



SHORBA (SOUP)

TAMATAR COCONUT SHORBA (V)

Fresh tomato and coriander broth - scented with coconut juice, then garnished with tender coconut flesh

น้ำซุปผักสดเข้มข้นกับน้ำมะพร้าวและมะเขือเทศสดโรยหน้าด้วยเนื้อมะพร้าว
يبرطل دندلا زوج محل هن يزي جث دندلا زوج ريصرع عم رطغم - قجراطلا قوبزللا و مطاطلا قزم
145

DAL SHORBA (V)

Thick yellow lentil soup lightly spiced with black pepper and cumin, finished with fresh coriander

ซूपถั่วเหลืองเข้มข้นกับเครื่องเทศ พริกไทยดำ และผงยี่หร่าโรยหน้าด้วยใบผักชีสด
قجراطلا قوبزللا عم خوبطم قيامنلا يف نومكللا و دوسالا لفلللا عم لبتم كيمسلا رفصالا سدغلا اسح
145

MURG BADAAMI SHORBA (N)

Chicken broth spiced with green chili and garnished with toasted almond flakes

น้ำซุปไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศและพริกเขียวโรยหน้าด้วยอัลมอนด์คั่ว
صمحل زوللا قئاقوب نيضو رضخالا راحلا لفللاب لبتم ، جاجلا قزم
175

SAMUNDARI SHORBA

Creamy fennel seed infused prawn and snapper chowder served with masala crisps

ซूपครีมเมล็ดยี่หร่า กุ้งและปลากระพง เสิร์ฟคู่กับมาซาทอดกรอบ
الاسام اطاطب عم مدقت، قبروشلا و يربمجلاب قسورغم قرهبللا رمشلا قميرك
225

TRADITIONAL CLAY OVEN

CHICKEN

TANDOORI MURGH

Whole chicken marinated in fresh yogurt, mustard oil and garam masala

อาหารยอดนิยมของชาวอินเดีย หมักไก่ทั้งตัวลงไปนึ่งเคิร์ด และน้ำมันมัสตาร์ดเคล้าผงเครื่องเทศปรุงสุกด้วยเตาอบพื้นดิน
قيدندلا الاسامل قطلخو لدرخل تيزو جراطلا نبللاب لبتم قلماك جاج
650

BAWARCHI MURGH MALAI KEBAB

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

ไก่หมักครีมชีส ลูกกระวานและเกลือดำ เสิร์ฟพร้อมกับแอปเปิ้ลสดและซิทนีย์ทับทิม
دوسالا حلملا وليلا و قنجلاب قئلمم جاجلا ذاخفا
400

TANGDI KEBAB (N)

A marinade of garlic, ginger, garam masala, turmeric and chilli gives chicken drumsticks a surge of flavor. The best way to start your meal, bite-sized goodness at its very best

หมักไก่ทั้งตัวด้วยกระเทียมขิง เครื่องเทศร้อน ขมิ้นและพริก
قام لخرفا جاجلا يطغيل لفللالا و مندلا الاسامل قطلخ عم ليب جنزلا و بوتلا نم جيزم
جاجدل اعطل قائم لخرفا عم لتب جو ام ادبت ققيرط لخرفا طمو . دهكنلل
425

MURGH TIKKA

Boneless chicken encrusted in tandoori masala and mustard seed

ไก่ไม่มีกระดูกเคล้าเครื่องเทศอินเดียและเมล็ดมัสตาร์ด
لدرخل رونبو قيدندلا تارامللا عم قطلخلاب مطاطلا نم ملخم جاج
400

RASHMI KEBAB (N)

Rashmi means silk and is an accurate description of this succulent and silky-textured Mughlai dish: an almond, coriander and spice medley with yoghurt

เนื้อเนียนนุ่ม ผักชีและอัลมอนด์ผสมเครื่องเทศกับโยเกิร์ต
خيسلا لثم يالغلا قبطل فصرو يف قيقد يدنه قبط وهو مبشارلا قبط
يدابزلا عم لبواتلا و زوللا و قوبزللاب خوبطم يوشمل
425



N - Contain Nuts
V - Vegan
Signature Dish

Rosemary



🍴 KASTOORI KEBAB (N)

Boneless chicken breast with curd and fenugreek leaves
a quintessential spice bath, before the tandoor delivers the final triumph

อกไก่ไม่มีกระดูก ปิ้งด้วยเต้าหู้และใบเฟนูกรีก ราดด้วยน้ำเครื่องเทศที่ได้จากการย่าง
อกไก่ไม่มีกระดูก ปิ้งด้วยเต้าหู้และใบเฟนูกรีก ราดด้วยน้ำเครื่องเทศที่ได้จากการย่าง
رونثلا يف ح يوف ج اجدل روص كرتي مٲ قبل لال او و بئ ارلا نبل عم ماطغلا عوزنم ج اجد روص
رونثلا يف ح يوف دعب يئ اهنلا راصن لال قبطك جدوي نا لبق

425

LAMB

🍴 SEEKH KEBAB 🌶️

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

เนื้อแกะสับละเอียดมันก๊วยจิง พริกเขียว มงยี่หระ สมุนไพร และเครื่องเทศ ย่างสุดด้วยเตาถ่าน
روض لال لفل لالو لي ب ج نزل او جورقم ل ين اضلا م ل ل ل ن م قيرط فئ اقل
مٲ خ ل ع يوش ي مٲ ي ل ل ل م ل ن ارف ع ز ل او روص م ا قطل خ نوم ل ل ل او

450

🍴 TANDOORI CHAAP

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

เนื้อแกะสับหมักในสมุนไพรมันก๊วยจิง น้ำมันมัสตาร์ดผสมโยเกิร์ต ปิ้งสุดด้วยเตาถ่าน

قئ ل ل م ل ل ل درغل تي زو قبل ل ل ي ف ة عوزنم ي ل خ م ل ي ن اضلا م ل ل ل ح ي ارف ش

ن خ اسلا م ح ف ل ل ع يوش م دي اهنلا يفو يد اب ز ل اب

525

🍴 SIKANDRI RAAN 🌶️

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 bone in or out)

เนื้อน่องลูกแกะชิ้น โดยหมักข้ามคืนด้วยน้ำหมักที่มีส่วนผสมของ พริกแดง กระเทียม ผักชีสด และ รักษัน
แล้วราดด้วยน้ำเกลือที่เคี่ยวอย่างพิถีพิถันและปิ้งสุดด้วยผงมาฆาสา แล้วจึงนำไปอบในเตาหินตุ้รเพื่อให้ได้เนื้อที่สุกพอดี
قرب ز ل ل ل او بوت ل ل او راح ل ل ف ل ل ل ن م ي ن ع ع ي ز م ي ف ل ل ل ل ل ل او ط ل ل ب مٲ م ل ل ل ل ن م ي ن اض ق د خ ف
مٲ ال اس م ل ل قطل خ ي ف دي ا ن ع ب ص م ح ي مٲ ي ت اب ن ل ن ول م ل ل تي ن ل ل ل او ة ج ز ا ط ل ل
ق ب ط ل ل ق ي ا ه ن ل خ ر ف ا ي ط ع ي ل ي ر و د ن ا ت ل ق ق ي ر ط ي ل ع ي و ش ي

1900

🍴 SHAMI KEBAB

A popular snack in India, this kebab is minced lamb and grounded
chickpeas with a touch of spice. Best eaten with mint chutney

อาหารทานเล่นยอดนิยมของอินเดีย คชนับนี้ใช้เนื้อแกะสับละเอียด ผสมรากถั่วชิกพี

และปิ้งสุดด้วยเครื่องเทศ ควรทานคู่กับมินซ์ชัทนีย์

لباوت ل ن م ق س م ل عم نوح ط م ص م ح و جورقم م ن ع م ل و ه باب ل ل ل ا ذ ه دن ه ل ي ف قري م ش ق ي ف خ ق ب ج و
ع ا ن ع ز ل ل ل صل ل ص عم لنوث نا ل خ ر ف ي

550



Garlic & Chilli

N – Contain Nuts
V – Vegan
🍴 – Signature Dish



SEAFOOD

BAWARCHI TANDOORI POMFRET

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

ปลาจาระเม็ดอย่างสมบูรณ์ผิวยัดผงพริกเหลืองเคล้าเครื่องเทศอย่างในเตาอบหัตถ์ รมมะนาวและมาซาลาเล็กน้อยสไลด์บาวาจี
طول 600 กรัม 600 บาท
الاسماك قطلخ نم طيلخ و نوم يلا ريضغ قطلخ عم رونتل يلف يوش ي مٹ تارا مابل
600

TANDOORI JHINGA

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

กุ้งตัวใหญ่คลุกเคล้าในเมล็ดมัสตาร์ดและยี่หระ ย่างในเตาอบหัตถ์ เสิร์ฟคู่ซอสน้ำพริก-สับปะรด
600 บาท
كچوارنگا او صم مابل لدرخا لونب يلف قراغ (رمنلا يرمج) يرم مابل للم
ريونصلل حافت قصلصل عم مدقوي كچوشمابل يروناتال قويرط يلغ بملم
825

AJWAINI MACCHI TIKKA

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

เนื้อปลาสดชิ้นใหญ่คลุกเคล้ากับยี่หระ เติร์ด (โยเกิร์ต) และเครื่องเทศ ย่างสุกในเตาอบหัตถ์
600 บาท
رونتل يلف يوشم, لباوتلا و ميدابل و رمشل عم طولخ مژا طابل كمسل نم قريبيك عطق
550

KASTOORI SALMON TIKKA

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

เนื้อปลาแซลมอนสดหมักด้วยสมุนไพร ย่างไฟในเตาอบหัตถ์
600 บาท
رونتل يلف عچيرس ققيرطب يوشم باباش عالب لبتمابل مژا طابل نومسل مكيل يلف كمسل
850

TANDOORI SEABASS

A whole fish marinated in our Chef's Special recipe and charcoal grilled in the tandoor. Best enjoyed with a squeeze with lemon

ปลากระพงหมักในซอสสูตรพิเศษจากทางร้าน และย่างดำในเตาอบหัตถ์เสิร์ฟเพียงบีบน้ำมะนาวตาม
600 บาท
ยيف يوشمابل مچافل و قصلخا لباطلا قفصر يلف عوقنم سابل كمسل
نوم يلا عيارش كيل ع روص عم, رونتل
750

KESARI SCALLOPS

Chargrilled scallops served with creamy saffron sauce. A perfect selection for seafood lovers

หอยเชลล์เคสารี ย่างเสิร์ฟกับซอสครีมสีเหลือง ตัวเลือกที่สมบูรณ์แบบสำหรับคนรักอาหารทะเล
600 บาท
كچربلا تالوكامل يبم مابل يللم رايتخ نارغزل قصلصل عم مدقوي يوشمابل بولقسالا
775

TANDOORI LOBSTER

Whole lobster marinated in yoghurt and mild Indian spices, chargrilled to perfection

กุ้งล็อบสเตอร์หมักด้วยโยเกิร์ตและเครื่องเทศอินเดียอ่อนๆ และทำให้สุกสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้นด้วยการย่าง
1800 บาท
ناقتاب كچوشم و كي دنلا تارا مابل و يردابل يلف عوقنم قلم اك رجب ازوكاتسالا
1800

VEGETARIAN

BAWARCHI BHARWAAN PANEER TIKKA

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

ก้อนนมวัวเคียบไม่มี หมักในเครื่องเทศและยัดใต้น้ำจิ้มยี่หระ แล้วย่างในเตาดิน
400 บาท
يبارتلا نرفلا يلف كچوشم, عانغلنا قصلصوب قوش عم و تارا مابل نم عچيرم يلف لبتم, كچوشمابل ويناب نايطص ع
400

SUBZ SEEKH KEBAB (N)

Handcrafted rolls of cumin and royal saffron spiced minced vegetables, grilled over charcoal

กระป๋บที่ม้วนด้วยแป้งที่มีส่วนผสมของยี่หระ ผิงคองกับซอสครีมเหลือง แล้วนำไปย่างด้วยเตาดิน
325 บาท
مچفل يلغ كچوشم, مچورقم تاورضغب لبتم يللابل نارغزل و نوملاب نم ايوي عوقنم فئافل
325

- N - Contain Nuts
- V - Vegan
- 🍴 - Signature Dish





BHARWAAN ALOO (N)

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

มันฝรั่งบดใส่เนื้อมะม่วงหิมพานต์คั่วหอมๆ ถั่วพิสตาชิโอ และ คอทเทจชีสสับ แล้วนำไปอบด้วยเตาพื้นตุรกี
رونٹلا يفت كيوشم، مورفملا، بزجال و قيسفلا و رطغمل و جاللاب و دولم سطاطب فصن
325

DAHI KE KEBAB (N)

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

แป้งโยเกิร์ตผสมด้วยผักชีและพริกเขียว นำไปทอดจนสีเหลืองอร่ามนำทาน
يخبذلا نوللا يطع يفتح يلقم، رضخال لفلفل و قزاطلا قريزللاب طولخم يزاطلا بيئرلا نبل
350

SUBZ GALAUTI (V) (N)

Spiced spring vegetables patty mixed with fresh coriander, fried till the crust is crispy and served on a crispy flat choux pastry

แป้งนึ่งผสมผักสดเครื่องเทศ และผักชี นำไปทอดจนกรอบนอกนุ่มใน และเสิร์ฟคู่กับซอสเทศ
حبصت يفتح قيقم، قزاطلا قريزللاب طولخملا قلوبملا عيمبرلا تاورضخ
قشمرقم تانج ع لملش يلغ حدقتو قشمرقم قرشقلا
325

CHATPATI GOBHI TANDOORI

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

กะหล่ำหั่นทั้งดอกแช่ในซอสที่มีส่วนผสมของ มะเขือเทศ กระเทียม และโยเกิร์ตโรยด้วยผงสะเตห่า และอบในเตาพื้นตุรกี
رونٹلا يفت زوبغم و الاساملا قطلغو نبللا عم غوقنم جوشلا و حطاطلاب لبتم لمك طيبزرق
325

TANDOORI KHUMB

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

เห็นดกระดุมสีน้ำตาลหมักในเครื่องเทศอินเดีย ยัดไส้ด้วยกระเทียม ผักขม และชีสย่างด้าน เสิร์ฟคู่กับบีทรูท
قزبجال و حنابسلا و جوشلا عم قيقنملا قطلخل يفت غوقنم جورشم
ردنمشلا قهلقن عم حدقئ، محفلا يلغ يوشم، قروشيل
375

TANDOORI MALAI BROCCOLI (N)

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

บร็อคโคลี่สดๆ หมักในซอสครีมชีสนุ่ม การะวานและเกลือดำ เสิร์ฟคู่กับแอปเปิ้ลสดและทับทิมชัตนีย์
ناجرلا فصلصو قزاطلا حافظلا عم حدقئ، دوسالا حلالا وليلا و بزجال نم جييمب لبتم قزاط طيبزرق
350

TANDOORI KHAZAANA (Tandoori Tasting Platters)

Tasting menu of BAWARCHI's legendary Tandoor. Grilled Delicacies.

อาหารปิ้งย่าง เมนูชวนชิมจากร้านในตำนานของบาวาจี
قيشم يواشم، ابان نم كيروطسال روننت قوذت قمئاق

VEGETARIAN SELECTION

เมนูสำหรับมังสวิรัต / 素食 / 1200

NON - VEGETARIAN SELECTION

เมนูสำหรับทั่วไป / 1500

CURRIES

BAWARCHI TAWA MASALA (N)

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

แกงเอกสิทธิ์ประจำร้านบาวาจี เลือกเมนูด้านล่างเพื่อแกงสะเตห่าที่ปรุงรสอย่างพิถีพิถันเพื่อคุณ
لبتملا الاسام ققيرط يلغ يعط قتيهل هاندا قمئاقلا نم رتخ - حب صاخلا يراللا حدقئ ابانلا

Subz (Vegetable)	360	Paneer (Cheese)	450
Murgh (Chicken)	475	Gosht (Lamb)	650
Jhinga (Prawn)	875	Machchi (Fish)	575



Portobello

N - Contain Nuts
V - Vegan
Signature Dish



MURGH MAKHANWALA (N)

The Queen of all curries – grilled chicken, simmered in lusciously smooth tomato gravy enriched with cashew then finished with piquant dried fenugreek

ไก่อบเตี่ยวในน้ำเกรวี่มะเขือเทศหวานฉ่ำโรยด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเครื่องเทศแห้ง
قلمص يف قئداه ران يلع غوبطم يوشم جاجج - ياللا غاونأ لك القلم - يراك قرا نيكوك
ققف جمل قبل جمل ا عم قوشح م حث و جال ا عم بص جمل قردلا و قمدان ا مطاطلا

495

ROGAN JOSH

An aromatic signature dish from Kashmir. Tender lamb cooked amidst fennel, ginger, garlic and chillies, reduced to a thick and unforgettable gravy

เนื้อแกะที่ปรุงด้วย ยี่หร่า จิง กระเทียม และพริกรวมเป็นน้ำแกงที่เข้มข้น
راجال لفلفل و بوتلا و ليبي جزلا و رمشلا طسو وطم يوط منغ جمل ري مشك نم غقوم قبط
يسنّت ال م جمل قصلحو ليهس قردم يلا للقم

585

BAWARCHI GOSHT OOH LA LA

A BAWARCHI creation and the spiciest curry on our menu!

Succulent lamb cooked in gravy with a heavy kick of both fresh and dried chillies

เนื้อแกะที่ปรุงในน้ำเกรวี่พร้อมทั้งพริกสดและพริกแห้ง
انب قصابا ما عطا قماق يف يراللا قاروا و دابانلا عئص نم
اوس دح يلع جزاطلا و قف جمل راجال لفلفل نم قليقت قلكر عم قردلا يف وطم يراضح فورخ

585

KADAI MACHCHI (N)

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

ปลากระพงแดงไม่มีกระดูกปรุงด้วยพริกหยวก มะเขือเทศ เมล็ดผักชีและพริกไทยดำ ปรุงสำเร็จในน้ำเกรวี่มะเขือเทศ
لفللفل و قريزللا روذب عم قف جمل مطاطلا و لجال لفلفل غوبطم نوشرلا نم يلع نم
مطاطلا قردم يف عوقم قمازلاب بدوس ال

645

JHINGA MAKHAWALA (N)

Succulent King prawns stir-fried in lusciously smooth tomato gravy enriched with cashew then finished with piquant dried fenugreek

กุ้งแม่น้ำ นำนามาสดในน้ำเกรวี่มะเขือเทศนุ่มนวล เสร็จพร้อมเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และพริกอบแห้ง
ققاج قبل جال اديل ع قمازل يف وجاللاب قيص جمل قمدان ا مطاطلا قصلص يف يلقم ذيذلل يريم جال للم

875

VEGETARIAN

BHINDI MASALA (V) (N)

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

กระเจียบผัดกับมะเขือเทศรสเผ็ด
راج مطاط قبط يف غوبطم ، قيقملا قمازل نم عونصم تاملنلاب قئيلم قلن

325

DHINGRI MUTTER (N)

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

เห็ดกระดุมและถั่วเขียวปรุงในหัวหอมหวานฉ่ำและเกรวี่มะเขือเทศ
مطاطلا قردم و جال يزيل لصيل يف غوبطم الارض غا الزابل و جزاطلا رطفل نم جيم

325

GOBI MASALA (N)

Cauliflower florets tossed in an addictive dry masala blend

ดอกกะหล่ำปรุงด้วยมีสซ่าแห้ง
ققاج الاسام قملخ يف عوقم ملي بزقلا روز

325

N - Contain Nuts
V - Vegan
 - Signature Dish

Bell Pepper
& Chilli





BASMATI RICE & BIRYANIS

ZEERA CHAWAL

Cumin-tempered Basmati / ข้าวผัดอีหว่า / يتمسبل زولاً نم فسخ نومك / 175

KESARI CHAWAL

Saffron flavored Basmati / ข้าวผัดซอสครีมเหลือง / نارفعزل مكنب زولاً / 200

SADA CHAWAL

Traditionally cooked Basmati / ข้าวผัดบาสมาตี / یدیلقتل قییرطالی یلغ يتمسب زولاً / 150

BIRYANI

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

สามารถเลือกรับประทานคู่กับเนื้อสัตว์หรือผักต้ม และปรุงข้าวบาสมาลีสีเหลืองอ่อนด้วยมะขะหล่ำเฉพาะจากบาวาชิอบหอมๆ ในหม้อ

زوال عم، انب قصابا الاسام قطلخ عم عو بوطنلا راخخل وأ موخللا نم قرات عم قووم عم نجاطلا یلغ بوطنلا وینارفعزل زوللاً ون يتمسبل

BAWARCHI HYDERABADI

Famous Nizam style with lamb / Nizam ที่มีชื่อเสียงพร้อมเนื้อแกะ / م حلا عم ريمشلا (ماظن) بولس / 595

MURGH (N) / CHICKEN / ไก่ / عاچول

525

JHINGA (N) / PRAWN / กุ้ง / یربم حلا

775

SUBZ (N)

Combination of vegetables and cottage cheese

การนำผักและชีสมาผสมกัน / قبياسلا قنب حلا عم تاوارض حلا نم عيم / 400

HANDMADE INDIAN BREADS

ROTI

Made from stoneground wholemeal flour, unleavened

ทำจากแป้งทั้งก้อน ไม่ใส่ผงฟู / قريخ الب، المائل حقل قيقدي نيح نم عونصم / 80

TANDOORI / โรตีสลึงเฒ่า / یرودناتلا

80

MISSI (ONION, GREEN CHILIES) / โรตีสีหัวหอมและพริกเขียว / رضخال لفلفل و لصبل

100

NAAN

Leavened Indian Flatbread / ฟشان یدن زبُخ / หนมแป้งหมักบางของอินเดีย

Plain	110	Butter	120
Garlic	120	Cheese	150
Tomato Garlic	135	Olive	150

Family Naan / นานชุดครอบครัว / یرلایغ نازل زبُخ

Sharing is caring and what better way to enjoy your dinner with your loved ones.

This Upsized naan is artfully perfected in the tandoor. Instagram-worthy, that's for sure

จะมีอะไรดีไปกว่าการแบ่งปันมื้ออาหารกับคนที่คุณรัก

นานชุดครอบครัว อบหอมกรุ่น นุ่มกิน แฉกน่าชားอีกด้วย

دي حلا اذه لئایحاً عم له اشعب عاتمتسال قییرط لضفا یه و مامتال یه قنراشم

دی کاتالاب اذه قحتسی مارغتسن، روونتلای یف یلاشم نازل زبُخ نم ریب ل

350

N - Contain Nuts
V - Vegan
 - Signature Dish

Basil
Chilli
Portobello



