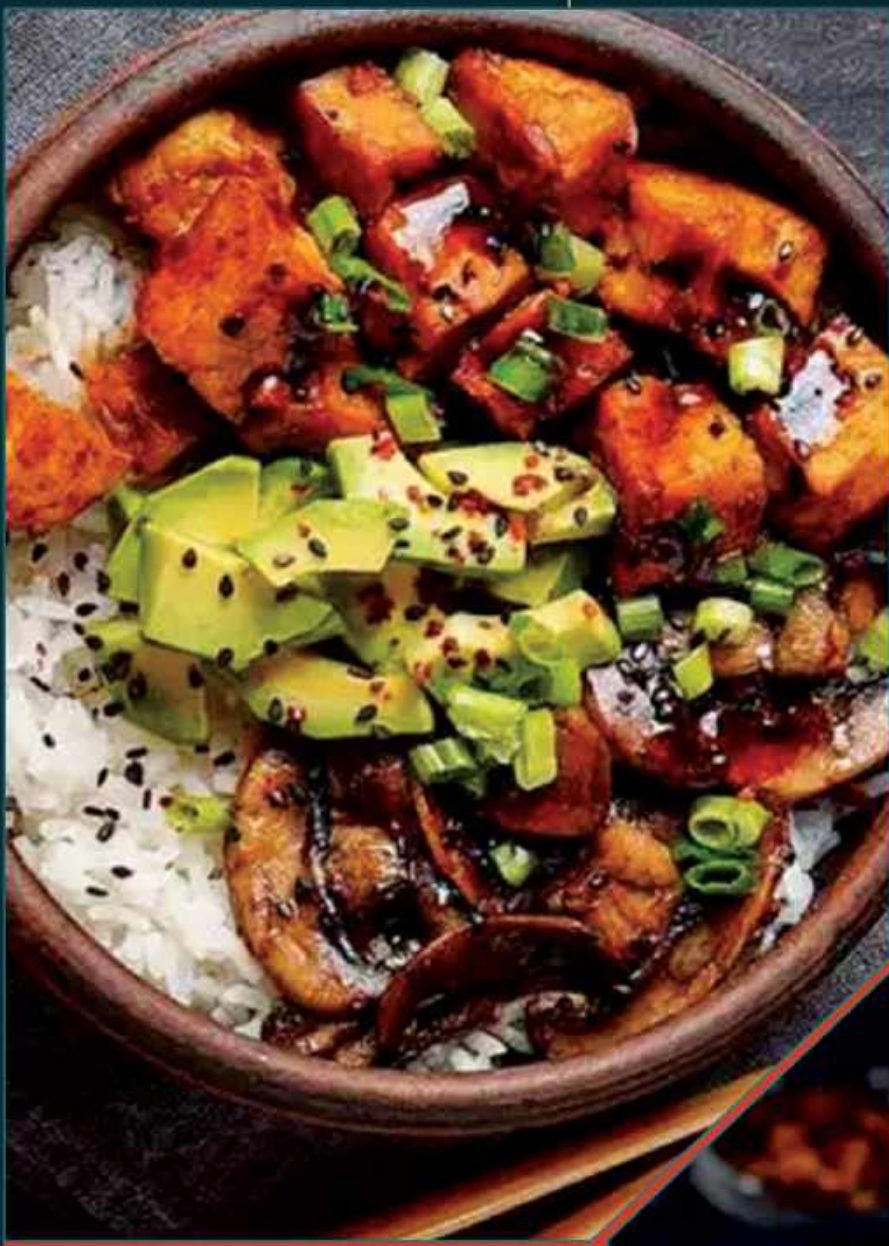




All Day Dining
Multi Cuisine Restaurant





द ग़रास हाऊस रेस्टॉरंट

DIETARY INDICATORS



**MAHARASHTRA
SPECIAL**



VEG



NON-VEG



SPICY



**CHEF'S
SPECIAL**

Please inform your server if you're allergic to:

Fish, shellfish and their products | Egg and egg products | Milk and dairy products |
Wheat and wheat products | Peanuts, soya, sesame seeds and other nuts |
Mushrooms or edible fungi | Any other

माहिती निर्देशक



**MAHARASHTRA
SPECIAL**



VEG



NON-VEG



SPICY



**CHEF'S
SPECIAL**

कृपया आपल्याला एलर्जी असल्यास आपल्या सर्व्हरला सूचित करा.

मासे, शंख आणि त्यांची उत्पादने अंडी आणि अंडी उत्पादने, दुध, दुग्धजन्य पदार्थ,
गहू आणि गहू उत्पादने शेंगदाणे, सोया, तीळ आणि इतर सुखा मेवा,
मशरूम किंवा खादच बुरशी । इतर कोणतेही

BREAKFAST

6:30 am to 10:30 am

CONTINENTAL कौन्टिनेन्टल

175

**Freshly Squeezed Fruit Juice Or Cut Fruit Platter,
Assortment Of Breakfast Rolls Or Toast With Butter
And Preserves, Tea Or Coffee**

ताज्या फळांचा रस किंवा फळाच्या फोडी,
ब्रेकफास्ट रोल किंवा लोणी आणि टोस्ट, चहा किंवा कॉफी

INDIAN भारतीय

250

**Fresh Seasonal Fruit Juice Or Fresh Cut Fruits
Or Lassi**

हंगामी ताज्या फळांचा रस किंवा ताज्या फळांच्या फोडी
किंवा लस्सी

Aloo Paratha With Yoghurt

दही सह आलू पराठा

Or किंवा

Poori Bhaji

पुरी भाजी

Or किंवा

**Dosa / Vada / Idli / Uttapam, Served With
Sambar, Coconut Chutney And Tomato Chutney**

डोसा / वडा / इडली / उत्तपा सह सांबार, नारळाची चटणी आणि
टोमॅटो चटणी

Or किंवा

**Ussal / Missal Pao Or Kande Pohe, Served With
Masala Chai**

उसळ / मिसळ पाव किंवा कांदे पोहे बरोबर मसला चहा



AMERICAN अमेरीकन

250

Seasonal Fresh Fruit Juice Or Fresh Cut Fruits

हंगामी ताज्या फाळांच्या फोडी किंवा ताज्या फळांचा रस

Assortment Of Breakfast Rolls Or Toast With Butter And Preserves

ब्रेकफास्ट रोल किंवा लोणी टोस्ट सह

Two Eggs Prepared Your Way Served With Pan Seared Chicken Sausages

दोन अंडी आपल्या आवडीनुसार पॅन सीअर चिकन सॉसेजस सह



HEALTHY पौष्टीक

Refreshing Booster

Granny smith, lettuce, cucumber and honey

रीफ्रेशिंग बुस्टर

ग्रॅनी स्मिथ, सलाद पता, काकडी व मध

120

Bircher Muesli

A healthy combination of muesli with fruits, yogurt and nuts

बीचर म्युसली

आरोग्यदाय म्युसली सह फळे, दही, सुख्या मेव्याचे मिश्रणा

135

Anti-oxidant Mixed Juice

Fresh lettuce, celery, ginger, cucumber and honey

अँटी-ऑक्सीडंट मिश्रित रस

ताजा सलाद पता, सेलरी, अद्रक, काकडी आणि मध

135

Oat Meal Porridge

Delight-broken wheat cooked with milk

ओट मिल पोरिज

दुधात शिजवलेला तुकडा गहू

135

Cereals

Choice of corn flakes / wheat flakes / chocos / muesli served with full or skimmed milk and honey

तृणधान्य

कॉर्न फ्लेक्स / गव्हाचे फ्लेक्स / चॉकोस / म्यूसलीची निवड पुर्ण किंवा स्किमड दुध आणि मध सह दिले जाईल

125



Fresh Fruit Platter

99

Selection of freshly sliced seasonal fruits

ताज्या फळाचे प्लेटर

हंगामी ताज्या फळाच्या फोडी

Fluffy Pancakes

150

Served with honey, maple syrup and melted butter

फलफीपॅनकेक्स

मध, मॅपल सिरप आणि वितळलेल्या बटर सह दिले जाईल

Eggs - To Your Style

155

Three eggs preparation cooked as per your liking and served with home style potato and ham / bacon / sausages and toast

अंडी - तुमच्या आवडीनुसार

तुमच्या आवडीनुसार बनवलेली ३ अंड्याची रेसिपी सोबत होम स्टाईल बटाटा आणि हॅम / बेकन / सॉसेज आणि टोस्ट सह

BREAKFAST SPECIALS स्पेशल न्याहरी

Bakers Basket

125

Basket of oven fresh breakfast pastries croissant, danish pastry, muffin, doughnut, multigrain bread or toast served with butter and preserves

बेकर्स बास्केट

ओव्हन फ्रेश ब्रेकफास्ट पेस्ट्री क्रोसन्ट, डॅनिश पेस्ट्री, मफिन, डोनट, मल्टीग्रेन ब्रेड किंवा टोस्ट लोणी सह दिले जाईल

Toast

75

White / brown or multigrain served with butter and preserves

टोस्ट

व्हाईट / ब्राउन किंवा मल्टीग्रेन टोस्ट लोणी सह दिले जाईल

Steamed Idli

75

Steamed rice and lentil cake served with sambar and chutney

वाफलेली इडली

वाफवलेले तांदूळ आणि मसूर याचा केक सांबर आणि चटणी सह



Uttapam

Thick pan cakes made of rice and lentil cooked with tomato / onion / masala / cheese toppings or plain, served with sambar and chutney

उत्तपम

टोमॅटो / कांदा / मसाला / चीज टोपिंगज किंवा सांबर व चटणी बरोबर शिजवलेले तांदूळ आणि डाळ असलेले जाड पॅन केक्स दिले जाईल

Choice Of Dosa

Thin pan cakes made of rice with choice of masala / cheese toppings or plain, served with sambar and chutney

तुमच्या प्रमाणे डोस्याची निवड

तांदळाच्या निवडीपासून बनविलेले पातळ पॅन केक्स मसाला / चीज टोपिंगज किंवा साधा सांबर आणि चटणी सह दिला जाईल.

Choice Of Paratha

Whole wheat indian bread filled with mildly spiced mashed potatoes or cottage cheese or seasonal vegetables or plain, served with pickle and yoghurt

तुमच्या निवडीनुसार पराठा

जाड गव्हाची भारतीय भाकरी, सौम्य मसाल्यामध्ये मॅश केलेले बटाटे किंवा कॉटेज चीज किंवा हंगामी भाज्या लोणच आणि दही सह दिले जाईल

Poori Bhaji

Traditional indian breakfast preparation of potato curry and deep fried whole wheat bread

पुरी भाजी

पारंपारीक भारतीय न्याहारी बटाट्याची भाजी आणि संपुर्ण खोल तळलेली गव्हाची पुरी

Missal Pav

Sundried peas cooked in onion and tomato masala topped with sev, served with pav - a traditional bread from maharashtra

मिसळ पाव

कांदा आणि टोमॅटो मसाल्यात शिजवलेले मटर, शेव बरोबर आणि पाव - महाराष्ट्रातील पारंपारिक ब्रेड दिले जाईल

125



99



99

99



99

Kande Pohe



75

Pressed rice cooked with onion, scented with aniseed, cumin, turmeric prepared in a traditional way

कांदे पोहे

कांद्या सह शिजवलेले, तांदूळ, जिरे, हळद सुगंधित पारंपारिक पध्दतीने तयार केलेला पदार्थ दिला जाईल



LUNCH AND DINNER

12:30 pm - to 3:30 pm & 7:30 pm to - 11:00 pm

APPETIZERS ऑप्पेटाईझर

Atishi Paneer Tikka



225

Marinated cubes of cottage cheese flavored with red chilli and cooked in tandoor

अतिशी पनीर टिक्का

तंदूरमध्ये शिजवलेले तिखट कांटेज चीजचे मॅरीनेट केलेले चौकोनी तुकडे



Subz Shammi Kebab



175

Fresh seasonal vegetables, spinach, spiced pulses, pan fried

सबझ शम्मी कबाब

ताजी हंगामी भाज्या, पालक, मसालेदार डाळी, पॅन फ्राईड

Corn Papdi Chaat



175

Crispy papdi discs topped with american corn and potatoes enhanced with assortment of tangy and spicy sauces

कॉर्न पापडी चाट

क्रिस्पी पापडी डिस्कमध्ये अमेरिकन कॉर्न, बटाटे, मसालेदार आंबट सॉसच्या मिश्रणा सह



Vegetable Kebab Platter

399

Four types of veg kebabs served with green chutney

व्हेजिटेबल कबाब प्लेटर

चार प्रकारची शाकाहारी कबाब हिरवी चटणी सह दिले जाईल

Tandoori Khumb Ke Seekh Kebab

209

Minced cottage cheese combine with indian spices and stuffed in button mushroom, cooked in tandoor

तंदूरी कुंभ के शीक कबाब

मिन्सड कॉटेज चीज भारतीय मसाल्यासह एकत्र करुन आणि तंदूरमध्ये शिजवलेल्या बटण मशरूमध्ये भरलले कबाब

Achari Paneer Tikka

225

Pickled indian spices marinated cottage cheese in hung curd, cooked on tandoor, served with chef's choice julienne salad

अचरी पनीर टिक्का

तंदूरवर शिजवलेल्या भारतीय मसाल्यात मॅरीनेट कॉटेज चीज, शेफच्या आवडीनुसार ज्यूलिने सलाद सह दिले जाईल

Corn Ke Shikampuri Kebab

195

Finely minced roasted mix veg and corn tikki shallow fry on pan, garnished with sliced lemon and chopped fresh coriander

कॉर्न के शिकमपुरी कबाब

चिरलेले, मंद आचेवर भाजलेले मिक्स व्हेज आणि कॉर्न टिक्की, चिरलेली ताजी कोथिंबीर व चिरलेले लिंबू सह

Kathi Roll (Vegetable / Chicken)

155 / 179

Pan seared julienne exotic veggies cottage cheese / chicken wrap in indian thin bread served with tandoori salad and green chutney

काठी रोल (व्हेजिटेबल / चिकन)

पॅन सीरेड ज्यूलिने विदेशी वेजिज कॉटेज चीज / चिकन भारतीय पातळ ब्रेडमध्ये तपेटून तंदूरी कोथिंबीर आणि हिरव्या चटणी सह

Hunan Mushroom And Baby Corn Chilly

199

Crispy fresh button mushroom and baby corn tossed in hunan sauce

हुनान मशरूम आणि बेबी कॉर्न मिरची

कुरकुरीत ताजे बटण मशरूम आणि बेबी कॉर्न हूणन सॉस सह



Paneer Yakitori



275

Fried corn flour coated diced cottage cheese wok tossed in yakitori sauce

पनीर याकितोरी

तळलेले कॉर्न प्लोअर लेपित डाइस कॉटेज चीज वॉक टोस्ट याकीतोरी सॉस

Vegetable Manchurian



185

Fine minced veggies dumpling wok tossed with manchurian sauce

व्हेजिटेबल मॅन्चूरियन

बारीक किसलेला व्हेजी डम्पलिंग वॉक टोस्ट मॅन्चूरियन सॉस सह

Thai Crispy Corn Fritters



190

American corn fritters combined with thai spices and tossed on wok with scallion, served with oriental salad

थाई क्रिस्पियन कॉर्न फ्रिटर्स

अमेरिकन कॉर्न फ्रिटर, थाई मसालेदार आणि स्कॅलियन वॉक वर टॉस केलेले ओरिएंटल कोशिंबीरसह दिले जाईल

Peporino Cheese Arancini



195

A perfect amalgamation of veg cheese rice balls ration with cocktail dip

पेपरिनो चीझ अर्न्सीनी

कॉकटेल डिप सह व्हेज चीज तांदूळ बॉलचे मिश्रण

Caprese Bruschetta



175

Fresh tomatoes, fresh mozzarella, basil toasted sliced on french baguette

कॅप्रिस ब्रुशेचेटा

ताजे टोमॅटो, ताजे मॉझरेला, तुळस टोस्टेडवर फ्रेंच बॅगेट

Murgh Malai Tikka



275

Tender chicken morsels marinated with yogurt and chef special blend of spices, cooked in tandoor

मुर्ग मलाई टिक्का

शेफ विशेष मसाल्यांचे मिश्रण केलेले आणि तंदूरमध्ये शिजवलेल्या टेंडर चिकन मॉर्सल्सने दही सह



Murgh Rozali Kebab



299

Chicken thin breast stuffed with cheese and crackers, minced chicken, indian herbs, cooked on tandoor

मुर्ग रोझली कबाब

पातळ चिकन, चीज आणि क्रॅकर्सने भिजलेले चिकन आणि तंदूरवर शिजवलेल्या भारतीय औषधी वनस्पती



Angara Murgh Seekh Kebab



275

Indian spice marinated fiery smoky chicken cooked in tandoor, served with green chutney and rounded pickled onion salad

अंगार मुर्ग शीख कबाब

तंदूरवर शिजवलेले भारतीय मसाला मॅरीनेटेड फायरी स्मोकी चिकन हिरवी चटणी आणि गोल कांदा कोशिंबिरी सह दिले जाईल.

Kala Chicken Pepper Fry



275

Thick julienne chicken marinated in coastal spice sauté on pan with bell peppers

काळा चिकन मिरपूड तळणे

मिरपूड असलेल्या पॅनवर कोस्टल स्पाइसमध्ये दाट ज्यूलियन चिकन मॅरीनेट



Mutton Seekh Kebab



325

Minced lamb rolls coated with fresh herbs, spiced, cooked in tandoor, served with green chutney and onion ring salads

मटण सीख कबाब

तंदूरमध्ये शिजवलेल्या ताज्या औषधी वनस्पती मध्ये मटणाचे रोल सह हिरव्या चटणी व रिंग कोशिंबीर दिले जाईल

Shikari Mutton Chops



375

Lamb chops marinated with chef's signature spice and garlic hung curd, cooked in tandoor

शिकारी सीख कबाब

तंदूरमध्ये शिजवलेले मटण चॉप्स शेफच्या सिग्नेचर स्पाइस आणि लसूण हँग दही सह मॅरीनेट



Kashmiri Sofiyana Fish Tikka

275

Smoky fennel combine with kashmiri spice cooked in tandoor, served with mint chutney and julienne ranch salad

काश्मिरी सोफियाना फिश टिक्का

तंदूरवर शिजवलेल्या काश्मिरी मसाल्यासह बडीशेप एकत्र करून पुदीना चटणी आणि ज्युलिंन्ने रेच सलाद सह दिले जाईल

Tandoori Pomfret

455

Pomfret marinated with lime juice, yoghurt, chilli powder and chef signature spice, cooked in tandoor

तंदूरी पोम्फ्रेट

तंदूरमध्ये शिजवलेले दही, मिरची पावडर आणि शेफ सिग्नेचर मसाल्यासह पोम्फ्रेट मॅरीनेट करून

Hariyali Mahi Tikka

395

Chunks of fresh fish delicately marinated in fresh mint flavored spices and cooked in tandoor

हरियाली माही टिक्का

तंदूरमध्ये शिजवलेले ताजे माशांचे बारीक तुकडे ताज्या पुदीना मसाल्यांसह मॅरीनेट करून

Amritsari Tandoori Jhinga

499

Prawns immerse in indian spice infused hung curd, cooked in tandoor, garnished with fresh lemon, served with chunky salad and green chutney

अमरीतसरी तंदूरी झिंगा

भारतीय मसाल्यांमध्ये मुर्वलेले दह्याचे विर्जन असलेल्या तंदूरमध्ये बनवलेली कोळंबि, सलाद आणि हिरवी चटणी सह दिले जाईल

Crispy Dong Tao Chicken

279

A prominent vietnamese chicken supreme marinated in authentic vietnamese spice and wok tossed with hot sesame garlic sauce

क्रिस्पी डोंग ताओ चिकण

अस्सल व्हिएतनामी मसाल्यांमध्ये एक प्रसिध्द व्हिएतनामी चिकन सुप्रिम मॅरीनेट करून आणि तमाल वॉक लसूण सॉस



Chicken Chilly / Fish Chilly

225 / 385

Fried chicken cubes/ fish tossed with diced onion capsicum and chilly garnished with spring onion

चिकन चिल्ली / फिश चिल्ली

फ्राईड चिकन चौकोनी तुकडे / मासे भाजलेली कांद्याची शिमला मिरची आणि स्प्रिंग कांद्या सह



Diced Chicken With Two Pepper Sauce

355

Juicy chunks of chicken tossed in hot szechwan sauce

दोन पेपर सॉससह चिकनयुक्त पाककृती

चिकनचे रसदार भाग गरमा-गरम सेझ्वान सॉसमध्ये

Szechwan Lamb

325

Shredded lamb with onion and green pepper in hot szechwan sauce

सेझ्वान लॅम्बा

भरलेले बारीक चिकन गरम सेझ्वान सॉसमध्ये कांदा आणि हिरव्या मिरची सह

Wok Tossed Black Bean Fish

375

Diced fish marinated and deep fried tossed with black bean sauce

वोक टोस्ट ब्लॅक बेन फिश

पातळ मासे मॅरीनेट करुन आणि खोल तळलेले काळ्या बीन सॉस



Fish Mandarin

385

Stir fried fish tossed with mushrooms cooked in hoisin sauce

फिश मंदारिन

तळलेले मासे होईसिन सॉसमध्ये शिजवलेल्या मशरूम सह

Fish & Chips

385

The all-time famous fish marinated in french mustard paste chopped parsley lime & coated in fine bread crumbs served with chunky salad fries and tartar sauce.

फिश आणि चिप्स

फ्रेंच मोहरी मध्ये चिरलेला अजमोदा (ओवा) आणि चंकी कोशिंबिरी फ्राईझ आणि टार्टर सॉससह सर्व्ह केलेल्या ब्रेड क्रंब्समध्ये कोटेड मासे दिले जाईल.



SALADS

11:00 am to 11:00 pm



Salad Of The Day (Vegetable / Chicken) 125 / 155

सलाद ऑफ द डे (व्हेजिटेबल / चिकन)

Greek Salad

125

Assortment of vegetables with olives, chunky tomatoes, onions, cucumber, bell pepper, fresh lettuce and feta cheese dressed with fresh herb vinaigrette

ग्रीक सलाद

मिश्रित भाज्या सह ऑलिव्ह, चंकी टोमॅटो, कांदा, काकडी, ढोबळी मिरची, सलाद पता, घट्ट चीज आणि व्हिनाईग्रेट

Green Salad

85

Freshly sliced tomato, onion, cucumber, carrot, lemon, chilly

हिरवा सलाद

ताजा टोमॅटो, कांदा, काकडी, गाजर, लिंबू, मिरची

Caesar Salad (Vegetable / Chicken) 145 / 175

Fresh assorted lettuce tossed with caesar dressing, served with garlic bread.

सीझर सलाद (व्हेजिटेबल / चिकन)

मिश्रित ताजा सलाद पता व सीझर ड्रेसिंग सह लसुन ब्रेड दिले जाईल.

Warm Asian Chicken Salad

145

Sesame scented soya marinated chicken tossed with peppers, beans sprouts, spring onion served on a bed of noodles

उबदार एशियन चिकन सलाद

सुगंधीत तीळ सोया मॅरीनेट चिकन मिरपुड मध्ये भाजून सोयाबीन, कांदा, न्युडल्स ब्रेड सह दिले जाईल



Italian Tuscan Salad
(Vegetable / Chicken)



155 / 195

Italian fresh herbs infused lettuce, olive pasta bell peppers and ring onion dressing with olive oil lemon pepper and mayonnaise

इटालियन टस्कन सलाद (व्हेजिटेबल / चिकन)

इटालियन ताजी औषधी वनस्पती कोशंबीरीसाठी वापरण्यात येणारा एक पाला व त्याचे झाड ऑलिव्ह, पास्ता बेल पेपर आणि ऑलिव्ह तेल लिंबू मिरपूड आणि बलक सह रिंग कांदा ड्रेसिंग



SOUP

11:00 am - 11:00 pm

Soup Of The Day (Vegetable / Chicken)

145 / 165

सूप ऑफ द डे (व्हेजिटेबल / चिकन)

Minestrone Soup

135 / 145

Vegetable / chicken

मिनीस्ट्रोन सुप

व्हेजिटेबल / चिकन

Choice Of Cream Soup

135 / 145

Tomato / mushroom / vegetable / spinach / chicken

क्रिम सुपची निवड

टोमॅटो / मशरूम / व्हेजिटेबल / पालक / चिकन

Manchow Soup (Vegetable / Chicken)

135 / 169

Minced vegetable / chicken / stock flavored with soya ginger garlic served with crispy noodle

मॅनचाऊ सुप (व्हेजिटेबल / चिकन)

व्हेजिटेबल / चिकन मिन्सड भाज्या / चिकन / स्टॉक चव असलेल्या सोया आल्याचा लसूणसह कुरकुरीत न्यूडल्स दिले जाईल



Roasted Tomato Basil Soup

99

Oven roasted tomatoes flavored with roasted onion, celery & fresh basil

रोस्टेड टोमॅटो बेसल सूप

ओव्हनमध्ये भाजलेले टोमॅटो, भाजलेला कांदा, सेलरी आणि ताजी तळशी पाने

Sweet Corn Soup (Vegetable / Chicken)

110 / 165

Creamy sweet corn / chicken soup seared cooked in mild chinese spices garnished with chopped spring onions

स्वीटा कॉर्न सूप (व्हेजिटेबल / चिकन)

चवदार स्प्रिंग ओनियन्सने सजवलेल्या कोमल मसाल्यात शिजवलेले मलाईदार स्वीट कॉर्न / चिकन सूप

Lemon And Coriander Soup (Vegetable / Chicken)

120 / 145

Clear vegetable / chicken soup fragrant with spices, lemon and cilantro

लेमन आणि कोरींडर सूप (व्हेजिटेबल / चिकन)

मसाले, लिंबू आणि कोथिंबीर सह सुगंधित भाज्या / चिकन सूप

Tom Yum Soup (Vegetable / Chicken)

135 / 155

Thai clear soup with perfect blend of lemon grass galangal and thai spices, cooked in vegetable / chicken

टॉम यम सूप (व्हेजिटेबल / चिकन)

लिंबू ग्लास गॅंगाल आणि थाई मसाल्याचे परिपूर्ण मिश्रण असलेले थाई स्पष्ट सूप, भाजी / चिकनमध्ये शिजवलेले



THE INDIAN CUISINE MAIN COURSE

12:30 pm to 3:30 pm & 7:30 pm to 11:00 pm

Kadai Paneer

199

Cubed cottage cheese cooked with dice capsicum, onions and indian spices infused tomato gravy

कढाई पनीर

शिजवलेले कॉटेज चीजचा क्युब सह कांद्याची पात आणि भारतीय मसाल्यांमधील टोमॅटो ग्रेव्ही



Kashmiri Paneer Handi

199

Kashmiri spices rubbed chunk cubed cottage cheese cooked in rich tomato cashewnut gravy garnished with fresh coriander and crushed cashewnut

काश्मिरी पनीर हंडी

काश्मिरी मसाले चंक क्यूबेड कॉटेज चीजमध्ये शिजवलेले उत्कृष्ट टोमॅटो काजू किसलेले ताजी कोशिंबीर आणि चिरलेल्या काजू सह गार्निश



Vegetable Jalfrezi

199

Vegetable cooked in spices and rich in flavor

व्हेजिटेबल जलफ्रेझी

उत्तम चव असलेल्या मसाल्यांमध्ये शिजवलेल्या भाज्या

Subz Kolhapuri

199

Mixed vegetable curry with thick and spicy rich gravy

स्बझ कोल्हापुरी

मिश्रित भाजी करी सह जाड आणि मसालेदार समृद्ध ग्रेव्ही सह



Palak Aap Ki Pasand

199

Minced palak cooked with your choice of paneer lasooni / baby corn / khumb

पालक आप की पसंद

आपल्या आवडीनिवडीत शिजवलेले पालक पनीर लसूनी / बेबी कॉर्न / खुंब सह

Kadhai Subz

199

Assorted garden fresh vegetables cooked with onion and tomato gravy

कढाई सब्झ

बागेतील ताज्या भाज्यांसह शिजवलेला कांदा आणि टोमॅटो ग्रेव्ही

Hing Jeera Ke Chatpate Aloo

160

Poatao cubes laced with tempered cumin seeds and asafoetida

हिंग जीरा के चटपटे आलू

बटाट्याचे चौकोनी तुकडे, जिरे आणि हिंग सह

Corn Capsicum Kaju

235

A delightful combination of corn, capsicum and cashew nuts enhanced with kasoori methi

कॉर्न कॅप्सिकम काजू

कस्तुरी मेथासह कॉर्न, कॅप्सिकम आणि काजू यांचे एक संयोजन

Aloo Gobhi / Mutter

195

Florets of cauliflower or green peas cooked with potatoes in choicest indian spices

आलू गोभी / मटर

भारतीय मसाल्यामध्ये शिजवलेले फुलकोबी किंवा हिरवे वटाणे, बटाट्या सह

Bhindi Masala / Do Pyaza

195

Tender okra tossed with your choice of masala or do pyaza

भिंडी मसाला / दो प्याझा

भेंडी आपल्या आवडीच्या मसाल्यात शिजवून किंवा दो प्याझा सह

Amritsari Chhole

175

Chickpeas cooked in aromatic spices



अमृतसरी छोले

सुगंधी मसाल्यात शिजवलेले चणे

Murgh Tikka Makkhan Methi



275

A signature chicken preparation enhanced with butter, rich tomato and cashewnut gravy

मुर्ग टिक्का मख्खन मेथी

लोणी लावून तयार केलेले चिकन टोमॅटो काजू ग्रेव्हि सह

Chicken Chettinad



275

Spicy chicken marinated in south indian spice cooked in coconut and red brown onion gravy

चिकन चेटीनाड

दक्षिण भारतीय मसाल्यात मॅरीनेट केलेले मसालेदार चिकन नारळ आणि लाल तपकिरी कांदा ग्रेव्हिमध्ये शिजवलेले

Murgh Shahi Korma



275

Creamy chicken curry, with a distinct nutty taste, laced with piquant spices, traditional royal lucknowi cuisine

मुर्ग शाही कोरमा

चिकन करी, सुखा मेव्याच्या चवी सह मसालेयुक्त, पारंपारिक रॉयल लखनवी पाककृती

Kadhai Murgh



275

Chunk cubed chicken marinated in ginger garlic paste and indian spices cooked in semi thick tomato and brown onion gravy garnish with fresh coriander leave

कढाई मुर्ग

भारतीय मसाला आल-लसूण पेस्टमने मॅरीनेट चिकन आणि अर्धा शिजवलेले टोमॅटोमध्ये आणि कोशिंबीरच्या भाजीबरोबर भाजलेल्या कांद्याची ग्रेव्हि सह

Mutton Rogan Josh



309

Tender morsels of lamb cooked in a traditional kashmiri spices

मटण रोगन जोश

पारंपारिक काश्मिरी स्पाइसमध्ये शिजवलेल्या मटणाचे तुकडे



Laal Maans

345

Tender lamb marinated in traditional rajasthani spices and cooked in rich gravy, garnish with fresh coriander

लाल मान्स

पारंपारिकपणे मॅरीनेट केलेले मटण, राजस्थानी मसाल्यात शिजवलेले ताजे मान्स आणि कोशिंबीर सह ग्रेव्ही



Mutton Ghee Roast

380

From the coastal regions tender boneless lamb marinated in ginger garlic paste and selected coastal spices

मटण घी रोस्ट

किनार्यावरील प्रांतांमधून निवडलेला मसाला आले लसूण पेस्ट मध्ये मॅरीनेट केलेले कोकरु

YOUR CHOICE OF FISH CURRY

तुमच्या आवडीप्रमाणे फिश करी



Pomfret / King Fish/ Prawns

319

Malwani / goan / mangalorean / north indian style

पोम्फ्रेट / किंग फिश / प्रोन्स

मालवणी / गोवन / मॅंगलोरीअन / नॉर्थ इंडियन पध्दत

Dal Makhani / Maharani / Maa Ki Dal

155

Black lentil simmered overnight and finished with cream, butter and spices.

दाल मखनी / महारानी / माँ की दाल

काळी डाळ एक रात्र भिजत ठेवून आणि मलाई, लोणी आणि मसाले घालून

Dal Fry / Lasooni / Tadka

129

Yellow dal tempered with asafoetida, garlic and cumin

डाळ फ्राय / लसूनी / तडका

पिवळसर डाळ हिंग, लसूण आणि जिरे घालून



Kadhi Khichidi

199

The combination of gujrathi / punjabi kadhi with khichidi

कढी खिचडी

गुजराती / पंजाबी कढी यांचे मिश्रण खिचडी सह

RICE DELICACIES स्वादीष्ट भात

Steamed Rice

109

वाफवलेला भात

Vegetable Pulao / Peas Pulao / Jeera Pulao

199

व्हेजिटेबल पुलाव / वटाणा पुलाव / जिरा पुलाव

Vegetable Biryani

255

Assorted garden fresh vegetables and basmati rice cooked with garam masala and indian spices

भाजी बिर्याणी

गरम मसाला आणि भारतीय मसाल्यांनी बागेतील शिजवलेल्या भाज्या आणि बासमती तांदुळाचा भात

Hyderabadi Murgh Biryani

325

A hyderabad delicacy of tender chicken layered with basmati rice

हैदराबादी मुर्ग बिर्याणी

कोमल कोंबड्याचे थरा सह बासमती तांदुळाचा भात

Dum Gosht Biryani

355

A melange of tender lamb and long grained basmati rice, cooked together on dum flavored with saffron and aniseed

दम गोश्त बिर्याणी

एकत्रितपणे दमवर शिजवलेले केशर आणि बडीशेप च्या चवी सह कोमल मटण आणि लांब दाणेदार बासमती तांदुळाचा तुकडा



BREADS ब्रेड

Missi Roti 45

मिस्सी रोटी

Tandoori Roti 29

तंदूरी रोटी

Paratha / Pudina Paratha 65 / 95

पराठा / पुदीना पराठा

Stuffed / Onion Kulcha 65 / 85

भरलेला / कंदा कुल्चा

Plain / Butter / Garlic / Cheese Naan 47 / 59 / 79 / 95

साधा / बटर / गार्लीक / चीज नान



ACCOMPANIMENTS अकोमपनीमेन्ट

Dahi Vada 85

दही वडा

Raita 85

Vegetable / pineapple / boondi

रायता

व्हेजिटेबल / अननस / बुंधी

Thayir Sadam 135

The ubiquitous curd rice

ताहिर सदम

फोडणीचा दही भात



FROM THE ORIENTAL CUISINE ओरिएंटल क्युसिन

Thai Curry  

315 / 335 / 395

Vegetable / Chicken / Prawns

Thai vegetable or chicken cooked to your choice of green / red curry served with rice

थाई करी

व्हेजिटेबल / चिकन / कोळंबी

आपल्या आवडीनुसार थाईची भाजी किंवा चिकन भात दिले जाईल

Noodle Or Rice Of Your Choice Hakka / Szechwan / Burnt Chilly Garlic

तुमच्या आवडीनुसार न्युडलस् किंवा भात / शेज्व्हान / ब्युर्ट चिली गार्लिक सह

Veg Noodle 

180

व्हेज न्युडलस्

Chicken Noodle 

275

चिकन न्युडलस्

Veg Fried Rice 

225

व्हेज फ्राईड राईस

Chicken Fried Rice 

289

चिकन फ्राईड राईस



WESTERN CUISINE DELICACIES

वेस्टर्न क्युसिन डिलीशिएस

Risotto (Vegetable / Chicken)  

275 / 325

Vegetable / wild mushroom / chicken

A italian arborio rice cooked in herb infused stock cook with dice pan seared mushroom served with garlic bread

रिसोट्टो (व्हेजिटेबल / चिकन)

व्हेजिटेबल / वन्य मशरुम / चिकन

डाईस पॅन सीअरड मशरुम सह हर्बझ ओतलेल्या स्टॉक कूकमध्ये शिजवलेले इटालियन अरबेरिओ तांदूळ लसूण ब्रेड सह दिले जाईल.



Roast Chicken Rosemary

375

Roasted chicken with rosemary jus served on a bed of mashed potatoes along with char grilled vegetables

भाजलेले चिकन रोझमेरी

सुवासिक पानांचे एक सदाहारीत वनस्पती असलेले भाजलेली कोंबडी चार ग्रील्ड भाज्यांबरोबर मॅश बटाट्यांच्या बेडसह दिले जाईल



Lamb Or Chicken Stroganoff

395 / 375

Lamb or chicken slices sealed with herbs and served in creamy sauce on the bed of herbed rice

कोकरु किंवा चिकन स्ट्रोगनॉफ

मटण किंवा चिकनचे तुकडे ओषधी वनस्पतीत बांधून आणि हर्बेड तांदळाच्या बेडसह मलई सॉसमध्ये दिली जाईल



PASTA (Vegetable / Chicken)

275 / 325

पास्ता (व्हेजिटेबल / चिकन)

Choice Of Pasta Served With Garlic Bread

तुमच्या पास्ट्याची निवड लसूण ब्रेडसह दिली जाईल

Penne Or Spaghetti

पन्ने किंवा स्पेगेटी

Aglio Olio

Garlic Fresh Herbs, Olive Oil, Double Cream & Italian Cheese Sauce / Arrabiata Sauce

अॅग्लो ऑलीओ

लसूण ताजे हर्बज, ऑलीव्ह ऑईल, डब्ल क्रिम आणि चीज सॉस / अरेबियाटा सॉस

Basil Scented Spicy Tomato Sauce

Basil And Herbs Flavored Tomato Concasse

तुळस असलेले मसालेदार टोमॅटो सॉस

तुळस आणि हर्बज च्या चव असलेले टोमॅटो कॉनकॅस



PIZZA पिझ्झा

Margherita

225

Tomato, cheese and basil

मार्गरीटा

टोमॅटो, चीज आणि तुळस सह

Pizza Fiama

250

Onion and chilli flakes

पिझ्झा फियामा

कांदा आणि मिरचीचे फेलेक्स सह

Ultimate Surprise (Vegetable / Chicken) 275 / 295

Exotic veggies / chicken and olives

अल्टीमेट सरप्राईझ (व्हेजिटेबल / चिकन)

एक्सोटीक व्हेजिस / चिकन आणि ऑलिव्ह

Tandoori Chicken Pizza

295

Marinated chicken in hung curd and spices, cooked in tandoor and topped on pizza

तंदूरी चिकन पिझ्झा

तंदूरीमध्ये शिजवलेले मसाले आणि हँग दहीमध्ये मरीनेट केलेले चिकन पिझ्झावर



DESSERTS मिठाई

Creme Caramel

175

All-time favorite custard with a layer of soft caramel

क्रिम कॅरामेल

प्रत्येक वेळी आवडेल असे कस्टर्ड मऊ कॉरमेलच्या थरा सह

Chocolate Walnut Brownie

179

Fine chocolate and walnuts combine with refined flour butter baked on oven served with vanilla ice cream and chocolate sauce on top



चॉकलेट वॉल्वट ब्रॉउनी

फाईन चॉकलेट आणि अक्रोड्स परिष्कृत पिठाबरोबर एकत्र ओव्हनवर भाजून लोणी व आईस्क्रीम आणि चॉकलेट सॉस सह दिले जाईल



Gajar Ka Halwa / Dudhi ka Halwa

125

A sweet preparation of grated carrot / bottle gourd slow cooked in sweetened milk

गाजर चा हलवा / दुधी चा हलवा

किसलेले गाजर / दुधी मंद गोड दुधात शिजवलेला गोड पदार्थ दिला जाईल

Gulab Jamun

75

Deep fried sweetened dumplings made from reduced milk and flour stewed in sugar syrup, served hot

गुलाब जामुन

घट्ट दुध आणि पीठापासून बनवलेले गोल गोळे साखरेच्या गरम पाकात दिले जाईल.



Kesari Rasmalai

145

Saffron scented spongy dumplings made from cow's milk steeped in sweetened milk

केसरी रसमलाई

केशरच्या सुगंधित स्पंज डंपलिंग्स गाईच्या दुधापासून बनविलेले गोड दुधात केसरी रसमलाई

Choice Of Ice Cream

80

Ask for house flavors, served two scoops

तुमच्या आवडीप्रमाणे आईस्क्रीम

फ्लेवर्ससाठी विचारा, दोन स्कूप्स



Kids' Corner (Combo Dish)

12:30 pm to 11:00 pm

Drake & Josh

225

Mini pizza topped with cheese, served with soft drinks

ड्रेक आणि आनंद

मिनी पिझ्झावर चीज सह सॉफ्ट ड्रिंक

Woody Woodpecker

215

Grilled finger sandwich with a layer of cheese, served with french fries and herbs dip

वूडी वूडपीकर

ग्रीलड फिंगर सॅन्डविच सह चीज थर सह फ्रेंच फ्राइझ आणि हर्बस वनस्पती सह

Ninja Hattori

275

Vegetable hakka noodles served with manchurian dumplings and a pastry

निन्जा हॅटोरी

व्हेजिटेबल हक्का न्युडल्स सह मॅन्चुरीयन डंपलिंग आणि पेस्ट्री दिली जाईल

Mickey Pizza (Vegetable / Chicken)

255 / 295

Thick crust mini pizza topped with sausage, corn kernel and chunks served with fresh fruit juice

मिकी पिझ्झा (व्हेजिटेबल / चिकन)

मिनी पिझ्झा टॉपड कॉर्न, सॉसेज आणि फळांच्या रसा सह



Between The Meals

11:00 am to 10:30 pm

Club Sandwich

149

Triple decker sandwich with layers of crispy lettuce, tomato, chicken, fried egg and bacon served toasted with choice of bread (white / brown)

क्लब सँडविच

ट्रिपल डेकर सँडविचा कुरकुरीत थर, टोमॅटो, चिकन, तळलेले अंडी आणि डुकराचे मांस टोस्टेड ब्रेड (व्हाईट / ब्राऊन)



B L T

195

Bacon, lettuce and tomato minced chicken sandwich

बी एल टी

डुकराचे मांस / हिरवे पान आणि टोमॅटो किसलेले कोबंडी सँडविच

Veggie Club Sandwich

75

Triple decker sandwich with layers of crispy lettuce, tomato, cucumber, coleslaw and cheese, served toasted with choice of bread (white / brown)

व्हेजि क्लब सँडविच

ट्रिपल डेकर सँडविच सह कुरकुरीत थर, टोमॅटो, काकडी, कोलस्लो आणि चीज टोस्टेड ब्रेड सह दिले जाईल (व्हाईट / ब्राऊन)



Make Your Own Sandwich (Vegetable / Chicken)

105 / 145

Make your sandwich with 2 choices of your fillings chicken salad /cheese/tomatoes/ cucumber/grilled vegetables served plain / toasted / grilled with the choice of your bread white/ brown/multigrain/

आपले स्वतःचे सँडव्हिच तयार करा (व्हेजिटेबल / चिकन)

तुमचे सँडव्हिच बनवा दोन पर्यायासह आपल्या फिलिंग्स चिकन कोशिंगीर चीज / टोमॅटो / काकडी / ग्रीलड / भाज्या / टोस्टेड / ग्रीलड सह आपल्या ब्रेडची निवड / पांढरा / तपकिरी मलटीग्रेन

Chicken Caesar Burger

225

Grilled chicken breast with caesar dressing and garden fresh vegetables topped with cheese slice served with crispy lettuce on sesame bun

चिकन सीझर बर्गर

ग्रीलड चिकन तुकड्या सह सीझर ड्रेसिंग आणि ताज्या भाज्या सह चीज स्लाइस सह कुरकुरीत कोभिची हिरवी पाने आणि तीकाचे बन दिले जातील



Cottage Cheese Veggie Burger

215

Mixed vegetable and cottage cheese patty with garden fresh vegetables and crispy lettuce on sesame bun

कॉटेज चीज व्हेजी बर्गर

मिक्स भाजी आणि कॉटेज पॅटी सह ताज्या भाज्या, कुरकुरीत कोभिची हिरवी पाने व तीळाचे बन

INDIAN COMBO DISH भारतीय कोम्बो डिश

Vegetable Biryani

255

व्हेजिटेबल बिर्याणी

Chicken Biryani

325

चिकन बिर्याणी

Dal Tadka With Jeera Rice

220

डाळ तडका सह जिरा भात

Masala Khichdi With Curd

225

मसाला खिचडी सह दही



BEVERAGES पेय

Fresh Fruit Juice

90

Mix fruits / watermelon / pineapple

ताज्या फळाचा रस

मिक्स फळे / अननस / कलिंगड

Lassi / Chaas

75

Plain / sweet / salted

लस्सी / ताक

साधा / गोड / खारट

Milkshake

95

Vanilla / chocolate / strawberry / seasonal fresh fruit flavored

मिल्कशेक

व्हेनिला / चॉकलेट / स्ट्रॉबेरी / हंगामी ताज्या फळांचा रस

Cold Coffee

95

कोल्ड कॉफी

Indian Masala Tea

45

भारतीय मसाला चहा

Readymade Coffee

55

रेडीमेड कॉफी



All prices are in indian rupees and are exclusive of 5% service charge and applicable government taxes.

सर्व किंमती भारतीय रुपचे आणि ५% सेवा शुल्क आणि लागू सरकारी कर वगळता आहेत.

“Allow us to fulfil your needs- please let the server know if you have any dietary preference, food allergies or goods intolerance”

“आम्हाला तुमच्या गरजा पूर्ण करण्यास अनुमती द्या-कृपया आहारातील प्राधान्य असल्यास, अन्नाची अॅलर्जी असल्यास किंवा वस्तु असहिष्णुता असल्यास जेवण वाढणाऱ्यास कळवा”