

namaste हानोई



NAMASTE HANOI
AUTHENTIC INDIAN CUISINE

DELIVERY MENU

(Effective from August 2019)

Call 024. 39352400 / 39352401
for free home delivery (*)

Business Hours: LUNCH: 11.00 - 14.30 PM
DINNER: 18.00 - 22.30 PM

LUNCH LAST ORDER: 2.00PM
DINNER LAST ORDER: 9.45PM

Minimum order for delivery is 180,000vnd
Less than minimum order will not be deliverable at all

(*) A delivery fee of 20,000vnd
will be charged if beyond our coverage area

Address: 46 Tho Nhuom Street, Hoan Kiem District, Hanoi

Tel: (84.24) 39352400 - 39352401

Email: info@namastehanoi.com Website: www.namastehanoi.com



NAMASTE HANOI
AUTHENTIC INDIAN CUISINE

DELIVERY MENU

www.namastehanoi.com

**PLEASE SPECIFY IF YOU ARE ALLERGIC
TO ANYTHING BEFOREHAND WHILE ORDERING**

We offer full-fledged outdoor catering service.

*For details: Hotline: 0904224400
or Dung: 0936572277*

(All prices quoted excludes tax and are subject to change without notice)

नमस्ते हानोि

The Indian subcontinent is known for its rich and diverse cultures. Stemming from this rich culture is the splendour of the Indian Cuisine. The flavoursome dishes of India have conquered the taste buds of many people ranging from those who reside in the west coast of United States, all the way to those residing in the east coast of Australia. The aroma of Indian spices has helped familiarize the Indian way of life to many foreign cultures. It is now time for Vietnam to experience the authenticity, the essence and the flavour of such rich Indian food through the latest and most authentic edition of Indian cuisine to dawn the streets of Hanoi.

Welcome to Namaste Hanoi - A slice of India in the heart of Vietnam...

Located in the city center of Hanoi, Namaste Hanoi is eager to offer the most authentic and diverse Indian dishes for **the people of this beautiful city of one millennium**. Our elegant decor based on the rich cultural aspects of India offers a cosy yet stirring dining atmosphere for our patrons.

We are proud to offer the most wide-ranging and inclusive Indian cuisine menu to our patrons. Our extensive menu ranges from the mouth watering curries of the north to the hot and spicy soups of the south, from the rich Mughal cuisines of Hyderabad to the sweets of Gujarat. We take pride in the fact that our chefs have learnt and perfected the art of arousing the taste buds of patrons through their fine cuisine. We are pleased to offer only HALAL MEAT at Namaste Hanoi.

We strictly use the genuine Indian clay tandoor oven in order to maintain the authentic taste of our wheat breads (Naans). We also have a portable tandoor oven for outdoor catering parties and events.

The Sanskrit phrase "Atithi DevoBhav" which literally translates in English to "The guest is God" resounds and reverberates here at Namaste Hanoi. If not in the literal sense of the phrase, staying true to the traditions of Indian hospitality, we here at Namaste Hanoi believe that our guests deserve the best possible treatment from us. This aspect would be evident from the service you shall encounter from our friendly staff.

Although we strongly encourage our patrons to enjoy the dining experience at our restaurant, we are more than happy to offer the treat to your taste buds at the comfort of your own home. We offer quick delivery, free of charge within reasonable distance within the city of Hanoi. We are also delighted to offer catering services for your parties and other social events.

It is often said that the art of cuisine is a skill that can never be perfected. Well, in that case, Namaste Hanoi is very proud to inch closer to the art of perfecting the Indian cuisine. We strive to offer one of the most delightful dining experiences of your life. We hope you shall join and support us to hear louder Namaste's in the streets of Hanoi.

Namaste Hanoi

Tiểu lục địa Ấn Độ nổi tiếng với nhiều nền văn hóa phong phú và đa dạng. Nguồn gốc của nền văn hóa phong phú này bắt nguồn từ sự huy hoàng của ẩm thực Ấn Độ. Hương vị của những món ăn Ấn Độ đã chinh phục vị giác của nhiều người, từ những người dân sinh sống ở phía bờ Tây của nước Mỹ đến những người sinh sống tại bờ Đông của nước Úc. Hương vị của gia vị Ấn Độ đã giúp cho phong cách sống của người dân Ấn Độ trở nên gần gũi hơn với nền văn hóa của nhiều nước khác. Bây giờ chính là lúc Việt Nam có thể trải nghiệm sự chân thực, sự tinh chất và hương vị của sự phong phú trong món ăn Ấn Độ sắp xuất hiện trên các phố cổ Hà Nội.

Chào mừng đến với nhà hàng Namaste Hanoi (Chào Hà Nội) - Một phần Ấn Độ trong trái tim Việt Nam...

Nằm ở trung tâm thủ đô Hà Nội, **Namaste Hanoi mong muốn mang các món ăn Ấn Độ một cách chân thực nhất và đa dạng nhất đến với người dân của thành phố xinh đẹp 1000 năm tuổi này**. Phong cách trang trí trang nhã của chúng tôi dựa trên các khía cạnh văn hóa phong phú của Ấn Độ mang lại một không gian ấm cúng nhưng sôi động đối với khách hàng.

Chúng tôi tự hào mang đến những thực đơn đa dạng và đặc trưng nhất của Ấn Độ đến với khách hàng. Thực đơn phong phú của chúng tôi gồm các món cà ri khiến người nghe “chảy nước miếng” của miền Bắc đến những món súp cay nóng của miền Nam, từ ẩm thực Mughal phong phú của Hyderabad đến những món tráng miệng của Gujarat. Chúng tôi rất tự hào khi sáu đầu bếp của chúng tôi đều đã học và hoàn hảo trong nghệ thuật đánh thức vị giác của khách hàng với tay

nghề điêu luyện của họ. Chúng tôi cũng rất hân hạnh khi phục vụ thực phẩm dành cho người đạo Hồi tại Namaste Hanoi.

Chúng tôi hoàn toàn chỉ sử dụng lò nướng Tandoor bằng đất của Ấn Độ để có thể duy trì hương vị chân thật nhất của món bánh chúng tôi làm (bánh Naan). Chúng tôi còn có lò Tandoor có thể di chuyển được để phục vụ các bữa tiệc và sự kiện bên ngoài.

Thành ngữ Sanskrit có câu “AtithiDevoBhav” mà dịch theo nghĩa đen sang tiếng Anh là “Khách hàng là thượng đế”, phản ánh đúng nơi đây, tại Namaste Hanoi. Nếu không phải theo nghĩa đen của câu thành ngữ, mà nói đúng theo phong tục mến khách của người Ấn Độ, chúng tôi, Namaste Hanoi, tin rằng các vị khách của chúng tôi xứng đáng nhận được sự tiếp đãi tốt nhất có thể từ chúng tôi. Điều này có thể được thấy rõ từ sự phục vụ mà bạn có thể nhận được từ đội ngũ nhân viên thân thiện của chúng tôi.

Chúng tôi rất mong muốn các khách hàng có thể thưởng thức bữa ăn ngon miệng tại nhà hàng của chúng tôi nhưng chúng tôi sẽ càng vui hơn khi có thể giúp thỏa mãn vị giác của bạn ngay tại chính căn nhà của bạn. Chúng tôi phục vụ đưa đồ nhanh và miễn phí đưa đồ đổi với khoảng cách vừa phải trong trung tâm Hà Nội. Chúng tôi cũng rất vui mừng mang đến dịch vụ phục vụ cho các bữa tiệc của bạn và các sự kiện xã hội.

Mọi người vẫn nói nghệ thuật ẩm thực là một kỹ năng mà không bao giờ có thể hoàn hảo được. Vậy, trong trường hợp đó, Namaste Hanoi rất tự hào khi đến rất gần với nghệ thuật hoàn hảo của ẩm thực Ấn Độ. Chúng tôi sẽ luôn phấn đấu để mang đến một trong những trải nghiệm thú vị nhất trong cuộc sống của bạn. Chúng tôi hy vọng bạn sẽ đồng hành và ủng hộ chúng tôi để từ Namaste sẽ vang xa trên các đường phố Hà Nội.

INDEX

Mục Lục

1. Thali (Set Meals) - <i>Cơm suất</i>	Page 09-10
2. Soup - <i>Súp</i>	Page 10
3. Starters - <i>Khai vị</i>	Page 11-13
4. Kebabs (Vegetarian) - <i>Rau củ quả nướng</i>	Page 14
5. Kebabs (Chicken) - <i>Gà nướng</i>	Page 14-15
6. Kebabs (Mutton) - <i>Dê nướng</i>	Page 16
7. Kebabs (Fish) - <i>Cá nướng</i>	Page 16-17
8. Kebabs (Prawn) - <i>Tôm nướng</i>	Page 17-18
9. Vegetarian Dishes (North Indian) - <i>Cà ri Rau (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 18-22
10. Vegetarian Dishes (South Indian) - <i>Món chay (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 22-25
11. Non-vegetarian-North Indian (Chicken) - <i>Cà ri Gà (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 26-27
12. Non-vegetarian-South Indian (Chicken) - <i>Món Gà (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 27-28
13. Non-vegetarian-North Indian (Mutton) - <i>Cà ri Dê (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 28-29
14. Non-vegetarian-South Indian (Mutton) - <i>Món Dê (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 29
15. Non-vegetarian-North Indian (Fish-Mackerel) - <i>Cà ri Cá (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 30
16. Non-vegetarian-South Indian (Fish-Mackerel) - <i>Món Cá (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 31
17. Non-vegetarian-North Indian (Prawn) - <i>Cà ri Tôm (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 31-32
18. Non-vegetarian-South Indian (Prawn) - <i>Món Tôm (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 32
19. Bread - <i>Bánh mì Ấn Độ</i>	Page 32-34
20. Rice Dishes (North Indian) - <i>Món Cơm (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	Page 35-36
21. Rice Dishes (South Indian) - <i>Món Cơm (Miền Nam Ấn Độ)</i>	Page 36-37
22. Salad - <i>Món Salad</i>	Page 37-38
23. Raita - <i>Món Salad sữa chua trộn rau củ</i>	Page 38
24. Dessert - <i>Món Tráng miệng</i>	Page 38-39
25. Beer - <i>Bia</i>	Page 39-40
26. Soft Drink - <i>Nước ngọt</i>	Page 40
27. Fresh Juice - <i>Nước hoa quả tươi</i>	Page 41
28. Lassi Items - <i>Sữa chua</i>	Page 41-42
29. Milk shake - <i>Sữa tươi</i>	Page 42
30. Coffee & Tea - <i>Cà phê và Trà</i>	Page 43

THALI (SET MEALS) CƠM SUẤT

PLEASE SPECIFY IF YOU NEED SPICY

Cơm suất - Vui lòng chỉ rõ nếu bạn muốn ăn cay

ONLY LUNCH TIME SET MENU (FOR DINE-IN & NOT DELIVERY)

01 MINI-VEGETARIAN THALI

(A mini set meal consisting of Papad, Rice, Lentil, one Vegetable curry served with a Nan or Roti or Chapathi)

*Cơm suất chay loại nhỏ - chỉ dùng cho ăn tại nhà hàng vào buổi trưa.
Suất ăn nhỏ bao gồm bánh da Ấn Độ, Cơm, một cà ri Rau, cà ri Dê, bánh Nan hoặc Roti hoặc Chapathi.*

135,000

02 MINI-MEAT THALI

(A mini set meal consisting of Papad, Rice, Lentil & one Mutton or Chicken or Fish or Prawn curry of your choice served with a Nan or Roti or Chapathi).

*Cơm suất thịt loại nhỏ - chỉ dùng cho ăn tại nhà hàng vào buổi trưa.
Suất ăn nhỏ bao gồm bánh da Ấn Độ, Cơm, một cà ri Dê hoặc Gà hoặc Cá, cà ri Dê, bánh Nan hoặc Roti hoặc Chapathi.*

165,000

ALL TIME SET MENU (FOR LUNCH OR DINNER)

03 NORTH INDIAN VEGETARIAN THALI

(A set meal consisting of Rice, Lentil, two Vegetable curry, Raita, Papad & a Dessert with a Nan or Roti or chapathi).

Cơm suất chay kiểu miền Bắc Ấn Độ - Suất ăn bao gồm Cơm, cà ri Dê, hai cà ri Rau, Sữa chua trộn rau củ, bánh da Ấn Độ, bánh mì Nan hoặc Roti hoặc Chapathi và 1 món tráng miệng.

215,000

04 NORTH INDIAN NON-VEGETARIAN THALI

(A set meal consisting of Rice, lentil, two curry of mutton or chicken or fish or prawn, Raita, Papad & a dessert with a Nan or Roti or Chapathi).

Cơm suất thịt kiểu miền Bắc Ấn Độ - Suất ăn bao gồm Cơm, cà ri Dê, hai cà ri gồm Dê hoặc Gà hoặc Cá hoặc Tôm, Sữa chua trộn rau củ, bánh da Ấn Độ, bánh mì Nan hoặc Roti hoặc Chapathi và 1 món tráng miệng.

260,000

05 SOUTH INDIAN VEGETARIAN THALI

(A set meal consisting of Rice, Sambar, Rasam, Kootu, Poriyal, Yoghurt, Appalam & a dessert with a chapathi or poori).

Cơm suất chay kiểu miền Nam Ấn Độ - Suất ăn bao gồm Cơm, Sambar, Rasam, Kootu, Poriyal, Sữa Chua, Appalam, bánh Chapathi hoặc Poori và 1 món tráng miệng.

215,000

- 06 SOUTH INDIAN NON-VEGETARIAN THALI** **260,000**
 (A set meal consisting of Rice, Sambar, Rasam, Yoghurt, Two curry of mutton or chicken or fish or prawn Appalam & a dessert with a Chapathi or Poori).

Cơm suất thịt kiểu miền Nam Ấn Độ - Suất ăn bao gồm Cơm, Sambar, Rasam, Súp chua, hai cà ri thịt gồm Dê hoặc Gà hoặc Cá hoặc Tôm, Appalam, bánh Chapathi hoặc Poori và 1 món tráng miệng.

SOUP

Súp

- 07 RASAM** **60,000**
 (A thin extract of lentil & tamarind water spiced with garlic, pepper & cumin).
 Súp me được nấu từ nước đỗ xanh và me cùng với tỏi, hạt tiêu và thì là Ai Cập.
- 08 DAL SOUP** **60,000**
 (A soup made of yellow lentils & served with lemon wedge)
 Súp đỗ xanh được nấu từ đỗ xanh và phục vụ với chanh tươi
- 09 TOMATO SOUP** **60,000**
 (A rich tomato flavoured creamy soup).
 Súp kem cà chua.
- 10 MUSHROOM SOUP** **60,000**
 (A cream soup with Mushrooms)
 Súp kem nấm
- 11 HOT & SOUR SOUP** **60,000**
 (A spicy soup with Mushrooms & vegetables in Chinese style)
 Súp chua cay được nấu bằng nấm hương và rau củ theo kiểu Trung Quốc
- 12 HOT & SOUR CHICKEN SOUP** **80,000**
 (A spicy soup with Chicken, Mushrooms & vegetables in Chinese style)
 Súp chua cay được nấu với thịt Gà, Nấm hương và Rau củ theo kiểu Trung Quốc
- 13 CHICKEN CORN SOUP** **80,000**
 (A simple and delicious soup with corn & shredded chicken pieces)
 Súp ngô gà là súp ngọt với ngô và thịt gà xé miếng
- 14 MUTTON SOUP** **90,000**
 (A soup with pieces of mutton with delicate fragrance of cardamom)
 Súp dê là súp nấu với thịt dê cắt miếng và hương thơm tinh tế của bạch đậu khấu

STARTERS

Khai vị

- 15 APPALAM** **7,000**
 (South Indian style crispy lentil crackers)
 Bánh đa Nam Ấn Độ
- 16 PAPADAM - (Fried/Roasted)** **17,000**
 (Crispy Lentil crackers)
 Bánh đa Ấn Độ (Rán hoặc nướng)
- 17 MASALA PAPADAM - (Fried/Roasted)** **25,000**
 (Crispy lentil crackers with onion, tomato & lemon)
 Bánh đa Ấn Độ ăn kèm với hành tây, cà chua và chanh
- 18 VEGETABLE SAMOSA - 2 Pcs per serving** **70,000**
 (A special savory with green peas & potato)
 Bánh rán với nhân khoai tây và đậu Hà Lan - 2 miếng/1 suất
- 19 PAKEEZAH** **85,000**
 (A pancake stuffed with coconut, capsicum & dry fruits served with special chutney)
 Bánh mỏng cuộn nhân dừa, ớt Đà Lạt và quả khô rồi rán lên, phục vụ với nước sốt chutney đặc biệt
- 20 NAZAKATI PANEER** **90,000**
 (Grated cottage cheese cooked with Onion, Mustard seeds & curry leaves, wrapped into a Roomali Roti)
 Phô mai tươi bao nhô nấu với hành tây, hạt mù tat và lá cà ri rồi cuốn bằng bánh Roomali Roti
- 21 PANEER CORN TIKKI - 4pcs per serving** **85,000**
 (Grated cottage cheese cooked with corns & spinach made into patties)
 Bánh làm từ phô mai tươi với ngô và rau cải
- 22 PANEER KOLIWADA** **85,000**
 (Fingers of paneer dipped in spiced batter and deep fried)
 Phô mai tươi thái miếng ướp gia vị, tẩm bột và rán
- 23 BHINDI RAJASTHANI** **80,000**
 (Crispy fried okra served with Yoghurt dip)
 Đậu bắp rán giòn ăn với nước sốt sả chua

24	ALOO SESAME - 2 pcs per serving (A potato savory with sesame seeds, filled with sauce & deep fried) <i>Bánh làm từ khoai tây và vừng trắng với nhân phomai và rán giòn</i>	75,000	32	CHICKEN PEPPER FRY (A South Indian style savory with small cubes of chicken pieces with peppercorns, onion, garlic & spices) <i>Gà cắt miếng nhỏ nấu với hạt tiêu, hành tây, tỏi và gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ</i>	135,000
25	MIXED VEGETABLE PAKORA (A combination of vegetables & cottage cheese fritters) <i>Rau củ tông hợp và phô mai tươi tẩm bột rán</i>	80,000	33	MUTTON KATHI ROLL (Chopped boneless mutton pieces mixed with assorted vegetables, chutney & wrapped into a Roomali Roti) <i>Thịt dê lọc xương, thái miếng, trộn với nhiều loại rau, mứt sốt chutney và cuốn lại bằng bánh Roomali Roti</i>	180,000
26	MIXED BHAJIYA (Onion & Green chilly with spices dipped in gram flour and deep fried) <i>Hành tây và ớt quả xanh ướp gia vị rồi tẩm bột đậu chana và rán</i>	80,000	34	MUTTON PEPPER FRY (A typical South Indian dish with small cubes of mutton pieces with peppercorns, onion, garlic & spices) <i>Dê cắt miếng nhỏ nấu với hạt tiêu, hành tây, tỏi và gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ</i>	165,000
27	GOBI 65 (Cauliflower marinated in spiced batter & deep fried) <i>Hoa lô ướp gia vị, tẩm bột và rán</i>	80,000	35	MUTTON SUKKA VARUVAL (A South Indian style boneless mutton cooked with onion & spice in a semi-dry preparation) <i>Dê nấu với hành tây và gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ</i>	165,000
28	CHICKEN LOLLYPOP - 4 Pcs per serving (Chicken wings marinated with ginger, garlic dipped in corn flour & deep fried) - MINIMUM SERVING TIME 20 MINUTES <i>Cánh gà ướp với gừng, tỏi, nhúng bột ngô rồi rán - 4 miếng/suất - Thời gian phục vụ tối thiểu là 20 phút</i>	135,000	36	FISH FRY - 6 pcs per serving (Boneless fish cubes marinated with Indian spices, dipped in batter & deep fried) <i>Cá lọc xương, cắt miếng ướp với gia vị Án Độ, tẩm bột và rán - 6 miếng/suất.</i>	155,000
29	CHICKEN KATHI ROLL (Pieces of boneless chicken mixed with assorted vegetables, chutney and wrapped into a Roomali Roti) <i>Gà rút xương, thái miếng, trộn với nhiều loại rau, mứt sốt chutney và cuốn lại bằng bánh Roomali Roti.</i>	150,000	37	PRAWN PEPPER FRY (A South Indian style savory with pieces of shrimps with peppercorns, onion, garlic & spices) <i>Tôm nấu với hạt tiêu, hành tây, tỏi và gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ</i>	160,000
30	CHICKEN PAKORA (Sliced pieces of chicken dipped in spiced batter and deep fried) <i>Thịt gà thái miếng, ướp gia vị và rán giòn</i>	135,000	38	PRAWN SUKKA VARUVAL (A South Indian style shrimps cooked with onion & spices in a semi-dry preparation) <i>Tôm nấu với hành tây và gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ</i>	160,000
31	CHICKEN 65 - 8 Pcs per serving (A typical South Indian style boneless chicken savory with garlic, spices and deep fried) <i>Gà lọc xương ướp với tỏi, gia vị và rán theo kiểu đặc trưng của miền Nam Án Độ 8 miếng/suất.</i>	135,000			

KEBAB (VEGETARIAN)

Rau củ quả nướng

39 TANDOORI MUSHROOM

(Mushroom pieces with amazing blend of herbs & masala grilled to perfection in Tandoor oven)
Nấm uốn với gia vị Ấn Độ và nướng trong lò Tandoor

105,000

40 TANDOORI PHOOL

(Cauliflower florets marinated with Indian spices, skewered and cooked in charcoal oven)
Hoa lô uốn với gia vị Ấn Độ, xiên vào que và nướng trong lò than

105,000

41 VEGETABLE SEEKH KEBAB

(Array of seasoned vegetables blended together with spices, lime juice and grilled)
Rau củ quả nghiên rồi trộn với nhiều loại gia vị, nướng cói chanh và nướng

115,000

42 // PANEER TIKKA LUCKNAWI

(Marinated slices of home-made cottage cheese cooked in clay oven with spices)
Phô mai tươi tẩm uốn gia vị rồi nướng trong than

125,000

43 PANEER MALAI TIKKA

(Slices of home-made cottage cheese marinated with fresh cream, garlic paste, spices grilled together with onion, capsicum & tomato)
Phô mai tươi tẩm uốn với kem tươi, sôt tỏi, gia vị và nướng cùng với hành tây, ớt Đà Lạt và cà chua

125,000

44 MIXED VEGETABLE PLATTER

(Pieces of potato, cauliflower, tomato, capsicum, onion marinated in Tandoori Masala and grilled to perfection)
Phô mai tươi, khoai tây, hoa lô và nhiều loại rau củ cắt miếng, tẩm uốn với bột Tandoori Masala rồi nướng

165,000

KEBAB (CHICKEN)

Gà nướng

45 TANDOORI CHICKEN (HALF) - 4 pcs per serving

Gà nướng nguyên con trong lò Tandoor (1/2 con)

155,000

46 TANDOORI CHICKEN (FULL) - 8 pcs per serving

Gà nướng nguyên con trong lò Tandoor (1 con)

285,000

47 CHICKEN TIKKA

(Boneless chicken pieces baked in Tandoor oven after marinating in spices and yoghurt)
Gà lọc xương cắt miếng, tẩm uốn với gia vị và sữa chua, nướng trong lò Tandoor

140,000

48 RESHMI MURGH

(Chicken fillets marinated in chickpeas powder, cream, Lime Juice & spices, grilled in charcoal oven)
Lườn gà uốn với bột đậu chickpea, kem tươi, nước cốt chanh và gia vị, nướng trong lò Tandoor

140,000

49 CHICKEN AFGHANI TIKKA

(Boneless chicken pieces seasoned with fresh cream & spices cooked in Tandoor oven)
Gà lọc xương, cắt miếng, uốn với kem tươi và gia vị, nướng trong lò Tandoor

140,000

50 CHICKEN METHI TIKKA

(Boneless chicken pieces marinated with fenugreek powder, yoghurt & Indian spices grilled in clay oven)
Gà lọc xương, cắt miếng, uốn với bột có cà ri, sữa chua và gia vị Ấn Độ, nướng trong lò đất sét

140,000

51 // CHICKEN BABRI KEBAB

(Boneless chicken pieces cooked with garam masala)
Gà lọc xương, uốn gia vị đặc biệt garam masala và nướng

140,000

52 // CHICKEN TIKKA ADRAKI

(Chicken fillets marinated with spices, ginger and grilled in clay oven)
Lườn gà uốn với gia vị, gừng, nướng trong lò đất sét

140,000

53 // CHICKEN TIKKA ACHARI

(Boneless chicken pieces marinated with pickle masala, spices and grilled in charcoal oven)
Lườn gà uốn với gia vị, pickle masala, nướng trong lò than

140,000

KEBABS (MUTTON)

Dê nướng

54 MUTTON SEEKH KEBAB

(Fingers of minced mutton mixed with Indian special garam masala, ginger, garlic, green chilly skewered & grilled in Tandoor oven)

Thịt dê xay ướp với gia vị đặc biệt garam masala của Ấn Độ, giừng, tỏi, ớt xanh, nướng trong lò Tandoor

55 MUTTON SHAMI SEEKH

(Minced mutton marinated with Nutmeg chutney sauce, spices & grilled in clay oven)

Thịt dê xay trộn bột chanh và hỗn hợp gia vị garam masala nướng trong lò Tandoor

56 MUTTON BOTI KEBAB

(Boneless cubes of mutton marinated with selected spices & grilled in clay oven)

Thịt dê miếng không xương, ướp với gia vị, nướng trong lò đất

57 // MUTTON ACHARI BOTI

(Boneless pieces of mutton marinated with pickle masala & cooked in oven)

Thịt dê miếng không xương, ướp với pickle masala, nướng trong lò đất

KEBABS (FISH - MACKEREL)

Cá nướng

58 FISH TIKKA NARYALI

(Cubes of boneless fish marinated with coconut, garlic paste & other exotic spices, grilled in clay oven)

Cá lọc xương, cắt miếng, ướp với dừa, tỏi và nhiều gia vị khác, nướng trong lò đất

59 FISH GULFAM

(Cubes of boneless fish marinated with cashew paste, cardamom, fresh cream, spices and grilled in charcoal oven)

Cá lọc xương, cắt miếng, ướp với hạt điều, bơ đậu khấu, kem tươi, gia vị, nướng trong lò than

60 FISH TIKKA HYDERABADI

(Boneless pieces of fish marinated with Mint sauce, spices and cooked in clay oven)

Cá lọc xương, cắt miếng, ướp với sốt bạc hà, gia vị, nướng trong lò đất

155,000

61 FISH AJWANI TIKKA

(Boneless pieces of fish marinated with ajwain, spices and cooked in Tandoor oven)

Cá lọc xương, cắt miếng, ướp với hạt ajwain, gia vị, nướng trong lò Tandoor

155,000

62 SAFFRANI FISH TIKKA

(Boneless fish cubes seasoned with exotic spices, saffron and grilled in charcoal oven)

Cá lọc xương, cắt miếng, ướp với nhiều gia vị, saffron, nướng trong lò than

155,000

KEBABS (PRAWN)

Tôm nướng

63 TANDOORI PRAWN

(Marinated fresh prawns cooked in charcoal heated clay oven)

Tôm tươi, ướp gia vị, nướng trong lò than

160,000

64 PRAWN MALAI TIKKA

(Fresh pieces of prawns seasoned with cashew paste, fresh cream and aroma of spices grilled in Tandoor oven)

Tôm tươi, ướp sôt hạt điều, kem tươi, gia vị, nướng trong lò Tandoor

160,000

65 PAHADI PRAWN TIKKA

(Fresh pieces of prawns marinated with mint sauce, spices and cooked in clay oven)

Tôm tươi, ướp sốt bạc hà, gia vị, nướng trong lò đất

160,000

66 // ARBI PRAWN TIKKA

(Marinated fresh prawns with chopped ginger, garlic, green chilly, cinnamon powder & grilled to perfection)

Tôm tươi, ướp với gừng, tỏi và ớt xanh, bột quế, nướng chín

160,000

67	MIXED MEAT PLATTER (Three pieces each from fish, chicken, mutton & shrimp) Thịt nướng tổng hợp gồm 3 miếng mỗi loại của cá, gà, dê và tôm)	285,000	75	ALOO JEERA - Dry (Potatoes cooked with cumin in dry form) Khoai tây nấu với hạt thì là Ai Cập ở dạng khô	95,000
	VEGETARIAN DISHES (NORTH INDIAN) <i>Cà ri Rau - Miền Bắc Án Độ</i>		76	ALOO GOBI MATTAR (Potatoes cooked with green-peas & cauliflower) Khoai tây nấu với đậu Hà Lan và hoa lô	95,000
68	DAL TADKA (Yellow split lentil curry) Cà ri đậu xanh	90,000	77	ALOO SIMLA MIRCH (Potatoes, Capsicum, Onion cooked together in a spicy sauce) Khoai tây, ớt Đà Lạt, hành tây nấu trong nước sốt cay	95,000
69	DAL PALAK (Creamy lentils cooked with chopped spinach) Cà ri đậu xanh nấu nhuyễn với rau cải băm nhó	95,000	78	CHUTNEY ALOO (Potatoes stuffed with spices cooked in mint flavoured spinach sauce) Khoai tây nhồi với rau củ và gia vị nấu trong nước sốt rau cải và bạc hà	100,000
70	DAL MAKHANI (Creamed black lentils, kidney beans cooked together over slim fire & garnished with fresh cream) Đậu đen, đậu đỏ hầm lùa nhó rồi nấu với kem tươi	100,000	79	BABYCORN MUSHROOM MASALA (Mushroom pieces cooked with spices & babycorn in a thick gravy) Nấm nấu với các loại gia vị và ngô bao tử trong nước sốt đặc	100,000
71	DAL BAHAR (Mixed vegetables cooked with lentils, curry leaves, mustard seeds & cumin seeds) Cà ri đậu xanh nấu với rau quả hỗn hợp, lá cà ri, hạt mù tạt và hạt thì là Ai Cập	105,000	80	CORN CAPSICUM MASALA (Babycorns, green pepper, mushroom cooked in a sumptuous gravy) Ngô bao tử nấu với ớt Đà Lạt, nấm trong nước sốt thơm ngậy	100,000
72	RAJMA MASALA (Red Kidney beans curry cooked in Punjabi style) Cà ri đậu đỏ nấu theo kiểu Punjabi	95,000	81	VEGETABLE KALMI MASALA (Broccoli and corn seeds cooked with Tandoori masala) Hoa lô xanh nấu và ngô hạt nấu bằng gia vị Tandoori Masala	110,000
73	BOMBAY ALOO - Dry (Small whole potatoes cooked with exotic spices) Cà ri khoai tây bi nấu với gia vị tổng hợp	105,000	82	VEGETABLE SABNAM (Green vegetables with mushroom & paneer cooked in mughlai style) Rau củ tổng hợp nấu với nấm và paneer theo kiểu Mughlai	110,000
74	ALOO ACHARI MASALA (A thick spicy gravy with small whole potato & pickle sauce) Khoai tây nguyên củ loại nhô nấu sốt cay, đặc và nước pickle	105,000	83	SABZI JAIPURI (Cabbage cooked with greenpeas & roasted papad) Bắp cải nấu với đậu Hà Lan và Bánh đa Án Độ	110,000
			84	BHINDI MASALA (Fried okra with exotic spices in a gravy) Đậu bắp rán nấu với nhiều loại gia vị và nước sốt	100,000

85 // BHINDI DO PIAZA (Fried okra cooked with onion in a spicy gravy) Đậu bắp rán nấu với hành tây và nước sốt cay	100,000	96 PALAK PANEER (A spinach gravy with home-made cottage cheese) Phô mai tươi nấu với sốt rau cải	120,000
86 BHUNAO BAINGAN (Pre-roasted aubergines, chopped & cooked with spices) Cà ri cà tím nướng, băm và nấu với nhiều loại gia vị	100,000	97 PANEER BUTTER MASALA (Cubes of home-made cottage cheese in a rich tomato sauce) Phô mai tươi nấu với sốt cà chua	120,000
87 BEGARE BAINGAN (Cubes of eggplant fried, cooked with spices & yoghurt in a mild gravy) Cà tím thái miếng, rán sơ, nấu với nhiều loại gia vị, sữa chua và nước sốt không cay	100,000	98 PANEER SAHI KORMA (A rich gravy with cashew nut sauce & home-made cottage cheese) Phô mai tươi nấu với sốt hạt điều béo ngậy	120,000
88 // PINDI KE CHOLE (Chickpeas cooked in a thick tomato gravy) Đậu chickpea nấu trong nước sốt đặc	105,000	99 PANEER TIKKA MASALA (Cubes of cottage cheese grilled in Tandoor oven & tossed into a tomato based gravy) Phô mai tươi nướng trong lò Tandoor rồi nấu với nước sốt cà chua	120,000
89 // CHANA MASALA (Chickpeas cooked in a thick onion gravy) Đậu chickpea nấu trong nước sốt hành	105,000	100 // KADAI PANEER (A spicy thick gravy of cottage cheese, capsicum & onion cooked together) Phô mai tươi nấu với ớt Đà Lạt và hành tây trong nước sốt cay đặc	120,000
90 VEGETABLE SHAAM SAVERA (Spinach and paneer made into kofta and cooked in a tomato gravy) Rau cải và phô mai tươi nặn viên nấu với cà chua	105,000	101 PANEER BARTHA (Grated paneer delicacy in a semi-dry preparation) Phô mai tươi, xay, nấu trong sốt đặc	120,000
91 VEGETABLE KASHMIRA (Mixed vegetable cooked with cheese in a white sauce) Rau củ tông hợp nấu với phô mai và nước sốt trắng	105,000	102 PANEER BAGH-E-BAHAR (Chopped vegetables, green peas & paneer cooked in a spicy onion sauce) Rau cải nhó, đậu Hà Lan và phô mai tươi nấu nước sốt hành cay	120,000
92 // VEGETABLE JALFRAIZE (Mixed fresh vegetables cooked with onion & capsicum in a spicy gravy) Rau củ tông hợp tươi, nấu với hành tây và ớt Đà Lạt với nước sốt cay	100,000	103 MALAI KOFTA (Grated cottage cheese, mashed potatoes made into dumplings and tossed into a rich creamy sauce) Phô mai bào, khoai tây nghiền, nặn viên, nấu trong nước sốt kem béo ngậy	120,000
93 // VEGETABLE CHILLI MILLI (Mixed vegetables cooked in a spicy gravy) Rau củ tông hợp nấu trong nước sốt cay	100,000	104 PALAK KOFTA (Mashed potatoes & chopped spinach made into balls & tossed into a sumptuous spinach gravy) Khoai tây nghiền và rau cải băm nhò nặn viên, nấu trong nước sốt rau cải.	120,000
94 // BALTI SABJI (A spicy vegetable and cottage cheese dish served in traditional Indian Balti) Rau và phô mai tươi nấu cay được phục vụ trong ấm Balti truyền thống của An Độ	100,000	105 GULATI KOFTA (Chopped vegetables made into kofta and cooked in onion gravy) Rau cải nhó nặn viên nấu nước sốt hành	120,000
95 SABZI DIWANI HANDI (A medley of lightly roasted mix vegetables simmered in creamy spinach puree & spiced with garam masala) Tổng hợp của rau củ nướng sơ nấu trong nước sốt kem rau cải và hỗn hợp các loại gia vị	105,000		

106	CHOLE BATURA (2 Pieces of Batura (Indian Bread) served with chickpeas masala) Hai miếng Batura (bánh mì Ấn Độ rán) ăn kèm với cà ri đậu chickpeas	150,000	114	SAMBAR VADA - 2 Pcs per serving (Medu vada immersed into thick lentil soup with vegetables) Bánh Medu vada nhúng vào trong súp đỗ đặc và rau - 2 miếng/suất.	85,000
107 	VEGETABLE KOHLAPURI (Mixed vegetables cooked in a spicy gravy) Rau củ tổng hợp nấu trong nước sốt cay	105,000	115	RASA VADA - 2 Pcs per serving (Medu vada immersed into lentil/tamarind soup) Bánh Medu vada nhúng vào trong súp me đỗ - 2 miếng/suất.	85,000
108 	TAWA VEGETABLE (Mixed vegetables cooked with assortment of selected spices & served sizzling) Rau củ tổng hợp nấu với nhiều loại gia vị và phục vụ trên khay nóng	120,000	116	DAHI VADA - 2 Pcs per serving (Medu vada immersed into Yoghurt & spices) Bánh Medu vada nhúng vào trong sữa chua và gia vị - 2 miếng/suất.	85,000

SOUTH INDIAN ITEMS - VEGETARIAN

Món chay (Miền Nam Ấn Độ)

109	IDLY - 2 Pcs per serving (An oil free steamed savoury made of rice & lentil batter) Bánh được làm từ bột gạo và đỗ, hấp chín	75,000	118	GHEE IDLY SAMBAR (Small whole idly soaked into sumptuous sambar & Ghee) Bánh idly loại nhỏ trộn với sambar và Ghee	105,000
110	MEDU VADA - 2 Pcs per serving (A doughnut shaped lentil savory with peppercorns & deep fried - served with chutney & sambar) Bánh có hình dạng doughnut được làm từ đỗ, hạt tiêu và rán - ăn kèm với sốt chutney và sambar - 2 miếng/1 suất	80,000	119	GHEE IDLY RASAM (Small whole idly soaked into sumptuous rasam & Ghee) Bánh idly loại nhỏ trộn với rasam và Ghee	105,000
111	MASALA VADA - 2 Pcs per serving (Crispy lentil savory made of combination of lentils, onion and spices deep fried - served with chutney & sambar) Bánh đỗ rán giòn được làm từ sự kết hợp của nhiều loại đỗ, hành và gia vị - ăn kèm với sốt chutney và sambar - 2 miếng/1 suất	80,000	120	THAYIR IDLY (Small whole idly soaked into fresh yoghurt & spices) Bánh idly loại nhỏ trộn với sữa chua và gia vị	105,000
112	SPECIAL VADA - 2 Pcs per serving (Lentil savory with onion/cabbage/spinach filling & deep fried - served with chutney & sambar) Bánh làm từ đỗ với nhân hành tây/bắp cải/rau cải và rán- ăn kèm với chutney và sambar - 2 miếng/1 suất	80,000	121	IDLY UPPUMA (Crumbled pieces of idly cooked together with spices) Bánh Idly nghiền vụn nát với gia vị	125,000
113	ALOO BONDA - 2 Pcs per serving (Mashed potatoes, green peas & spices dipped in batter and deep fried) Khoai tây nghiền, trộn với đậu Hà Lan và gia vị rồi nhúng bột và rán - 2 miếng/suất.	80,000	122	IDLY PODIMAS (Crumbled idly pieces cooked together with vegetable & spices) Bánh Idly nghiền vụn nát với gia vị và rau củ	135,000
			123	PLAIN DOSA - Soft or Crispy : Please specify (Pancake made out of fermented rice and lentil batter) Bánh mỏng dạng pancake được làm từ gạo và đỗ lên men - Xin hãy lựa chọn: Mềm hay Giòn	75,000
			124	PODI DOSA (Dosa with lentil/chilli powder spread) Bánh Dosa với bột ớt/bột đỗ phết lên trên	85,000

125	ONION DOSA (Dosa with onion filling) Bánh Dosa với nhân hành tây	85,000	135	PLAIN UTTAPPAM (Pizza like preparation of Dosa) Bánh Dosa được chế biến giống như Pizza	95,000
126	SET DOSA - 2 Pcs per serving (Dosa in thick form with spices) Bánh dosa ở dạng dày với gia vị	100,000	136	ONION UTTAPPAM (Uttappam with onion filling) Uttappam với nhân hành tây	105,000
127	MASALA DOSA (Dosa filled with potato/onion cooked with spices) Bánh Dosa với nhân khoai tây/hành tây và gia vị	100,000	137	TOMATO ONION UTTAPPAM (Uttappam with tomato/onion filling) Uttappam với nhân cà chua và hành tây	110,000
128	CHEESE DOSA (Dosa filled with cheese) Bánh Dosa với phô mai	125,000	138	CHEESE TOMATO ONION UTTAPPAM (Uttappam with Cheese,tomato,onion filling) Uttappam với nhân phô mai, cà chua, hành tây	130,000
129	PANEER DOSA (Dosa filled with shredded pieces of home made cottage cheese) Bánh Dosa với phô mai tươi	125,000	139	POORI BHAJI - 2 Pcs per serving (Poori with potato sabzi) Bánh Poori ăn với khoai tây nấu rau củ - 2 miếng bánh/1 suất	110,000
130	PANEER MASALA DOSA (Dosa filled with shredded pieces of home made cottage cheese, potato & onion sabzi) Bánh Dosa với phô mai tươi, khoai tây và hành tây	130,000	140	UPPUMA (Semolina pudding with selected vegetables) Bánh pudding semolina với rau củ	110,000
131	PAPER ROAST (Crispy wafer thin dosa) Bánh Dosa mỏng giòn	130,000	141	PONGAL (A South Indian dish made of rice, lentils & spices) Một món ăn miền Nam Án Độ làm từ gạo, đỗ và gia vị	110,000
132	GHEE ROAST (Crispy wafer thin dosa spread with clarified butter) Bánh Dosa mỏng giòn với Ghee	130,000	142	PONGAL VADA COMBO (Pongal served with one piece of Medu Vada) Một món ăn miền Nam Án Độ làm từ gạo, đỗ và gia vị, phục vụ kèm bánh Medu Vada	150,000
133	PAPER MASALA DOSA (Crispy Dosa with potato/onion cooked with spices) Bánh Dosa giòn với nhân khoai tây/hành tây và gia vị	150,000	143	PARATHA & KORMA (Typical South Indian bread served with Korma gravy) Bánh mỳ điển hình của miền Nam Án Độ ăn kèm với sốt rau Korma	150,000
134	mysore MASALA DOSA (Dosa spread with tomato, onion chutney and filled with potato & onion) Bánh Dosa với nhân khoai tây/hành tây và nước sốt cà chua hành tây	125,000	144	VEGETABLE KOTHU PARATHA (Shredded pieces of tawa paratha pounded with vegetables & spices) Bánh Paratha xé nhó nấu với rau củ tông hợp và gia vị	150,000

NON-VEGETARIAN - NORTH INDIAN (CHICKEN)

Cà ri Gà - Miền Bắc Án Độ

145	BUTTER CHICKEN (Grilled Boneless chicken slices tossed into a rich butter based tomato gravy) Thịt gà nướng, rứt xương, xé nhô nâu với nước sốt bơ cà chua	145,000	
146	CHICKEN SAHI KORMA (Cubes of boneless chicken pieces tossed in a rich cashew based sauce & fresh cream) Gà rút xương, cắt miếng nâu trong nước sốt hạt điều và kem tươi	145,000	
147	CHICKEN TIKKA MASALA (Marinated and grilled chicken pieces tossed into a tomato gravy) Thịt gà rút xương, cắt miếng, ướp gia vị, nướng rồi nâu với nước sốt cà chua	145,000	
148	CHICKEN MASHUKA (Grilled boneless chicken cubes tossed into a rich combination of tomato & creamy sauce) Thịt gà rút xương, cắt miếng, nướng rồi nâu với nước sốt cà chua và nước sốt kem	150,000	
149	CHICKEN LUDIANI (Boneless pieces of chicken cooked together with egg, onion in a tomato based gravy) Gà rút xương nâu với trứng, hành tây và sốt cà chua	150,000	
150	CHICKEN LAZEEZ (Boneless pieces of chicken cooked together with vegetables & homemade cottage cheese) Gà rút xương nâu với rau củ và phô mai tươi	145,000	
151	CHICKEN ANGARA (Roasted chicken cubes cooked together with spices in an onion sauce) Gà nướng nâu với sốt hành tây và gia vị	145,000	
152	CHICKEN KADHAI (Boneless chicken cubes cooked with capsicum, onion in a spicy thick gravy) Thịt gà không xương nâu với ớt Đà Lạt, hành tây trong nước sốt đặc	145,000	
153	CHICKEN KHALI MIRCH - DRY (Boneless chicken cubes cooked with onion and broken pieces of black pepper) Thịt gà rút xương, cắt miếng, nâu với hành tây và hạt tiêu xay	145,000	
154	CHICKEN BALTI (A spicy chicken kadhai dish served in traditional Indian Balti) Cà ri gà kadhai cay được phục vụ trong bát Balti Án Độ	145,000	
155	CHICKEN PALAK (Cubes of boneless chicken cooked in a thick spinach gravy) Thịt gà rút xương, cắt miếng, nâu với nước sốt rau cải đặc	145,000	
156	CHICKEN KOHLAPURI (Cubes of boneless chicken cooked in a spicy gravy with whole secret of spices) Thịt gà rút xương, cắt miếng, nâu với nước sốt cay và các loại gia vị bí mật	145,000	
157	CHICKEN DHINGRI TAWA (Boneless pieces of chicken cooked together with mushroom & served sizzling) Gà rút xương nâu với nấm và rau củ, phục vụ trên khay nóng	150,000	
158	CHICKEN TAWA MASALA (Boneless chicken cubes cooked with assortment of selected spices and served sizzling) Thịt gà rút xương, cắt miếng, nâu với nhiều loại gia vị, phục vụ trên khay nóng	150,000	
<h2>NON-VEGETARIAN - SOUTH INDIAN (CHICKEN)</h2> <h3>Món Gà - Miền Nam Án Độ</h3>			
159	CHICKEN CHETTINAD (South Indian style preparation of boneless chicken cubes cooked in spicy gravy with chettinad masala) Món cà ri Gà rút xương nâu kiểu miền Nam Án Độ trong nước sốt cay với Chettinad Masala	150,000	
160	KOZHI VARUTHA CURRY (Boneless chicken cubes cooked in a thin gravy with selected South Indian spices) Gà rút xương nâu trong nước sốt loãng với gia vị Nam Án Độ	150,000	
161	CHICKEN MASALA DOSA (Dosa filled with minced chicken & spices) Bánh Dosa với thịt gà xay và gia vị	150,000	

162	CHICKEN KOTHU PARATHA (Shredded pieces of tawa paratha pounded with chicken & spices) Bánh Tawa Paratha xé nhô nâu với thịt gà và gia vị	160,000	170	MUTTON KEEMA MATTAR (Minced mutton cooked with green-peas in a semi-dry preparation) Thịt dê xay nâu với đậu Hà Lan và nước sốt hơi khô	175,000
	NON-VEGETARIAN - NORTH INDIAN (MUTTON) <i>Cà ri Dê - Miền Bắc Ấn Độ</i>				
163	MUTTON SAHI KORMA (Mutton pieces in a rich cashew nut based gravy) Thịt dê không xương, cắt miếng, nâu với nước sốt hạt điều	175,000	171	MUTTON VINDALOO (Cubes of boneless mutton cooked together with potato in a thick spicy gravy) Thịt dê cắt miếng nâu với khoai tây trong nước sốt cay đặc	175,000
164	MUTTON METHI (Mutton cooked in a thick gravy with fenugreek leaves) Thịt dê nâu nước sốt đặc và lá cà ri	175,000	172	MUTTON TAWA MASALA (Boneless mutton cubes cooked with assortment of selected spices & served sizzling) Thịt dê không xương, cắt miếng, nâu với các loại gia vị và phục vụ trên khay nóng	180,000
165	MUTTON SHANGRILLA (Boneless mutton cooked with vegetable and mushroom) Thịt dê không xương nâu với rau củ và nấm	175,000		NON-VEGETARIAN - SOUTH INDIAN (MUTTON) <i>Món Dê - Miền Nam Ấn Độ</i>	
166	MUTTON CHOP (Mutton ribs with bone cooked in a spicy gravy) Sườn dê nâu với nước sốt cay	175,000	173	MUTTON CHETTINAD (South Indian style preparation of boneless mutton cubes cooked in spicy gravy with chettinad masala) Món cà ri Dê không xương nâu kiểu miền Nam Ấn Độ trong nước sốt cay với Chettinad Masala	175,000
167	MUTTON BANJARA (A special boneless mutton delicacy) Cà ri dê không xương nâu đặc biệt	175,000	174	MUTTON KUZHAMBHU (A thin gravy consisting of mutton cubes cooked in South Indian style with spices) Dê không xương nâu trong nước sốt loãng với gia vị theo kiểu miền Nam Ấn Độ	175,000
168	MUTTON KADHA MASALA (A special preparation of boneless mutton pieces in a gravy with whole secret of spices) Thịt dê không xương, cắt miếng, nâu với nước sốt gồm nhiều loại gia vị bí mật	175,000	175	MUTTON MASALA DOSA (Dosa filled with minced mutton & spices) Bánh Dosa với thịt dê xay và gia vị	175,000
169	MUTTON ROGANJOSH (A typical Kashmiri style boneless mutton curry with spices like fennel seeds, dry ginger in a spicy gravy) Một món ăn kiểu Kashmiri điển hình, nâu bằng thịt dê không xương với các loại gia vị như thi là tây, bột gừng khô trong nước sốt cay	175,000	176	MUTTON KOTHU PARATHA (Shredded pieces of tawa paratha pounded with mutton & spices) Bánh Tawa Paratha xé nhô nâu với thịt dê và gia vị	185,000

NON-VEGETARIAN - NORTH INDIAN (FISH - MACKEREL)

Cà ri Cá - Miền Bắc Án Độ

177 **FISH AMRITSARI** 160,000

(Boneless fish cubes cooked in a typical Punjabi style gravy with tomato puri & mustard seeds)

Cá lọc xương, cắt miếng, nấu theo kiểu đặc trưng Punjabi với sốt cà chua và hạt mù tạt

178 **FISH JHOL** 160,000

(Boneless fish cubes cooked in Bengali style with cumin, coriander & mustard seeds)

Cá lọc xương, cắt miếng nấu theo kiểu Bengal với thì là Ai Cập, hạt mùi và hạt mù tạt

179 **FISH KADHA MASALA** 160,000

(Boneless fish pieces in a specially prepared gravy with whole secret of spices)

Cá lọc xương, cắt miếng, nấu với nước sốt đặc biệt và nhiều loại gia vị bí mật

180 **GOAN FISH CURRY** 160,000

(Fish slices cooked in a spicy tamarind flavoured gravy)

Cá lọc xương, cắt miếng, nấu với nước sốt me cay

181 **FISH KOHLAPURI** 160,000

(Cubes of boneless fish cooked in a spicy gravy with whole secret of spices)

Cá lọc xương, cắt miếng, nấu với nước sốt cay và nhiều loại gia vị bí mật

182 **FISH TAWA MASALA** 170,000

(Boneless fish cubes cooked with assortment of selected spices and served sizzling)

Cá lọc xương, cắt miếng, nấu với nhiều loại gia vị và phục vụ trên khay nóng

NON-VEGETARIAN - SOUTH INDIAN (FISH - MACKEREL)

Món Cá - Miền Nam Án Độ

183 **FISH CHETTINAD** 160,000

(South Indian style preparation of boneless fish cubes cooked in spicy gravy with chettinad masala)

Món cá ri Cá lọc xương nấu kiểu miền Nam Án Độ trong nước sốt cay với Chettinad Masala

184 **KERALA FISH CURRY** 160,000

(A thin gravy consisting of fish cubes cooked in South Indian style with spices)

Cá lọc xương nấu trong nước sốt loãng với gia vị theo kiểu miền Nam Án Độ

185 **FISH KORMA** 160,000

(A South Indian style preparation of boneless fish pieces with vegetables)

Món cá ri Cá lọc xương nấu kiểu miền Nam Án Độ với rau củ tổng hợp.

NON-VEGETARIAN-NORTH INDIAN (PRAWN)

Cà ri Tôm - Miền Bắc Án Độ

186 **PRawn LASOONI** 165,000

(Fresh prawn cooked with garlic in a thick gravy)

Tôm tươi nấu với tỏi và nước sốt đặc

187 **PRawn BUTTER MASALA** 165,000

(Fresh prawn cooked in a rich tomato gravy with butter)

Tôm tươi nấu với nước sốt bơ cà chua

188 **PRawn SAHI KORMA** 165,000

(Fresh prawn pieces cooked in a rich cashew nut based gravy)

Tôm tươi nấu với nước sốt hạt điều

189 **PRawn JALFRAIZE** 165,000

(Fresh pieces of prawn cooked together with capsicum & onion in a spicy gravy)

Tôm tươi nấu với hành tây và ớt Đà Lạt trong nước sốt cay

190	PRAWN CHUTNEYWALA (Fresh pieces of prawn cooked in a mint sauce) Tôm tươi nấu với sốt bạc hà	165,000	198	GARLIC NAN Bánh mì Ấn Độ nướng với bơ tỏi	50,000
191	PRAWN VINDALOO (Fresh prawn pieces cooked with potatoes, black peppercorns, cloves in a spicy red gravy) Tôm tươi nấu với khoai tây, hạt tiêu, đinh hương và nước sốt đặc cay màu đỏ	165,000	199	CHEESE NAN Bánh mì Ấn Độ nướng với phô mai	60,000
192	PRAWN TAWA MASALA (Fresh prawns cooked with assortment of selected spices and served sizzling) Tôm tươi nấu với nhiều loại gia vị và phục vụ trên khay nóng	175,000	200	GARLIC CHEESE NAN NEW Bánh mì Ấn Độ nướng với phô mai và tỏi	65,000
NON-VEGETARIAN - SOUTH INDIAN (PRAWN)					
	<i>Món Tôm - Miền Nam Ấn Độ</i>		201	KEEMA NAN (Minced mutton stuffed into a nan bread) Bánh mì Ấn Độ với nhân thịt dê băm nhỏ	105,000
193	PRAWN CHETTINAD (South Indian style preparation of fresh prawn pieces cooked in spicy gravy with chettinad masala) Món cà ri tôm miền Nam Ấn Độ được nấu bằng sốt cay với Chettinad Masala	165,000	202	KASHMIRI NAN (Nan bread with cashew nut & dry fruits, cottage cheese) Bánh mì Ấn Độ với nhân hạt điều, hoa quả khô và phô mai tươi	60,000
194	PRAWN KORMA (A South Indian style preparation of fresh prawn pieces with vegetables) Món cà ri tôm miền Nam Ấn Độ nấu với rau củ tổng hợp	165,000	203	MASALA KULCHA (Potatoes & spices stuffed into a nan bread) Bánh mì Ấn Độ với nhân khoai tây & nhiều loại gia vị	55,000
195	PRAWN CURRY (A thin gravy consisting of fresh prawn pieces cooked in South Indian style with spices) Tôm tươi nấu trong nước sốt loãng với gia vị theo kiểu miền Nam Ấn Độ	165,000	204	PANEER KULCHA (Cottage cheese stuffed into a nan bread) Bánh mì Ấn Độ với nhân phô mai tươi	60,000
BREAD					
	<i>Bánh mì Ấn Độ</i>		205	ONION KULCHA Bánh mì Ấn Độ nướng với hành tây	50,000
196	PLAIN NAN Bánh mì Ấn Độ nướng trong lò Tandoor	40,000	206	LAACHA PARATHA (Tandoori Paratha) Bánh mì được làm từ bột mì nguyên cám với nhiều lớp tròn và nướng trong lò Tandoor	45,000
197	BUTTER NAN Bánh mì Ấn Độ nướng với bơ	45,000	207	PUDINA PARATHA (Paratha with mint leaves) Bánh Paratha với lá bạc hà	45,000
			208	PANEER PARATHA (Cottage cheese stuffed into a paratha) Bánh Paratha với nhân phô mai tươi	60,000

209	ALOO PARATHA (Potatoes with spices stuffed into a paratha) Bánh Paratha với nhân khoai tây và nhiều loại gia vị	50,000			RICE DISHES (NORTH INDIAN) <i>Món Cơm (Miền Bắc Ấn Độ)</i>	
210	GOBI PARATHA (Cauliflower with spices stuffed into a paratha) Bánh Paratha với nhân hoa lô và nhiều loại gia vị	50,000	220	STEAMED RICE (Indian Basmati Rice) Cơm trắng nấu bằng gạo Basmati Ấn Độ		55,000
211	TAWA PARATHA (Typical South Indian bread) Bánh mì đặc trưng của miền Nam Ấn Độ	45,000	221	SAFFRANI PULAO (Saffron flavoured Basmati rice) Cơm gạo Basmati với hương nghệ tây		60,000
212	TANDOORI ROTI (Please specify soft or crispy) Bánh mì được làm từ bột mì nguyên cám và nướng trong lò Tandoor (Vui lòng chọn mềm hay giòn)	35,000	222	JEERA PULAO (Basmati Rice cooked with cumin seeds) Cơm gạo Basmati rang với hạt thì là Ai Cập		65,000
213	BUTTER TANDOORI ROTI Bánh Tandoori Roti với bơ	40,000	223	HARA MATTAR PULAO (Basmati Rice cooked with green peas) Cơm gạo Basmati rang với đậu Hà Lan		65,000
214	TAWA ROTI (Chapathi) Bánh mì Ấn Độ làm bằng bột mì nguyên cám và nướng trên Tawa	30,000	224	MOTI PULAO (Basmati Rice with fresh cream, capsicum & cottage cheese) Cơm gạo Basmati rang với kem tươi, ớt Đỏ Lại và phô mai tươi		75,000
215	BUTTER TAWA ROTI (Butter Chapathi) Bánh mì Chapathi với bơ	35,000	225	VEGETABLE PULAO (Basmati Rice with selected cooked vegetables) Cơm gạo Basmati rang với rau củ tổng hợp		80,000
216	ROOMALI ROTI Bánh Nan cán mỏng và nướng	50,000	226	DAL KICHADI (Basmati rice cooked with lentils & spices) Cơm gạo Basmati nấu với đỗ xanh và nhiều loại gia vị		105,000
217	MISSI ROTI Bánh Roti với hạt Ajwain	40,000	227	PLAIN BIRYANI RICE (Basmati rice cooked with Indian spices) Cơm gạo Basmati rang với nhiều loại gia vị Ấn Độ		95,000
218	POORI (Per piece) Bánh mì làm từ bột mì nguyên cám rán (1 miếng)	35,000	228	VEGETABLE BIRYANI (Spiced vegetables cooked with Basmati Rice) Cơm gạo Basmati rang với rau củ và nhiều loại gia vị		125,000
219	BATURA (Per piece) Bánh mì làm từ bột mì rán (1 miếng)	45,000	229	EGG BIRYANI (2 pieces of boiled egg cooked with Basmati rice & spices) Cơm gạo Basmati rang và hai quả trứng luộc và nhiều loại gia vị		145,000

230	CHICKEN BIRYANI (Spiced chicken cooked with Basmati rice & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt gà và nhiều loại gia vị</i>	165,000	240	SAMBAR RICE (Basmati rice cooked with thick lentil soup & vegetables) <i>Com gao Basmati với súp đỗ đặc và nhiều loại rau</i>	85,000
231	MUTTON BIRYANI (Spiced mutton cooked with Basmati rice & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt dê và nhiều loại gia vị</i>	185,000	241	RASAM RICE (Basmati rice cooked with thin tamarind lentil soup) <i>Com gao Basmati với súp me đỗ loãng</i>	85,000
232	FISH BIRYANI (Spiced fish cubes cooked with Basmati rice & spices) <i>Com gao Basmati rang với cá và nhiều loại gia vị</i>	165,000	242	THAYIR SADAM (CURD RICE) (Basmati rice cooked with home made yoghurt & spices) <i>Com gạo Basmati với sữa chua và nhiều loại gia vị</i>	85,000
233	PRawn BIRYANI (Spiced prawn pieces cooked with Basmati rice & spices) <i>Com gao Basmati rang với Tôm và nhiều loại gia vị</i>	165,000	243	VEGETABLE FRIED RICE (Basmati rice cooked with vegetables) <i>Com gao Basmati rang với rau củ</i>	95,000
234	AFGHANI CHICKEN PULAO (Basmati Rice cooked together with Chicken pieces & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt gà thái miếng và nhiều loại gia vị</i>	160,000	244	EGG FRIED RICE (Basmati rice cooked with pieces of egg & spices) <i>Com gao Basmati rang với trứng và nhiều loại gia vị</i>	105,000
235	AFGHANI MUTTON PULAO (Basmati Rice cooked together with Mutton pieces & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt dê thái miếng và nhiều loại gia vị</i>	180,000	245	CHICKEN FRIED RICE (Basmati rice cooked with boneless pieces of chicken & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt gà và nhiều loại gia vị</i>	165,000
			246	MUTTON FRIED RICE (Basmati rice cooked with boneless pieces of mutton & spices) <i>Com gao Basmati rang với thịt dê và nhiều loại gia vị</i>	185,000

RICE DISHES (SOUTH INDIAN) *Món cơm (Miền Nam Án Độ)*

236	LEMON RICE (Basmati rice cooked with lime juice & lentils) <i>Com gao Basmati rang với nước cốt chanh và đỗ</i>	85,000		SALAD <i>Salad</i>	
237	TOMATO RICE (Basmati rice cooked with tomato & lentils) <i>Com gao Basmati rang với cà chua và đỗ</i>	85,000	247	MIXED VEGETABLE SALAD (Small cut red cabbage, cucumber, tomato, capsicum, carrot, & onion) <i>Salad bắp cải tim, dưa chuột, cà chua, ớt Đà Lạt, cà rốt và hành tây cắt nhỏ</i>	65,000
238	COCONUT RICE (Basmati rice cooked with coconut, lentils & spices) <i>Com gao Basmati rang với dừa, đỗ và nhiều loại gia vị</i>	85,000	248	KABULI SALAD (Soaked chickpeas, onion, cucumber, garam masala, cumin seed & mustard oil) <i>Salad đậu chickpeas, hành tây, dưa chuột trộn với bột garam masala, hạt mùi và đậu mù tạt</i>	70,000
239	TAMARIND RICE (Basmati rice cooked with tamarind powder, lentils & spices) <i>Com gao Basmati với bột me, đỗ và nhiều loại gia vị</i>	85,000			

249	HARA SALAD (Sliced pieces of Onion, Cucumber, Tomato & Carrot) <i>Salad hành tây, dưa chuột, cà chua và cà rốt thái lát</i>	55,000	257	CARROT HALWA (Grated carrot minced with milk, cashew nut & raisins) <i>Cà rốt bào nát với sữa tươi, hạt điều và nho khô</i>	70,000		
250	RUSSIAN SALAD (Potato, Peas, carrot, cucumber, fresh cream & black pepper) <i>Salad Nga với khoai tây, đậu Hà Lan, cà rốt, dưa chuột, kem tươi và hạt tiêu</i>	65,000	258	DESSERT OF THE DAY (A south Indian sweet delicacy with milk OR rice OR semolina OR vermicelli OR any other types) <i>Món tráng miệng miền Nam Ấn Độ nấu bằng sữa hoặc gạo hoặc semolina hoặc bún khô hoặc các dạng khác</i>	70,000		
RAITA <i>Sữa chua trộn rau củ</i>							
251	MIXED VEGETABLE RAITA (A combination of selected vegetables, yoghurt & spices) <i>Sữa chua trộn rau củ tổng hợp và gia vị</i>	55,000	259	FAAL KA SALAD (Small cubes of fresh fruits immersed into a fresh cream) <i>Hoa quả tươi cắt nhỏ trộn với kem tươi</i>	70,000		
252	BUNDI RAITA (A combination of Indian spices with yoghurt) <i>Sữa chua trộn với nhiều loại gia vị Ấn Độ</i>	55,000	260	KULFI (Indian Ice cream with Kesar (Saffron) flavoured) <i>Kem Ấn Độ với vị Kesar (Hương Nghệ Tây)</i>	75,000		
253	KASURI DAHI CURD ONION (A magical combination of yoghurt, onions tempered with whole Indian spices) <i>Sữa chua trộn với hành tây và nhiều loại gia vị Ấn Độ</i>	55,000	261	MIXED FRUIT PLATTER - SMALL (Fresh seasonal fruits) <i>Hoa quả tươi theo mùa - Loại nhỏ</i>	65,000		
254	TOMATO, ONION & CUCUMBER PACHADI (A typical South Indian raita with tomato, onion, cucumber and garnished with lentils & mustard seeds) <i>Sữa chua trộn với cà chua, hành tây, dưa chuột, đỗ và hạt mù tạt theo kiểu đặc trưng của miền Nam Ấn Độ</i>	55,000	262	MIXED FRUIT PLATTER - BIG (Fresh seasonal fruits) <i>Hoa quả tươi theo mùa - Loại to</i>	80,000		
255	PLAIN YOGHURT (Fresh home-made curd) <i>Sữa chua không đường</i>	50,000	263	ICE CREAM (1 Scoop of fresh New Zealand Ice cream Vanilla or Chocolate or Boysenberry) <i>Kem (1 muỗng kem New Zealand vị Vani hoặc Sôcôla hoặc Dâu Boysen)</i>	70,000		
DESSERT <i>Tráng miệng</i>							
256	GULAB JAMUN - 2 pieces per serving (Khoya balls immersed into a saffron, cardamom flavoured sugar syrup) <i>Bánh hình tròn giống như quả bóng bàn nấu với nước siro đường có hương vị hương nghệ tây, bạch đậu khấu - 2 miếng/1 suất</i>	70,000	BEER <i>Bia</i>				
264 DRAUGHT BEER							
265 HANOI (450ml)							
266 HEINEKEN (330ml)							
267 HEINEKEN SILVER (330ml)							

268	HALIDA (450ml)	55,000	285	MANGO JUICE <i>Nước xoài tươi</i>	55,000
269	SAIGON SPECIAL (330ml)	45,000	286	PINEAPPLE JUICE <i>Nước dứa tươi</i>	55,000
270	TIGER (330ml)	45,000	287	PASSION FRUIT JUICE <i>Nước chanh leo tươi</i>	55,000
271	TIGER CRYSTAL (330ml)	45,000	288	WATERMELON JUICE <i>Nước dưa hấu tươi</i>	55,000
272	CORONA	65,000	289	LEMON JUICE (Salted/Sweet) <i>Nước chanh tươi (Muối/Dương)</i>	50,000
273	STRONGBOW GOLD APPLE	45,000	290	ROSE MILK <i>Nước sữa tươi hoa hồng</i>	50,000
274	STRONGBOW HONEY	45,000			
275	STRONGBOW RED BERRIES	45,000			
276	STRONGBOW DARK FRUITS	45,000			

SOFT DRINK

Nước ngọt

277	COKE, DIET COKE, SPRITE, FANTA, COKE ZERO	35,000
278	SODA, TONIC	35,000
279	PERIER	65,000
280	MINERAL WATER (DASANI-500ml)	25,000
281	MINERAL WATER (DASANI-1500ml)	45,000

FRESH JUICE

Nước quả tươi

282	ORANGE JUICE <i>Nước cam tươi</i>	55,000
283	ORANGE & CARROT JUICE <i>Nước cam cà rốt tươi</i>	65,000
284	CARROT JUICE <i>Nước cà rốt tươi</i>	60,000

LASSI ITEMS

Sữa chua

291	PLAIN LASSI <i>Sữa chua đánh đá</i>	48,000
292	SWEET LASSI <i>Sữa chua đánh với đường</i>	50,000
293	SALT LASSI <i>Sữa chua đánh với muối và bột masala</i>	48,000
294	LEMON LASSI <i>Sữa chua đánh với chanh tươi</i>	55,000
295	PUDINA LASSI <i>Sữa chua đánh với mint chutney, gừng, muối, ót xanh</i>	58,000
296	BANANA LASSI <i>Sữa chua đánh với chuối tươi</i>	55,000
297	MANGO LASSI <i>Sữa chua đánh với xoài tươi</i>	58,000
298	PINEAPPLE LASSI <i>Sữa chua đánh với dứa tươi</i>	55,000

299 MIXED FRUIT LASSI
Sữa chua đánh hoà quả tươi tổng hợp 65,000

300 PASSION FRUIT LASSI
Sữa chua đánh với chanh leo tươi 55,000

301 JALJEERA
Nước uống gồm lá bạc hà, chanh, muối, gừng và bột Jaljeera 50,000

302 BUTTER MILK
Nước uống đặc trưng của miền Nam Ấn Độ được làm từ sữa chua 48,000

MILK SHAKE Sữa tươi

303 VANILA
Vани 58,000

304 CHOCOLATE
Sôcôla 58,000

305 STRAWBERY
Dâu 58,000

306 MINT
Bạc Hà 58,000

307 MANGO
Xoài 58,000

308 BANANA
Chuối 58,000

309 PINEAPPLE
Dứa 58,000

310 PASSSION FRUIT
Chanh leo 58,000

COFFEE & TEA Cà phê và trà

311 MASALA TEA
Trà đen Ấn Độ với sữa tươi và masala 45,000

312 INDIAN BLACK TEA
Trà đen Ấn Độ 40,000

313 LIPTON TEA
Trà Lipton 35,000

314 LIPTON TEA WITH MILK
Trà Lipton với sữa 40,000

315 GREEN TEA (PLAIN/LOTUS/JASMINE)
Trà xanh (loại thường/Sen/Nhài) 25,000

316 MINT TEA
Trà Bạc Hà 35,000

317 MILO (HOT)
Milo (Nóng) 45,000

318 MILO (ICE)
Milo (Đá) 55,000

319 BLACK COFFEE
Cà phê đen 35,000

320 MILK COFFEE
Cà phê sữa 40,000

321 ESPRESSO
Cà phê đen đậm đặc 50,000

322 CAPPUCCINO
Cà phê cappuchino 55,000

323 LATTE
Cà phê Latte 55,000