











## APPETIZER/ EELROAD/ ЗАКУСКИ

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. PAPADUM WITH MINT SAUCE. L.<br>Krõbedad kikerhernekrõpsud mündikastmega.<br>Чипсы из нута, мятный соус.  | 3.90           |
| 2. PEEK GAI TOD G.S. <br>Crispy chicken wings with garlic sauce.<br>Krõbedad praetud kanatiivad küüslaugu-piprakastmega.<br>Хрустящие куриные крылышки в чесночном соусе со специями.  | 10.90          |
| 3. Spring Rolls With Veg/Chicken/Shirmps G.S.M.<br>Kevadrullid köögivilja/ kana/ krevettidega.<br>Спринг-роллы с овощами/ курицей/ креветками.  | 7.00/7.50/8.00 |
| 4. CRISPY CHICKEN WITH HONEY PEPPER SESAME G. <br>Krõbe kana mee-pipra ja seesamiseemnetega.<br>Хрустящее куриное филе с медовым перцем и кунжутом.  | 9.00           |
| 5. Goong Tod Nam Chim. G. <br>Crispy King prawns with honey pepper.<br>Krõbedad kuningkrevetid mee-pipra ja seesamiseemnetega.<br>Хрустящие королевские креветки с медовым перцем и кунжутом.                                    | 12.90          |
| 7. VEGETABLE SAMOSA G.<br>Krõbedad köögiviljapirukad tamarindi ja mündikastmega.<br>Хрустящие пирожки с овощами, тамаринд, мятный соус.   | 8.00           |
| 9. Chilly Paneer L. <br>Crispy Indian cheese with onion / paprika Nepali style with chilli.<br>Krõbe india juust sibulaga/paprikaga nepali moodi tšiilliga.<br>Хрустящий индийский сыр с луком / паприкой по-непальски с чили. | 9.50           |
| 10. Paneer Pakora L.<br>Krõbedad kikerhernetaigna pirukad india juustuga, mündikaste.<br>Индийский сыр в панировке из нутовой муки, мятный соус.  | 8.50           |
| 11. Tofu Pakora V.<br>Krõbedad kikerhernetaigna pirukad tofuga, /Tamarind kaste.<br>Тофу в панировке из нутовой муки, Тамариндовый соус.  | 8.00           |
| 12. Chicken Pakora.<br>Krõbedad kikerhernetaigna pirukad kanaga, mündikaste.<br>Куриное филе в панировке из нутовой муки, мятный соус.  | 10.50          |
| 13. Goong Ma Kham S.<br>Crispy King Prawns with Tamarind sauce.<br>Krõbedad hiidkrevetid Tai tamarindikastmega.<br>Хрустящие королевские креветки с тайским Тамаринда соусом.   | 11.50          |

14. Tempura Goong G 11.50  
 Crispy tempura king prawns.  
 Krõbedad tempura hiidkrevetid.  
 Хрустящие королевские креветки в темпуре.
15. Tamarind Squids G.S. 12.00  
 Krõbedad kalmaarirõngad Tai tamarindikastmega.  
 Хрустящие кальмары с тайским Тамаринда соусом.
16. Chilly Mushroom. G.S.  8.00  
 Crispy mushroom with onion /paprika Nepalis style.  
 Krõbe seened sibulaga/paprikaga nepali moodi.  
 Хрустящие грибы с луком / паприкой по-непальски.
17. Chilly chicken G.S.  11.00  
 Spicy chicken with onion paprika Nepalis style.  
 Krõbe kana sibulaga/paprikaga nepali moodi tšiilliga  
 Хрустящая курица с луком чили перцем по-непальски.
18. Crispy tofu sweet chili and sesame sauce.V.  9.00  
 Krõbedaks praetud tofu magusas ja seesam-tšilli kastmes.  
 Хрустящие жареные тофу в сладком соусе с кунжутом и чилли.

## SOUPS/SUPID/СУПЫ

19. TOM YUM GAI/GOONG/ TALAY    7.50/8.50/8.50  
 Spicy thai soup with chicken/prawns/seafood.  
 vürtsikas tai supp kanaga/ kuningkrevettidega/ mereandide, seente ja ürtidega.  
 Острый тайский суп из курицы/королевских креветок/морепродуктов с грибами, лимонной травой и тайским имбирём
20. TOM KHA GAI/GOONG/TALAY  7.90/8.50-8.90  
 Coconut soup/chicken/prawns/seafood.  
 Kookospiimasupp kanaga/ hiidkrevettidega/ mereandide, värskete seente ja ürtidega.  
 Суп из кокосового молока с тайским имбирём и грибами с курицей/ королевскими креветками/морепродуктами и грибами.
21. TOM YUM KHA GAI/GOONG/TALAY   7.50/8.50/8.00  
 Vürtsikas tai supp kanaga/ kuningkrevettidega/ mereandide ja värskete seentega, vürtside ja kerge kookospiimaga.  
 Острый суп с курицей/королевскими креветками/морепродуктами и грибами, листьями лимона, лемонграсса, тайским имбирём и небольшим количеством кокосового молока
22. TOMATO SHORBA VEGE/CHICKEN/LAMB/PRAWNS L. 7.50/8.00/8.50  
 Tomatisupp köögiviljaga/ kanaga/ lambaga / kuningkrevettidega.  
 Томатный суп с овощами/ курицей/бараниной/королевскими креветками.

- |  |      |
|--|------|
| 23. YELLO DAAL SOUP V.<br>Kollase lääitse supp.<br>Суп с желтой чечевицей.   | 7.50 |
| 24. Bangkok soup lamb S.<br>Lamb soup with Thai herbs and vegetables.<br>Lambalihasupp Tai ürtide ja juurviljadega.<br>Суп из баранины с тайскими травами и овощами.   | 8.50 |
| 25. NOODELS SOUP WITH CHICKEN AND SHRIMPS S. 🍴<br>Clear noodle soup with /onion/paprika/chicken/shrimps.<br>Selge nuudlid supp/sibul/paprika/kana ja krevettidega.<br>Суп-лапша с / луком / паприкой / курицей / креветками. | 8.00 |

## SALADS/SALATID/САЛАТЫ

- |   |       |
|---|-------|
| 26. FRESH GREEN SALAD<br>Värske roheline salat.<br>Свежий зеленый салат.  | 7.00  |
| 27. SALMON TIKKA SALAD L.<br>Grillitud lõhefilee värske salati, küüslauguga.<br>Запеченный лосось со свежим салатом и чесночно-йогуртовым соусом.   | 11.50 |
| 28. KING PRAWANS SALAD L.<br>Kuningkrevetid värske avakaado ja rohelse salatiga.<br>Королевские креветки, свежий авакадо и зеленый салат.   | 11.50 |
| 29. Kanasalat// Chicken Salad// Салат с курицей<br>Kanasalat kurgi, tomati, rooma salat ja riisinuudlitega.<br>Chicken salad with cucumber, tomatoes, romaine cabbage and rice noodles.<br>Куриный салат с огурцом, помидорами, римская капуста и рисовой лапшой.   | 9.00  |
| 30. Terav Tai veiselihasalat// Spicy Thai beef salad//. 🍴 🍴<br>Острый тайский салат с говядиной<br>Vürtsikas veiseliha salat chilli, sibula, piparmündi ja idu rohelisega.<br>Spicy Thai beef salad with chili onion and peppermint and sprouts.<br>Острый салат из говядины с чилли, луком, мятой и зеленью. | 10.00 |
| 31. BACON & CHEESE SALAD. L.<br>Krõbe peekon/ juust/ rooma salat/ kapsas/ kurk/ tomat/ hapukoore-majoneesi kaste.   | 8.50  |
| 32. RAITA Indian L.<br>Yougurt with Indian spices,cucumber and tomato.<br>India vürtsidega jogurt, kartuli, kurgi ja tomati.<br>Йогурт с индийскими пряностями, картофелем, огурцом и томат.  | 7.00  |


## TANDOOR GRILLED TIKKAS/TANDOOR GRILLITUD TIKKAD/ ИЗДЕЛИЯ В ТАНДУРЕ

33. CHICKEN TIKKA GRILLED L.  12.00  
Grillitud kanafilee jogurti-india vürtside marinaadis, piparmündikaste.  
Куриное филе в йогуртовом маринаде с индийскими специями, мятный соус.
34. SATAY GAI  12.50  
Grillitud Kanafilee Tai ürtidega ja maapähklikastmes.  
Куриное филе на гриле с тайскими травами и арахисовым соусом.
35. SALMON TIKKA GRILLED L.  13.50  
Lõhefilee jogurti-india vürtside marinaadis, piparmündikaste.  
Филе лосося, маринованное в йогурте и соусе из индийских специй и мяты.
36. PANEER TIKKA GRILLED L.  11.00  
India juust jogurti-india vürtside marinaadis, piparmündikaste.  
Индийский сыр, маринованный в йогурте и соусе из индийских специй и мяты.
37. PANEER SATAY GRILLED L.  11.50  
Grilled Indian cottage cheese with peanut and thai herbs.  
Grillitud india juust tai maitsetaimede ja maapähklikastmega.  
Индийский сыр на гриле с тайскими травами и арахисовым соусом.
38. TOFU SATAY VEGAN GRILLED V  11.50  
Grillitud tofu tai maitsetaimede ja maapähklikastmega.  
Тофу на гриле с тайскими травами и арахисовым соусом.


## CHICKEN/ROAD KANALIHAST/КУРИЦА


39. CHICKEN TIKKA MASALA L.  12.50  
Grilled chicken fillet with onion and tomato sauce.  
Tanduuris grillitud kanafilee sibula-tomatikastmes.  
Куриное филе в тандуре в пряно-овощном соусе.
40. SWEETANDSOURCHICKEN G. 12.00  
Magushapu.kana.  
Курица в кисло-сладком соусе .
41. CHICKEN LABABDAAR L. Indian  12.50  
Grilled chicken fillet with onion, tomato, yogurt cheese sauce.  
Tanduuris grillitud kanafilee, jogurtijuustuga sibula-tomatikastmes.  
Куриное филе в тандуре на гриле, йогуртовый сыр, луковый томатный соус.
42. GREEN CURRY CHICKEN THAI G   12.50  
Chicken fille with vegetables, Thai green curry coconut sauce.  
Kanafilee köögiviljadega rohelistes karrikastmes.  
Куриное филе с овощами в зелёном соусе карри.


43. RED CURRY CHICKEN THAI G   12.50  
 Chicken fille with pineapple vegetable, Thai red curry sauce.  
 Kanafilee köögiviljadega punases karrikastmes.  
 Куриное филе в красном карри соусе с овощами.
44. GAI KRATIEM PRIK THAI G.  12.50  
 Garlic pepper chicken with Thai style.  
 Kanafilee Tai moodi küüslaugu-pirprakastmes.  
 Куриное филе по тайски с чесночно-перцовым соусом.
45. GAI PHAD MED MAMAUANG G. 12.50  
 Thai stir Fry Chicken with cashewnut and mushroom.  
 Kanafilee india pähklite ja seentega.  
 Куриное филе с кешью и грибами.
46. KAENG KARI GAI G.  12.50  
 Thai yellow coconut curry with vegetables  
 Kanafilee köögiviljadega kollases karrikastmes.  
 Куриное филе в жёлтом соусе карри и овощами
47. KADHAI CHICKEN INDIAN L  12.50  
 Grilled chicken fille with paprika, onion, tomato sauce.  
 Grillitud kana sibulaga tomati-paprika kastmes.  
 Курица-гриль с луком в томатном соусе с паприкой.
48. ROYAL BUTTER CHICKEN INDIAN L 12.50  
 Grilled chicken with tomato creamy sauce.  
 Grillitud kana vürtsi-tomati-pähklikastmes.  
 Курица-гриль в соусе с пряностями, помидорами и орехами.
49. CHICKEN VINDALOO indian L    12.00  
 Chicken in spicy tomato sauce with coconut cream.  
 Kana vürtsikas tomatikastmes kookosekreemiga.  
 Курица в остром томатном соусе с кокосовым кремом.
50. PEKING CHICKEN WITH SWEET GARLIC SAUCE G.S.  12.50  
 Kuldpruuniks praetud kana magusas küüslaugu kastmes.  
 Золотисто обжареная куриное филе со сладким чесночным соусом.
51. GOA RESTORAN CHICKEN CURRY L.  13.50  
 Kanafilee /karrileht/, India vürtsidega kookoskarri.  
 Chicken fille with cuury leaf Indian spices coconut curry.  
 Курица с листом карри /, индийскими специями, кокосовым карри.
52. KUNG PAO CHICKEN G.S,   13.00  
 Kanaliha suvikõrvitsa, paprika, punase pipra ja India pähklitega.  
 Diced chicken with zucchini, capsicum, dry red pepper and cashew nuts.  
 Курица с цуккини, паприкой, сухим красным перцем и орехами кешью.
53. CRISPY CHICKEN HONEY PEPPER SAUCE G.  13.00  
 Krõbe kana mee-pipra ja seesamiseemnetega.  
 Хрустящее куриное филе с медовым перцем и кунжутом.

54. Tsing Tao Chicken// Tsing Tao курица  13.00  
Krõbedad kanatükid roheliste hernestega meekastmes.  
Crispy fried chicken pieces with green beans in honey sauce.  
Кусочки хрустящего куриного филе с зеленым горошком в медовом соусе.

## LAMB/ROAD LAMBALIHAŠT/ БАРАНИНА


54. LAMB MASALA L.  14,50  
Lambaliha jogurtis sibula-tomatikastme ja india vürtsidega .  
Баранина в йогурте, луково-томатном соусе с индийскими специями.


55. LAMB IN PEANUT SAUCE  15.00  
Lamb with peanut, coconut and Thai herbs.  
Lambaliha. maapähklikastmes.  
Баранина в арахисовом соусе.

56. KAE PAD PRIK PON KRATIEM PRIK THAI G.S.  14.50  
Lamb in soya garlic pepper sauce with onion and paprika.  
Lambaliha küüslaugu-sibul ja Piprakastmes  
Баранина в чесночно-перцовом соусе.

57. LAMB IN GREEN CURRY SAUCE THAI   14.50  
Lamb in Thai green coconut curry with vegetables. lambaliha.roheliseskarrikastmes.  
Баранина в зеленом соусе карри.

58. MASAMAN CURRY LAMB THAI  15.00  
Lamb with masaman coconut curry Lammas Massamani karri kastmes.  
Баранина Massamani карри.

59. GOA LAMB CURRY INDIAN  15.50  
South Indian flavour coconut curry lamb with /curry leaf.  
Lõuna-India maitsega kookos-karri lambaliha /karrilehega.  
Южноиндийский ароматизированный ягненок с листом карри / индийскими специями, кокосовым карри.

60. CRISPY LAMB WITH SESAME G.S THAI  14.50  
Krõbe lambaliha, paprika, sibula ja seesamiseemnetega.  
Хрустящая баранина, паприка, лук, кунжутные семечки.

61. Hong Kongi lammas// Hong Kong Lamb// Баранина Hong Kong 14.00  
Lambaliha seente, ingveri, küüslaugu, bambusevõrsete ja tšilliga.  
Lamb filet with mushrooms, ginger, garlic, bamboo shoots and chili.  
Филе баранины с грибами, имбирем, чесноком, побегами бамбука и чили.

62. Spinatiga lambaliha// Spinach Lamb// Баранина со шпинатом L. 14.50  
lambaliha tükid spinatikastmes.  
Lamb pieces with spinach sauce.  
Кусочки баранины в шпинатном соусе.

## PORK/ROAD SEALIHAST/СВИНИНА

63. PORK MASALA L. 🍷 12.00  
Pork with yogurt onion tomato Indian spices.  
Sealiha jogurtis sibulaga tomatikastmes india vürtsidega.  
Свинина в йогурте с луком в томатном соусе с индийскими специями.
64. MOO KRATIEM PRIK THAI. S.G. 🍷 12.00  
Pork with onion paprika garlic pepper sauce.  
Sealiha küüslaugu-piprakastmes.  
Свинина в чесночно-перцовом соусе.
65. PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE G 12.00  
Magus-hapu sealiha.  
Свинина в кисло-сладком соусе.
66. CRISPY PORK WITH HONEY PEPPER SESAME SAUCE G 🍷 12.00  
Krõbe sealiha mee-pipra kastmes seesamiga.  
Хрустящая свинина в медово-перечном соусе с кунжутом.
67. CRISPY PORK WITH GARLIC SESAME SAUCE G. 🍷 12.00  
Krõbe sealiha küüslaugu-seesami kastmega.  
Хрустящая свинина с чесночным кунжутным соусом.

## DUCK/ROAD PARDILIHAST/УТКА

68. DUCK MASALA L.indian 🍷 15.50  
Duck fille with yogurt onion tomato sauce.  
Pardifilee jogurti-tomatikastmes india vürtsidega.  
Филе утки в йогуртово томатном соусе с индийскими специями.
69. GOLDEN FRIED DUCK G. 🍷 15.50  
Deep fried duck served with sweet chilli vegetable sauce.  
Friteeritud kuldpart magusa tšillikastmega.  
Обжареная во фритюре золотая утка со сладким соусом чили.
70. CRISPY DUCK WITH HONEY PEPPER GARLIC SAUCE 🍷🍷 15.50  
Krõbe part mee-pipra-küüslaugu kastmega.  
Хрустящая утка в медово перечном соусе.
71. GRILLED DUCK FILET WITH TAMARIND SAUCE S 🍷 15.50  
Grillitud pardifilee tamarindikastmega.  
Филе утки на гриле с соусом из тамаринда.
72. GAENG KIEW WAN PED G 🍷🍷 15.50  
Green curry duck with vegetables.  
Pardifilee kõõgiviljadega rohelistes karrikastmes. Филе утки в зелёном карри.

73. GRILLED DUCK WITH ORANGE SAUCE S. 🍷 15.50  
Grillitud pardifille apelsinikastmes.
74. Hong Kong part// Hong Kong Duck// Гонконгская утка 🍷 15.50€  
Parditükid ingveri, küüslaugu, bambusevõrsete ja seentega Hong Kongi kastmes.  
Duck pieces with ginger, garlic, bamboo shoot and mushroom in Hong Kong sauce.  
Кусочки утки с имбирем, чесноком, побегами бамбука и грибами в гонконгском соусе.

## BEEF BEEF/LOOMALIHA TOIDUD/ГОВЯДИНА

75. Loomaliha bambusevõrsetega// Beef with Bamboo. 12.00  
Loomaliha ribad seente ja bambusevõrsetega küüslaugu-ingveri kastmes.  
Beef slices, mushrooms and bamboo shoots with garlic and ginger sauce.  
Нарезанные куски говядины, грибы и побеги бамбука с чесночным и имбирным соусом.
76. Loomaliha musta pipraga// Beef with Black Pepper/ S.G. 12.00  
Loomaliha ribad soja-küüslaugukastmes musta pipraga.  
Beef slices in soy garlic sauce and spiced with black pepper.  
Нарезанные кусочки говядины в соево-чесночном соусе с черным перцем.
77. Krõbe loomaliha// Crispy Beef// S.G. 12.00  
Krõbedad loomaliha filee ribad paprika ja küüslauguga.  
Crispy beef with capsicum and garlic.  
Хрустящие полоски говядины с паприкой и чесноком.
78. Tai roheline karri// Thai Green Curry G. 12.50
79. Tai punane karri// Thai Red Curry G. 12.50  
Traditsiooniline Tai roog veisefilee, kookospiima, seente, bambusevõrsete ja sidrunheinaga.  
Traditional dish from Thailand with beef, coconut milk, mushrooms, bamboo shoots and lemongrass.  
Традиционное блюдо из Таиланда с филе говядины, кокосовым молоком, грибами, побегами бамбука и лимонграссом.

## SEAFOOD/MEREANNID/МОРЕПРОДУКТЫ

80. SALMON TIKKA MASALA L. 🍷 16.00  
Salmon with onion tomato sauce Indian spices.  
Grillitud lõhefilee jogurtis sibula-tomatikastmes vürtsidega.  
Гриль -лосось в тандури в пряно-овощном соусе.
81. GOA. FISH CURRY L. 🍷 16.50  
Lõhe kookosibula toamto kaste / karrileht / mustriseemned / india ja vürtsid.  
лосось / тоамто с кокосовым луком / индийские травы.
82. SALMON IN SWEET AND SOUR SAUCE G 16.00  
Lõhe magus-hapus kastmes.  
Лосось в кисло-сладком соусе.




83. GAENG KIEW WAN PLA G. 🍴🍴 16.50  
 Thai green curry with salmon and vegetables.  
 Lõhefilee köögiviljadega rohelises karrikastmes.  
 Филе лосося в зелёном соусе карри с овощами.
84. CRISPY SALMON WITH HONEY PEPPER SESAME SAUCE 🍴 G. 16.50  
 Krõbe lõhe mee-pipra kastmes seesamiga.  
 Хрустящий лосось в кунжутном соусе с медовым перцем.
85. PLA MEUK PAD NAM PRIK PAW G. S. 🍴🍴 17.00  
 Crispy squids with Thai chilli sauce  
 Krõbedad kalmaarid tai tšillikastmega.  
 Хрустящие кальмары с тайским соусом чили.
86. KING PRAWNS MASALA Indian I. 🍴 18.50  
 Kuningkrevetid sibula tomatikastmes india vürtsidega.  
 Королевские креветки в пряно овощном соусе с индийскими специями.
87. GAENG KEAW WAN GOONG 🍴🍴 20.00  
 Thai green curry king prawns with vegetables.  
 Kuningkrevetid köögiviljadega rohelises karrikastmes.  
 Королевские креветки в зеленом карри с овощами.
88. GOONG TOD KRATIEM PRIK THAI 🍴 18.50  
 King prawns in garlic pepper sauce with onion paprika.  
 Kuningkrevetid küuslaugu-piprakastmes.  
 Королевские креветки в чесночно-перцовом соусе.
89. GAENG KUA GOONG 🍴🍴 20.00  
 Thai red curry with king prawns and pineapple and vegetables.  
 Kuningkrevetid köögiviljadega punases karrikastmes.  
 Королевские креветки в соусе из красного карри с овощами.
90. VINDALOO PRAWNS L. 🍴🍴🍴 20.00  
 Kuningkrevetid vürtsikas tomatikastmes kookoskreemiga.  
 Королевские креветки в остром томатном соусе с кокосовым кремом.
91. GOA PRAWNS CURRY L. 🍴 20.00  
 King prawns with coconut /onion tomato sauce.  
 hiidkrevetid kookossibula toamto kaste / karrileht / mustriseemned / india ja vürtsid  
 королевские креветки с кокосом / луком и томатным соусом.
92. STIR FRIED SEAFOOD COMBO WITH VEGETABLES S. 🍴 20.00  
 Vokitud mereannid köögiviljadega.  
 Жареные морепродукты с овощами.
93. Kung-Pow krevetid// Kung-Pow Prawns// Креветки Кунг Пао 🍴🍴 20.00  
 Krevetid küuslaugu, tšilli, värske sibula ja ingveri kastmes.  
 Prawns with ginger, garlic, chili and spring onion.  
 Креветки чесноком, чили, зеленым луком в имбирном соусе.

## VEGAN AND VEGETARIAN/VEGAN JA ТАИМЕТОИТ/ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

94. DAAL TADKA V.indian  11.50  
Kollased läätsed sibula-tomatikastmes india vürtsidega.  
Желтая чечевица с луком в томатном соусе, с индийскими специями.
95. CHANA CURRY V. Indian  11.00  
Chickpeas with tomato and onion sauce.  
Kikerhersed sibula-tomatikastmes.  
Жареный нут в томатно-луковом соусе.
96. TOFU IN GREEN CURRY SAUCE WITH VEGETABLES S. V   12.00  
Tofu köögiviljadega rohelistes karrikastmes.  
Тофу в зеленом соусе карри с овощами.
97. EGGPLANT WITH GARLIC SAUCE, ONION, TOMATO V.S  11.50  
Baklažaan küüslaugukastmes, sibula, tomati ja värskel rohelistega.  
Пряный баклажан в чесночном соусе с луком, помидорами и зеленью.
98. VEGETABLES IN PEANUT SAUCE V. 12.00  
Köögiljad maapähklikastmes.  
Овощи в арахисовом соусе.
99. PALAK PANEER L.  12.00  
Indian cottage cheese with spinach sauce.  
India kodujuust spinatikastmes.  
Индийский сыр со шпинатным соусом.
100. PANEER MASALA L.  12.00  
Indian cottage cheese with yogurt, onion, tomato sauce.  
India kodujuust jogurtiga sibula-tomatikastmes india vürtsidega.  
Индийский сыр в йогурте лук в томатном соусе с индийскими специями.
101. KADHAI PANEER Indian L.  12.00  
Indian cottage cheese with onion, tomato sauce and capsicum.  
India kodujuust sibula, tomatikastme ja paprikaga.  
Индийский сыр, луково-томатный соус с паприкой.
102. MIX VEGETABLES WITH ONION TOMATO SAUCE indian L.  11.50  
Köögiljad sibula-tomatikastmes.  
Овощи в луково-томатном соусе.

## RICE AND NOODLES/RIIS JA NUUDLID/ РИС И ЛАПША

|  |                   |
|--|-------------------|
| 103. BASMATI RIC   | 4.00              |
| 104. FRIED RICE WITH EGG AND VEGTABLES G.S.M<br>Praetud riis muna ja köögiviljadega.<br>Жареный рис с яйцом и овощами  | 7.00              |
| 105. MIX FRIED RICE G.S.M. <br>Rice with chicken, shrimps, egg, vegetables.<br>Praetud riis kana, krevettide, muna, köögiviljadega.<br>Жареный рис с курицей, креветками, яйцом, овощ.  | 7.00              |
| 106. PHAD THAI JAY G.S.M. <br>Rice noodles with chicken, shrimps, egg, vegetables, peanuts.<br>Riisnuudlid kana, krevettide, muna, köögiviljade, maapähklitega.<br>Рисовая лапша с курицей, креветками, яйцом, овощами, арахисом. | 10.00             |
| 107. GLASS NOODLES WITH EGG AND VEGETABLES G.S.M<br>Klaasnuudlid muna ja köögiviljadega.<br>Стеклянная лапша с яйцом и овощами.  |                   |
| 108. MIX GLASS NOODLES G.S.M. <br>Glass noodles with chicken, shrimps, egg, vegetables.<br>Klaasnuudlid kana, krevettide, muna, köögiviljadega.<br>Стеклянная лапша с курицей, креветками, яйцом, овощами.                      | 7.50              |
| 109. EGG NOODLES WITH VEGETABLES G.S.M.<br>Munanuudlid köögiviljadega .<br>Яичная лапша с овощами.   | 7.50              |
| 110. MIX EGG NOODLES G.S.M.<br>Egg noodles with chicken, shrimps, egg, vegetables.<br>Munanuudlid kana, krevettide, muna ja köögiviljadega.<br>Яичная лапша с курицей, креветками, яйцом, овощами.   | 8.50              |
| 111. BIRYANI/VEGETABLES/CHICKEN/LAMB L.<br>India maitsega riis köögiviljadega/ kanaga/ lambalihaga.<br>Индийский ароматный рис и овощи/ курица/ баранина.  | 10.50/12.00/13.00 |
| 112. CHILLI GARLIC NOODLE WITH CHICKEN M.G. <br>Tšilli-küüslaugu nuudlid kanaga.<br>Лапша с чили и чесноком с курицей.   | 7.50              |

## **TANDOORI BREADS/TANDOORI LEIVAD/ ТАНДУРИ ХЛЕБ**

|  |      |
|--|------|
| 113. PLAIN NAAN L.M.<br>India naan seesamiga.<br>Индийская лепёшка с кунжутом.   | 3.00 |
| 114. GARLIC NAAN L.M.<br>India naan küüslauguga.<br>Индийская лепёшка с чесноком.  | 3.50 |
| 115. PANEER NAAN L.M.<br>India juustuga täidetud naan.<br>Индийская лепёшка с индийским сыром.                                 | 4.00 |
| 116. PANEER GARLIC NAAN. L.M.<br>Naan täidetud India juustu ja küüslauguga.<br>Индийская лепёшка с индийским сыром и чесноком. | 4.50 |
| 117. CHEESE GARLIC NAAN. L.M.<br>Eesti juustu ja küüslauguga täidetud naan.<br>Индийская лепёшка с эстонским сыром и чесноком. | 5.00 |
| 118. CHEESE AND BACON NAAN L.<br>Tandoori ahjus küpsetatud lameleib täidetud juustu ja peekoniga.                              | 5.00 |

## **DESSERTS/MAGUSTOIDUD/ДЕСЕРТЫ**

|  |      |
|--|------|
| 119. INDIAN KULFI L.<br>India mangojäätis pistaatsiaga.<br>Индийское мороженое с манго с фисташками.   | 6.50 |
| 120. BANANA FRITTERS WITH VANILA ICE CREAM<br>Fried banana with vanila ice cream and nuts, honey.<br>Friteeritud banaan vaniljäätitise, pähklite ja meega.<br>Жареные бананы с ванильным мороженым, орехами и мёдом. | 6.50 |
| 121. FRIED ICE CREAM WITH CHOCOLATE AND NUTS G.L.<br>Friteeritud jäätis šokolaadi ja pähklitega.<br>Запечённое мороженое, тёртые орехи, горячий шоколадный соус.   | 6.00 |
| 122. GULAB JAMUN WITH VANILA ICECREAM L<br>Indiapärane magus kohupiimpall vaniljäätitise ja pähklitega.<br>Индийский сладкий творожный шарик, ванильное мороженое.   | 6.50 |
| 123. VANILA ICE CREAM WITH CHOCOLATE L<br>Vaniljäätis šokolaadiga.<br>Ванильное мороженое с шоколадом.   | 6.00 |