

# TANDOORI

טנדורי הרצליה פיתוח & ת"א  
מסעדות הודיות

## תפריט ארוחת ליל סדר פסח 22.4.2024

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

### מנות ראשונות - מוגשות לשולחן

צלחת ברכות פסח מסורתית בליווי מצות

פאקורס מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומוס מתובל ופריך

מרק עגבניות מרק עגבניות קטיפתי בתיבול פפריקה וכמון (צמחוני)

מרק קניידלך עם כופתאות עוף טיקה (בשרי)

מחיר לסועד (החל מגיל 12) - 290 ₪

מחיר לילד בגילאי 3-11 145 ₪

המחיר כולל מע"מ, לא כולל 10% שירות

### מנות עיקריות

### פלטה מהטנדור על גחלים - מוגשת לשולחן

טנדורי גריל מעורב מבחר ממעדני הטנדורי מוגשים על פלטה סיזלר רותח.

### עיקריות: מעדני קארי, תבשילים ותוספות - מוגש כמזנון בופה בהגשה עצמית

עוף מקהני נתחי עוף ללא עצמות, מבושלים עד שלמות ברוטב אקזוטי אדום

כבש רוגן גושט כבש מבושל ברוטב קטיפתי עם שקדים וזעפרן

דג קארי נתחי דג ללא עצמות מבושלים ברוטב קוקוס וזרעי חרדל ארומאטי

לקט ירקות קורמה תערובת ירקות גינה טריים מבושלים ברוטב קארי ארומאטי

אלו גובי מסאלה פרחי כרובית צעירה וקוביות תפו"א מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון

פלאק מאקי תבשיל קטיפתי של מחית תרד וגרעיני תירס מתוק, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין

דאל מקהני עדשים שחורות שלמות בבישול איטי עם בצל, שום, גינג'ר ועשבי תיבול

אורז קשמירי פילאף אורז בשמתי מעורב עם פירות יבשים

4 סוגי סלטים טריים

### \*\* בנוסף יוגש לשולחן:

נאן שום נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים

או

נאן מקמח מצה

### קינוח לבחירה:

אלייצ'י קיר פודינג אורז עשיר בניחוח הל / חלווה גזר מעדן מתוק דמוי פודינג, עשוי מגזר וחלב

מצומצם במעטפת שברי פיסטוק ואגוזים / סלט פירות מרענן / בנופי שוקולד

שתייה קלה - תפוזים / לימונדה / מים ▪ תה / קפה ▪ יין הבית אדום / לבן (\*בקבוק 1 על כל 5 סועדים)

# TANDOORI

Herzluya Pituch & Tel-Aviv  
Indian Restaurants

## Passover evening 22.4.2024 - Fix Menu

**\*\*Some of delicacies will be served on the table, and some will be offered as a buffet style\*\***

### STARTER - Served to the table

**Traditional Passover Plate & Matza**

**Mix Pakoda Platter** Assorted fresh vegetables dipped in spiced chickpea batter

**Tomato Soup** Tangy medley of garden-fresh tomatoes. (Veg.)

**Knedalach Soup** with Chicken Tikka Balls (Non-Veg.)

### MAIN COURSE

#### Tandoori Specialties – Served to the table

**Tandoori Mixed Grill** A mixed variety of our chef's selection of tandoori grills

**PRICE PER PERSON 290 NIS**  
145 NIS age 3-11 (full price from age 12)

*10% Service is not included*

#### Curry Specialties, Stews and additions – Served as a Buffet Style

**Chicken Makhani** Delicacy of barbecued chicken cooked in an exotic gravy

**Lamb Rogan Ghost** chunks of lamb cooked in a rich almond sauce & a blend of fragrant spices

**Fish Curry** Boneless fish cooked in an aromatic gravy of coconut, mustard seeds & curry leaves.

**Korma Vegetable** Seasonal vegetables cooked in an aromatic curry

**Aloo Gobbi Masala** cauliflower & potatoes stir fried with cumin seeds

**Palak Makki** Puree' of spinach mixed with corn, spiced and cooked in a creamy gravy

**Dal Makani** Whole black lentils tempered with onions, garlic, ginger & herbs.

**Kashmiri Biryani rice** Aromatic Indian Basmati rice with mixed dried fruits and nuts

#### **4 Kinds of fresh salads**

#### **\*\* In addition will be served on the table:**

**Garlic Naan** Leavened white flour bread topped with diced garlic paste and baked in the clay oven

**Or**

**Matza Bread** Freshly made from Matza flour

#### **DESSERT For Choice:**

**Elaichi Kheer** Delicious cardamom flavored rice pudding / **Gajar Halwa** A grated carrot pudding studded with pistachio nuts and reduced milk / **Fresh Fruit Salad** / **Chocolate Banufi**

**Soft drinks** Orange/Lemonade/water ▪ **Tea / Coffee** ▪ **House wine Red/White** (1 bottle for every 5 pax)