



Serving Happiness®

NAMASTE
RESTAURANT

Гарын алгаа хавсран инээмсэглэн
НАМАСТЭ хэмээн мэндлэх нь
Энэтхэгийн эртний ёс заншил юм.
Намастэ гэдэг нь тухайн мэндлэж
байгаа хүнээ нийгмийн гарал, нас хүйс,
шашин шүтлэг үл харгалзан хүндэтгэн
мэндлэх дээд хэлбэр юм.

Pressing hands together with a smile to
greet Namaste - A common cultural
practice in india. Namaste is a non
contact form respectful greeting and can
be used universally while meeting a
person of different gender or social
status.





Spicy level

Халуун ногооны хэмжээ

Та хоолныхоо халуун ногоо буюу
улаан перцийг дараах хэмжээгээр
хийлгэх боломжтой.

25%	1/4 Цайны халбага	1.25гр
50%	1/2 Цайны халбага	2.25гр
75%	1 Цайны халбага	5гр
100%	1 хоолны халбага	15гр



Our Spicy Scale

(Add more spice to your dish with ARBOL Pepper)

25%	1/4 Tea Spoon	1.25gr
50%	1/2 Tea Spoon	2.25gr
75%	1 Tea Spoon	5gr
100%	1 Table Spoon	15gr



АНХААРУЛГА | NOTICE

Манай хоолнуудад сүү, сүүн бүтээгдэхүүн, өндөг, самар зэргийг түлхүү хэрэглэгддэг тул та эдгээр бүтээгдэхүүнүүдээс харшилтай бол зөөгчөөс зөвөлгөө авна уу.

We use dairy products, nuts & eggs in our dishes, In case of special dietary need please inform the server.

ТЭМДЭГЛЭГЭЭ | ICONS



Үхрийн мах | Beef



Хонины мах | Mutton



Тахиан мах | Chicken



Загасны мах | Fish



Цагаан хоолтон | Vegetarian



Беган | Vegan



Цавуулаггүй | Gluten free



Халуун ногоо | Chilly



Хугацаа | Time



Бүтэн порц | Full



Хагас порц | Half



SALAD & SOUP

САЛАД | ШӨЛ



Namaste Salad

85.9 kcal

A salad consisting mostly of fresh vegetables with olive oil, honey and lemon dressing.



SS1

Холимог ногоо оливийн тос, зөгийн бал, лимоны шүүсээр амтласан Намастэ нэрийн шинэ ногооны салат.

9.5

Chicken & Chana Salad

71.9 kcal



A Healthy salad, low on Carbs high on Protein made of Chickpeas, Tandoor Roasted Chicken breast, Onion and Potato with Lemon and Cilantro dressing.

SS2

Шавар зууханд шарсан тахианы цээж мах, шош, өргөст хэмх, улаан лооль, яншуй, лимон, төмс, салат навч, улаан сонгинотой уургаар баялаг хүйтэн зууш.

12.7





Green Shorba

77.3 kcal

Rich in Iron, this uses fresh spinach blanched prior to grinding and mixing with in-house made paste made of fresh tomato, onion and garlic. Brown roux and fresh cream is added for thickening and smoothening of texture.

SS3

Шинэ бууцай, улаан лооль, сонгино, цөцгийтэй хуурсан гурил болон Энэтхэг амтлагчтай төмрөөр баялаг шөл.

9.5



Tomato Shorba

52.5 kcal

Fresh Tomatoes, onion, lemon, Ginger, Garlic, fresh Cilantro, Green Cardamom are used to make this flavorful Shorba.

SS4

Ногоон яншуй, сонгино, цагаан гаа, ногоон кардамон, лемон, шинэ улаан лоольтой шөл.

8.8



Chicken & Coconut Shorba

162.2kcal

Fresh Chicken stock , Chicken breast meat ,coconut milk and seasonal vegetables are cooked to perfection in coconut oil which gives it an additional aroma and makes this a favorite soup of many soup lovers.



SS5

Наргилын модны самрын тосонд хуурсан тахианы цээж мах, холимог ногоо ашиглаж хийсэн өвөрмөц амттай наргилын сүүтэй шөл.

12.7



APPETIZER

ХӨНГӨН ЗУУШ

Fish Pakora

199.2 kcal

Fish fritters marinated for 24 hours, dipped in our special batter made with chickpea/Gram flour (Besan), Ajwain (carom) seeds, spices and fried to give it crispy and juicy texture.

24 цаг амтлан дарж хонуулан шар гурилын лезонд дүрж шарсан шаржигнуурт загасан зууш.

21.7

A1



Paneer Pakora

381.2 kcal

Made from locally produced Pure Paneer (Cottage Cheese), stuffed with blanched spinach and High quality Indian spices. Gram flour batter is used for deep fried frying.

A2

Тусгайлан бэлтгэсэн бууцайны Энэтхэг шанз, шар вандуйны гуриланд бүрж шарсан Монгол бяслагтай халуун зууш.

16.0



Paneer Shashlik

277.4 kcal

Locally sourced fresh Paneer (Cottage Cheese), fresh veggies i.e. Tomato, Onion, Capsicum, Cabbage, Lemon, Ginger, Garlic, Hung Curd along with High quality Indian spices are mixed together and allowed to rest for 2 hours prior to cooking in Tandoor Oven.

Монгол бяслаг, амтат чинжүү, улаан лооль, цагаан гаа, байцаа, лемон, сармис, яншуй, шүүсэн өтгөн тараг, дээд зэргийн Энэтхэг амтлагчаар амтлан шавар зууханд шарсан бяслаган зууш.

21.7

A3



Samosa (2 piece)

386.9 kcal

Partially mashed potatoes , green peas tossed with chopped fresh onion, cilantro and high grade Indian spices, cooked in a thick bottom Kadhai pan to make this world famous pastry snack from India.

A4

Төмс, ногоон вандуй, сонгино, яншуй, дээд зэргийн Энэтхэг амтлагч хольж шанзалсан Энэтхэгийн алдартай зууш.

5.9

Mix Vegetable Pakora

313.9 kcal

Freshly cut Vegetables are dipped in Gram flour, Carom seeds batter to make this crispy and tasty snack. Gram flour ensures crispness and lesser absorption of oil during the cooking.

A5

Каром гоньд, шар вандуны гурилан зуурмаганд бүрж шарсан холимог ногооны зууш.

15.4

Chicken Pakora

467 kcal

Chicken slices are marinated in lemon, ginger & Garlic paste overnight, dipped in our special batter made with chickpea flour (Besan), Ajwain (carom) seeds ,spices and fried to give it crispy and juicy texture.

A6

Лимон, цагаа гаа, сармис, гарам масалаагаар амтлаж хонуулан Энэтхэг маягаар амталсан шаржигнуур тахиа.

18.6

TANDOORI & GRILL

ШОРЛОГ



Murg Banno Kebab

174 kcal

Boneless Chicken pieces marinated overnight in Saffron, sour cream, hung curd and Indian herbs & spices based mixture prior to Roasting in Tandoor. Beaten white of Egg is used for garnishing.



T1

Гүргэм, шүүсэн тараг, зөөхий, Энэтхэг амтлагчаар дарж хонуулан өндөгний цагаанаар чимэглэж шавар зууханд шарсан тахианы цээж махан шорлог.

26.5



Tandoori Chicken

332.8 kcal



Chicken drumsticks marinated in Hung Curd and Indian condiments for minimum 24 hrs prior to grilling in Tandoori oven. Tandoori Chicken is most famous Tandoori item in India and beyond.



T2

Цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаатай сүмсэнд 24 цаг дарж амтлан Энэтхэг шавар зууханд шарж бэлтгэсэн тахиан махан шорлог.

25.0



30
min



Hariyali Chicken Kebab

247.9 kcal

This Punjabi style chicken Kebab is made with combination of freshly ground Spinach Mint and Cilantro. Kebab lovers crave this Tikka due to its Protein and Iron richness.



T3

Бууцай, минт навч, яншуйтай сүмсэнд дарж, Энэтхэг зууханд шарсан төмөр болон уургаар баялаг. (Энэтхэгийн Панжаби мужийн алдартай тахиан махан шорлог.)

25.3

Chicken Malai Tikka

244.7 kcal



Boneless Chicken cubes Marinated for 24 hrs. inside a mixture made of sour cream, hung curd, Ginger, Garlic, fresh lemon, "A" Grade Green Cardamom, Garam Masala and cooked in Tandoor oven.



Цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаатай сүмсэнд 24 цаг дарж амтлан Энэтхэг шавар зууханд шарж бэлтгэсэн тахианы цээж махан шорлог.

T4

25.3

30
min



Murg Achari Tikka

183.5 kcal

Freshly ground Indian Achari/pickle spices are used for marinating this flavorful Tandoori Chicken Tikka. Right composition of different herbs N spices imparts this dish unique juicy and spicy flavor.



T5

Дарсан халуун ногоо (Achari)-ны амтлагч, цөцгий, шүүсэн тараг, сармис, цагаан гаанд дарж хонуулсан тахиан махан шорлог.

25.3

30
min





30-45
min

Namaste Kebab

147.9 kcal



This giant meat platter consists varieties of the best kebabs from Namaste, a treat for meat lovers. Longer preparation time indicates how labor and expertise intensive this platter could be.

T6

Энэтхэг шавар зууханд шарсан шорлог болон хайрсан Намастэ нэрийн махан цуглуулга. 63.5

Tawa Chilly Beef / Mutton

162.8 kcal



Popular Indian-Chinese recipe for meat lovers. Boneless Lamb meat cubes are tossed up with capsicum, onion, and tomato and soya sauce.

T7

Энэтхэг, хятад жоруудыг ашиглаж бэлдсэн мах, ногоотой хуурга.

28.5

30
min



Kathi Wrap

204.7 kcal

Stuffing is made of sliced mutton and barbecued chicken meat mixed with onion, Tomato Concasse, Cilantro, fresh Lemon, ground Indian herbs & Spices. Mixture is rolled in egg coated deep fried bread. A tasty and rich wrap.

T8

Шавар зууханд шарж амталсан тахиа, хонины мах, сонгино, улаан лооль, яншуй навч, нимбэг, нунтагласан Энэтхэг амтлагч, өндөгөөр бүрсэн Энэтхэг бингийн ороомог.

26.5



Tawa Beef Chop

222.8 kcal

Cooked in pressure cooker with Indian spices, Succulent chops prior to serving are shallow fried on thick bottom griddle pan. Accompanied with Tahini sauce coated potato wedges.

T9

Тусгайлан бэлтгэсэн гүнждийн сүмсэнд амталсан төмс, улаан сонгино, яншуй, Энэтхэг маягаар шарсан үхрийн хавирга.

26.5



VEGETABLE, VEGAN

ЦАГААН ХООЛ



Shahi Paneer

255.6 kcal

Kadhai gravy – (cumin & coriander seeds, chopped Onion, tomato and sliced capsicum)
Creamy gravy- (Tomato, onion, Cashew nuts, Ghee and cream) are being used together for making this soft cottage cheese dominated dish .



V1

Кешью самар, сонгино, улаан лооль, амтат чинжүү, масло, цөцгийтэй сүмс, уургаар баялаг Монгол бяслагтай карри.



23.1



20.5



Chilly Paneer

201.9 kcal

One of the popular dish from the Indian Chinese fusion cuisine. Indo- Chinese dish, cottage cheese cubes are dipped in corn flour batter and fried until crisp, which is then tossed in a spicy sauce . This combines the goodness of cottage cheese and sizzling sauce and served as sweet n sour protein loaded vegetarian dish.

V2

Энэтхэг, Хятад аргаар тусгайлан бэлтгэсэн сүмс, дөрвөлжин хэрчсэн Монгол баяслаг, төмсний гурил, амтат чинжүү, яншуй, сонгино, улаан лооль, сармис, улаан перец, халуун ногоотой чихэрлэг сүмстэй ногооны карри.

23.1

20.5





Palak Paneer

171.5 kcal

This combines thick puree of Spinach tempered with hand crushed Garlic finely chopped onion, tomato, seasoned with Garam Masala and fenugreek leaves etc. Cottage cheese cubes are added into this healthy and Tasty dish prior to serving.

V3

Бууцайны өтгөрүүлсэн сүмс, сармисны нухаш, сонгино, улаан лооль, гарам масала болон грек чирэгээр амталсан Монгол бяслагтай карри.

● 23.1 ○ 20.5

Soyabean Matar

102.2.0 kcal



Made from selected high quality wholesome textured soy protein soya nuggets are used in preparing this light and healthy vegetarian dish. Soya nuggets & green Peas are cooked in tomato, onion based Gravy to make this delicacy.



V4

Энэтхэг шар буурцагны мах, ногоон вандуй, сонгино, улаан лооль, яншуйтай сояа уургаар баялаг Энэтхэг карри.

● 23.1 ○ 20.5



Baingan Bharta

144.4 kcal

Best low-carb friend one can always count on, Eggplant are roasted in Tandoor oven before peeling off and mixing with gravy made of finely chopped onion, tomato concasse, fresh cilantro and Garam Masala. Include in your order now thank the Chef later.



V5

Энэтхэг шавар зууханд шарж болгосон хаш, сонгино, үр хальсийг нь ялгасан улаан лооль, яншуй навч, цагаан гаа, гарам масала амтлагчаар хийсэн нүүрс ус багатай карри.

● 23.1 ○ 20.5



Gobhi Manchurian

115.6 kcal

Indo- Chinese dish , cauliflower florets are dipped in a batter and fried until crisp. which is then tossed in a spicy sauce . this combines the goodness of cauliflower and sizzling sauce and served as sweet n sour vegetarian dish.

V6

Энэтхэг, Хятад жороор тусгайлан бэлтгэсэн сүмс, чихэрлэг халуун ногоотой соусаар амтлан шарж болгосон цэцэгт байцааны карри. 23.1



Aloo Gobhi

60.5 kcal

A vegetarian Punjabi dish with potatoes (Aloo), cauliflower (Gobhi), cooked in tomato and onion based sauce. The most common dish in Indian restaurants across the globe, which means diners love this.

V7

Төмс, сонгино, улаан лооль, яншуй, цэцэгт байцаатай карри. (Энэтхэгийн Панжаби мужаас гаралтай дэлхийд алдартай цагаан хоолтонуудын идэх дуртай карри.)

● 17.5 ◐ 14.0

Yellow Daal Tadka

76.2 kcal



A full - flavored lentil dish tempered with a sprinkling of green and red chilies.



Шар вандуйны уургаар баялаг карри.

V8

● 16.9 ◐ 13.6





Daal Makhni

187.4 kcal

Originating from the Punjab region. Whole black lentil, red kidney beans, gram lentil, are soaked in water overnight and cooked with butter and cream. The dish gets its richness from the use of cream. Vegetarians or Non-vegetarians both fancy this finger-licking Daal alike.

V9

Панжаби мужийн АЛДАРТАЙ ЦАГААН ХООЛ. Бүхэл үрийн хар вандуйг 24 цаг усанд дэвтээн бэлтгэн, сармис, цагаан гаа, улаан лооль, сонгино, зөөхий, шар тостой вандуйны карри.



23.8



20.7



Chana Masala



313.3 kcal

Stewed Chic-peas/Garbanzo beans with Masala made of diced onions, tomatoes, cilantro, Indian Herbs and Spices. Truly a lip smacking gluten free dish.

V10

Сонгино, улаан лооль, яншуй навч, Энэтхэг амтлагчны сүмсэнд чанаж болгосон Гарбанзо шоштой карри.

23.8

CHICKEN CURRIES

ТАХИАНЫ МАХАН КАРРИ



Creamy Chicken

192 kcal

Mughlai style curry being made using grilled Malai tikka, Cashew nut, cream and other Indian condiments, cardamom give the unique aroma, flavor and taste. You will love this creation of our Chef "Nasir Alam"

C1

Шавар зууханд шарж болгосон тахиа, зөөхий, кешью самар, сүү, Энэтхэг амтлагчаар бий болсон зөөлөн амттай тахиан махтай карри. (Н.Алам тогоочын зохиосон гарын хоол.) 24.0

Saag Chicken

86.29 kcal

An amazing combination of chicken and spinach. Cooked together with onion, garlic and tomatoes, Saag chicken makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

C2

Тахианы мах, бууцай, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг Энэтхэг карри.

● 24.8 ● 20.6





Chicken Tikka Masala

281.6 kcal

Marinated and broiled chunks of chicken in a creamy, spice-infused tomato sauce. Very famous among Indian food lovers. It is among the United Kingdom's most popular dishes.

C3

Шавар зууханд шарж болгосон тахианы мах, Энэтхэг маягаар бэлтгэсэн улаан лоолийн соус, яншуй, кешью самар, цагаан гаатай карри. (Энэхүү карри нь Их Британи-д ихээхэн алдартай юм.)

24.8



Butter Chicken

256.9 kcal

The king of curries uses Tandoor grilled pieces of chicken cooked in tomato sauce with plenty of butter, cashew nut, is a favorite specialty all over the world. Butter Chicken is the most ordered dish of our restaurant.

C4

Энэтхэг хоолны дундаас дэлхийд хамгийн алдартай карри-тай хоолны ХААН гэгдэх зөөлөн амттай тахиан махан карри.

 25.5

 21.0





Chicken Jalfrezi

219.1 kcal

A delightfully flavorful curry with tender juicy chunks of chicken in a spicy tomato sauce studded with stir-fried peppers and onions.

C5

Амтат чинжүү, сонгино, сармис, цагаан гаа, улаан лооль, чанаж болгосон шүүслэг тахиан мах, халуун ногоотой карри. 23.8

Coconut Chicken Curry

176.2 kcal

Chicken cooked in coconut milk, Indian herbs and spices and serve garnished with desiccated coconut this brings indian coastal taste to your plate.

C6

Наргил модны самрын тосонд хуурсан сонгино, улаан лооль, тахианы мах, Энэтхэг амтлагч, наргил модны самрын үүрмэгтэй өвөрмөц амттай тахианы махтай карри. (Энэхүү хоол нь Энэтхэгийн өмнөд хэсэг буюу далайн эргийн нутаг орчмын амтыг мэдэрүүлсэн хоолны төлөөлөл юм.)

23.8 20.7



Kadhai Chicken

231.8 kcal

Chicken tikka cooked with capsicum, onion, fresh cilantro and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

C7

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай тахианы махан карри.



25.0



20.5



Murg & Seemwal

231.8 kcal

SIGNATURE DISH OF OUR INDIAN MASTER CHEF LAXMI SEEMWAL. Full of flavors, SPICY LOVER GUESTS NEVER FORGET TO ORDER ONE OF THIS. (Due to its heat, Not recommended for those new to Indian food).

C8

Ахлах тогооч Л.Сеемвал-ын гарын хоол. Ахлах тогоочын тусгайлан бэлтгэсэн жор, халуун ногоонд дурлагсдад зориулав.

25.8



MUTTON CURRIES

ХОНИНЫ МАХАН КАРРИ



Kadhai Lamb

176 kcal

Meat assorted with capsicum, onion and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

M1

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай хонины махан карри.

● 26.6

○ 21.5

Gosht E Qureshi

198 kcal

Named after the legendary Chef Imtiaz Qureshi of India. Mutton Shank cooked in tomato and onion based gravy with fine combination of Mughlai herbs and spices.

M2

Хонины шаант, сонгино, сармис, яншуй, цагаан гаа, улаан лооль.

(Энэтхэг улсын засгийн газрын дээд шагнал хүртсэн алдартай тогооч Имтиаз Күреш-ийн тусгаар жороор бэлтгэсэн шаанттай карри.)

22.8



Saag Mutton

125.4 kcal

Or alternatively "Palak Gosht", meat in fragrant Spinach Sauce. Cooked together with onion, garlic and tomatoes, Saag mutton makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

M3

Хонины мах, бууцай, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг Энэтхэг карри.

● 26.0

○ 22.0



Rogan Josh

308.2 kcal

Kashmiri specialty Rogan Josh is made with lamb meat in yogurt and curry spices. The red color is derived from Kashmiri Mirch (Paprika from Kashmir region).

M4

Хонины мах, тараг, сонгино, сармис, цагаан гаа, Кашмирын улаан перецтэй хонины махтай карри.

(Кашмир мужийн алдартай хоол.)

● 25.5

○ 21.5



Mutton Vindaloo

168.1 kcal

From the state of Goa in India, this dish is popular worldwide for its unique hot and sour taste especially among the spicy food lovers. Vinegar marinated mutton cooked with whole spices, potato and chilies for making this delish recipe.

M5

Энэтхэгийн Гоа мужаас гаралтай энэхүү хоол нь халуун ногоо, исэглэн амт хослосноор Энэтхэг хоолнуудын дунд дэлхий даяар алдартай. Хонины махыг уксусанд дарж хонуулан энэтхэг амтлагч болон халуун чинжүүтэй хольж чанаж болгосон хонины махтай карри.

● 25.5

○ 21.5



BEEF CURRIES

ҮХРИЙН МАХАН КАРРИ



Beef Curry with Vegetable 🐮

174.2 kcal

Beef and peppers along with seasonal vegetables stewed in a mild tomato sauce.

B1

Сонгино, сармис, яншуй, улаан лооль, цагаан гаа, зөөхий, кешью самарын сүмсэнд чанаж болгосон зөөлөн амттай үхрийн мах, ногоотой карри.

● 25.6 ○ 21.2

🐮 Rogan Josh

308.2 kcal

Kashmiri specialty Rogan Josh is made with beef meat in yogurt and curry spices. The red color is derived from Paprika.

B2

Үхрийн мах, тараг, сонгино, сармис, цагаан гаа, Кашмирын улаан перецтэй үхрийн махтай карри.

(Кашмир мужийн алдартай хоол.)

● 25.5 ○ 21.3





Coconut Beef Curry

307.1 kcal

A delicious, creamy sauced beef curry with coconut cream and fine Indian herbs and spices.

B3

Наргил модны самрын тосонд хуурсан сонгино, улаан лооль, үхрийн мах, Энэтхэг амтлагч, наргил модны самрын үүрмэгтэй өвөрмөц амттай үхрийн махтай карри. (Энэхүү хоол нь Энэтхэгийн өмнөд хэсэг буюу далайн эргийн нутаг орчимын амтыг мэдрүүлсэн хоолны төлөөлөл юм.)

● 26.5 ◐ 21.4

Saag Beef

125 kcal

Or alternatively "Palak Gosht", meat in fragrant Spinach Sauce. Cooked together with onion, garlic and tomatoes, Saag beef makes an awesome main dish. It provides meat based protein and greens in one dish.

B4

Үхрийн мах, бууцай, сонгино, сармис, улаан лооль, төмөр болон уургаар баялаг Энэтхэг карри.

● 26.0 ◐ 22.0



Kadhai Beef

213.6 kcal

Meat assorted with capsicum, onion and tomato based spicy / mild sauce and herbs. Prolonged cooking method is applied for bursting flavors out and imparting open fire aroma.

B5

Ширүүн гал дээр удаан чанаж болгосон сонгино, улаан лоолийн сүмс, утааны амттай хонины махан карри.

● 26.5 ◐ 21.5



BIRYANI

ЭНЭТХЭГ ПЛОВ

Биряаны гэдэг нь Энэтхэг дэд тивийн хоолны сайн сайханы илэрхийлэлийн төлөөлөл болсон хоол юм. Энэхүү хоолны гайхалтай амт, үнэр, товруун будаатай ямарч төрлийн биряаныгаас сонголт хийхэд та Энэтхэгийн муглай зоогийн сайханыг мэдрэх болно.



Lamb Biryani

177.8 kcal

Хонины мах, масала амтлагч, яншуй, өндөг,
чойли, сонгинотой Энэтхэг Плов.

BR1



26.5



21.4



Chicken Biryani

91.86 kcal

Тахиан махтай Энэтхэг будаатай хуурга.

BR2

● 25.2 ◐ 20.6

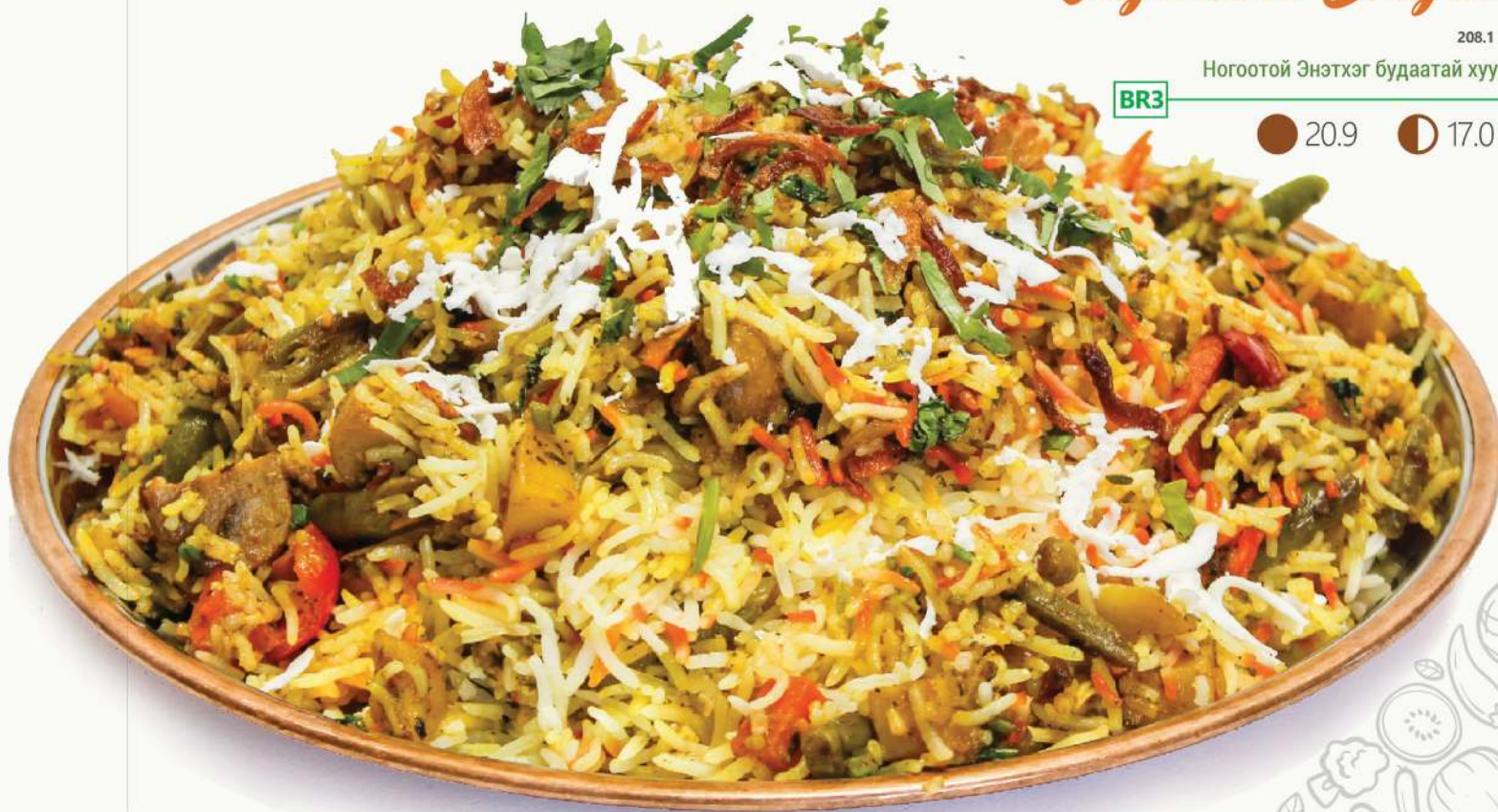
Vegetable Biryani

208.1 kcal

Ногоотой Энэтхэг будаатай хуурга.

BR3

● 20.9 ◐ 17.0



BASMATI RICE

ЭНЭТХЭГ БУДАА

"Будааны хаан" хэмээх БАСМАТИ будаа нь урт нарийн үр бүхий анхилуун үнэртэй бөгөөд голчлон Энэтхэгийн Гималайн уулс, Пакистаны хил орчмын өндөрлөг газруудад ургадаг юм. Амт үнэр нь маш анхилуун бөгөөд агшаасны дараа үр нь салж хөвсийдэг. Энэтхэг хоолонд ашиглахдаа ихэвчлэн анхилуун чанарыг нь тодотгох зорилгоор халуун ногоо амтлагчтай хамт хэрэглэдэг.



Lemon Rice

233.5 kcal

Steamed Basmati rice sautéed with roasted peanut and spices.

R1

Лемон, газрын самар болон Энэтхэг амтлагчтай хуурсан будаа. 7.8

Matar Pulao

221.4 kcal

Steamed Basmati rice sautéed with chopped capsicum & green peas.

R2

Амтат чинжүү, ногоон вандуй, турмерикээр хуурсан будаа.

7.7 6.9





Jeera Rice

229.4 kcal

Steamed Basmati rice sautéed with roasted cumin seed.

R3

Кумин гоньд яншуйтай хуурсан будаа. 7.7

Saffron rice

169 kcal

Steamed Basmati rice sautéed with Saffron.

R4

Дэлхийн хамгийн үнэтэй амтлагч болох гүргэмтэй будаа.

● 11.0 ◐ 10.5



Plain Rice

229.4 kcal

Steamed Basmati rice

R5

Агшаасан Басмати будаа.

● 7.2 ◐ 6.5

INDIAN NAANS

ЭНЭТХЭГ БИН

Butter Naan

261.2 kcal

Цөцгийтэй Энэтхэг бин.

6.5

N1



Garlic Naan

225.3 kcal

Сармистай Энэтхэг бин

N2

7.7



Naan Basket

324 kcal

Энэтхэг бингийн цуглуулга.

N4

21.4

Onion Seeds Naan

220.1 kcal

Сонгинын үртэй Энэтхэг бин.

N5

6.7



Cheese Naan

99.5 kcal

Бяслагтай Энэтхэг бин.

N6

9.5



Silver Naan

225.3 kcal

The second most expensive Naan with 999 carats edible silver leaf.

N8

999 сорьцтой хүнсний мөнгөн бин.
Зөвхөн Намастэ-гаас.

9.5



Tandoori Roti

242 kcal

Тосонд хайраагүй, өндөггүй Энэтхэг бин.

N3

3.5



Dhakai Naan

266.3 kcal

Originally from Dhaka, A layered Naan requires special skills for its preparation, a must to try Naan.

N9

Бангладешийн Дака хотоос гаралтай Энэтхэг тогоочын нарийн ур чадвар шингэсэн давхаргатай бин. 8.5



Lachha Paratha



333.8 kcal

Carom or Ajwain flavored Layered bread made of Whole wheat flour.

10

Хоёрдугаар гурил, ажвайн гоньдтой далан давхар бин. 8.5



SIDES

ХАЧИР

Paneer Khurchan

207.3 kcal

Chef's choice, Protein loaded Cottage Cheese cubes are studded with finely chopped onion, tomato, Cilantro leaves, fresh green chillies, coriander seeds and pinch of Turmeric.

S1

Уургаар баялаг Монгол бяслаг, сонгино, яншуй, улаан лооль, өргөст хэмх, ногоон халуун чинжүү, яншуйны үр, турмериктэй Энэтхэг хачир.

14.0



Raita

52 kcal

Chopped, raw vegetables such as cucumber, onion are mixed into the yoghurt.

S2

Дөрвөлжин хэрчсэн өргөст хэмх, улаан лооль, сонгино, тарагтай хольж амтласан Энэтхэг хачир.

8.7



Urid Papad

0.82 kcal

Lentil chips.

S3

Шар вандуйны гурилан чипс
(тосгүй, цавуулаггүй.)

750





Plain Yogurt

43.7 kcal

Locally sourced fresh yogurt.

S4

Цөцгийтэй Монгол тараг.

550



Anda Bhurji



78.1 kcal

Indian style Scrambled egg with sautéed chopped onions, chilies and optional spice.

S5

Сонгино, халуун чинжүү, яншуй, улаан лооль, турмериктэй Энэтхэг маягаар задлаж шарсан өндөг.

8.7



DESSERT

АМТТАН

Gulab Jamun |2pcs|

6.1 kcal

One of India's most popular sweets, Gulab Jamun are fried sweet balls which are made of dried milk and then dunked in a cardamom flavored sugar syrup.

D1

Энэтхэгийн алдартай амттан, тосонд шарсан хуурай сүүний нунтаг, ногоон кардамонтой, элсэн чихэрийн сиропонд дүрж амталсан.

8.7



Berry Coconut Frozen Yogurt

140.1 kcal

This House made frozen yogurt uses strawberry and desiccated coconut.

D2

Манай рестораны хийдэг гүзээлзэгнэ, зөгийн бал, наргил самарын үүрмэгтэй хөлдөөсөн тараг.

6.7



Mango Frozen Yogurt

104.4 kcal

This House made frozen yogurt uses mango pulp and fresh yogurt.

D3

Манай рестораны хийдэг мангоны нухаш, зөгийн бал, хөлдөөсөн тараг.

6.7





ТУСГАЙ ХООЛНУУД

Mughlai Lamb Raan	114.5	Omellete -2 Eggs	8.7
Murg Mussallam	82.7	Egg Fried Rice	11.0
Beef Kofta	24.0	Aloo Parantha	9.5
Beef Biryani	28.5 / 21.5	Paneer Parantha	10.5
Lamb kofta	23.5	Onion Kulcha	9.5
Aloo Mutton Gosht (with bone)	23.5	Paneer Kulcha	10.5
Tawa Lamb Chop	24.0	Aloo Kulcha	9500
Murg Pahadi	30.0	Kadhai Paneer	23.1
Kadhai Mushroom	23.1	Navarattan Korma	23.1
Chhole Bhature (2-bhature)	28.5	Masala Papad	2.5
Curd Rice	16.9	Kadhai Vegetable	22.5





Эрхэм үйлчлүүлэгч та бүхнийг Энэтхэг гал тогооны гайхамшигт амтны
ертөнцөөр аялуулж буй мэргэжлийн тогооч нар.

Team of our Professional Indian chefs ready to take you to the world of Indian cuisine.

АЗ ЖАРГАЛААР ҮЙЛЧИЛЬЕ | SERVING HAPPINESS



Namaste.mn



Namaste Indian Restaurant



75552020