

צהריים בופה טאלי  
ללא הגבלה במילוי  
(לסועד יחיד)  
מגוון מנות מהתפריט  
בשר, צמחוני, טבעוני וללא גלוטן

## UNLIMITED THALI BUFFET

### FOR A SINGLE DINER

A VARIETY OF DISHES FROM THE MANY  
MEAT, VEGETARIAN, VEGAN & GLUTEN FREE

### TANDOORI שתי דרכים

ליהנות מטעמים הודיים.  
THALI שלנו הוא ארוחה  
מסורתית - ארוחה שלמה  
שהורכבה בקפידה.

קערות BUDDHA BOWL  
שלנו מושלמות  
לארוחת צהריים נינוחה  
מהטבח הביתי שלנו

### TANDOORI

offers two ways to enjoy  
Indian flavors in Our afternoon deals

**THALI** is a traditional thoughtfully  
composed meal - alongside  
Our **BUDDHA BOWLS**

A lighter, relaxed option,  
perfect for a casual meal.

Two experiences, one kitchen,  
and a love for Indian home cooking

בתוספת 10 ש"ח לבחירה: בירה / מיץ / יין  
ילדים מתחת לגיל 12 יחויבו בחצי מחיר  
Plus 10\$ for choice: Beer / Juice / Wine  
Children below the age of 12 will be charged half price

בשעות: 15:30 - 12:00  
In the hours: 12:00 - 15:30

🌱 **Vegan** **APPETIZERS** **מנות ראשונות** **טבעוני** 🌱  
**Gluten free** **ללא גלוטן**

🌱 **VEGETABLE SAMOSA** **39** **סאמוסה צמחוני** 🌱

משולשים פריכים במילוי מחית תפוחי אדמה ואפונה ירוקה  
 Spiced Potatoes & green peas, stuffed in a pyramid shaped flour shell dough

GF 🌱 **ONION BHAJIA** **39** **ללא גלוטן** 🌱 **באג'יה בצל**

סלסולי בצל בציפוי קמח חומוס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי  
 Shredded onions seasoned with chickpea flour served with mint and tamarind sauce

GF 🌱 **VEGETABLE PAKORA** **39** **ללא גלוטן** 🌱 **פאקורס**

מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומוס מתובל ופריך מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי  
 Assorted fresh vegetables dipped in spiced chickpea batter, served with mint and tamarind sauce.

GF 🌱 **BATATA VADA** **39** **ללא גלוטן** 🌱 **בטטה ואדה**

הפאסט-פוד של מומביי. כופתאות תפוח"א עם גרגירי חרדל, בציפוי דקיק ופריך של קמח חומוס  
 Mumbai's fast food snack. Crisp dumplings made of mashed potatoes and mustard seeds

🌱 **MIX VEG. PLATTER (FOR TWO)** **79** **מיקס פלטה צמחונית** (מנה לזוג)

2 יח' סמוסה צמחונית, 1 יחידה בטטה וואדה, בג'יה בצל, פאקורס ומקאי פלאק פאקורס  
 2 pc veg. samosa, 1 pc batata vada, onion bhajia, veg. pakora & makai palak pakoda

GF 🌱 **PAPAD (3PCS)** **12** **ללא גלוטן** 🌱 **פאפאד (3 יח')**

קרקר קריספי עשוי מקמח עדשים  
 Indian cracker made of lentil flour

🌱 **TANDOORI MASALA FRIES** **39** **צ'יפס טנדורי מסאלה** 🌱

ללא גלוטן (רגיל/חריף) צ'יפס פריך המתובל בתערובת מסאלה הודית עשירה-חריף עמוק וממכר.  
 (SPICY/REGULAR) Crispy Masala fries tossed in bold indian spices addictive

🌱 **BOMBAY PANI PURI** **39** **בומביי פאני פורי** 🌱

בצק דק עגול במילוי תפוח אדמה, מש מונבט, עגבניות, צ'ילי ירוק טרי בצל סגול, כוסברה, צ'אט מסאלה  
 fried round puri shell filled with potato, mung beans, purple onion, cilantro, chat masala

**Gluten free** **SALADS** **סלטים** **ללא גלוטן**

🌱 **TIRANGA** **54** **טיראנגה** 🌱

עלי חסה, רוקט, כרובית, גזר, שומר טרי, משמש מיובש, תפוחים, אגוזי פקאן וויניגרט מייפל ליים  
 dried apricot, apples, pecans, and lime maple vinaigrette Lettuce leaves, rocket, cauliflower, carrots, fresh fennel

🌱 **KACHUMBER** **34** **קאצו'מבר** 🌱

מלפפונים, עגבניות, פלפל אדום, פלפל ירוק, בצל אדום, פלפל צ'ילי ירוק, נענע, לימון וכוסברה  
 Cucumbers, tomatoes, red pepper, green pepper, red onion, green chilli pepper, mint, lemon, and cilantro

🌱 **BEETROOT ORANGE SALAD** **44** **סלט סלק ותפוזים** 🌱

סלק קלוי עם תפוז טרי, בצל ירוק, צ'ילי וגרגר הנחלים, ברוטב תמרינדי חמצמצ.  
 Roasted beetroot with fresh orange, spring onion, chilli, and watercress, tossed in tangy tamarind dressing.

🌱 **RAITA** **24** **ראיטה** 🌱

יוגורט סמיק, מלפפונים וכמון  
 Thick yogurt, cucumbers and cumin

🌱 **ONION-CHILI SALAD** **12** **סלט בצל וצ'ילי** 🌱

טבעות בצל טרי מוגשות עם לימון ופלפלי צ'ילי ירוק  
 Sliced fresh onions served with lemon & green chillies

# מנות ראשונות בשרי NON VEG-APPETIZERS

Gluten free

ללא גלוטן

## MUTTON SAMOSA 42 ממוסה כבש

בצק דמוי פירמידה ממולא בבשר טחון, אגוזי קשיו, אפונה ועשבי תיבול הודיים.  
Pyramid shaped dough triangles filled with minced meat, green peas, cashew nuts and Indian herbs.

## GF GINGER CHICKEN WINGS 42 ללא גלוטן כנפי עוף בג'ינג'ר

כנפי פריגית מושרים בג'ינג'ר ותבלינים וטבולים בקמח חומס, מטוגנים עד שלמות.  
Ginger spiced crispy chicken wings dipped in chickpea flour and fried to perfection.

## GF FISH PAKODA 42 ללא גלוטן דג פאקורס

נתחי דג ללא עצמות מתובלים ומצופים מעטפת עדינה של קמח חומס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי.  
Spiced morsels of boneless fish cubes dipped in chickpea flour batter served with mint and tamarind sauce.

## (for two) MIX NON-VEG. PLATTER 80 (מנה לזוג) מיקס פלטה בשרית

2 יח' סמוסה כבש, 2 יחידות כנפי עוף, 2 יח' דג פאקורס ו-4 יח' פאקורס ירקות.  
2 pc mutton samosa, 2 pcs chicken wings, 2 pcs of fish pakodas & 4 pcs of veg. pakora.

## GF VEGETABLE SPRING ROLLS 40 ללא גלוטן ספרינג רולס ירקות

רול בצק אורז מטוגן במילוי ירקות, אטריות שעועית, פטריות שיטאקי טופו ובצלצלים, מוגשים עם רוטב וינגרט לים, כוסברה וגינג'ר.  
Fried rice dough rolls stuffed with bean noodles, shiitake mushroom, tofu and onions. Served with lime vinaigrette.

## GF MUSHROOM DIM DIM 40 ללא גלוטן דים דים פטריות

כיסונים ממולאים פטריות פוטבלו ושיטאקי עם קשיו קלוי, כרישה ובצלצלים. עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה.  
Steamed dumpling stuffed with portobello and shiitake mushroom, roasted cashews, leek and onions. Served with soy sauce.

## GF CHICKEN DIM DIM 40 ללא גלוטן דים דים עוף

כיסונים ממולאים עוף מתובל, עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה.  
Steam dumplings stuffed with ground chicken, served with soy sauce

## Tofu V AMRITSARI FISH / TOFU TACO PAPAD 44 דג אמריסטר / פפדאם טאקו טופו

שני קרקרים מקמח עדשים פריך במילוי דג (או טופו), עגבניות, בצל, פסטו עשבי תיבול, צ'אט מסאלה וגרידת יוגורט מיובש.  
Two crispy lentil flour cracker stuffed with crispy fish (or tofu), tomatoes, chickpeas, onion, herbs pesto, chat masala, and grated dried yogurt

## Vegan SOUPS מרקים טבעוני

מוגש עם כדור אורז מטוגן בשמן עמוק עם זרעי כמון, קוקוס וצימוקים.  
Served with a deep-fried rice ball with cumin seeds, coconut and raisins

Gluten free

ללא גלוטן

## TOMATO 35 עגבניות

מרק קרם עגבניות, עם ג'ינג'ר, צ'ילי, כורכום וכמון.  
Creamy tomato soup, seasoned with ginger, chili, turmeric and cumin

## MULLIGATAWNY 35 מוליגטוני

מרק עדשים סמיך עם קוקוס, כוסברה טרייה ולימון.  
Thick creamy lentil soup with coconut, fresh cilantro, and lemon.  
Served with deep fried rice ball seasoned with cumin seeds, coconut and raisins

## PUMPKIN 35 דלעת

מרק דלעת וכרישה, עם קרם קוקוס, שום, ג'ינג'ר וגראם מסאלה.  
Creamy pumpkin and leek soup, seasoned with coconut cream, garlic, ginger and garam masala

# לחמי טנדורי מסורתיים

אפויים בתנור טנדור מחימר לפי הזמנה

## TRADITIONAL TANDOOR BREADS

Freshly baked in a tandoor clay oven at your order

· V PLAIN NAAN 16 · V נאן

Leavened white flour bread baked in the clay oven לחם מבצק תופח קל ופריך, אפוי בתנור גחלים

· V GARLIC NAAN 18 · V נאן שום

נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים

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

· V BULLET NAAN 18 · V נאן בולט

with chilli, garlic & rosemary עם צ'ילי, שום ורוזמרין

· V ONION KULCHA 18 · V קולצ'ה בצל

נאן בציפוי בצל מגורד וטבעות פלפל, אפוי בתנור גחלים

Fluffy bread topped with onions and bell peppers

· V BUTTER NAAN 18 · V נאן חמאה

לחם מבצק תופח מוברש בחמאה מומסת, אפוי בתנור גחלים

Leavened white flour bread, with smooth margarine & baked in the clay oven

· V VEGETABLE STUFFED NAN 34 · V נאן ממולא ירקות

נאן במילוי מבחר ירקות הגינה, אפוי בתנור גחלים

Delicious naan stuffed with mixed vegetables

· V KASHMIRI KULCHA 34 · V קשמירי קולצ'ה

לחם מבצק תופח קל ופריך, ממולא בתערובת פירות יבשים ואגוזים

Leavened bread stuffed with mixed dried fruits and nuts. A delicacy!

· V CHEESE KULCHA 38 · V קולצ'ה גבינה

The Indian version of a pizza הגרסה ההודית לפיצה האיטלקית

· V LACHA PARATHA 18 · V לאצ'ה פארטה

נאן עשוי בשכבות מקמח חיטה מלאה ללא תפיחה, אפוי בתנור גחלים

Whole wheat, multi-layered bread baked in the clay oven

· V TANDOORI WHOLE WHEAT ROTI 18 · V טנדורי רוטי חיטה מלאה

נאן עשוי מקמח חיטה מלאה ללא תפיחה, אפוי בתנור גחלים

Whole wheat bread baked in the clay oven

· V KHEEMA KULCHA 38 · V קימה קולצ'ה

נאן במילוי בשר טחון, זנגביל טרי וכוסברה, אפוי בתנור גחלים

Naan stuffed with a filling of spiced minced meat, fresh ginger and coriander

CHICKEN KULCHA 38 קולצ'ה עוף

נאן במילוי חתיכות עוף טחונות מתובלות, זנגביל טרי וכוסברה, אפוי בתנור גחלים

Naan stuffed with spiced minced chicken, fresh ginger and coriander.

· V \* MISSI MASALA ROTI 20 \* V מיסי מסאלה רוטי

Gluten free ללא גלוטן לחם העשוי מקמח עדשים צהובות ותבלינים הודים

Tandoori bread made of yellow lentil flour and Indian Spices

Gluten free

TANDOORI

טנדורי

ללא גלוטן

טנדור הוא תנור חימר מסורתי הודי, המגיע לטמפרטורה של 600 מעלות, מה שמעניק לו את הטעם האייקוני של הודו  
Tandoori is the Indian traditional clay oven, reaching a temperature of 600c, giving it the iconic taste of India.

**CHICKEN PESHAWARI** 140 **עוף פאשווארי**

עוף מושרה במרינדת מסורתית צלוי על נחלים עד שלמות  
Chicken legs marinated in a traditional Tandoori masala and roasted to perfection on charcoal

**CHICKEN TIKKA** 95 **עוף טיקה**

שיפודי עוף ללא עצמות במרינדת תבלינים הודיים מסורתית, צלויים בטנדור.  
Boneless pieces of chicken marinated in traditional Indian spices, then grilled to perfection.

**CHICKEN KASTOORI** 92 **עוף קסטורי**

נתחי חזה עוף נימוחים ופריכים ללא עצמות בתערובת תבלינים עדינה, צלויים בטנדור  
Tender and crispy boneless chicken breast pieces in delicate spice mixture, roasted in the tandoor

**CHICKEN GOA** 92 **עוף גואה**

נתחי חזה עוף במרינדת עשבי תיבול ותבלינים ירוקים, צלויים בטנדור  
Chicken breast pieces marinated in a fresh green herbs and spices marinade, roasted in the tandoor

**SEEKH KEBAB** 95 **שישקבב**

קבב בשר טלה טחון, תבלינים, צלוי בטנדור  
Ground lamb meat kebab, seasoned with spices, roasted in the tandoor

**FISH KASTOORI** 95 **דג קסטורי**

פילה דג במרינדת ללא עצמות בתערובת תבלינים עדינה, צלויים בטנדור  
Fish fillet marinated in a delicate spice mixture, roasted in the tandoor

**FISH TIKKA** 95 **דג טיקה**

פילה דג במרינדת מסאלה וכוסברה, צלוי בעדינות לשלמות בטנדור  
Fish fillet marinated in masala and cilantro, tenderly grilled to perfection in the tandoor

**NON-VEG (FOR TWO) TANDOORI MIXED GRILL** 180 **בשרי (זוגי) טנדורי גריל מעורב**

הצעת השף הכוללת מבחר ממעדני הטנדורי מוגשים על פלדת סזלר רותחת:  
A mixed variety of our chefs selection of tandoori grills, served on a sizzling platter:  
2 pcs of Red Chicken Tikka 2 pcs of White Chicken Kastoori 2 pcs of Green Chicken Goa  
2 pcs of Fish Tikka 2 pcs of Seekh Kebab

**CHICKEN SATAY** 95 **עוף סאטה**

שיפודי פילה עוף במרינדת בוטנים עשירה צלויים ומוגשים בסיגנון סאטה.  
Cubes of chicken fillet marinated in peanut sauce, then grilled on skewers.

**CHICKEN TERIYAKI** 92 **עוף טריאקי**

שיפודי קוביות פילה עוף במרינדת טריאקי, צלויים על הגריל  
Cubes of chicken fillet marinated in a teriyaki marinade, then grilled on skewers.

**PANEER TIKKA** 95 **טיקה פאניר**

נתחי פאניר מתובלים וצלויים בטנדור  
Chunks of paneer marinated in spices and grilled in our tandoor

**VEG (FOR TWO) TANDOORI MIXED GRILL** 120 **V צמחוני (זוגי) טנדורי גריל מעורב**

פרחי ברוקולי טריים, פטריות פורטובלו ותפוחי אדמה בייבי ודלעת צלויים בטנדור עם יוגורט, גבינה ותבלינים  
Fresh broccoli florets, portobello mushroom and baby potatoes & pumpkin roasted in the tandoor in a yogurt, cheese and spice marinade

# ללא גלוטן קארי בשרי Gluten free NON VEG - CURRY

מהמטבח האזורי המגוון של הודו. רמת החריפות בתבשילים ניתנת לבחירה: מתובל קלות, בינוני, חריף או חריף מאוד

*Chef Reenas very own unique collection of Indias varied regional cuisine. All Dishes Can Be Cooked as you wish: Mild, Medium, Spicy or Vindaloo style*

## 92 עוף טיקה מסאלה CHICKEN TIKKA MASALA

נתחי עוף צלויים בטנדור ומבושלים עד שלמות ברוטב עגבניות, בצל ותבלינים מסורתיים  
Barbecued cubes of chicken cooked with tomatoes & onions. An all-time favorite

## 92 עוף בחמאה BUTTER CHICKEN

נתחי עוף ללא עצמות צלוי על נחלים ומבושל ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי  
Chicken cooked in clay oven and finished in creamy tomato sauce

## 92 עוף צ'ילי CHICKEN CHILI

מנת עוף בסגנון הודי-סיני אהובה מבושלת עם קומביניציה של ירקות  
A popular Indo-Chinese dish cooked in combination of vegetables

## 92 עוף קארי CHICKEN CURRY

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי מסורתי ותבלינים שלמים  
Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices

## 92 (חריף) עוף וינדלו CHICKEN VINDALOO (SPICY)

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ותבלינים שלמים, ברוטב חריף  
Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices, in spicy vindaloo sauce

## 92 (חריף) עוף קורי קאצ'פו CHICKEN KORI KACHPOO (SPICY)

עוף מבושל ברוטב קוקוס חריף, מנה יוצאת דופן ממנגלור (דרום הודו)  
A Magalorian (South India) Delight, pieces of chicken cooked in a spicy coconut gravy

## 92 קארי ירוק CHICKEN GREEN CURRY

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ירוק קטיפתי וסמיך  
Delicious boneless chicken cooked with athick paste of green curry

## 92 עוף בדאמי קורמה CHICKEN KORMA

עוף ללא עצמות מתובלים ומבושלים ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו ושקדים בתבליני קשמיר מסורתיים  
Chicken cooked in a mildly spiced creamy sauce of cashew / almonds & dried fruits

## 98 רוגן גושט ROGAN GHOST

מלכת המנות של אזור קשמיר. נתחי טלה מובחרים מבושלים ברוטב קטיפתי על בסיס אגוזי קשיו ותבליני קשמיר מסורתיים  
A specialty dish from Kashmir, lean chunks of lamb cooked in a rich almond sauce and a blend of fragrant spices

## 98 בונה גושט BHUNA GOSHT

נתחי כבש מבושלים ברוטב סמיך עשיר בתבלינים  
Pieces of lamb simmered in cracked herbs and spices, served in a thick sauce.

## 98 כבש שאהי קורמה LAMB SHAHI KORMA

כבש מבושל ברוטב קטיפתי עם אגוזי קשיו וזעפרן  
Lamb cooked in a creamy sauce of roasted cashew paste, garnished with saffron

## 92 ביף מאסאמן BEEF MASSAMAN CURRY

נתחי בקר מבושלים ברוטב הודו-תאילנדי עם פטריות, פלפלים, ברוקולי, ג'ינג'ר, צ'ילי, כוסברה ובוטנים  
Beef pieces cooked in an Indo-Thai curry sauce with mushroom, peppers, broccoli, ginger, chili, cilantro and peanuts

## 92 בשר קארי גואה GOAN BEEF CURRY

תבשיל מסורתי של בשר בקארי ותבלינים ארומטיים  
A traditional Goan Beef curry cooked in a concoction of aromatic spices

## 92 (חריף) בקר וינדאלו (SPICY) BEEF VINDAIOO

תבשיל בקר הודי עשיר וחריף עם תבלינים עמוקים שום ונגיעת חומץ שמעניק טעם עוצמתי  
Fiery beef curry with deep spices, garlic & vinegar with intense flavor

## 95 דג קארי FISH CURRY

נתחי דג ללא עצמות מבושלים ברוטב קוקוס וזרעי חרדל ארומטי  
Boneless fish cooked in an aromatic gravy of coconut, mustard seeds and curry leaves

## 95 דג קארי ירוק GREEN FISH CURRY

פילה דג מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק חריף, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מטוגנים.  
Fish fillet cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry, coconut cream sauce, and fried peanuts

# צמחוני / טבעוני / VEGETERIAN / VEGAN

Gluten free

ללא גלוטן

## MUSHROOM ZACUTI 62 פטריות זקוטי

תערובת בלתי שגרתית של פטריות זקוטי מסאלה מגואה עם קוקוס, תמר הינדי ותבלינים  
An unusual combination of mushroom and Goan zacuti masala made with coconut, tamarind and various spices

## MIXED VEGETABLE CURRY 62 מיקס ירקות קארי

תערובת ירקות גינה טריים מבושלים ברוטב קארי ארומאטי  
Seasonal vegetables cooked in an aromatic curry

## PALAK TOFU 65 פלאק טופו

תבשיל קטיפתי של מחית תרד וקוביות טופו, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין.  
Puree of spinach cooked with tofu chunks in a creamy gravy

## TOFU CURRY 65 טופו קארי

קוביות טופו מבושלות ברוטב עגבניות מסאלה ורצועות פלפלים מתוקים  
A healthy dish of tofu chunks cooked in a hearty tomato masala sauce with peppers.

## TOFU GREEN CURRY 85 טופו קארי ירוק

טופו טרי מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מטוננים  
Fresh tofu cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry, coconut cream sauce, and fried peanuts

## (SPICY) VEGETABLE KOLAPURI 62 (חריף) ירקות קולאפורי

תערובת ירקות מבושלים ברוטב אותנטי של קולאפורי מסאלה  
Mixed vegetables cooked in an authentic spicy mix of kolhapuri masala.

## ALOO GOBBI MASALA 62 אלו גובי מסאלה

פרחי כרובית צעירה וקוביות תפוז"א מוקפצים קלות בתבלינים זרעי כמון  
The ever-popular combination of cauliflower & potatoes stirs fried with cumin seeds.

## JEERA ALOO 59 ג'ירה אלו

תפוז"א קטנים מוקפצים עם כמון, זנגביל וצ'ילי ירוק.  
Baby potatoes tossed with cumin, ginger and green chilies.

## ALOO MATTAR 59 אלו מטר

תערובת אפונת גינה עם תפוז"א מוקפצים בתערובת מסאלה.  
Chunks of potatoes and green peas tossed together in gravy.

## PALAK MAKKI 62 פלאק מאקי

תבשיל קטיפתי של מחית תרד וגרעיני תירס מתוק, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין.  
Puree of spinach mixed with corn kernels, spiced and cooked in creamy gravy.

## BAIGAN BHARATHA 62 חצילים בארטה

תבשיל מצפון הודו, של מחית חצילים מעושנים על נחלים ומבושלים עם בצל, עגבניות ותערובת עשבי תיבול ייחודית  
A north Indian dish of smoked eggplant mashed and cooked with onions & tomatoes and seasoned with herbs

## BHINDI (OKRA) MASALA 62 בינדי (במיה) מסאלה

במיה טרייה מוקפצת בתערובת תבלינים ארומאטית  
Tangy medley of fresh okra simmered with a mélange of aromatic spices

## DAL MAKHNI 59 דאל מקהני

תבשיל עסיסי מעדשים שחורות שלמות שבושלו במשך הלילה על אש נמוכה, בתוספת שום, בצל, ג'ינג'ר  
Whole black lentils harmoniously simmered overnight on a low flame, tempered with onions, garlic, ginger & herbs

## CHANA MASALA 59 צ'אנה מסאלה

גרנרי חמוס מבושלים ברוטב מסאלה עם עגבניות ותערובת תבלינים  
Chick peas slowly simmered with tomatoes, and spices.

## DAL TADKA 52 דאל טדקה

תבשיל מלכותי של עדשים צהובות, גרנרי כמון ושום להעשרת הארוחה  
The sub-continental specialty of yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic

# פאניר צמחוני VEGETERIAN PANEER

גבינה הודית מסורתית טרייה תוצרת בית, מוכנה מדי יום  
*Fresh, homemade traditional Indian cheese, prepared daily*

Gluten free

ללא גלוטן

7 · ❄️ PANEER MAKHNI 85 ❄️ 7 פאניר מקהני

קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי  
*Delicacy of home-made Indian cheese cooked in a smooth exotic tomato sauce*

7 · ❄️ SHAHI PANEER 85 ❄️ 7 שאהי פאניר

קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו וזעפרן  
*Home-made Indian cheese cooked in cashew nut gravy*

7 · ❄️ MASALA BUTTER PANEER 85 ❄️ 7 מסאלה באטר פאניר

קומבינציה של קוביות פאניר (גבינה ביתית), פיסות פלפל אדום מתוק וקוביות בצל, מבושלות ברוטב קטיפתי חריף  
*A combination of paneer (homemade cottage), bell peppers and cubed onions cooked in spicy sauce*

7 · ❄️ PALAK PANEER 85 ❄️ 7 פלאק פאניר

תבשיל מסורתי קטיפתי של תרד וגבינת קוטג' ביתית בתיבול עדין  
*Fresh homemade cottage cheese cooked in a smooth puree of spinach.*

7 · ❄️ MATAR PANEER 85 ❄️ 7 מטר פאניר

תבשיל של אפונה גינה וקוביות גבינה ביתית מוגשים ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו  
*Cubes of cottage cheese and green peas cooked in cashew nut sauce*

7 · ❄️ MALAI KOFTA 85 ❄️ 7 מלאי קופטה

כופתאות מגבינת קוטג' ביתית, פירות יבשים ותפוחי-אדמה, מבושלים ברוטב סמיך  
*Croquettes of homemade cottage cheese, dry fruit and potatoes wallowing in the splendor of creamy gravy*

7 · ❄️ KASHMIRI DUM ALOO 85 ❄️ 7 קשמירי דאם אלו

תפ"א קטנים ממולאים בתערובת עשירה ומתובלת של פירות יבשים וגבינה ביתית, מבושלים ברוטב קשמירי  
*Seed potatoes stuffed with a spiced mixture of dry fruits, homemade cheese & simmered in Kashmiri gravy*

7 GOBI MANCHURIAN 85 ❄️ 7 גובי מנצורין

כרובית פריכה מצופה ברוטב חריף מתוק  
*crispy coated cauliflower tossed with a sweet, tangy, spicy sauce*

# אורז בסמטי PASAND e BASMATI

מרכיב עיקרי בתרבות האוכל ההודית. אורז מלווה כל ארוחה ומשקף נרטיב היסטורי.  
Main ingredient in the Indian food culture. Rice accompanies every meal and reflects a historical narrative.

Gluten free

ללא גלוטן

☞ · V STEAMED BASMATI 22 · ☞  
with delicate spices מתובל עדין

JEERA BASMATI 24 בסמטי ג'ירה  
seasoned with roasted cumin seeds מתובל בזרעי כמון קלויים

NAVARATTAN PILAF 38 פילאף נוורטן  
אורז בסמטי מבושל עם זעפרן / ירקות ותבלינים מסורתיים מוגש עם פירות יבשים  
Basmati rice and fresh vegetables, flavored with saffron, nuts & raisins

· V VEGETARIAN PRADA BIRYANI 48 ·  
אורז בסמטי, מבושל בסיר אטום, ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים  
Basmati, cooked in a pot sealed with thin dough and seasoned with  
vegetables, saffron, cashew nuts and raisins

CHICKEN BIRYANI 95 ביריאני עוף  
מנת אורז הודי איקונית מבושלת עם עוף, זעפרן ותבלינים מסורתיים מוגש עם בצק דק  
Basmati rice cooked with tender pieces of chicken and spices garnished with cashew nuts

LAMB BIRYANI 98 ביריאני טלה  
מנת אורז הודי איקונית מבושלת עם טלה, זעפרן ותבלינים מסורתיים מוגש עם בצק דק  
Basmati rice cooked with lamb cubes and spices and garnished with cashew nuts

☞ · ☞ · V SINGAPORE NOODLES 54 · ☞ · ☞  
מלאות בירקות ובטעמים של אבקת קארי ורוטב סויה  
Rice Noodles stir fried with vegetables - aromatic spices & soya sauce

ASIAN EGG STIR FRIED RICE 54 אורז אסייתי מוקפץ עם ביצה  
אורז מוקפץ עם ביצה ומבושל עם ירקות ובצל ירוק תבלינים ארומטיים ורוטב סויה  
Stir fried Rice cooked with vegetables & scrambled egg seasoned with  
aromatic spices & soya sauce & garnished green onion

## ברוכים הבאים ל- Tandoori

מסעדה משפחתית שעוצבה לאורך דורות של תשוקה למטבח ההודי ולאירוח מכל הלב.

המסעדה, בבעלות ובניהול משפחת Pushkarnas,

מונחת על-ידי מסורת והאמונה שאוכל נועד לחלוקה ולחיבור בין אנשים.

בהובלתה של **Reena & Vinod Pushkarna**

**Reena** כלת הפרס היוקרתי **Pravasi Bharatiya Samman**

המוענק על-ידי נשיאת הודו בשם ממשלת הודו,

Tandoori ממשיכה לדבוק במחויבותה לאותנטיות ולאירוח נדיב ומוקפד.

התפריט שלנו חוגג את מסורות הקולינריה של הודו

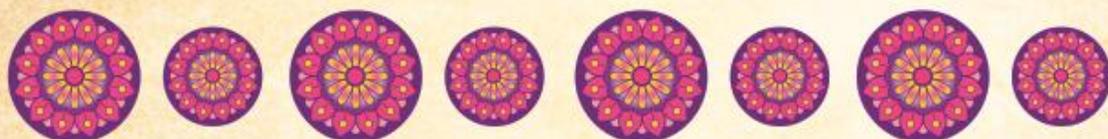
מחומו של הטנדור ועד לתבלינים ארומטיים וטכניקות עתיקות שעברו ליטוש בידיהם של שפים מומחים.

כל מנה מוכנה בקפידה ובאיזון.

אנו מקווים שהאוכל שלנו יביא לכם תחושת חום וחיבור.

בברכה חמה,

משפחת Pushkarnas



## Welcome to Tandoori

Family-run restaurant shaped by generations of passion for Indian cuisine and hospitality.

Owned and run by the Pushkarnas,

Tandoori is guided by tradition and the belief that food is meant to be shared.

Under the stewardship of **Reena & Vinod Pushkarna**,

**Reena** is a recipient of the prestigious **Pravasi Bharatiya Samman Award**,

bestowed by the President of India on behalf of the Government of India,

the restaurant continues its commitment to authenticity and gracious hospitality.

Our menu celebrates India's culinary traditions – from the warmth of the tandoor to

fragrant spices and time-honoured techniques refined by master chefs

. Each dish is prepared with care and balance.

We hope our food brings you warmth and connection.

With warm regards,

The Pushkarnas