

LIGHT Shades

(RICE & BIRYANI'S)

Raita

(Boondi, Mix Veg, or Pudina)
• โยเกิร์ตปรุงรสพิเศษ
Spiced Yoghurt with Herb 90.-



Basmati Rice

Basmati is a variety of long grain rice, famous for its fragrance and delicate flavour. Its name means "Queen of Fragrance" in Hindi.

Biryani Hyderabadi

ข้าวหมก
(Choices Available)



Pulao

ข้าวอบ
(Choices Available)

Jeera 195.-
Veg 195.-

Saffron 195.-
Peas 195.-

Set Curd
โยเกิร์ต
Fresh Yoghurt
90.-

Veg 300.-

Chicken 400.-

Lamb 450.-

Prawn 475.-

Steamed Rice
ข้าวสวย
150.-

BAKED Collage

(BREADS)



Pudina, Hari Mirch or Laccha Parantha

• โรตีย่าง

Whole Wheat flour layered Bread 75.-



Plain, Garlic or Butter Naan

• นานราดเนยกระเทียมหรือนาน

Made from Fermented Refined Flour with or without Garlic 75.-



Bharwan Kulcha

• ขนมปังอินเดียสอดไส้มันฝรั่งและชีส

Your choice of filling

(Onion, Potato, Paneer, or Mix / Cheese, Keema, Peshwari) 110 / 150.-



Bread Basket

• ขนมปัง

Garlic Naan, Parantha, Roti 175.-



Missi Roti

• โรตีสวมเครื่องเทศ

Gram Flour Bread flavoured with Onion, Chilli, & Coriander 60.-

Roti โรตีสวมเครื่องเทศ Whole Wheat Bread from Tandoor Oven 50.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

Touches

(DESSERTS)



Gajar Ka Halwa

ขนมแครอทปรุงด้วยนม
Carrots Cooked in Milk 150.-

Gulab Jamun

ครีมชีสแช่ในน้ำเชื่อม
Deep Fried Reduced Milk
Dumpling, soaked in Syrup
150.-



Kulfi

ไอศกรีมอินเดีย

A hot favourite of Delhi Streets
150.-

Rasmalai

ครีมชีสเค็กราดนม
Cottage Cheese Dumpling
in Saffron flavoured
reduced Milk
150.-



Ice-Creams

ไอศกรีม

Vanilla / Strawberry / Chocolate
150.-

Masala Tea

น้ำชาสูตรพิเศษ

Indian Tea with Herbs & Spices
50.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

heavy strokes

(MAIN COURSE)

"My tongue is smiling."
-Abigail Trillin

Heavy Strokes can also be prepared in low calorie extra virgin olive oil.
Please indicate your preference when placing the order.

Complement your meal with our Special Beverage and Wine Selection.

Please quote your reference for:



MEDIUM



HOT



VERY HOT

NON-VEGETARIAN



Masaledar Prawn • แกงกุ้งทรงเครื่อง

Shelled Prawns cooked with Kalonji (black onion seeds), Onion, Tomato, Black Pepper 475.-

Fish Goan Curry

• แกงกะหรี่ปลาจากทางใต้อินเดีย

Chunks of boneless sole cooked in Curry, flavoured with Coconut 425.-



Murg Methi Malai

• ไก่ผัดซอสมะม่วงหิมพานต์ผสมสมุนไพรร

Chicken with Fenugreek leaves in a creamy sauce 350.-

Chicken Tikka Masala

• ไก่ผัดน้ำแกงมะเขือเทศ

Bar-b-qued chicken cooked in Thick tomato onion Masala 350.-



Murg Mussalam

• สูตรพิเศษเฉพาะ มาซาลา อาร์ต
Speciality of Masala Art 1,100.-

Murg Patiala

• แกงไก่สูตรอินเดียเหนือ

Tender Chicken cooked with Hung Curd in traditional Punjabi style 350.-



Murg Makhani (Your Choice - with Bone / Boneless)

• ไก่น้ำแกงมะเขือเทศ

A Unique combination of Chicken with Satin Smooth Tomato gravy 350.-

Chicken Dhansak

• แกงไก่ถั่วเหลือง

A spicy Chicken curry cooked with yellow gram Lentils 350.-



Hare Masale Ka Gosht

• แกะผัดเครื่องแกงสูตรอินเดียใต้

Tender Lamb spiked with Indian green Herbs and Spices 425.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

all TIME favourite

(POPULAR CURRIES)

"In cooking as in all arts, simplicity is a sign of perfection."

-Curnonsky



Please quote your reference for:

 MEDIUM  HOT  VERY HOT



Do Piaza

• ซอสอินเดียผัดใส่ต้นหอมและหัวหอม
Literally translates to onions being added twice in the cooking process.

Paneer 295.- Chicken 350.- Lamb 425.- Prawn 475.-

Kadhai

• ผัดพริกหยวกกับเครื่องเทศใส่ปัญจาป (Round bottom pan) in which the food is cooked in its natural juice released by tomatoes and meat in the dish, and constantly been stirred until cooked.



Paneer 295.- Chicken 350.- Lamb 425.- Prawn 475.-



Vindaloo

• ซอสมะเขือเทศผัดพริกใส่น้ำส้มสายชู
Meat usually made very spicy and flavourful, cooked in vinegar.

Paneer 295.- Chicken 350.- Lamb 425.- Prawn 475.-

Jalfrezi

• ผัดพริกหยวกกับหอมแดง
ใส่ซอสมะเขือเทศ



Stir-fry with seasonal vegetables.

Paneer 295.- Chicken 350.-
Lamb 425.- Prawn 475.-

Korma

• ซอสมะม่วงหิมพานต์
ผสมเครื่องเทศ



Rich sauce made with cashew nut paste thickened with yoghurt.

Paneer 295.- Chicken 350.-
Lamb 425.- Prawn 475.-

Saag

• ผักขม
ผัดกระเทียม



Aromatic curry dish made from green leafy vegetable spinach.

Paneer 295.- Chicken 350.-
Lamb 425.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

Keema Mutter

- ผัดเนื้อแกะบดผสมถั่วลันเตา



Minced Lamb, Green Peas flavoured with Masala
425.-

Mutton Kofta Curry

- แกงกะหรี่ลูกชิ้นแกะ



Mutton minced balls cooked in Curry
425.-

Rarra Meat

- เนื้อแกะผัดรวมเครื่องเทศ



Dry preparation of Lamb chunks with Lamb mince
425.-

Lamb Masala

- เนื้อแกะผัดซอสเครื่องเทศ

Thick preparation of Lamb chunks with Masala sauce
425.-

Kashmiri Roganjosh

- แกงกะหรี่เนื้อแกะ

Lamb chunks simmered in a gravy of subtle flavours
425.-

VEGETARIAN

Paneer Lawabdar

- ซีสอินเดียใส่หัวหอมกับมะเขือเทศ ผัดเครื่องเทศพิเศษจากอินเดีย

Cubes of Cottage Cheese cooked in Tomato Onion sauce 295.-

**Bhindi Masala**

- กระเจี๊ยบสดผัดหัวหอมกับมะเขือเทศ

Mildly spiced Okra cooked on a hot girdle with Tomato & Onion Masala 250.-

**Aloo Gobhi Mutter Adraki**

- แกงควัสดอกกะหล่ำสอด้ใส่มันฝรั่งและถั่วลันเตา

Potato, Cauliflower, Green Peas tempered with Cumin Seeds and Ginger 250.-

**Aloo Dum Kashmiri**

- มันฝรั่งสอดไส้ถั่วในน้ำแกงมะเขือเทศ

Stuffed Potatoes in Tomato based Spiced Curry 250.-

**Paneer Makhani**

- ซีสอินเดียผัดซอสครีมมะเขือเทศ

Cottage Cheese in Makhani Gravy 295.-



Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

**Dal Makhani** • แกงถั่วดำ

Rich black lentil with cream simmer cooked overnight
250.-

**Lasooni Palak** • ผัดผักขมใส่กระเทียม

Chopped fresh Spinach sauteed and flavoured with Garlic
295.-

Baigan Bhartha

- ผัดมะเขือบดกับเครื่องเทศและหัวหอม

Oven roasted Brinjals
250.-

**Vegetable Rogan Josh** • แกงผักรวม Kashmiri ซอส

Mixed vegetable cooked in spicy Kashmiri sauce
275.-

Malai Kofta • แกงกะหรี่ผักบดทอดซอสมะเขือเทศ

Cottage Cheese Dumpling served with flavoured Cardamom mild Gravy
275.-

Paneer aur Makai Bhurjee • ซีสอินเดียกับข้าวโพดผัดเครื่องเทศ

A home style preparation of scrambled Cottage Cheese with tender Corn Kernels
295.-

Paneer Tikka Masala • ซีสอินเดียใส่หัวหอมกับมะเขือเทศผัดเครื่องเทศ

A North Indian preparation of Cottage Cheese, Spiced
295.-

Aloo ka Palda • มันคลุกหอมใหญ่ผัดในโยเกิร์ตเปรี้ยว

Potatoes & Onions in sour Yoghurt curry
250.-

3M - Makai Methi Malai • ข้าวโพดซอสมะม่วงหิมพานต์ผสมสมุนไพร์

A mild Methi (Fenugreek) and Corn combination finished with cream
295.-

Khumb Hara Pyaz • ผัดเห็ดใส่เครื่องเทศ

Spring Onion and Button Mushrooms combine to give you this exotic dish
295.-

**Dal Tadka Masala Art**

- แกงถั่วเหลือง



Yellow Lentils tempered with Aromatic Spices
225.-

Chana Pindi

- ผัดถั่วลูกไก่สูตรอินเดียเหนือ



Tangy Chickpeas cooked in Punjabi Style
250.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

LIGHT Shades

(RICE & BIRYANI'S)

Raita

(Boondi, Mix Veg. or Pudina)
• โยเกิร์ตปรุงรสพิเศษ
Spiced Yoghurt with Herb 90.-



Basmati Rice

Basmati is a variety of long grain rice, famous for its fragrance and delicate flavour. Its name means "Queen of Fragrance" in Hindi.

Biryani Hyderabadi

ข้าวหมก
(Choices Available)



Pulao

ข้าวอบ
(Choices Available)

Jeera 195.-

Saffron 195.-

Veg 195.-

Peas 195.-

Set Curd
โยเกิร์ต
Fresh Yoghurt
90.-

Veg 300.-

Chicken 400.-

Lamb 450.-

Prawn 475.-

Steamed Rice
ข้าวสวย
150.-

BAKED Collage

(BREADS)



Pudina, Hari Mirch or Laccha Parantha

• โรตีย่าง

Whole Wheat flour layered Bread 75.-



Plain, Garlic or Butter Naan

• นานราดเนยกระเทียมหรือนาน

Made from Fermented Refined Flour with or without Garlic 75.-



Bharwan Kulcha

• ขนมปังอินเดียสอดไส้มันฝรั่งและชีส

Your choice of filling

(Onion, Potato, Paneer, or Mix / Cheese, Keema, Peshwari) 110 / 150.-



Bread Basket

• ขนมปัง

Garlic Naan, Parantha, Roti 175.-



Missi Roti

• โรตีสมนเครื่องเทศ

Gram Flour Bread flavoured with Onion, Chilli, & Coriander 60.-

Roti

โรตี่ Whole Wheat Bread from Tandoor Oven 50.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

Touches

(DESSERTS)



Gajar Ka Halwa

ขนมแครอทปรุงด้วยนม
Carrots Cooked in Milk 150.-

Gulab Jamun

ครีมชีสแช่ในน้ำเชื่อม
Deep Fried Reduced Milk
Dumpling, soaked in Syrup
150.-



Kulfi

ไอศกรีมอินเดีย

A hot favourite of Delhi Streets
150.-

Rasmalai

ครีมชีสเคิร์ดราดนม
Cottage Cheese Dumpling
in Saffron flavoured
reduced Milk
150.-



Ice-Creams

ไอศกรีม

Vanilla / Strawberry / Chocolate

150.-

Masala Tea

น้ำชาสูตรพิเศษ

Indian Tea with Herbs & Spices

50.-

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT