Quick Bites
non-vegetarian

1. keema samosas | persia | punjab | 300

a crispy wheat flour pastry stuffed with spiced minced mutton and green peas. traced to the 9th century back in persia, where it was called "sanbosag".
แป้งซาโมซ่ายัดไส้ด้วยเนื้อแพะสับละเอียดผสมถั่วลันเตา ปรุงรสด้วยเครื่องเทศ แล้วนำไปทอดจนกรอบ ซึ่งในศตวรรษที่ 9 ในเปอร์เซียจะเรียกว่า "Sanbosag"


1.keema samosas

2. fish amritsari | punjab | 300

spiced gram flour battered fried fish.
ปลาชุบแป้งทอด

3. chicken kati roll | kolkatta | 300

spiced chicken wrap with mustard paste, green chili sauce, onion, and egg. first served at "nizam" restaurant in kolkata in 1932. the word "kati" means stick in bengali, which refers to the bamboo skewers, originally used to cook the meat on.
เนื้อไก่หมัก ย่างจนหอมกลิ่นเครื่องเทศ ผสมด้วยมัสตาร์ด ซอสพริกเขียว หัวหอมและไข่ไก่ ห่อด้วยแผ่นแป้ง เป็นของว่างท้องถิ่นจากเมืองโกลกาตา เสิร์ฟครั้งแรกที่ร้าน "Nizam" ในปี พ.ศ.2475

4. chicken wings | karnataka | 280

fried chicken wings marinated with chilli paste, garam masala & served with byadagi chilli sacue. byadagi chilli is a variety of chilli mainly grown in Indian state of Karnataka.
ปีกไก่ทอดหมักด้วยน้ำพริกเผา การัมมาซาล่า เสิร์ฟพร้อมซอสพริกเบียดากิ พริกเบียดากิ เป็นหนึ่งในพริกหลากหลายสายพันธุ์ที่เติบโตในรัฐคาร์นาตากา ประเทศอินเดีย


4.chicken wings

signature vegan spicy gluten free

Quick Bites
vegetarian

5. indie fries | jaipur | 190

crisp fried okra, "lady fingers", battered with bengal gram, raw mango powder, chili.
กระเจี๊ยบสดฝานเป็นเส้นชุบแป้งถั่ว ผสมด้วยผงมะม่วงดิบและพริก นำไปทอดจนกรอบ


5.indie fries

6. papdi chaat | delhi | 240

crisp dough wafers, chickpeas, potato, yoghurt, mint and tamarind chutney, and sev. a popular street food snack found on street corners throughout india's capital and beyond.
ข้าวเกรียบทำจากแป้งถั่วนำมาทอดจนกรอบ โรยหน้าด้วยถั่วชิคพี มันฝรั่ง โยเกิร์ต เสิร์ฟพร้อมกับซอสมิ้นท์และซอสมะขาม เป็นอาหารว่างที่เป็นที่นิยมตามเมืองต่างๆในประเทศอินเดีย

7. paneer kati roll | kolkata | 300

cottage cheese wrap with tomato, onion, and capsicum. the veggie version of the original. first served at "nizam" restaurant in kolkata in 1932. the word "kati" means stick in bengali, which refers to the bamboo skewers originally used to cook the meat on.
คอทเทจชีสผสมด้วยมะเขือเทศ หัวหอม และพริกหวาน ปรุงรสด้วยเครื่องเทศต่างๆ ห่อด้วยแผ่นแป้งท้องถิ่นจากเมืองโกลกาตา เสิร์ฟครั้งแรกที่ร้าน "Nizam" ในปี พ.ศ.2475

8. vegetable samosas | persia | punjab | 180

the veggie version of the original with spiced potatoes and green peas.
ซาโมซ่าไส้มันฝรั่งและถั่วลันเตาบด คลุกเคล้าด้วยเครื่องเทศสูตรดั้งเดิม



9. pani puri | mumbai | 240

puffed hollow deep fried dough balls filled with chickpea & potato & spicy/tangy/sweet flavored water.
แป้งกลมๆ ทอดกรอบ เจาะรู ใส่ถั่วลันเตา และมันฝรั่ง เติมน้ำจิ้มที่มีรสชาติสามรส เผ็ด เปรี้ยว หวาน

signature vegan spicy gluten free

Tandoori
non-vegetarian

10. kebab-e-malai | lucknow | 425
cashew nut paste, cream, cheese, cardamom and mild spice marinated chicken.
อาหารจานเด่นของอินดัส ไก่เนื้อนุ่ม หมักด้วยโยเกิร์ต ครีม ชีส กระวาน เม็ดมะม่วงหิมพานต์บด และเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

11. tandoori chicken | punjab | 480
chicken marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices.
ขาไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

12. chicken tikka | punjab | 450
boneless chicken tenders marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices.
สะโพกไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

13. raan | western frontier
150g 550 300g 1050 500g 1750

7-hour slow cooked pulled leg of mutton. falls right off the bone.
ขาแพะสูตรอินดัส ใช้เวลาทำประมาณ 7 ชั่วโมง ก่อนนำไปย่างในไฟอ่อนจนสุกนุ่ม


12.chicken tikka

14. tandoori lamb chops (2 pieces)
western frontier | 990

imported lamb chops marinated in yogurt and tandoori punjabi spices. originally from the border where india meets pakistan.
ซี่โครงแกะนำเข้าหมักกับโยเกิร์ต และเครื่องเทศบดจากปัญจาป ก่อนนำไปย่างในเตาทันดูร์ต้นตำรับจากชายแดนอินเดียและปากีสถาน

15. mutton seekh kebab | lucknow | 525
spiced minced mutton skewers. melt-in-the-mouth.
เคบับเนื้อแพะสับ ผสมเครื่องเทศ เสียบไม้ย่างในเตาทันดูร์


10.kebab-e-malai


11.tandoori chicken

signature vegan spicy gluten free

Tandoori / Tawa
vegetarian

19. tandoori creamy broccoli
punjab | 390
broccoli florets marinated in cashew nut paste, cream, and cheese, flavored with cardamom powder.
บล็อกโคลี่จากโครงการหลวง หมักกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ครีม ชีส ปรุงด้วยผงกระวานย่างในเตาทันดูร์

20. tandoori mushroom | karnataka | 390
button mushroom marinated with hung yogurt, fenugreek, chilly & garam masala.
เห็ดแชมปิญองหมักด้วยโยเกิร์ต พริก และการัมมาซาล่า

21. hara bhara kebab | delhi | 320
shallow-fried spinach, green peas, potatoes and cottage cheese cutlets
เคบับผักโขมผัดด้วยมันฝรั่งและคอทเทจชีส คลุกด้วยข้าวเม่า ย่างบนกระทะร้อน

22. paneer tikka achari | punjab | 400
tandoori cottage cheese squares marinated in indian pickle spices
คอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม หมักสามรส สาระแหน่ หญ้าฝรั่น และครีม ย่างในเตาทันดูร์

23. dahi ke kebab | delhi | 320
delicate, soft, and delicious spiced hung curd kebabs and beetroot dust.
เคบับโยเกิร์ต หอมกลิ่นเครื่องเทศและผงบีทรูท

24. mixed vegetarian grill
punjab | lucknow | 790
tandoori creamy broccoli, grilled cottage cheese, tandoori king oyster mushroom, spinach kebab.
ทันดูร์ผักรวมมิตรย่าง - บล็อกโคลี่ย่าง ชีสย่าง เห็ดนางรมหลวงย่าง และเคบับผักโขม

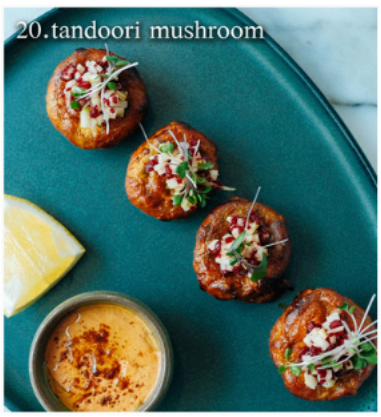

19.tandoori creamy broccoli


22.paneer tikka achari


21.hara bhara kebab


23.dahi ke kebab


24.mixed vegetarian grill


20.tandoori mushroom

prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

Mains
chicken



25. butter chicken | delhi | 450

charcoal smoked chicken tikka simmered in tomato & cashew nut gravy, finished with butter and cream a recipe originally created at "moti mahal" in new delhi in the 1950s, that is now enjoyed all over the world.
ไก่รมควันย่าง เคี่ยวในน้ำเกรวี่ มะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ราดด้วยเนยและครีม ตำหรับร้านอาหารชื่อดัง "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปี 2493 ปัจจุบันเป็นที่นิยมทั่วโลก

26. chicken tikka masala | u.k. | 450

the united kingdom's most popular dish. tandoori smoked chicken cooked in creamy onion and tomato masala.
ไก่รมควันปรุงกับมาซาล่า ทำจากครีม หัวหอม มะเขือเทศ เป็นที่นิยมในประเทศอังกฤษ

27. home-style chicken curry | 420

chicken and potato stewed in an onion and tomato based sauce, flavored with ginger, garlic, and a secret spice blend.
แกงกะหรี่ไก่กับมันฝรั่ง เคี่ยวกับหัวหอม ซอสทำจากมะเขือเทศเพิ่มรสชาติด้วยขิง กระเทียม และเครื่องเทศสูตรพิเศษแบบโฮมเมด



28. murgh awadhi korma | tamil nadu | 450

chicken cooked with brown onion, cashew nut paste & yogurt.
ไก่ปรุงกับหัวหอมใหญ่ เนยถั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และโยเกิร์ต

signature vegan spicy gluten free

Mains
mutton & seafood



29. rogan josh | kashmir | 590
mutton cooked in onion, yogurt , kashmiri red chilli powder and ginger powder, curry from India's northern-most state, kashmir.
แกงกะหรี่เนื้อแพะเข้มข้น ปรุงโดยเคี่ยวกับหัวหอม โยเกิร์ต ผงขิงและพริกป่นแดงจากแคชเมียร์

30. laal maas | rajasthan | 590
this spicy mutton curry – a favorite among rajasthan royals – uses yoghurt, garlic, and red chilies. traditionally this dish was made with wild game meat such as boar or deer that was brought back after a round of hunting. the spicy chilies were used to veil the "gamy" meat.
แกงกะหรี่เนื้อแพะรสชาติเผ็ด ปรุงโดยใช้โยเกิร์ต กระเทียมและพริกป่นสีแดง ตามธรรมเนียม อาหารจานนี้จะใช้เนื้อของสัตว์ป่าจำพวกหมูป่าและกวางป่าหลังจากการล่าสัตว์

31. mutton nihari | goa | 590
A rich traditional mughlai dish slow-cooked mutton curry finished with nihari masala and saffron.
เมนูนิยมสมัยโบราณ แกงเนื้อที่ใช้การเคี่ยว แล้วปรุงด้วย เครื่องเทศและหญ้าฝรั่น



32. goan prawn curry | goa | 750
prawns cooked with onion and coconut curry, kokum (wild mangosteen) from kerala.
กุ้งเคี่ยวด้วยกะทิ หัวหอม และมังคุดป่าจากรัฐเคเรอล่า

33. malabar fish curry | kerala | 650
a delicate fish cooked with curry leaves, ginger, onion in spiced coconut curry from india's southern most state.
เนื้อปลากระพงขาวเคี่ยวด้วยกะทิในเครื่องแกงใส่เครื่องเทศ ใบหอมแขก ขิง หัวหอม โดยสูตรนี้มาจากรัฐ Kerala ทางตอนใต้ของอินเดีย เรียกว่า "แกงปลาโมยลี่"

34. nilgiri scallops | tamil nadu | 750
scallops in a velvety coconut and turmeric gravy with locally produced caviar from Hua Hin
แกงกะทิหอยเชลล์ และมีส่วนผสมของไข่ปลาคาเวียร์จากหัวหิน

signature vegan spicy gluten free

Mains
vegetarian


38.dum aloo banarasi

34. paneer butter masala | punjab | 400
cottage cheese cooked in creamy, onion, and tomato masala
คอทเทจชีส ปรุงในน้ำแกงที่ทำจากครีม หัวหอม และ มะเขือเทศ

35. palak paneer | punjab | 400
cottage cheese squares & creamy spinach.
ผักโขมสับ ใส่ครีม ผัดกับคอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม

36. kofta zaffrani | punjab | 400
stuffed cottage cheese dumplings cooked in cashew gravy with saffron flavor.
เกี๊ยวยัดไส้คอทเทจชีสปรุงในน้ำเกรวี่กลิ่นหญ้าฝรั่น

37. kadai paneer | punjab | 400
cottage cheese squares stir fried with kashmiri red chili, coriander seeds, onion, tomato, and capsicum.
คอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม ผัดกับพริกแดงจากแคชเมียร์ เม็ดผักชีหอมใหญ่ มะเขือเทศและพริกหยวก

38. dum aloo banarasi | banaras | 360
a creamy potato & tomato stew from the northern "princely state" of benares.
ครีมมี่สตูว์ใส่มันฝรั่งและมะเขือเทศจากทางตอนเหนือของ Benares


34.paneer butter masala

signature vegan spicy gluten free


44.daal bukhara


40.baingan bhartha

39. aloo gobhi adraki
punjab| himachal pradesh | 320

potatoes, cauliflower, and tomato, onion, ginger tossed in a punjabi spice blend.
มันฝรั่ง ดอกกระหล่ำ มะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ และขิง ผัดกับเครื่องเทศบดหลากหลายชนิดจากปัญจาป

40. baingan bhartha | punjab | 290

charcoal roasted smoked eggplant tossed with onion and tomato.
มะเขือม่วงย่างรมควัน คั่วกับหัวหอม มะเขือเทศ และเครื่องเทศต่างๆ

41. khatte baingan | himachal pradesh | 350

baby eggplant cooked with spiced onion, tomato, and yoghurt gravy.
มะเขือเปาะ ในเครื่องที่ปรุงด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศต่างๆ

42. bhindi piaz | punjab | 290

diced okra sautéed with onion, tomato, and ginger.
กระเจี๊ยบหั่น ผัดกับหอมใหญ่ มะเขือเทศและขิง

43. tarka daal | punjab | delhi | 290

tempered yellow split lentils. a staple in north indian homes
ถั่วเหลืองผัดเคี่ยวด้วยหัวหอมใหญ่ มะเขือเทศ เป็นอาหารหลักทางเหนือของอินเดีย

44. daal bukhara | punjab | 350

slow-cooked whole urad daal (black lentil) with tomato puree, butter and cream
ถั่วดำต้มไฟอ่อนกับน้ำซุปมะเขือเทศเข้มข้น เนยและครีม

signature vegan spicy gluten free

Bread

45. naan | punjab | 110
plain and buttered fluffy leavened tandoori bread.
แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมแบบหนานุ่ม อบในเตาถ่าน มีทั้งธรรมดา และรสเนย

46. garlic naan | punjab | 120
garlic fluffy leavened tandoori bread
แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มรสกระเทียม อบในเตาถ่าน

47. cheese naan | punjab | 200
fluffy leavened tandoori bread stuffed with cheddar cheese.
แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มยัดไส้ด้วยเชดด้าชีส อบในเตาถ่าน

48. masala kulcha | kashmir | 180
fluffy leavened tandoori bread stuffed with onion, potatoes, cottage cheese.
แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มยัดไส้ด้วยหัวหอม มันฝรั่ง และคอทเทจชีส

49. tandoori roti | punjab | 90
whole wheat tandoori flat bread.
แป้งโฮลวีตนวดแบบแบน อบในเตาถ่าน

50. roomali roti | lucknow | 120
"handkerchief" thin unleavened flatbread cooked on an inverted wok.
โรตีแป้งสาลีนวดเป็นบางๆ ย่างบนก้นกระทะร้อน (คล้ายคลึงแผ่นแป้ง Tortilla)

51. paratha | punjab 120
whole-wheat unleavened layered flat bread cooked with rice bran oil. choice of: laccha (butter), pudina (mint), mirchi (chili).
แป้งโฮลวีทแบบกรอบทาน้ำมันรำข้าวไปย่างในเตาถ่าน มีให้เลือกแบบเคลือบเนย เคลือบมินท์ หรือเคลือบพริกตามชั้นแป้ง

52. malabar parotha (2 pieces) | kerala | 160
a south Indian flat bread that is flaky yet fluffy, crisp yet soft difficult to get right and absolutely delicious with curry.
แป้งโฮลวีตผสมกับแป้งสาลี นวดพับและทาน้ำมันตามชั้นของแป้ง เวลาปรุงสุกจะฟูกรอบ เป็นแผ่นบางๆ ทานกับแกงกระหรี่ มาจากทางใต้ของอินเดีย

53. mixed breads | 340
garlic naan, laccha paratha & tandoori roti
นานรสกระเทียม, ปาราทารสเนย และโรตี

54. family naan | 550
serves a family of 3-4
แป้งนานแผ่นใหญ่ สำหรับ 3-4 ท่าน


46.garlic naan


47.cheese naan

signature vegan spicy gluten free

Rice/Salad

55. lucknowi chicken dum biryani
lucknow | 550

spiced chicken, caramelized onion, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, "dum".
ข้าวหอมบาสมาติ ไก่หมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกไก่)

56. hyderabadi mutton/prawn dum biryani | hyderabad | 750

spiced mutton / prawn, caramelized onion, garam masala, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, "dum".
ข้าวหอมบาสมาติ แพะ/กุ้งหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกแพะ/กุ้ง)

57. subz dum biryani | jaipur | 400

spiced seasonal vegetables, caramalized onion, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot. "dum".
ข้าวหอมบาสมาติ ผักหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกเจ)


55.lucknowi chicken dum biryani

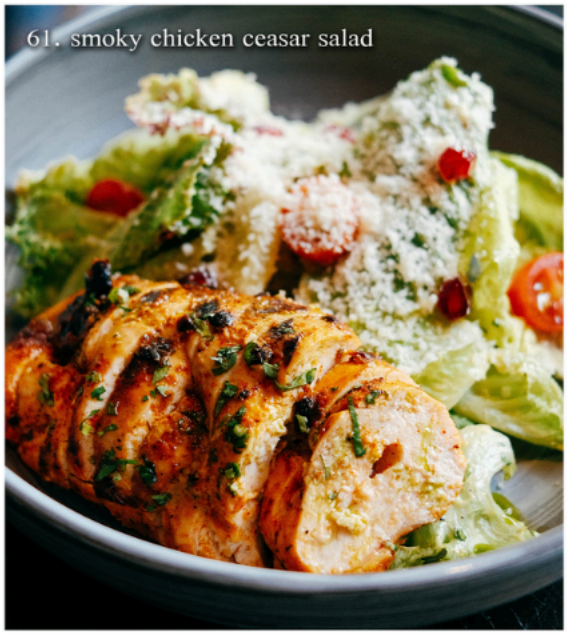
58. saffron rice | kashmir | 200
saffron flavored long-grain basmati rice from india.
ข้าวบาสมาสติคั่วกับหญ้าฝรั่น

59. jeera peas pulao | delhi | 200
basmati rice tempered with cumin seeds, green peas and coriander.
ข้าวบาสมาติคั่วกับถั่วลันเตา เม็ดยี่หร่าและผักชี

60. kachumbar salad | punjab | 120
fresh onion, tomato, cucumber, radish tossed with chili powder, lemon juice.
สลัดผัก ประกอบด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ แตงกวา หัวไชเท้า พริกป่น และมะนาว

61. smoky ceasar salad (chicken/cottage cheese) | 200
romaine lettuce, Parmesan cheese, Caesar dressing.
ผักกาดหวาน ชีสพาร์มิซาน น้ำสลัดซีซาร์
(อกไก่ย่าง / คอทเทจชีสย่าง)

62. raita | dehli | 120
cucumber + tomato, fresh mint and yogurt.
โยเกิร์ตโฮมเมด ใส่แตงกวา + มะเขือเทศ และใบสาระแหน่


61. smoky chicken ceasar salad

signature vegan spicy gluten free