

ÇORBALAR - SHORBA - SOUP

Dal ka Shorba 	16
Hint usulü mercimek çorbası A Traditional lentil soup	
Tamatar Ka Shorba 	18
Hint baharatları ile tatlandırılmış domates çorbası Tomato base soup with Indian herbs	
Vegetable Clear Soup 	18
Karışık sebze çorbası Combination of vegetables clear soup	
Murg Jahngiri Shorba	21
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış tavuk ve badem çorbası A rich extract of chicken and almond delicately flavored with spice	
Barkhus Shorba	23
Hint usulü kuzu çorbası A traditional north Indian soup made with lamb stock	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.



* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

SALATALAR - SALAD

- Green Salad**  22
Mevsim yeşillikleri salatası
Combination of seasonal vegetable salad
- Chef Salad** 25
Hint baharatlı ızgara tavuk etli yeşil salata
Cubes of tandoori chicken tikka and vegetable marinated
with chef special
- Kachumbar Salad**  23
Bol baharatlı sebze salatası
Julienne onion tomato carrot cucumber and lettuce
with Indian spices
- Moong Dal Ka Salad**  23
Limon soslu maş fasulye salatası
Beans sprout with vegetables and lemon dressing
- Sliced Salad**  15
Dilimlenmiş domates, salatlık, soğan ve havuç
Sliced onion cucumber tomato and carrot
- Vegetable Coleslaw**  23
Mayonez ve baharatlı sebze salatası
Combination of julienne vegetables marinated with
Indian spice and mayonnaise
- Tandoori Fruit Chat Salad**  25
Tandırdaki pişmiş karışık meyve salatası
Combination of fruits cooked in tandoor served with
sweet and sour
- Raita**  20
Hint usulü yoğurt seçiminize göre sebzeli, naneli
veya ananaslı
As your choice mixed vegetable mint or pineapple

ARA SICAKLAR - STARTER

- Hare Mater Ke Shami**  25
Nane ve bezelye püresinden yapılmış ara sıcak
Green peas tikki stuffed with mint
- Gulkand Ke Kebab**  25
Karışık sebze ve gül püresinden yapılmış ara sıcak
Mixture of vegetable with Rose flavor
- Dhahi Ke Kebab**  25
Süzme yoğurttan yapılmış nane, nar ve baharatlı ara sıcak
Curd tikki stuffed with pomegranate and Indian herbs
- Crunchy Aloo Chat**  30
Hint baharatları ile tatlandırılmış patates ve avakado küpleri
Cubes of potato and avocado served with chef special sauce
- Khumb Ki Galoti**  25
Mantar püresinden yapılmış kebab özel nane sosu ile
Mince of mushroom tikki served with mint chutney
- Samosa**  26
Geleneksel Hint böreği
Indian snack prepared with potato and peas stuffed in a wafer
- Makai Chuimui Tikki**  25
Mısır, soğan ve kuru üzümle yapılmış ara sıcak
Corn tikki stuffed with fried onion and raisin
- Bhutte Ke Kebab**  25
Yağda kızartılmış baharatlı mısır
Crispy deep fried baby corn served with mint sauce
- Veg Pakora**  25
Geleneksel Hint ara sığağı
Traditional Indian snack
- Chicken 65** 30
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış kızarmış tavuk
Deep fried chicken with Indian spice chef special



* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.



* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

TANDIR KEBAPLARI - TANDOORI KEBAB

- Chicken Tikka** 45
Yoğurt ve baharat ile marine edilmiş tavuk şiş
Tender cubes of boneless chicken marinated with yogurt and spice
- Lasooni Malai Tikka** 45
Sarımsak ve yoğurtla marine edilmiş tavuk şiş
Tender cubes of boneless chicken marinated with garlic and hung curd
- Kalmi Kebab** 45
Nohut unu ve baharatlarıyla marine edilmiş tandırda pişirilmiş tavuk baget
Whole leg of chicken marinated with gram flour cooked in tandoor
- Hazarbi Kebab** 45
Peynir ve baharat ile marine edilmiş kemiksiz tavuk
Boneless chicken leg marinated in cheese and Indian herbs
- Murg Angara** 45
Yoğurt ve Hint baharatları ile marine edilmiş tavuk
Tender chicken marinated in yogurt and Indian spice cooked in clay oven
- Shish Pao** 49
Peynir ve Hint baharatları ile marine edilmiş tavuk kıyma kebab (Şef Special)
Chicken minced shashlik cooked in tandoor served with cheese and Indian herbs (Chef Special)
- Bhati Ka Murg** 45
Tandır baharatları ile marine edilmiş tavuk
Tender chicken marinated in tandoori masala cooked in tandoor served on sizzler
- Adraki Champ** 65
Taze zencefil, yoğurt ve Hint baharatlarıyla marine edilmiş kuzu pirzola
Tender lamp champ marinated with fresh ginger and white tandoori masala

Burra Kebab	55
Hint baharatlarıyla marine edilmiş kuzu şiş Tender cubes of lamb marinated with Indian spice	
Shunhari Shikh Kebab	55
Hint baharatlarıyla marine edilmiş kuzu kıyma kebab Lamb minced with mild spiced and combined herbs	
Paneer Ke Tikke 	40
Seçiminize göre; Yeşil, kırmızı veya sarı sosla lor peynirden yapılmış kebab Your Choice; Green, red, yellow. Cubes of cottage cheese and vegetable cooked in clay oven	
Tandoori Aloo 	40
Tandırda pişirilmiş patates dolma Stuffed potato cooked in clay oven	
Ghinga Til Tikka	75
Susam, yoğurt ve Hint baharatlarıyla marine edilmiş karides Jumbo prawns marinated with curd and herbs cooked in tandoor	
Ajwani Machi	60
Hint usulü tandırda levrek Black Sea seabass cooked Indian style in tandoor	
Dariya Ka Ratan	75
Hint baharatlarıyla marine edilmiş jumbo karides Jumbo prawns marinated with curd and herbs cooked in tandoor	
Nimbu Mahi Tikka	60
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış balık şiş Fish tikka served Indian style	
Salmon Ke Tikke	60
Hint baharatlarıyla tatlandırılmış somon şiş Cubes of salmon fish cooked in tandoor served with mint chutney	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.



* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

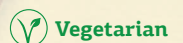
~ EKMEKLER - TANDOORI ROTIYAN ~ (Breads)

Roti 	4
Geleneksel hint ekmeđi Wheat flour bread	
Nan 	6
Geleneksel hint ekmeđi sade veya terayađlı Plain or Butter	
Kulcha 	9
Peynir, soğan veya patatesli tandır ekmeđi Your choice onion, potato, cheese stuffed inside	
Lasooni Nan 	8
Sarımsaklı tandır ekmeği Garlic flavored bread	
Lacha Pratha 	9
Katmerli sade veya naneli tandır ekmeđi Your choice mint or plain	
Keema Nan	15
Kuzu kıymalı tandır ekmeği Minced lamb stuffed in white flour bread	
Papdam 	8
Mercimek unundan yapılmış geleneksel Hint gevreği Traditional Indian crispy appetizer made of black lentil	

PİLAVLAR - RICE

Sade Chawal 	15
Sade pilav White rice	
Zaffron Rice 	17
Safranlı pilav Saffron flavored rice cooked with cumin seed	
Shahi Subj Biryani 	25
Hint baharatları ile tatlandırılmış peynirli ve sebzeli pilav A unique mélange of vegetables and dry fruit cooked at slow fire condiments with spice	
Kache Gosth Ki Biryani	40
Hint baharatları ile tatlandırılmış kuzu etli pilav Lamb meat with rice flavored with Indian spices	
Nazami Murg Biryani	35
Hint baharatları ile tatlandırılmış tavuklu pilav Rice cooked with chicken flavored with chef special biryani masala	
Ghinghe Ki Biryani	45
Hint baharatları ile tatlandırılmış karidesli pilav Rice cooked with prawns flavored with mace and cinnamon	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.



* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

VEJETARYEN KÖRİLER - VEGETARIAN CURRY

- Hing Hare Piyaz Ke Aloo** 35
Hint baharatları ile tatlandırılmış yeşil soğan ve patates küpleri
Cubes of potato and spring onion cooked with Indian herbs
- Aloo Anar Kali** 35
Domates soslu patates köftesi
Stuffed potato cooked in makhani gravy
- Khumb Do Piyaza** 35
Baharat sosu ile pişirilmiş mantar ve arpacık soğan
Fresh mushroom cooked with baby onion and masala sauce
- Anjeer Kofta Curry** 35
Domates sosu ile pişirilmiş incirli peynir köftesi (Şef Special)
Fig stuffed in cheese ball cooked in red tomato sauce (Chef Special)
- Shabnam Curry** 35
Bezelye ve mantarlı köri
Mushroom cooked with green peas and yellow sauce
- Navratan Korma** 35
Karışık sebze ve kuru meyveli köri
Combination of vegetable and dry fruit cooked with white gravy
- Gatta Curry** 35
Nohut unuyla yapılmış köfte köri
Gram flour dumplings cooked in a sharp cumin and asafetida gravy Traditional Rajasthan
- Subj Miloni** 35
Karışık sebze köri
Combination of vegetable cooked homemade style

Bhindi Pir-Piri	35
Baharat sosu ile pişirilmiş bamya (Şef Special) Okra cooked in masala sauce (Chef Special)	
Gobi Musallam	35
Özel soslu karnabahar köri Cauliflower cooked with brown sauce	
Guche Ki Kadhai	35
Kadhai sos ile pişirilmiş karnabahar Cauliflower cooked in red sauce with coconut flavor	
Begare Bengan	40
Özel sos ile pişirilmiş küçük patlıcan Whole baby eggplant cooked with rich gravy	
Paneer Labab Daar	45
Özel sosla pişirilmiş peynir Cottage cheese cooked with traditional masala sauce	
Paneer Pashinda	45
Beyaz fıstıkla doldurulmuş peynir chef'in özel sosu ile Cottage cheese stuffed with cashew nut and sultanas chef special sauce	
Paneer Butter Masala	40
Domates ve tereyağ soslu lor peyniri Cheese cooked with tangy makhani sauce	
Palak Paneer	40
Ispanak soslu lor peyniri Cheese cooked with fresh spinach	
Paneer Nilgiri	40
Hindistan cevizi sütü ve nane sosu ile pişirilmiş lor peyniri Triangle cottage cheese cooked with coconut and mint sauce	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

MERCİMEK KÖRİLER ~ Dal-E-Mehfil

Dal Makhani Tereyağ, krema ve makhani soslu siyah mercimek Black lentil cooked over night in slow flame with makhani sauce	40
Dal Tarka Köri soslu kırmızı mercimek Yellow lentil cooked with cumin seed and whole red chilly	35
Dum Ki Dal Sarımsaklı ve acılı makhani soslu siyah mercimek Black lentil smoked with garlic and whole red chilly	40
Dal Muglai Köri soslu maş fasulyesi Mung dal	35
Chana Peshawari Masala soslu nohut Chickpeas cooked with masala gravy	35

ETLİ KÖRİLER - NON VEGETARIAN CURRY

Murg Methi Malai Çemen otlu beyaz soslu tavuk köri Chicken cooked in white sauce with fenugreek leaves.	45
Murg Khada Daniya Kişnişle tatlandırılmış kadhai soslu tavuk Chicken cooked in kadhai sauce with coriander flavor	45
Murg Labab Dar Özel soslu tavuk köri Chicken cooked in tangy chop masala sauce	45
Kadhai Murg Masala soslu tavuk köri Chicken cooked in whole garam masala with yellow sauce	45
Murg Rihana Nar ile tatlandırılmış kahverengi soslu tavuk Chicken cooked in white and brown sauce with pomegranate flavor	49

ETLİ KÖRİLER - NON VEGETARIAN CURRY

Murg Jhalfrezi Masala soslu sebzeli tavuk A combination of chicken file capsicum onion and tomato tossed with masala gravy	45
Murg Makhani Makhani soslu ızgara tavuk Boneless grilled chicken prepared in makhani sauce with Indian herbs	49
Balti Gosht Taze zencefil ve sarımsakla tatlandırılmış köri soslu kuzu A unique combination of lamb cooked in onion and yogurt with ginger garlic	55
Khade Masale Ka Gosht Soğan ve domatesle pişirilmiş bol baharatlı kuzu Lamb cooked with whole garam masala and chopped onion tomato base sauce	55
Lamb Vindaloo Bol baharatlı patatesli kuzu goa special Lamb and potato cooked with spicy sauce, Goa special	55
Mutton Champ Masala Tarçın ve masala sosla tatlandırılmış kuzu pizola Lamb champ cooked in masala sauce with cinnamon flavor	65
Rara Gosht Masala soslu kuzu eti ve kuzu kıyma köri A unique lamb cooked with mince and masala gravy	55
Awdhi Korma Beyaz fıstıklı bol baharatlı kuzu köri Lamb cooked in brown sauce and whole spices	59
Machli Ka Salan Hindistan cevizi sütü ve susamlı balık köri (Şef Special) Fish cooked in coconut and sesame sauce (Chef Special)	59
Goan Fish Curry Goa usulu balık köri Fish cooked with Goa style	59
Ghinga Masala Masala soslu karides köri Tandoor prawn cooked in masala gravy	75

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.

TATLILAR – MEETHA – SWEETS

Kesari Firni	20
Hint usulü safranlı sütlaç Rice pudding cooked with saffron and milk	
Anjeer Ka Halwa	25
İncir ve kuru meyveli helva Fig cooked with dry fruit and green cardamom	
Gajjar Ka Halwa	20
Havuç tatlısı Carrot cooked with dry fruit and milk	
Khuwani Ka Meetha	23
Şeftali tatlısı Dry Apricot cooked with fennel	
Kulfi Matkewali	25
Hint usulü dondurma Sweetened and thick milk with cardamom and rose flavor frozen in terracotta pot	
Gulab Jamun	25
Geleneksel hint tatlısı Traditional Indian dessert made from dry milk	
Rasmalai	25
Lor peynirden yapılmış safranlı tatlı Sweet; Made of cottage cheese flavored saffron	

* Fiyatlar TL. olarak belirtilmiştir ve vergiler dahildir. / Prices are in TL. inclusive of taxes.

* Özel beslenme ihtiyaçları veya alerjisi olan ve yiyeceklerin iç malzemelerini öğrenmek isteyenlerin müdüre baş vurmaları rica olunur.
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used. Please ask for the managers.