



טנדורי הרצליה פיתוח & ת"א
מסעדות הודיות

תפריט ארוחת ליל סדר פסח 12.4.2025

**** שלל המטעמים מוצעים בחלקם כהגשה לשולחן ובחלקם כמזנון בופה בהגשה עצמית****

מנות ראשונות - מוגשות לשולחן

צלחת ברכות פסח מסורתית בליווי מצות

פאקורס מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומס מתובל ופריך

דג פאקורס נתחי דג ללא עצמות מתובלים ומצופים מעטפת עדינה של קמח חומס פריך.

מרק קניידלך עם כופתאות עוף טיקה (*בשרי)

*מרק ירקות צמחוני יוגש לשולחן עפ"י בקשת הלקוח בלבד

מחיר לסועד (החל מגיל 12) - ₪ 290

מחיר לילד בגילאי 3-11 ₪ 145

המחיר כולל מע"מ, לא כולל 10% שירות

מנות עיקריות

פלטה מהטנדור על גחלים - מוגשת לשולחן

טנדורי גריל מעורב מבחר ממעדני הטנדורי מוגשים על פלטה סיזלר רותח.

*אפשרות לפלטה ירקות צלויים עבור צמחוניים

עיקריות: מעדני קארי, תבשילים ותוספות - מוגש כמזנון בופה בהגשה עצמית

עוף מקהני נתחי עוף ללא עצמות, מבושלים עד שלמות ברוטב אקזוטי אדום

כבש רוגן גושט כבש מבושל ברוטב קטיפתי עם שקדים וזעפרן

דג קארי נתחי דג ללא עצמות מבושלים ברוטב קוקוס וזרעי חרדל ארומאטי

פטריות זקוטי תערובת של פטריות זקוטי מסאלה מגואה עם קוקוס, תמר הינדי ותבלינים.

אלו גובי מסאלה פרחי כרובית צעירה וקוביות תפוז מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון

פלאק מאקי תבשיל קטיפתי של מחית תרד וגרעיני תירס מתוק, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין

דאל מקהני עדשים שחורות שלמות בבישול איטי עם בצל, שום, גיינג'ר ועשבי תיבול

מג'דרה אורז בשמתי הודי עם עדשים

ירקות פארדה ביריאני אורז בשמתי בבישול ארוך עם תערובת ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים

סלטים טריים סלט גזר | סלט סלק | סלט ירוק | סלט כרוב | סלט צ'ולה (גרירי חומס)

** בנוסף יוגש לשולחן:

נאן שום נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים

או

נאן מקמח מצה

קינוח לבחירה:

מנגו סאגו פודינג טפיוקה בחלב קוקוס עם נתחי מנגו טרי / סלט פירות מרענן / בנופי שוקולד

שתייה קלה - תפוזים / לימונדה / מים | תה / קפה | יין הבית אדום / לבן (*בקבוק 1 על כל 5 סועדים)

TANDOORI

Herzluya Pituch & Tel-Aviv
Indian Restaurants

Passover evening 12.4.2025 - Fix Menu

****Some of delicacies will be served on the table, and some will be offered as a buffet style****

STARTER - Served to the table

Traditional Passover Plate & Matza

Mix Pakoda Platter Assorted fresh vegetables dipped in spiced chickpea batter

Fish Pakoda Spiced morsels of boneless Fish cubes dipped in chickpea flour batter

Knedalach Soup with Chicken Tikka Balls (*Non-Veg.)

*Veg. Soup requested on your table.

MAIN COURSE

Tandoori Specialties – Served to the table

Tandoori Mixed Grill A mixed variety of our chef's selection of tandoori grills

*Tandoori Grilled Veg. platter for vegetarians.

PRICE PER PERSON 290 NIS
145 NIS age 3-11 (full price from age 12)

10% Service is not included

Curry Specialties, Stews and additions – Served as a Buffet Style

Chicken Makhani Delicacy of barbecued chicken cooked in an exotic gravy

Lamb Rogan Ghost Chunks of lamb cooked in a rich almond sauce & a blend of fragrant spices

Fish Curry Boneless fish cooked in an aromatic gravy of coconut, mustard seeds & curry leaves.

Mushroom Zacuti mushroom and Goan zacuti masala made with coconut, tamarind and various spices.

Aloo Gobbi Masala cauliflower & potatoes stir fried with cumin seeds

Palak Makki Puree' of spinach mixed with corn, spiced and cooked in a creamy gravy

Dal Makani Whole black lentils tempered with onions, garlic, ginger & herbs.

Majadra Rice Aromatic Indian Basmati rice with lentils

Parda Veg. Biryani Basmati rice and fresh vegetables, flavored with saffron, nuts & raisins

Fresh Salads Carrots | Beetroot | Green salad | Cabbage | Chole salad

**** In addition will be served on the table:**

Garlic Naan Leavened white flour bread topped with diced garlic paste and baked in the clay oven
Or

Matza Bread Freshly made from Matza flour

DESSERT For Choice:

Mango Sago coconut milk tapioca pudding with juicy chunks of mango / **Fresh Fruit Salad** / **Chocolate Banufi**

Soft drinks Orange/Lemonade/Water | **Tea / Coffee** | **House wine Red/White** (1 bottle for every 5 pax)