

CHAATS & STREET FOODS

SAMOSA ^{G, D}

Potato and Green Pea, Mint Chutney,
Tamarind Caviar

50

RAJ KACHORI ^{G, D}

Green Moong Sprout, Mango Caviar,
Sweet Yogurt, Crunchy Noodle

55

BENARSI CHENNA CHAAT ^{G, D, Signature Dishes}

Cottage Cheese Dumplings, Berry Yogurt,
Pomegranate

60

CHICKEN TIKKA KATHI ROLL ^{G, D, Chefs Recommendation}

Chicken Tikka, Roomali Roti,
Green Mango Chutney

65

TAWA HAMOUR ^{G, SF, Signature Dishes}

Scallion, Wild Garlic, Pickled Cucumber
and Daikon Salad

80

SOUP

DAL DHANIYA SHORBA ^D

Yellow Lentils Broth, Lemon,
Lentil and Tomato Sponge

40

LAMB PAYA ^{D, Signature Dishes}

Lamb Trotters, Fried Onion, Mint

65

STARTERS

VEGETARIAN

KOLKATA TOFU CHILLI ^{VE, SO}

Tofu, Garlic, Soya Sauce

50

TANDOORI GUCCHI ^{D, Signature Dishes}

Wild Funghi Ricotta, Truffle Cream, Mushroom Jus

85

JAIPURI PANEER TIKKA ^{D, N}

Yogurt, Sweet Corn, Cashew Nut, Yellow Chilli

75

GOAT CHEESE KEBAB ^{D, N, Chefs recommendation}

Almond Crust, Pimento Fraiche, Mint Chutney

70

NADROO KE KEBAB ^{D, N}

Lotous Stem Chips, Mango Chutney

60

TRUFFLE MALAI BROCCOLI ^{D, N}

Broccoli, Truffle, Cream Cheese, Smoked Black Krim Tomato

65

STARTERS

NON-VEGETARIAN

CHICKEN TIKKA ^{D, Signature Dishes}

Yogurt, Dried Fenugreek, Char Grilled

85

CHANDI MURGH TIKKA ^{D,N}

Cardamom, Malai Marinade, Silver Leaves

75

LAHORI SEEKH KEBAB ^D

Cream Cheese, Bell Pepper Coulis

95

LAMB CHOP ^{D, N, Signature Dishes}

Mathania Chilli, Himalayan Salt,
Roasted Garlic

120

VANNAMEI GARLIC PRAWNS ^{SO, SF Chefs Recommendation}

Thayir Sadam Koji, Samudri Jhag,
Sea Asparagus

75

TANDOORI RED SNAPPER ^{SF, D}

Pomelo Salad, Indian Spices

90

MAIN COURSE

VEGETARIAN

PANEER TIKKA MASALA D, N, Chefs recommendation

Tandoori Cottage Cheese, Five Spices, Char Grilled Bell Peppers

95

BHINDI CHAAR PYAZA D, G, N, VE, Signature Dishes

Spiced Onion Velvet, Roast & Pickled Shallots, Okra Jullien

85

MALAI SUBZI D, N

Mixed Vegetable Korma, Roasted Cashew Nut

95

LUCKNOWI DUM ALOO D, N

Baby Potato, Roasted Melon Seeds, Ginger

70

MAIN COURSE

NON-VEGETARIAN

BUTTER CHICKEN ^{D,N}

Tomato Makhani Gravy, Tandoori Chicken
140

CHICKEN TIKKA MASALA ^{D,N}

Chicken Morsel, Garlic, Onion, Tomatoes,
Indian Spice
125

HOME STYLE CHICKEN CURRY ^{D,N}

Sous Vide Chicken Breast, Onion, Tomato
115

LAMB SHANK ROGANJOSH ^{D,N}

Fennel, Ginger, Saffron
130

RAILWAY MUTTON CURRY ^{D, G, Signature Dishes}

Goat Leg and Potato
135

PESHAWARI RAAN ^D

Slow Cooked Whole Goat Leg| Cinnamon, Clove
165

GOAN FISH CURRY ^{D, SF, Chefs recommendation}

Coconut and Tamarind Sauce, Appam
130

AGRI PRAWN SUKHA ^{SF, D}

Prawn, Coconut, Charred Banana Shallots
120

RICE

MASALA RAAN BIRYANI ^{D, N, Signature Dishes}

SERVES 4 GUESTS

Tandoori Roasted Lamb Leg, Roasted Nuts,
Aromatic Basmati Rice

345

MUGHLAI LAMB / CHICKEN DUM PARDA BIRYANI ^{D, G}

Aromatic Basmati Rice, Spices, Cooked on Dum

160

MALABAR PRAWN BIRYANI ^D

Kaima Rice

150

TAWA MASALA GHEE PULAO ^{D, G}

aromatic basmati rice, spices

80

STAPLES & BREADS

AGED BASMATI RICE

Steamed

35

SAFFRON RICE ^D

Steamed Saffron Rice

55

DAL MAKHANI ^{D, Signature Dishes}

36 - Hour Slow Cooked Black Lentils, Butter, Tomatoes

70

PINDI CHOLE ^D

Chick Peas, Dry Mango Powder

75

MASOOR DAL TADKA ^D

Red Lentils, Ghee Spice Tempering

50

RAITA

Burrani, Cucumber

30

KULCHA BREAD ^{G, D}

Amritsari, Green Pea & Mint, Four Cheese & Basil

25

STAPLES & BREADS

NAAN ^{G, D}

Plain, Butter, Garlic

15

TANDOORI ROTI ^{G, D}

Plain, Butter

15

PARATHA ^{G, D}

Pudina, Namak-Mirch

20

APPAM ^{G, D}

Rice and Coconut Milk Pancake

20

MASALA LIBRARY BREAD TASTING ^{G, D}

Naan, Roti, Paratha

60

DESSERTS

JALEBI CAVIAR ^{D, G}

Rabdi, Pistachio, Saffron

55

RASMALAI ^{D, G, Chefs recommendation}

Saffron, Reduced Milk, Silver Leaves

40

GULAB JAMUN ^{D, G}

Milk Dumplings, Saffron, 24 Carat Gold

40

Bombay Falooda ^{D, G}

Malai Kulfi, Vermicelli, Pistachio

55

COCONUT PHIRNI ^{VE}

Coconut Milk, Rice, Cardamom

55

الحلويات

^{D, G} جاليبي كافيار
حلوى ريدى الهندية مع الفستق والزعفران
55

^{D, G} راسملاي
زعفران وحليب مخفف مع أوراق فضة
40

^{D, G} جولاب جامون
زلاية الحليب مع الزعفران وذهب عيار ٢٤ قيراط
40

^{D, G} بومباي فالودا
بوظا ملاي كولفي الهندية مع الشعيرية والفستق
55

^{VE} فيرني جوز الهند
حليب جوز الهند مع الأرز والهليل
55

الأساسيات والمخبوزات

G, D خبز النان

خبز بدون حشو مع الزبدة والثوم

15

G, D تندوري روتي

خبز بدون حشو مع الزبدة

15

G, D خبز الباراتا

نعناع مع الملح والفلفل

20

G, D بانكيك أبام

فطائر الأرز وحليب جوز الهند

20

G, D تذوق مخبوزات مسالا

خبز النان والروتّي والباراتا

60

الأساسيات والمخبوزات

أرز بسمتي مُعتَّق
مطهو على البخار
35

أرز بالزعفران ^D
أرز بالزعفران مطهو على البخار
55

دال ماخاني ^D، فئة الأطباق المبردة
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٣٦ ساعة مع الزبدة والطماطم
70

بيندي شولي ^D
الحمص ومسحوق الأنانج الجاف
75

ماسور دال تادكا ^D
عدس أحمر وبهارات السمّن
50

سلطة الرايتا
لبن بوراني وخيار
30

خبز كولشا ^{G, D}
أمريتساري مع البازلاء الخضراء والنعناع، مع أربع أجبان وريحان
25

الأرز

ماسالا ران برياني ^{D, N} فئة الأطباق المميزة
يكفي 4 أشخاص
فخذ خروف تندوري مشوي ومكسرات محمصة وأرز بسمتي عطري
345

لحم موغلاي / دجاج دوم باردا برياني ^{D, G}
أرز بسمتي عطري وبهارات، مطبوخ على نار هادئة
160

مالابار روبيان برياني ^D
أرز كيما
150

تاوا ماسالا غي بولاو ^{D, G}
أرز بسمتي عطري وبهارات
80

الأطباق الرئيسية

غير نباتي

^{D, N} دجاج بالزبدة
صلصة الزبدة بالطماطم مع دجاج التندوري
140

^{D, N} دجاج تيكا ماسالا
قطع دجاج مع الثوم والبصل والطماطم والبهارات الهندية
125

^{D, N} كاري الدجاج على الطريقة المنزلية
صدر دجاج مطبوخ بطريقة سوس فيد، مع البصل والطماطم
115

^{D, N} ساق الضأن روجان جوش
شمر مع الزنجبيل والزعفران
130

^{D, G} كاري لحم الضأن على طريقة السكك الحديدية
فخذ الماعز والبطاطا
135

^D بيشواري ران
فخذ ماعز كاملة مطهوه ببطء، قرفة وقرنفل
165

^{D, SF} كاري سمك غوا
صلصة جوز الهند والتمر الهندي وبانكيك أبام
130

^{SF, D} روبيان جاف
روبيان وجوز الهند مع الموز المحروق والكراث
120

الأطباق الرئيسية

نباتي

بانير تيكما ماسالا ^{D, N} اختيار الشيف
جين تندوري وخمسة بهارات وفلفل حلو مشوي
95

بندي أربعة بصلات ^{D, G, N, VE} فئة الأطباق المميزة
بصل متبل وكراث مشوي ومخلل مع بامية جوليان
85

مالاي سابزي ^{D, N}
كورما الخضار المشكّلة الهندية، الكاجو المحمص
95

لكنوي دوم ألو ^{D, N}
بطاطا صغيرة وبذور البطيخ المحمص والزنجبيل
70

المقبلات

غير نباتي

دجاج تيكا ^D, فئة الأطباق المبردة
بالزبادي والحلبة المجففة، ومشوي على الفحم
85

تشاندي مورغ تيكا ^{D, N}
باهيل ومنقوع مالاي المالح الكريمي وأوراق الفضة
75

لاهوري سيخ كباب ^D
جبنة كريمية وصلصة الفلفل الحلو
95

شريحة لحم ضأن ^{D, N}, فئة الأطباق المبردة
فلغل ماتانيا الحار وملح الهيمالايا والثوم المحمص
120

قريدس فانجماي بالثوم ^{SO, SF} اختيار الشيف
أرز باللين وزبد البحر وهليون البحر
75

سمك تندوري أحمر ^{SF, D}
سلطة الجريب فروت وبهارات هندية
90

المقبلات

نباتي

كولكاتا توفو الفلفل الحار ^{VE, SO}
توفو ووثوم وصلصة الصويا
50

تندوري جوتشي ^D, فئة الأطباق المبردة
ريكوتا الفطر البري وكريمة الكمأة وصلصة الفطر
85

جايبوري بانير تيكا ^{D, N}
زبادي وذرة حلوة مع الكاجو والفلفل الأصفر الحار
75

كباب جبن الماعز ^{D, N}, اختيار الشيف
قشرة اللوز وجبنة بيمينتو وصلصة التعناع
70

كباب نادرو ^{D, N}
رقائق جذر اللوتس وصلصة المانجو
60

بروكلي مالاي بالكمأة ^{D, N}
بروكلي وكمأة مع جبنة كريمية وطماطم القرم الأسود المدخنة
65

المأكولات الهندية التقليدية والمقبلات الشعبية

سمبوسة^{G, D}

بطاطا وبازلاء خضراء مع صلصة النعناع والكافيار بالتمر الهندي

50

راج كاتشوري^{G, D}

براعم فول المونج الخضراء وكافيار المانجو مع الزبادي الحلو والنودلز المقرمشة

55

باناراسي شاناجات^{G, D} فئة الأطباق المميزة

زلايية جبن القريش وزبادي التوت مع الرمان

60

تشيكن تيكا كاثي رول^{G, D} اختيار الشيف

دجاج تيكا ورومالي روتي وصلصة المانجو الخضراء

65

تاوا هامور^{G, SF} فئة الأطباق المميزة

سلطة البصل الأخضر والثوم البري ومخلل الخيار والفجل

80

الشوربة

شوربة العدس الهندية^D

مرق العدس الأصفر بالليمون، واسفنجة الطماطم والعدس

40

شوربة كوارع الضأن^D فئة الأطباق المميزة

كعوب الضأن والبصل المقلي مع النعناع

65

