

# quick bites | non-vegetarian

## 1. keema samosas | persia | punjab 3 pcs. 260

a crispy wheat flour pastry stuffed with spiced minced mutton and green peas. traced back to the 9th century back in persia, where it was called "sambosag"

เป็นขนมขบเคี้ยวที่มีชื่อเสียงจากอินเดียตอนเหนือซึ่งมีประวัติย้อนหลังไปถึงศตวรรษที่ 9 ในเปอร์เซียซึ่งรู้จักในชื่อ "sambosag"

## 2. mutton sukha cutlets | tamil nadu 🌶️ 2 pcs. 250 | 4 pcs. 450

southern spiced shredded mutton cutlet

เนื้อแกะเทศแบบผสมหรือที่คนในท้องถิ่นนำไปขยี้หรือบดแล้วเสิร์ฟทอดรวมเป็นอาหารที่ทานได้

## 🍷 3. chicken kati roll | kolkata | 190

spiced chicken wrap with mustard paste, green chili sauce, onion, and egg. first served at "nizam" restaurant in kolkata in 1932. the word "kati" means stick in bengali, which refers to the bamboo skewers, originally used to cook the meat on.

เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมมากแบบผสมผสานจาก อินเดียที่เสิร์ฟด้วยเครื่องเคียง: ไชี่ เป็นชื่อของร้านที่เสิร์ฟเมนูนี้ที่เมืองโคลกัตตา อินเดียชื่อร้าน "Nizam" ในปี ค. 2475

## 4. galouti kebab | lucknow

2 pcs. 290 | 4 pcs. 550

the melt-in-the-mouth mutton kebab, originally made for the "toothless king" nawab asad-ud-daula (1748-1797).

ขนมเนื้อนุ่มละลายในปาก ถูกคิดค้นขึ้นโดย "อาซัดอูดดีน" เป็น "อาหารเมืองพิหาร" ของ (ระหว่างปี 2291-2360)



4. galouti kebab



3. chicken kati roll



1. keema samosas



2. mutton sukha cutlets

# quick bites | vegetarian

**5. khumb galouti** | lucknow | kashmir  
2 pcs. 190 | 4 pcs. 350

finely minced button mushroom kebab with a kashmiri spice blend served on warqi paratha  
คอบบี้เนื้อเห็ดขุดผสมเครื่องเทศอหฺมาซอเสิร์ฟบนพาทิชา

**6. indie fries** | jaipur | 200

crisp fried okra "lady's fingers" battered with bengal gram, raw mango powder, chili  
กะหล่ำปลีทอดกรอบชุบแป้งทอดด้วยผงถั่วเขียวและผงมะม่วงดิบและพริกไทย

**7. papdi chaat** | delhi | 200

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  
ข้าวตอกกรอบทอดที่ทานโป่งทั่ว โดยหน้าด้วยถั่วคิมบี้ มันฝรั่ง ไยคั่วรส มีทั้งในอาหารริมถนนและร้านอาหาร. อาหารจานรับประทานที่ได้รับความนิยมของชาวอินเดีย

**8. paneer kati roll** | kolkata | 190

cottage cheese wrap with tomato, onion, and capsicum, the veggio version of the original. first served at "mizam" restaurant in kolkata in 1932. the word "kati" means stick in bengali, which refers to the bamboo skewers originally used to cook the meat on  
โรลชีสกระทงทอดด้วยมะเขือเทศ หัวหอม และพริกหวาน เป็นของว่างที่เสิร์ฟที่ร้านอาหาร. คำว่า "kati" หมายถึงไม้เสียบที่เรียกว่า "kati" ในปี ค. 2475

**9. hara bhara kebab** | delhi

2 pcs. 160 | 4 pcs. 300  
shallow-fried spinach, green peas, potatoes and cottage cheese cutlets coated with rice flakes  
คอบบี้ผักโขมทอด ผสมกับถั่วเขียวและกะหล่ำปลีทอดชุบแป้งทอด

**10. vegetable samosas** | persia | punjab  
3 pcs. 260

the veggio version of the original with spiced potatoes and green peas.  
ซามอส่าผักทอด และถั่วคิมบี้ทอด ผักโขมทอดและถั่วคิมบี้ทอด



5. khumb galouti



6. indie fries



9. hara bhara kebab



7. papdi chaat

signature vegan spicy

# tandoori | non-vegetarian

11. kebab-e-malai | lucknow  
2 pcs. 220 | 4 pcs. 400

cashew nut paste, cream, cheese, cardamom and mild spice marinated chicken  
ອາຫານດ່ວຍອັນດີທີ່ມີນ້ຳມັນ, ນ້ຳກໍ່ໂຮ່ຮົມ, ຄຽນ, ຫົກ ກວານ ມາດົມພົບກັບນ້ຳມັນ ທາດອ່ອນອ່ອນ ທີ່ເປັນລາກັບຮຽງ.

12. tandoori chicken | punjab  
2 pcs. 220 | 4 pcs. 400

whole chicken leg marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices  
ທັງໝົດສ່ວນປາກົນຂອງໂຕໝົດທາດອ່ອນ ໃຫ້ຮົ່ວ ທາດອ່ອນອ່ອນ ຕ່າງເປັນລາກັບຮຽງ.

13. chicken tikka | punjab  
2 pcs. 200 | 4 pcs. 380

chicken thigh tenders marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices  
ສົມທົບ, ນ້ຳກັບຮຽງກັບໂຕໝົດທາດອ່ອນ ໃຫ້ຮົ່ວທາດອ່ອນອ່ອນ ຕ່າງເປັນລາກັບຮຽງ.

14. raan | western frontier  
150g 550 | 300g 990 | 500g 1690

7-hour slow cooked pulled leg of mutton, falls right off the bone.  
ອາຫານສຸດອັນດີທີ່ສ້ວຍທ່າປະມານ 7 ສົ່ວໄລຍະເວລາທີ່ຍາວນານ ອອກມາດ່ວຍ.

15. tandoori lamb chops | western frontier  
2 pcs. 790

imported lamb chops marinated in yogurt and tandoori punjabi spices, originally from the border where india meets pakistan.  
ສັດໂອນສາມາດຢາກມາກັບ ໃຫ້ຮົ່ວ ທາດອ່ອນອ່ອນອ່ອນ ທີ່ ຕ້ອນທີ່ເປັນລາກັບຮຽງເປັນເຈັກຮັບທາດອ່ອນອ່ອນອ່ອນ ທີ່ເກີດຂຶ້ນ.

16. mutton seekh kebab | lucknow  
2 pcs. 250 | 4 pcs. 480

spiced minced mutton skewers  
ໝົດນ້ຳມັນສ່ວນປາກົນທາດອ່ອນອ່ອນທີ່ເປັນລາກັບຮຽງ.



signature vegan spicy

### 17. ajwaini fish tikka | punjab

2 pcs. 270 | 4 pcs. 520

we present sea bass from the gulf of siam 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 river fish for centuries.

เรานำเสนอปลาทูจากอ่าวไทยที่หมักในเครื่อง carom โยวริส และเครื่องเทศแบบตำด้วยมือของเราเองในจานที่เรียกว่า "punjab" หมายถึงดินแดนแห่ง 5 แม่น้ำ ชาวปัญจาบได้เพลิดเพลินกับปลาแม่น้ำที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผาพันปีมานี้

### 18. tandoori tiger prawns | punjab

2 pcs. 390 | 4 pcs. 790

this tiger prawns marinated in mustard oil, fenugreek leaves, and hung curd

กุ้งแม่น้ำที่หมักด้วยน้ำมันมัสตาร์ด ใบเฟนูกรีก โยวริส และโยวริส

### 19. mixed grill | punjab | lucknow | 1290

kebab-s-malai, sea bass tikka, tandoori tiger prawns, and mutton seekh kebab

รวมบาร์บีคิว - ไก่ทะเลที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา, ปลาแม่น้ำที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา, และเนื้อแกะที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา



17. ajwaini fish tikka



18. tandoori tiger prawns



19. mixed grill

signature vegan spicy

## tandoori | vegetarian

### 20. tandoori creamy broccoli

punjab | 2 pcs. 200 | 4 pcs. 380

broccoli florets from the royal projects marinated in cashew nut paste, cream, and cheese, flavored with cardamom powder.

บล็อกโคลี่จากโครงการหลวงที่หมักด้วยเนยถั่วบราซิล ครีม และชีส รสชาติเข้มข้นด้วยผงกะหรี่

### 21. tandoori portobello mushroom

Himachal | 2 pcs. 200 | 4 pcs. 380

grilled royal projects portobello mushroom marinated in hung curd and Indian spices, a tribute to our late king bhumbol adityadej, who began the royal project foundation in 1969.

เห็ด Portobello จากโครงการหลวง ที่หมักด้วยโยวริสและเครื่องเทศต่างๆ ในเตาอบดินเผาเพื่อรำลึกถึงสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าภุชงค์มโหตรกุฎราชกุมาร กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ พระองค์ที่ 2512

### 22. paneer tiranga | punjab | 3 pcs. 380

tandoori cottage cheese squares marinated in 3 ways

ผักรวมที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา 3 วิธี

### 23. mixed vegetarian grill

punjab | lucknow | 790

tandoori creamy broccoli, grilled cottage cheese,

tandoori portobello mushroom, spinach kebab รวมผักจากโครงการหลวง - บล็อกโคลี่ที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา เห็ดที่ปรุงด้วยเตาอบดินเผา



20. tandoori creamy broccoli



22. paneer tiranga

# mains | chicken



26. chicken chettinad

## 24. butter chicken | delhi | 400

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. ไก่อบรมควันในหม้อบาร์บีคิวผสมกับซอสพริกและถั่วลิสง ผัดด้วยนมและครีม แต่งรสด้วยเนยและครีม "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปี 2498 ปัจจุบันเป็นภัตตาคารที่มีชื่อเสียง

## 25. chicken tikka masala | u.k. | 400

the united kingdom's most popular dish, tandoor smoked chicken cooked in creamy onion and tomato masala. ไก่อบรมควันในหม้อบาร์บีคิว ผัดด้วยเนยและครีม แต่งรสด้วยนมและครีม "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปัจจุบัน

## 26. home-style chicken curry | 400

chicken and potato stewed in an onion and tomato based sauce, flavored with ginger, garlic, and a secret spice blend. ไก่อบรมควันในหม้อบาร์บีคิว ผัดด้วยเนยและครีม แต่งรสด้วยนมและครีม "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปัจจุบัน

## 26. chicken chettinad | tamil nadu | 400

a famous recipe from the chettinad region in tamil nadu, south india. chicken cooked in tomato, onion, black pepper and a southern spice blend. สูตรนี้มาจากภูมิภาคที่โด่งดังในอินเดียใต้ที่เรียกว่า เชตตินาด ไก่อบรมควัน ผัดด้วยเนยและครีม แต่งรสด้วยนมและครีม "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปัจจุบัน

signature vegan spicy



25. chicken tikka masala



24. butter chicken

# mains | mutton & seafood



27. rogan josh

**27. rogan josh** | kashmir | 550

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

เนื้อแกะที่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศเข้มข้นที่สกัดมาจากเมืองแคชเมียร์ของอินเดีย - ซอสีแดงเข้มข้นที่ปรุงจากผงพริกแดงและผงขมิ้นจากแคชเมียร์ - ซอที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน

**28. laal maas** | rajasthan | 550

this spicy mutton curry – a favorite among rajasthan royals – uses yoghurt, garlic, and red chillies, traditionally this dish was made with the wild game meat such as boar or deer that was brought back after a round of hunting, the spicy chillies were used to wild the “gamey” meat

เนื้อแกะที่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศเข้มข้นที่สกัดมาจากเมืองแคชเมียร์ของอินเดีย - ซอสีแดงเข้มข้นที่ปรุงจากผงพริกแดงและผงขมิ้นจากแคชเมียร์ - ซอที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน

**29. mutton vindaloo** | goa | 550

mutton and potato cooked with tomato, onion, garlic, vinegar and dried chili paste.

เนื้อแกะและมันฝรั่งที่ปรุงรสด้วยซอสีแดงเข้มข้นที่ปรุงจากผงพริกแดงและผงขมิ้นจากแคชเมียร์ - ซอที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน

**30. malabar prawn curry** | kerala | 590

prawns cooked with onion and coconut curry, kokum (wild mangoes teen) from kerala.

กุ้งที่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศเข้มข้นที่สกัดมาจากเมืองแคชเมียร์ของอินเดีย - ซอที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน

**31. meen molly** | kerala | 520

a delicate fish cooked with curry leaves, ginger, onion in spiced coconut curry from India's southern most state, a.k.a 'fish mollee'

ปลาที่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศเข้มข้นที่สกัดมาจากเมืองแคชเมียร์ของอินเดีย - ซอที่เข้มข้นและเผ็ดร้อน



28. laal maas



29. mutton vindaloo



30. malabar prawn curry

signature vegan spicy

# mains | vegetarian



36. dum aloo banarasi

### 32. palak paneer | punjab | 380

cottage cheese squares & creamy spinach  
ผัดกะเพราชีสผัดกับผักโขมครีมเข้มข้น

### 33. shahi paneer | punjab | 400

cottage cheese squares cooked in cashew nuts  
& saffron gravy.

ทอดชีสกระทงหั่นเป็นลูกเต๋าในน้ำกะหรี่สีโศภนมือ  
แมงกอสับบด คั่วในกะหล่ำปลี

### 34. kadai paneer | punjab | 380

cottage cheese squares stir fried with kashmiri red chili,  
coriander seeds, onion, tomato, and capsicum  
ทอดชีสกระทงหั่นเป็นลูกเต๋ากับเครื่องเทศแคชเมียร์, เนื้อมะเขี, หอม  
ใหญ่, มะเขีเทศแคชเมียร์

### 35. darashahi korma | kashmir | 320

(the royal project foundation)

a delicate japanese pumpkin curry in kashmiri  
spices blend.

แกงผักทองญี่ปุ่นจากแคชเมียร์รสหวานอ่อนๆ ใส่น้ำมันพืช  
รสเค็มจากพริกแคชเมียร์ เน้นคุณค่าของธัญพืชโดย  
Lokinder Singh

### 36. dum aloo banarasi | banaras | 320

a creamy potato & tomato stew from the northern  
"princely state" of banaras  
ครีมผักเต๋าคั้นบดรสเค็มผัดกับพริกขี้หนูแดงและหอม  
ฉ่ำ Banaras



33. shahi paneer



34. kadai paneer

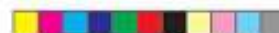


32. palak paneer



35. darashahi korma

signature  vegan  spicy 



42. daal makhani

**37. aloo gobhi adraki**  
punjab | himachal pradesh | 290  
potatoes, cauliflower, and tomato, onion, ginger tossed in a punjabi spice blend.  
มันฝรั่ง ผักกะหล่ำ และ มะเขือเทศ ผัดกับเครื่องเทศแบบปัญจาบ  
เครื่องเทศแบบปัญจาบ

**38. baingan bhatha** | punjab | 290  
charcoal roasted smoked eggplant tossed with onion and tomato  
มะเขือเทศรมควันย่างกับหัวหอม หัวไชเท้า และมะเขือเทศ  
เครื่องเทศแบบ

**39. khatte baingan** | himachal pradesh  
320  
baby eggplant cooked with spiced onion, tomato, and yogurt. a recent addition to our menu by chef lucky singh  
มะเขือเทศอ่อนปรุงรสกับหัวหอม และผักใบเขียว ผัดกับโยเกิร์ต และเครื่องเทศแบบปัญจาบ  
โดยเชฟ ลัคกี้ สิงห์

**40. bhindi piaz** | punjab | 260  
diced okra sautéed with onion, tomato, and ginger  
มะเขือเทศหั่นเต๋าผัดกับหัวหอม และมะเขือเทศ

**41. tarka daal** | punjab | delhi | 260  
tempered yellow split lentils.  
a staple in north indian homes  
หัวไชเท้าผัดกับหัวหอม และเครื่องเทศแบบปัญจาบ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยม  
ในระดับนานาชาติ

**42. daal makhani** | punjab | 280  
slow-cooked buttery whole black lentils and red kidney beans. made popular by punjabi migrants all over the world during the partition in 1947  
หัวไชเท้าผัดกับหัวหอม และมะเขือเทศแบบปัญจาบ เป็นที่นิยมในระดับนานาชาติ  
ในช่วงปี 1947



37. aloo gobhi adraki



40. bhindi piaz



39. khatte baingan

signature vegan spicy



# breads | rice | salads

## 43. naan | punjab | 120

plain, buttered, or garlic fluffy leavened tandoori bread

แป้งทำขนมปังนึ่งแบบเตาอบหม้อดินอบในเตาหินร้อน อร่อยนุ่มและเหนียว

## 44. cheese naan | punjab | 180

fluffy leavened tandoori bread stuffed with cheddar cheese

แป้งทำขนมปังนึ่งแบบเตาอบหม้อดินอบใส่ชีสชีดดาร์ในเตาหินร้อน

## 45. kashmiri naan | kashmir | 180

fluffy leavened tandoori bread stuffed with raisins & cashew nuts

แป้งทำขนมปังนึ่งแบบเตาอบหม้อดินอบใส่ลูกเกดและถั่วลิสงอบในเตาหินร้อน

## 46. tandoori roti | punjab | 100

whole wheat tandoori flat bread

แป้งโฮลวีทแบนอบในเตาหินร้อน

## 47. roomali roti | lucknow | 120

"handkerchief" thin unleavened flatbread cooked on an inverted wok

โรตีสวยๆ ทำจากแป้งโฮลวีทแบนอบในหม้อดินร้อน มีหัวหอมและใบโหระพา

## 48. paratha | punjab | 120

whole-wheat unleavened layered flat bread cooked with rice bran oil, choice of **baacha (butter)**, **puddina (mint)**, **mirchi (chili)**.

แป้งโฮลวีทแบนอบแบบมีชั้นทำจากแป้งโฮลวีทนึ่งในเตาหินร้อน มีหัวหอมและใบโหระพา หรือใส่เนยหรือใส่ใบโหระพา

## 49. malabar paratha | kerala | 120

a south Indian flat bread that is flaky yet fluffy, crisp yet soft, a new addition to our menu by chef amit. difficult to get right and absolutely delicious with curry

แป้งโฮลวีทแบนทำแบบมีชั้นทำจากแป้งโฮลวีทนึ่งในเตาหินร้อน มีหัวหอมและใบโหระพา และใบโหระพา หรือใส่เนยหรือใส่ใบโหระพา

## 50. chapati | delhi | 120

soft whole wheat bread cooked on a flat griddle

โรตีสวยๆ ทำจากแป้งโฮลวีทแบนอบในเตาหินร้อน

## 51. mixed breads | 300

choose any 3 breads of your choice

เมนูโรตีสวยๆ 3 อย่าง ตามใจชอบ

## 52. mugh dum biryani | hyderabad | 450

spiced chicken, caramelized onion, basmati rice and layered and cooked in a sealed brass pot, "dum"

ข้าวหอมบาสมาติ มีหัวหอมหรืออกไก่และหัวหอมอบในเตาหินร้อนอบในหม้อดินร้อน

## 53. saffron rice | kashmir | 200

saffron flavoured long-grain basmati rice from india

ข้าวหอมบาสมาติสีเหลืองจากอินเดีย

## 54. jeera peas pulao | delhi | 200

basmati rice tempered with cumin seeds, green peas and coriander

ข้าวหอมบาสมาติสีเหลืองจากอินเดีย มีหัวหอมและใบโหระพา

## 55. kachumber salad | punjab | 160

fresh onion, tomato, cucumber, radish tossed with chili powder, lemon juice

หัวหอมสด, มะเขือเทศ, แตงกวา, หัวไชเท้า, ผงพริก, น้ำเลมอน

## 56. raita | delhi | 160

choice of walnut+apple or cucumber+tomato+mint

หัวหอมสด + แอปเปิ้ล หรือ แตงกวา + มะเขือเทศ + ใบโหระพา

