



The Intimate Dining Experience
Романтический ужин вдвоем

Amuse Bouche Амюз Буш

Тандури Ало из картофеля, Спаржа, чатни из тамаринда

Appetizer Закуска

Tandoori Sunheri Jhinga Сунхери Джинга Тандури

Тигровые креветки, творог, шафран, чили и мятная чатни
или

Island Salad Салат Айленд

Дыня, инжир, яблоко, огурец, заправка из тмина
или

Gilafi Reshmi Гилафи Решми

Куриный шашлык с сыром, специями и перцем

Intermediate Между Блюдами

Murgh Badami Ka Shorba Мург Бадами Ка Шорба

Куриный бульон, миндаль, специи и кориандр
или

Achari Bhindi Ачари Бхинди

Окра с имбирем, красным луком, кориандром и маринованными специями
или

Paneer Tikka Панир Тикка

томаты, чили и листья пажитника

Mains Основное блюдо

Subz Diwani Handi Сабз Дивани Ханди

Желтое овощное карри, Гарам Масала, сливки и Кашури мети
или

Tandoori Lamb Rack Каре Ягненка Тандури

Имбирь, йогурт, специи, кориандр
или

Lobster Masala Лобстер Масала

Лук-шалот, помидоры, перец

Основные блюда подаются с индийским хлебом, Дал Махани, огуречной Райта и бириани из риса

Dessert Десерт

Rice Kheer Рисовый Кхир

Рис басмати, сладкое молоко, кардамон
или

Gulab Jamun Гулаб Джамун

Молочные шарики с ароматом кардамона
или

Gajjar Halwa Гаджар Ка Халва

Морковный кекс, морковно-ореховый торт, кокосовый сорбет

Vegetarianские блюда

Цена в 310 долларов США за 2х человек включает плату за обслуживание и налоги.

Правила отмены бронирования: 50% от полной стоимости взимается за отмену бронирования до 12.00 в день мероприятия и 100%-ная полная стоимость взимается за бронирование, отмененное после 12.00, а также при неявлении.

Бронирование необходимо совершить за 24 часа до начала мероприятия.

Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией, кто хочет знать больше об используемых пищевых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру.