

Hazara 哈扎拉餐厅

开胃菜 APPETIZERS

开胃什锦拼盘 (2人份)
APPETIZER ASSORTMENT
鸡肉饼, 蔬菜饼, 蔬菜塔和炸鱿鱼圈

汤
SHORBA OF THE DAY
精选配料及香草的自制浓汤

鲜绿色拉
KACHUMBER
香浓柠檬汁调味的鲜块状绿色蔬菜色拉

腰果杂烩
CASHEW NUT CHART
油煎腰果烩以番茄片、洋葱片、黄瓜片和印度香料

酸甜羊肉
BOTI CHAAT
鲜嫩的羊肉片和小块番茄, 黄瓜, 加入酸甜酱和各种印度香料。

奶酪饼
PANEER PAKORA
农家新鲜奶酪制成饼, 并轻微油炸

蔬菜饼
SUBZ SABJI PAKORA
混合蔬菜糜制成饼状, 轻微油炸, 呈金黄色脆片

蔬菜塔
PUNJABI SAMOSA
四个油酥塔, 填以蔬菜糜馅炸, 并加“旁嘉必”香料

羊肉塔
KEEMA SAMOSA
四个油酥塔, 填以羊肉糜馅, 并加印度香料

炸鱿鱼圈
SOONA RING
环状油炸鱿鱼, 呈金黄色

香脆虾肉饼
JHEENGA PAKORAS
用自配香料腌制的虾肉做成饼状, 再轻微油炸, 呈金黄色

唐杜里烤鸡块
CHICKEN TIKKA

无骨鸡肉块用特别的香料, 辣椒和酸奶腌渍后, 在唐杜里烤炉中烤制而成。

莱塔酸奶 RAITA

蔬菜酸奶
KACHUMBER RAITA
自制酸奶加洋葱, 黄瓜, 番茄块, 并配香料

干果酸奶
KASHMIRI RAITA
自制优酪乳和椰浆拌以新鲜芒果、苹果和香蕉, 上面用干果点缀

土豆酸奶
ALOO POODINA RAITA
自制酸奶配上土豆和新鲜薄荷。

米食 RICE

海鲜香米饭
SAMUNDREE KHAZANA
粒长味香的大米加贻贝, 蛤以及虾在密封的泥锅中慢煮而成

羊肉香米饭
GOSHT BIRYANT
粒长味香的大米加羊肉在密封的泥锅中慢煮而成

鸡肉香米饭
SOFYANEE BIRYANI
粒长味香的大米加无骨鸡肉在密封的泥锅中慢煮

蔬菜香米饭
SUBZ BIRYANI
粒长味香的大米加蔬菜在密封的泥锅中慢煮

干果香米饭
KASHMIRI PULLAO
很特别的米饭, 由大米加干果及果仁煮成

清香米饭
JEERA PULLAO
粒长味香的大米加土茴香子和丁香在密封的泥锅中慢煮

蕃红花香米饭
SAFFRON PULLAO
粒长味香的大米与少许蕃红花粉一起在密封的泥锅中慢煮

泰国香米饭
STEAMED WHITE RICE

“唐杜”系列菜
FROM THE TANDOORI
我们传统的泥制烤炉
Our traditional clay oven

羔羊肉类 LAMB

羊腿

RAAN E HAZARA

小羔羊腿肉通宵浸泡在小豆蔻混合印度香料的腌汁内后,用泥炉炭火煮至通熟.这是HAZARA哈扎拉的特色菜

羊排

ADRAKI CHAAMP

精选羊排,先以姜汁、孜然、酸奶腌制后,再放入唐杜里泥炉烧烤而成。

“唐杜里”烤羊肉

BAHRA KEBAB

柔嫩羊肉块,加香菜,生姜及其它香料调味,在串肉叉上用炭火烤

烧烤羊肉块

SHEESH KEBAB

精选嫩羊肉,用酸奶及香料浸泡后,再入唐杜里泥炉烧烤而成

家禽类 POULTRY

无骨鸡肉

MURGH MALAI

鲜美的无骨鸡片配香浓奶油,唐杜里烤鸡忌司,洋葱烧鲜美无骨鸡片,淋以新鲜香菜汁,再用唐杜里泥炉炭火烧成

烧烤鸡肉块

MURGH PESHWARI

脍炙人口的唐杜里烤鸡串或者鲜嫩的童子鸡串,浸泡在酸奶,香草和香料混合的腌汁内,再用唐杜里泥炉炭火烧烤而成

烧烤鸭肉

DUCK TANDOORI

鸭肉先用小豆蔻,番红花,柠檬和印度香料腌制,再放入唐杜里烤制。

牛肉类 BEEF

鲜蔬牛肉

BEEF SHASHLIK

嫩牛肉在香草和香料汁内腌制后,再用泥炉炭火煮成是美味而利健康的菜肴

海鲜类 SEAFOOD

烤虎虾

TANDOORI JHEENGA

虎虾加奶油阿维恩酸奶腌汁,并用泥炉炭火烧烤,味道鲜美,呈金黄色

无骨烤鱼

MACHILI TIKKA RAMPURI

时令无骨鲜鱼,加果汁和芥末油及香料腌制,再用泥炉炭火烧烤制成,入口即化

印式烤鱼

TANDOORI MACHLI

鳞莼,一种肉厚刺少的深海鱼,经我们用酸奶,柠檬汁和我们特有的香料腌制之后,再用泥炉炭火烧烤而成.是必尝的一道菜.

烤三文鱼

SALMON TANDOORI

新鲜三文鱼用大蒜末,辣椒末,酸奶和绿色小豆蔻腌制,再用泥炉炭火烧烤而成。

烤鳕鱼

TANDOORI SEA BASS

整条鳕鱼先用酸奶,柠檬和印度香料腌制,再放在泥炉炭火烧烤而成。

素食类 VEGETARIAN

鲜蔬奶酪

PANEER SHASHLIK

自制农家鲜奶酪片加入香草和香料汁内腌制后,再用泥炉炭火煮成是美味而利健康的菜肴

炭火土豆

ALOO FIRDOSI

土豆内填以自制农家鲜奶酪,蔬菜,果仁和葡萄干,再用泥炉炭火烧烤而成

鲜蔬菠萝

ANANAS PHARDA

新鲜菠萝和多种蔬菜一起腌制,再用泥炉炭火烧烤,再用泥炉炭火烧烤而成。

炭火番茄

TANDOORI LAI TAMATER

番茄内填加九种混合蔬菜,再用泥炉炭火烧烤

“杭地”系列菜

FROM THE HANDI

用大号铜制焖烧锅煮成的肉汁菜

家禽类 POULTRY

白脱鸡肉

MURGH MAKHNI

无骨鸡肉经泥炉炭火烧烤后, 加奶油番茄肉汁煮成, 俗称为奶油烧鸡

腰果鸡肉

MRUGH BEGAMBAHAR

鲜美的童子鸡块加番茄和腰果肉汁组成, 再配点生姜和辣椒, 略带辛辣味

“玛萨拉”特制鸡肉

MURGH KADHA MASALA

无骨鸡肉配以芳香的印度调料“玛萨拉”是一道独特配方的菜肴

羊肉类 MUTTON

洋葱汁羊肉

ROGAN JOSH

大块鲜嫩的羊肉放入用洋葱熬制的汁内烧煮而成, 是一道传统特色菜肴

腰果汁羊肉

GOSHT KHORMA

将羊肉块配以腰果放入“杭地”焖锅内, 并加入鲜奶烧煮而成

香辣羊肉

NISHAD VINDALOO

来自印度南方的佳肴

将羊肉和土豆块放入浓郁的椰酱内, 并配以印度的香料烧煮而成

羔羊肉类 LAMB

姜味羊肉

RARA GHOSHT

鲜嫩羔羊肉块加入姜末和羊肉末一起烹煮成浓汁。

牛肉类 BEEF

牛肉咖喱

BEEF CURRY

洋葱、番茄沙司、生姜、蒜蓉和香菜一起调味, 烹调牛肉

海鲜类 SEAFOOD

鲜虾

TAWA JHEENGA

新鲜虾王加姜、蒜、洋葱和香菜混合调料煮成, 是旁遮省最受欢迎的菜

“玛萨拉”无骨鳕鱼

MACHLI MASALA

无骨红鳕鱼配以洋葱、番茄、香菜、辣椒和各种印度香料烧煮而成。

鱼块

MAHI KHALIYA

用去骨鱼丁加芥末油和葫芦巴籽烧煮而成

腰果汁虾仁

CHOTI JAIPURI

去壳明虾加藏红花浇腰果肉汁

香菜鲜虾

KHADAI JHEENGA

鲜美的去壳明虾加香菜籽和胡椒粒煸炒

素食 Vegetarian

贵妇指

BHINDI DOO PIAZA

秋葵英(俗称贵妇指)配以番茄、洋葱及绿尖椒烧煮而成, 是厨师的特别推荐菜肴

混合鲜蔬

NAVRATHAN KHORMA

九种蔬菜拌奶油调料, 加新鲜印度香料调味。

菠菜汁奶酪

SAAG PANEER

自制农家鲜奶酪块配以浓滑的菠菜汁烧制而成

奶油扁豆

DHAAL HAZARA

奶油黑色小扁豆用泥炉炭火慢煮八小时, 香浓可口, 独一无二, 是一道特色菜肴

番茄汁奶酪

PANEER MAKHNI

自制农家鲜奶酪块加入奶油番茄汁中烧制而成。

青豆长茄

BENGAN MATTER

新鲜菜园蔬菜加入青豆和茄子咖喱沙司中烧成。

青豆奶酪

MATTER PANNER

自制农家鲜奶酪块加入配以青豆的咖喱汁中烧制而成

菠菜汁土豆

ALOO SAAG

土豆加入浓滑的菠菜汁内烧煮而成

花椰菜烩土豆

ALOO GOBI

新鲜土豆和花椰菜和胡妥一同焗煮，并加入一点柠檬汁调味

唐杜里烤面包 TANDOORI ROTIYAN 在泥炉内壁烤制的印式面包

普通印式面包

KHANDANI NAAN

用双份面粉烤制的面包

黄油印式面包

MAKHNI NAAN

普通印式面包涂黄油

香蒜印式面包

LASUNI NAAN

印式面包洒以鲜大蒜蓉

奶酪印式面包

LAZEEZ NAAN

印式面包洒辣椒，洋葱，番茄，并配奶酪

什锦印式面包

BHARIHUI NAAN KI TOKHRI

选择上述种类的面包，用小篮子盛装上桌

羊肉印式面包

KEEMA NAAN

印式面包内填入羊肉糜

藏红花印式面包

SAFFRON NAAN

印式面包缀以芝士、大蒜、香菜和藏红花

双份印式面包

TURAI NAAN

将印式面包做成通常的两倍大，供两人享用

干果印式面包

KASHMIRI KULCHA

印式面包缀干果和果仁

薄荷印式面包

PUDINA PARONTHA

用混以薄荷叶的面粉烤成的印式面包

传统印式面包

TANDOORI ROTI

传统不发酵小麦粉面包

香脆印式烤饼

POPPADUM

又脆又薄的烤饼，吃起来像“克力架”

辣酱 CHUTNEYS

薄荷印度酸辣酱

芒果印度酸辣酱

泡菜

甜点 DESSERTS

由我们的印度甜点厨师特别制作

冰激淋

KULFI

表面光滑的乳脂状印式鲜奶果仁冰激淋

面团布丁

NARAM GARAM GULAB JAMUN

焦糖化牛奶面团布丁泡糖水，拌阿月浑子果和绿豆蔻籽热食

米饭布丁

KESARI KHEER

传统大米布丁，加果仁或葡萄干

巧克力朗姆杯

CHOCOLATE RUM POT

用甜品杯盛以黑巧克力，加入黑朗姆酒并淋上鲜奶油为点缀

新鲜水果拼盘

MIXED FRUIT PLATTER

小份

大份

鲜制茶饮 FRESH BREWED TEA

马沙拉茶 MASALA CHA

用印度香料当场制成一杯味道甜美的茶，是哈扎拉的一个特色

大吉岭茶 DARJELING CHA

芒果茶 MANGO CHA

咖啡 FRESH BREWED COFFEE

卡布其诺 CAPPUCCINO

爱尔兰咖啡 IRISH COFFEE

哈扎拉咖啡 HAZARA COFFEE

意大利浓缩咖啡 ESSPRESSO

双份浓缩咖啡 DOUBLE ESSPRESSO

一般咖啡 REGULAR

哥伦比亚咖啡 DECAF

含酒精咖啡 OTHER LIQUOR COFFEE

厨师 Eric Perez 精选

精选冰淇淋及冰霜

单勺冰霜

芒果，桑子或草莓

单勺冰淇淋

香草，巧克力，咖啡或生姜

精选冰淇淋组合

巧克力杯

巧克力、咖啡、焦糖、冰淇淋配浓郁巧克力蛋糕及焦糖、干果、巧克力汁。

红宝石杯

桑椹、草莓冰霜、香草冰淇淋配果汁及香橙片。

我们外卖多种西点，

如小蛋糕，面包，饼干和果酱

您可在大厅购买，感谢您的关注。

热情巧克力

黑巧克力姆斯，加入西番莲果凝冻和香脆臻仁。

法国点心

泡芙配上香草冰淇淋，巧克力酱和杏仁。

芝士蛋糕

传统芝士蛋糕，配以红莓和桑椹冰霜。

芒果芝士蛋糕

腰果芒果芝士蛋糕配芒果冰淇淋及巧克力汁，鲜水果。

提拉米苏

提拉米苏配浓缩咖啡冰淇淋及夏威夷巧克力饼。

花色巧克力

桑子，巧克力和柠檬小西点

配以三杯风味不同的巧克力酱。