

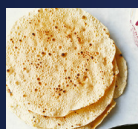


TASTE THE TRADITION OF INDIAN CUISINE

(VAT already included in menu, No Extra Charges)



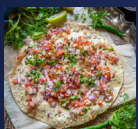
APPETIZERS



Papad Plain

3.00

პაპადი უბრალო



Papad Masala

7.00

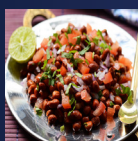
პაპადი მასალა



Peanut Plain

4.00

არაქისი უბრალო



Peanut Masala

7.00

არაქისი მასალა



Mix Vegetable Pakora

11.00

(Seasonal vegetables dipped in gram flour batter and deep-fried)

მიქს ბოსტნეულის პაკორა

(სეზონური ბოსტნეული ჩაშუმული გრამის ფქვილის ცომში და ღრმად შემწვარი)



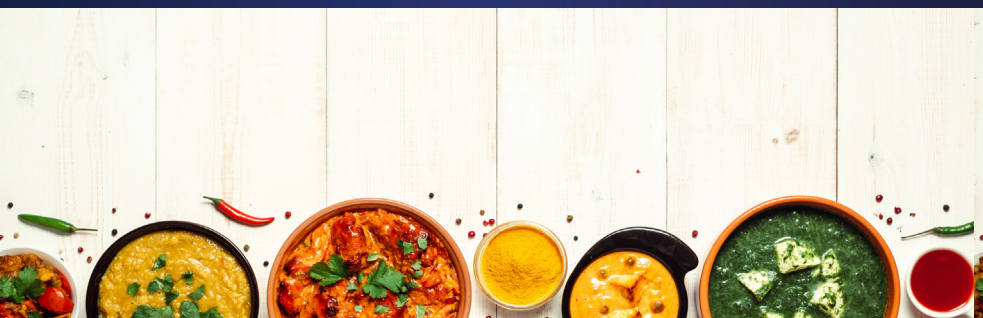
Paneer Pakora

14.00

(Fresh cottage cheese dipped in gram flour batter and deep-fried)

პანირის პაკორა

(ახალი კოტეჯის ყველი ჩაშუმული გრამის ფქვილის ცომში და ღრმად შემწვარი)





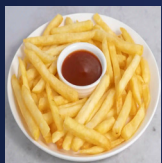
Chicken Pakora

15.00

(Boneless chicken slices dipped in gram flour batter and deep-fried)

ქათმის პაკორა

(ქათმის უყვლე ნაჭრები ჩაშუშული გრამის ფქვილის ცომში და ღრმად შემწვარი)



Masala Chips

7.00

მასალას ჩიფსები



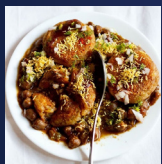
Vegetable Samosa

9.00

(Potato and green peas with Indian spices stuffed in a pyramid shape and deep-fried)

ბოსტნეულის სამოსა

(კარტოფილი და მწვანე ბარდა ინდური სანელებლებით შევსებული პირამიდის ფორმაში და ღრმად შემწვარი)



Aloo Tikki Chana

11.00

(Homemade potato patties with Indian spices, deep-fried, served with Chana Masala)

ალუ ტიკი ჩან

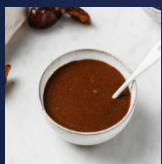
(სახლის კარტოფილის პატტები ინდური სანელებლებით, ღრმად შემწვარი, ჩან მასალასთან ერთად)



Mint Chutney

2.50

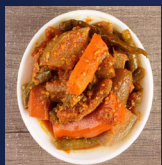
პიტნის ჩათნი



Tamarind Chutney

3.00

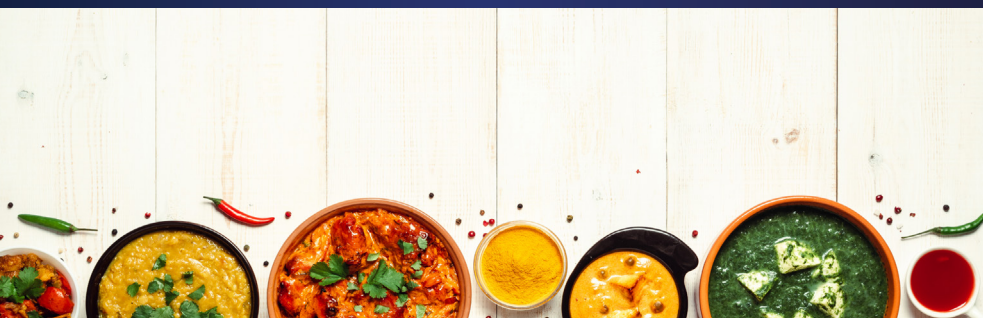
ტამარინდის ჩათნი



Mix Pickle

3.00

შერეული მარინადი



SOUPS



Yellow Lentil Soup

7.00

ყვითელი ლობიოს სუპი



Hot & Sour Veg

9.00

(Vegetable stock with heightened flavors, made in Chinese style)

ცხელი და მჟავე ბოსტნეულის სუპი

(ბოსტნეულის ბულიონი, ამადლებული გემოთი, ჩინური სტილით)



Hot & Sour Chicken

11.00

(Chicken stock with heightened flavors, made in Chinese style)

ცხელი და მჟავე ქათმის სუპი

(ქათმის ბულიონი, ამადლებული გემოთი, ჩინური სტილით)



Tomato Soup

8.00

(Tomato stock heightened with fresh herbs)

პომიდვრის სუპი

(პომიდვრის ბულიონი ამადლებული ახალი მწვანელით)

SALAD



Garden Fresh Salad

9.00

ბაღის ახალი სალათი



Kachumber Salad

10.00

კიტრი პომიდვრის სალათი

STARTERS



Chicken Tikka

25.00

(Boneless chicken marinated with Indian spices and roasted in a tandoor)

ქათმის ტიკა

(უყვლე ქათამი მარნირებული ინდური სანელებლებით და შემწვარი ტანდურში)



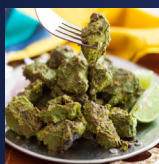
Chicken Malai Tikka

25.00

(Chicken nuggets marinated in cashew paste and aromatic Indian spices, roasted in a tandoor)

მალაი ტიკა

(ქათმის ნაგეტები მარნირებული ნიგვზის პასტასა და არომატულ ინდურ სანელებლებში, ტანდურში შემწვარი)



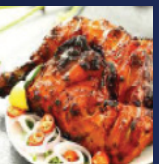
Chicken Hariyali Tikka

21.00

(Chicken fillet marinated in mint sauce, yogurt, and Indian spices, roasted in a tandoor)

ჰარიალი ტიკა

(ქათმის ფილე მარნირებული პიტნის სოუსში, იოგურტში და ინდური სანელებლებით, ტანდურში შემწვარი)



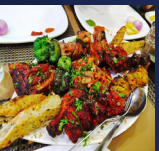
Tandoori Chicken

21.00

(Tender chicken marinated with Indian spices and roasted in a tandoor)

ტანდურის ქათამი

(ნაზი ქათამი მარნირებული ინდური სანელებლებით და შემწვარი ტანდურში)



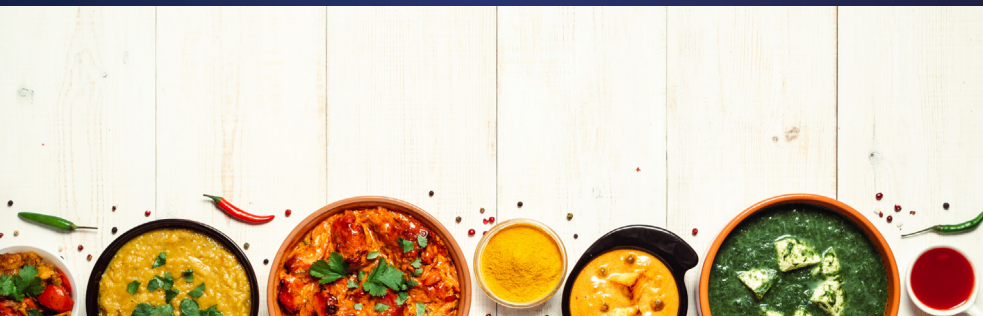
SK Special Platter

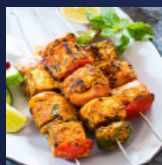
43.00

(A special combination of tandoori kebabs)

SK სპეციალური პლატა

(ტანდურის კაბაბების სპეციალური კომბინაცია)





Paneer Tikka Shashlik

25.00

(Homemade cottage cheese marinated in a blend of Indian spices with yogurt, roasted in a tandoor)

პანირის ტიკა შასლიკი

(სახლის კოტეჯის ყველი მარნირებული ინდური სანელებლებისა და იოგურტის ნაზავში, ტანდურში შემწვარი)



Lamb Seekh Kabab

28.00

(Lamb minced with Indian spices and cooked in a tandoor)

ცხვრის სიქჰი

(ცხვრის ფარში ინდური სანელებლებით, ტანდურში მომზადებული)



Tandoori Prawn

45.00

(Prawns marinated with Indian spices and cooked in a tandoor)

ტანდურის კრევეტი

(კრევეტები მარნირებული ინდური სანელებლებით და ტანდურში მომზადებული)

VEGETERIAN MAIN COURSE



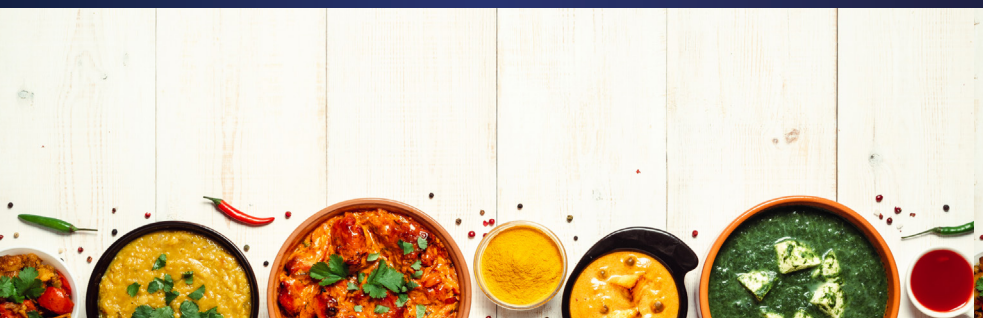
Mix Vegetable

20.00

(assorted fresh vegetable cooked with onion tomato gravy)

შერეული კვეცაჩრიანულა

(შერეული ბოსტნეული კარის სოუსში)





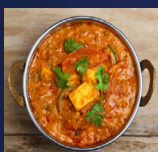
Aalu Gobhi

20.00

(fresh bliss couliflower, potato cooked with flavour sauce)

ალუ გობი

(შემწვარი ყვავილოვანი კომბოსტო
სასიამოვნო არომატის მქონე სოუსში)



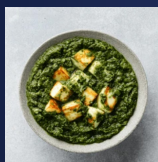
Kadhai Paneer

27.00

(tender cottage cheese with onion capsicum tomato & aromatic Indian spices thick gravy)

ქადჰაი პანირ

(ყველი, ტომატი, ხახვი, ინდური სანელებლები)



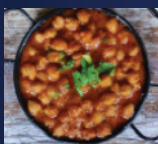
Palak Paneer

30.00

(home made cheese cooked with aromatic spinach sauce)

საგ პანირ

(ყველი ისპანახით მწვანილებით და
სანელებლებით)



Chana Masala

23.50

(boiled chickpeas cooked with onion, tomato gravy)

ჩან მასალა

(ბარდა სანელებლებით)



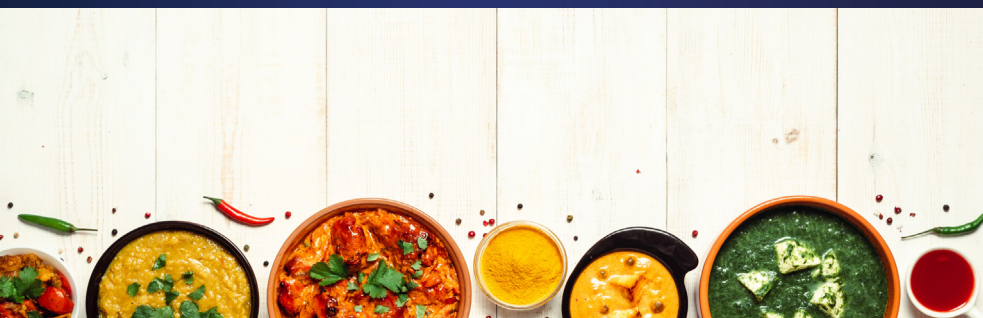
Jakhya Aalu

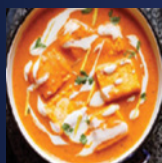
16.50

(Potatoes tempered with wild mustard seeds and spices)

ჯახია ალუ

(კარტოფილი მდოგვის მარცვლებითა და





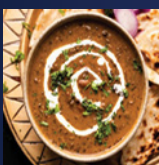
Paneer Butter Masala

25.00

(home made cottage cheese with special blend of Indian spices onion, Tomato thick gravy)

პანირ ბათერ მასალა

(ყველი, კარაქი, ხახვი ტომატი ინდური სუნელებით)



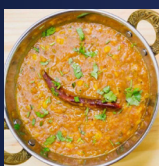
Dal Makhani

24.00

(black lentils & red kidney beans simmered overnight laced with butter and cream)

დალ მახანი

(შავი ოსპის ყვითელი ბარდის და წითელი ლობიოს მიქსი სანელებლებით)



Dal Tadka

20.00

(yellow lentils cooked with aromatic spices)

ყვითელი დალ ტარკა

(ყვითელი ოსპი სანელებლებით)



Mutter Mushroom

22.00

(Green peas and mushrooms cooked with spices)

მუტერ მუში

(მწვანე ბარდა და სოკო სანელებლებით)

NON-VEG MAIN COURSE



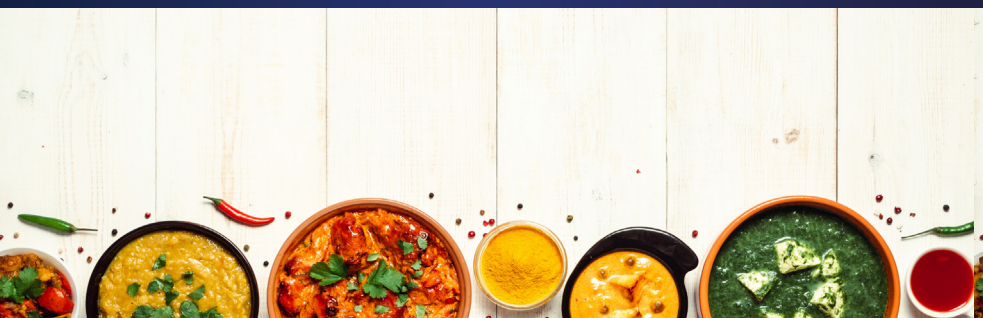
Butter Chicken

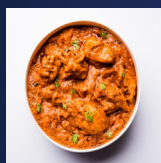
27.00

(a classic Punjabi delicacy roasted boneless chicken gently simmered in Tomato butter and creamy sauce)

ქათამი კარაქით

(თონეში მომზადებული ქათამი პომიდვრის სოუსით)





Chicken Tikka Masala

28.00

(Roasted chicken Tikka cooked with aromatic blend of Indian spices)

ქათმის ტიკა მასალა

(დამარინებული ქათამი სპეციალური



Chicken Korma

33.00

(boneless chicken roasted with cashew paste with selected spices)

ქათმის კორმა

(ქათმის ნაჭრები მომზადებული ქეშიუს სოუსში სანელებლებით)



Chicken Curry

25.00

(tender chicken cooked with home made style with rare blend of Indian spices)

ქათმის კარი

(ქათამი მომზადებული მსუბუქი სანელებლებით)



Chicken Kadhai

30.00

(Tender chicken cooked with onion, capsicum, tomato, and aromatic Indian spices in a thick gravy)

კადჰაი ქათამი

(ნაზი ქათამი მომზადებული ხახვით, ბულგარული წიწაკით, პომიდვრით და არომატული ინდური სანელებლებით სქელ სოუსში)

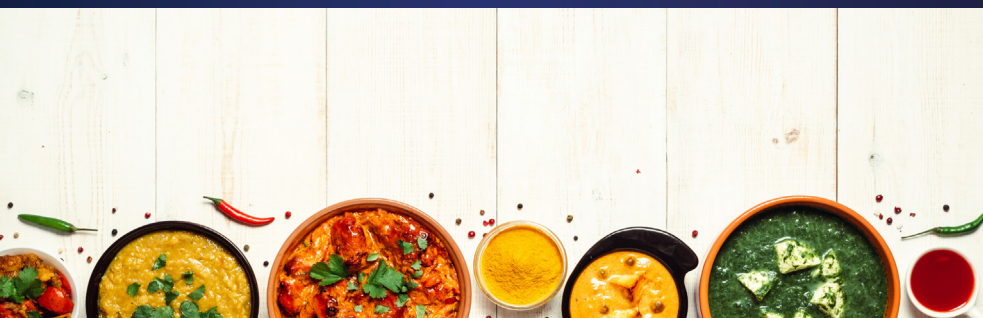


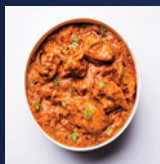
Chicken Madras (Kerala chicken Curry) 27.00

(Chicken cooked in a spicy coconut curry)

ქათმის მადრას

(ქათამი მოხარშული სანელებლებიან ქოქოსის კარში)





Lamb Rogan Josh

32.00

(tender cubes of mutton cooked with lamb tomato based gravy with Indian spices)

ბატკნის როგან ჯოში

(ბატკნის ხორცი მომზადებული ჰომიდვრისა და



Lamb Madras

32.00

(Lamb simmered in a spicy Madras curry)

ცხვრის მადრას

(ცხვარი მოხარშული მადრასის სანელებლებიან კარში)



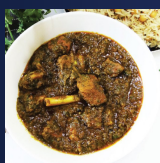
Lamb Kadhai

35.00

(Lamb cooked with onion, bell peppers, and tomatoes in a kadhai)

ცხვრის კადჰაი

(ცხვარი ხახვით, პომიდვრით და ბულგარული წიწაკით კადჰაიში)



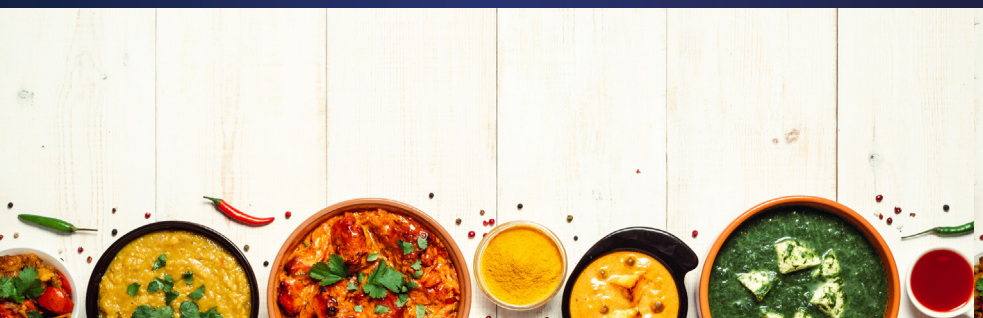
Lamb Saag

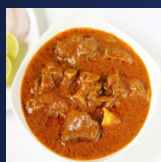
35.00

(Lamb cooked with spinach in a spiced gravy)

ცხვრის სააგ

(ცხვარი მოხარშული ისპანახით სანელებლებიან სოუსში)





Lamb Korma

37.00

(mutton cooked with cashew based gravy with mild spices)

ბატკნის კორმა

(ბატკნის ხორცი მომზადებული ჰომიდვრის ხახვის სოუსში ქოქოსის რძით და

SEA FOOD



Prawn Masala

40.00

(Prawns cooked in a spicy onion-tomato gravy)

კრევეტის მასალა

(კრევეტები სანელებლებით ხახვისა და ჰომიდვრის სოუსში)



Fish Masala

26.00

(Fish cooked in a spicy tomato-onion gravy)

თევზის მასალა

(თევზი სანელებლებიან ჰომიდვრისა და ხახვის სოუსში)



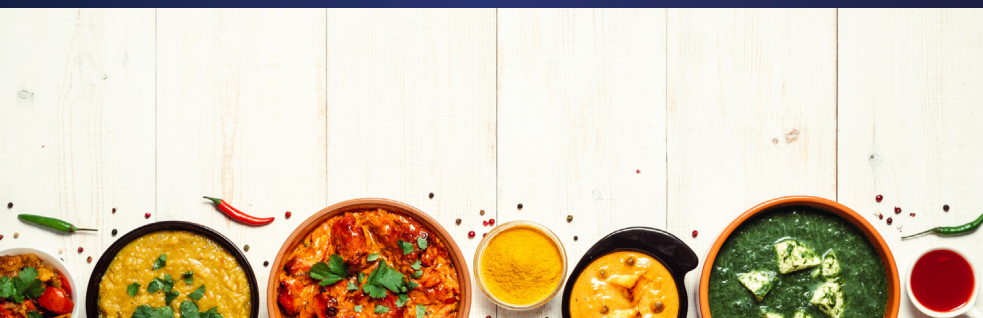
Kadhai Prawn

40.00

(Prawns cooked with bell peppers and onions in a kadhai)

კადჰაი კრევეტები

(კრევეტები ბულგარული წიწაკითა და ხახვით კადჰაიში)



RAITA



Boondi Raita

10.00

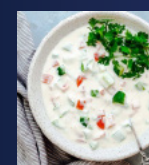
ბუნდის რაიტა



Cucumber Raita

8.00

კიტრის რაიტა



Mix Raita

7.00

შერეული რაიტა



Plain Raita/Dahi

5.00

უბრალო რაიტა/დახი

CHINESE SPECIALITIES



Noodle Veg

22.00

(Flour noodles cooked with onion, capsicum, cabbage, carrot, and spring onion)

ნუდლი ბოსტნეულით

(ფქვილის ნუდლი მომზადებული სახვით, ბულგარული წიწაკით, კომბოსტოთი, სტაფილოთი და მწვანე სახვით)



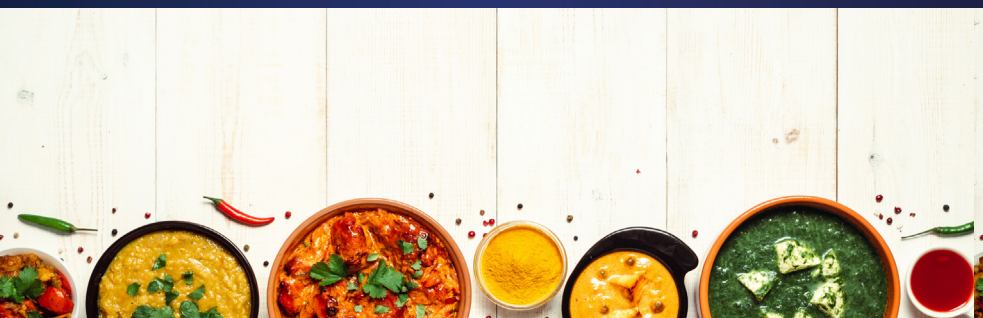
Noodle Chicken

24.00

(Flour noodles cooked with onion, capsicum, cabbage, carrot, and spring onion, with chicken)

ნუდლი ქათმით

(ფქვილის ნუდლი მომზადებული სახვით, ბულგარული წიწაკით, კომბოსტოთი, სტაფილოთი და მწვანე სახვით, ქათმით)





Fried Rice Veg

22.00

(White rice with chopped vegetables, cooked with Chinese flavor)
ფრაიდ რაისი ბოსტნეულით
(თეთრი ბრინჯი დაჭრილი ბოსტნეულით, მომზადებული
ჩინური გემოთი)



Fried Rice Chicken

24.00

(White rice with chicken, cooked with Chinese flavor)
ფრაიდ რაისი ქათმით
(თეთრი ბრინჯი ქათმით, მომზადებული ჩინური გემოთი)



Chilly Potato

21.00

(Potato strips cooked with garlic, onion, capsicum, and Chinese sauce)
ჩილი კარტოფილი
(კარტოფილის ზოლები მომზადებული ნიორით, ხახვით,
ბულგარული წიწაკით და ჩინური სოუსით)



Chilly Paneer

24.00

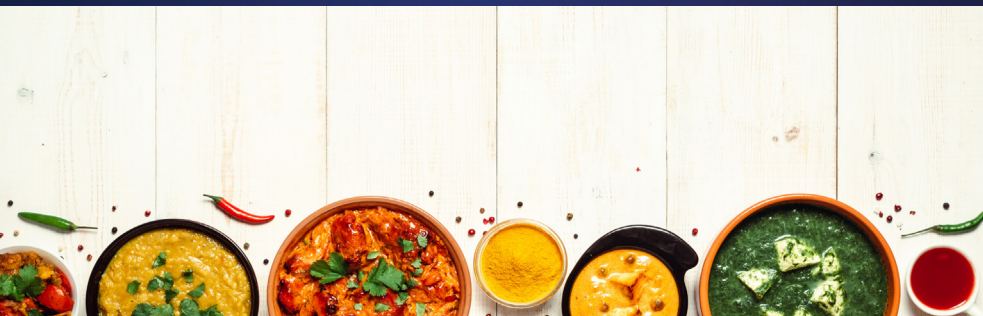
(Cottage cheese cooked with garlic, onion, capsicum, and Chinese sauce)
პანირ ჩილი
(კოტეჯის ყველი მომზადებული ნიორით, ხახვით,
ბულგარული წიწაკით და ჩინური სოუსით)



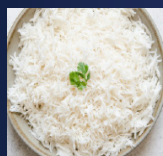
Chilly Chicken

26.00

(Chicken cubes cooked with garlic, onion, capsicum, and Chinese sauce)
ქათმის ჩილი
(ქათმის ნაჭრები მომზადებული ნიორით, ხახვით,
ბულგარული წიწაკით და ჩინური სოუსით)



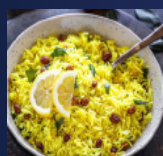
RICE SPECIALITIES



Plain Rice

7.00

უბრალო ბრინჯი



Lemon Rice

10.00

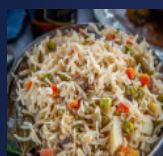
ლიმონის ბრინჯი



Jeera Rice

10.00

ჯირას ბრინჯი



Vegetable Pulao

16.00

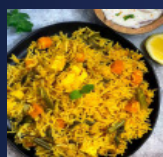
(White rice lightly tossed with mixed vegetables)
ბოსტნეულის პულაო
(თეთრი ბრინჯი ოდნავ შერეული შერეულ
ბოსტნეულთან ერთად)



Biriyani Rice

16.00

ბირიანის ბრინჯი

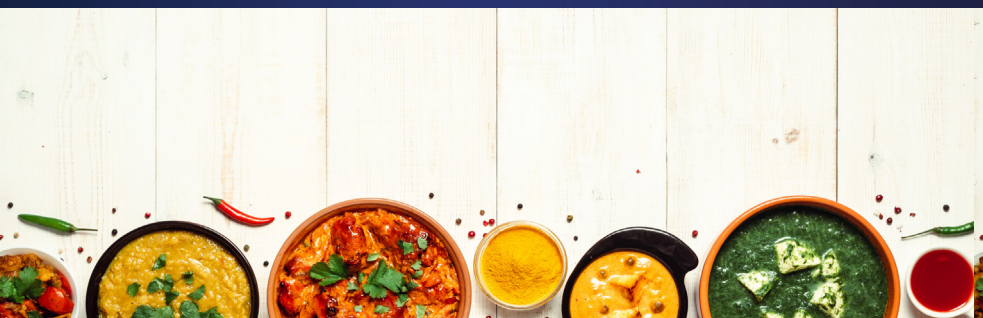


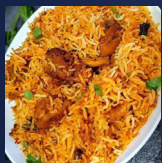
Vegetable Biriyani

21.00

(Biriyani cooked in authentic Indian style with mixed
vegetables)

ბოსტნეულის ბირიანი
(ბირიანი მომზადებული ავთენტური ინდური
სტილით, შერეული ბოსტნეულით)





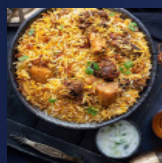
Chicken Biryani

26.00

(Biryani cooked in authentic Hyderabad style with chicken)

ქათმის ბირიანი

(ბირიანი მომზადებული ავთენტური ჰაიდრაბადის სტილით, ქათმით)



Lamb Biryani

30.00

(Biryani cooked in authentic Indian style with lamb)

ცხვრის ბირიანი

(ბირიანი მომზადებული ავთენტური ინდური სტილით, ცხვრით)



Prawn Biryani

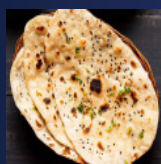
40.00

(Biryani cooked in authentic Indian style with prawn)

კრევეტის ბირიანი

(ბირიანი მომზადებული ავთენტური ინდური სტილით, კრევეტით)

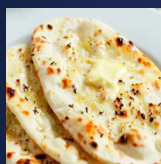
BREADS



Plain Naan

3.50

მზითი ნანი



Butter Naan

4.00

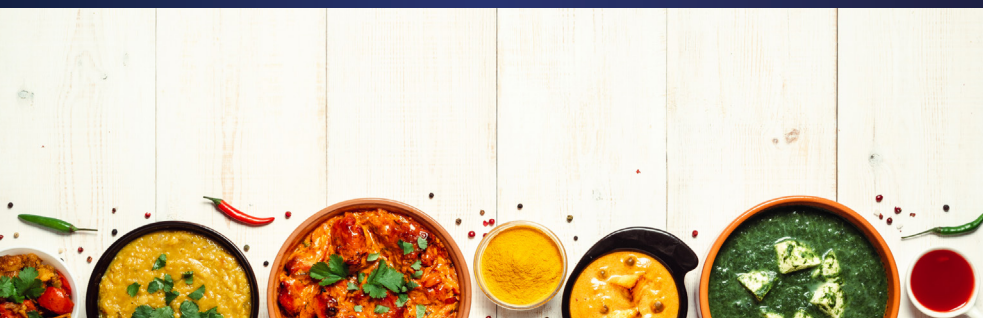
ირმის ნანი

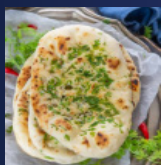


Tandoori Roti/Butter

3.50

ტანდური როტი / ირმი





Garlic Naan

5.00

ნანი მწნილით



Lacha Paratha

5.00

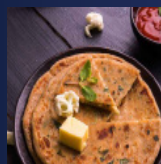
ლაჩა პარათა



Aalu Paratha

8.00

ალუ პარათა



Gobhi Paratha (Cauliflower)

9.00

გობი პარათა (ყვავილოვანი კომბოსტო)



Bread Basket

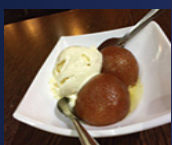
12.00

(Laccha paratha, tandoori roti, butter naan)

პურის კალათა

(ლაჩა პარათა, ტანდურის როტი, კარაქიანი ნანი)

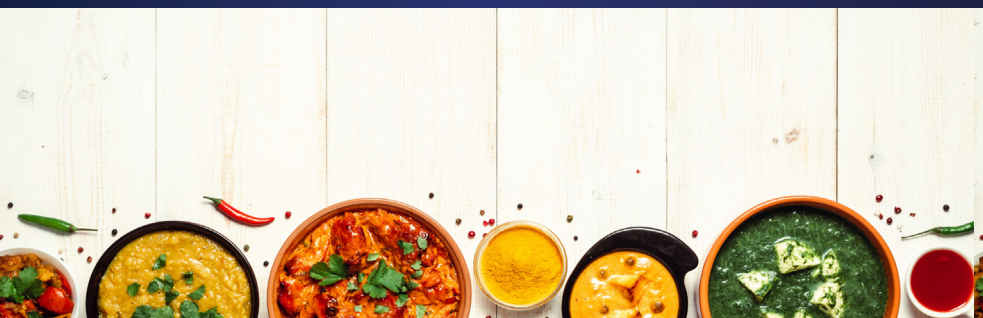
DESSERTS



Gulab Jamun

6.00

გულაბ ჯამუნი





Gajar Halwa

10.00

(Carrot pudding made with grated carrots, milk, sugar, and ghee)

გაჯარ ჰალვა

(სტაფილოს დესერტი, მომზადებული გახეხილი სტაფილოთი, რძით, შაქრით და გხით)



Ice Cream Vanilla/Chocolate/Strawberry 6.00

ვანილის/შოკოლადის/მარწყვის ნაყინი

SOFT BEVERAGE



Mango Lassi

10.00

(Churned yogurt with mango pulp)

მანგოს ლასი

(ნაჩურდი იოგურტი მანგოს პულპით)



Lassi Sweet/Salted

7.00

(Churned yogurt with sweet or salt)

ლასი (ტკბილი/მარილიანი)

(ნაჩურდი იოგურტი ტკბილით ან მარილით)



Lassi Masala

7.00

(Churned yogurt with ground cumin seeds)

მასალა ლასი

(ნაჩურდი იოგურტი დაფქული ჯირას მარცვლებით)



Fresh Lemon Soda

8.00

დახვეწილი ლიმონის სოდიანი

