



शुरुआत

क्षुधावर्धक

मैन कोर्स

मुर्ग शाशिलक - सॉस

साथ में मक्खनी ज़ाफ़रान चावल और रोस्टेड शाक

झींगा करी

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पकोड़ा कढ़ी

साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

साग पनीर

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

चीज़केक - चेरी

सेमिया मलाई

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफी

Appetizer

Hors d'oeuvre

Choice of Main Course

Chicken Shashlik with Piquant Sauce

Served with Buttered Saffron Rice & Roasted Vegetables

Prawn Curry

Prawns cooked in home style curry

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Pakoda Kadhi

Gram flour dumplings simmered in spicy yoghurt gravy

Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Saag Panir

Fresh cottage cheese cooked with spinach

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Cheesecake with Cherries

Semiya Malai

Vermicelli stewed in sweetened milk

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुद्ध आत

क्षुधावर्धक

मेन कोर्स

ग्रिल्ड झींगा - सुवा और नींबू सॉस
साथ में भुने आलू और मक्खनी शाक

काली मिर्च का मुर्ग
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

शाही पनीर और मकई कोरमा
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पालक कोफ़ता करी
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

संतरा मूस - फल सॉस

केसरी फ़िरनी - पिस्ता

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफ़ी

Appetizer

Hors d'oeuvre

Choice of Main Course

Grilled Prawns with Dill & Lemon Sauce
Served with Noisette Potatoes & Bouquet of Vegetables

Kali Mirch ka Murg
Chicken curry flavoured with freshly crushed pepper corns
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Shahi Panir & Baby Corn Korma
Cottage cheese and baby corn in a creamy gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Palak Kofta Curry
Spinach dumplings cooked in spicy gravy
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments
Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Orange Mousse with Grand Marnier Coulis
Kesari Phirni with Pistachio
Saffron flavoured rice pudding with pistachio

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाद

मैन कोर्स

सीफूड स्टू

साथ में पास्ता और मक्खनी शाक

दम का मुर्ग

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

शबनम कोफ़ता करी

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

काजू खुम्ब करी

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

तोर्ता काप्रिस (चॉकलेट बादाम केक)

राईस खीर - मेवा

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

काँफ़ी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Stufato di Frutti di Mare (Seafood Stew)

Served with Vegetable Tagliatelle & Buttered Vegetables

Dum ka Murg

"Slow cooked" chicken curry cooked with cashewnut & chironji

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Shabnam Kofta Curry

Vegetable dumplings with dry fruits cooked in spicy gravy

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Kaju Khumb Curry

Delightful combo of cashewnuts & mushrooms in a tangy gravy

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Torto Caprese (Chocolate Almond Gateau)

Rice Kheer with Nuts

Rice cooked in sweetened milk & topped with nuts

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुद्ध आत

क्षुधावर्धक

ताज़ा मौसमी सलाद

सूप

चिकन क्लीअर सूप

बादाम और ब्रोकोली क्रीम सूप

मैन कोर्स

पैन सिर्यड मच्छली - लहसून नींबू बटर

शाक लज़ान्या - टमाटर क्रीम सॉस
साथ में मैशड आलु और ग्रिल्ड शाक

मुर्ग मेथी मलाई

गोश्त रोगनजोश

शाही कोफ़ता करी

मटर, पनीर, खुम्ब्र और हरा प्याज़
साथ में उबला चावल, पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा, दही, अचार और चटनी

मीठा

चॉकलेट बनाना जिंजर केक

केसर रस मलाई

चीज़, फल और चॉकलेट

गार्म पेय

विविध चाय

कॉफ़ी कैफ़ीन रहित कॉफ़ी

Appetizer

Hors d'oeuvre

Fresh Seasonal Salad

Soups

Chicken Consommé

Cream of Almond & Broccoli

Main Course

Pan seared Fish with Garlic & Lemon Butter

Vegetable Lasagna with Tomato Cream Sauce
Served with Mashed Potatoes & Grilled Vegetables

Murg Methi Malai

Succulent chicken cooked with fresh fenugreek in creamy gravy

Gosht Roganjosh

Lamb cooked with Ratanjyot, an exotic spice

Shahi Kofta Curry

Vegetable dumplings simmered in cashew gravy

Matar, Panir, Mushroom & Hara Pyaz

Fricasse of green peas, cottage cheese, mushroom & spring onions
Served with Steamed Rice, Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha, Yoghurt,
Pickle and Chutney

Sweet Moments

Chocolate Banana Ginger Cake

Kesar Ras Malai

Dumplings poached in saffron flavoured milk

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee Decaffeinated Coffee

