

# SOUP

## Hot & Sour Chicken Soup

Chicken soup cooked with vegetables and spicy sauce  
Súp gà nấu với rau củ và sốt cay

59,000



## Chicken Spinach Shorba

Chicken soup cooked with spinach, onion, tomato, Indian spices  
Súp gà nấu với rau chân vịt, hành tây, cà chua, gia vị Ấn Độ

59,000



## Hot & Sour Veg Soup

The finely chopped veggies cooked with ginger, garlic, onions and chillies  
Súp rau củ thái nhỏ nấu với gừng, tỏi, hành, ớt...

52,000



## Dal Shorba

Yellow Lentils soup cooked with onion, tomato, coriander and Indian spice  
Súp đậu lăng vàng nấu với hành tây, cà chua, rau mùi và gia vị Ấn Độ

52,000



## Veg Clear Soup

Mixed fresh vegetables (cabbage, carrot, beans, cauliflowers) and Indian spices  
Súp rau tươi hỗn hợp (bắp cải, cà rốt, đậu, súp lơ) và gia vị Ấn Độ

50,000



## Paneer Spinach Shorba

Cottage Cheese soup cooked with spinach, onion, tomato, Indian spices  
Súp phô mai nấu với rau bina, hành tây, cà chua, gia vị Ấn Độ

55,000



# VEG STATERS



## Tandoori Gobi

Cauliflower marinated with Indian spices grilled in tandoor  
Súp lơ ướp gia vị Ấn Độ nướng trong lò tandoor

110,000



## Tandoori Pineapple Tikka

Pineapple cubes roasted in tandoor with Indian spices  
Dứa cắt miếng ướp gia vị Ấn Độ nướng trong lò tandoor

110,000



## Paneer Tikka

Cottage Cheese marinated with yogurt and Indian spices roasted in tandoor  
Phô mai tươi ướp sữa chua và gia vị Ấn Độ nướng trong lò tandoor

120,000



## Hariyali Paneer Tikka

Cottage Cheese marinated with yogurt, mint, coriander and Indian spices  
Phô mai tươi ướp với sữa chua, bạc hà, rau mùi và gia vị Ấn Độ

120,000



## Paneer Cheesy Malai Tikka

Cottage Cheese marinated with casheunut, cream, cheese and roasted in tandoor  
Phô mai tươi ướp với hạt điều, kem, phô mai và nướng trong lò tandoor

120,000



## Veg Sheekh Kebab

Mixed vegetables like carrots, cabbage, potatoes and green beans grilled in the tandoor oven  
Hỗn hợp rau củ như cà rốt, bắp cải, khoai tây, đậu...nướng trong lò tandoor

120,000



## Dragon Paneer

Deep fried paneer with tomato ketchup, red chilli paste and dark soy sauce  
Phô mai chiên giòn với sốt cà chua, tương ớt đỏ và nước tương

120,000



## Paneer Hot Garlic

Indian cottage cheese cooked with garlic, onions, crushed pepper and some Indian spices  
Phô mai Ấn Độ nấu với tỏi, hành tây, tiêu nghiền và gia vị Ấn Độ

120,000



## Chilli Gobi

Cauliflower deep fried with capsicum, onion and red chilli sauce, soya sauce  
Súp lơ chiên giòn với ớt chuông, hành tây và sốt ớt đỏ, nước tương

100,000



### Veg Ball Manchurian

Wisps of vegetables formed into dumplings and dunked into a hot, sweet, sour sauce  
*Những sợi rau củ viên tròn nhúng vào nước sốt chua ngọt nóng hổi*

150,000



### Veg Pakoda

Thinly sliced vegetables dipped in gram flour and Indian spices and deep fried in oil  
*Rau củ nhúng bột gram và gia vị Ấn Độ chiên ngập trong dầu*

99,000



### Paneer Pakoda

Paneer dipped in gram flour and Indian spices and deep fried in oil  
*Paneer nhúng bột gram và gia vị Ấn Độ rồi chiên ngập dầu*

115,000



### French fries

Long, thin pieces of potato that are fried and eaten hot  
*Khoai tây miếng dài mỏng chiên giòn ăn nóng*

80,000



### Chilli Paneer

Cubes of paneer are cooked in a spicy Chinese sauce  
*Những miếng Paneer được nấu trong nước sốt cay kiểu Trung Hoa*

120,000



### Guntur Chilli Gobi

Deep fried cauliflower sauteed with onion, garlic, chilli sauce, curry leaves, capsicum  
*Súp lơ chiên xào hành, tỏi, ớt, lá cà ri, ớt chuông*

110,000



### Masala Papad

Roasted or fried papad topped with a tangy and spicy onion, tomato & cucumber mix  
*Papad nướng hoặc chiên phủ hành tây, cà chua và dưa chuột*

50,000



### Roasted Papad (2 pcs)

A delicious Indian snack  
*Bánh tráng nướng Ấn Độ*

30,000



### Gobi Salt & Pepper

Deep fried cauliflower sauted with onion, garlic, black pepper  
*Súp lơ chiên giòn xào hành, tỏi, tiêu đen*

110,000



### Gobi Manchurian

Deep fried cauliflower sauted with onion, garlic, tomato ketchup, ginger  
*Súp lơ tẩm bột chiên xù xào hành, tỏi, sốt cà chua, gừng...*

110,000



### Gobi 65

Deep fried cauliflower with corn flour and Indian spices  
*Súp lơ chiên giòn với bột ngô và gia vị Ấn Độ*

110,000



### Crispy Fried Veg

Vegetables deep fried with corn flour, red chilli paste and spices  
*Rau củ thái mỏng tẩm gia vị Ấn Độ và chiên xù*

110,000

## CHAT

### Veg Samosa

A unique appetizer featuring delicious vegetable filling wrapped in crispy outer layer  
*Bánh gối nhân rau củ thơm ngon được bọc trong lớp ngoài giòn*

55,000



### Samosa Chat

A lip-smacking chaat made with samosa, chickpea curry, various chutneys and spices  
*Hỗn hợp samosa, cà ri đậu xanh, nhiều loại tương ớt và gia vị*

80,000



### Pani Puri

Potato, onion, coriander chutney stuffed crispy puri drenched in sour and spicy tamarind mint  
*Khoai tây, hành tây, đậu xanh, rau mùi nhồi trong puri giòn ăn kèm sốt bạc hà me chua cay*

75,000



## Kala Chana Mixture

Black chickpeas cooked with Indian spices, onions, tomato, cucumbers ...  
*Đậu xanh, gia vị tươi dạng bột, hành tây, cà chua, dưa chuột...*

65,000



## Vada Pav

A kind of sandwich filled with mashed potatoes mixed with Indian spices  
*Bánh sandwich nhân khoai tây nghiền trộn với các loại gia vị Ấn*

98,000



## Bread Pakoda

Bread slices coated with Indian spices and gram flour are deep fried in oil  
*Các lát bánh mì tẩm gia vị và bột gram chiên ngập dầu*

90,000



## Aloo Chat

Crispy fried potato cubes flavored with ground spices & sweet-and-sour date and tamarind sauce  
*Khoai tây chiên giòn tẩm gia vị xay, chà là chua ngọt và sốt me*

80,000



## Masala Peanut

Frying or oven-roasting spiced gram flour-coated peanuts  
*Đậu phộng bọc bột gram gia vị chiên hoặc nướng trong lò*

80,000



## Papad Rolls

Made using papads and stuffed with vegetable mixture  
*Bánh tráng cuộn hỗn hợp rau củ thái sợi tẩm gia vị Ấn*

98,000



## Papdi Chat

Including chickpeas, potatoes, various chutneys, yogurt, papdi, curd, sev and is garnished with coriander  
*Hỗn hợp khoai tây, đậu, các loại tương ớt, sữa chua, đậu đũa, sữa, rau mùi*

90,000



## Chana Chat

Made with chickpeas, spices, herbs, onions, tomatoes and lemon  
*Được làm từ đậu chana, gia vị, rau thơm, hành tây, cà chua và chanh*

85,000



## Bhelpuri

Made with puffed rice, sweet sour spicy chutneys, veggies & sev  
*Được làm từ gạo phồng, tương ớt chua ngọt, rau củ và gia vị Ấn Độ*

90,000



## Dahi Vada

Lentil fritters, dunked in creamy yogurt and topped with both spicy, sweet chutneys  
*Đậu lăng rán, nhúng trong sữa chua kem và phủ tương ớt cay, ngọt*

99,000



## Aloo Tikki Chat

Delicious snack of crispy fried potato patties topped with chutneys, curd, chaat masala  
*Rau củ thái mỏng tẩm gia vị Ấn Độ và chiên xù*

80,000



## Jhal Mudi

Chopped vegetables, various spice powders, puffed rice & roasted peanuts  
*Rau củ cắt nhỏ, các loại bột gia vị, cơm phồng và đậu phộng rang*

98,000



## Paav Bhajji

A spiced mixture of mashed vegetables in a thick gravy  
*Hỗn hợp gia vị của rau nghiền trong nước sốt đặc*

98,000



## NON-VEG STARTERS



### Chicken Sheekh Kebab

Chopped chicken, with Indian spices, bread crumbs and roasted in Tandoor  
*Thịt gà băm nhỏ tẩm gia vị Ấn Độ, xiên và nướng trong lò Tandoor*

140,000



### Hariyali Chicken Tikka

Boneless chicken marinated with Indian spices, mint and coriander roasted in tandoor  
*Cà rút xương ướp gia vị Ấn Độ, bạc hà và rau mùi nướng trong lò tandoor*

135,000



### Chicken Tikka

Boneless chicken marinated with yogurt and indian spices roasted in tandoor  
*Cà rút xương ướp sữa chua và gia vị Ấn Độ nướng trong lò tandoor*

135,000



### Tandoori Chicken

Chicken marinated with yogurt, Indian spices  
*Cà ướp sữa chua, gia vị Ấn Độ*

160,000



### Chicken Malai Tikka

Boneless chicken marinated with yogurt, cream, cashewnut, almond paste & feneugreek leaf roasted in tandoor  
*Cà rút xương ướp sữa chua, kem, hạt điều, hạnh nhân & lá cà ri nướng lò tandoor*

140,000



### Achari Chicken Tikka

Boneless chicken marinated with yogurt and pickle, roasted in tandoor  
*Cà rút xương ướp sữa chua và dưa chua, nướng trong lò tandoor*

135,000



### Tandoori Prawn

Shrimp marinated with yogurt, Indian spices and roasted in Tandoor  
*Tôm ướp sữa chua, gia vị Ấn Độ và nướng trong Tandoor*

195,000



### Tandoori Hariyali prawn

Shrimp marinated with Mint, coriander, yogurt and Indian spices  
*Tôm ướp bạc hà, rau mùi, sữa chua và gia vị Ấn Độ*

195,000



### Tandoori Fish Tikka

Fish marinated with Indian spices & roasted in tandoor  
*Cá ướp gia vị Ấn Độ nướng trong lò tandoor*

160,000



### Fish Achari Tikka

Fish marinated with lemon, yogurt, Indian spices with pickle flavor roasted in Tandoor  
*Cá ướp chanh, sữa chua, gia vị Ấn Độ nướng trong Tandoor*

160,000



### Kandhari Fish Tikka

Fish marinated with yogurt, onion pomogranite, feneugreek leaf, cream, red chilli paste roasted in tandoor  
*Cá ướp sữa chua, hành tây lựu, lá cà ri, kem, ớt đỏ nướng trong lò tandoor*

160,000



### Chicken Hot Garlic

Chicken cooked with garlic flavour with hot chili sauces  
*Cà nấu tỏi sốt ớt cay*

135,000



### Chicken Lollipop

Made from wings coated in a mixture of cornstarch and Indian spices and drop it in hot oil  
*Cánh gà được phủ bột ngô và gia vị Ấn Độ rồi thả vào dầu nóng*

150,000



### Mutton Chukka

Small chops of mutton with tempered onions, spices and masala powders  
*Thịt cừu thái nhỏ với hành tây, gia vị và bột masala*

185,000



### Mutton Pepper Fry

Mutton cooked with onions black pepper and some Indian spices  
*Thịt cừu nấu với hành tây, tiêu đen và một số gia vị Ấn Độ*

185,000



### Mutton Tawa Fry

Mutton cooked with onions, tomatoes, ginger-garlic paste, spices, oil, and often bell peppers...  
*Thịt cừu nấu với hành tây, cà chua, gừng-tỏi, gia vị, dầu và thường là ớt chuông...*

195,000



### Fish Hot Garlic

Tender boneless fish stir fried in hot red chilli and garlic sauce  
*Cà rút xương mềm xào sốt tỏi ớt cay*

160,000



### Chilli Fish

Fried fish tossed with onions, capsicum and peppers with chilli sauce  
*Cá phủ bột xào hành tây, ớt chuông và sốt cay*

160,000



### Boiled Egg (2pcs)

Egg boiled in hot water  
*Trứng luộc*

45,000



### Chilli Egg

Fried egg tossed with onions, capsicum and peppers with chilli sauce  
*Trứng phủ bột xào hành tây, ớt chuông và sốt cay*

130,000



### Chilli Chicken

Chicken deep fried with capsicum, onion and red chilli sauce, soya source  
*Gà chiên giòn với ớt chuông, hành tây và sốt ớt đỏ, nước tương*

135,000



### Ginger Chicken

Deep fried chicken with ginger, capsicum and Indian spices  
*Gà chiên giòn với gừng, ớt và gia vị Ấn Độ*

130,000



### Salt and Pepper Chicken

Chicken deep fried and sauted with salt and pepper  
*Gà chiên giòn xào với muối, tiêu và gia vị Ấn Độ*

135,000



### Honey Chicken

Chicken deep fried with honey, chilli flakes, soya sauce and Indian spices  
*Gà chiên giòn với mật ong, ớt bột, nước tương và gia vị Ấn Độ*

135,000



### Schezwan Chicken

Deep fried chicken sauted with schezwan sauce  
*Gà chiên giòn sốt schezwan*

145,000



### Chicken Pepper Fry

Mutton cooked with onions black pepper and some Indian spices  
*Thịt gà nấu với hành tây tiêu đen và một số gia vị Ấn Độ*

135,000



### Dragon Chicken

Deep fried chicken with tomato ketchup, red chilli paste, dark soy sauce  
*Gà chiên giòn với sốt cà chua, tương ớt đỏ, nước tương đen*

135,000



### Guntur Chilli Chicken

Deep fried chicken sauted with onion, garlic, chilli sauce, curry leaves, capsicum  
*Gà chiên giòn xào hành, tỏi, tương ớt, lá cà ri, ớt chuông*

140,000



### Chicken 65

Deep fried chicken with corn flour and Indian spices  
*Gà phủ bột ngô và gia vị Ấn Độ chiên giòn*

135,000



### Fish Amritsari

Deep fried fish with lentil flour and Indian spices  
*Cá tẩm bột đậu lăng và gia vị Ấn Độ chiên giòn*

160,000



### Pepper Prawn

Shrimp sauted with onion, tomato, black pepper  
*Tôm xào hành tây, cà chua, tiêu đen*

190,000

## VEG MAIN COURSES

### Punjabi Chole

Chickpeas cooked with onion, tomato, capsicum with Indian spices  
*Đậu gà nấu với hành tây, cà chua, ớt chuông với gia vị Ấn Độ*

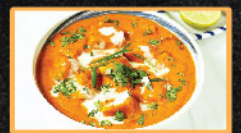
99,000



### Paneer Tikka Masala

Paneer tikka cooked with tomato gravy and Indian spices  
*Paneer tikka nấu với nước sốt cà chua và gia vị Ấn Độ*

120,000



## Sahi Paneer

Paneer cooked with onions, yogurt, spices & nuts  
*Paneer nấu với hành tây, sữa chua, gia vị và các loại hạt*

115,000



## Kadai Paneer

Paneer cooked with onions, yogurt, spices & nuts  
*Paneer nấu với hành tây, ớt chuông, cà chua và gia vị Ấn Độ*

120,000



## Matar Paneer

Greenpeas and cottage cheese cooked with onion, tomato, and cream  
*Đậu xanh nấu với hành tây, cà chua, kem và phô mai*

120,000



## Paneer Butter Masala

Cottage Cheese cooked with tomato gravy, cream and Indian spices  
*Phô mai Ấn nấu với nước sốt cà chua, kem và gia vị Ấn Độ*

125,000



## Malai Kofta

Fried balls of potato and paneer in a rich and creamy mild gravy made with sweet onions and tomatoes  
*Khoai tây viên phô mai Ấn nấu trong sốt hành tây và cà chua*

125,000



## Palak Paneer

Cottage Cheese cooked with Spinach, tomato, cream with Indian spices  
*Phô mai nấu với rau bina, cà chua, kem và gia vị Ấn Độ*

120,000



## Paneer Achari

Cottage cheese cooked with onion, tomato, pickle with Indian spices  
*Phô mai nấu với cà chua, hành tây, dưa chua với gia vị Ấn Độ*

120,000



## Paneer Jalfrezi

Cottage Cheese cooked with onion, tomato, ginger, coriander and Indian spices  
*Phô mai nấu với hành tây, cà chua, gừng, rau mùi và gia vị Ấn Độ*

120,000



## Veg Kofta Curry

Mix vegetable dumplings dipped in a onion-tomato based gravy  
*Viên rau củ nấu trong nước sốt hành tây-cà chua*

120,000



## Paneer Lababdar

Cottage cheese cooked with capsicum, tomato gravy, fresh cream and Indian spices  
*Phô mai nấu với ớt chuông, nước sốt cà chua, kem tươi và gia vị Ấn Độ*

125,000



## Paneer Burji

Minced Cottage cheese with onion, tomato, fresh coriander and Indian spices  
*Phô mai băm nhỏ nấu với hành tây, cà chua, rau mùi tươi và gia vị Ấn Độ*

120,000



## Corn Palak

Fresh spinach cooked with sweet corn and some Indian spices  
*Rau bina tươi nấu với ngô ngọt và một số gia vị Ấn Độ*

110,000



## Dal Fry

Yellow Lentils cooked with Indian spices  
*Đậu lăng vàng nấu với gia vị Ấn Độ*

99,000



## Dal Tadka

Yellow Lentils cooked with Indian spices topped with spicy oil  
*Đậu lăng vàng nấu với gia vị Ấn Độ phủ dầu cay*

105,000



## Dal Palak

Yellow Lentils cooked with Spinach and Indian spices  
*Đậu lăng vàng nấu với rau bina và gia vị Ấn Độ*

105,000



## Dal Tomato

Yellow Lentils cooked with tomato and Indian spices  
*Đậu lăng vàng nấu với cà chua và gia vị Ấn Độ*

105,000



## Dal Makhani

4 Types of Dal cooked with Indian spices and fresh cream  
*4 loại đậu nấu gia vị Ấn Độ và kem tươi*

115,000



## Kadi Pakodi

A spicy sour yogurt and gram flour (besan) based curry with deep fried fritters simmered in the curry  
*Đậu lăng vàng nấu với cà chua và gia vị Ấn Độ*

100,000



## Rajma Masala

Kidney beans cooked with onions, tomatoes, plenty of spices and herbs  
*Đậu thận nấu với hành tây, cà chua, nhiều loại gia vị và thảo mộc*

105,000



## Aloo Bhindi Dry

Made with potatoes, okra's and dry spices  
*Khoai tây nấu với đậu bắp và gia vị Ấn Độ*

105,000



## Bhindi Fry

Okra dipped in gram flour and Indian spices fried in oil  
*Đậu bắp nhúng bột gram và gia vị Ấn Độ chiên xù*

105,000



## Bhindi Masala

Stir-fried okra, Indian spices in a base of sautéed onions, tomatoes, spices  
*Đậu bắp xào với hành tây, cà chua và gia vị Ấn Độ*

105,000



## Mix Veg Curry

Vegetables cooked with onion, tomato gravy and Indian spices  
*Rau nấu với hành tây, nước sốt cà chua và gia vị Ấn Độ*

110,000



## Aloo Jeera Dry

Potatoes cooked with cumin seeds and Indian spices  
*Khoai tây nấu với hạt thì là và gia vị Ấn Độ*

100,000



## Aloo baingan Dry

Eggplant and potato cooked with some Indian spices  
*Cà tím, khoai tây nấu với một số gia vị Ấn Độ*

100,000



## Aloo Gobi Matar

Potatoes cooked with cauliflower, green peas and Indian spices  
*Khoai tây nấu với súp lơ, đậu xanh và gia vị Ấn Độ*

100,000



## Aloo Palak Dry

Potatoes cooked with spinach and Indian spices  
*Khoai tây nấu với rau bina và gia vị Ấn Độ*

100,000



## NON-VEG MAIN COURSE



## Malvani Fish Curry

Fish cooked with onion, tomato, tamarind and coconut cream with Indian spices  
*Cá nấu với hành tây, cà chua, me và nước cốt dừa với gia vị Ấn Độ*

165,000



## Coconut Prawn Curry

Prawns cooked with aromatic Indian spices, and creamy coconut milk  
*Tôm nấu với gia vị thảo mộc Ấn Độ và nước cốt dừa*

190,000



## Tomato Fish Curry

Fish cooked with onion, tomato gravy and Indian spices  
*Cá nấu với hành tây, sốt cà chua và gia vị Ấn Độ*

160,000



## Coconut Fish Curry

Fish cooked with onion, tomato gravy and coconut  
*Cá nấu với hành tây, nước sốt cà chua và dừa*

160,000



## Prawn Masala

Prawns cooked with red chillies in a spicy onion and tomato gravy  
*Tôm nấu với ớt đỏ trong nước sốt hành tây và cà chua cay*

190,000



### Prawn Malai Curry

Prawn cooked with ginger paste, green chili, coconut milk, onion paste and other ingredients  
*Tôm nấu với gừng, ớt xanh, nước cốt dừa, hành tây và các nguyên liệu khác*

195,000



### Chicken Dahiwala

Chicken pieces cooked in a yogurt-based sauce  
*Gà nấu trong nước sốt làm từ sữa chua*

140,000



### Chicken Keema Mutter

Ground chicken cooked with peas and with some Indian spices  
*Thịt gà xay nấu với đậu Hà Lan và một số gia vị Ấn Độ*

150,000



### Chettinad Chicken

Chicken cooked with onion, tomato gravy and coconut made in south Indian style  
*Gà nấu với hành tây, nước sốt cà chua và dừa theo phong cách miền Nam Ấn Độ*

145,000



### Chicken Do Pyaza

Chicken curry cooked with fried onions, tomato, spices and garam masala  
*Cà ri gà nấu với hành tây chiên, cà chua, gia vị Ấn Độ*

140,000



### Chicken Kholapuri

Chicken cooked with onion, tomato gravy and red chili paste  
*Gà nấu với hành tây, nước sốt cà chua và tương ớt đỏ*

140,000



### Mutton Kholapuri

Mutton cooked with onion, tomato gravy and red chili paste  
*Thịt cừu nấu với hành tây, nước sốt cà chua và tương ớt đỏ*

190,000



### Chicken Vindaloo

Chicken cooked with onion, tomato gravy and vindaloo paste  
*Thịt gà nấu với hành tây, nước sốt cà chua và tương vindaloo*

140,000



### Mutton Vindaloo

Mutton cooked with onion, tomato gravy and vindaloo paste  
*Thịt cừu nấu với hành tây, nước sốt cà chua và tương vindaloo*

190,000



### Mutton Chettinad

Mutton cooked with onion, tomato gravy and coconut made in south Indian style  
*Thịt cừu nấu với hành tây, nước sốt cà chua và dừa theo phong cách miền Nam Ấn Độ*

195,000



### Mutton masala

Tender chunks of mutton cooked in spicy onion tomato gravy  
*Thịt cừu mềm nấu trong nước sốt cà chua, hành tây cay*

190,000



### Aloo Gosht

Mutton cooked with potato and onion gravy, fresh coriander with Indian spices  
*Thịt cừu nấu với nước sốt khoai tây và hành tây, rau mùi tươi với gia vị Ấn Độ*

190,000



### Kadai Chicken

Chicken cooked with onion, capsicum, tomato, and Indian spices  
*Thịt gà nấu với hành tây, ớt chuông, cà chua và gia vị Ấn Độ*

140,000



### Kadai Mutton

Mutton cooked with onion capsicum tomato and Indian spices  
*Thịt cừu nấu với hành tây ớt chuông cà chua và gia vị Ấn Độ*

190,000



### Mutton Rogan Josh

Pieces of mutton braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices  
*Thịt cừu om với nước sốt có tỏi, gừng và gia vị thơm*

195,000



### Chicken Saagwala

Chicken cooked with spinach, onion, tomato and Indian spices  
*Gà nấu với rau bina, hành tây, cà chua và gia vị Ấn Độ*

140,000



### Mutton Saagwala

Mutton cooked with spinach, onion, tomato and Indian spices  
*Thịt cừu nấu với rau bina, hành tây, cà chua và gia vị Ấn Độ*

195,000



### Chicken Butter Masala

Chicken cooked with tomato gravy, cream and Indian spices  
*Thịt gà nấu với sốt cà chua, kem và gia vị Ấn Độ*

150,000



### Chicken Tikka Masala

Chicken tikka cooked with tomato gravy and Indian spices  
*Gà nướng lò nấu với nước sốt cà chua và gia vị Ấn Độ*

150,000



### Chicken Curry

Chicken cooked with onion tomato gravy and Indian spices  
*Gà nấu sốt cà chua hành tây và gia vị Ấn Độ*

130,000



### Hyderabad Chicken Curry

Chicken cooked with yogurt, onion, coriander, lemon, sesame seeds and Indian spices  
*Gà nấu với sữa chua, hành tây, rau mùi, chanh, vừng và gia vị Ấn Độ*

140,000



### Hyderabad Mutton Curry

Mutton cooked with yogurt, onion, coriander, lemon, sesame seeds and Indian spices  
*Thịt cừu nấu với sữa chua, hành tây, rau mùi, chanh, vừng và gia vị Ấn Độ*

190,000



### Nilgiri Chicken

Chicken cooked with onion, capsicum, tomato, spinach, mint, cashewnut and Indian spices  
*Gà nấu với hành tây, ớt chuông, cà chua, rau bina, bạc hà, hạt điều và gia vị Ấn Độ*

145,000



### Nilgiri Mutton

Mutton cooked with onion, capsicum, tomato, spinach, mint, cashewnut and Indian spices  
*Thịt cừu nấu với hành tây, ớt chuông, cà chua, rau bina, bạc hà, hạt điều và gia vị Ấn Độ*

195,000



### Chicken Jalfrezi

Chicken cooked with onion, tomato, ginger, coriander and Indian spices  
*Gà nấu với hành tây, cà chua, gừng, rau mùi và gia vị Ấn Độ*

140,000



### Chicken Lababdar

Chicken cooked with capsicum, tomato gravy, fresh cream and Indian spices  
*Gà nấu với ớt chuông, sốt cà chua, kem tươi và gia vị Ấn Độ*

150,000

## RICE AND NOODLES

### Veg Dum Biryani

Indian basmati rice cooked with Vegetables and Indian spices  
*Cơm basmati nấu với rau củ và gia vị Ấn Độ*

115,000



### Chicken Dum Biryani

Indian basmati rice cooked with Chicken and Indian spices  
*Cơm basmati nấu với thịt gà và gia vị Ấn Độ*

150,000



### Mutton Dum Biryani

Indian basmati rice cooked with Mutton and Indian spices  
*Cơm basmati nấu với thịt cừu và gia vị Ấn Độ*

180,000



### Prawn Dum Biryani

Indian basmati rice cooked with prawns and Indian spices  
*Cơm basmati nấu với tôm và gia vị Ấn Độ*

198,000



### Kashmiri Pulao

Indian basmati rice cooked with fruits, mint and milk  
*Cơm basmati Ấn Độ nấu với trái cây, bạc hà và sữa*

99,000



## Dal Khichdi

Rice, dal cooked with some Indian spices  
*Gạo hám đậu và một số gia vị Ấn Độ*

99,000



## Kaju Peas Pulao

Indian basmati rice cooked with green peas, cashewnut  
*Cơm basmati Ấn Độ nấu với đậu xanh, hạt điều*

99,000



## Nuts Pulao

Indian basmati rice cooked with dry nuts  
*Cơm basmati Ấn Độ nấu với hạt khô*

99,000



## Jeera Rice

Indian basmati rice cooked with cumin seeds and coriander  
*Cơm basmati Ấn Độ nấu với hạt thì là và rau mùi*

60,000



## Coconut Rice

Indian rice cooked with coconut  
*Cơm Ấn Độ nấu dừa*

80,000



## Tomato Rice

Indian rice cooked with tomato  
*Cơm Ấn Độ nấu cà chua*

85,000



## Yogurt Rice

Indian rice mixed with yogurt  
*Cơm Ấn Độ trộn sữa chua*

90,000



## Lemon Rice

Indian rice cooked with lemon  
*Cơm Ấn Độ nấu chanh*

60,000



## Plain Basmati Rice

Indian basmati rice  
*Gạo basmati Ấn Độ*

55,000



## Veg Fried Rice

Indian fried rice cooked with vegetables  
*Cơm chiên Ấn Độ nấu với rau củ*

98,000



## Egg Fried Rice

Indian fried rice cooked with egg with vegetables  
*Cơm chiên Ấn Độ nấu với trứng và rau củ*

105,000



## Chicken Fried Rice

Indian fried rice cooked with chicken  
*Cơm chiên Ấn Độ nấu với thịt gà*

115,000



## Veg Noodles

Boiled noodles are stir-fried with veggies and Chinese sauces  
*Mì xào với rau và nước sốt kiểu Trung*

98,000



## Egg Noodles

Boiled noodles are stir-fried with eggs, veggies and Chinese sauces  
*Mì xào với trứng, rau và nước sốt kiểu Trung*

105,000



## Chicken Noodles

Boiled noodles are stir-fried with chickens, veggies and Chinese sauces  
*Mì xào với thịt gà, rau củ và nước sốt kiểu Trung*

115,000



# TANDOORI BREADS



## Butter Naan

Plain flour with butter baked in tandoori topped  
*Bột mì phủ bơ nướng trong lò tandoor*

38,000



## Plain Naan

Plain flour baked in tandoor  
*Bột mì nướng trong lò tandoor*

35,000



## Garlic Naan

Plain flour with garlic baked in tandoor topped  
*Bột mì phủ tỏi nướng trong lò tandoor*

40,000



## Cheese Naan

Plain flour topped with Cheese baked in tandoor  
*Bột mì nướng phủ phô mai trong lò tandoor*

60,000



## Cashewnut Naan

Plain flour topped with nuts baked in tandoor  
*Bột mì phủ hạt nướng trong lò tandoor*

50,000



## Tandoori Kulcha

Plain flour with sesame seeds, carrot and coriander baked in tandoor  
*Bột mì phủ hạt vừng, cà rốt và rau mùi nướng trong lò tandoor*

48,000



## Aloo Paratha

Wheat bread stuffed with potato  
*Bánh mì nhồi khoai tây*

65,000



## Paneer Paratha

Wheat bread stuffed with cottage cheese  
*Bánh mì nhồi phô mai*

65,000



## Pudina Paratha

Wheat flatbread stuffed with mint and Indian spices  
*Bánh mì dẹt nhồi bạc hà và gia vị Ấn Độ*

45,000



## Tandoori Roti

Wheat bread baked in tandoor  
*Bánh lúa mì nướng trong lò tandoor*

30,000



## Butter Tandoori Roti

Wheat bread with butter baked in tandoor topped  
*Bánh mì phủ bơ nướng trong lò tandoor*

32,000



## Lacha Paratha

Plain flour bread cooked on pan  
*Bánh mì nướng trên chảo*

38,000



## Tawa Paratha

Wheat bread cooked on pan  
*Bánh mì nướng trên chảo*

38,000



## Chapathi

Wheat bread cooked on pan  
*Bánh mì nướng trên chảo*

28,000



### Butter Chapathi

Wheat bread cooked on pan with butter  
*Bánh mì nướng trên chảo với bơ*

30,000



### Rumali Roti

Plain flour bread cooked on Kadai  
*Bánh mì bột mì nấu trên Kadai*

45,000

## ROLLS

### Chicken Kathi Rolls

Roti wrap are loaded with tender marinated chicken and savory condiments  
*Bánh Roti cuộn với thịt gà ướp mềm và gia vị thơm ngon*

110,000



### Chicken Spring Rolls

Chicken Spring Rolls filled with chicken mince and vegetables and Indian spices  
*Món cuốn nhân thịt gà, rau củ và gia vị Ấn Độ*

110,000



### Veg Kathi Rolls

Roti wrap made with veggie filling and green chutney, chilli sauce,...  
*Bánh Roti cuộn nhân rau củ và tương ớt xanh, tương ớt đỏ...*

75,000



### Veg Spring Rolls

A tantalizing fusion of fresh, crunchy vegetables, aromatic seasoning, and crispy wrapper  
*Sự kết hợp hấp dẫn của các loại rau tươi, giòn, gia vị thơm và lớp vỏ bọc giòn*

75,000



### Egg Kathi Rolls

Roti wrap with a filling of egg, green chutney or sauces, shredded veggies,...

90,000



## DESSERTS

### Carrot Halwa

Made from grated carrots, milk, sugar, laced with cardamom and garnished with roasted nuts  
*Được làm từ cà rốt bào, sữa, đường, tẩm bạch đậu khấu và trang trí bằng các loại hạt rang*

75,000



### Gulab Jamun (2 pcs)

Khoya balls dipped in sugar syrup  
*Quả Khoya nhúng nước đường*

45,000



### Shahi Tukda

Bread dipped in sugar syrup and milk  
*Bánh mì nhúng đường và sữa*

85,000



### Rice Kheer

Rice cooked with milk and ghee

75,000



## THALI

### Vegetarian Thali

Roasted papad, gobi 65, paneer lababdar, dal fry, basmati rice, butter roti, gulab jamun  
*Bánh tráng nướng, súp lơ 65, phô mai sốt kem, cà ri rau củ, đậu xanh hầm, cơm, bánh mì, bánh ngọt*

180,000



### Non-vegetarian Thali

Roasted papad, chicken 65, chicken curry, dal fry, basmati rice, butter roti, gulab jamun  
*Bánh tráng nướng, gà 65, cà ri gà, đậu xanh hầm, cơm, bánh mì, bánh ngọt*

220,000



## SALAD & RAITA



### Fruit salad

Including fresh mango, watermelon, apple, grapes, orange,...  
*Xoài tươi, dưa hấu, táo, nho, cam,...cắt nhỏ*

60,000



### Fruit salad With Honey

Many fresh, colorful, sweet fruits mixed with honey lemon sauce  
*Nhiều loại trái cây tươi, đầy màu sắc, ngọt ngào trộn với nước sốt chanh mật ong*

65,000



### Cucumber Salad

Fresh cucumber  
*Dưa leo cắt lát*

35,000



### Green salad

Onion, carrot, cucumber and tomato  
*Hành tây, cà rốt, dưa chuột và cà chua*

50,000



### Tossed salad

Salad top with tomatoes, cucumbers, onion, and carrot and Indian spices  
*Salad trộn cà chua, dưa chuột, hành tây, cà rốt và gia vị Ấn Độ*

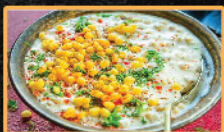
65,000



### Pineapple Raita

Pineapple seasoned with yogurt  
*Dứa trộn sữa chua*

50,000



### Boondi Raita

Boodi seasoned with yogurt  
*Boodi trộn sữa chua*

50,000



### Cucumber Raita

Cucumber seasoned with yogurt  
*Dưa leo trộn sữa chua*

50,000



### Mixed Raita

Onion, tomato, cucumber seasoned with yogurt  
*Hành tây, cà chua, dưa leo trộn sữa chua*

50,000

## SOUTH INDIA MENU

### Aloo bonda

Mash potato with Indian spices and dipped with gram flour  
*Khoai tây nghiền với gia vị Ấn Độ và nhúng bột gram*

90,000



### Medu Vada

Doughnut shape, made from urad dal, green chilli and Indian spices  
*Hình dạng bánh rán, được làm từ urad dal, ớt xanh và gia vị Ấn Độ*

99,000



### Onion Pakoda

Deep fried crispy and tasty onion fritters made with gram flour (besan), spices and herbs  
*Hành tây chiên giòn và thơm ngon làm từ bột gram, gia vị và thảo mộc*

80,000



### Plain Omelet

Egg Omelet  
*Trứng chiên*

40,000



## Masala Omelet

Egg, onion, tomato and some Indian spices  
*Trứng, hành tây, cà chua và một số gia vị Ấn Độ*

50,000



## Dosa

Rice and urad dal  
*Bánh xèo Ấn từ bột gạo và đậu urad*

90,000



## Masala Dosa

Rice and urad dal with mash potato with Indian spices  
*Bánh xèo Ấn từ bột gạo và đậu urad nhân khoai tây*

125,000



## Egg Dosa

Rice, urad dal and egg  
*Bánh xèo Ấn từ bột gạo, đậu urad nhân trứng*

120,000



## Ghee Dosa

Rice, urad dal with ghee  
*Bánh xèo Ấn từ bột gạo, đậu urad và bơ ghee*

120,000



## Cheese Dosa

Rice & lentil crepe topped with plenty of cheese  
*Bánh crepe gạo & đậu lăng phủ nhiều phô mai*

135,000



## idli

Idli rice and urad dal  
*Bánh tử bột gạo idli và đậu lăng*

90,000



## Sambar

Lentil cooket with onion, tomato and Indian spices  
*Đậu lăng nấu với hành tây, cà chua và gia vị Ấn Độ*

85,000



## Tomato Rasam

A soup made with ripe tomatoes, Indian spices and curry leaves  
*Soup từ cà chua chín, gia vị Ấn Độ và lá cà ri*

60,000



## Chola Bhatura

Spiced chickpeas (chole) served with a deep fried bread (bhatura)  
*Đậu gà tẩm gia vị ăn kèm bánh mì chiên giòn*

130,000



## Poori Bhaji

Poori with potato masala  
*Bánh Poori với khoai tây masala*

130,000



## Onion Utappam

Large and thick rice and lentil pancake topped with chopped onion  
*Bánh gạo dày từ đậu lăng phủ hành tây xắt nhỏ*

100,000



## Suji Upma

Made with semolina, spices and herbs  
*Được làm bằng bột báng, gia vị và thảo mộc*

100,000



## Semiya Upma

Made with vermicelli, spices, herbs, lentils and peanuts  
*Được làm từ sợi bún, gia vị, rau thơm, đậu lăng và đậu phộng*

100,000



# DRINK

## FRESH JUICE

Lime Juice	40,000
Sweet Lime Soda	45,000
Salt Lime Soda	45,000
Orange Juice	40,000
Mango Juice	40,000
Pinapple Juice	40,000
Carrot Juice	40,000
Watermelon Juice	40,000

## SOFT DRINK WATER

Coca	25,000
Coca Light	25,000
7up	25,000
Mirinda	25,000
Soda	25,000
Pepsi	25,000
Sprite	25,000
Fanta	25,000
Aquanfina 500ml	15,000

## SMOOTHIES

Mango Smoothies	65,000
Banana Smoothies	65,000
Strawberry Smoothies	65,000
Banana & Mango Smoothies	65,000

## LASSI

Mango Lassi	60,000
Banana Lasso	60,000
Strawberry Lassi	60,000
Sweet Lassi	60,000
Salt Lassi	60,000
Butter Milk	60,000

## BEER

Larue	30,000
Saigon Special	35,000
Tiger	35,000
Huda	30,000
Heiniken	35,000

## TEA

Fresh Ginger Tea Cup	35,000
Masala Tea Cup (Small Size)	40,000
Masala Tea Cup (Big Size)	55,000
Black Tea	35,000
Masala Milk	35,000

