



नाश्ता

फलों का रस
ताजे कटे मौसमी फल
फलों का स्वादयुक्त दही

पसंदीदा अंडा

पार्मिज़ान ऑमलेट
साथ में चिकन क्रोकेट, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

शाईव स्क्रेम्बल्ड अंडा
साथ में ग्रिल्ड चिकन सॉसेज, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

शाकाहारी

बनारसी आलू - पराठा

तोफू क्रोकेट

उपमा
साथ में नारियल चटनी

एवं

ताजे बेकड ब्रेड, मक्खन और जैम

गर्म पेय

विविध चाय
काँफ़ी

Breakfast

Fruit Juices
Seasonal Fresh Fruit
Fruit Flavoured Yoghurt

Choice of Eggs

Omelette Parmesan
Served with Chicken Almond Croquette, Hash Brown
Potatoes & Grilled Cherry Tomato

Scrambled Eggs with Chives
Served with Grilled Chicken Sausages, Hash Brown Potatoes
& Grilled Cherry Tomato

Vegetarian Choice

Banarasi Aloo - Paratha
Savoury potatoes flavoured with fennel served with Indian flat bread

Tofu Croquette

Upma
Semolina savoury
Served with Coconut Chutney

Accompaniments

Freshly Baked Breakfast Breads, Butter & Jam

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





नाश्ता

फलों का रस
ताजे कटे मौसमी फल
फलों का स्वादयुक्त दही

पसंदीदा अंडा

सनड्राईड टमाटर और आलापिनो मिर्च ऑमलेट
साथ में हर्ब चिकन स्टेक, भुने आलू और रोस्टेड रोमा टमाटर

आलू और लीक स्टीम्ड अंडा - चीज़ सॉस
साथ में ग्रिल्ड चिकन सॉसेज, भुने आलू और रोस्टेड रोमा टमाटर

शाकाहारी

पनीर भुर्जी - पूरी

बनारसी आलू

सब्ज उपमा
साथ में नारियल चटनी

एवं

ताजे बेकड ब्रेड, मक्खन और जैम

गर्म पेय

विविध चाय
काँफ़ी

Breakfast

Fruit Juices
Seasonal Fresh Fruit
Fruit Flavoured Yoghurt

Choice of Eggs

Sundried Tomato & Jalapeño Omelette
Served with Herbed Chicken Steak, Lyonnaise Potatoes
& Slow Roasted Roma Tomato

Steamed Eggs with Leeks & Potatoes - Mornay Sauce
Served with Grilled Chicken Sausages, Potatoes
& Slow Roasted Roma Tomato

Vegetarian Choice

Panir Bhurji - Poories
Spiced cottage cheese fricassé served with fried Indian flat bread

Banarasi Aloo Bhaji
Savoury potatoes flavoured with fennel

Vegetable Upma
Semolina savoury with vegetables
Served with Coconut Chutney

Accompaniments

Freshly Baked Breakfast Breads, Butter & Jam

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





नाश्ता

फलों का रस
ताजे कटे मौसमी फल
फलों का स्वादयुक्त दही

पसंदीदा अंडा

सनड्राईड टमाटर और आलापिनो मिर्च ऑमलेट
साथ में हर्ब चिकन स्टेक, भुने आलू और रोस्टेड रोमा टमाटर

ग्रिल्ड साल्मन जापानी शैली में
साथ में निकु जागा, मटर चावल और सोबा

शाकाहारी

पनीर भुर्जी - पूरी

बनारसी आलू

सब्ज उपमा
साथ में नारियल चटनी

एवं

ताजे बेक्ड ब्रेड, मक्खन और जैम

गर्म पेय

विविध चाय
काँफी

Breakfast

Fruit Juices
Seasonal Fresh Fruit
Fruit Flavoured Yoghurt

Choice of Eggs

Sundried Tomato & Jalapeño Omelette
Served with Herbed Chicken Steak, Lyonnaise Potatoes
& Slow Roasted Roma Tomato

Grilled Salmon Japanese Style - Sake Teriyaki
Served with Niku Jaga, Green Peas Rice & Soba

Vegetarian Choice

Panir Bhurji - Poories
Spiced cottage cheese fricassé served with fried Indian flat bread

Banarasi Aloo Bhaji
Savoury potatoes flavoured with fennel

Vegetable Upma
Semolina savoury with vegetables
Served with Coconut Chutney

Accompaniments

Freshly Baked Breakfast Breads, Butter & Jam

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





नाश्ता

फलों का रस
ताजे कटे मौसमी फल
फलों का स्वादयुक्त दही

पसंदीदा अंडा

चीज़ और पीपर ऑमलेट
साथ में चिकन नगेट, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

हर्ब स्क्रेम्बल्ड अंडा
साथ में चिकन गॅलेट, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

शाकाहारी

मसाला उत्ताप्पम

मेदू वड़ा

उपमा
साथ में साम्बार और नारियल चटनी

एवं

ताजे बेक्ड ब्रेड, मक्खन और जैम

गर्म पेय

विविध चाय
काँफ़ी

Breakfast

Fruit Juices
Seasonal Fresh Fruit
Fruit Flavoured Yoghurt

Choice of Eggs

Cheese & Green Pepper Omelette
Served with Chicken Nuggets, Hash Brown Potatoes
& Grilled Cherry Tomato

Scrambled Eggs with Fresh Fine Herbs
Served with Spiced Chicken Galette, Hash Brown Potatoes
& Grilled Cherry Tomato

Vegetarian Choice

Masala Uthappam
Rice & lentil galette topped with tomato & coriander

Medu Wada
Deep fried lentil dumplings

Upma
Semolina savoury
Served with Sambhar & Coconut Chutney

Accompaniments

Freshly Baked Breakfast Breads, Butter & Jam

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





नाश्ता

फलों का रस
ताजे कटे मौसमी फल
फलों का स्वादयुक्त दही

पसंदीदा अंडा

चीज़ और पीपर ऑमलेट
साथ में चिकन नगेट, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

हर्ब स्क्रेम्बल्ड अंडा
साथ में चिकन गॅलेट, भुने आलू और ग्रिल्ड चेरी टमाटर

शाकाहारी

पनीर भुर्जी - पराठा

बनारसी आलू

उपमा
साथ में नारियल चटनी

एवं

ताजे बेक्ड ब्रेड, मक्खन और जैम

गर्म पेय

विविध चाय
काँफ़ी

Breakfast

Fruit Juices
Seasonal Fresh Fruit
Fruit Flavoured Yoghurt

Choice of Eggs

Cheese & Green Pepper Omelette
Served with Chicken Nuggets, Hash Brown Potatoes
& Grilled Cherry Tomato

Scrambled Eggs with Fresh Fine Herbs
Served with Spiced Chicken Galette, Hash Brown Potatoes
& Grilled Cherry Tomato

Vegetarian Choice

Panir Bhurji - Paratha
Spiced cottage cheese fricassé served with Indian flat bread

Banarasi Aloo
Savoury potatoes flavoured with fennel

Upma
Semolina savoury
Served with Sambhar & Coconut Chutney

Accompaniments

Freshly Baked Breakfast Breads, Butter & Jam

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाद

मैन कोर्स

पोच्ड झींगा - शहद अदरक सॉस
साथ में जास्मिन चावल और स्टर फ्राई शाक

दम का मुर्ग
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

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

पनीर पसंदा
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

ब्लैक फोरेस्ट केक

राईस खीर - मेवा

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफ़ी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Poached Prawns with Honey Ginger Sauce
Served with Jasmine Rice & Stir Fried 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

Panir Pasanda

Cottage cheese morceaux cooked in spicy gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Black Forest Gateau

Rice Kheer with Nuts

Rice stewed in sweetened milk with nuts

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाड

मैन कोर्स

पोच्ड झींगा - शहद अदरक सॉस
साथ में जास्मिन चावल और स्टर फ्राई शाक

मुर्ग वरुथा करी
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और साम्बार

मोअर कुझाम्बु
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और साम्बार

परूपू उरंडाई कुझाम्बु
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और साम्बार

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

ब्लैक फोरेस्ट केक

राईस खीर - मेवा

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Poached Prawns with Honey Ginger Sauce
Served with Jasmine Rice & Stir Fried Vegetables

Chicken Varutha Curry
Kerala style chicken curry flavoured with roasted coconut & spices
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Sambhar

Moar Kuzhambu
Farm fresh vegetables cooked in tangy yoghurt gravy
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Sambhar

Paruppu Urundai Kuzhambu
Lentil dumplings poached in tamarind curry
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Sambhar

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Black Forest Gateau

Rice Kheer with Nuts

Rice stewed in sweetened milk with nuts

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुद्ध आत

क्षुधावर्धक

मेन कोर्स

झींगा - लहसूनी सॉस

साथ में जास्मिन चावल और स्टर फ्राई शाक

मुर्ग रोगिनी

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

नवाबी नवरत्न शाक

साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

पनीर पसंदा

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

ब्लैक फोरेस्ट केक

राईस खीर - मेवा

चीज, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफी

Appetizer

Hors d'oeuvre

Choice of Main Course

King Prawns with Hot Garlic Sauce

Served with Jasmine Rice & Stir Fried Vegetables

Murg Rogini

Chicken cooked in spicy cashew & poppy seed gravy

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Nawabi Navratan Shak

Farm Fresh vegetables simmered in a cream based curry

Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Panir Pasanda

Cottage cheese morceaux cooked in spicy gravy

Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Black Forest Gateau

Rice Kheer with Nuts

Rice stewed in sweetened milk with nuts

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea

Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाद

मैन कोर्स

पोच्ड सोल मछली - सोय सॉस
साथ में उबला चावल और शाक

मुर्ग टिक्का मक्खनवाला
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पालक कोफ़ता करी
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

प्रालीन केक
सेमिया मलाई

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय
कॉफ़ी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Poached Sole with Soy Sauce
Served with Steamed Rice & Vegetables

Murg Tikka Makhanwala
Char grilled chicken cooked in tomato & butter gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Palak Kofta Curry
Spinach dumplings with dry fruits cooked in spicy gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments
Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Praline Gateau
Semiya Malai
Vermicelli stewed in sweetened milk

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाद

मैन कोर्स

स्टर फ्राई झींगा - लहसूनी सॉस
साथ में सिचुआन नूडल्स और स्टर फ्राई शाक

मुर्ग नीलगिरी कोरमा
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पकोड़ा कड़ी
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

साग पनीर
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

ब्लैक फोरेस्ट केक
गाजर और काजू खीर

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय
कॉफी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

King Prawns with Hot Garlic Sauce
Served with Sichuan Noodles & Stir Fried Vegetables

Murg Nilgiri Korma
Chicken cooked delicately with coconut & spices
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Pakoda Kadhi
Gram flour dumplings cooked in spicy yoghurt gravy
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Saag Panir
Cottage cheese morceaux cooked with spinach
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments
Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Black Forest Gateau
Carrot & Cashewnut Kheer
Carrots & cashewnuts stewed in sweetened milk

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





शुद्ध आत

क्षुधावर्धक

मेन कोर्स

मशरूम और पालक भरवाँ चिकन - थाई करी सॉस
साथ में जैस्मिन राईस और स्टर फ्राई शाक

प्रॉन मसाला

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

मेथी चमन कोफ़ता

साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

मटर, पनीर, खुम्ब और हरा प्याज़

साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

चॉकलेट बनाना जिंजर केक

केसर रस मलाई

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

काँफ़ी

Appetizer

Hors d'oeuvre

Choice of Main Course

Supreme of Chicken stuffed with Shiitake &
Spinach in Thai Curry Sauce
Served with Jasmine Rice and Stir Fried Vegetables

Prawn Masala

Fresh prawns cooked in onion & tomato gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Methi Chaman Kofta

Vegetable & fenugreek dumplings in a spicy curry
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Matar, Panir, Mushroom & Hara Pyaz

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

Accompaniments

Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

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





शुरूआत

ताज़ा मौसमी सलाड

मैन कोर्स

लहसूनी झींगा
साथ में उबला चावल और स्टर फ्राई शाक

मुर्ग अवधी कोरमा
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पकोड़ा कड़ी
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

पनीर चमन
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

एवं

विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

चॉकलेट और प्रून केक

गाजर हलवा

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय

कॉफी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Kung Kra Thiam (Garlic Prawns)
Served with Steamed Rice & Stir Fried Vegetables

Murg Awadhi Korma
Chicken cooked in yoghurt & cashew gravy with whole spices
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Pakoda Kadhi
Gram flour dumplings cooked in spicy yoghurt gravy
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Panir Chaman
Cottage cheese morceaux cooked with fenugreek
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments
Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Chocolate & Prune Cake with Caramelized Pecans
Carrot Halwa
Carrots stewed in sweetened milk & topped with nuts

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee





शुरुआत

ताज़ा मौसमी सलाद

मैन कोर्स

पैन फ्राय रेड स्नैपर - सॉस
साथ में भुने आलू और मक्खनी शाक

मुर्ग रोगिनी
साथ में पुलाव, शाक मसाला और दाल

नवाबी नवरत्न शाक
साथ में उबला चावल, शाक मसाला और दाल

एवं
विविध ब्रेड, पराठा और दही

मीठा

चीज़केक - चेरी
केसरी फ़िरनी - पिस्ता

चीज़, फल और चॉकलेट

गर्म पेय

विविध चाय
कॉफी

Appetizer

Fresh Seasonal Salad

Choice of Main Course

Pan fried Red Snapper with Citrus & Basil Butter
Served with Small Rosat Potatoes & Bouquet of Vegetables

Murg Rogini
Chicken cooked with yoghurt & fresh spices
Served with Pulao, Spiced Vegetables and Dal

Nawabi Navaratan Shak
Melange of garden fresh vegetables in a creamy gravy
Served with Steamed Rice, Spiced Vegetables and Dal

Accompaniments
Oven Fresh Breads, Paratha & Yoghurt

Sweet Moments

Cheesecake with Cherries
Kesari Phirni with Pistachio
Rice flour pudding

Cheese, Fruits and Chocolates

Hot Beverages

Selection of Tea
Coffee

