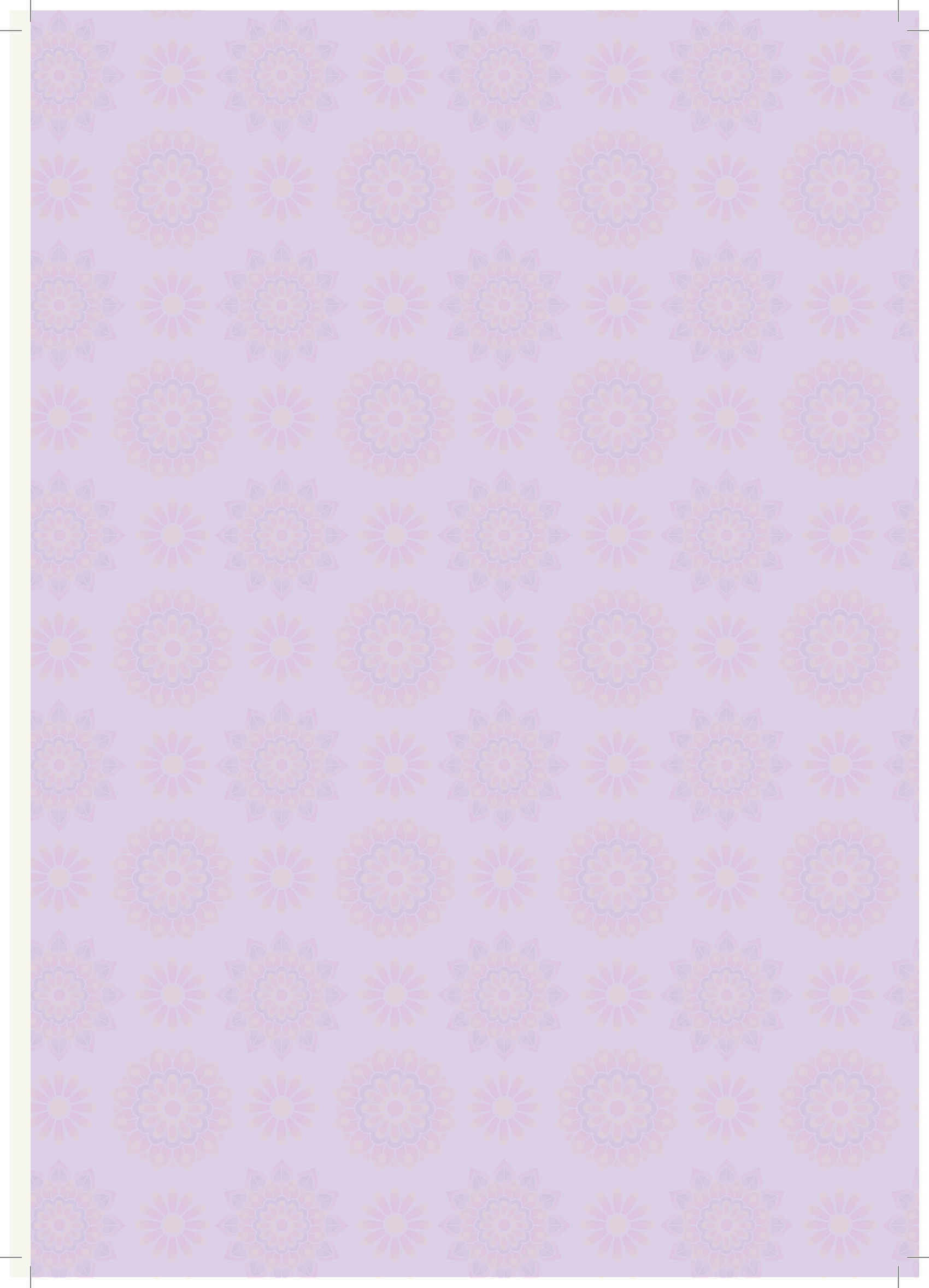




TANDOORI

LANDS END

תפריט



לחמי טנדור מסורתיים

אפויים בתנור טנדור מחימר לפי הזמנה

22	קולצ'ה בצל V	לחם הודי ממולא בבצל מתובל
32	אלו קולצ'ה V	לחם שטוח עם תפוחי אדמה ואפונה
42	קימה קולצ'ה V	ממולא בבשר טחון, ג'ינג'ר טרי וכוסברה
22	מיס מסאלה רוטי V	לחם שטוח הודי פופולרי עשוי מקמח חמוס
34	קולצ'ה עוף	נאן במילוי חתיכות עוף טחונות מתובלות, זנגביל טרי וכוסברה, אפוי בתנור גחלים

16	נאן רגיל V	
18	נאן שום V	
18	נאן בולט V	עם צ'ילי, שום ורוזמרין
18	נאן חמאה V	לחם מבצק תופח מוברש בחמאה מומסת, אפוי בתנור גחלים
32	קולצ'ה פשווארי V	נאן עם פירות יבשים ואגוזים
18	רוטי טנדורי V	לחם הודי מחיטה מלאה

סלטים

54	טיראנה V	עלי חסה, רוקט, כרובית, גזר, שומר טרי, משמש מיובש, תפוחים, אגוזי פקאן וויניגרט מייפל ליים
64	קזרינה טנדורי	עלי חסה ערבית, פרוסות טיקה עוף חמות, טבעות בצל אדום, רוטב יוגורט כוסברה אילי, גבינת קשקבל וצי'פס הודי מעל. אופציה לצמחוני
44	קאצ'ומבר V	מלפפונים, עגבניות, פלפל אדום, פלפל ירוק, בצל אדום, פלפל צ'ילי ירוק, נענע, לימון וכוסברה

מרקים

מוגש עם כדור אורז מטוגן בשמן עמוק עם זרעי כמון, קוקוס וצימוקים

עגבניות

מרק קרם עגבניות, עם ג'ינג'ר, צ'ילי, כורכום וכמון

מוליגטוני

מרק עדשים סמיך עם קוקוס, כוסברה טרייה ולימון

דלעת

מרק דלעת וכרישה, עם קרם קוקוס, שום, ג'ינג'ר וגראם מסאלה

מנות אורז

מרכיב עיקרי בתרבות האוכל ההודית. אורז מלווה כל ארוחה ומשקף נרטיב היסטורי.

22	בסמטי מאודה מתובל עדין V	
24	בסמטי ג'ירה מתובל בזרעי כמון קלויים	
32	פילאף נורטון	אורז בסמטי, מבושל בסיר אטום, ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים
68	ביריאני צמחוני	מנת אורז הודי איקונית מבושלת עם זעפרן ותבלינים מסורתיים מוגש עם בצק דק
88	ביריאני עוף	מנת אורז הודי איקונית מבושלת עם עוף, זעפרן ותבלינים מסורתיים מוגש עם בצק דק
98	ביריאני טלה	מנת אורז הודי איקונית מבושלת עם טלה, זעפרן ותבלינים מסורתיים מוגש עם בצק דק
58	אטריות סינגפור V	מלאות בירקות ובטעמים של אבקת קארי ורוטב סויה

ראשונות

צמחוני V

8	פפדאם V	שלושה קרקרים מסורתיים דקים ופריכים מקמח עדשים
26	ראיטה V	יוגורט סמיך, מלפפונים וכמון
38	סאמוסה V	משולשי בצק פריך במילוי תפוחי אדמה ואפונה מתובלים
36	באג'יה בצל V	לביבות פריכות של בצל מטוגן מצופות בלילת קמח חמוס, מוגש עם רוטב צ'טני עגבניות ושום
36	בטטה ואדה V	כיסוני תפוחי אדמה עם זרעי חרדל בציפוי דק ופריך של קמח חמוס מוגש עם רוטב צ'טני עגבניות ושום
42	בארטה חציל ים תיכוני V	חציל שלם בגריל בטנדור חרס עם רוטב עגבניות חריף, טחינה סמיכה
39	דים דים V	כיסונים מאודים במילוי פטריות פורטובלו ושיטאקי, קשיו קלויים, כרישה ובצל
42	ספרינג רול ירקות V	ספרינג רול מבצק אורז מטוגן במילוי אטריות שעועית ובצל
36	בהל פורי V	אוכל רחוב ממומבאי - אורז תפוח פריך עם צ'אטני תמרינדי מתוק וצ'אטני ירוק חריף

מה'בשה והים

42	דים דים בקר	כיסונים מאודים, ממולאים בבשר בקר בבישול איטי, כרוב מטוגן ובצל ירוק
42	דים דים עוף	כיסונים מאודים, ממולאים בעוף טחון וירקות
44	כנפי עוף תמרינדי	כנפי עוף פריכות בציפוי תמרינדי, ג'ינג'ר וצ'ילי
44	סאמוסה טלה	משולשי בצק פריך במילוי טלה טחון, אפונה ותבלינים
44	פקודה דגים	פילה דג קטן מצופה בקליפה דקה של בלילת קמח חמוס, מתובל ומטוגן
44	דג אמריסטר / פפדאם טאקו טופו V	שני קרקרים מקמח עדשים פריך במילוי דג (או טופו), עגבניות, בצל, פסטו עשבי תיבול, צ'אט מסאלה וגרידת יוגורט מיובש

טנדורי

טנדור הוא תנור חימר מסורתי הודי, המגיע לטמפרטורה של 600 מעלות, מה שמעניק לו את הטעם האייקוני של הודו

עוף טנדורי 120

עוף שלם במרינדה עם תבלינים מסורתיים

עוף טיקה 89

מנת העוף הפופולרית ביותר בהודו. נתחי עוף ללא עצמות עם תבלינים הודיים מסורתיים, צלויים בגריל לשלמות

עוף גואה 89

נתחי חזה עוף במרינדה עשבי תיבול ותבלינים ירוקים, צלויים בטנדור

עוף קסטורי 89

נתחי חזה עוף נימוחים ופריכים ללא עצמות בתערובת תבלינים עדינה, צלויים בטנדור

עוף סאטי 89

שיפודי פילה עוף ברוטב בוטנים צלוי בגריל

עוף טריאקי 89

שיפודי פילה עוף ברוטב טריאקי צלוי בגריל

צלעות כבש טנדורי 140

צלעות טלה נימוחות ועסיסיות שהושרו במרינדה עשירה של תערובת תבלינים וזנגביל, צלויים על גחלים

שישקבב 96

קבב בשר טלה טחון, תבלינים, צלוי בטנדור

טיקה דג 89

פילה דג במרינדה מסאלה וכוסברה, צלוי בעדינות לשלמות בטנדור

טיקה פאניר 98

נתחי פאניר מתובלים וצלויים בטנדור

פטריות ברוקולי ואלו קסטורי 98

פרחי ברוקולי טריים, פטריות פורטובלו ותפוחי אדמה ביבי, צלויים בטנדור עם יוגורט, גבינה ותבלינים

קארי

אנחנו אומרים שאין שני רטבי קארי שהם זהים. לכל אחד יש את הסודות שלו בהכנת קארי. קבלו את מתכונת הקארי המסורתית של רינה מסגנונות ואזורים שונים בהודו.

יבשה

טיקה מסאלה 89

פילה עוף צלוי בטנדור ומבושל לשלמות ברוטב תבלינים מסורתיים, עגבניות ובצל

עוף בחמאה 89

פילה עוף ללא עצמות צלוי בטנדור ומבושל בקרם עגבניות עדין

עוף צ'ילי 89

מנת עוף אהובה בסגנון הודי-סיני מבושלת עם קומביניציה של ירקות

עוף קארי 89

פילה עוף ללא עצמות עם תבלינים ורוטב קארי מסורתי

עוף וינדלו 89

פילה עוף ללא עצמות מבושל בצ'ילי חריף, רוטב קארי ג'ינג'ר

קורי קאציפו 89

פילה עוף ללא עצמות בסגנון מנגלורי מבושל ברוטב קוקוס חריף

עוף קארי ירוק 89

עוף ללא עצמות מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק חריף, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מטוגנים

עוף באדמי קורמה 89

פילה עוף ללא עצמות מבושל בקרם קשיו, שום וגי'נג'ר

רוגן ג'וש 96

מנה קשמירית מסורתית של נתחי טלה פרימיום מבושלים ברוטב קרם עגבניות, בצל ותבלינים

שאי קורמה 96

טלה מבושל בקרם קשיו, שום וגי'נג'ר

קארי מאסמן 94

נתחי בקר מבושלים באינדו – רוטב קארי תאילנדי עם פטריות, פלפלים, ברוקולי, ג'ינג'ר, צ'ילי, כוסברה ובוטנים

מאלאי קופטה 69

גבינת פאניר ביתית עם כיסוני פירות יבשים ותפוחי אדמה מבושלים ברוטב שמנתי סמיך

גובי מנצ'וריאן 64

כרובית פריכה מצופה ברוטב חריף מתוק

פאניר V

גבינה הודית מסורתית טרייה תוצרת בית, מוכנה מדי יום

פאניר מקני 86

מאכל פנג'אבי פופולרי עשוי עם פאניר, עגבניות, אגוזי קשיו, תבלינים ושמנת

שאי פאניר 88

גבינת פאניר חתוכה לקוביות מבושלת ברוטב שמנת עדין עם אגוזי קשיו וזעפרן 86

קאדי פאניר 88

גבינת פאניר מבושלת ברוטב חריף, עם פלפלים ובצל

פאלאק פאניר 86

גבינת פאניר חתוכה לקוביות מבושלת ברוטב שמנת תרד עם תבליני מסאלה

מטר פאניר 86

קוביות גבינה ואפונה, חלב קוקוס, עגבניות, בצל, קשיו, שום וצ'ילי

קארי בקר גואן 92

קארי בקר גואן מסורתי מבושל בתבלינים ארומטיים

דג קארי ירוק 92

פילה דג מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק חריף, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מטוגנים

קארי דג גואן 92

פילה דג מבושל במרינדה עשבי תיבול ירוקים ותבלינים, צלוי בטנדור

טבעוני V

טופו קארי ירוק 66

טופו טרי מבושל עם קישואים, חצילים וברוקולי בקארי ירוק, רוטב חלב קוקוס ובוטנים מטוגנים

אלו גובי מסאלה 62

פרחי כרובית וקוביות תפוחי אדמה מוקפצים בתבלינים, פלפל ירוק וזרעי כמון

לאסוני פאלאק מאקי 62

תבשיל תרד חם עם קוביות פולנטה פריכות, שום ותבלינים

דאל מקני 59

עדשים שחורות שלמות מבושלות כל הלילה על אש נמוכה עם שום, בצל, ג'ינג'ר ותבלינים

צ'אנה מסאלה 56

חמוס מבושל ברוטב עגבניות ותבליני מסאלה

דאל טדקה 54

מנת הדגל של היבשת - עדשים צהובות עם זרעי כמון ושום

צמחוני V

באדמי קורמה ירקות 62

ברוקולי, כרובית, אפונה, תפוחי אדמה, קישואים ופטריות. מבושל ברוטב חלב קוקוס

TANDOORI ‡

Tandoori is the Indian traditional clay oven, reaching a temperature of 600c, giving it the iconic taste of India.

TANDOORI CHICKEN

Whole chicken marinated with traditional spices 120

CHICKEN TIKKA

India's most popular chicken dish. Boneless pieces of chicken marinated in traditional Indian spices, then grilled to perfection 89

CHICKEN GOA

Chicken breast pieces marinated in a fresh green herbs and spices marinade, roasted in the tandoor 89

CHICKEN KASTOORI

Tender and crispy boneless chicken breast pieces in a delicate spice mixture, roasted in the tandoor 89

CHICKEN SATAY

Cubes of chicken fillet marinated in peanut sauce, then placed on skewers and grilled 89

CHICKEN TERIYAKI

Cubes of chicken fillet marinated in a teriyaki marinade, then placed on skewers and grilled 89

TANDOORI LAMB CHOP

Tender juicy chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices, then grilled over charcoal in a clay oven 140

SEEKH KEBAB

Ground lamb meat kebab, seasoned with spices, roasted in the tandoor 98

FISH TIKKA

Fish fillet marinated in masala and cilantro, tenderly grilled to perfection in the tandoor 89

PANEER TIKKA

Chunks of paneer marinated in spices and grilled in our tandoor 98

BROCCOLI MUSHROOM & ALOE KASTOORI ‡

Fresh broccoli florets, portobello mushroom and baby potatoes, roasted in the tandoor in a yogurt, cheese and spice marinade 98

CURRY ‡

We say, there are no two curry sauces which are the same. Everyone has its own secrets in making curry. We welcome you to Reena's traditional curry recipes from different styles and regions in India.

Land

TIKKA MASALA

Chicken fillet roasted in the tandoor and cooked to perfection in traditional spices, tomato, and onion sauce 89

BUTTER CHICKEN

Boneless chicken fillet grilled roasted in the tandoor and cooked in creamy delicate tomato sauce 89

CHILI CHICKEN

Indo Chinese chicken stir fried with vegetables and spices 89

CHICKEN CURRY

Boneless chicken fillet cooked in whole spices traditional curry sauce 89

CHICKEN VINDALOO

Boneless chicken fillet cooked in a spicy chili, ginger curry sauce 89

KORI KACHPU

Boneless chicken fillet Mangalorean style cooked in a spicy coconut sauce 89

CHICKEN GREEN CURRY

Delicious boneless chicken cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry, coconut cream sauce, and fried peanuts 89

CHICKEN BADAMI KORMA

Boneless chicken fillet cooked in a creamy cashew, garlic and ginger sauce 89

ROGAN GHOST

A traditional Kashmiri dish of premium pieces of lamb cooked in a creamy tomato, onion, and spices sauce 96

SHAHI KORMA

Lamb cooked in a creamy cashew, garlic, and ginger sauce 96

MASAMAN CURRY

Beef pieces cooked in an Indo – Thai curry sauce with mushroom, peppers, broccoli, ginger, chili, cilantro, and peanuts 92

BEEF GOAN CURRY

A traditional Goan beef curry cooked in aromatic spices 94

Sea

GREEN FISH CURRY

Fish fillet cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry, coconut cream sauce, and fried peanuts 92

GOAN FISH CURRY

Fish fillet cooked in a fresh green herbs and spices marinade, roasted in the tandoor 92

Vegan ‡ · V

GREEN CURRY

Fresh tofu cooked with zucchini, eggplant and broccoli in a spicy green curry, coconut cream sauce, and fried peanuts 69

ALOO GOBBI MASALA

Cauliflower florets and potato cubes sauté in spices, green peppers and cumin seeds 59

LASUNI PALAK MAKI

Spinach stew served hot with crispy polenta cubes, garlic and spice 65

DAL MAKHNI

Whole black lentils cooked overnight on low a flame with garlic, onion, ginger and spices 59

CHANA MASALA

Chickpeas cooked in tomato sauce and masala spices 56

DAL TADKA

The sub continental specialty of yellow lentil flavored with cumin seeds and garlic 54

Vegetarian · V

VEGETABLE BADAMI KORMA

Broccoli, cauliflower, peas, potatoes, zucchini and mushrooms Cooked in a creamy coconut sauce with grated coconut, ginger, garlic, and cashew nuts 64

MALAI KOFTA

Homemade paneer cheese with dried fruits and potatoes dumplings, cooked in a thick creamy sauce 69

GOBI MANCHURIAN

crispy coated cauliflower tossed with a sweet, tangy, spicy sauce 64

MUSHROOM DO PYAZA

A flavorsome dish featuring button mushrooms cooked with caramelized onions, tomatoes and ground spices 64

~ PANEEER ‡ · V ~

Fresh, homemade traditional Indian cheese, prepared daily

PANEER MAKHANI

A popular Punjabi dish made with paneer, tomatoes, cashews, spices & cream 86

SHAHI PANEEER

Diced paneer cheese cooked in a delicate cream sauce with cashew nuts and saffron 88

KADIA PANEEER

Paneer cooked in a spicy sauce, tossed with bell peppers and onions 88

PALAK PANEEER

Diced paneer cheese cooked in a creamy spinach sauce seasoned with masala spices 86

MATAR PANEEER

Diced cheese and peas, coconut cream, tomatoes, onions, cashews, garlic, and chili 86

‡ · Vegan · V · Vegetarian ‡ · Gluten Free

TRADITIONAL TANDOOR BREADS

Freshly baked in a tandoor clay oven at your order

PLAIN NAAN · V	16	ONION KULCHA · V	22
GARLIC NAAN · V	18	Indian bread stuffed with spiced onions	
BULLET NAAN · V	18	ALOO KULCHA · V	32
with chilli, garlic & rosemary		Stuffed potato & peas flatbread	
BUTTER NAAN · V	18	KHEEMA KULCHA	42
leavened white flour bread, with smooth margarine & baked in the clay oven		Stuffed with minced meat, fresh ginger & coriander	
PESHWARI KULCHA · V	32	MISS MASALA ROTI · V · ☞	22
Naan stuffed with dry fruits and nuts		Popular Indian flatbread made with chickpea flour	
TANDOORI ROTI · V	18	CHICKEN KULCHA	34
Indian whole wheat bread		Naan stuffed with spiced minced chicken, fresh ginger and coriander	

APPETIZERS

Vegetarian · V

PAPADAM ☞ · 🌱 · V

3 thin & crispy traditional crackers from lentil flour GF, V 8

RAITA ☞ · V

Thick yogurt, cucumbers and cumin 26

SAMOSA 🌱 · V

Crispy dough triangles stuffed with seasoned potatoes and peas 38

ONION BHAJIA ☞ · V

Crispy fritters of fried onions coated in chickpea flour batter, served with mint and tamarind sauce 36

BATATA VADA ☞ · V

Potato dumplings with mustard seeds in a thin, crispy coating of chickpea flour 36

BHARTA MEDITERRANEAN EGGPLANT ☞ · V

Grilled whole eggplant in a clay tandoor with spicy tomato sauce, thick tahini 42

DIM DIM 🌱 · V

Steamed dumplings stuffed with portobello and shitake mushroom, roasted cashews, leeks and onions, served with spicy soy sauce 39

VEGETABLE SPRING ROLLS · V

Fried rice dough rolls stuffed with bean noodles and onions, served with lime vinaigrette 42

BHEL PURI ☞ · V

Mumbai street food where crispy puffed rice is tossed with sweet tamarind chutney & spicy green chutney 36

Land & Sea

BEEF DIM DIM

Steamed dumplings, stuffed with slow cooked beef, braised cabbage and scallion, served with spicy soy sauce 42

CHICKEN DIM DIM

Steamed dumplings, stuffed with ground chicken and vegetables, served with spicy soy sauce 42

CHICKEN TAMARIND WINGS ☞

Crispy chicken wings in tamarind, ginger and chilly glaze 44

LAMB SAMOSA

Crispy dough triangles stuffed with minced lamb, peas, cashew nuts and spices 44

FISH PAKODA ☞

Small fish fillets coated with delicate shell of chickpea flour batter, seasoned and fried 46

AMRITSARI FISH / TOFU TACO PAPAD ☞ · Tofu V

Two crispy lentil flour cracker stuffed with crispy fish (or tofu), tomatoes, chickpeas, onion, herbs pesto, chat masala, and grated dried yogurt 44 / 44

🌱 · Vegan V · Vegetarian ☞ · Gluten Free

SALADS

TIRANGA ☞ · V

Lettuce leaves, rocket, cauliflower, carrots, fresh fennel, dried apricot, apples, pecans, and lime maple vinaigrette 54

CZARINA TANDOORI ☞

Crispy Romaine lettuce leaves, hot chicken tikka slices, red onion rings, aioli cilantro yogurt sauce, kashkabal cheese and Indian fries on top 64

KACHUMBER ☞ · V

Cucumbers, tomatoes, red pepper, green pepper, red onion, green chilli pepper, mint, lemon, and cilantro 38

SOUPS

TOMATO

Creamy tomato soup, seasoned with ginger, chili, turmeric and cumin 38

MULLIGATAWNY

Thick creamy lentil soup with coconut, fresh cilantro, and lemon. Served with deep fried rice ball seasoned with cumin seeds, coconut and raisins 38

PUMPKIN

Creamy pumpkin and leek soup, seasoned with coconut cream, garlic, ginger and garam masala 38

RICE DISHES

Main ingredient in the Indian food culture.

Rice accompanies every meal and reflects a historical narrative.

STEAMED BASMATI with delicate spices ☞ · V.....22

JEERA BASMATI seasoned with roasted cumin seeds.....24

NAVARATTAN PILAF

Basmati, cooked in a pot sealed with thin dough and seasoned with vegetables, saffron, cashew nuts and raisins.....32

VEGETARIAN PRADA BIRYANI · V

Basmati rice and fresh vegetables, flavored with saffron, nuts & raisins, cooked with a cover of puff paste68

CHICKEN BIRYANI

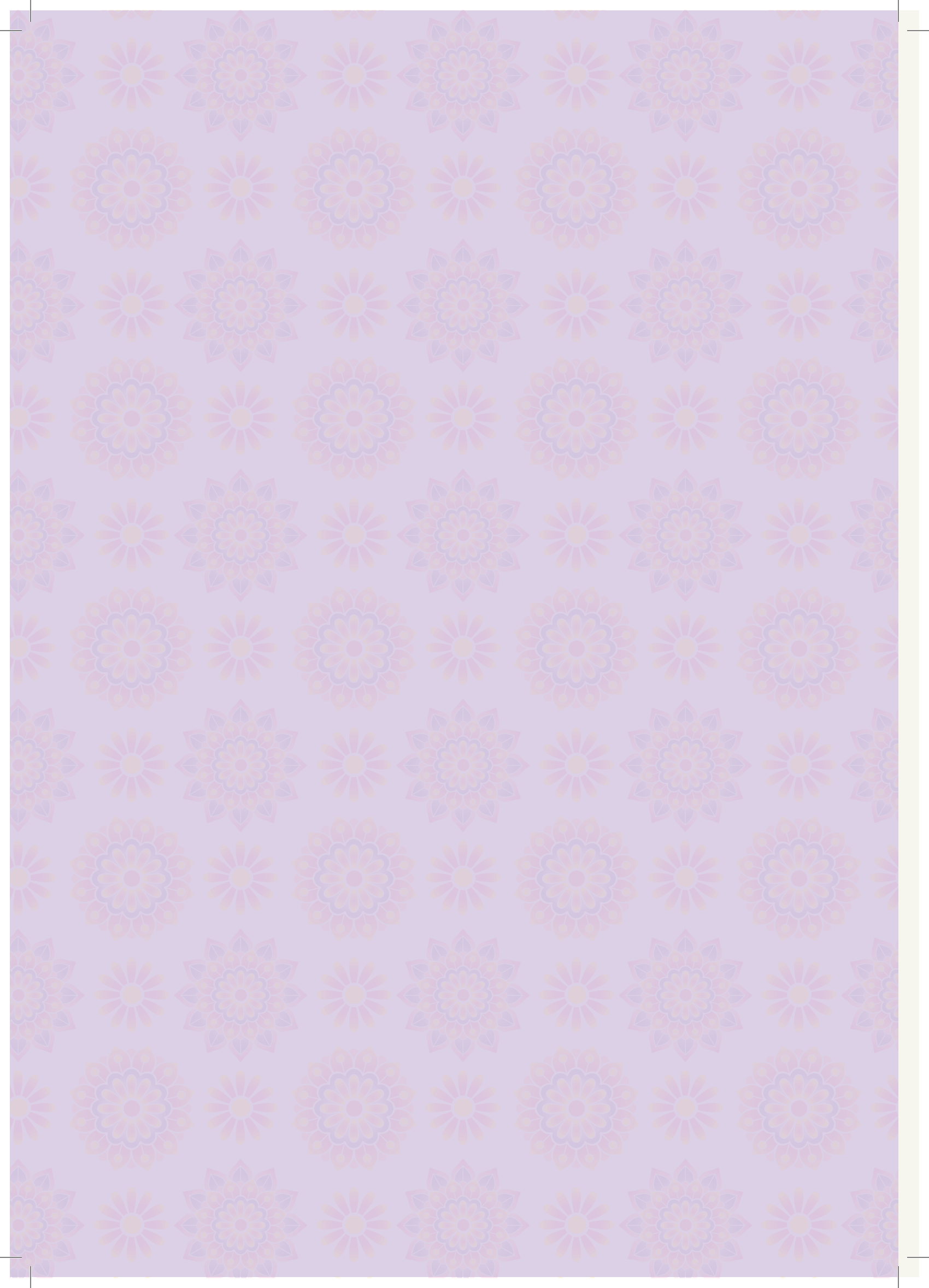
Basmati rice cooked with tender pieces of chicken and spices garnished with hardboiled egg.....88

LAMB BIRYANI

Basmati rice cooked with lamb cubes and spices and garnished with hardboiled egg.....98

SINGAPORE NOODLES 🌱 · V

packed with vegetables and flavoured with curry powder and soy sauce58





TANDOORI

LANDS END

MENU