

## TASTING NON-VEGETARIAN MENU / قائمة غير النباتيين

### TANDOORI JHINGA / กุ้งย่าง / تندوري جهنجا

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

กุ้งตัวใหญ่เคล้าเมล็ดมัสตาร์ดและเครื่องเทศย่างในเตาทันดัวร์เสิร์ฟพร้อมซอสน้ำส้มสายชูรสเผ็ด

الروبيان الجامبو غارق في بذور الخردل المحمص والكراوية يحمص في التندور ويقدم مع صلصة الاناناس والفلفل الحار

### STUFFED WILD MUSHROOMS / เห็ดสอดไส้ / الفطر البري المحشو

Stuffed mushrooms with garlic spinach & cheese cooked in the tandoor, and served with beetroot relish

เห็ดสอดไส้ ผักโขม กระเทียม และชีส อบในเตาทันดัวร์เสิร์ฟพร้อมบีทรูท

الفطر المحشو مع الثوم والسبانخ والجبن المطبوخ في تنور، ويقدم مع المذاق الشمندر

### AJWANI MAHI TIKKA / ปลาแซลมอน / اجوام ماه

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

เนื้อปลาแซลมอนแร่บางห่อเมล็ดยี่หระ เคี้ยวสด โรยด้วยเครื่องเทศอินเดียและอบในเตาทันดัวร์

فيليه سمك السلمون المغطى في بذور كمون واللبن الرائب الطازج وغارام ماسالا، شوي بالسيخ و

انتتهت في التنور

### ACHARI MURGH TIKKA / ไก่ไม่มีกระดูก / اشاري مرغ

Boneless chicken marinated in pickled spices and cooked in tandoor

ไก่ไม่มีกระดูกหมักเครื่องเทศอินเดียอบในเตาทันดัวร์

دجاج متبل بالبهارات المخلة وطهي في تنور

### ELAICHIDAAR MUSHROOM SHORBA / ซุปเห็ด

A classic soup tempered with a touch of Indian flavor, spiced with green cardamom and topped with cream

ซูปครีมเห็ดสดคลาสสิกเคล้ารสเครื่องเทศอินเดีย

شوربة كلاسيكية لينت مع لمسة من البهارات الهندية . متبله بالهيل الاخضر وانتتهت بالكرم

### INDIAN RISOTTO / ข้าวผัดริซอตโต / مخبوزات هندية

Saffron and basmati rice topped with a hardy Indian flavored chicken tikka masala

ข้าวผัดเคล้าเครื่องเทศอินเดียเล็กน้อยเสิร์ฟพร้อมมะเขือเผาอบ

زعفران والارز البسمتي فوق دجاج تيكا ماسالا ذو النكهة الهندية القوية

### SIDE DISHES / เครื่องเคียง / أطباق جانبية

Dal Bawarchi

ถั่วสไตล์บาวาชิ

### ASSORTED BREAD BASKET / ขนมปังหลากหลายชนิด / سلة خبز اسسورتيد

Olive and garlic Naan, green & red chili Paratha

ขนมปังอินเดียและเครื่องเทศรสจัด มะกอกและน่านกระเทียม

زيتون مع خبز الثوم ( نان ) فلفل اخضر واحمر بارتا

### DESSERT / ขนมหวาน / حلويات

### DATE WITH CHOCOLATE / มועد مع الشوكولاته

Chocolate lava cake with chocolate ice cream

เค้กช็อกโกแลตลาวาและไอศกรีมช็อกโกแลต

كعكة مقذوفات البركان بالشوكولاته مع ايس كريم الشوكولاته

### -OR / - و

### FLAMBÉ GULAB JAMUN / فلاّب جلاب جامون

Homemade Gulab Jamun flambéed with dark rum

ขนมกุหลาบจามุนโฮมเมดพร้อมเหล้ารัม

جلاب جامون منزلية الصنع مع الرم المظلم

# 1800 THB

## TASTING VEGETARIAN MENU **แกงซี / قائمة النباتيين**

### **BAWARCHI BHARWAAN PANEER TIKKA / แกงซีส เครื่องเทศ**

Skewered paneer cubes, marinated in a medley of spices and stuffed with mint chutney, grilled in the earthen oven

แกงซีส เครื่องเทศ

مكعبات جبنة بانير المسميخ، منقوع في مزيج من التوابل ومحشوة مع صلصة النعناع، مشوي في الفرن الارضي

### **FORTUNE COOKIE / คุณก็ทำนาย / كعكة الحظ**

Wait for what's coming your way!

ต้องรอดูว่าจะออกมาเป็นอะไร!

انتظر ما سياتي في طريقك

### **STUFFED WILD MUSHROOMS / เห็ดสอดไส้ / الفطر البري المحشو**

Stuffed mushrooms with garlic spinach & cheese cooked in the tandoor and served with beetroot relish

เห็ดสอดไส้ ผักโขม กระเทียม และชีส อบในเตาทันดอร์เสิร์ฟพร้อมบีทรูท

الفطر المحشو مع الثوم والسبانخ والجبن المطبوخ في تنور يقدم مع الشمندر اللذيذ

### **BHARWAAN ALOO / มันฝรั่งอบ / باهروان الوو**

Halved potatoes filled with fragrant cashews, pistachios and minced cottage cheese, finished in the tandoor

มันฝรั่งอบในเตาอบทันดอร์สอดไส้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พิสตาชิโอ และคottageชีส

نصف حبة من البطاطا محشو بالكاجو والفسطق والجبن المفروم وانتهت في التنور

### **ELAICHIDAAR MUSHROOM SHORBA / ชุปเห็ด / شوربة الفطر الاشهدار**

A classic soup tempered with a touch of Indian flavor, spiced with green cardamom and topped with cream

ซूपครีมเห็ดสดคลาสสิกเคล้ารสเครื่องเทศอินเดีย

شوربة كلاسيكية لينت مع لمسة من البهارات الهندية . متبلة بالهيل الاخضر وانتهت بالكريم

### **INDIAN RISOTTO / ข้าวผัดริซอตโต / مخبوزات هندية**

Saffron flavored basmati rice topped with lightly spiced Indian flavored, oven-roasted mashed eggplant

ข้าวผัดเคล้าเครื่องเทศอินเดียเล็กน้อยเสิร์ฟพร้อมมะเขือเผาอบ

زعفران والارز البسمتي فوق دجاج تيكا ماسالا ذو النكهة الهندية القوية

### **SIDE DISHES / เครื่องเคียง / أطباق جانبية**

Dal Bawarchi

ถั่วสไตล์บาวาชิ

### **ASSORTED BREAD BASKET / ขนมปังหลากหลายชนิด / سلة خبز اسسورتيد**

Olive and garlic Naan, green & red chili Paratha

ขนมปังอินเดียและเครื่องเทศรสจัด มะกอกและหนานกระเทียม

زيتون مع خبز الثوم ( نان ) فلفل اخضر واحمر بارتا

### **DESSERT / ขนมหวาน / حلويات**

#### **DATE WITH CHOCOLATE / มועد مع الشوكولاته**

Chocolate lava cake with chocolate ice cream

เค้กช็อกโกแลตลาวาและไอศกรีมช็อกโกแลต

كعكة مقذوفات البركان بالشوكولاته مع ايس كريم الشوكولاته

## **-OR / - و -**

### **FLAMBÉ GULAB JAMUN / فلاب جلاب جامون**

Homemade Gulab Jamun flambéed with dark rum

ขนมกุหลาบจามุนโฮมเมดพร้อมเหล้ารัม

جلاب جامون منزلية الصنع مع الرم المظلم

# 1800 THB