

תפריט ערב ראש השנה התשפ"ד 15.9.2023

טנדורי מסעדות הודיות

****שלל המטעמים מוצעים בחלקם בהגשה לשולחן ובחלקם כמזנון בופה בהגשה עצמית****

מנות ראשונות על השולחן

ברכת החג תפוח ודבש

דג פאקורס

נתחי דג ללא עצמות מתובלים ומצופים מעטפת עדינה של קמח חומוס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי

פאקורס

מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומוס מתובל ופריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי

מנות עיקריות

◀ פלטה מהטנדור על גחלים (מוגשת לשולחן)

מעדני הטנדורי גריל (זוגי)

הצעת השף הכוללת מבחר ממעדני הטנדורי מוגשים על פלטת סז'ולר רותחת:

2 יחידות עוף טיקה (אדום), 2 יחידות עוף קסטורי (לבן), 2 יחידות עוף גואה (ירוק) ו-2 יחידות סיקה קבב

דג טיקה

נתחי דג פילה ללא עצמות מושרים בתערובת מסאלה וצלויים קלות על גחלים

אורז ירקות פארדה ביריאני

אורז בשמתי עשוי בבישול ארוך עם תערובת ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים, מבושל בקדירה סגורה בבצק דק לאידוי פנימי והפרשת טעמים

אורז נברטאן פילאף

אורז בשמתי מעורב עם ירקות הגינה, זעפרן והל

מיוחד! אורז ביראני עם נתחי עוף, דבש ותפוחים מקורמלים

**בבקשה והזמנה מראש

◀ מעדני קארי, תבשילים ותוספות (מוגש כמזנון בופה בהגשה עצמית)

כבש דה פאיזה

נתחי טלה מובחרים מבושלים ברוטב קטיפתי על בסיס אגוזי קשיו ותבליני קשמיר מסורתיים

עוף מקהני

נתחי עוף ללא עצמות, מבושלים עד שלמות ברוטב אקזוטי אדום

לקט ירקות קורמה

תערובת ירקות גינה טריים מבושלים ברוטב קטיפתי עם אגוזי קשיו וזעפרן

צ'ילה

גרגירי חומוס מבושלים ברוטב מסאלה עם עגבניות ותערובת תבלינים

פלאק מקאי

תבשיל קטיפתי של מחית תרד, אפונת גינה ופטטריות, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין

אלו גובי מסאלה

פרחי כרובית צעירה וקוביות תפוז מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון

**** בנוסף יוגשו לשולחן:**

סלסילת לחמים אקזוטיים שלושה סוגי לחם שונים

2 סוגי סלטים טריים

קינוח לבחירה זעפרני קיר / גולאב ג'מון / מלבי / בנופי

שתיה קלה תפוזים / לימונדה / מים

תה / קפה

מחיר לסועד (החל מגיל 12) 225 ₪ ▪ מחיר לילד בגילאי 3-11 110 ₪
המחירים כוללים מע"מ ואינם כוללים 10% שירות