



قائمة التذوق النباتية

تشكيلة بابادوم، طماطم كالونجي
ورايتا نيمبو أتشاري (D, G) 187 درجة حرارية
أو
جول جوباس، جالجيرا، بطاطس، نبتة الماش (D, G) 165 درجة حرارية

ألو تشات، تمر هندي، سيف (D) 130 درجة حرارية
أو
سمبوسة تشات، تشانا ماسالا، صلصة الزنجبيل الجاف (D, G) 356 درجة حرارية

أتشاري تيكا بانير، تين وكاجو، وتشات بالذرة (N, D, Md) 165 درجة حرارية
أو
تدوري بروكلي، رايتا الفلفل الأخضر والمانجو والزنجبيل (D) 147 درجة حرارية
أو
كاتشوري راج أولد دهلي بالشمندر (D, G) 244 درجة حرارية

جوتشي كنب وبرياني بالكماة (D, G, N, S) 238 درجة حرارية
أو
تشانا ماسالا (G, D) 212 درجة حرارية
أو
أوبرجين بهارتا (D) 298 درجة حرارية

يقدم مع:
دال ماهاراني (D) 147 درجة حرارية و ساغ ماكاي (D) 118 درجة حرارية
سله خبز (G, D, E) 1170 درجة حرارية أو أرز بسمتي 184 درجة حرارية

آيس كريم بالزعفران والفسنق (N, D) 432 درجة حرارية
أو
جولد ليف بادامي خبز (N, D) 286 درجة حرارية

قائمة التذوق

تشكيلة بابادوم، طماطم كالونجي
ورايتا نيمبو أتشاري (D, G, V) 187 درجة حرارية
أو
جول جوباس، جالجيرا، بطاطس، نبتة الماش (D, G, V) 165 درجة حرارية

ألو تشات، تمر هندي، سيف (D, V) 130 درجة حرارية
أو
روبيان وردي امريستاري، كوينيز، رايتا الشبت (C, D, Mo) 230 درجة حرارية

سالمون تيكا غوان كافريل، صلصة طماطم (F, D) 162 درجة حرارية
أو
سيخ كباب سمان غيلافي، صلصة الفلفل والخردل (D) 244 درجة حرارية
أو
ميثي كيما صغير الماعز، سالي، باو (D, E, G) 271 درجة حرارية

بيرياني مونتجك، رايتا الفلفل والرمان (D, N, G) 272 درجة حرارية
أو
دجاج ماسالا بالزبدة (N, D) 237 درجة حرارية
أو
كاري الروبيان غوان (C, D) 146 درجة حرارية

يقدم مع:
دال ماهاراني (D, V) 147 درجة حرارية و ساغ ماكاي (D, V) 118 درجة حرارية
سله خبز (G, D, E) 1170 درجة حرارية أو أرز بسمتي 184 درجة حرارية
إضافة: شريحة لحم غنم تدوري ماسالا، صلصة الجوز
186 (N, D) درجة حرارية 60 ريال

آيس كريم بالزعفران والفسنق (N, D) 432 درجة حرارية
أو
جولد ليف بادامي خبز (N, D) 286 درجة حرارية