



## Lunch Pack for 2 People (Mon - Fri)

Set of 7 dishes for 2 people, menus such as Chicken Kati Roll, Mutton Seekh Kebab, Tandoori Roti, and more + 2 Glasses of Beverage

### QUICK BITES

(CHOOSE 1 ITEM)

#### 1. Fish amrisari - spiced gram flour battered fried fish.

฿353

ปลาชุบแป้งทอด

2. Keema Samosas - 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"

฿353

แป้งชาโมช้ายัดไส้ด้วยเนื้อแกะสับละเอียดผสมถั่วลันเตาปรุงรสด้วยเครื่องเทศ แล้วนำไปทอดจนกรอบ ซึ่งในศตวรรษที่ 9 ในเปอร์เซีย จะเรียกว่า "Sanbosag"

#### 3. Chicken kati roll

฿353

เนื้อไก่หมัก อย่างจนหอมกลิ่นเครื่องเทศผสมด้วยมัสดาร์ด ซอส พริกเขียว หัวหอมและไข่ไก่ ห่อด้วยแผ่นแป้ง เป็นของว่างท้องถิ่น จากเมืองโกลกาทา เลิฟครั้งแรกที่ร้าน "Nizam" ในปีพ.ศ.2475

4. Chicken Wings - fried chicken wings marinated with chilli paste, garam masala & served with byadagi chilli sauce. byadagi chilli is a variety of chilli mainly grown in the Indian state of Karnataka.

฿330

ปีกไก่ทอดหมักด้วยน้ำพริกเผา การัมมาซาล่า เสริฟพร้อมซอสพริกเบียดากิ พริกเบียดากิ เป็นหนึ่งในพริกหลายหลายสายพันธุ์ที่เติบโตในรัฐคาร์นาตากา ประเทศอินเดีย

#### 5. Paneer kati roll

฿353

คอทเทจชีสผสมด้วยมะเขือเทศ หัวหอม และพริกหวาน ปรุงรสด้วยเครื่องเทศต่างๆ ห่อด้วยแผ่นแป้งท้องถิ่นจากเมืองโกลกาทา เลิฟครั้งแรกที่ร้าน "Nizam" ในปีพ.ศ.2475

6. Papdi chaat - 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.

฿282

ข้าวเกรียบทำจากแป้งถั่วนำมาทอดจนกรอบ โรยหน้าด้วยถั่วชิกพี มันฝรั่ง โยเกิร์ต เสริฟพร้อมกับซอสมันท์และซอสมะขาม เป็นอาหารว่างที่เป็นที่นิยมตามเมืองต่างๆในประเทศอินเดีย

7. Pani puri - puffed hollow decp fried dough balls filled with chickpea & potato & spicy/tangy/sweet flavored water.

฿282

แป้งกลมๆ ทอดกรอบ เจาะดู ใส่ถั่วลันเตา และมันฝรั่ง เต็มน้ำจิ้มที่มีรสชาติสามรส เผ็ดเปรี้ยว หวาน

8. Indie fries - crisp fried okra, "lady fingers", battered with bengal gram, raw mango powder, chili.

฿224

กระเจี๊ยบสดผานเป็นเส้นชุบแป้งถั่ว ผสมด้วยผงมะม่วงดิบและพริก นำไปทอดจนกรอบ



Popular



Vegetarian



Chef Recommended



Long cooking time

9. Vegetable samosas - the veggie version of the original with spiced potatoes and green peas. **฿212**

ซาโมซ่าไส้มันฝรั่งและถั่วลันเตาอบ คลุกเคล้าด้วยเครื่องเทศสูตร  
ดั้งเดิม

## TANDOORI / TAWA

(CHOOSE 1 ITEM)

10. Ajwaini Fish Tikka (1 Pcs/Person) - we present sea bass marinated in carom seed, hung curd, yellow chili, and our own hand blended garam masala. "punjab" means the land of 5 rivers - punjabis have been enjoying tandoori fish for centuries. **฿677**

ปลากระพงขาวจากหมักในเมล็ด carom โยเกิร์ต พริกเหลือง गरัม มา  
ซาล่าที่ทางร้านทำเอง และเครื่องเทศอื่นๆนำไปย่างในเตาทันดูร์ป็นจ  
าปแปลว่าดินแดนของแม่น้ำทั้ง 5 ชาวปัญจาบจึงชอบทานปลาอย่างมา  
นานหลายร้อยปี

12. Tandoori Chicken - chicken marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices. **฿565**

ขาไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่าง  
ย่างในเตาทันดูร์

14. Chicken Tikka - boneless chicken tenders marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices. **฿530**

สะโพกไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศ  
ต่างๆย่างในเตาทันดูร์

16. Hara Bhara Kebab - shallow-fried spinach, green peas, potatoes and cottage cheese cutlets **฿377**

คัปปักโขมผัดด้วยมันฝรั่งและคottage cheese คลุกด้วยข้าวเม่า ย่างบน  
กระทะร้อน

18. Paneer Tikka - cottage cheese cooked in creamy, onion, and tomato masala **฿471**

คottage cheese หั่นทรงสี่เหลี่ยม หมักสามรส สารจะแห้ง ฝรั่ง และครีม  
ย่างในเตาทันดูร์

11. Mutton Seekh Kebab - spiced minced mutton skewers. melt-in-the-mouth. **฿618**

เคบับเนื้อแกะสับ ผสมเครื่องเทศ เสียบไม้ย่างในเตาทันดูร์

13. Kebab-E-Malai - cashew nut paste, cream, cheese, cardamom and mild spice marinated chicken. **฿500**

อาหารจานเด่นของอินดัส ไก่เนื้อนุ่ม หมักด้วยโยเกิร์ต ครีม ซีส  
กระวาน เม็ดมะม่วงหิมพานต์บด และเครื่องเทศต่างๆย่างในเตาทันดูร์

15. Tandoori Creamy Broccoli - broccoli florets marinated in cashew nut paste, cream, and cheese, **฿459**  
Flavored with cardamom powder.

บล็อกโคลี่จากโครงการหลวง หมักกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ครีมซีส  
ปรุงด้วยผงกระวานย่างในเตาทันดูร์

17. Tandoori Mushroom - button mushroom marinated with hung yogurt, fenugreek, chilly & garam masala. **฿459**

เห็ดนางรมหลวง จากโครงการหลวง หมักกับโยเกิร์ตและเครื่องเทศ  
ต่างๆย่างในเตาทันดูร์



Popular



Vegetarian



Chef Recommended



Long cooking time

## MAINS

(CHOOSE 2 ITEMS)

19. Rogan Josh - mutton cooked in onion, yogurt , kashmiri red chilli powder and ginger powder, curry from India's northern-most state, kashmir.

แกงกะหรี่เนื้อแพะเข้มข้น ปรงโดยเดียวกับหัวหอม โยเกิร์ต ผงขิงและพริกป่นแดงจากแคชเมียร์

21. Butter Chicken - 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 มะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ราดด้วยเนยและครีม สำหรับร้านอาหารชื่อดัง "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปี 2493 ปัจจุบันเป็นที่นิยมทั่วโลก

23. Home-Style Chicken Curry - chicken and potato stewed in an onion and tomato based sauce, favored with ginger, garlic, and a secret spice blend.

แกงกะหรี่ไก่กับมันฝรั่ง เคี่ยวกับหัวหอม ซอสทำจากมะเขือเทศเพิ่มรสชาติด้วยขิง กระเทียม และเครื่องเทศสูตรพิเศษแบบโฮมเมด

25. Paneer Butter Masala - cottage cheese cooked in creamy, onion, and tomato masala

คottage cheese ปรงในน้ำแกงที่ทำจากครีม หัวหอม และ มะเขือเทศ

27. Kadai Paneer - cottage cheese squares stir fried with kashmiri red chili, coriander seeds, onion, tomato, and capsicum.

คottage cheese หั่นทรงสี่เหลี่ยม ผัดกับพริกแดงจากแคชเมียร์ เม็ดผักชี หัวหอมใหญ่ มะเขือเทศและพริกหยวก

29. Khatte Baingan - baby eggplant cooked with spiced onion, tomato, and yoghurt gravy.

มะเขือม่วงกลมปรงด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศต่างๆ

฿694

20. Laal Maas

แกงกะหรี่เนื้อแพะรสชาติเผ็ด ปรงโดยใช้โยเกิร์ต กระเทียมและพริกป่นสีแดง ตามธรรมเนียม อาหารจานนี้จะใช้เนื้อของสัตว์ป่าจำพวก หมูป่าและกวางป่าหลังจากการล่าสัตว์

฿694

฿530

22. Chicken Tikka Masala - the united kingdom's most popular dish. tandoori smoked chicken cooked in creamy onion and tomato masala.

ไก่รมควันปรงกับมาซาล่า ทำจากครีม หัวหอม มะเขือเทศ เป็นที่นิยมในประเทศอังกฤษ

฿530

฿494

24. Murgh Awadhi Korma - chicken cooked with brown onion, cashew nut pasta & yogurt.

ไก่ปรงกับหัวหอมใหญ่ เนยถั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์และโยเกิร์ต

฿530

฿471

26. Palak Paneer - cottage cheese squares & creamy spinach.

ผักโขมสับ ใส่ครีม ผัดกับคottage cheese หั่นทรงสี่เหลี่ยม

฿471

฿471

28. Dum Aloo Banarasi - a creamy potato & tomato stew from the northern "princely state" of benares.

ครีมมีสตูว์ใส่มันฝรั่งและมะเขือเทศจากทางตอนเหนือของ Benares

฿424

฿412

30. Daal Bukhara - slow-cooked whole urad daal (black lentil) with tomato puree, butter and cream

ถั่วดำต้มไฟอ่อนกับน้ำซุสมะเขือเทศเข้มข้น เนยและครีม

฿412



Popular



Vegetarian



Chef Recommended



Long cooking time

**31. Aloo Gobhi Adraki - potatoes, cauliflower, and tomato, onion, ginger tossed in a punjabi spice blend.**

มันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ มะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ และขิง ผัดกับเครื่องเทศ  
บดหลากหลายชนิดจากปัญจาบ

**33. Bhindi Piaz - diced okra sauteed with onion, tomato, and ginger.**

กระเจี๊ยบหั่น ผัดกับหอมใหญ่ มะเขือเทศและขิง

฿377

**32. Baingan Bhartha - charcoal roasted smoked eggplant tossed with onion and tomato.**

มะเขือม่วงย่างรมควัน ตั้วกับหัวหอม มะเขือเทศ และเครื่องเทศต่างๆ

฿341

฿341

**34. Tarka Daal - tempered yellow split lentils. a staple in north indian homes**

ถั่วเหลืองผัดเคี้ยวด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ เป็นอาหารหลักทาง  
เหนือของอินเดีย

฿341

## BREAD & RICE

(CHOOSE 2 ITEMS)

**35. Lucknowi Chicken Dum Biryani - spiced chicken, caramelized onion, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, "dum".**

ข้าวหอมบาสมาติ ไก่หมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น  
อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกไก่)

฿647

**36. Subz Dum Biryani - spiced seasonal vegetables, caramelized onion, basmati rice, layered and cooked in a scaled pot. "dum".**

ข้าวหอมบาสมาติ ผักหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับ หญ้าฝรั่น  
อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกเจ)

฿471

**37. Saffron Rice - saffron flavored long-grain basmati rice from india.**

ข้าวบาสมาติต้้วกับหญ้าฝรั่น

฿235

**38. Jeera Peas Pulao - basmati rice tempered with cumin seeds, green peas and coriander.**

ข้าวบาสมาติต้้วกับถั่วลันเตา เม็ดยี่หระและผักชี

฿235

**39. Malabar Parotha - a south Indian Hat bread that is flaky yet fluffy, crisp yet soft difficult to get right and absolutely delicious with curry.**

แป้งโฮลวีตผสมกับแป้งสาลี นวดพับและทาน้ำมันตามชั้นของแป้ง  
เวลาปิ้งสุกจะฟูกรอบ เป็นแผ่นบางๆ ทานกับแกงกะหรี่ มาจากทางใต้  
ของอินเดีย

฿188

**40. Garlic Naan - garlic fluffy leavened tandoori bread**

แป้งสาลีชนิดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มรสกระเทียม อบในเตาถ่าน

฿141

**41. Roomali Roti - "handkerchief" thin unleavened fatbread cooked on an inverted wok.**

โรตีสี่แป้งสาลีชนิดเป็นบางๆ ย่างบนก้นกระทะร้อน (คล้ายคลึงแผ่น แป้ง  
Tortilla)

฿141

**42. Naan - plain and buttered fluffy leavened tandoori bread.**

แป้งสาลีชนิดเป็นแผ่นกลมแบบหนานุ่ม อบในเตาถ่าน มีทั้งธรรมดา  
และรสเนย

฿129

**43. Paratha - whole-wheat unleavened layered Hat bread cooked with rice bran oil. choice of: laccha (butter), pudina (mint), mirchi (chili).**

แป้งโฮลวีตแบบกรอบทาน้ำมันรำข้าวไปย่างในเตาถ่าน มีให้เลือกแบบ  
เคลือบเนย เคลือบมินท์ หรือเคลือบพริกตามชั้นแป้ง

฿141

**44. Tandoori Roti - whole wheat tandoori fat bread.**

แป้งโฮลวีตชนิดแบบแบน อบในเตาถ่าน

฿106

★ Popular

🌱 Vegetarian

👨‍🍳 Chef Recommended

🕒 Long cooking time

45. Kachumbar Salad - fresh onion, tomato, cucumber, radish tossed with chili powder, lemon juice.

สลัดผัก ประกอบด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ แดงกว่า หัวไชเท้า พริก  
ป่น และมะนาว

฿141

46. Raita - cucumber + tomato, fresh mint and yogurt.

฿141

โยเกิร์ต โยเมต ใส่แดงกว่า + มะเขือเทศ และใบสาระแหน่

## DESSERT

(CHOOSE 1 ITEM)

47. Gulab Jamun

ขนมหวานทำจากนมข้นเข้มข้นเชื่อมเติมกลิ่น กระจวานหอมหวาน

฿188

48. Gajar Halwa

฿235

พุดดิงแครอทเลิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและครีมเบิ้ลชีกโกแลต

49. Khoya Malai Kulfi

ไอศกรีม โยเมตชั้นหนาขึ้นตาของประเทศอินเดีย

฿212

50. Filter Kaapi Falooda

฿259

ไอศกรีมรสกาแฟเลิร์ฟบนริงขนม ท็อปปิ้งด้วยเม็ดแมงลักและแผ่นทอง

51. Mango Lassi Parfait

พาร์เฟต์มะม่วง พุดดิงมะม่วง, เซโมลินาครีมเบิ้ล เซอร์เบทรสมะพร้าว

฿235

52. Faledaar Basundi

฿259

ผลไม้สด บลูเบอร์รี่ สตอเบอร์รี่ โฟม นมหญ้าฝรั่น

53. Mishti Doi

ของหวานยอดนิยมในอินเดีย โยเกิร์ตน้ำตาลโตนด ซอสราสเบอร์รี่และ  
ถั่วพิสตาชิโอปั่น

฿235

54. Ice Cream

฿212

ไอศกรีมและเซอร์เบทรสต่างๆ

## BEVERAGE

(CHOOSE 2 ITEMS)

55. Mojito

muddled lemon & mint with soda

฿294

56. Tub-Thim

฿235

pomegranate, mint, ginger

57. Choice of Lassi (Mango / Sweet / Salted)

฿212

58. Organic Coconut

฿212

59. Orange

฿212

60. Pineapple

฿212

61. Watermelon

฿212

62. Ayurvedic Herbal Tea

฿188

63. Signature Masala Chai

฿188

64. Double Espresso

฿188

65. Darjeeling

฿165

66. English Breakfast

฿165

67. Earl Grey

฿165

68. Green Tea

฿165

69. Chamomile

฿165

70. Americano

฿165

(Hot or Iced)

★ Popular

🌱 Vegetarian

👨‍🍳 Chef Recommended

🕒 Long cooking time

71. CafeLatte (Hot or Iced)	฿165	72. Cappucino (Hot or Iced)	฿165
73. Espresso	฿141	74. Coke	฿94
75. Coke Zero	฿94	76. Diet Coke	฿94
77. Sprite	฿94	78. Pepsi	฿94
79. Tonic Water	฿94	80. Fresh Lime Soda	฿94
81. Ginger Ale	฿94	82. Drinking Water (Singh) 1 bottle/person	฿59

 Popular

 Vegetarian

 Chef Recommended

 Long cooking time