



**ਹਰਿਯਾਲੀ**  
**ਕਿਚਨ**  
ਫੇਜ ਏਸਟੋਰੈਂਟ

## DIETARY INDICATORS



VEG



SPICY



CHEF`S  
SPECIAL

Please inform your server if you're allergic to:

Milk and dairy products | Wheat and wheat products | Peanuts,  
soya, sesame seeds and other nuts | Mushrooms or edible fungi | Any other

## माहिती निर्देशक



VEG



SPICY



CHEF`S  
SPECIAL

कृपया आपल्याला एलर्जी असल्यास आपल्या सर्वहरला सुचित करा.

दुध, दुण्ठजन्य पदार्थ, गहू आणि गहू उत्पादने शेंगदाणे, सोया, तीळ आणि इतर  
काजू, मशरूम किंवा खाद्य बुरशी | इतर कोणतेही

## SOUPS

### Mulligatawny

₹ 125/-

A spicy soup with mix of coconut milk, onions, carrots, tomatoes, rice and dal, spiced with Madras curry powder with hints of ginger, garlic and lemon juice.

### मुलिगाटावनी

नारळाचे दूध, कांदे, गाजर, टोमॅटो, तांदूळ आणि डाळ यासह मद्रास कढीपत्ता, लिंबाचा रस आणि आले, लसूण पावडर यांचे मिश्रण असलेले मसालेदार सूप दिले जाईल.

### Rasam (Pineapple, Thakkali, Pepper, Ginger)

₹ 125/-

Traditional South Indian soup made using tamarind juice, pepper, tomato and Cumin.

### रसम (अननस, ठक्काळी, काळी मिरी, आले)

चिंचेचा रस, मिरपूळ, टोमॅटो आणि जिरे वापरून बनवलेले पारंपारिक दक्षिण भारतीय सूप दिले जाईल.

### Makai Mirch Ka Shorba

₹ 125/-

Soup prepared with corn, tempered with garlic, black pepper and topped with chilli flakes.

### मकई मिरची का शोर्बा

लसूण, मिरपूळ आणि मिरचीला दिलेली फोडणी सह मक्यापासुन तयार केलेले सुप दिले जाईल

### Moong Dal Shorba

₹ 125/-

An Indian soup of spiced lentils

## मुग डाळ शोर्बा

मसालेदार डाळीचे एक भारतीय सूप दिले जाईल.

### Badam ka Shorba

₹ 200/-

Almonds & mixed vegetable soup

## बदाम का शोर्बा

बदाम आणि मिश्र भाज्यांपासून तयार केलेले सूप दिले जाईल.

### Dahi Ka Shorba

₹ 200/-

Asafoetida (Hing) flavoured soup cooked with yoghurt, gram flour and curry leaves

## दही का शोर्बा

हिंगाच्या चवीसोबत दही, चण्याचे पिठ आणि कडीपत्ता शिजवून बनविलेले सूप दिले जाईल.

## APPETIZERS

### Aloo, Cheese and Peanut Tikki

₹ 250/-

Potatoes croquets stuffed with cheese and crushed peanuts served with spicy peri-peri sauce.

### बटाटा, चीज आणि पीनट टिक्की

बटाटे क्रोकेट्स चीज आणि शेंगदाणे याचा कुट, मसालेदार पेरी-पेरी सॉससह दिले जाईल

### Kelphulachi Vade

₹ 250/-

Banana flower fritters served with mustard sauce

### केलफुलांचे वडे

केळीच्या फुलांचे वडे मोहरीच्या चटणीसोबत दिले जाईल.

## Khandvi

₹ 300/-

Gram flour batter cooked with tempering mustard seeds, curry leaves and sesame seeds, prepared in a roll and served with fried green chilies and mint sauce.

## खांडवी

कडिपत्ताची पाने आणि तिळ टाकून शिजवलेले डाळीचे पिठ एक रोल मध्ये तयार करून तळलेली मिरची आणि पुदिना सॉस सह दिले जाईल.

## Surti Plaza

₹ 300/-

Stuffed mixed vegetable farsan served with mint and tamarind sauce.

## सुरती प्लाझा

मिश्रित भाजीपाला भरलेले फरसान पुदिना व चिंचेच्या सॉससह दिले जाईल.

## Ghughra

₹ 325/-

Stuffed with green peas and dried fruits, Ghughra is a specialty from Gujarat served with mint and tamarind sauce.

## घुघरा

हिरवे वटाणे आणि ड्राय फ्रूट्स ने भरलेले घुघरा हे गुजरातचे एक वैशिष्ट्य आहे ज्याला पुदिना आणि चिंचेच्या चटणीसोबत दिले जाईल.

## Mirchi Wada

₹ 325/-

Jodhpuri green chilies stuffed with potato mixture and coated with gram flour, deep fried, served with mint and tamarind sauce.

## मिरची वडा

जोधपुरी हिरवी मिरचीला बटाट्याच्या मिश्रणाने भरून चण्याच्या पिठात डीप फ्राई करून पुदिना आणि चिंचेच्या चटणीसोबत दिले जाईल.

## Rajasthani Aloo Kofta



₹ 325/-

Potato, mint and pomegranate seeds mixed together in a dumpling with gram flour served with mint and tamarind sauce.

## राजस्थानी आलू कोफ्ता

बटाटा, पुदीना आणि डाळिंबाच्या बिया हरभन्याच्या पिठात मिसळून तयार केलेला कोप्ता पुदीना आणि चिंचेच्या सॉस सह दिले जाईल.

## Rajasthani Mini Kachori



₹ 325/-

Sprouts stuffed mini kachori, served with mint and tamarind sauce.

## राजस्थानी मिनी कचोरी

मोड आलेली कडधान्यानी भरलेली कचोरी पुदीना आणि चिंचेच्या सॉस सह दिले जाईल.

## Doodhi Muthia



₹ 325/-

Prepared with wheat flour, grated white pumpkin, salt, turmeric, chilli powder, crushed coriander and garlic, steamed then sliced and fried, tossed in a tangy sauce served hot.

## दुधी मुठिया

गव्हाचे पीठ, किसलेला पांढरा भोपळा, मीठ, हळद, मिरची पावडर, चिरलेली कोथिंबीर आणि लसूण, वाफवलेले नंतर चिरलेले आणि तळलेले तिखट गरम मुठिया आंबट चटणी सोबत दिले जाईल.

## Veg Seekh Kebab

₹ 325/-

Seekh Kebab prepared with mixed vegetables, spiced with herbs and cooked in a tandoor served with mint sauce.

## व्हेज सीख कबाब

मिश्रित भाज्यासह, गरम मसालेदार आणि तंदूरमध्ये शिजवलेले सिख कबाब पुदीन्याच्या चटणीसोबत दिले जाईल.

## Dahi Ke Kabab



₹ 350/-

Hung curd patty tossed with bell peppers green chilies and cardamom powder, shallow fried in desi ghee served with a mint sauce.

### दही के कबाब

घट्ट दही, शिमला मिरची, हिरवी मिरची आणि वेलची पावडर सहित देसी तुपात तळलेले दही चे कबाब पुढीना चटणी सह दिले जाईल

## Tandoori Stuff Mushroom

₹ 350/-

Mushroom marinated with yogurt, stuffed with cheese, yellow chillies and spices, cooked in a tandoor served with a mint and coriander sauce.

### तंदुरी स्टफ मशरूम

दह्यामध्ये मुरवलेले मशरूम, चीज, पिवळी शिमला मिरची आणि मसाल्यांनी युक्त तंदूर मध्ये भाजून पुढीना आणि कोथिंबीरच्या चटणी सह दिले जाईल.

## Paneer Dudhiya Kebab



₹ 350/-

Cottage cheese stuffed with potatoes and dry fruits prepared on a hot plate served with mint and tamarind sauce.

### पनीर दुधिया कबाब

पनीर, बटाटा आणि सुखा मेवा मिश्रित गरम कबाब पुढीना आणि चिंचेच्या चटणी सह दिले जाईल.

## Hariyali Veg Platter



₹ 450/-

Assorted of seasonal vegetables served on a platter with a selection of garlic, tamarind and mint sauce.

### हरियाली व्हेज प्लॅटर

निवडक हंगामी भाज्या, लसून, चिंचेचा आणि पुढीनाच्या चटणीसह दिले जईल

## MAIN COURSE

### INDIAN CURRIES

### भारतीय करी

#### **Ringan Bateta Nu Shaak**

₹ 250/-

Combination of potatoes and brinjal, cooked in a variety of Indian spices

#### रिंगण बटेटा नु शाक

विविध भारतीय मसाल्यांमध्ये शिजवलेल्या बटाटे आणि वांगी यांचे शाक दिले जाईल.

#### **Sev Tameta Nu Shaak**

₹ 250/-

A spicy, tang and sweet tomato curry topped with sev  
(crisp fried gram flour vermicelli)

#### सेव टमेटा नु शाक

एक मसालेदार, आंबट आणि गोड टोमॅटो करी मध्ये शेव  
(कुरकुरीत तळलेले हरभन्याच्या पीठाचे शेव)

#### **Bhinda Nu Shaak**

₹ 250/-

Sliced okra tossed in a garlic, chilli, coriander leaves and Indian spices.

#### भिंडा नु शाक

चिरलेली भेंडी, लसूण, मिरची, कोथिंबीर आणि भारतीय मसाले वापरून बनवलेली  
कढी दिली जाईल.

#### **Undiya**

₹ 250/-

Traditional Gujarati food preparation of mixed vegetables cooked together  
with coriander & Crunchi Muthias.

#### उंडिया

कोथिंबिरी आणि मेथी मुठिया सोबत शिजवलेल्या मिश्र भाज्यांचे पारंपारिक गुजराती  
खाद्यपदार्थ दिला जाईल.

## Mix Veg Kolhapuri

₹ 300/-

A Maharashtrian speciality of mix vegetables and onion, tossed in a spicy tomato flavoured gravy.

## मिक्स वेज कोल्हापुरी

महाराष्ट्रीयन वैशिष्ट्य असलेले मिश्र भाजी आणि कांदा, मसालेदार टोमॅटोची चव असलेल्या ग्रेवीमध्ये मिसळून बनवलेली भाजी दिली जाईल

## Bharli Wangi

₹ 300/-

Eggplant stuffed with spices, cooked in thick coconut and peanut gravy.

## भरली वांगी

नारळ आणि शेंगदाणे यांच्या घट्ट रसात शिजवलेले मसाल्यांनी भरलेले वांगे दिले जाईल.

## Sukka Shahle Ani Kaju

₹ 300/-

Tender coconut slices cooked with cashew nuts in a combination of spices.

## सुक्का शहाळे आणि काजू

मसाल्यांच्या मिश्रणाने काजू बरोबर शिजवलेल्या नारळाचे स्लाईस दिले जाईल.

## Chana Gasi

₹ 300/-

Mangalorean chickpeas, jack fruit cooked in a coconut flavoured curry

## चणा गसी

मँगलोरीयन चणे आणि फणसाची भाजी खोबन्याच्या वाटणात दिली जाईल.

## Aviyal

₹ 300/-

Mixed vegetables prepared in coconut oil, tossed with curry leaves and mustard seeds

## अवियल

नारळाच्या तेलात तयार मिश्रित भाज्यांसह कढीपत्ता आणि मोहरी परतवून बनवलेली करी दिली जाईल.

## Aloo Gobi Ka Turk

₹ 300/-

Fresh potatoes and cauliflower tossed in aromatic spices.

### आलू गोबी का तुर्क

ताजे बटाटे आणि फुलकोबी सुरंगित मसाल्यामध्ये शिजवून दिले जाईल.

## Dum Aloo Kashmiri

₹ 300/-

Traditional Kashmiri preparation with potatoes, simmered in a yogurt based gravy flavoured with dry ginger powder and fennel.

### दम आलू कश्मीरी

पांरपरिक कश्मीरी पद्धतीने बनवलेले मंद आचेवर शिजवलेले बटाटो आले आणि बडीशेपच्या चवीच्या मसाल्यामध्ये दिले जाईल.

## Rajma Ras Misa

₹ 300/-

Red kidney beans prepared with spicy masala powders, grated onion and tomato puree.

### राजमा रस मीसा

मसालेदार लाल राजमा, खिसलेले कांदे आणि टोमॅटोच्या ग्रेव्हामध्ये दिले जाईल.

## Methi Malai

₹ 300/-

Fenugreek leaves and green peas in a rich creamy curry.

### मेथी मलाई

एका मलईदार करीमध्ये मेथीची पाने आणि हिरवे वाटाणे दिले जाईल.

## Khumbh Curry

₹ 300/-

Rich creamy mushroom curry with peas.

### खुंभ करी

वाटाणे सह मलईदार मशरूम करी दिली जाईल.

## Bhindi Amchuri

₹ 300/-

Okra stuffed with a spicy mix of onions, mango powder, chillies, cumin and turmeric sauteed in oil.

## भिंडी आमचुरी

भेंडीमध्ये कांदे, आमचुर पावडर, मिरची, जिरे आणि मसाले सोबत तेलात परतलेली भेंडी दिली जाईल.

## Paneer Kaju Mutter

₹ 350/-

Combination of cottage cheese, green peas and cashew nut cooked in onion gravy with freshly pounded spices.

## पनीर काजू मटर

पनीर ची भाजी, हिरवे वाटाणे आणि काजू च्या मिश्रणाला कांद्याच्या ग्रेवीमध्ये ताज्या मसाल्यासोबत शिजवलेली करी दिली जाईल.

## Kadhai Paneer

₹ 350/-

Cottage cheese tossed with diced onions, capsicum and tomatoes in Kadai Masala.

## कढाई पनीर

ताजे मसाल्यासोबत शिमला मिरची आणि टोमॅटो ला पनीर सोबत शिजविली भाजी दिली जाईल.

## Paneer Butter Masala

₹ 350/-

Cottage cheese cooked in cream and an onion and tomatoes gravy.

## पनीर लोणी मसाला

टोमॅटो आणि कांद्यांच्या मिश्रणात शिजवलेले पनीर मलाईसह दिले जाईल.

## Gutte Ka Subzi



₹ 350/-

An authentic preparation from Rajasthan. It consists of cooked gram flour dumplings, added to a spicy yogurt gravy.

### गट्टे की सबज़ी

राजस्थानी अस्सल खासियत यात शिजलेल्या हरभन्याच्या पीठाचे वडे, मसालेदार दह्याच्या गेवी मध्ये टाकून बनवलेली करी दिली जाईल.

## Rajasthan Stuff Tinda



₹ 350/-

Garden fresh tinda stuffed with Indian spices and cooked in a tomato gravy.

### राजस्थान स्टफ टिंडा

ताजे टिंडे (देमसे) भारतीय मसाल्यांनी भरलेले आणि टोमॉटो ग्रेवीमध्ये शिजवलेली भाजी दिली जाईल.

## Dal Batti Churma



₹ 400/-

Wheat flour balls, served with dal and topped with desi ghee and jaggery

### दाल बाट्टी चूरमा

गव्हाच्या पिठाची बाटी, डाळ बरोबर, देसी तूप आणि गूळ घालून दिले जाईल.

## INDIAN KADHI

## भारतीय कढी

### Sindhi Kadhi

₹ 250/-

Traditional Sindhi preparation of sweet curry thickened with gram flour.

### सिंधी कढी

हरभराच्या जाड पीठासह पारंपारिक सिंधी गोड करी दिली जाईल

## Gujrati Kadhi

₹ 250/-

Traditional Gujarati sweet and sour preparation, thickened with besan and yogurt.

### ગુજરાતી કઢી

જાડ બેસનાચ્યા પીઠાસહ દહી પારંપારિક ગુજરાતી ગોડ આણિ આંબટ કઢી દિલી જાઈલ.

## Punjabi Kadhi Pakodi

₹ 300/-

Yoghurt based curry prepared with chickpea flour and tossed with fritters called pakoda's.

### પંજાਬી કઢી પકોડી

ચણ્યાચ્યા પીઠાત દહી ઘાલૂન પકોડે ટાકૂન બનવલેલી કઢી દિલી જાઈલ.

## Rajasthani Dhokla Kadhi

₹ 350/-

Rajasthani traditional wheat & corn flour dough, steamed and served with yoghurt kadhi.

### રાજસ્થાની ઢોકલા કઢી

રાજસ્થાની પારંપારિક ગહૂ આણિ મક્યાચે પીઠ શિજવૂન દહી, કઢી સહ દિલે જાઈલ.

## INDIAN LENTILS

## મારતીય ડાળી

## Akha Masoor

₹ 200/-

A traditional Maharashtrian specialty of whole masoor dal prepared with Indian spices.

### અખ્ખા મસૂર

મારતીય મસાલ્યાંની તયાર કેલેલી પારંપારિક મહારાષ્ટ્રીયન અખ્ખી મસૂરચી ડાળ દિલી જાઈલ

## Dal Tadka

₹ 200/-

Lentils tempered with spices and ghee.

### दाल तडका

मसाले आणि तूप फोडणी घालून केलेली डाळ दिली जाईल

## Moong Dal Palak

₹ 200/-

Combination of moong dal, spinach, tomatoes and a melange of spices.

### मूळ डाळ पालक

मूळ डाळ, पालक, टोमॅटो आणि मसाल्यांचे मिश्रण दिले जाईल.

## Dal Makhani

₹ 250/-

Whole black lentils cooked with butter and cream, simmered on low heat.

### दाल मखनी

लोणी आणि मलई सह कमी वाफेवर शिजवलेली अख्खी काळी मसूर दिली जाईल.

## Dal Panchratan

₹ 250/-

Five type of Indian lentils, tempered with garlic, chillies, onion, tomato and butter.

### दाल पंचरतन

लसुण, मिरची, कांदा, टोमॅटो आणि लोण्याची फोडणी दिलेली पाच प्रकारची डाळ दिली जाईल.

## Dal Dhokli

₹ 250/-

Traditional Gujrati preparation of toor dal tempered with peanuts, cloves and curry leaves dipped with wheat flour roti

### दाल ढोकली

पारंपारिक गुजरात पद्धतीने शेंगदाने, लवंग, कढीपत्ता यांची फोडणी देऊन बनवलेली तूर डाळ गव्हाच्या पीठाच्या रोटी सह दिली जाईल.

## RICE भात

### Moong Dal khichadi

₹ 150/-

A healthy and comforting meal made with rice and lentils.

### मूळ डाळ खिचडी

तांदूळ आणि डाळयुक्त बनलेले एक निरोगी आणि आरामदायक जेवण दिले जाईल.

### Steamed Rice

₹ 150/-

वाफवलेला भात

### Lemon Rice

₹ 150/-

Prepared with lemon juice, curry leaves and crunch peanuts.

### लिंबू भात

लिंबाचा रस, कढीपत्ता आणि कुरकुरीत शेंगदाने असलेला भात.

### Masala Bhat

₹ 150/-

A popular Maharashtrian recipe with the mixture of spices like goda masala and vegetables.

### मसाला भात

गोडा मसाला आणि भाज्या मिश्रणासह एक लोकप्रिय महाराष्ट्रीयन भाता दिला जाईल.

### Jeera Rice

₹ 175/-

Steamed rice tossed in cumin seeds.

### जीरा तांदूळ

जीरे घालून परतवलेला वाफवलेला भात दिला जाईल.

## Veg Pulao

₹ 200/-

Aromatic basmati rice mixed with tender garden green vegetables.

## व्हेज पुलाव

हिरव्या भाज्यासह शिंजवलेला सुगंधी बासमती भात दिला जाईल.

## Jodhpuri Subzi Ke Teyarri

₹ 250/-

Assorted Vegetables tossed in aromatic basmati rice.

## जोधपुरी सब्जी के तेयारी

विविध प्रकारच्या भाज्यासह शिंजवलेला सुगंधी बासमती भात दिला जाईल.

## INDIAN BREADS

## भारतीय ब्रेड

### Roti

₹ 60/-

Tandoori /Missi/Khasta/ Butter /Puri

### रोटी

तंदुरी / मिस्सी / खस्ता / लोणी / पुरी

### Naan

₹ 60/-

Plain / butter / peshawari / garlic

### नान

साधा / लोणी / पेशावरी / लसूण

## Kulcha

₹ 60/-

Cheese chilli coriander / onion kulcha / aloo anardana

## कुल्चा

चीज मिरची कोरींबीर / कांदा कुल्चा / आल्लु आनारदाना

## Paratha

₹ 60/-

Lachha / pudhina / ajwain / methi

## पराठा

लच्छा / पुदीना / ओवा / मेथी

## Tawa Chapati

₹ 70/-

## तवा चपाती

## Bhakri

₹ 70/-

Hand flattered pearl millet flour, roasted on griddle and puffed on an open fire

## भाकरी

हाताने थापटून मग चुलीवर भाजलेल्या बाजरीच्या पीठाची भाकरी.

## Methi Thepla

₹ 70/-

Flat bread prepared with whole wheat, gram flour, oil and spices like red chilli and turmeric powder.

## मेथी ठेपला

गव्हाच्या, चण्याच्या पीठात तेल, लाल मिरची, हळद टाकून बनवलेली ठेपला दिला जाईल.

## ROOMALI ROTI

₹ 80/-

Thin soft roti's

## रुमाली रोटी

मङ्ग पातळ रोट्या

## CREATE YOUR OWN RAITA

₹ 125/-

Creamed yoghurt served with your choice of toppings

Boondi / mint / cucumber / tomato / onion / aloo / Curd Rice

## आपल्या आवडीप्रमाणे रायता तयार करा

घट दह्यावर आपल्या निवडीच्या टॉपिंग्ज

बुंदी / पुदीना / काकडी / ठोमँटो / कांदा / बटाटा / दही भात सह दिले जाईल

## SALAD & CHAAT

सलाद आणि चाट

### Green Salad

₹ 150/-

Melange of fresh vegetable and herbs

### हिरवी कोशिंबीर

ताज्या भाज्या आणि सुंगधी हब्ज दिले जाईल.

### Cucumber Salad

₹ 150/-

Cucumber Tossed with herbs

### काकडी कोशिंबीर

काकडी आणि सुंगधी हब्ज दिले जाईल.

## **Moong Sprout Salad**

₹ 150/-

Moong sprouts tossed with herbs

### **मूळ कडधान्य कोशिंबीर**

मूळ कडधान्यासह मिसळलेले हब्ज दिले जाईल.

## **Aloo Chaat**

₹ 150/-

Choppef Potatoes tossed in indian spice and lemon juice

### **आलू चाट**

चिरलेला बटाटा भारतीय मसाले आणि लिंबाच्या रसासह दिले जाईल.

## **Palak Patte ka Chaat**

₹ 150/-

Spinach leaves are coated with besan batter, deep fried, and then drizzled with curd, chutneys, and masalas

### **पालक पत्ते का चाट**

पालकची पाने बेसणसच्या पीठात तळून दही, चटणी आणि मसाल्यांसह दिले जाईल.

## **Chana Chaat**

₹ 150/-

Prepared with chickpeas tossed with bits of tomato, cucumber, onions, lime juice chat masala

### **चना चाट**

टोमॅटो, काकडी, कांदे, लिंबाचा रस आणि चाट मसाला चण्यासह दिले जाईल.

## **Chef Choice Salad**

₹ 200/-

An array of exotic vegetables tossed in together a selection of india chutneys and spice with herbs

### **शेफ चॉईस कोशिंबीर**

भारतीय चटण्यांच्या निवडीनुसार विदेशी भाजीपाला एकत्रित करून हब्ज मसाल्यांसह बनवलेली कोशिंबीर दिली जाईल.

## DESSERTS मिठाई

### YOUR CHOICE OF ICE CREAM ☐

₹ 150/-

Ask your server for today's flavours

#### आईसक्रिम - तुमच्या आवडी प्रमाणे

आजच्या पलेवर्ससाठी आपल्या सर्व्हरला विचारा

#### Shreekhand

₹ 150/-

A Maharashtrian specialty prepared with hung curd, sugar, saffron and cardamom powder, topped with Dry Fruits

#### श्रीखंड

झाय फूट्स, दही, साखर, केशर आणि वेलची पावडरसह तयार केलेले महाराष्ट्रीयन खासियत असलेले श्रीखंड दिले जाईल.

#### Shivaya Pysum

₹ 150/-

Roasted Vermicelli cooked with milk and dry fruits

#### सेवई पायसम

भाजलेली सेवई, दुध आणि झाय फूट्ससह शिजवून बनवलेले पायसम दिले जाईल.

#### Gulab Jamun

₹ 150/-

Soft-fried dumplings made from thickened milk and soaked in rose-flavoured sugar syrup

#### गुलाब जामून

गुलाबाच्या चवीनेयुक्त साखरेच्या पाकात घोळवून घट्ट दुधापासून बनविलेले तलम तळलेले गुलाब जामून दिले जाईल.

### **Kesari Ras Malai**

₹ 200/-

A sweet Indian preparation made from chena, served with thickened milk, almonds and pistachios

### **केसरी रस मलाई**

बदाम-पीस्ते घालून, मावा आणि आटवलेले दुधापासून बनवलेली एक भारतीय मिठाई दिली जाईल.

### **Banaras Pan Kheer**

₹ 200/-

Indian rice pudding blended with Banarasi Pan

### **बनारसी पान खीर**

भारतीय तांदाळाची खिर बनारसी पान मसळवून दिले जाईल.

### **Fresh Fruit Platter**

₹ 200/-

A selection of fresh seasonal fruits

### **फ्रेश फ्रूट प्लॅटर**

निवडलेली ताजी मोसमी फळे दिली जातील.

### **Sweet Sangam**

₹ 300/-

Combination Of gulab jamun ,ras malai, khoya and dry fruits

### **स्वीट संगम**

गुलाब जामुन, रस मलाई, यामध्ये खोया आणि फूट्स यांचे मिश्रण दिले जाईल.

## THALI

### Elite Thali



₹ 650/-

1 Welcome Drink, 3 Farsan, 1 Salad, 1 Chat, 3 Vegetable Preparations, 1 Paneer, 1 Dal/Khadhi, 1 Rasam, 1 Pulao, 4 Types Bread, 2 Desserts and Chaas Papad (Fried Or Roasted), Pickle, Chutney, Thecha served as accompaniments

### इलाईट थाळी

१ वेलकम ड्रिंक, ३ फरसान, १ सलाद, १ चॉट, ३ तयार केलेल्या भाज्या, १ पनीर, १ दाल/कढी, १ रसम, १ पुलाव, ४ चपात्या, रोटी किंवा भाकऱ्या, २ मिठाई आणि ताक, पापड (भाजलेला किंवा तळलेला), लोणंचे, चटणी, ठेचा दिला जाईल.

### Golden Thali

₹ 450/-

1 Welcome Drink, 2 Farsan, 1 Salad, 3 Vegetable Preparations, 1 Dal, 1 Rice, 2 Types Bread, 1 Dessert And Chaas, Papad (Fried Or Roasted) Pickle, Chutney, Thecha served as accompaniments

### गोल्डन थाळी

१ वेलकम ड्रिंक, २ फरसान, १ सलाद, ३ तयार केलेल्या भाज्या, १ दाल, १ पुलाव, २ चपात्या, रोटी किंवा भाकऱ्या, १ मिठाई आणि ताक, पापड (भाजलेला किंवा तळलेला) लोणंचे, चटणी, ठेचा दिला जाईल.

### Silver Thali

₹ 350/-

1 Welcome Drink, 1 Farsan, 1 Salad, 2 Vegetable Preparations, 1 Dal, 1 Rice, 2 Types Bread, 1 Dessert And Chaas, Papad (Fried Or Roasted) Pickle, Chutney, Thecha served as accompaniments

## स्लिघर थाळी

१ वेलकम ड्रिंक, १ फरसान, १ सलाद, १ तयार केलेल्या भाज्या, १ दाल, १ पुलाव,  
२ चपात्या, रोटी किंवा भाकन्या, १ मिठाई आणि ताक, पापड (भाजलेला किंवा तळलेला)  
लोणंचे, चटणी, ठेचा दिला जाईल.

## BEVERAGES

### Badam Kesar Thandai

₹ 80/-

It is a traditional Indian drink made with pureed almonds and milk

### बदाम केसर थंडाई

हे पारंपारिक भारतीय पेय आहे जे शब्द बदाम आणि दुधासह बनवून दिले जाईल.

### Chaac/Tak (Plain / Masala)

₹ 80/-

Fermented Indian drink served chilled

### छास / ताक (साधा / मसाला)

किणित भारतीय असलेले थंडगार पेय

### Lassi (Sweet / Salted)

₹ 80/-

A thick yogurt drink served chilled

### लस्सी (गोड / खारट)

जाड दही असलेले थंडगार पेय दिले जाईल.

## **Masala Lemon Soda (Sweet / Salt)**

**₹ 80/-**

Carbonated lemon flavoured drink served chilled

## **मसाला लिंबू सोडा (गोड / खारट)**

सोड्यामध्ये बनवलेले थंडगार मसाले दार लिंबू सरबत दिले जाईल.

## **Masala Tea**

**₹ 80/-**

Choose any one : Ginger / Cardamom

## **मसाला चहा**

कोणताही एक निवडा: आले / वेलची

Prices Are Exclusive Of 5% Service Charge and Applicable Government Taxes.

“Allow Us to Fulfil Your Needs- Please Let the Server Know If You Have Any Dietary Preference, Food Allergies or Goods Intolerance”

किंमतीमध्ये ५% सेवा शुल्क आणि लागू सरकारी कर वगळता आहेत.

“आम्हाला तुमची गरज पुर्ण करण्याची संधी द्या” तुमची काही आहार पथ्ते असल्यास कुपया सर्व्हला कळवा आहार प्राधान्य, अन्नाची एर्लजी किंवा सहिश्नूता.



#### Eastin Easy Vita

Post Vita, Vita Mayni Road, Taluka Khanapur, District Sangli, Maharashtra, India - 415 311.

Tel : 02347-295299 / 399 | Email : [rsvn@eastineeasyvita.com](mailto:rsvn@eastineeasyvita.com) | [www.eastineeasyvita.com](http://www.eastineeasyvita.com)

Follow Us :