

DELHI STREET



VEG STARTER

GOLGAPPA (PANI PURI)

โกลกัปปา (ปานิปური)

FRIED PUFFED CRISP DOUGH BALLS, FILLED WITH CHICKPEAS,

CUBED POTATOES & TANGY, SWEET & SOUR CHUTNEY.

แป้งพองทอดกรอบ ใส่ถั่วชิกพี มันฝรั่ง และซอสน้ำส้มสายชูรสหวานเผ็ดลงตัว

THB 99 (6 PIECES)



NATURAL YOGHURT

โยเกิร์ตธรรมชาติ

CREAMY YOGHURT TO BALANCE SPICY DISHES.

โยเกิร์ตธรรมชาติเนื้อเนียน ช่วยตัดความเผ็ดได้อย่างลงตัว

THB 70



MIXED RAITA

มิกซ์ไรต้า

YOGHURT MIXED WITH VEGETABLE AND SPICES.

โยเกิร์ตธรรมชาติผสมผักและเครื่องเทศ

THB 80



MIXED SALAD

สลัดผักสด

FRESH MIXED VEGETABLES.

ผักสดหลากชนิด

THB 90



PLAIN PAPADUM

ปาปาดัมแผ่นบาง

CRISPY LENTIL CRACKER - A PERFECT STARTER

แผ่นแป้งถั่วเลนทิลกรอบในเตาแก๊ส

(3 PIECES) THB 60



MASALA PAPADUM

มาซาล่าปาปาดัม

LENTIL CRACKER TOPPED MIXED SALAD WITH MASALA.

แผ่นแป้งถั่วเลนทิลย่างในเตาแก๊สโรยหน้าด้วยอินเดียนสลัด
คลุกมาซาล่า

(3 PIECES) THB 90



DAHI PAPDI CHAAT

ดahi ปาตี ชาต

CRISPY SNACK WITH YOGURT, CHUTNEYS AND SPICES.

ของว่างทานเล่นราดด้วยโยเกิร์ตกับซอสเปรี้ยวหวาน และเครื่องเทศ

THB 145



STEAMED VEG MOMOS

โมโมผักนึ่ง

SOFT DUMPLINGS FILLED WITH VEGETABLE STUFFING.

เกี๊ยวไส้ผักนึ่ง เนื้อนุ่ม ไม่ปรุงรสกลั่นกล่อมทานคู่ซอสเผ็ด

THB 150 (6 PIECES)



FRIED VEG MOMOS

โมโมผักทอด

FRIED SPICED VEGETABLES DUMPLINGS FILLED.

เกี๊ยวทอดไส้ผักรสจัด กลิ่นเครื่องเทศ กรอบนอกนุ่มในทานคู่ซอสเผ็ด

THB 195 (6 PIECES)



VEG SAMOSAS

ซาโมซ่าไส้ผัก

FRIED TRIANGULAR FILLED WITH SPICY VEGETABLES

ขนมทอดสามเหลี่ยมไส้ผักรสเผ็ด หอมกลิ่นเครื่องเทศ

THB 99 (2 PIECES)



PANEER TIKKA

ปานิแยร์ ดิกก้า

SPICED PANEER CUBES GRILLED TO PERFECTION,

ชีสพานิแยร์ผัดเครื่องเทศย่าง

THB 220



CHOLE BHATURE

โชเลาทุร

TRADITIONAL CHANA MASALA

SERVED WITH DEEP-FRIED PUFFED BREAD.

แกงถั่วลูกไก่ปรุงรสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมแป้งทอดพองกรอบ

THB 300



MIXED VEG PAKORAS

ปาโกราผักรวมทอด

CRISPY, TASTY, MIXED DEEP FRIED VEGETABLE

ผักรวมทอดกรอบหอมเครื่องเทศ

THB 120

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

NON-VEG STARTER



TANDOORI CHICKEN

ไก่ย่างถ่านดูรี

MARINATED CHICKEN, SLOW-COOKED IN A CLAY TANDOOR FOR A SMOKY FLAVOR.

ไก่โร้กระดุกหมักโยเกิร์ตและเครื่องเทศเข้มข้น อย่างไฟไหม้หอมกรุ่น

ครึ่งตัว HALF / - THB 170

เต็มตัว FULL / - THB 300



STEAMED MOMOS

โมโมไส้ไก่หนึ่ง (CHICKEN)

SOFT DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL CHICKEN STUFFING
โมโมไก่หนึ่ง เนื้อนุ่ม ไส้ปรุงรสกลมกล่อม หวานกับซอสเผ็ด

THB 150 (6 PIECES)



FRIED MOMOS

โมโมไส้ไก่ทอด (CHICKEN)

CRISPY DUMPLINGS FILLED WITH FLAVORFUL CHICKEN STUFFING
โมโมทอดไส้ไก่เข้มข้น ทอดกรอบทานอุ่น ซอสเผ็ด

THB 195 (6 PIECES)



CHICKEN TIKKA

ไก่ตีกกะ

CHICKEN MARINATED IN GARAM MASALA WITH YOGURT AND GRILLED IN A TANDOOR.

ไก่หมักเครื่องเทศรสจัดจ้านและโยเกิร์ตสูตรพิเศษย่างในเตาถ่านดูรี

THB 230



CHICKEN MALAI TIKKA

ไก่มาลัยตีกกะ

CHICKEN MARINATED IN MALAI CREAMY YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR.

ไก่หมักครีมซอสมาลัยและโยเกิร์ตรสธรรมชาติย่างในเตาถ่านดูรี

THB 250

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

PANEER MAKHANI

(ปานีร์มาคานี)

COTTAGE CHEESE CUBES
COOKED IN A CREAMY TOMATO
AND CASHEW GRAVY.

ชีสพานีร์หั่นเต๋า ปรงในซอสมะเขือ
เทศและเบ็ดมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น

THB 280



DAL TADKA

(ดาลทัดก้า)

YELLOW LENTILS TEMPERED
WITH CUMIN, GARLIC, AND RED
CHILIES IN HOT GHEE.

แกงถั่วเหลืองตุ๋น ปรงด้วยยี่หระ กระเทียม
เครื่องเทศเข้มข้น และพริกแห้งในเบซไฮร์ร้อน ๆ

THB 180



DAL MAKHANI

(ดาล มาคานี)

SLOW-COOKED BLACK LENTILS WITH
CREAM AND BUTTER, RICH AND
FLAVORFUL, BEST WITH NAAN OR RICE.

แกงถั่วดำเคี่ยว ในครีมและเบซ รสเข้มข้น
หอมมัน ทานคู่naanหรือข้าวบาสนาดี

THB 235



CHANA MASALA

(ชาน่า มาซาล่า)

SPICY CHICKPEAS IN MASALA
TANGY ONION-TOMATO GRAVY,
GREAT WITH BHATURE OR RICE.

แกงถั่วชิกพีรสจัดจ้านในซอสมะเขือเทศและหัวหอม
เปรี้ยวฉ่ำ ๆ ทานคู่บาตูล์เร่ทอดกรอบหรือข้าวบาสนาดี

THB 200



ALOO GOBI

(อลู โกบิ)

POTATOES AND CAULIFLOWER
COOKED IN A SEMI-DRY
SPICED GRAVY.

มันฝรั่งและดอกกะหล่ำผัดในซอสเครื่องเทศ
ขลุกขลิก รสกลมกล่อม

THB 200



MIXED VEG MASALA

(มิกซ์ เวจ มาซาล่า)

SPICED MIXED VEGETABLE CURRY,
FLAVORFUL AND AROMATIC,
BEST WITH RICE OR NAAN.

แกงผักรวมในเครื่องเทศเข้มข้น หอม
และกลมกล่อม ทานคู่ข้าวบาสนาดีหรือnaan

THB 200



ALOO MUTTER

(อาลู มัตเตอร์)

POTATO AND MUTTER CURRY IN
SPICED GARAM MASALA GRAVY, MILD
AND FLAVORFUL, BEST WITH RICE OR
ROTI.

แกงมันฝรั่งและถั่วลันเตาในซอสมาซาล่า รสกลมกล่อม
ทานคู่ข้าวบาสนาดีหรือโรตี

THB 200



PANEER TIKKA MASALA

(ปาเนียร์ ติกก้า มาซาล่า)

GRILLED SPICED PANEER SIMMERED
IN RICH MASALA GRAVY, BEST WITH
BASMATI RICE OR NAAN.

ชีสพานีร์ย่างหมักเครื่องเทศ เคี่ยวในซอสมาซาล่า
เข้มข้น ทานคู่ข้าวบาสนาดีหรือnaan

THB 250



MIXED DAL

(มิกซ์ ดาล)

A SPICED INDIAN LENTIL CURRY,
FLAVORFUL AND AROMATIC, BEST
WITH RICE OR ROTI.

แกงถั่วรวมสโด้สอินเดียเหนือ หอมเครื่องเทศ
รสกลมกล่อม ทานคู่ข้าวบาสนาดีหรือโรตี

THB 235



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

CLASSIC MAIN NON-VEG

BUTTER CHICKEN

(บัตเตอร์ ชิกเก้น)

BONELESS BARBECUED CHICKEN COOKED IN A CREAMY TOMATO AND BUTTER GRAVY. A DELHI ORIGINATED CLASSIC, OFTEN CONSIDERED THE FACE OF NORTH INDIAN CUISINE.)

ไก่บาร์บีคิวเนื้อแน่นโรยกระเทียม ปิ้งในซอสมะเขือเทศครีมและเนย (เมนูต้นตำรับจากเดลี ถือเป็นงานเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียเหนือ)

THB 280



CHICKEN TIKKA MASALA

(ชิกเก้นติก้า มาซาล่า)

BONELESS BARBECUED CHICKEN SIMMERED IN A THICK ONION AND TOMATO MASALA.

ไก่บาร์บีคิวเนื้อแน่นโรยกระเทียม เคี่ยวในซอสมาซาล่ามะเขือเทศและหัวหอมเข้มข้น

THB 280



CHICKEN VINDALOO

(ชิกเค้น วินดาลู)

A SPICY GOAN CURRY MADE WITH TENDER CHICKEN, AROMATIC SPICES, AND VINEGAR. RICH, HOT, AND SLIGHTLY TANGY, SERVED WITH BASMATI RICE.

แกงไก่อินเดียนรสจัดจ้านและเข้มข้นแบบกัว ทำจากไก่เคี่ยวกับเครื่องเทศและน้ำส้มสายชู ให้รสเผ็ดร้อนเปรี้ยวฉ่ำๆ คู่กับกับข้าวบาสมาตินุ่มหอม

THB 280



MUTTON ROGAN JOSH

(มัททัน โรแกน จอช)

TENDER MUTTON COOKED IN A RICH KASHMIRI-STYLE RED GRAVY SERVED WITH BASMATI RICE.

เนื้อแกะนุ่มๆ เคี่ยวในซอสแดงสูตรเฉพาะเข้มข้นสไตล์แคชเมียร์ คู่กับกับข้าวบาสมาตินุ่มหอม

THB 550



MUTTON VINDALOO

(มัททัน วินดาลู)

A SPICY GOAN CURRY MADE WITH TENDER MUTTON, AROMATIC SPICES, AND VINEGAR. RICH, HOT, AND SLIGHTLY TANGY, SERVED WITH BASMATI RICE.

แกงแกะอินเดียนรสจัดจ้านและเข้มข้นแบบกัว ทำจากเนื้อแกะเคี่ยวกับเครื่องเทศและน้ำส้มสายชู ให้รสเผ็ดร้อนเปรี้ยวฉ่ำๆ คู่กับกับข้าวบาสมาตินุ่มหอม

THB 550



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

COMBO / THALI

VEGETARIAN



WITH RICE

VEG COMBO SET 1

- > PANEER MAKHANI   
- แกงชีสพานิ์
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน



WITH NAAN

THB 199

- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดเสิร์ฟคู่มืออาหาร



WITH RICE

VEG COMBO SET 2

- > DAL TADKA    
- แกงถั่วดาล
- > PANEER TIKKA MASALA    
- ชีสพานิ์ย่างในแกงมาซาล่า
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน

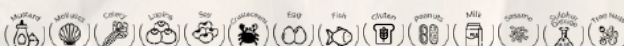


WITH NAAN

THB 280

- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดเสิร์ฟคู่มืออาหาร
- > GULAB JAMUN   
- กุหลาบจามุน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

SERVED WITH FRESH INDIAN SALAD

เสิร์ฟพร้อมสลัด

BASMATI RICE 🌱
ข้าวบาสมาติ

MANGO PICKLE 🌱
มะม่วงดอง

GULAB JAMUN 🌱 🌱 🌱
กุหลาบจามุน

2 PIECES OF PANEER TIKKA 🌱 🌱
ชีสพานีร์ย่าง 2 ชิ้น

PAPADUM 🌱
แป้งปาปาดัม

PANEER MAKHANI 🌱 🌱 🌱
พานีร์ มาคานี
OR CHANA MASALA 🌱 🌱 🌱
หรือ ชาน่า มาซาล่า

DAL MAKHANI 🌱 🌱 🌱
ดาล มาคานี

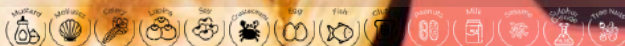
NAAN 🌱
แป้งนาน

CHUTNEY 🌱
ซัตนีย์



VEG COMBO SET 3
THB 359

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

COMBO / THALI

NON-VEGETARIAN



WITH RICE

NON-VEG SET 1

- > CHICKEN TIKKA MASALA    
- ชิกเก้นติกก้ามาซาล่า
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน



WITH NAAN

THB 250

- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดเสิร์ฟคู่มืออาหาร



WITH RICE

NON-VEG SET 2

- > ALOO GOBI    
- อูคูบิ
- > BUTTER CHICKEN    
- บัตเตอร์ชิกเก้น
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน

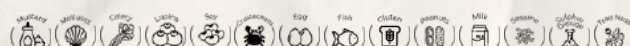


WITH NAAN

THB 320

- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม แป้งบางกรอบสไตล์อินเดีย
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดเสิร์ฟคู่มืออาหาร
- > GULAB JAMUN    
- กุหลาบจามูน ขนมอินเดียแป้งนุ่มชุ่มน้ำเชื่อมหอมหวาน

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

NON- VEG SET 3

THB 459

GULAB JAMUN
กุหลาบจามุน



CHUTNEY 
ซัตนีย์

BASMATI RICE 
ข้าวบาสมาติ

2 PIECES OF CHICKEN TIKKA 
ซิกเก้นติกกะ 2 ชิ้น

PAPADUM 
แป้งปาปาตัม

MANGO PICKLE 
มะม่วงดอง

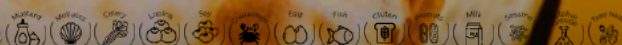
BUTTER CHICKEN 
บัตเตอร์ซิกเก้น
OR CHICKEN TIKKA MASALA 
หรือ ซิกเก้นติกกะ มาซาล่า

NAAN 
แป้งนาน

DAL MAKHANI 
ดาลมาคานี

SERVED WITH
INDIAN FRESH SALAD
เสิร์ฟพร้อมสลัด

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

VEGAN MENU

SET VEGAN 1

เซ็ทอาหารวีแกน 1

THB 150

- > DAL TADKA    
- แกงถั่วดาลเข้มข้น
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดผัก

SET VEGAN 2

เซ็ทอาหารวีแกน 2

THB 250

- > ALOO MUTTER   
- แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- > MIXED VEGETABLE MASALA    
- แกงมาซาล่าผักรวม
- > RICE OR NAAN 
- ข้าว หรือ แป้งนาน
- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดผัก

SET VEGAN 3

เซ็ทอาหารวีแกน 3

THB 699

- > ALOO GOBI   
- แกงมันฝรั่งใส่ถั่วลันเตา
- > MIXED DAL    
- แกงถั่วดาลหลากชนิด
- > CHANA MASALA    
- แกงถั่วลูกไก่มาซาล่า
- > VEGETABLE PAKORA    
- ผักรวมทอดกับเครื่องเทศปาโกร่า
- > RICE AND NAAN 
- ข้าว และ แป้งนาน
- > PAPADUM 
- ปาปาดั้ม
- > INDIAN FRESH SALAD 
- สลัดผัก



SET 1



SET 2



SET 3

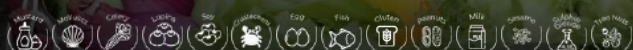
FRESH FROM OUR OWN FARM – HANDPICKED BY OUR CHEF.

ผักสดจากฟาร์มที่เราดูแลเอง...สู่จานอันเดียวที่เชฟเลือกให้คุณ

Our vegan dishes are made with organic vegetables, free from chemicals, and full of Indian soul.
Served proudly under the sustainable spirit of Ibis Chiang Mai
And the Green Key Hotel program.

เมนูวีแกนของเราปรุงจากผักออร์แกนิกปลอดสาร เคียงรสแท้อินเดียในทุกคำ
เสิร์ฟอย่างภาคภูมิใจ ภายใต้มาตรฐานความยั่งยืนของไอบิสเชียงใหม่
และ Green Key Hotel

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

ND NAAN ROTI AND NAAN

TANDOORI ROTI

โรตีสันดูร์

WHOLE WHEAT FLATBREAD BAKED FOR A SMOKY FINISHED
แป้งโฮลวีต อบร้อนในเตาหินดูร์ มีความหอมกรอบ
อันเป็นเอกลักษณ์

THB 60



TANDOORI BUTTER ROTI

โรตีสันดูร์ทาเนย

CRISPY ROTI COAT IN MELTED BUTTER
แป้งโรตีสันดูร์ทาเนยเข้มข้น เพิ่มความหอมมัน
THB 75



LACHA PARATHA

ลาชา พาราทา

LAYERED, FLAKY FLATBREAD PAN-COOKED
แป้งพาราทาแบบชั้น ผีวกรอบนอกนุ่มใน ย่างบนกระทะ

THB 75



PLAIN NAAN

แป้งนาน

SOFT, FLUFFY WHITE FLOUR BAKED IN A TANDOOR
แป้งนุ่มฟูย่างในเตาหินดูร์

THB 60



BUTTER NAAN

แป้งนานกับเนย

FLUFFY NAAN COAT IN MELTED BUTTER
แป้งนานอบหอมกรุบ เพิ่มความหอมมันด้วยเนยใส

THB 75



BUTTER GARLIC NAAN

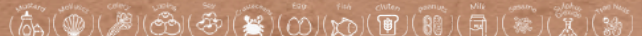
แป้งนานกับเนยกระเทียม

FLUFFY NAAN BRUSH WITH GARLIC & BUTTER
แป้งนานอบหอมกรุบ เพิ่มความเข้มข้นด้วยเนยและกระเทียม

THB 80



อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

BASMATI RICE

🌿 PLAIN RIC (BASMATI)

ข้าวบาสมาติ

LONG-GRAIN, FRAGRANT,
FLUFFY RICE.

ข้าวเมล็ดยาว หอม ร่วน นุ่ม
THB 80



JEERA RICE 🌿

ข้าวยี่หระ

BASMATI RICE TEMPERED
WITH CUMIN SEEDS

ข้าวบาสมาติผัด
กับเมล็ดยี่หระ หอม อร่อย
THB 90

🍷 SAFFRON RICE (TURMERIC)

ข้าวหญาฟร์นและขมิ้น

BASMATI RICE COOKED WITH
SAFFRON AND TURMERIC

ข้าวบาสมาติหุงกับหญาฟร์นและขมิ้น
THB 120



VEG. BIRYANI 🍷

ข้าวเบอร์ยาคีผัก

BASMATI RICE SLOW-COOKED
WITH VEGETABLES
AND AROMATIC MASALA.

ข้าวบาสมาติหอมกรุ่น หุงช้าๆ
พร้อมผักและเครื่องเทศ
THB 250

🍗 CHICKEN BIRYANI

ข้าวเบอร์ยาคีไก่

BASMATI RICE LAYERED
WITH TENDER CHICKEN,
SLOW-COOKED WITH
SPICES.

ข้าวบาสมาติเนื้อนุ่มเรียงชั้น
กับไก่หมักเครื่องเทศดั้งเดิม
THB 300



MUTTON BIRYANI 🍗

ข้าวเบอร์ยาคีแกะ

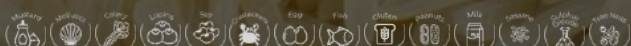
BASMATI RICE LAYERED
WITH MUTTON, SLOW-
COOKED WITH SPICES.

ข้าวบาสมาติเนื้อนุ่มเรียงชั้น
กับแกะหมักเครื่องเทศดั้งเดิม
THB 450

Basmati Rice has been cultivated for centuries in India and Pakistan. Known as the “King of Rice,” it is prized for its unique fragrance and light, fluffy texture — the perfect companion to authentic curries and Indian dishes.

ข้าวบาสมาติ เป็นข้าวเมล็ดยาวที่ปลูกในอินเดียและปากีสถานมานานับพันปี ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์และเนื้อสัมผัสร่วนเบา ถือเป็น “ราชาแห่งข้าว” ที่นิยมเสิร์ฟคู่กับแกงและอาหารอินเดียแท้

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

PRODUCTS

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

DESSERT



GULAB JAMUN

กุหลาบจามูน

DEEP-FRIED BALLS FROM REDUCED MILK,
SOAKED IN SUGAR SYRUP.

ขนมลูกกลมทอดจากนมข้นในน้ำเชื่อมหวานหอม

THB 120



GAJAR KA HALWA

ขนมหวานแครอท

SWEET CARROT SIMMERED WITH MILK, SUGAR, GHEE, AND DRIED
FRUITS AND NUTS

ขนมหวานแครอทเคี้ยวกับนม น้ำตาล เนย ผลไม้อบแห้ง และถั่วต่างๆ

THB 120

DRINKS

HOT TEA

ชาร้อน

MASALA, GINGER OR CARDAMOM
ชามาซาลา, ขิง หรือ กระวาน

THB 50

JALJEERA

จาลจีรา

JEERA DRINK WITH HERBAL AND SPICES.
น้ำยี่หร่า มีน้ดื่และเครื่องเทศสมุนไพร

THB 75

LASSI (SWEET / SALT)

ลัสซี รสหวาน หรือ เค็ม

TRADITIONAL INDIAN YOGURT-BASED DRINK
AVAILABLE IN SWEET OR SALTED FLAVORS.

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นแบบอินเดีย หอมสดชื่น
เลือกได้ทั้งรสหวานหรือรสเค็ม

THB 80

MANGO LASSI

ลัสซีมะม่วง

CREAMY YOGURT DRINK WITH RIPE MANGO.
เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นเข้มข้น ผสมมะม่วง

THB 150

อาหาร 14 ชนิดหลักที่มีสารก่อภูมิแพ้ / 14 Major Allergens



PLEASE INDICATE ALLERGIES IF ANY TO YOUR SERVER. FOOD MAY CONTAIN TRACES OF NUTS AND DAIRY PRODUCTS.



CHEF RECOMMEND



VEGETARIAN



SPICY

ALL PRICES ARE THAI BAHT AND EXCLUSIVE OF 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

