

Appetizers & Soup 開胃菜與湯品

Papad 脆豆餅 50 NT
 豌豆口味的餅乾，比洋芋片健康，但薄脆口感相似。

Masala Papad NEW 香料脆豆餅 70 NT
 豌豆口味的餅乾，比洋芋片健康，但薄脆口感相似，加上特殊香料讓人一口接一口。

Alu Tikka 薯輪 120 NT
 新鮮洋芋與香料結合的香脆，散發出誘人的香味。

Onion Bajia 洋蔥球 120 NT
 新鮮洋蔥以香料調味後酥炸，風味獨特，且老少皆宜，千萬別錯過這開胃菜！

Samosa 咖哩餃 120 NT
 非尋常的餃皮包裹香辣的咖哩與蔬菜，是印度最知名的開胃小點心之一。

Omelet 印式煎蛋 100 NT
 以綠辣椒、鮮乳、蛋與簡單調味，煎成美味獨特的一吃。

Mysore Deep Fried Chicken 邁索爾香酥雞 230 NT
 印度南方風味特色菜，搭配咖啡啤酒，是開胃下酒菜！

Green Chutney 綠椒醬 35 NT
 用青木瓜、香茅及香料調製成比別家更清爽，搭配開胃菜吃最是提味。

Raita 香料酸奶醬 35 NT
 將鮮美的酸奶油與香料調製出的開胃醬料，微酸的口感，可算是「印度式沙拉醬」。

Sambar 南印度酸辣湯 100 NT
 以香料與檸檬調味，加入豌豆，是種深受歡迎的開胃菜，開胃開胃了！

Tomato Soup 蕃茄湯 80 NT
 以蕃茄及少量的香料調味，簡單的味道，在各式印度菜中獨樹一幟。

Daal Soup 扁豆湯 80 NT



House

Salad & Grilled Chicken 沙拉與炭烤

Yogurt Salad

優格沙拉

100 NT

新鮮生蔬上頂特製的優格酸醬，酸酸甜甜，為接下來的主菜拉開美好的序幕。

Cucumber Salad

黃瓜沙拉

100 NT

新鮮大黃瓜與香茅乳的大切片，再以檸檬草調味，給你最健康的蔬菜清甜風味。

Tandoori Chicken

印度酸乳烤雞

250 NT

將雞肉放在燒鍋中長時間醃製後，再置入傳統烤爐中烤好，入味之餘還保有豐富肉汁，是南北印度都一風靡的著名菜之一！

Tandoori Whole Chicken

印度酸乳烤全雞

550 NT (須預訂)

朋友聚會，家人聚餐，最最適合點一隻全雞犒賞，且香又美味！

Chicken Tikka

串燒雞塊

250 NT

去骨雞肉塊以優格醃上24小時以上以保飽入味，以傳統烤爐烤好，聚餐分食最方便。

South Indian Specialty 南印度佳餚

Idli Sambar

米鬆糕套餐

130 NT

軟呼呼的米鬆糕沾上清涼爽口的椰子醬或辣醬一起吃，再喝一口濃郁的酸湯，飽飽不飽？

Dosa

原味米煎餅

50 NT

薄脆又香甜的小米佳餚，有鹹巴的香，卻不像鍋巴那麼硬，而鹹酥脆的口感，好吃到停不了！

Garlic Dosa/Butter Dosa

蒜味／奶油味米煎餅

60 NT

抹上蒜粒或奶油，再煎得香酥，蒜味或奶油味的大同小異，越嚼越香，不點一些蒜泥吃？

Masala Dosa

米煎餅套餐

150 NT

米煎餅的萬能辣醬，為整道佳餚，加上酸辣湯及兩餐，不容錯過的好度假美味！



Naan, Roti, Briyani, and Rice 主食

Plain Naan 原味烤餅 40 NT
 烤餅中間夾了香料與牛油的馬鈴薯泥一起進烤箱烤，香香酥酥，吃了真过瘾！

Butter Naan 奶油烤餅 50 NT
 烤餅中間夾了馬鈴薯泥，塗上香濃的奶油，香香酥酥！

Garlic Naan 蒜味烤餅 50 NT
 烤餅中間夾了蒜粒一起下爐去烤，出爐後塗上蒜粉香香，蒜泥油餅各有各的風味！

Roti 烤麥餅 50 NT
 簡單製作的烤餅，比較輕微的烤餅口味，適合全家老小人的口味。

Alu Parota 包薯餅 80 NT
 烤餅中間夾了香料與牛油的馬鈴薯泥一起進烤箱烤，香香酥酥，吃了真过瘾。

Plain Rice 香米飯 20 NT
 印度香米，比較軟一點，香氣撲鼻。

Saffron Rice 紅花飯 40 NT
 印度香米飯與印度薑黃粉拌炒，香氣撲鼻，滋味可口。

Briyani 五香飯（又稱波亞尼燉飯）是蒙兀兒人帶入印度的米飯料理，以長米搭配羊肉、雞肉、牛肉、海鮮或蔬菜燉成的飯，吃起來口感略濕，與台式炒飯米飯粒粒分明的滋味各有特色。

Vegetable Briyani	五香蔬菜飯	230 NT
Chicken Briyani	五香雞肉飯	250 NT
Mutton Briyani	五香羊肉飯	300 NT
Beef Briyani	五香牛肉飯	280 NT
Prawn Briyani	五香鮮蝦飯	280 NT

Chicken 雞肉精選

Chicken Curry	雞肉咖哩	230 NT
去骨雞肉加入蕃茄用大火燒幹，香濃又暖胃三杯雞！		
Chicken Karahi	香炒雞肉	280 NT
去骨雞肉加入蕃茄用大火燒幹，香濃又暖胃三杯雞！		
Chicken Madras	椰子香雞	250 NT
咖哩醬汁中加入椰子果仁拌炒，醬汁更佳濃郁，熱氣又清人。		
Chicken Tikka Masala	烤雞塊咖哩	280 NT
加入蕃茄一起烹煮，這道菜是英國客人最愛吃的菜！兩種火爐用的口味都好吃！		
Chicken Sagraala	菠菜雞肉	250 NT
菠菜將咖哩醬汁的味道層次變得豐富，助消化，加上新鮮的薑蒜，私家傳真！		
Chicken Vindaloo	辛辣香料雞	260 NT
嫩雞肉，歐式的煎釀肉屬於香脆，助消化，吃著吃著你胃口！		
Chicken Jaipuri	蔬菜咖哩雞	280 NT
大塊蔬菜用油拌炒，咖哩醬汁較乾稠，吃起來味道更濃郁。		
Butter Chicken	奶油雞	300 NT
這道菜清涼又美味又香醇濃稠的口感嗎？千萬別錯過這道咖哩非常美！		
Peshawar Chicken	柏夏瓦雞肉咖哩	300 NT
香料雞塊用蕃茄醬汁一起烹煮，煎生煎飯的完成，家家戶戶最喜歡的人呢！		
Chili Chicken (Boneless/With Bone)	辣子雞塊 (去骨/帶骨)	250 NT
本店獨有秘方，辣味超夠一試，不辣不帶半放心！絕不油膩，絕不膩口！		



以上餐點皆附一份香米飯，可補差價20元換紅花飯或原盅燉湯。

Seafood & Vegetables 海鮮與蔬菜精選

Auli Palak	洋芋菠菜	200 NT
將洋芋加入菠菜泥，與馬鈴薯久煮後，鬆軟的馬鈴薯泥與濃郁的醬汁，簡單而美。		
Vegetable Curry	蔬菜咖哩	230 NT
您習慣吃什麼？蔬菜咖哩加了馬鈴薯、四季豆、馬鈴薯、紅蘿蔔，飽足滿意！		
Alu Capsicum	青椒薯咖哩	230 NT
喜愛香滑、大塊蔬菜嗎？蔬菜咖哩加了青椒、馬鈴薯，飽足滿意！		
Baingan Bharta	香料茄子醬	200 NT
將茄子削成小丁後與咖哩醬一起烹煮成醬，特別吃，叫「香料茄子醬」，恰可比美。		
Daal Makhani	扁豆咖哩	200 NT
扁豆是印度素食者很常吃的豆類蔬菜，有獨特醇濃鹹甜，促進消化機能。		
Matar Paneer	青豆奶酪	250 NT
於奶酪咖哩中加入馬鈴薯一起烹煮，有青豆的氣味與化開的乳酪，一樣美味，加倍健康。		
Palak Paneer	菠菜奶酪	250 NT
將菠菜泥與奶酪醬一起烹煮，濃郁汁味與特殊蔬菜的氣息是奶酪咖哩的人氣熱狂的選擇。		
Chana Masala	鷹嘴豆咖哩	250 NT
鷹嘴豆是印度最愛的豆類，吃起來有點像黃豆，但口感較軟一些。		
Alu Gobi	香炒洋芋椰菜	200 NT
馬鈴薯與椰菜以香料調味，大火快炒，軟嫩入味，特別推薦給不能喝湯水的人。		
Prawn Curry	咖哩鮮蝦	250 NT
QQ的蝦仁配上濃郁的咖哩醬，略帶辛辣的滋味，美味更勝！		
Prawn Karahi	香炒鮮蝦	300 NT
除了九層塔香氣，還有薑蔥蒜的香氣，特別適合配飯，搭配鮮甜醬汁，香濃美味！		
Prawn Vindaloo	辛辣香料蝦	280 NT
熱辣的蝦仁，熱呼呼的馬鈴薯，微甜薑蔥汁與辛辣醬汁，越吃越「過癮」！		



House 以上餐點均附一份香米飯，可補差價20元換紅花飯或原味烤餅。

Classics: Beef & Mutton 牛肉及羊肉精選

Mutton Curry 羊肉咖喱 250 NT

溫和不辣的咖喱，只需羊肉煮至入味，有嚼頭又不過粗，牙口不好的人也輕鬆享用！

Mutton Karahi 香炒羊肉 300 NT

加入蒜末和蔥花的爆炒，味道較濃多了點刺激的香味，喜歡重口味的人不可錯過！

Mutton Jaipuri 蔬菜咖喱羊 300 NT

加入的蔬菜塊雖比多了一點香氣與嚼頭，蔬菜的平衡的脂肪，「青菜豆腐」的組合！

Mutton Sagwala 菠菜咖喱羊 280 NT

以香料烹煮，羊肉的腥膩味和酸香，加入菠菜獨特的黃汁入口，順順地停不了口！

Mutton Vindaloo 辛辣香料羊 280 NT

加入馬鈴薯和生一起烹煮，降燥刺激性，這道菜因為辣得過癮，各種體質均有自持！

Beef Curry 牛肉咖喱 250 NT

嚐慣日式和風咖喱，換個口味香醇牛肉咖喱新嘗試的既定路線！

Beef Karahi 香炒牛肉 300 NT

挑選用八角油爆炒幾分鐘，立刻下來試試脆脆「香料和薑」的組合的「印度風味」吧！

Beef Jaipuri 蔬菜咖喱牛 300 NT

煙燻入味的牛肉塊與蔬菜一起大火快炒至熟，當時能入口的蔬菜阻止嚼勁還在的牛肉，「飽悶」再加一份白飯！

Beef Sagwala 菠菜咖喱牛 280 NT

將菠菜塊加入醬汁中一起烹煮，與香醇的蔬菜肉和菜湯有相和的口感哦！

Beef Vindaloo 辛辣香料牛 280 NT

不加辣椒，不傷胃，加入酸味醬汁，更多風味Dive！



每點皆附一份香米飯 可換基價20元換紅花飯或原價

Drinks & Desserts 飲料與甜點

Black Tea (Iced/Hot)	印度紅茶 (冰/熱)	50 NT
其中藏有門和三大種世界四大茶的原味，精細油晶帶它的獨特風味。		
Indian Milk Tea (Iced/Hot)	香料奶茶 (冰/熱)	50 NT
香料調和，在茶中加入肉桂，並加入新鮮果糖一起煮，營養極其適合！		
Mango Juice	芒果汁	80 NT
清甜果汁，不只酸酸好喝，還可以補充維他命C呢！		
Lassi (Plain/Sweet/Salt)	優格 (原味/甜味/鹹味)	80 NT
促進腸胃，黏的優格，加上自然的香口味，口味外香，酸酸甜甜好優格！		
Mango Lassi	芒果優格	90 NT
將特製優格加入芒果汁的精華，在酸酸的飲料中甜適量。		
Taiwan Beer	台灣啤酒	100 NT
誰說美食有國界？印度太寶配土產啤酒，讓人一試挂一口、一試挂一口。		
Kingfisher beer	印度啤酒	100 NT
因釀造方式不同，印度啤酒比台灣啤酒更醇，品出更醇的香和特別佳！		
Coke/ /Sprite	可樂/ /雪碧	50 NT
碳酸飲料，美食永遠的好拍檔！		
Rasgulla	奶香甜球	80 NT
粉糯的奶球有著多種口味，和糖漿中一起食用，是印度最甜蜜的Happy Ending!		
Gulab Jamun	玫瑰果香糖球	80 NT
印度最美味，與特製的糖漿一起食用，體驗最純正的印度風味。		



House