

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

गर्म खाना

हॉर्स डी-ओव्हर (शुरुवात)

प्रॉन तंदूरी

साथ मे फ्राईड पनिर और स्लाईस मेलन

मुख्य व्यंजन

साँते प्रॉन

और क्रेओले बॉइलबेसे कोरल सॉस

ब्रॉइस पम्पकिन साथ मे संत्रा

भात और शबजीयाँ

कडाई मुर्ग (प्याज टमाटर मसाले मे बना मुर्ग)

पुदिना पकोडि कढी (पुदिने मे पकोडि)

भात और शबजीयाँ

गोस्त नारियल मेथी (नारियल मेथी मसाले मे बना गोस्त)

आलू कालवा (खट्टा मिठा आलू गुजराति तरिके मे)

भात और शबजीयाँ

पंसदिदा चिज

डिसर्ट

शाहि तुकडा