**[맛집] 나마스떼, 천상의 요리 '인도 커리 맛집 BEST 5'**

기사승인 2019.04.03  09:42:33

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1287533&fbclid=IwAR3shFqYvK_U7TSr_k1DSMsF_JKde80oK8cMtVOvm4fPsQG4q-fwUxx-Zx8#cb>

- (95화) 홍대 ‘웃사브’·대학로 ‘깔리’·광화문 ‘고가빈커리하우스’·잠실 ‘아그라’·샤로수길 ‘옷살’ 외

중국 다음으로 세계에서 가장 인구가 많은 국가인 인도는 사모사, 삼바르, 난, 탄두리 치킨, 커리 등 다양한 요리가 발전했다. 그중 가장 익숙하고 친근한 음식인 ‘커리’는 마살라(인도의 향신료)를 넣어 만든 요리를 총칭하며 겨자 씨, 고수, 강황, 계피, 카다멈 등 수 많은 향신료가 가미된다. 커리는 크게 육류나 채소에 크림, 요구르트를 넣어 부드러운 맛이 매력적인 코르마(Korma), 칠리, 파프리카 가루를 넣어 살짝 매콤한 마드라스(Madras), 커리 중 가장 매운맛을 내는 빈달루(Vindaloo), 그리고 염소고기, 양고기를 주재료로 하는 고쉬트(Gosht) 등으로 나눌 수 있다. 이 외에도 들어가는 재료에 따라 다채로운 맛이 펼쳐진다.  
  
서울 인도요리 맛집으로는 광화문 고가빈커리하우스, 대학로 깔리, 안암동 오샬, 홍대/상수 웃사브, 명동 타지, 동대문 에베레스트, 홍대합정 시타라, 잠실롯데 아그라, 코엑스 아그라, 샤로수길 옷살, 경희대 베나레스, 숙대 베나레스, 연남동 헬로인디아, 신촌이대 아건, 홍대상수 델리인디아, 가로수길 리틀인디아, 잠실 키친오브인디아, 역삼역 강가, 여의도 마더인디아, 삼청동 옴레스토랑, 혜화동 머노까머나, 청담 스와가트, 나마스떼 등이 유명하다.  
  
전국 인도요리 맛집으로는 분당 탈리, 군포 긴자, 안산 칸티푸르레스토랑, 일산 로얄인디아, 제주 바그다드, 안천부평 비하니, 대전 북하라인디아, 대구경북대 인도방랑기, 대구수성 스위트인디아, 대구상인 라마앤바바나, 부산해운대 봄베이브로이, 라마앤바바나, 울산 나마스까르, 양산 키친인디아, 죽전퍼스트네팔 등이 유명하다. 인도 현지의 맛과 분위기가 가득한 서울 커리 맛집 BEST 5를 만나보자.

**◇무제한으로 즐기는 인도 커리와 난, 홍대 ‘웃사브’**

상수역 1번 출구 인근에 위치한 ‘웃사브’. 분수대와 인도 현지에서 공수한 조형물로 꾸민 내부 공간은 인도 현지 전통 식당의 분위기를 재현한다. 대표 메뉴는 세 종류의 커리와 인도식 요리를 포함하여 샐러드, 볶음밥, 난, 과일, 쌀로 만든 푸딩 피르니까지 무한 리필로 이용할 수 있는 ‘평일 런치 뷔페’다. 뷔페 이용 시 8천원을 추가하면 해산물, 채소, 소시지 바비큐도 무제한으로 즐길 수 있어 더욱 풍성한 식사를 할 수 있다. 평일 런치 뷔페는 오전 11시부터 오후 4시 사이에 이용 가능하며 제공되는 커리의 종류는 매장 상황에 따라 매일 변경된다.

close

▲위치: 서울 마포구 와우산로11길 10 ▲영업시간: 월 – 토요일 11:00 – 23:00, 일요일 11:00 – 22:00 ▲가격: 평일 런치 뷔페 1만3500원, 프로운 씨즐러 2만3000원 ▲후기(식신 엿엿): 인도요리를 맛볼 수 있어서 좋아요. 난에 커리 촥촥 발라먹으니 정말 맛있네요!

**◇도심 속 작은 인도, 대학로  ‘깔리’**

‘깔리’는 평일 저녁과 주말이면 계단을 따라 긴 웨이팅이 이어질 정도로 많은 인기를 자랑한다. 매장 곳곳에는 사장님이 인도 여행을 다니며 직접 수집한 장식품들이 놓여 있어 이국적인 느낌을 물씬 자아낸다. 대표 메뉴 ‘Kali A Set’는 커리를 시작으로 탄두리 치킨 티카, 난, 강황 밥, 라씨까지 푸짐한 구성을 한 번에 맛볼 수 있다. 그 중에서 닭 순살 부위를 향신료에 재워 숙성시킨 후 화덕에서 구워낸 ‘탄두리 치킨 티카’가 가장 인기다. 입맛을 당기는 은은한 숯불 향과 촉촉하고 부드럽게 씹히는 살점이 매력적이다. 이외에도 1인부터 4인까지 인원수에 맞춘 다양한 세트 메뉴가 준비되어 있다.

▲위치: 서울 종로구 대학로11길 43 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:30, B/T 16:00 – 17:30 ▲가격: Kali A Set 2만6000원, 탄두리 치킨 티카 1만3000원 ▲후기(식신 나혜진): 커리 종류가 굉장히 많았는데 크리미한 치킨 커리 쪽이 무난하게 먹을 수 있는 맛인 듯! 세트로 먹어서 다양한 메뉴를 먹었는데 버섯구이 맛있었고, 갓 나온 난이 따끈따끈해서 커리랑 같이 먹기 좋았음.

**◇향긋한 버터 풍미가 솔솔, 광화문 ‘고가빈커리하우스’**

높을 고(高), 더할 가(加), 손 빈(賓)을 뜻하는 ‘고가빈커리하우스’는 더 좋은 것만 더해 대접하고자 하는 마음을 상호에 담아냈다. 일본식 카레에 서양식 커리를 접목시킨 퓨전 스타일의 커리를 선보이는 곳이다. 대표 메뉴는 버터의 달콤한 향을 머금은 커리 위로 매콤한 닭 다리 살을 올려낸 ‘버터 치킨 카레’. 버터의 특유의 향긋한 풍미가 입안을 진득하게 감싸고 큼직한 닭 다리 살과 뭉근하게 익은 감자가 씹는 재미를 더해준다. 모든 커리 메뉴는 아보카도, 구운 토마토, 구운 새우 등의 토핑을 추가하여 더욱 푸짐하게 즐길 수 있다. 밥과 커리는 1번씩 리필이 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 경희궁2길 7 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:20, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 버터 치킨 카레 1만2500원, 쉬림프 치킨 카레 1만3800원 ▲후기(식신 펑크헤저드): 일반적으로 생각하는 커리 전문점보다 향신료로 인해 먹기 힘든 정도는 아니에요. 커리 특유의 느낌이 살아 있으면서 딱 우리 입맛에 맞게 많이 연구를 한 맛이네요. 잘 먹었습니다

**◇탁 트인 전망 속에서 즐기는, 잠실 ‘아그라’**

‘아그라’는 잠실 롯데월드 타워 6층에 자리 잡고 있어 탁 트인 뷰를 바라보며 식사를 할 수 있다. 대표 메뉴 ‘버터 치킨 마크니’는 토마토소스 베이스의 커리에 부드러운 크림과 닭고기가 어우러져 제공된다. 인도식 쌀밥에 커리를 듬뿍 올려 한입에 먹으면 고슬고슬한 밥알과 쫄깃한 닭고기가 어우러진 풍성한 식감이 일품이다. 화덕에서 구운 빵을 신선한 채소와 과일을 곁들여 소스에 찍어 먹는 ‘망고&포도 스노윙 브레드’도 인기 메뉴. 마요네즈와 레몬즙을 섞은 브릭 소스와 과일의 상큼함이 입맛을 돋워줘 애피타이저로 즐겨 찾는다. 런치 메뉴를 제외한 1인 1메뉴 주문 시 클래식 난과 라이스를 서비스로 제공한다.

▲위치: 서울 송파구 올림픽로 300 롯데월드몰 6층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 버터 치킨 마크니 1만9700원, 망고&포도 스노윙 브레드 2만1800원▲후기(식신 트위스트킴): 분위기나 맛에 비해 가격이 많이 비싸다는 생각은 들지 않네요~라씨들도 완전 괜찮고요. 맛있는 인도 커리와 난에 빠지신 분들이라면 꼭 한번 들러봐야 할 맛집인 것 같습니다. 제가 가본 인도요리 집 중엔 탑 오브 탑!

**◇현지의 맛 그대로, 샤로수길 ‘옷살’**

인도 전통 레시피와 향신료를 바탕으로 현지의 맛을 고스란히 재현하는 ‘옷살’. 커리는 물론 탄두리 치킨, 케밥, 피자, 파스타 등 여러 인도 정통 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 이곳은 커리의 토핑과 매운 정도를 기호에 맞게 선택하여 즐길 수 있는 점이 특징이다. 토핑은 치킨, 양고기, 닭고기, 소고기, 해산물, 야채, 파니르(인도 치즈)의 6가지 종류가 준비되어 있다. 달달한 토마토소스로 만든 ‘버터 맛살라 커리’와 신선한 시금치를 곱게 갈아 넣은 ‘시금치 커리’가 가장 인기다. 물을 사용하지 않고 요거트 원액과 과일만 들어간 인도식 요거트 ‘라씨’도 커리와 함께 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 관악구 관악로 164 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 버터 맛살라 커리 1만3900원, 시금치 커리 1만3900원 ▲후기(식신 sanarae): 정통 인도식 커리. 매장 분위기도 인도식으로 꾸밈. 많이 먹어도 부담 없고 누구나 좋아할 만한 맛. 커리 시키면 밥은 제공되고요. 특별한 날 남자친구와 늘 가는 곳입니다. 커리도 맛있지만, 개인적으로 스페셜 치킨 추천해요!

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201904/1287533_366546_4221.jpg |