

Menu

HOT MEAL

Hors d'Œuvre

Prawn Tandoori
with Batter-Fried Paneer and Sliced Melon

Choice of Main Courses

Sautéed Prawns
and Creole Bouillabaisse Coral Sauce
braised pumpkin with orange
and farmer's rice with vegetables

Kadai Murg (Chicken in Onion Tomato Masala)
pudina pakodi kadi (gram flour and mint deep-fried dumplings)
and farmer's rice with vegetables

Gosht Narial Methi (Lamb in Coconut Sauce
with Fenugreek)
aloo kalwa (sweet and sour potatoes Gujrati style)
and farmer's rice with vegetables

Selection of Cheese

Dessert

Shahi Tukara (Deep-Fried Bread Slice soaked in
reduced Milk and garnished with Pistachio Nuts)

Menu

எங்களின் அதவ் தட்டு

தந்தூரியில் சமைத்த லோப்ஸ்டர்
வறுத்த பனீருடன் மெலான் துண்டு

எங்களின் முக்கிய உணவு வகைகள்

வறுத்த இரால் உடன் சிரியோல் பொய்லாபேஸ்
கோரல் சாஸ்

வேகவைத்த பூசனிக்காய் உடன் ஆரஞ்சு
காய்கறி மற்றும் சாதம் பரிமாறப்படும்

சுடாய் முர்க்
புதினா பக்கோடா உடன்
காய்கறி மற்றும் சாதம் பரிமாறப்படும்

தேங்காய் வெந்தயக்கீரை சேர்த்த ஆட்டிரைச்சி
இனிப்பு புளிப்பு சேர்த்த உருளை
காய்கறி மற்றும் சாதம் பரிமாறப்படும்

உங்களுக்கு விருப்பமான பாலடைக்கட்டி

இனிப்பு வகைகள்

சுவையூட்டிய பால் சுவையுடன் வறுத்த
ரொட்டி துள்