

Menu

ENTRÉE

Chemeen porichathu with mango spicy salad

Southern style deep fried prawns with green mango salad

350

กุ้งทอดสไลด์อินเดียนได้กับยำมะม่วง 🦐

Kandhari meen chuttathu with idichha kappa

Alleppey style fish in tandoori oven with spicy homely style tapioca

320

ปลาอย่างเตาถนอดูริสไต้ลัอิลเลเปย์กับมันสำปะหลัง 🐟

Travancore tandoori chicken

Trivandrum style famous chicken grilled on tandoori oven

300

ไก่ย่างเตาถนอดูริสไต้ลัอิลเลเปย์ 🐔

Avocado chaat with beetroot and pomegranate sorbet

Modern style Indian chaat

280

อาโวคาโดชาตสไต้ลัอิลเลเปย์ 🥑

Pakora soft-shell crab with vegetables salad and kasundi dressing

Mixed fresh vegetables with Indian mustard dressing and crispy soft-shell crab

400

สลัดปูนิ่มทอดกับน้ำสลัดมัสตาร์ดอินเดียน 🦀

MAIN COURSE

The most famous chicken butter

Traditional Indian chicken curry

300

แกงไก่อินเดียน 🐔

Idiyappam with varutharacha chicken sous vide

Kerala homemade rice steamed noodle with roasted coconut curry with chicken

300

แกงกะทิข้าวใ้กับเส้นแ่งข้าวเจ้าหนึ่งแบบอินเดียนได้ 🐔

Nool parotta with beef ullarthiyathu with kappa espuma

Thread style famous bread in kerala served with kerala style beef

550

เนื้อผัดเครื่องเทศกับแป้งพารอตตาแบบเส้นพอยของอินเดียนได้ 🐮

Meen manga curry with curry leaf foam

Famous coastal area fish curry in Kerala style

420

แกงปลากับมะม่วงสไต้ลัอิลเลเปย์ 🐟

Steamed seabass with coconut emulsion

Homemade crushed marinated fish served with coconut-based curry

420

แกงกะทิปลากระพงนึ่ง 🐟

Roasted duck breast with mappas reduction

Grilled duck breast served with Kerala christian style mappas curry reduction

400

อกเบ็ดย่างกับแกงแมปปัสสไต้ลัอิลเลเปย์ 🦆

Shrimp = 🦐

Fish = 🐟

Chicken = 🐔

Dairy Product = 🥛

Nut = 🌰

Duck = 🦆

Lamb = 🐏

Crab = 🦀

Beef = 🐮

Flour = 🌾

If you have any concerns regarding food allergies, please alert the waiter prior to ordering

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable to 7% government tax.

From Tandoori Oven

Lal mirchi ka murgh tikka with smoked laccha

Northern style chicken marinated in tandoori oven

320

ไก่ย่างเตาถ่านดูริสสไตล์อินเดียเหนือ 🐔 🍷

Ajwaini snapper tikka

Carom seed flavored snapper fish in tandoori oven

420

ปลากระพงย่างเตาถ่านดูริสหอมกลิ่นอั้งเวน 🐟 🍷

Kasundi king prawn tikka

Mustard flavored king prawn in tandoori oven

550

กุ้งย่างเตาถ่านดูริสกับหอมกลิ่นมัสตาร์ดอินเดีย 🦐 🍷

Lamb chop

Marinated lamb chop with indian spice

800

ซี่โครงแกะย่างเตาถ่านดูริสกับเครื่องเทศอินเดีย 🐑 🍷

Side dish

Naan with choice of flavors (Garlic, Coriander or parmesan cheese)

100

ขนมปังนาน เสิร์ฟพร้อมท็อปปิ้งให้เลือก 1. กระเทียม 2. ผักชี 3. พาร์เมซานชีส 🍷 🍷

Laccha Paratha

100

ขนมปังลักชาพาราทา 🍷 🍷

Masala French fries

150

มันฝรั่งทอดคลุกเครื่องเทศมาซาลา

Vegetables pakora

150

ผักทอดสไลด์อินเดีย 🍷

Selection of biryani

Chicken biryani

Malabar style dum biriyani with chicken

350

ข้าวหมกไก่ดุมบิรียานีสไตล์มาลาบาร์ 🐔 🍷 🍷

Lamb biryani

Malabar style lamb biriyani

500

ข้าวหมกแกะดุมบิรียานีสไตล์มาลาบาร์ 🐑 🍷 🍷

DESSERTS

Mango ada with mango ice cream

Based on rice preparation with mango and coconut flavored steamed cake south Indian style

220

มะม่วงอัดดากับไอศกรีมมะม่วงสไลด์อินเดียใต้ 🍷 🍷

Unni appam with jaggery coconut ice cream

Deep fried dumplings based on jaggery and banana

220

อุนนีอัมปมทอดกับไอศกรีมมะพร้าวน้ำตาลโตนด 🍷 🍷

Kappa ice cream with Mangalore bun

Tapioca flavored ice cream served with banana deep fried bread

220

ไอศกรีมมันสำปะหลังกับขนมปังมิงกาลอร์ 🍷 🍷

Shrimp = 🦐

Fish = 🐟

Chicken = 🐔

Dairy Product = 🍷

Nut = 🌰

Duck = 🦆

Lamb = 🐑

Crab = 🦀

Beef = 🐮

Flour = 🍷

If you have any concerns regarding food allergies, please alert the waiter prior to ordering

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable to 7% government tax.