**India Palace**

**ULTRA All Inclusive меню**

**ЗАКУСКИ**

**Лук Бхаджи –** кольца лука во фритюре **39 L.E**

**ИЛИ**

**Масала Папад –** чечевичные крекеры, украшенные луком, помидорами и тмином **49 L.E**

**СУПЫ**

**Mulligatawny –** густой острый суп с Индийскими пряностями – Традиционный индийский чечевичный суп **48 L.E**

**ИЛИ**

**Куринный суп –** Куриный крем-суп с незабываемыми нотками Индии и свежим кориандром **44 L.E**

**TANDOOR PEPARATIONS (блюда, приготовленные в глиненой печи)**

**Рыба Тикка –**филе рыбы, приготовленное в особой острой смеси Индийских приправ и йогурта **87 L.E**

**ИЛИ**

**Шашлык из ягненка –** рубленый ягненок, маринованный в традиционных Индийских специях **95 L.E**

**ИЛИ**

**Курица Тикка –** куриное филе, маринованое в кориандре, мяте и йогурте **99 L.E**

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ ПОВАРА**

**Палак панированый –** свежий шпинат и творог , приготовленый с луком в томатном соусе **65 L.E**

**ИЛИ**

**Рыба Карри –** филе рыбы, приготовленное в нежном томатном соусе **85 L.E**

**ИЛИ**

**Курица Тикка Масала –** нежная курочка, под томатным соусом, приготовленная в глиненной печи **88 L.E**

**ИЛИ**

**Курица карри –**  кусочки курочки на пару , в традиционном соусе карри **99 L.E**

**ДЕСЕРТЫ**

**Gulab Jamun –** молочные равиолли в сахарном сиропе **55 L.E**

**Фруктовый салат** (сезонные фрукты) **60 L.E**

**ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

**Шашлык из ягненка с рисом или картофелем 50 L.E**

**Курица из печи с рисом или картофелем 50 L.E**

**(В качестве гарнира ко всем блюдам подается рис Басматти, приправленный зеленым горошком и тмином)**