



Dinner Sharing set for 2 People

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 Amritsari - 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 ย่างจนหอมกลิ่นเครื่องเทศผสมด้วยมัสดาร์ด 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 เสริร์พร้อมซอสพริกเบียดากิ 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 น้ำมันฝรั่ง โยเกิร์ต เสริร์พร้อมกับซอสมันท์และซอสมะขาม เป็นอาหารว่างที่เป็นที่นิยมตามเมืองต่างๆในประเทศอินเดีย

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

฿282

แป้งกลมๆ ทอดกรอบเจาะรู ใส่ถั่วลันเตา และมันฝรั่ง เต็มน้ำจิ้มที่มีรสชาติสามรส เผ็ดเปรี้ยว หวาน

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

฿224

กระเจี๊ยบสดฟานเป็นเส้นชุบแป้งถั่ว 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 คลุกเคล้าด้วยเครื่องเทศสูตรดั้งเดิม

TANDOORI / TAWA

(CHOOSE 2 ITEMS)

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

ปลาทะเลจากหมักในเมล็ด carom โยเกิร์ต พริกเหลือง garam มาซาล่าที่ทางร้านทำเอง และเครื่องเทศอื่นๆนำไปย่างในเตาหินดูร์ป็นเวลา 40 นาทีจนสุกนุ่ม

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

เคบับเนื้อแกะสับผสมเครื่องเทศเสียบไม้ย่างในเตาหินดูร์

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

อาหารจานเด่นของอินดัสไก่เนื้อนุ่ม หมักด้วยโยเกิร์ต ครีม ซีส กระวาน เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ และเครื่องเทศต่างๆย่างในเตาหินดูร์

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

บล็อกโคลี่จากโครงการหลวง หมักกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ ครีม ซีสปรุงด้วยผงกระวานย่างในเตาหินดูร์

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

เห็ดนางรมหลวง จากโครงการหลวง หมักกับโยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆย่างในเตาหินดูร์

11. Raan (150G) - 7-hour slow cooked pulled leg of mutton. falls right off the bone. ฿647

ขาแกะสูตรอินดัส ใช้เวลาทำประมาณ 7 ชั่วโมง ก่อนนำไปย่างในไฟอ่อนจนสุกนุ่ม

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

ขาไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆย่างในเตาหินดูร์

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

สะโพกไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆย่างในเตาหินดูร์

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

เคบับผักโขมผัดด้วยมันฝรั่งและคottage cheese คลุกด้วยข้าวเม่า ย่างบนกระทะร้อน

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

คottage cheese หั่นทรงสี่เหลี่ยม หมักสามรส สาระแทน หัวฝรั่ง และครีมย่างในเตาหินดูร์

★ Popular

🌱 Vegetarian

👨‍🍳 Chef Recommended

🕒 Long cooking time

MAINS

(CHOOSE 2 ITEMS)

20. Malabar Fish Curry - a delicate fish cooked with curry leaves, ginger, onion in spiced coconut curry from india's southern most state.

เนื้อปลากระพงขาวเคี่ยวด้วยแกงกะทิใส่เครื่องเทศ ใบหอมแขก ขิง หัวหอม โดยสูตรนี้มาจากรัฐ Kerala ทางตอนใต้ของอินเดีย เรียกว่า "แกงปลาโมยลี"

22. Laal Maas

แกงกะหรี่เนื้อแพะรสชาติเผ็ด ประงโดยใช้โยเกิร์ต กระเทียมและพริกป่นสีแดง ตามธรรมเนียม อาหารจานนี้จะใช้เนื้อของสัตว์ป่าจำพวก หมูป่าและกวางป่าหลังจากการล่าสัตว์

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

ไก่รมควันปรุงกับมาซาล่า ทำจากครีม หัวหอม มะเขือเทศ เป็นที่นิยมในประเทศอังกฤษ

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

ไก่ปรุงกับหัวหอมใหญ่ เนยถั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์และโยเกิร์ต

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

ผักโขมสับ ใส่ครีม ผัดกับคอตเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม

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

ครีมมีสตูว์ใส่มันฝรั่งและมะเขือเทศจากทางตอนเหนือของ Benares

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

฿765

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

แกงกะหรี่เนื้อแพะเข้มข้น ประงโดยเคี่ยวกับหัวหอม โยเกิร์ต ผงขิงและพริกป่นแดงจากแคชเมียร์

฿694

23. 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

฿530

25. 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

฿530

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

คอตเทจชีส ประงในน้ำแกงที่ทำจากครีม หัวหอม และมะเขือเทศ

฿471

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

คอตเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม ผัดกับพริกแดงจากแคชเมียร์ เม็ดผักชี หอมใหญ่ มะเขือเทศและพริกหยวก

฿424

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

มะเขือม่วงกลมปรุงด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศต่างๆ

฿412

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

฿694

฿530

฿494

฿471

฿471

฿412

฿377



Popular



Vegetarian



Chef Recommended



Long cooking time

ถั่วดำต้มไฟอ่อนกับน้ำซุซมะเขือเทศเข้มข้น เนยและครีม

34. Baingan Bhartha - charcoal roasted smoked eggplant tossed with onion and tomato. **฿341**

มะเขือม่วงย่างรมควัน ตั้กับหัวหอม มะเขือเทศ และเครื่องเทศต่างๆ

36. Tarka Daal - tempered yellow split lentils. a staple in north indian homes **฿341**

ถั่วเหลืองผัดเคี่ยวด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ เป็นอาหารหลักทางเหนือของอินเดีย

มันฝรั่ง ดอกกระหล่ำ มะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ และขิง ผัดกับเครื่องเทศ
บดหลากหลายชนิดจากปัญจาบ

35. Bhindi Piaz - diced okra sauteed with onion, tomato, and ginger. **฿341**

กระเจียบหั่น ผัดกับหอมใหญ่ มะเขือเทศและขิง

BREAD & RICE

(CHOOSE 2 ITEMS)

37. Lucknowi Chicken Dum Biryani - spiced chicken, caramelized onion, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, "dum". **฿647**

ข้าวหอมบาสมาติ ไก่หมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหัวฝรั่ง
อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกไก่)

39. Saffron Rice - saffron flavored long-grain basmati rice from india. **฿235**

ข้าวบาสมาติต้กับหัวฝรั่ง

41. Malabar Parotha - a south Indian Hat bread that is flaky yet fluffy, crisp yet soft difficult to get right and absolutely delicious with curry. **฿188**

แป้งโฮลวีตผสมกับแป้งสาลี นวดพับและทาน้ำมันตามชั้นของแป้ง
เวลาปรุงสุกจะฟูกรอบ เป็นแผ่นบางๆ ทานกับแกงกะหรี่ มาจากทางใต้
ของอินเดีย

43. Roomali Roti - "handkerchief" thin unleavened fatbread cooked on an inverted wok. **฿141**

โรตีสี่แป้งสาลีนวดเป็นบางๆ ย่างบนก้นกระทะร้อน (คล้ายคิงส์แผ่น แป้ง
Tortilla)

45. Paratha - whole-wheat unleavened layered Hat bread cooked with rice bran oil. choice of: laccha (butter), pudina (mint), mirchi (chili). **฿141**

แป้งโฮลวีตแบบกรอบทาน้ำมันรำข้าวไปย่างในเตาถ่าน มีให้เลือกแบบ
เคลือบเนย เคลือบมินท์ หรือเคลือบพริกตามชั้นแป้ง

38. Subz Dum Biryani - spiced seasonal vegetables, caramelized onion, basmati rice, layered and cooked in a scaled pot. "dum". **฿471**

ข้าวหอมบาสมาติ ผักหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับ หัวฝรั่ง
อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกเจ)

40. Jeera Peas Pulao - basmati rice tempered with cumin seeds, green peas and coriander. **฿235**

ข้าวบาสมาติต้กับถั่วลันเตา เม็ดยี่หระและผักชี

42. Garlic Naan - garlic fluffy leavened tandoori bread **฿141**

แป้งสาลีชนิดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มรสกระเทียม อบในเตาถ่าน

44. Naan - plain and buttered fluffy leavened tandoori bread. **฿129**

แป้งสาลีชนิดเป็นแผ่นกลมแบบหนานุ่ม อบในเตาถ่าน มีทั้งธรรมดา
และรสเนย

46. Tandoori Roti - whole wheat tandoori fat bread. **฿106**

แป้งโฮลวีตชนิดแบนอบในเตาถ่าน

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

สลัดผัก ประกอบด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ แดงกว่า หัวไชเท้า พริก
ป่น และมะนาว

฿141

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

฿141

โยเกิร์ต โยมเมต ใส่แตงกวา + มะเขือเทศ และใบสาระแหน่

BEVERAGE

(CHOOSE 2 ITEMS)

49. Mojito

muddled lemon & mint with soda

฿294

50. Tub-Thim

pomegranate, mint, ginger

฿235

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

฿212

52. Organic Coconut

฿212

53. Orange

฿212

54. Pineapple

฿212

55. Watermelon

฿212

56. Ayurvedic Herbal Tea

฿188

57. Signature Masala Chai

฿188

58. Double Espresso

฿188

59. Darjeeling

฿165

60. English Breakfast

฿165

61. Earl Grey

฿165

62. Green Tea

฿165

63. Chamomile

฿165

64. Americano

฿165

(Hot or Iced)

65. Cafe Latte

(Hot or Iced)

฿165

66. Cappucino

(Hot or Iced)

฿165

67. Espresso

฿141

68. Coke

฿94

69. Coke Zero

฿94

70. Diet Coke

฿94

71. Sprite

฿94

72. Pepsi

฿94

73. Tonic Water

฿94

74. Fresh Lime Soda

฿94

75. Ginger Ale

฿94

76. Drinking Water (Singh) 1 Bottle/Person

฿59

★ Popular

🌿 Vegetarian

👨‍🍳 Chef Recommended

🕒 Long cooking time