



Leopold

ИНДИЙСКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ





Индия — страна ярких красок, родина Шеф-повара ресторана Leopold Нагендра Махадеваппа. Он родился на юге Индии в городе Майсур, штат Карнатака - это третий по величине город в Индии, где прошло детство и юность будущего шефа.

После получения диплома Шеф-повар работал в Индии в группе отелей Ashok Taj Oberoy Group.

Затем Нагендра улетел работать в Эмираты, а далее получил приглашение работать в Москве. Здесь он получил богатый опыт сотрудничества с шеф-поваром Винет Батия, отмеченного двумя звёздами Мишлен.

Нагендра Махадеваппа воплотил свои кулинарные шедевры в таких известных проектах Степана Михалкова, как ресторан «Индус», “Chivas-Bar”, “ЛБ фудс», «2-й этаж», «Хлеб& Со», “Green Line”. А также работал бренд-шефом ресторана «Name».

Приглашаем вас в чарующий мир Индии, о котором может много говорить, но лучше попробовать! Каждое блюдо из меню - уникально, так как содержит неповторимую комбинацию пряных специй и ингредиентов.

Приятного аппетита!

С уважением,
Шеф-повар
Нагендра Махадеваппа



ГОРЯЧИЕ / ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

КРЕВЕТКИ ПАКОДА 1050₽
PRAWN PAKODA 250/30г

Жареные креветки в кляре со специями
Crispy batter fried prawns

МАСАЛА ФРАЙД ФИШ 700₽
MASALA FRIED FISH 220г

Филе рыбы, маринованное с индийскими травами и обжаренное на сковороде
Pan fried fish fillet, patted in spices

ЧИЛИ ЧИКЕН 720₽
CHILLY CHICKEN 220г

Обжаренные кусочки курицы с луком, болгарским перцем, томатным соусом, индийскими специями
Saute cube chicken in piquant sauce with capsicum and onion

ПАНИР МИНТ ПАКОРА 550₽
PANIR MINT PAKORA 250/30г

Жаренные кубики домашнего сыра в хрустящем тесте с мятой
Cottage cheese deep fried in mint flavoured gram flour batter

ЧИЛИ ПАКОДА 600₽
CHILLY PAKODA 250/30г

Острый зеленый перец в хрустящем тесте
Stuffed kayen pepper crispy batter fried

ОНИОН ВАДЖИ 690₽
ONION VHAJI 250/30г

Лукочные кольца в пряном кляре, приготовленные во фритюре
Patties of finely cut onion dusted in gram flour and spices deep fried

ОВОЩНАЯ САМОСА 250₽
VEGETABLE SAMOSA 200/30/30г

Хрустящие пирожки с начинкой из картофеля, зеленого горошка и кешью
Crispy fried envelopes stuffed with potatoes, green peas and cashew nuts

МЯСНОЕ АССОРТИ 2100₽
GOAT ASSORTED 570/50/30/20г

Ассорти мясных закусок, специальное блюдо от шеф-повара
A spical combination of classical kebab from our chef



БЛЮДА / КАРРИ / CURRY DISHES

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

КРЕВЕТКИ АЧАРИ МАСАЛА PRAWN ACHARI MASALA

1300₽
300г

Креветки, приготовленные в пикантном соусе из лука и помидора
Succulent prawn cooked in onion, tomato tangy gravy with pickle

ГОАН ФИШ КАРРИ GOAN FISH CURRY

700₽
300г

Пряные кусочки рыбного филе в кокосовом соусе в западно-индийском стиле
Fish curry cooked in creamy coconut sauce west-Indian style

МИН МОЛЛИ MEEN MOULI

700₽
300г

Рыба, обжаренная в листьях карри с зелеными чили в кокосовом молоке
Fried fish curry with curry leaf, green chili and coconut milk gravy

БАРАНИНА MUTTON

РОГАНДЖОШ ROGANJOSH

1050₽
320г

Кусочки филе ягненка под традиционным соусом масала карри и чили кашмири
Lamb cooked with traditional masala sauce and Kashmiri chili

МУГЛАХИ ГОШ MUGHLAI GOSH

1200₽
330г

Мясо ягненка приготовленное в стиле Великих Моголов
Rich lamb curry Mughlai style



КУРИЦА CHICKEN

БАТТЕР ЧИКЕН BUTTER CHICKEN

800₽
320г

Кусочки цыпленка из тандыра, приготовленные в томатно-сливочном соусе
Chunks of charcoal grilled chicken tikka cooked in tomato gravy smothered with butter and cream

МУРГ ТИККА МАСАЛА MURG TIKKA MASALA

690₽
320г

Нежные кусочки курицы под острым луковым и томатным соусом
Boneless chicken tikka simmered in thick onion tomato masala gravy

КХАДАЙ ЧИКЕН KHADAI CHICKEN

800₽
320г

Слегка обжаренные кусочки курицы с болгарским перцем, свежими травами и специями
Chicken with capsicum onion ginger tomato spices and herbs

СААГ МУРГ SAAG MURG

700₽
320г

Кусочки курицы, приготовленные со специями и шпинатом
Boneless chicken cooked with spinach

ЧИКЕН КОРМА CHICKEN KORMA

720₽
320г

Нежные кусочки курицы, приготовленные в орехово-сливочном соусе
Tender pieces of chicken prepared in blend of nut and creamy sauce

МАДРАС ЧИКЕН КАРРИ MADRAS CHICKEN CURRY

700₽
400г

Кусочки курицы с кокосовым орехом. Традиционное блюдо Мадрас
Spicy chicken curry with coconut flavour

ЧИКЕН ЧЕТТИНАДУ CHICKEN CHETTINADU

700₽
320г

Острые кусочки курицы с карри в стиле четтинаду
Spicy chicken curry chettinadu style



РИС / RICE

КРЕВЕТКИ БИРИЯНИ PRAWN BIRIANI

1350₽
450г
Индийский плов из шафранового риса с креветками и изысканными специями
King prawns cooked in basmati rice with traditional spices

ХАЙДРАБАДИ БИРИЯНИ HYDRABADI BIRIANI

900₽
450г
Рис басмати с мясом ягненка и изысканными специями в стиле ДАМ, приготовленный в тандыре
Delicately spiced lamb pulao in DUM style cooked in tandoor

МУРГ СИНДХ БИРИЯНИ MURG SINDH BIRIANI

900₽
450г
Рис с курицей, помидорами и изысканными специями в стиле ДАМ приготовленный в тандыре
Rice with chicken tomatoes and exquisite spices in the style of DUM cooked in tandoor

ВЕДЖ СИНДХ БИРИЯНИ VEG SINDH BIRIANI

850₽
450г
Индийский плов из риса с шафраном, овощами и специями в стиле ДАМ, приготовленный в тандыре
Indian pilav of saffron rice with vegetables and spices the style of DUM cooked in tandoor

ЛИМОННЫЙ РИС LEMON RICE

350₽
350г
Рис с лимоном, горчицей и чечевицей
Lemon flavoured basmati rice tempered with mustard and lentils

ДЖИРА РИС JEERA RICE

300₽
300г
Отварной рис с кумином
Cumin seed flavoured basmati rice

РИС С ШАФРАНОМ SAFRON RICE

300₽
300г
Отварной рис с шафраном
Steamed rice with saffron flavour

РИС НА ПАРУ STEAMED RICE

300₽
300г
Рис басмати на пару
Steamed rice

ЛЕПЕШКИ / TANDOORI BREADS

ТАНДУРИ РОТИ TANDOORI ROTI

100₽
60г
Традиционная лепешка из цельной пшеничной муки
Classical Indian bread of whole wheat flour cooked in tandoor oven

ЛААЧА ПРАТАХА LACCHA PARATHA

110₽
110г
Слоеная лепешка из цельной пшеничной муки
Layered cake made from wheat flour cooked in tandoor oven

ПЛЕН НААН PLAIN NAAN

100₽
80г
Индийская лепешка из пшеничной муки
Classical Indian bread cooked in clay oven

БАТТЕР НААН BUTTER NAAN

120₽
120г
Традиционная индийская лепешка в сливочном масле
Buttered classical Indian bread cooked in clay oven

ГАРЛИК НААН GARLIC NAAN

110₽
80г
Лепешки с чесноком
Bread topped with chopped garlic

КУЛЧА (АЛЮ, КИМА, ОНИОН) KULCHA (ALOO, KEEMA, ONION)

170₽
125г
Лепешка с начинкой по Вашему выбору (сыр, картофель, мясной фарш или с луком)
Bread griddled with your choice of filling – potato, cottage cheese, minced meat or onion)

КУЛЧА ПАНИР KULCHA PANEER

180₽
125г
ПУДИНА ПАРАТХА
PUDINA PARATHA

АССОРТИ ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА ASSORTED BREAD BASKET

550₽
300г
Горячие лепешки из тандыра (роти, с маслом, с чесноком, фаршированная на выбор)
Roti, butter naan, garlic naan, stuffed kulcha

ХОЛОДНЫЕ / ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК 650₽
PRAWN SALAD 275g

Салат из креветок со свежими овощами и заправка винегрет
Prawns mixed with julians of vegetables in a vinigrate dressing

МУРГ ЧАТПАТА 400₽
MURG CHATPATA 280g

Пикантная закуска — кусочки жаренной курицы с зеленью и приправами
Dices of grilled chicken seasoned with Indian herbs and spices. A tangy stimulator

ДАХИ ПАПДИ 280₽
DANI PAPDI 300g

Хрустящие жаренные чипсы из муки и вареной картошки, нарезанные кубиком, с йогуртом и тамириновым соусом
Crispy flakes of mini pooris under the bed of boiled potatoes topped with yoghurt and tamarind sause

РАЙТА 150₽
RAITA 200g

Соус на основе домашнего йогурта с огурцом, луком и помидором
Yoghurt with cucumber, onion and tomato

ЙОГУРТ 120₽
YOGHURT 200g

СУП И ШОРБА / SOUPS AND SHORBA

МУРГ МАШРУМ ШОРБА 320₽
MURG MUSHROOM SHORBA 300g

Наваристый куриный бульон с грибами и чесноком
Rich chicken chowder flavoured with mushroom and garlic

ЯХНИ ШОРБА 320₽
YAKHNI SHORBA 300g

Наваристый бульон из ягненка со специями
An aromatic lamb borth with light spices

ТАМАТАР КА ШОРБА 320₽
TAMATAR KA SHORBA 300g

Острый томатный бульон со специями
Light tomato soup spiced with Indian spices

МУЛЛАГУТАВАНИ 280₽
MULLAGUTAWANI 250/20g

Традиционный индийский пряный вегетарианский суп из чечевицы
Classical Indian flavoured soup with lentils

РАССАМ 320₽
RASSAM 300g

Традиционный южно-индийский острый суп
A traditional south Indian spicy soup



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ ТАНДЫР TANDOORI DISHES

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ VEGETARIAN

ТАНДУРИ ГОБИ 500₽
TANDOORI GOBI 200/30/40г

Цветная капуста на гриле
Char-grilled cauliflower marinated in
yoghurt, ginger, garlic and spices

ТАНДУРИ МАШРУМ 550₽
TANDOORI MUSHROOM 200/30/40г

Грибы с индийскими специями на гриле
Grilled mushroom with Indian spices

АЧАРИ ПАНИР ТИККА 650₽
ACHARI PANEER TIKKA 250г

Домашний сыр со специями, пригото-
вленный в тандыре с болгарским перцем
Home-made cottage cheese delicately
spiced with capsicum cooked in tandoor

АССОРТИ ВЕДЖ КЕБАБ 1100₽
ASSORTED VEGKABAB (PLATINUM
PLATTER) 500г

Ассорти вегетарианских закусок
(специальное блюдо от шеф-повара)
Assorted vegetarian snacks (a special
dish from the chef)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOOD

КРЕВЕТКИ ТАНДУРИ 1200₽
TANDOORI PRAWNS 160/50/30/20г

Королевские креветки с ароматными
специями, приготовленные в тандыре
King juicy prawn, marinated in delicious
yoghurt with Indian herbs and cooked in
tandoor

САЛМОН АЛИШАН 950₽
SALMON ALISHAN 250г

Семга маринованная по особому рецепту
шеф-повара и приготовленная на углях
Salmon marinated in chef special recipe
and cooked in clay oven

ТАНДУРИ СИБАС 900₽
TANDOORI SIBAS 250г

Сибас со специями, приготовленная на углях
Charcoal spiced seabass



ТАНДУРИ ДОРАДО 890₽
TANDOORI DORADO 200/50/30/20г

Тушка дорадо со специями, пригото-
вленная на углях
Whole dorado marinated with herbs
cooked in tandoori oven

КУРИЦА / CHICKEN

МУРГ ТИККА 700₽
MURG TIKKA 220г

Сочные кусочки куриного филе
в индийских специях из тандыра
Boneless chicken pieces marinated with
Indian spices and cooked in clay oven

ТАНДУРИ МУРГ 550₽
TANDOORI MURG 380/50/30/20г

Половина курицы в особом
маринаде, приготовленная в тандыре
Half spring chicken marinated and
gently roasted in clay oven

МУРГ РЕШМИ КЕБАБ 680₽
MURG RESHMI SHEEK 210/50/30/20г

Мелко рубленое мясо курицы,
приправленное специями и жаренное
на шампурах
Chicken seekhs are made from spiced
minced chicken, which is molded onto
skewers and grilled

БАРАНИНА MUTTON

ЛЭМБ БОТИ КЕБАБ 1300₽
LAMB BOTI KABAB 210/50/30/20г

Нежное мясо ягненка, маринованное
в имбирном йогурте с чесноком
и зеленью, приготовленное в тандыре
Cubes of lamb, marinated in ginger, yoghurt,
garlic and herbs, grilled in the tandoor

АДРАК КИ ЧААП 1300₽
ADRAK KE CHAAP 220/50/30/20г

Баранина на ребрышках, маринованная
в индийских специях и жаренная на углях
Tender lamb chops marinated with herbs
and spices barbequed to perfection

МУТТОН ЛЭМБ КЕБАБ 1200₽
MUTTON LAMB KABAB 220/50/30/20г

Нежное рубленое мясо ягненка,
приправленное травами и специями,
приготовленное на шампурах
Ground mince meat with spices
and charcoal grilled on a skewer

ВЕГЕТА- РИАНСКИЕ / VEGETARIAN

ДАЛ ТАДКА 300₽
DAAL TADKA 300g

Желтая чечевица с индийскими специями, луком и томатами
Yellow lentils tempered with tomato, onion and jeera

ДАЛ МАХАНИ 400₽
DAAL MAKHANI 300g

Традиционное индийское блюдо из темной чечевицы в сливочном соусе
Slow stewed black lentils with tomato puree finished with butter and cream

БАЙГАН БАРТАХ 580₽
BAINGAN KA BHARTA 300g

Деликатес из баклажанов, обжаренных на огне и приправленных особой смесью специй
Roasted eggplant seasoned in ghee with onion, tomato and Indian spices

БХИНДИ ФРАЙ 400₽
BHINDI FRY 300g

Бамия, приготовленная по-домашнему в томатно-луковом масала
Okra, cooked at home in tomato and onion sauce masala

КОЛХАПУРИ ОВОЩНОЕ 560₽
VEGETABLE KOLHAPURI 300g

Овощи в соусе с кокосовым орехом, приготовленные с традиционной индийской смесью гарам масала
Mixed vegetables cooked with spicy and pungent flavours sauce

АЛЮ ГОБИ АДРАКИ 480₽
ALOO GOBHI ADRAKI 320g

Картофель и цветная капуста в томатно-луковом соусе с имбирем
Potatoes and cauliflower in tomato and onion sauce with ginger

АЛЮ ДЖИРА 300₽
ALOO JEERA 300g

Маленькие кусочки картофеля, обжаренный с луком, тмином и листьями карри
Baby potatoes cooked in fried onion and curd tempered with mustard seed and curry leaves

КАДАХИ ПАНИР 650₽
KADAI PANEER 300g

Нарезанный соломкой индийский домашний сыр, приготовленный с перцем
Diced Indian cottage cheese cooked with pepper

ПАНИР БАТТЕР МАСАЛА 680₽
PANEER BUTTER MASALA 320g

Кусочки домашнего сыра Лабаддар масала с ароматом народного масала
Pieces of homemade cheese Labadar masala with masala flavour folk

ПАЛАК ПАНИР 680₽
PALAK PANEER 300g

Рагу из домашнего сыра со шпинатом
Minced spinach leaves combined with cottage cheese

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

РАСМАЛАИ 250₽
RASMALAI 100g

Шарики из домашнего индийского сыра с шафраном и орехами
Poached cottage cheese and cream dumpling, sweetened with saffron milk and pistachio

МОРКОВНАЯ ХАЛВА 250₽
CARROT HALWA 120g

Индийский десерт из моркови с добавлением кардамона, орехов, мёда и молока
Traditional Indian dessert of carrot with milk, cardamom and dry nut

НАРАМ ГАРАМ ДЖАМУН 250₽
NARAM GARAM JAMUN 80г

Жаренные шарики из творога и орехов
подаются горячими в сахарном сиропе
Deep fried cottage cheese ball soaked
in cardamom sugar syrup

КАРЕМЕЛЬ 250₽
CREAM CARAMEL 120г

Теплый молочный пудинг с карамелью
Custard with caramel sauce

**ГУЛАБ ДЖАМУН
С МОРОЖЕНЫМ** 280₽
GULAB JAMUN WITH ICE-CREAM 150г

Жаренные шарики из творога и орехов
подаются с шариками мороженого
Deep fried cottage cheese ball served
with vanilla ice-cream

**АССОРТИ ИЗ
МОРОЖЕНОГО** 150/350₽
ASSORTED ICE-CREAM 60/180г

На Ваш выбор: ванильное,
клубничное, шоколадное
Ice-cream for your choice: vanilla,
strawberry, chocolate

ЛИЧИ С МОРОЖЕНЫМ 450₽
LYCHES WITH ICE-CREAM 160г

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ 550₽
FRUIT SALAD 350г





СМОЛЕНСКАЯ, Д.8
ОТЕЛЬ АЗИМУТ, 1 ЭТАЖ
+7 969 179-59-99
www.restoleopold.ru

