

TASTING MENU FROM KING'S COURTYARD

TANDOORI JHINGA

King prawns steeped in roasted mustard seeds, caraway flamed in the tandoor and served with pineapple-chili chutney
กุ้งตัวใหญ่เคล้าเมล็ดมัสตาร์ดและเครื่องเทศย่างในเตาหินฉูร์พร้อมซอซพริกขี้หนูสับประรด
یف صم حبی ھیوار کلال و صم حبل لدرخا روتب یف قراغ و بم ارجا و نا یبورلا
راجا لفلفل او سانانالا قلاصلص عم مدقی و رودنتلا

TANDOORI CHAAP

Spring lamb chops marinated in fenugreek and mustard oil infused yogurt, finished over hot coals
เนื้อแกะสับหมักในสมุนไพรมันฝรั่งกับน้ำมันมัสตาร์ดผสมโยเกิร์ตปรุงสุกด้วยเตาด่าน
لدرخا و قبل لاجا تابن تی یف قراغ و یناضرا قوراخا لاجا عطق
م حبل یلغ یوشتل قیامن عسوت مٹ نم نبللا و

BAWARCHI MURGH MALAI KEBAB

Plump chicken thighs marinated in cream cheese, cardamom and black salt
ไก่หมักครีมชีส ลูกกระวาน และเกลือดำ เสิร์ฟพร้อมกับแอปเปิ้ลสดและซอซพริกขี้หนูสับ
دوسالا حبل و لیلا , نبل نم یلم حخ عم قیظب قراغ نم قیلم حبل ارجا داخفا
ناجرلا قصلصرو جزاطلا حاقستلا عم مدقی

MURGH MAKHANWALA

The Queen of all curries – grilled chicken simmered in lusciously smooth tomato gravy enriched with cashew, finished with piquant dried fenugreek
ไก่อบเสิร์ฟในน้ำเกรวี่มะเขือเทศหวานฉ่ำโรยด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเครื่องเทศแห้ง
حطاطلا قورم یف قیاده ران یلغ حبطی یوشم ارجا - یراکلا قابلا لک لمل
قذاللا ققاجا قبل حلاب یعتنی مٹ نم و جاکلا عم سلسلا

SALMON TIKKA MASALA

Barbequed Norwegian Salmon Fillets served in tomato, fenugreek and onion sauce
แซลมอนนอร์เวย์ย่างเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ ลูกขี้ และซอสหัวหอม
لصلل قصلصرو قبل حلاب قتبین . حطاطلا یف مدقی مٹ , ھیوشلا یاج یورزلا نوملسلا لمبس هیلیف

ROGAN JOSH

A signature dish from Kashmir. Tender lamb cooked amidst fennel, ginger, garlic and chilies, reduced to a thick and unforgettable gravy
แกงกะหรี่แคชเมียร์ สีสรรเนื้อแกะชิ้นปรุงรสด้วย ยี่ห่วย่า พริก กระเทียมและพริก
رمشلا طسو خوبطلا قیقورلا یناضرا فورخا لاجا . قیریمشلا قمالع لاب حاوف یرطع قبط
یسنی ال یذلا کیمسلا قورملا یرا تقیضرا , راجا لفلفل او موثلا لیب جزل

BAWARCHI DAL MAKHANI

A divine combination of black lentils and tomatoes simmered overnight on charcoal, served with a touch of butter
การผสมผสานระหว่างถั่วดำและมะเขือเทศเคี่ยวข้ามคืนบนเตาด่านเสิร์ฟพร้อมเนย
تقیغخ ران یلغ لتوی حطاطلا و دوسالا سردخا نم یهللا ییزم
قذبزلا نم قسمل عم مدقی و م حبل یلغ اما حضرو تلایل

ASSORTED BREAD BASKET / ขนมปังหลากหลายชนิด / دیهتروسا زبج قلس /
Olive and garlic Naan or green & red chili Paratha
ขนมปังอินเดียนและเครื่องเทศรสจัด มะกอกและนํานกระเทียม
اتراب رمحاو رضخا لفل (نان) موثلا زبج عم زوتیز

KESRI CHAWAL

Saffron flavored Basmati rice / ข้าวหอมญี่ปุ่นสี / نارف عزلاب هلنم یتمسب زرا /

DESSERT / ขนมหวาน / تاییولج

Rasmalai or Moong Daal Halwa

ขนมราสมาลีย์ หรือ ขนมแป้งกวน มุง ฮาวาล / اولاه لاد جنوم وای ال امساز /

999

N - Contain Nuts
V - Vegan
☞ - Signature Dish

