

## SHORBAS - SOUPS / ซุป / الشوربات

THB

**TAMATAR DHANIYA SHORBA / ซุปโสมมะเขือเทศและมะพริ้ว / شوربة الطماطم وجوز الهند**  
Tomato and coriander broth garnished with handmade Namkeen croutons  
น้ำซุปผักโขมกลิ่นหอมกับน้ำมะพริ้วและมะเขือเทศสไลด์โรยหน้าด้วยเนื้อมะพริ้ว  
طماطم طازجة مع الكزبرة المعطرة وعصير جوز الهند، تقدم مزينة بلحم جوز الهند

195

**DAL SHORBA / แองตัว / شوربة عدس**  
Yellow lentil soup lightly spiced with black pepper and cumin  
ซุปถั่วเหลืองเข้มข้นหอมกลิ่นเครื่องเทศ พริกไทยดำและผงยี่หร่าโรยหน้าด้วยใบผักชีสด  
شوربة العدس الاصفر السميكة متبل بخفة مع الفلفل الأسود والكمون مع نغحة من الكزبرة الطازجة

195

**MURG BADAAMI SHORBA / ซุปไก่ / شوربة مورغ بادامي**  
Chicken soup, green chilies and toasted almond flakes  
น้ำซุปไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศและพริกเขียวโรยหน้าด้วยอัลมอนด์คั่ว  
مرقة الدجاج مع التوابل والفلفل الاخضر الحارمزينة برقائق اللوز المحمص

205

**SAMUNDARI SHORBA / แองสมันดาเรีย / شوربة سامونداري الماكولات البحرية**  
Fennel seed infused prawn and snapper broth with masala crisps  
ซุปครีมเมล็ดยี่หร่า กุ้ง และปลากระพง เสริฟคู่กับมาซาลาทอดกรอบ  
بذور نبتة الشمر القشدية مع الروبيان وسمك النهاش، تقدم مع رقائق البطاطس المقلية مع توابل الماسالا

575

## SANGI SATHI - SIDE DISHES / เครื่องเคียง / الاطباق الجانبية

**GARDEN SALAD / สลัด / سلطة خضراء**  
Lettuce, cucumber, tomato, red onion, green chilies and vinaigrette  
ผักกาดสด แตงกวา มะเขือเทศ และหอมแดง เสริฟคู่กับพริกเขียวและน้ำส้มสายชู  
الخس الطازج، الخيار، الطماطم والبصل الاحمر يقدم مع الفلفل الحار الأخضر وصلصة الخل

195

**ARABI SALAD / สลัดอาราบี / فتوش**  
Bawar chi's Arabic Fatoush – fresh vegetables with mint and lemon juice  
สลัดพาสลัดส์บาวาชี – ผักสดผสมกับใบมินท์และน้ำมะนาว  
فتوش عربي مكون من الخضار الطازجة ممزوجة بالتعناع و عصير الليمون

195

**ALOO CHAAT / อลู ชัท / الوشات**  
Fried potatoes with cucumber, coriander and red onion; Tossed in dried mango powder. Served with tamarind chutney  
มันฝรั่งทอดปรุงรสกับแตงกวา ผักชี หอมแดง ชัท-มาซาลาและชัทนีย์ซอสมะขาม  
مزيج من البطاطس المقلية مخبوزة مع الخيار والكزبرة والبصل الاحمر وبهارات شات ماسالا مع صلصة التمر الهندي

195

**KHATTA MEETHA JH INGA / สลัดกึ่งทอดตัวใหญ่ / سلطة الروبيان الحامض والحلو**  
Warm salad, comprising of tandoori king prawns and crisp salad greens with vegetables, folded in a piquant, sweet & sour tamarind dressing  
สลัดกึ่งตัวใหญ่ปรุงรสด้วยเตาอบทันดูร์และสลัดผักทอดกรอบราดด้วยน้ำสลัดมะขามรสเปรี้ยวหวาน  
سلطة دافئة تتألف من القريدس الملك التندوري المقرمش والخضار متموجة مع سلطة الخضار، تم طبخها مع التمر الهندي الحلو والحامض

850

**MASALA PAPAD / มาซาลา ปาบัด / ماسالا باباد**  
Fresh onion, tomato and cucumber presented in crisp papad cones and seasoned with a secret blend of dry spices  
ปาบัดทอดโรยด้วยน้ำหอมและมะเขือเทศเสริฟพร้อมโตนปาบัดกรอบเคล้าเครื่องเทศแห้งสูตรพิเศษ  
بصل طازج مع طماطم (كاشمير) سلطة هندية تقليدية تقدم في اكواز باباد الهشة مع مزيج من سري من البهارات الجافة

185

## RAITA / ไรต้า / رايثا

### HOMEMADE CURD CONDIMENTS / โฮมเมดเคิร์ด(โยเกิร์ต) / زيادي بالتوابل صناعة منزلية

**SUBZ**  
Red capsicum and cucumber topped with roasted Jeera mixed in curd  
พริกแดงและแตงกวาราดด้วยยี่หร่าผสมกับเคิร์ด  
فلفل احمر مع خيار مغطاة بالكمون المحمص في اللبن الرائب

185

**BOONDI**  
Fried chickpea flour pearls in fresh curd  
ตัวทอดแป้งโฮมกตลูกเคิร์ด  
حمص مقلي مع التوابل غارق في اللبن الرائب

185

**FAL RAITA**  
Tropical fruit cocktail and curd  
ค็อกเทลผลไม้สดลูกเคิร์ด  
كوكتيل الفواكه الاستوائية مع اللبن الرائب

185

**BURANI RAITA**  
Roasted garlic curd  
เคิร์ดกระเทียมย่าง  
معجون الثوم المحمص مع اللبن الرائب

195

## SHAHI TANDOOR (Traditional Clay Oven / เมฆเตาถ่านดั้งเดิมทันดัวร์ / مشاوي)

### MURGH (CHICKEN)

THB

#### TANDOORI MURGH / ไก่อบต้นตำรับอินเดีย / تندوري ميرج

725

Whole chicken marinated in yogurt, mustard oil and garam masala

อาหารยอดนิยมของชาวอินเดีย หมักไก่ทั้งตัวลงไปโยเกิร์ต และน้ำมันเมล็ดคาร์ดามอมเครื่องเทศปรุงสุกด้วยเตาอบทันดัวร์  
هو الطبق الأكثر شعبية وتقليدية . دجاجة كاملة منقعة بالبن الطازج , زيت الخردل , بهارات غارام ماسالا مشوية حد التنور في التور التقليدي

#### BAWARCHI MURGH MALAI KEBAB / เบบ์ไก่บาวาชิ / مورغ مالاي كباب

425

Plump chicken thighs marinated in cream cheese, cardamom and black salt

ไก่หมักครีมชีส ลูกกระวาน และเกลือดำ เสิร์ฟพร้อมกับแอปเปิลสดและซอสที่มีรสขม

أفخاذ الدجاج الممتلئة منقعة بزيج مخملي من الجبن , الهيل والملح الأسود , يقدم مع التفاح الطازج وصلصة الرمان

#### KALMI KEBAB / เบบ์ไก่ / كالمي كباب

425

Chicken legs coated with aniseed and saffron

น่องไก่เคลือบด้วยยี่หระ สมุนไพรเคล้าผงเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมวอลนัทและลูกเกด

أفخاذ الدجاج المغطاة باليانسون والزعفران ممزوجة بالجوز والزبيب

#### MURGH TIKKA / ไก่ย่าง / مورغ تكة

425

Tandoori masala and mustard seed crusted boneless chicken

ไก่ไม่มีกระดูกเคล้าเครื่องเทศอินเดียและเมล็ดมัสตาร์ด

دجاج مشوي مسحوب العظم مغطى بتوابل تندوري ماسالا ويذور الخردل

### GOSHT (LAMB)

#### SEEKH KEBAB / เบบ์เนื้อแกะ / كباب

525

Tender rolls of minced lamb, ginger, green chilies, cumin, Amchoor and royal saffron, then grilled over charcoal fire

เนื้อแกะสับละเอียดหมักกับขิง พริกเขียว ผงยี่หระ สมุนไพร และเครื่องเทศ

ย่างสุกด้วยเตาถ่าน

والكمون والزعفران مع مسحوق الامشور الملكي ثم تشوى على نار الفحم

#### TANDOORI CHAAP / เนื้อแกะอบสมุนไพร / تاندوري شاب

650

Spring lamb chops marinated in fenugreek and mustard oil infused yogurt, finished over hot coals

เนื้อแกะสับหมักในสมุนไพรหมักกับน้ำมันเมล็ดคาร์ดามอมสมุนไพร ปรุงสุกด้วยเตาถ่าน

قطع لحم الخاروف الضاني منقعة في زيت نبات الحلبة والخردل واللبن من ثم توضع نهاية لتشوى على الفحم

#### BAWARCHI RAAN MASALA / เนื้อแกะสโตล์บาวาชิ / راوانشاي ماسالا

1800

Whole hind leg of lamb, marinated overnight in a rich blend of red chili, garlic, fresh coriander and Rattan Jot then slow pot roasted in stock flavored with garam masala then grilled in the tandoor for a perfect finish (Can be served on or off the bone)

คัดสรรขาหลังแกะชิ้นดีทั้งขาหมักด้วยพริกแดง กระเทียม ผักชีสด และสมุนไพรอินเดีย คั่วในหม้อกับเครื่องเทศ

ปรุงสุกในเตาอบทันดัวร์ (สามารถเลือกเสิร์ฟได้ทั้งแบบมีกระดูกหรือไม่มีกระดูก)

فخذ ضاني منقعة ليلية كاملة في مزيج غني من الفلفل الاحمر والثوم والكزبرة الطازجة والقليل من الراتان ثم تحمر ببطن مع مرق بنكهة غارام ماسالا من ثم ( تشوى في التنور من اجل نهاية مثالية ) تقدم مع او بدون عظم

### SAMUNDARI PESHKASH (SEAFOOD / อาหารทะเล / المأكولات البحرية)

THB

#### BAWARCHI TANDOORI POMFRET / ปลาอย่างบาวาชิ / بواراشي تندوري بومفريت

600

Ajwain-flavoured whole Pomfret dusted in yellow chili and Garam Masala, roasted in the tandoor, then sprinkled with lemon juice and Bawarchi's blend of masala

ปลาจาระเม็ดอย่างสมุนไพรอินเดียผงพริกเหลืองเคล้าเครื่องเทศอย่างในเตาอบทันดัวร์ บีบมะนาวและมาซาลาล็กน้อยสโตล์บาวาชิ

سمك البومفريت منكه بنبتة النانخة و مغبر بالفلفل الاصفر الحاروبهارات غارام ماسالا ثم تشوى في التنور. بعد ذلك يتم رش السمكة بعصير الليمون ومزيج من بهارات الماسالا

#### TANDOORI JHINGA / กุ้งย่าง / تندوري جنها

825

King prawns steeped in roasted mustard seeds and caraway, flamed in the tandoor and served with pineapple-chili chutney

กุ้งตัวใหญ่ชุบเคล้าในเมล็ดมัสตาร์ดและยี่หระ ย่างในเตาอบทันดัวร์เสิร์ฟคู่ซอสพริก-สับปะรด

حبات من الروبيان الجامبو نقعت في حبات الخردل المحمص والكراوية , تشوى في التنور وتقدم مع صلصة الاناناس الحارة

#### AJWAINI MACCHI TIKKA / ปลาอย่าง / اجواني ماشاهي

550

Sea bass fillets encased in caraway seeds, fresh curd and garam masala, skewered and finished in the tandoor

เนื้อปลาสดชิ้นใหญ่ชุบเคล้ากับยี่หระ เคิร์ด(โยเกิร์ต) และเครื่องเทศ ย่างสุกในเตาอบทันดัวร์

فيليه سمك القاروص مغطى ببذور الكمون واللبن الطازج و بهارات غارام ماسالا , يشوى بالسيخ ومن ثم يوضع في التنور من اجل نهاية مثالية

#### KASTURI MACCHI TIKKA / ปลาแซลมอนย่าง / كاستوري ماسايا

950

Fenugreek studded marinade over fresh salmon, fired quickly in the tandoor

เนื้อปลาแซลมอนสดหมักด้วยสมุนไพร ย่างไฟในเตาอบทันดัวร์

سمك السلمون الطازج منقع بنبتة الحلبة والقليل من الماء المالح . من ثم يقلى بسرعة في التنور

## SHAKHAHARI (VEGETARIAN / มังสวิรัตติ / قابات الابل)

THB

### BAWARCHI BHARWAAN PANEER TIKKA / บาฬิรบาواชิย้าง / باورشي باهاروان بانني

385

Skewered paneer cubes grilled in the earthen oven  
ชีสชิ้นเคียบหมักในเตาเครื่องเทศและซัทนียมีนที่เสียบไม้ย่างในเตาอบ  
مكعبات الجبن المشوية ، منقع في مزيج من التوابل والمحشوة مع صلصة التناخ مشوية في قرن خزق

### SUBZ SEEKH KEBAB / เคบับมังสวิรัตติ / سوبز سيخ

Hand-crafted rolls of cumin and royal saffron spiced minced vegetables, grilled over charcoal

ผักสับและเชียบผสมเครื่องเทศห่อด้วยมือ ย่างสุกด้วยเตาถ่าน  
لفات يدوية من الكمون والزعفران الملكي متبل مع مفروم الخضار المشوية على الفحم

285

### BHARWAAN ALOO / มั่นอบ / باهاروان الو

Halved potatoes filled with fragrant cashew, pistachios and minced cottage cheese  
มันฝรั่งหั่นครึ่งอัดแน่นด้วยมะม่วงหิมพานต์ พิสทาชิโอ และคottageชีสสับและเชียบ ปรุงสุกในเตาอบหันทัวร์  
حيات من البطاطس نصف ممثلة بالكاشو والعطر ، الفستق والجبن المفروم لتنتهي في التنور

285

### DAHI KE KEBAB / เคบับทอด / داهي كي كباب

Fresh hung curd patty mixed with fresh coriander and green chilies, fried until golden brown

ชีรสดผสมกับผักชีสดและพริกเขียว ทอดจนเป็นสีทองสวย  
فطيرة مقوية معجونة من اللبن الطازج المزوج مع الكزبرة الخضراء والفلفل الحار الطازج ، مقوية حتى تصبح ذهبية اللون

285

### SUBZ GALOUTI / สوبزกาลาติ

Spiced finely ground spring vegetable patty mixed with fresh coriander, fried and served on a crispy flat choux pastry

เครื่องเทศและผักสับและเชียบผสมกับผักชีสด นำไปทอดจนกรอบ เสิร์ฟคู่กับซัวร์เพรสตี้  
خضار الربيع المطحونة ناعما مخلوطة مع الكزبرة الطازجة والتوابل تقلي حتى تكتسب طبقة مقرمشة ، من ثم تقدم على طبقة رقيقة من المعجنات المقرمشة

285

### CHATPATI GOBHI TANDOORI / ออทะหล่าปรุงรสอบในเตาหันทัวร์ / شاتباتي جوبي تندوري

Whole cauliflower marinated in tomato & garlic nage with yoghurt and a sprinkle of Garam Masala and baked in the tandoor

ดอกกะหล่ำทั้งลูกหมักในมะเขือเทศ และกระเทียม โยเกิร์ต โรยหน้าด้วยผงเครื่องเทศปรุงสุกในเตาอบหันทัวร์  
قطع من القرنبيط نقعت في الطماطم والثوم مع اللبن الطازج مع رشة من بهارات غارام مالاสา من ثم تحبز في التنور

285

### TANDOORI KHUMB / เห็ดย่าง / تندوري كومب

Portobello marinated in Indian spices, stuffed with garlic spinach and grated cheese, char-grilled, and served with beetroot relish

เห็ดหมักในเครื่องเทศอินเดีย สอดไส้ด้วยผักโขม กระเทียม และชีส ย่างด้วยถ่านเสิร์ฟคู่กับบิทรุท  
فطر بورتوبيللو متبل بالبهارات الهندية ، محشو مع السبانخ والثوم والجبن المشور المشوية ، تقدم مع توابل الشمندر الاحمر

450

### TANDOORI MALAI BROCCOLI / บล๊อคโคลี่ย่าง

Fresh broccoli marinated in a velvety mix of cream cheese, cardamom and black salt, served with fresh apple and pomegranate chutney

บล๊อคโคลี่สดผสมครีมชีส กระวาน และเกลือดำ เสิร์ฟพร้อมซัทนียแอปเปิ้ลและทับทิม  
البروكلي الطازجة متبل في مزيج من الجبن القشدي ، الهيل والملح الاسود ، يقدم مع التفاح الطازج وصلصة الرمان

465

## TANDOORI KHAZAANA

### (TASTING PLATTERS / อาหารเลิศรสจากเตาอบหันทัวร์ / قابات الابل قوذت)

THB

An invitation to enjoy a sumptuous gala of delights from Bawarchi's legendary tandoor.  
เพลิดเพลินไปกับดินเนอร์สุดหรู ตำนานความอร่อยแห่งการอบอาหารเตาหันทัวร์ต้นตำรับอินเดียจากบาواชิ  
دعوة للاستمتاع بمهرجان من المثلذات من طاهي التدوري الاسطوري

### VEGETARIAN / เมนูมังสวิรัตติ / اختيار نباتي

1600

### NON-VEGETARIAN / เมนูปกติ / اختيار غير نباتي

1800

### HANDI KE NAZAAKAT (CURRIES / แกงกะหรี่ / يراكل اة هك ن ب ام اعط)

An invitation to enjoy a sumptuous gala of delights from Bawarchi's legendary tandoor.  
دعوة للاستمتاع بمهرجان من المثلذات من طاهي التدوري الاسطوري

### BAWARCHI TAWA MASALA / มาชาลากระหรี่ฮอสไตล์บาواชิ

A Bawarchi signature curry - choose from the list below to be cooked in an unctuously spiced masala gravy.

แกงกะหรี่เอกลักษณ์เฉพาะบาواชิ - สามารถเลือกรายการด้านล่างเพื่อปรุงอาหาร  
الكاري توقيع كبير الطهاة - اختر من القائمة اذناه المراد طهيه في مرق المثلذ الزيتي ماسالا

SUBZ (Vegetable)	280
MURGH (Chicken)	450
JHINGA (Prawn)	875

PANEER (Cheese)	390
GOSHT (Lamb)	650
MACHCHI (Fish)	575



## MURGH (CHICKEN)

THB

### KADAI MURGH / ไก่ปรุงรส / كاداي مرچ

450

Juicy chicken thighs cooked in bell pepper and tomato gravy, coriander seeds and red chili  
ไก่นุ่มอบด้วยพริกหวานและซอสเกรวี่มะเขือเทศ เพิ่มความจัดจ้านด้วยเมล็ดผักชีและพริกแดงทั้งเม็ด  
الفخاد الدجاج الشهية مطهية في الفلفل ومرق الطماطم مع بذور الكزبرة و قرن كامل من الفلفل الاحمر

### BAWARCHI MURGH MUSSALLAM / ไก่ย่างสไตล์บาวาชิ / بوارشي مرغ مسالم

685

Tandoor-roasted whole chicken cooked with a spiced minced chicken, fenugreek and tomato sauce  
ไก่ทั้งตัวคั่วเครื่องเทศสับละเอียดและซอสมะเขือเทศอย่างจัดจ้านด้วยเตาอบหินตุร์  
دجاجة كاملة مشوية في التور ومطهية مع متبل مفروم الدجاج والحبلة وصلصة الطماطم

### MURGH MAKHANWALA / มอริ่ง มาฆานวาลา

495

The Queen of all curries – grilled chicken, simmered in lusciously smooth tomato gravy enriched with cashew then finished with piquant dried fenugreek  
ไก่อบเตาในน้ำเกรวี่มะเขือเทศหวานฉ่ำโรยด้วยเมล็ดมะม่วงทิมพานต์และเครื่องเทศแห้ง  
ملك كل أطباق الكاري - دجاج مشوي يطبخ على نار هادئة في مرق الطماطم السلس مع الكاجو من ثم ينتهي بالحلبة الجافة اللاذعة

## GOSHT (LAMB)

THB

### ROGAN JOSH / روجان جوش

585

A signature dish from Kashmir. Tender lamb cooked amidst fennel, ginger, garlic and chilies, reduced to a thick and unforgettable gravy  
แกงกะหรี่แคชเมียร์ คัดสรรเนื้อแกะชิ้นปิ้งปรุงรสด้วย ยี่หร่า ชিং กระเทียมและพริก

طبق عطري فواح بالعلامة الكشميرية , لحم الخروف الضائي الرقيق المطبوخ وسط الشمر الزنجبيل الثوم والفلفل الحار , اضيفت الى المرق السميك الذي لا ينسى

### SAAG GOSHT / แกงกะหรี่ผักโขม / تشوچ جاس

585

A delicate balance of soft lamb cooked in a spinach gravy, served traditional Punjab-style with jaggery pieces  
แกงกะหรี่แกะเนื้อนุ่มและผักโขมเสิร์ฟในสไตล์ต้นตำรับปัญจาบ

الطبق التقليدي في البنجاب , قطع ناعمة من لحم الخروف الضائي مطبوخة في مرق السبانخ مع القطع الحرفية

### BAWARCHI GOSHT OOH LA LA / แกงกะหรี่บาวาชิ อู ลาลา / براوشي جوش او لالا

585

A Bawarchi creation and the spiciest curry on our menu! Succulent lamb cooked in gravy with a heavy kick of both fresh and dried chilies  
บาวาชิรังสรรค์เมนูแกงสุดพิเศษ เนื้อแกะสดใหม่ปรุงรสจัดจ้านด้วยพริกแห้ง

أشد أطباق الكاري حرارة على هذه القائمة، الضان النضر مطبوخ في المرق مع كمية كبيرة من الفلفل الحار المجفف

### RAHRA GOSHT / راهرا جوش

635

Lamb pieces cooked till meltingly tender with minced lamb in rich stock with garam masala added at timed intervals to embellish its unique flavor  
แกงกะหรี่แกะเนื้อนุ่มที่ผสมเครื่องเทศชนิดร้อนครบถ้วนจนได้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์

قطع لحم الغنم المطبوخ حتى الاستواء مع لحم الغنم المفروم في في الاوراق الغنية لل غارام مالاسا التي اضيفت في الوقت المناسب لاضفاء النكهة المناسبة

## SEAFOOD SAMUNDARI

THB

### KADAI MACCHI / كدائي ماجي

645

Boneless Red Snapper cooked with bell peppers and tomato, tempered with coriander seeds and black peppercorn, finished in an enriched tomato gravy  
ปลาดุกแดงเนื้อไม่มีก้าง ปรุงรสด้วยพริกไทยและน้ำเกรวี่มะเขือเทศ โรยเมล็ดผักชีและพริกไทยดำ

سمك النهاش الاحمر عديم العظم , المطهي مع الفلفل والطماطم , نقع مع بذور الكزبرة والفلفل الاسود من ثم الانتهاء بوضعه في مرق الطماطم السميك

### JHINGA MASALA / جنجا ماسالا

875

Succulent King prawns stir-fried in a spicy tomato masala, finished with fresh lemon  
กุ้งตัวใหญ่ผัดกับมาซาลามะเขือเทศรสจัดพร้อมมะนาวเสิร์ฟร้อน

الروبيان الجامبو النضر مقلية في مالا الطماطم الحار , وتتهى مع بعض عصر الليمون الطازج

### SALMON TIKKA MASALA / سمك السلمون تيكا ماسالا

950

Norwegian Salmon filets barbequed then served in tomato, fenugreek and onion sauce  
แซลมอนนอร์เวย์ย่างเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ ลูกชี่ และซอสหัวหอม

فيليه سمك السلمون النرويجي المشوي , ثم يقدم في الطماطم . تبنة الحلبة وصلصة البصل

### LOBSTER MASALA / جراد البحر ماسالا

2800

A decadent pan-fried whole lobster, gently simmered in a velvety Makhni gravy  
กุ้งล็อบสเตอร์ทอดทั้งตัวเคี้ยวจนเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ

جراد البحر الكامل المقلي , يطهى برفق في مرق مخلي المخملي

### SAAGAR KE MOTI

9800

Bawarchi's signature seafood symphony! Indulge in Alaskan Lobster, Norwegian Salmon, Caribbean Crab, Canadian Scallops and Phuket King Prawns in a royal Saffron gravy laid on a bed of Basmati  
รวมเมนูทะเลชั้นเลิศ-กุ้งล็อบสเตอร์ แซลมอนนอร์เวย์ ปูยักษ์ หอยสกลlops

กุ้งภูเก็ตตัวใหญ่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมกัญญาพันธ์อินเดีย

ز تارا المحم . بيبرالكو وعطلسا . بجيوالثر نوملسا لكمد . الاسكن رواد البحر . ني اهنالا نيدالا مجموعة الطنابل قذيلابيحرية ال ثولا كالم نة ميغونيميد . ال ربنمة الكيفدالصوالا نة مقبط على مدقذ و كيبالم ن في مرق الزعفران المهيجه تيكودن نمو ماجان لبيبريتمسال

## SUBZ BHAAR (VEGETARIAN CURRIES/ มังสวิรัติ / نباتي )

THB

### KASHMIRI DUM ALOO / کشمیری دامالو

290

Spiced potatoes and nuts cradled in roasted whole potatoes, swathed in fragrant cashew nut gravy then finished in traditional dum oven

มันฝรั่งย่างราดด้วยมันคั่วบดตัวเคล้าซอสสูตรพิเศษอบในเตาอบดั้งเดิม

البطاطس والمكسرات المحلاة تحلى في داخل حبة بطاطس كاملة محمرة ، مغطسة بمرق مكسرات الكاجو من ثم توضع في الفرن التقليدي

### KHASTA ALOO MASALEDAR / خاست الو ماسالدار

290

Pan fried potatoes braised with tomato, onions with a hint of dried mango powder over a griddle

มันฝรั่งผัดมะเขือเทศหัวหอมคั่วเคล้าผงมะม่วงอินเดีย

البطاطس الاسفنجية المقلية المطهوه ببطء مع الطماطم والبصل مع قليل من مسحوق المانجو المجففة على صينية

### MUTTER METHI MALAI

290

A rich dish of green peas, cooked with Indian spices in a cashew and cream sauce

ตัวปรุงรสด้วยเครื่องเทศอินเดียและเนื้อมะม่วงหิมพานต์คั่วเคล้าในซอสครีม

طبق غني من البازلاء الخضراء المطبوخة مع التوابل الهندية في صلصة الكاجو وكريم

### BHINDI MASALA / بيندي ماسالا

290

Flavour-packed delight made from stir-fried okra, folded into a spicy sauce

กระเจียนเขียวผัดด้วยซอสมะเขือเทศ

البامية المقلية اللذيذة المطهية مع صلصة الطماطم الحارة لتعطيك بهجة لم تتذوقها من قبل

### DHINGRI MUTTER / دهنجری مٹیر

290

Combination of fresh button mushrooms & green peas cooked in luscious brown onion and tomato gravy

ผัดเนื้อกระดุมและตัวใส่หัวหอมผัดซอสมะเขือเทศ

مزيج من الفطر الطازج والبازلاء الخضراء المطبوخة في البصل البني

ومرق الطماطم

### GOBI MASALA / กوبي ماسالا

290

Cauliflower florets tossed in an addictive dry masala blend

กระหล่ำดอกผสมมาซาลาแห้ง

زهيرات القرنبيط اللذيذة تقذف في مزيج ماسالا اللذيذ الجاف

## PANEER KA AAHVAAADA (COTTAGE CHEESE / أجبان)

THB

### PUDINA MALAI KOFTA

380

Handmade creamy cottage cheese dumplings, served in a full bodied cashew and mint gravy

เขี้ยวคottageชีสเสิร์ฟพร้อมเนื้อมะม่วงหิมพานต์และน้ำเกรวี่มินต์

قطائر الجبن الدسمة منزلية الصنع ، تقدم في مرق الكاجو و النعناع

### SAAG PANEER

375

Paneer cubes simmered in smooth spinach and fenugreek sauce served with roasted whole garlic and jaggery pieces

ชีสอินเดียหั่นตัวปรุงร้อนในซอสผักโขมและสมุนไพรพื้นบ้านเสิร์ฟพร้อมกระเทียมสดและน้ำตาลหั่นชิ้น

مكعبات جبن البانير طهيت على نار هادئة في صلصة نبات الحلبة والسبانخ ، تقدم مع حبات الثوم المحمصه والقطع الحرقية

### KADAI PANEER

305

Cottage cheese batons cooked with a traditional onion and tomato gravy

คottageชีสแท่งปรุงสุกด้วยน้ำเกรวี่หัวหอมและมะเขือเทศแบบดั้งเดิม

أصابع الجبن المطهي مع مرق البصل والطماطم التقليدية

### PANEER MAKHANI

390

Grilled cottage cheese simmered in a rich tomato paste and finished with cream

คottageชีสย่างในน้ำมะเขือเทศและครีม

## DAL KE PESHKASH (LENTILS)

THB

### BAWARCHI DAL MAKHANI

275

A divine combination of black lentils and tomatoes simmered overnight on charcoal, served with a touch of butter

การผสมผสานระหว่างถั่วดำและมะเขือเทศเคี่ยวข้ามคืนบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมเนย

مزيج الإلهي من العدس الأسود والطماطم يتك على نار خفيفة ليلة وضحاها على الفحم، ويقدم

مع لمسة من الزبدة

### DAL DEGCHI

190

Yellow lentils tempered with perfumed turmeric, ginger, garlic, coriander and whole cumin

ถั่วเหลืองปรุงด้วยขมิ้นหอม ชিং กระเทียม พริกขี้ และเมล็ดคัมภีร์

العدس الأصفر نفع مع الكركم ، الزنجبيل ، الثوم ، الكزبرة و بذور الخردل



## BASMATI KI BHAAR (Rice)

THB

### ZEERA CHAWAL

Cumin-tempered Basmati

ข้าวผสมยี่หระ

أرز بسمتي مع كمون

190

### KESRI CHAWAL

Saffron flavored Basmati

ข้าวหน้าฝร่น

أرز بسمتي منكه بالزعفران

280

### SADA CHAWAL

Traditionally cooked Basmati

ข้าวอินเดียดั้งเดิม

أرز بسمتي مطبو بطريقة تقليدية

90

### KHUMB MATTAR PULAO

A fragrant combination of mushrooms and green peas cooked on Dum with Basmati

ข้าวอบอินเดียดั้งเดิมและถั่ว

مزيج عبق من الفطر والبازلاء الخضراء طهيت على الارز البسمتي

335

## BIRYANI

A choice of meats or vegetables braised with our very own Bawarchi Masala, combined with saffron-hued basmati and cooked on Dum

ข้าวหมกเนื้อสัตว์หรือผักปรุงกับมาซาลาสุดรพิเศษเอกลักษณ์ของบาวาชิ

خيار من اللحوم او الخضروات مطهوه ببطء مع الماسالا الخاصة بكبير الطهارة الخاصة جدا , جنباً الى جنب مع الارز البسمتي الملون بالزعفران مطهي على الدوم

### BAWARCHI HYDERABADI

Famous Nizam style with lamb

ข้าวหมกแกะ

أسلوب نزام الشهير مع لحم الخروف

595

### MURGH

(Chicken, ข้าวหมกไก่, دجاج)

### JHINGA

(Prawns, ข้าวหมกกุ้ง, روبيان)

### SUBZ

(A combination of vegetables and cottage cheese, ข้าวหมกผักและคottageชีส, مزيج من الخضروات والجبن)

525

775

400

## KANAK KI SHAAN (INDIAN BREADS)

THB

### ROTI

Made from stoneground whole meal flour, unleavened

โรตีสานี่สารปรุงแต่งทำจากแป้งโฮลมีล, لم الكلالح قليلا قي قد نم عونصم ي دنه زبخ ,

Tandoori/ โรตีดั้งเดิม / خبز تنور

80

MISSI (roasted gram-flour bread with onion, green chilies)

100

โรตีสานี่หอมและพริกเขียว / خبز نجاي بالبصل والفلفل الاخضر

NAAN (Leavened Indian Flatbread / นานอินเดีย / الخبز الهندي المخمر)

Plain / ดั้งเดิม / عادي

120

Butter / เนย / بالزبدة

120

Garlic / กระเทียม / بالثوم

150

Cheese / ชีส / بالجبن

200

Tomato Garlic / กระเทียมมะเขือเทศ / بالطماطم والثوم

180

Olive / มะกอก / بالزيتون

200

Kheema (minced lamb) / แกะบด / لحم غنم مفروم

140

KULCHA / ขนมปังอินเดียทำจากแป้งสาลี / الخبز الهندي المخمر مصنوع من دقيق القمح

Aloo / ขนมปังมันฝรั่ง / آلو

165

Pyaz / ขนมปังหัวหอม / بصل

165

Paneer / ขนมปังชีสอินเดีย / الجبن الهندي

185

PARATHA / แป้งการต๋า / پارتا

Pudina (Mint) / รสมินต์ / نعناع

145

Laccha (layered) / โรตีสั้น / طبقات

145

Mirch (Red chili) / รสพริกแดง / فلفل احمر

145