



CELEBRATING INDIRA'S 34TH BIRTHDAY!

SPECIAL INDULGENT MENU

JOIN US FOR A FLAVORFUL CELEBRATION IN HONOR OF INDIRA'S BIRTHDAY! ENJOY A RICH AND SPECIAL MENU SHOWCASING THE BEST AUTHENTIC DISHES OF INDIAN CUISINE, WITH A UNIQUE TOUCH BY CHEF SHURVEER SINGH.

APPETIZING STARTERS (CHOOSE ONE DISH PER PERSON)

CHICKEN LOLLIPOP: SMALL AND JUICY CHICKEN WINGS IN A UNIQUE MARINADE, SERVED WITH A CUSTOMIZED AND INTRIGUING SAUCE. A PERFECT BITE TO START!

PANI PURI: CRISPY DOUGH BALLS FILLED WITH SPICED POTATOES, CHICKPEAS, AND SPROUTS, SERVED WITH TANGY AND REFRESHING SPICED WATER. AN AUTHENTIC AND FUN INDIAN STREET FOOD EXPERIENCE!

FRESH BREAD FROM THE TANDOOR

LACHHA PARATHA: THE FAMOUS INDIAN FLATBREAD BAKED IN-HOUSE IN THE TANDOOR OVER COALS IN NORTH INDIAN STYLE. WITH THIN LAYERS AND AN AIRY TEXTURE - SIMPLY DELIGHTFUL!

SIDE DISH (CHOOSE ONE DISH PER PERSON)

CHICKEN METHI MALAI: TENDER CHICKEN FILLET PIECES IN A RICH CREAMY SAUCE WITH "METHI" LEAVES (FENUGREEK), CLARIFIED BUTTER (GHEE), AND AROMATIC SPICES. A DELICATE AND REFRESHING DISH - NOT SPICY.

PESHAWARI CHICKEN KARAHI: A RICH AND SUCCULENT CHICKEN CURRY IN THE PESHAWARI STYLE, FEATURING THE PROMINENT FLAVORS OF FRESH TOMATOES, GARLIC, GINGER, AND BLACK PEPPER. A SIMPLE YET FLAVORFUL DISH!

GOSHT DHANIYA ADRAKI: EXTRA TENDER BEEF SLOW-COOKED WITH AN EMPHASIS ON GINGER, CUMIN, TOMATOES, AND GARLIC. A FLAVORFUL AND DEEP-TASTING, SPICY DISH.

PANEER MAKHANI: FRESH HOMEMADE INDIAN CHEESE IN A RICH SAUCE MADE FROM TOMATOES, INDIAN SPICES, CASHEW SAUCE, AND TWO TYPES OF PAPRIKA. A SOFT, COMFORTING, AND PARTICULARLY DELICIOUS DISH.

CHICKEN HYDERABADI: A WELL-SPICED AND HOT DISH COMBINING SWEET, SOUR, AND SPICY FLAVORS WITH INDIAN-CHINESE INFLUENCE. FOR THOSE WHO LOVE THE BOLD FLAVORS!

MALAI KOFTA PUNJABI: SOFT DUMPLINGS OF POTATOES AND PANEER CHEESE COOKED IN A RICH SOUTH PUNJABI-STYLE SAUCE. A PAMPERING DISH WITH A SOFT TEXTURE AND RICH FLAVOR.

(INCLUDED IN THE MEAL)

RAJMA CHAWAL: A TRADITIONAL INDIAN STEW MADE FROM BLACK AND RED LENTILS AND RED KIDNEY BEANS, SLOW-COOKED TO CREATE A THICK AND RICH SAUCE FULL OF STRONG INDIAN FLAVORS. (SPICE LEVEL CAN BE CHOSEN FROM 1-10)

HYDERABADI VEG BIRYANI: AROMATIC BASMATI RICE DISH ORIGINATING FROM HYDERABAD IN SOUTH INDIA, RICH IN BOLD FLAVORS AND PREPARED WITH COCONUT MILK. A CLASSIC AND VERY POPULAR SIDE DISH.

SWEET AND PERFECT DESSERT

GULAB JAMUN WITH PISTACHIO KULFI: DEEP-FRIED DOUGH BALLS SOAKED IN WARM, SWEET SYRUP, SERVED ALONGSIDE A COLD AND REFRESHING PISTACHIO KULFI (INDIAN ICE CREAM). A SWEET AND IMPRESSIVE FINISH.

DRINKS

CHOICE OF SOFT DRINK OR COCKTAIL

**149[₹]
PER PERSON**



חוגגים יום הולדת 34 לאינדירה! תפריט ספיישל מפנק במיוחד

הצטרפו אלינו לחגיגה של טעמים לכבוד יום הולדתה של אינדירה! תיהנו מתפריט ספיישל עשיר ומיוחד, המציג את מיטב המנות האותנטיות של המטבח ההודי, עם טאק' ייחודי של השף שורביר סינג

פתיחה מעוררת תיאבון (בחרו מנה אחת לסועד)

צ'יקן לוליפופ: כנפי עוף קטנות ועסיסיות במרינדה ייחודית, מוגשות עם רוטב מותאם ומסקרן. ביס פתיחה מושלם!
פאני פורי: כיסוני בצק פריכים ממולאים בתפוחי אדמה מתובלים, חומוס ונבטים, מוגשים עם מים מתובלים חמצמצים ומרעננים

לחם טרי מהטנדור

לאצה פראטה: המלווח ההודי המפורסם שנאפה במקום בטנדור על גחלים בסגנון צפון הודו. בעל שכבות דקיקות ומרקם אוורירי - פשוט תענוג

מנה עיקרית משובחת (בחרו מנה אחת לסועד)

צ'יקן מתי מלאי: נתחי פילה עוף ברוטב קרמי עשיר עם עלי "מתי" (חרדל), גי חמאה מזוקקת ותבלינים ארומטיים. מנה עדינה ומרעננת - לא חריף.

עוף פשאורי קארהי: קארי עוף עשיר ועסיסי בסגנון פשאור, עם טעם דומיננטי של עגבניות טריות, שום, ג'ינג'ר ופלפל שחור. מנה פשוטה אך מלאת טעם!

גוש דנייה אדרקי: בשר בקר רך במיוחד בבישול ארוך עם דגש על ג'ינג'ר, קימל עגבניות ושום. מנה פיקנטית ועמוקת טעמים.

פאניר מאקהני: גבינה הודית טרייה תוצרת בית ברוטב עשיר על בסיס עגבניות, תבלינים הודיים רוטב קשיו ושני סוגי פפריקה. מנה רכה, מנחמת וטעימה במיוחד.

צ'יקן היידרבאדי: מנה חריפה ומתובלת היטב, המשלבת טעמים מתוקים חמוצים וחריפים בהשפעה הודית-סינית. למי שאוהב את הטעמים העזים!

מלאי קופטה פנג'אבי: כופתאות רכות של תפוחי אדמה וגבינת פניר ברוטב עשיר בסגנון דרום פנג'אב. מנה מפנקת במרקם רך וטעם עשיר.

רג'מה חאס: תבשיל הודי מסורתי של עדשים שחורות ואדומות ושעועית אדומה, בבישול איטי ליצירת רוטב סמיך ועשיר בטעמים הודיים חזקים. (ניתן לבחור רמת חריפות 1-10)

היידראבאדי וג'טבל ביריאני: אורז בסמטי ארומטי מהעיר היידראבאד שבדרום הודו, עשיר בטעמים עזים ומוכן עם חלב קוקוס. תוספת קלאסית ופופולרית.

קינוח מתוק ומושלם

גולאב ג'אמון וקולפי פיסטוק: כדורי בצק מטוגנים בסירופ מתוק ומהביל, מוגשים לצד קולפי פיסטוק (גלידה הודית) קר ומרענן. סיום מתוק ומרשים.

שתייה

בחירה של משקה קל או קוקטייל