

APPETIZERS

מנות ראשונות

Vegetarian

צמחוני

	<u>NIS ₪</u>	
1. VEGETABLE SAMOSA Spiced shredded vegetables stuffed in a pyramid shaped flour shell.	37	1. סמוסה צמחוני משולשים פריכים במילוי מחית תערובת ירקות מתובלים.
2. ONION BHAJIA Shredded onions seasoned with chickpea flour served with mint and tamarind sauce.	37	2. בג'יה בצל סלסולי בצל בציפוי קמח חומס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי.
3. VEGETABLE PAKORA Assorted fresh vegetables dipped in spiced chickpea batter, served with mint and tamarind sauce.	37	3. פאקורס מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומס מתובל ופריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי.
4. BATATA VADA Mumbai's fast food snack. Crisp dumplings made of mashed potatoes and mustard seeds.	37	4. בטטה וואדה הפאסט-פוד של מומביי. כופתאות תפוזיות עם גרגירי חרדל, בציפוי דקיק ופריך של קמח חומס.
5. MIX VEG. PLATTER (for two) A combination of our finest veg. starters: 1 pc veg. samosa, 1 pc batata vada, onion bhajia, veg. pakora & makai palak pakoda.	74	5. מיקס פלטה צמחנית (מנה לזוג) מגוון ממיטב המנות הראשונות: 1 יח' סמוסה צמחנית, 1 יחידה בטטה וואדה, בג'יה בצל, פאקורס ומקאי פלאק פאקורס.
6. PAPAD (3 pcs) Indian cracker made of lentil flour.	8	6. פאפאד (3 יחידות) קרקר קריספי עשויים מבצק עדשים.
7. TANDOORI FRIES (Regular/Spicy)	25	7. צ'יפס טנדורי (רגיל/חריף)

Non-Vegetarian

בשרי

8. MUTTON SAMOSA Pyramid shaped dough triangles filled with minced meat, green peas, cashew nuts and Indian herbs.	39	8. סמוסה כבש בצק דמוי פירמידה ממולא בבשר טחון, אגוזי קשיו, אפונה ועשבי תיבול הודיים.
9. GINGER CHICKEN WINGS Ginger spiced crispy chicken wings dipped in chickpea flour and fried to perfection.	40	9. כנפי עוף בג'ינג'ר כנפי פרגית מושרים בג'ינג'ר ותבלינים וטבולים בקמח חומס, מטוגנים עד שלמות.
10. FISH PAKODA Spiced morsels of boneless Fish cubes dipped in chickpea flour batter served with mint and tamarind sauce.	38	10. דג פאקורס נתחי דג ללא עצמות מתובלים ומצופים מעטפת עדינה של קמח חומס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי.
11. MIX NON-VEG. PLATTER (for two) A combination of our finest non-veg. starters: 1 pc mutton samosa, 1 pc chicken samosa, 2 pcs chicken wings, 2 pcs of fish pakodas & 4 pcs of veg. pakora.	78	11. מיקס פלטה בשרית (מנה לזוג) מגוון ממיטב המנות הראשונות: 1 יח' סמוסה כבש, 1 יח' סמוסה עוף, 2 יחידות כנפי עוף, 2 יח' דג פאקורס ו-4 יח' פאקורס ירקות.

FROM THE EAST

- 12. VEGETABLE SPRING ROLLS** 40
Fried rice dough rolls stuffed with bean noodles, shiitake mushroom, tofu and onions. Served with lime vinaigrette.
- 13. MUSHROOM DIM SUM** 38
Steamed dumpling stuffed with portobello and shiitake mushroom, roasted cashews, leek and onions. Served with soy sauce.
- 14. CHICKEN DIM SUM** 40
Steam dumplings stuffed with ground chicken, served with soy sauce.

SALAD

- 15. DELHI SALAD** 34
A fresh salad made of crunchy seasonal vegetables.
- 16. CUCUMBER RAITA** 20
Whipped yogurt with shredded cucumber, sprinkled with royal cumin.
- 17. ONION-CHILI SALAD** 10
Sliced fresh onions served with lemon & green chilies.

SOUP

- 18. MULLIGAUTWANY SOUP** 32
An all-time favorite soup, made with lentils.
- 19. TOMATO SOUP** 32
Tangy medley of garden-fresh tomatoes.
- 20. VEGETABLE SOUP** 32
A unique blend of vegetables, garnished with fresh coriander.

מהמזרח

- 12. ספרינג רולס ירקות**
רול בצק אורז מטוגן במילוי ירקות, אטריות שעועית, פטריות שיטאקי טופו ובצלצלים, מוגשים עם רוטב וינגרט ליים, כוסברה וגיינג'ר.
- 13. דים סאם פטריות**
כיסונים ממולאים פטריות פוטבלו ושיטאקי עם קשיו קלוי, כרישה ובצלצלים. עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה.
- 14. דים סאם עוף**
כיסונים ממולאים עוף מתובל, עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה.

סלטים

NIS

- 15. סלט דלהי**
סלט צבעוני של קוביות ירקות טריים, מתובל קלות.
- 16. ראיטה מלפפונים**
מטבל יוגורט מוקצף בתוספת מלפפון טרי קצוץ דק ונגיעות כמון.
- 17. סלט בצל וצ'ילי**
טבעות בצל טרי מוגשות עם לימון ופלפלי צ'ילי ירוק.

מרקים

NIS

- 18. מרק מוליגטוני**
מעדן מומלץ! מרק מתערובת עדשים כתושות.
- 19. מרק עגבניות**
מרק עגבניות קטיפתי בתיבול פפריקה וכמון.
- 20. מרק ירקות**
תערובת ייחודית של ירקות ועיטור של כוסברה טרייה. מומחיות השף.

TANDOORI CLAY OVEN SPECIALITIES

מאכלי הטנדורי על גחלים - בשרי

	<u>NIS ₪</u>	
21. CHICKEN PESHAWARI Chicken legs marinated in a traditional Tandoori masala and roasted to perfection on charcoal.	120	21. עוף פאשווארי עוף מושרה במרינדת מסאלה מסורתית צלוי על גחלים עד שלמות.
22. CHICKEN TIKKA (Red) Chunks of boneless chicken marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven.	89	22. צ'יקן טיקה (אדום) פיסות חזה עוף ללא עצמות, מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצליות בטנדור.
23. CHICKEN KASTOORI (White) A delicate and mild dish of boneless pieces of chicken that will please even the most chili fearing and unadventurous.	89	23. צ'יקן קסטורי (לבן) נתחי חזה עוף ללא עצמות נימוחים ופריכים בתערובת תבלינים עדינה, צלויים על גחלים. מנה זו תענג אף את החוששים הגדולים.
24. CHICKEN GOA (Green) Chicken breast Pieces marinated in a pounded paste of fresh coriander, mint, green chilies and barbecued to perfection.	89	24. צ'יקן גואה (ירוק) נתחי חזה עוף מושרים במרינדת עשבי תיבול טריים של כוסברה, מנטה, תרד וצ'ילי ירוק, בתוספת תבלינים וצלויים על גחלים.
25. SEEKH KABAB Skewered minced lamb enriched with spices and cooked on charcoal.	89	25. סיקה קבב שיפודי בשר טלה טחון מעושר בתבלינים, צלויים על גחלים.
26. TANDOORI LAMB CHOP Tender juicy lamb chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices, then grilled over charcoal in a clay oven.	140	26. צלעות כבש טנדורי צלעות טלה נימוחות ועסיסיות שהושרו במרינדה עשירה של תערובת תבלינים וזנגביל, צליות על גחלים.
27. FISH TIKKA Chunks of boneless fish marinated in Tandoori masala and delicately cooked over charcoal.	89	27. דג טיקה נתחי דג פילה ללא עצמות מושרים בתערובת מסאלה וצלויים קלות על גחלים.
28. TANDOORI MIXED GRILL (for two) A mixed variety of our chef's 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 & 1 pc of Seekh Kebab.	175	28. טנדורי גריל מעורב (זוגי) הצעת השף הכוללת מבחר ממעדני הטנדורי מוגשים על פלטת סיזלר רותחת: 2 יחידות עוף טיקה (אדום), 2 יחידות עוף קסטורי (לבן), 2 יחידות עוף גואה (ירוק), 2 יחידות דג טיקה ו-1 יחידה סיקה קבב.

REGIONAL CURRIES

Enjoy our adventurous curries, from Chef Reena's very own unique collection of India's varied regional cuisine.

All Dishes Can Be Cooked as you wish: Mild, Medium, Spicy or Vindaloo style.

מעדני קארי

מסע מהנה אל מנות הקארי ההרפתקניות שלנו המוצעות מתוך אוסף ייחודי מאוד של השף רינה מהמטבח האזורי המגוון של הודו. רמת החריפות בתבשילים ניתנת לבחירה: מתובל קלות, בינוני, חריף או חריף מאוד.

NIS

29. FISH CURRY Boneless fish cooked in an aromatic gravy of coconut, mustard seeds and curry leaves.	89	29. דג קארי נתחי דג ללא עצמות מבושלים ברוטב קוקוס וזרעי חרדל ארומאטי.
30. CHICKEN TIKKA MASALA Barbecued cubes of chicken cooked with tomatoes & onions. An all-time favorite.	89	30. עוף טיקה מסאלה נתחי עוף צלויים בטנדור ומבושלים עד שלמות ברוטב עגבניות, בצל ותבלינים מסורתיים.
31. CHICKEN MAKHANI (BUTTER CHICKEN) Chicken cooked in clay oven and finished in creamy tomato sauce.	89	31. עוף מקהני נתחי עוף ללא עצמות צלוי על גחלים ומבושל ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי.
32. CHICKEN CHILI A popular Indo-Chinese dish cooked in combination of vegetables.	89	32. עוף צ'ילי מנת עוף בסגנון הודי-סיני אהובה מבושלת עם קומבינציה של ירקות
33. CHICKEN CURRY Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices.	89	33. עוף קארי נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי מסורתי ותבלינים שלמים.
34. CHICKEN VINDALOO Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices, in spicy vindaloo sauce.	89	34. עוף וינדלו נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ותבלינים שלמים, ברוטב חריף.
35. KORI KACHPOO (Chicken) A Magalorian (South India) Delight, pieces of chicken cooked in a spicy coconut gravy.	89	35. קורי קאצ'פו עוף מבושל ברוטב קוקוס חריף, מנה יוצאת דופן ממנגלור (דרום הודו).
36. CHICKEN GREEN CURRY Delicious boneless chicken cooked with a thick paste of green curry.	89	36. עוף קארי ירוק נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ירוק קטיפתי וסמיך.
37. CHICKEN KORMA Chicken cooked in a mildly spiced creamy sauce of almonds and dried nuts	89	37. עוף בדאמי קורמה עוף ללא עצמות מתובלים ומבושלים ברוטב שקדים קרמי ושברי אגוזים.
38. ROGAN GHOST A specialty dish from Kashmir, lean chunks of lamb cooked in a rich almond sauce and a blend of fragrant spices.	95	38. רוגן גושט מלכת המנות של אזור קשמיר. נתחי טלה מובחרים מבושלים ברוטב קטיפתי על בסיס אגוזי קשיו ותבליני קשמיר מסורתיים.
39. BHUNA GOSHT Pieces of lamb simmered in cracked herbs and spices, served in a thick sauce.	95	39. בונה גושט נתחי כבש מבושלים ברוטב סמיך עשיר בתבלינים.
40. LAMB SHAHI KORMA Lamb cooked in a creamy sauce of roasted cashew paste, garnished with saffron.	95	40. כבש שאהי קורמה כבש מבושל ברוטב קטיפתי עם אגוזי קשיו וזעפרן.

41. BEEF MASSAMAN CURRY
Beef pieces cooked in an Indo-Thai curry sauce with mushroom, peppers, broccoli, ginger, chili, cilantro and peanuts.

89

41. בוף מאסאמן
נתחי בקר מבושלים ברוטב הודי-תאילנדי עם פטריות, פלפלים, ברוקולי, ג'ינג'ר, צ'ילי, כוסברה ובוטנים.

42. GOAN BEEF CURRY
A traditional Goan Beef curry cooked in a concoction of aromatic spices.

89

42. בשר קארי גואה
תבשיל מסורתי של בשר בקארי ותבלינים ארומאטיים.

VEGETERIAN (VEGAN)

43. MUSHROOM ZACUTI
An unusual combination of mushroom and Goan zacuti masala made with coconut, tamarind and various spices.

58

43. פטריות זקוטי
תערובת בלתי שגרתית של פטריות וזקוטי מסאלה מגואה עם קוקוס, תמר הינדי ותבלינים.

44. MIXED VEGETABLE CURRY
Seasonal vegetables cooked in an aromatic curry.

58

44. מיקס ירקות קארי
תערובת ירקות גינה טריים מבושלים ברוטב קארי ארומאטי.

45. TOFU CURRY
A healthy dish of tofu chunks cooked in a hearty tomato masala sauce with peppers.

59

45. טופו קארי
קוביות טופו מבושלות ברוטב עגבניות מסאלה ורצועות פלפלים מתוקים.

46. VEGETABLE KOLAPURI (SPICY)
Mixed vegetables cooked in an authentic spicy mix of kolhapuri masala.

58

46. ירקות קולאפורי (חריף)
תערובת ירקות מבושלים ברוטב אותנטי של קולאפורי מסאלה.

47. ALOO GOBBI MASALA
The ever-popular combination of cauliflower & potatoes stirs fried with cumin seeds.

58

47. אלו גובי מסאלה
פרחי כרובית צעירה וקוביות תפוז"א מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון.

48. JEERA ALOO
Baby potatoes tossed with cumin, ginger and green chilies.

52

48. ג'ירה אלו
תפוז"א קטנים מוקפצים עם כמון, זנגביל וצ'ילי ירוק.

49. PALAK TOFU
Puree' of spinach cooked with tofu chunks in a creamy gravy.

62

49. פלאק מאקי
תבשיל קטיפתי של מחית תרד וקוביות טופו, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין.

50. BAIGAN BHARTHA
A north Indian dish of smoked eggplant mashed and cooked with onions & tomatoes and seasoned with herbs.

55

50. חצילים בארטה
תבשיל מצפון הודו, של מחית חצילים מעושנים על גחלים ומבושלים עם בצל, עגבניות ותערובת עשבי תיבול ייחודית.

51. BHINDI (OKRA) MASALA
Tangy medley of fresh okra simmered with a mélange of aromatic spices.

56

51. בינדי (במיה) מסאלה
במיה טרייה מוקפצת בתערובת תבלינים ארומאטיים.

52. DAL MAKHNI
Whole black lentils harmoniously simmered overnight on a low flame, tempered with onions, garlic, ginger & herbs.

54

52. דאל מקהני
תבשיל עסיסי של מעדשים שחורות שלמות שבושלו במשך הלילה על אש נמוכה, בתוספת שום, בצל, ג'ינג'ר ותערובת תיבול עדינה.

- 53. CHANA MASALA**
Chick peas slowly simmered with tomatoes, and spices.
- 54. DAL TADKA**
The sub- continental specialty of yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic.

- 53. צ'אנה מסאלה**
גרגירי חומס מבושלים ברוטב מסאלה עם עגבניות ותערובת תבלינים.
- 54. דאל טדקה**
תבשיל מלכותי של עדשים צהובות, גרגירי כמון ושום להעשרת הארוחה.

VEGETARIAN SPECIALITIES WITH PANEER (INDIAN CHEESE)

ספיישל צמחוניות עם גבינת פאניר (גבינה הודית)

NIS

- 55. PANEER MAKHNI**
Delicacy of home-made Indian cheese cooked in a smooth exotic tomato sauce.
- 56. SHAHI PANEER**
Home-made Indian cheese cooked in cashew nut gravy.
- 57. MASALA PANEER (BUTTER)**
A combination of paneer (homemade cottage), bell peppers and cubed onions cooked in spicy sauce.
- 58. PALAK PANEER**
Fresh homemade cottage cheese cooked in a smooth puree' of spinach.
- 59. MATAR PANEER**
Cubes of cottage cheese and green peas cooked in cashew nut sauce.
- 60. MALAI KOFTA**
Croquettes of homemade cottage cheese, dry fruit and potatoes wallowing in the splendor of creamy gravy.
- 61. KASHMIRI DUM ALOO**
Seed potatoes stuffed with a spiced mixture of dry fruits, homemade cheese & simmered in Kashmiri gravy.
- 62. PANEER TIKKA**
Cubes of paneer cheese marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven.

- 55. פניר מקהני**
קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי.
- 56. שאהי פניר**
קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו וזעפרן.
- 57. מסאלה באטר פניר**
קומבינציה של קוביות פאניר (גבינה ביתית), פיסות פלפל אדום מתוק וקוביות בצל, מבושלות ברוטב קטיפתי חריף.
- 58. פלאק פניר**
תבשיל מסורתי קטיפתי של תרד וגבינת קוטג' ביתית בתבול עדין.
- 59. מטר פניר**
תבשיל של אפונה גינה וקוביות גבינה ביתית מוגשים ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו.
- 60. מלאי קופטה**
כופתאות מגבינת קוטג' ביתית, פירות יבשים ותפוחי-אדמה, מבושלים ברוטב סמיך.
- 61. קשמירי דאם אלו**
תפוחי אלו קטנים ממולאים בתערובת עשירה ומתובלת של פירות יבשים וגבינה ביתית, מבושלים ברוטב קשמירי.
- 62. פאניר טיקה**
קוביות פאניר מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצליות בטנדור.

BREADS

- 63. PLAIN NAAN**
Leavened white flour bread baked in the clay oven.
- 64. GARLIC NAAN**
Leavened white flour bread topped with diced garlic paste and baked in the clay oven.
- 65. ONION KULCHA**
Fluffy bread topped with onions and bell peppers.
- 66. BUTTER NAAN**
Leavened white flour bread, with smooth margarine & baked in the clay oven.
- 67. TANDOORI WHOLE WHEAT ROTI**
Whole wheat bread baked in the clay oven.
- 68. VEGETABLE STUFFED NAN**
Delicious naan stuffed with mixed vegetables.
- 69. KASHMIRI KULCHA**
Leavened bread stuffed with mixed dried fruits and nuts. A delicacy!
- 70. CHEESE KULCHA**
The Indian version of a pizza.
- 71. LACHA PARATHA**
Whole wheat, multi-layered bread baked in the clay oven.
- 72. MISSI MASALA ROTI**
Tandoori bread made of yellow lentil flour and Indian Spices.
- 73. KHEEMA KULCHA**
Naan stuffed with a filling of spiced minced meat, fresh ginger and coriander.
- 74. CHICKEN KULCHA**
Naan stuffed with spiced minced chicken, fresh ginger and coriander.

לחמים

NIS

16

63. נאן

לחם מבצק תופח קל ופריך, אפוי בתנור גחלים.

17

64. נאן שום

נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים.

18

65. קולצ'ה בצל

נאן בציפוי בצל מגורד וטבעות פלפל, אפוי בתנור גחלים.

17

66. נאן חמאה

לחם מבצק תופח מוברש בחמאה מומסת, אפוי בתנור גחלים.

16

67. טנדורי רוטי חיטה מלאה

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

32

68. נאן ממולא ירקות

נאן במילוי מבחר ירקות הגינה, אפוי בתנור גחלים.

32

69. קשמירי קולצ'ה

לחם מבצק תופח קל ופריך, ממולא בתערובת פירות יבשים ואגוזים. פשוט מעדן!

34

70. קולצ'ה גבינה

הגרסה ההודית לפיצה האיטלקית.

18

71. לאצ'ה פארטה

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

18

72. מיסי מסאלה רוטי

לחם העשוי מקמח עדשים צהובות ותבלינים הודים.

34

73. קימה קולצ'ה

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

33

74. קולצ'ה עוף

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

RICE

אורז

NIS

- 75. STEAM BASMATI**
Long grain naturally aromatic steamed Indian Basmati rice.
- 76. NAVRATTAN PILAF**
Saffron flavored aromatic Pilaf rice with garden fresh vegetables, the perfect companion to your meal.
- 77. JEERA RICE**
Long grain basmati rice sautéed with cumin seeds.
- 78. VEGETABLE PARDA BIRYANI**
Basmati rice and fresh vegetables, flavored with saffron, nuts & raisins, cooked with a cover of puff paste.
- 79. CHICKEN BIRYANI**
Basmati rice cooked with tender pieces of chicken and spices garnished with hardboiled egg.
- 80. LAMB BIRYANI**
Basmati rice cooked with lamb cubes and spices and garnished with hardboiled egg.

22

30

24

34

88

92

75. בשמתי מאודה
אורז בשמתי הודי מוארך, לבן מבושל ללא תבלינים.

76. נברטאן פילאף
אורז בשמתי מעורב עם ירקות הגינה, זעפרן והל. תוספת מושלמת לארוחה.

77. אורז ג'ירה
אורז בשמתי הודי מוארך עשוי אחד-אחד, מתובל בזרעי כמון.

78. ירקות פארדה ביריאני
אורז בשמתי עשוי בבישול ארוך עם תערובת ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים, מבושל בקדירה סגורה בבצק דק לאידוי פנימי והפרשת טעמים

79. עוף ביריאני
אורז בשמתי מבושל עם נתחי עוף ותבלינים, מעוטר בביצה קשה.

80. כבש ביריאני
אורז בשמתי מבושל עם קוביות טלה ותבלינים, מעוטר בביצה קשה.

NOODLES

נודלס

- 81. VEG HAKKA NOODLES**
Indian-Chinese style noodles

54

81. האקה נודלס ירקות
נודלס ירקות בסגנון הודי-סיני