

בופה צהריים עסקית ליחיד

אכול כפי יכולתך

מרק היום
לחם נאן
מבחר סלטים
מבחר יומי של מנות
בשרים ודגים בקארי
שני סוגי ירקות מבושלים
עדשים
סלט
קינוח

BUFFET LUNCH PER PERSON

ALL YOU CAN EAT

SOUP OF THE DAY
NAN BREAD
SELECTION OF SALADS
SELECTION OF MEAT & FISH
CURRY DISHES
TWO TYPES OF COOKED
VEGETABLES
LENTILS
BASMATI RICE
SALAD
DESSERT

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

בימים: א' עד ה' בשעות: 12:00 - 15:30
SUNDAY - THURSDAY 12:00 - 15:30

APPETIZERS מנות ראשונות

Gluten free 🌿 **Vegan טבעוני** 🌿 ללא גלוטן

🌿 **VEGETABLE SAMOSA** [39] סאמוסה צמחונית 🌿

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 ל2) 🌿 · 🌿

2 יח' סמוסה צמחונית, 1 יחידה בטטה וואדה, בג'יה בצל, פאקורס ומקאי פלאק פאקורס
2pc veg. samosa, 1pc 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

🌿 **Vegan** SALADS סלטים 🌿 **טבעוני**

🌿 · 🌿 **DELHI SALAD** [34] 🌿 · 🌿 סלט דלהי

סלט צבעוני של קוביות ירקות טריים, מתובל קלות
A fresh salad made of crunchy seasonal vegetables

🌿 · 🌿 **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

🌿 · **CUCUMBER RAITA** [24] 🌿 ראיטה מלפפונים

מטבל יוגורט מוקצף בתוספת מלפפון טרי קצוץ דק ונגיעות כמון
Whipped yogurt with shredded cucumber, sprinkled with royal cumin

NON VEG-APPETIZERS מנות ראשונות בשרי

Gluten free ללא גלוטן

MUTTON SAMOSA 42 סמוסה 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 פרנית מושרים בג'ינג'ר ותבלינים וטבולים בחיטה וצ'יכפיה ופריים.
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 חמוס 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

1 יח' סמוסה כבש, 2 יחידות כנפי עוף, 2 יח' דג פאקורס ו-4 יח' פאקורס ירקות
1 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 מטונן במילוי ירקות, אטריות שעועית, פטריות שיטאקי טופו ובצלצלים, מוגשים עם רוטב וינגרט ליים, כוסברה וגי'נג'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

SOUPS מרקים

Gluten free ללא גלוטן Vegan טבעוני

MULLIGATAWNY 35 מוליגטוני

מזמלץ! מרק ערש עם פיזורי אורז ומעטר בכוסברה טרייה וכמון.
Lentil soup sprinkled with rice & garnished with fresh Coriander & cumin seeds

TOMATO 35 עגבניות

מרק עגבניות קטיפתי בתיבול פפריקה וכמון.
Tangy medley of garden-fresh tomatoes

VEGETABLE 35 ירקות

מומחיות השף. תערובת ייחודית של ירקות ועיטור שלכוסברה טרייה.
A unique blend of vegetables, garnished with fresh coriander

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 נאן · V

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

· V GARLIC NAAN 18 נאן שום · V

נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים

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

· V ONION KULCHA 18 נאן קולצ'ה בצל · V

נאן בציפוי בצל מגורד וטבעות פלפל, אפוי בתנור גחלים

Fluffy bread topped with onions

· V BUTTER NAAN 18 נאן חמאה · V

לחם מבצק תופח מוברש בחמאה מומסת, אפוי בתנור גחלים

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

VEGETABLE STUFFED NAN 34 נאן ממולא ירקות · V

נאן במילוי מבחר ירקות הגינה, אפוי בתנור גחלים

Delicious naan stuffed with mixed vegetables

· V KASHMIRI KULCHA 34 נאן קשמירי קולצ'ה · V

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 נאן קולצ'ה גבינה · V

הגרסה ההודית לפיצצה האיטלקית

The Indian version of a pizza with parmesan & garnished with bell peppers

· V LACHA PARATHA 18 נאן לאצ'ה פארטה · V

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 נאן טנדורי רוטי חיטה מלאה · V

נאן עשוי מקמח חיטה מלאה ללא תפיחה, אפוי בתנור גחלים

Whole wheat bread baked in the clay oven

KHEEMA KULCHA 38 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 נאן קולצ'ה עוף

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

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

ללא גלוטן · V · ❄️ MISSI MASALA ROTI 20 מיסי מסאלה רוטי

לחם העשוי מקמח עדשים צהובות ותבלינים הודים

Tandoori bread made of yellow lentil flour and Indian Spices

Gluten free TANDOORI טנזורי ללא גלוטן

טנזור 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 מסאלה מסורתית צלוי על גחלים עד שלמות

Chicken legs marinated in a traditional Tandoori masala and roasted to perfection on charcoal

CHICKEN TIKKA 92 צ'יקן טיקה

פיסות חזה עוף ללא עצמות, מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצלויים בטנזור
Chunks of boneless chicken marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven

CHICKEN KASTOORI 92 צ'יקן קסטורי

נתחי חזה עוף ללא עצמות נימוחים ופריכים בתערובת תבלינים עדינה, צלויים על גחלים.
מנה זו תענג אף את החוששים הגדולים

A delicate and mild dish of boneless pieces of chicken that will please even the most chili fearing and adventurous.

CHICKEN GOA 92 צ'יקן גואה

נתחי חזה עוף מושרים במרינדת עשבי תיבול טריים של כוסברה, מנטה, תרד וצ'ילי ירוק,
בתוספת תבלינים וצלויים על גחלים

Chicken breast Pieces marinated in a-pounded paste of fresh coriander, mint, green chilies and barbecued to perfection

SEEKH KABAB 95 סיקה קבב

שיפודי בשר טלה טחון מעושר בתבלינים, צלויים על גחלים

Skewered minced lamb enriched with spices and cooked on charcoal

NON-VEG (FOR TWO) TANDOORI MIXED GRILL 180 בשרי (זוג) טנזורי גריל מעורב

הצעת השף הכוללת מבחר ממעדני הטנזורי מוגשים על פלטת סיזלר רותחת:

2 יח' עוף טיקה (אדום) 2 יח' עוף קסטורי (לבן) 2 יח' עוף גואה (ירוק) 2 יח' דג טיקה 2 יח' סיקה קבב

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

V · PANEER TIKKA 95 פאניר טיקה · V

קוביות פאניר מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצלויים בטנזור

Cubes of paneer cheese marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven

FISH KASTOORI 95 דג קסטורי

פילה דג במרינדת ללא עצמות בתערובת תבלינים עדינה, צלויים בטנזור

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 בטנזור

Fish fillet marinated in masala and cilantro, tenderly grilled to perfection in the tandoor

Gluten free ❧ CURRY קארי ❧ ללא גלוטן

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

CHICKEN TIKKA MASALA 92 עוף טיקה מסאלה

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

BUTTER CHICKEN 92 עוף בחמאה

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

CHICKEN CHILI 92 עוף צ'ילי

מנת עוף בסגנון הודו-סיני אהובה מנושלת עם קומבינציה של ירקות
A popular Indo-Chinese dish cooked in combination of vegetables

CHICKEN CURRY 92 עוף קארי

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

(SPICY) CHICKEN VINDALOO 92 עוף וינדלו (חריף)

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

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

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

CHICKEN GREEN CURRY 92 עוף קארי ירוק

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

CHICKEN KORMA 92 עוף בדאמי קורמה

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

ROGAN GHOST 98 רוגן גושט

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

BHUNA GOSHT 98 בונה גושט

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

LAMB SHAHI KORMA 98 כבש שאהי קורמה

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

BEEF MASSAMAN CURRY 92 בייף מאסאמן

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

GOAN BEEF CURRY 92 בשר קארי גואה

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

(SPICY) BEEF VINDALOO 92 בייף וינדאלו (חריף)

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

FISH CURRY 95 דג קארי

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

GREEN FISH CURRY 95 דג קארי ירוק

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

VEGETERIAN / VEGAN צמחוני / טבעוני

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 ארומטי
Seasonal vegetables cooked in an aromatic curry

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.

PALAK TOFU 65 פלאק טופו

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

TOFU GREEN CURRY 65 טופו קארי ירוק

טופו טרי מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מסוגנים
Fresh tofu cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry,

(SPICY) VEGETABLE KOLAPURI 62 (חרוף) 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 תפ"א מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון
The ever-popular combination of cauliflower & potatoes stirs fried with cumin seeds.

JEERA ALOO 52 ג'ירה אלו

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

ALOO MATTAR 59 אלו מטר

תערובת אפונת גינה עם תפ"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 בתבול 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 ארומטיים
Tangy medley of 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

גרנירי 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, גרנירי כמון ושום להעשרת הארומה
The sub-continental specialty of yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic.

VEGETERIAN PANEER פאניר צמחוני

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

ללא גלוטן Gluten free

V · ❄️ PANEER MAKHNI 85 ❄️ · V פאניר מקהני

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

V · ❄️ SHAHI PANEER 85 ❄️ · V פאניר שאהי

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

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

קומבינציה של קוביות פאניר (גבינהביתית), 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

V · ❄️ PALAK PANEER 85 ❄️ · V פלאק פאניר

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

V · ❄️ MATAR PANEER 85 ❄️ · V מטר פאניר

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

V · ❄️ MALAI KOFTA 85 ❄️ · V 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

V · ❄️ KASHMIRI DUM ALOO 85 ❄️ · V 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

ברוכים הבאים ל- Tandoori

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

המסעדה, בבעלות ובניהול משפחת Pushkarnas,

מונחית 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

מחמו 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

A 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