



2. Vegetable Rice – рис с овощами и имбир
3. Tomato Rice – рис с томатами, чили, имбирем, горчичными зернами и мягкими специями
4. Ginger Potato – картофель, приготовленный с имбирем
5. Vegetable Salad – морковь, огурец, спаржевая фасоль, цветная капуста, капуста, бэби кукуруза
6. Green Salad – салат, сельдерей, брокколи, чеснок, имбирь базилик, сладкий перец, листья мяты,
7. Ayurvedic Salad – ростки бобов, кокос, брокколи, имбирь, сельдерей
8. Special Salad- вареные яйца, имбирь, чеснок, , огурец, паровые томаты и лук, морковь
9. Doctor's Special – рис с изюмом, миндалем, гвоздикой, шафраном, имбирем, листьями кинзы
10. FRESH FRUITS –BANANA & PAPAAYA

### **Soups - Супы**

1. Sweet Corn Soup –
2. Tomato Carrot Soup with Pepper – томатно-морковный с черным перцем
3. Cream Of Veg Soup –
4. Thick Boiled Green Gram Soup with Mild Spices - суп из маша с нежными специями.
5. Thick Spinach Soup.

### **Dinner -Ужин**

1. Parippu Kanji – каша из риса и чечевицы с имбирем и запеченным кокосом
2. Vegetable Kanji – рисовая каша с овощами
3. Wheat and Vegetable Kanji – рисовая каша с пшеницей и овощами
4. Chapathi With Vegetable Stew – пшеничные блинчики с тушеными овощами
5. Payaru Kanji and Pappad – рисовая каша с чечевицей, подается с хрустящими лепешками
6. Vegetable Noodles – овощная лапша
7. Butter Nan with Rajma Curry – лепешка нан с кари Раджма
8. Onion Dosa – блинчик с жареным луком

Канji – Канжи – подается с полужидкой форме наподобие каши

### **Side Dishes - Гарниры**

1. Bindi Masala - окра/дамские пальчики, приготовленные в соусе с мягкими специями
2. Kovakka Mezhlukkuratty – горький овощ tindley, поджаренный с луком и мягкими специями
3. Asparagus Thoran – аспарагус , поджаренный с луком, листьями кари, и тертым кокосом
4. Dhal Curry - тушеная чечевица с кари
5. Spinach Curry – шпинат с кари
6. Drumstick Theeyal – соус из овоща драмстикс, приготовленный с жареным кокосом и специями
7. Chena Mezhlukkuratty – ям (корнеплод), обжаренный с луком, чили, и специями
8. Baby Corn Thoran – бэби кукуруза, обжаренная с луком, листьями кари и кокосовой стружкой
9. Vegetable Khurma – овощи, приготовленные в белом соусе
10. Carrot Potato Mezhlukkuratty – морковь и картофель, обжаренные с луком и специями
11. Vazhakka Mezhlukkuratty – незрелый банан, приготовленный с луком, листьями кари, специями
12. Cherpayaru Thoran – маш, приготовленный с мягкими специями
13. Mixed Vegetable Thoran – смесь овощей обжаренная с листьями кари, специями и кокосовой стружкой  
(kindly use less spices)

**Пожалуйста, сделайте предварительный заказ блюд на обед и ужин**