



TANDOORI

HERZLIYA

תפריט

לחמי טנדור מסורתיים

אפויים בתנור טנדור מחימר לפי הזמנה

- נאן V 16 לחם מבצק תופח קל ופריך, אפוי בתנור גחלים
- קשמירי קולצ'ה V 32 לחם מבצק תופח קל ופריך, ממולא בתערובת פירות יבשים ואגוזים
- נאן שום V 17 נאן מטובל בשום טרי כתוש, אפוי בתנור גחלים
- קולצ'ה בצל V 18 נאן בציפוי בצל מגורד וטבעות פלפל, אפוי בתנור גחלים
- נאן חמאה V 17 לחם מבצק תופח מוברש בחמאה מומסת, אפוי בתנור גחלים
- טנדורי רוטי חיטה מלאה V 18 נאן עשוי מקמח חיטה מלאה ללא תפיחה, אפוי בתנור גחלים
- נאן ממולא ירקות V 32 נאן במילוי מבחר ירקות הגינה, אפוי בתנור גחלים
- קולצ'ה עוף V 18 נאן עשוי מקמח חיטה מלאה ללא תפיחה, אפוי בתנור גחלים
- מיסי מסאלה רוטי V 18 לחם העשוי מקמח עדשים צהובות ותבלינים הודים
- קימה קולצ'ה V 34 נאן במילוי בשר טחון, זנגביל טרי וכוסברה, אפוי בתנור גחלים
- קולצ'ה עוף V 33 נאן במילוי חתיכות עוף טחונות מתובלות, זנגביל טרי וכוסברה, אפוי בתנור גחלים

ראשונות

טבעוני

- סאמוסה צמחוני 37 משולשים פריכים במילוי מחית תערובת ירקות מתובלים
- באג'יה בצל 37 סלסולי בצל בציפוי קמח חומס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי
- פאקורס 37 מבחר ירקות גינה טריים בציפוי עדין של קמח חומס מתובל ופריך מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי
- בטטה ואדה 37 הפאסט-פוד של מומביי. כפתאות תפוח"א עם גרגירי חרדל, בציפוי דקיק ופריך של קמח חומס
- מיקס פלטה צמחונית (מנה לזוג) 74 מגוון ממיטב המנות הראשונות: 1 יח' סמוסה צמחונית, 1 יחידה בטטה וואדה, בג'יה בצל, פאקורס ומקאי פלאק פאקורס
- פאפאד (3 יח') 8 קרקר קריספי עשוי מקמח עדשים
- צ'יפס טנדורי (רגיל/חריף) 25

מהיבשה והים (בשרי)

- סמוסה כבש 39 בצק דמוי פירמידה ממולא בבשר טחון, אגוזי קשיו, אפונה ועשבי תיבול הודיים
- כנפי עוף בג'ינג'ר 40 כנפי פרגית מושרים בג'ינג'ר ותבלינים וטבולים בקמח חומס, מטוגנים עד שלמות
- דג פאקורס 38 נתחי דג ללא עצמות מתובלים ומצופים מעטפת עדינה של קמח חומס פריך. מוגש עם רוטב נענע ותמר הינדי
- מיקס פלטה בשרית (מנה לזוג) 78 מגוון ממיטב המנות הראשונות: 1 יח' סמוסה כבש, 2 יחידות כנפי עוף, 2 יח' דג פאקורס ו-4 יח' פאקורס ירקות
- ספרינג רולס ירקות 40 רול בצק אורז מטוגן במילוי ירקות, אטריות שעועית, פטריות שיטאקי טופו ובצלצלים, מוגשים עם רוטב וינגרט ליים, כוסברה וג'ינג'ר
- דים פטריות 38 כיסונים ממולאים פטריות פוטבלו ושיטאקי עם קשיו קלוי, כרישה ובצלצלים. עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה
- דים דים עוף 40 כיסונים ממולאים עוף מתובל, עשויים באידוי, מוגשים עם רוטב סויה

סלטים

- סלט דלהי 34 סלט צבעוני של קוביות ירקות טריים, מתובל קלות
- ראיטה מלפפונים 20 מטבל יוגורט מוקצף בתוספת מלפפון טרי קצוץ דק ונגיעות כמון
- סלט בצל וצ'ילי 10 טבעות בצל טרי מוגשות עם לימון ופלפלי צ'ילי ירוק

מרקים V

מוגש עם כדור אורז מטוגן בשמן עמוק עם זרעי כמון, קוקוס וצימוקים

מוליגטוני

מעדן מומלץ! מרק מתערובת עדשים כתושות. 32

עגבניות

מרק עגבניות קטיפתי בתיבול פפריקה וכמון. 32

ירקות

תערובת ייחודית של ירקות ועיטור שלכוסברה טרייה. 32

מומחיות השף. 32

מנות אורז

מרכיב עיקרי בתרבות האוכל ההודית. אורז מלווה כל ארוחה ומשקף נרטיב היסטורי.

- בסמטי מאודה V 22 אורז בשמתי הודי מוארך, לבן מבושל ללא תבלינים
- נברטאן פילאף 30 אורז בשמתי מעורב עם ירקות הגינה, זעפרן והל. תוספת מושלמת לארוחה
- בסמטי ג'ירה 24 אורז בשמתי הודי מוארך עשוי אחד-אחד, מתובל בזרעי כמון
- ירקות פארדה ביריאני V 48 אורז בשמתי עשוי בבישול ארוך עם תערובת ירקות, זעפרן, אגוזי קשיו וצימוקים, מבושל בקדירה סגורה בבצק דק לאידוי פנימי והפרשת טעמים
- עוף ביריאני 88 אורז בשמתי מבושל עם נתחי עוף ותבלינים, מעוטר בביצה קשה
- כבש ביריאני 92 אורז בשמתי מבושל עם קוביות טלה ותבלינים, מעוטר בביצה קשה
- סינגפור נודלס V 54 מלאות בירקות ובטעמים של אבקת קארי ורוטב סויה

סנדור הוא תנור חימר מסורתי הודי, המגיע לטמפרטורה של 600 מעלות, מה שמעניק לו את הטעם האייקוני של הודו

דג טיקה 89

נתחי דג פילה ללא עצמות מושרים בתערובת מסאלה וצלויים קלות על גחלים

סנדורי גריל מעורב (זוגי) 175

הצעת השף הכוללת מבחר ממעדני הסנדורי מוגשים על פלטת סזלר רותחת:

2 יח' עוף טיקה (אדום)

2 יח' עוף קסטורי (לבן)

2 יח' עוף גואה (ירוק)

2 יח' דג טיקה

2 יח' סיקה קבב

צ'יקן גואה 89

נתחי חזה עוף מושרים במרינדת עשבי תיבול טריים של כוסברה, מנטה, תרד וצ'ילי ירוק, בתוספת תבלינים וצלויים על גחלים

סיקה קבב 89

שיפודי בשר טלה טחון מעושר בתבלינים, צלויים על גחלים

צלעות כבש סנדורי 140

צלעות טלה נימוחות ועסיסיות שהושרו במרינדה עשירה של תערובת תבלינים וזנגביל, צלויות על גחלים

עוף פאשווארי 120

עוף מושרה במרינדת מסאלה מסורתית צלוי על גחלים עד שלמות

צ'יקן טיקה 89

פיסות חזה עוף ללא עצמות, מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצלויות בטנדר

צ'יקן קסטורי 89

נתחי חזה עוף ללא עצמות נימוחים ופריכים בתערובת תבלינים עדינה, צלויים על גחלים. מנה זו תענג אף את החוששים הגדולים

קארי

מסע מהנה אל מנות הקארי ההרפתקניות שלנו המוצעות מתוך אוסף ייחודי מאוד של השף רינה מהמטבח האזורי המגוון של הודו. רמת החריפות בתבשילים ניתנת לבחירה: מתובל קלות, בינוני, חריף או חריף מאוד

צ'אנה מסאלה 49

גרנירי חמוס מבושלים ברוטב מסאלה עם עגבניות ותערובת תבלינים

דאל טדקה 49

תבשיל מלכותי של עדשים צהובות, גרנירי כמון ושום להעשרת הארוחה

בשר קארי גואה 89

תבשיל מסורתי של בשר בקארי ותבלינים ארומאטיים

דג קארי 89

תחי דג ללא עצמות מבושלים ברוטב קוקוס וזרעי חרדל ארומאטי

טבעוני - צמחוני 70

פטריות זקוטי 58

תערובת בלתי שגרתית של פטריות וזקוטי מסאלה מגואה עם קוקוס, תמר הינדי ותבלינים

מיקס ירקות קארי 58

תערובת ירקות גינה טריים מבושלים ברוטב קארי ארומאטי

טופו קארי 59

קוביות טופו מבושלות ברוטב עגבניות מסאלה ורצועות פלפלים מתוקים

ירקות קולאפורי (חריף) 58

תערובת ירקות מבושלים ברוטב אותנטי של קולאפורי מסאלה

אלו גובי מסאלה 58

פרחי כרובית צעירה וקוביות תפוז"א מוקפצים קלות בתבלינים וזרעי כמון

ג'ירה אלו 52

תפוז"א קטנים מוקפצים עם כמון, זנגביל וצ'ילי ירוק

פלאק מאקי 62

תבשיל קטיפתי של מחית תרד וקוביות טופו, מבושלים עד שלמות בתיבול עדין.

חצילים בארטה 55

תבשיל מצפון הודו, של מחית חצילים מעושנים על גחלים ומבושלים עם בצל, עגבניות ותערובת עשבי תיבול ייחודית

בינדי (במיה) מסאלה 56

במיה טרייה מוקפצת בתערובת תבלינים ארומאטית

דאל מקהני 54

תבשיל עסיסי מעדשים שחורות שלמות שבושלו במשך הלילה על אש נמוכה, בתוספת שום, בצל, ג'ינג'ר

יבשה

עוף טיקה מסאלה 89

נתחי עוף צלויים בטנדר ומבושלים עד שלמות ברוטב עגבניות, בצל ותבלינים מסורתיים

עוף מקהני 89

נתחי עוף ללא עצמות צלוי על גחלים ומבושל ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי

עוף צ'ילי 89

מנת עוף בסגנון הודי-סיני אהובה מבושלת עם קומביניציה של ירקות

עוף קארי 89

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי מסורתי ותבלינים שלמים

עוף וינדלו 89

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ותבלינים שלמים, ברוטב חריף

קורי קאצ'פו 89

עוף מבושל ברוטב קוקוס חריף, מנה יוצאת דופן ממנגלור (דרום הודו)

עוף קארי ירוק 89

נתחי עוף ללא עצמות מבושלים ברוטב קארי ירוק קטיפתי וסמך

עוף בדאמי קורמה 89

עוף ללא עצמות מתובלים ומבושלים ברוטב שקדים קרמי ושברי אגוזים

רוגן גושט 95

מלכת המנות של אזור קשמיר. נתחי טלה מובחרים מבושלים ברוטב קטיפתי על בסיס אגוזי קשיו ותבליני קשמיר מסורתיים

בונה גושט 95

נתחי כבש מבושלים ברוטב סמך עשיר בתבלינים

כבש שאהי קורמה 95

כבש מבושל ברוטב קטיפתי עם אגוזי קשיו וזעפרן

ביף מאסאמן 89

נתחי בקר מבושלים ברוטב הודי-תאילנדי עם פטריות, פלפלים, ברוקולי, ג'ינג'ר, צ'ילי, כוסברה ובוטנים

פאניר

גבינה הודית מסורתית טרייה תוצרת בית, מוכנה מדי יום

פאניר מקהני 82

קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב עגבניות מעודן ואקזוטי

שאהי פאניר 82

קוביות גבינה ביתית מבושלות ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו וזעפרן

מסאלה באטר פאניר 82

קומביניציה של קוביות פאניר (גבינהביתית), פיסות פלפל אדום מתוק וקוביות בצל, מבושלות ברוטב קטיפתי חריף

פלאק פאניר 82

תבשיל מסורתי קטיפתי של תרד וגבינת קוטג' ביתית בתיבול עדין

מטר פאניר 78

תבשיל של אפונה גינה וקוביות גבינה ביתית מוגשים ברוטב קטיפתי של אגוזי קשיו

מלאי קופטה 69

כופתאות מגבינת קוטג' ביתית, פירות יבשים ותפוחי-אדמה, מבושלים ברוטב סמך

קשמירי דאם אלו 69

תפוז"א קטנים ממולאים בתערובת עשירה ומתובלת של פירות יבשים וגבינה ביתית, מבושלים ברוטב קשמירי

פאניר טיקה 92

קוביות פאניר מושרות במשך הלילה בתערובת תבלינים הודיים וצלויות בטנדר

TANDOORI ₪

Tandoori is the Indian traditional clay oven, reaching a temperature of 600c, giving it the iconic taste of India.

CHICKEN PESHAWARI 120

Chicken legs marinated in a traditional Tandoori masala and roasted to perfection on charcoal

CHICKEN TIKKA 89

Chunks of boneless chicken marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven

CHICKEN KASTOORI 89

A delicate and mild dish of boneless pieces of chicken that will please even the most chili fearing and unadventurous.

CHICKEN GOA 89

Chicken breast Pieces marinated in apounded paste of fresh coriander, mint, green chilies and barbecued to perfection

SEEKH KABAB 89

Skewered minced lamb enriched with spices and cooked on charcoal

TANDOORI LAMB CHOP 140

Tender juicy lamb chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices, then grilled over charcoal in a clay oven

FISH TIKKA 89

Chunks of boneless fish marinated in Tandoori masala and delicately cooked over charcoal

TANDOORI MIXED GRILL (FOR TWO) 175

A mixed variety of our chef's selection of tandoori grills, served on a sizzling platter:

- 2 pcs of Red Chicken Tikka
- 2 pcs of White Chicken Kastoori
- 2 pcs of Green Chicken Goa
- 2 pcs of Fish Tikka
- 2 pcs of Seekh Kebab

CURRY ₪

Enjoy our adventurous curries, from Chef Reena's very own unique collection of India's varied regional cuisine.

All Dishes Can Be Cooked as you wish: Mild, Medium, Spicy or Vindaloo style

Land

CHICKEN TIKKA MASALA 89

Barbecued cubes of chicken cooked with tomatoes & onions. An all-time favorite

CHICKEN MAKHANI (butter chicken) 89

Chicken cooked in clay oven and finished in creamy tomato sauce

CHICKEN CHILI 89

A popular Indo-Chinese dish cooked in combination of vegetables

CHICKEN CURRY 89

Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices

CHICKEN VINDALOO 89

Traditional Indian chicken curry cooked with whole spices, in spicy vindaloo sauce

KORI KACHPOO (chicken) 89

A Magalorian (South India) Delight, pieces of chicken cooked in a spicy coconut gravy

CHICKEN GREEN CURRY 89

Delicious boneless chicken cooked with athick paste of green curry

CHICKEN KORMA 89

Chicken cooked in a mildly spiced creamy sauce of almonds and dried nuts

ROGAN GHOST 95

A specialty dish from Kashmir, lean chunks of lamb cooked in a rich almond sauce and a blend of fragrant spices

BHUNA GOSHT 95

Pieces of lamb simmered in cracked herbs and spices, served in a thick sauce.

LAMB SHAHI KORMA 95

Lamb cooked in a creamy sauce of roasted cashew paste, garnished with saffron

BEEF MASSAMAN CURRY 89

Beef pieces cooked in an Indo-Thai curry sauce with mushroom, peppers, broccoli, ginger, chili, cilantro and peanuts

GOAN BEEF CURRY 89

A traditional Goan Beef curry cooked in a concoction of aromatic spices

Sea

FISH CURRY 89

Boneless fish cooked in an aromatic gravy of coconut, mustard seeds and curry leaves

Vegan-Vegetarian 🍴 · V

MUSHROOM ZACUTI 58

An unusual combination of mushroom and Goan zacuti masala made with coconut, tamarind and various spices

MIXED VEGETABLE CURRY 58

Seasonal vegetables cooked in an aromatic curry

TOFU CURRY 59

A healthy dish of tofu chunks cooked in a hearty tomato masala sauce with peppers.

VEGETABLE KOLAPURI (SPICY) 58

Mixed vegetables cooked in an authentic spicy mix of kolhapuri masala.

ALOO GOBBI MASALA 58

The ever-popular combination of cauliflower & potatoes stirrs fried with cumin seeds.

JEERA ALOO 52

Baby potatoes tossed with cumin, ginger and green chilies.

PALAK TOFU 62

Puree' of spinach cooked with tofu chunks in a creamy gravy

BAIGAN BHARTHA 55

A north Indian dish of smoked eggplant mashed and cooked with onions & tomatoes and seasoned with herbs

BHINDI (OKRA) MASALA 56

Tangy medley of fresh okra simmered with a mélange of aromatic spices

DAL MAKHNI 54

Whole black lentils harmoniously simmered overnight on a low flame, tempered with onions, garlic, ginger & herbs

CHANA MASALA 49

Chick peas slowly simmered with tomatoes, and spices.

DAL TADKA 49

The sub- continental specialty of yellow lentils tempered with cumin seeds and garlic.

~ PANEER ~

Fresh, homemade traditional Indian cheese, prepared daily

PANEER MAKHNI ₪ · V 82

Delicacy of home-made Indian cheese cooked in a smooth exotic tomato sauce

SHAHI PANEER ₪ · V 82

Home-made Indian cheese cooked in cashew nut gravy

MASALA PANEER (BUTTER) ₪ · V 82

A combination of paneer (homemade cottage), bell peppers and cubed onions cooked in spicy sauce

PALAK PANEER ₪ · V 82

Fresh homemade cottage cheese cooked in a smooth puree' of spinach.

MATAR PANEER ₪ · V 78

Cubes of cottage cheese and green peas cooked in cashew nut sauce

MALAI KOFTA · V 69

Croquettes of homemade cottage cheese, dry fruit and potatoes wallowing in the splendor of creamy gravy

KASHMIRI DUM ALOO ₪ · V 69

Seed potatoes stuffed with a spiced mixture of dry fruits, homemade cheese & simmered in Kashmiri gravy

PANEER TIKKA ₪ · V 92

Cubes of paneer cheese marinated in freshly ground spices and roasted in a clay oven

TRADITIONAL TANDOOR BREADS

Freshly baked in a tandoor clay oven at your order

PLAIN NAAN · V 16	KASHMIRI KULCHA · V 32
Leavened white flour bread baked in the clay oven	Leavened bread stuffed with mixed dried fruits and nuts. A delicacy!
GARLIC NAAN · V 17	CHEESE KULCHA The Indian version of a pizza 34
Leavened white flour bread topped with diced garlic paste and baked in the clay oven	LACHA PARATHA 18
ONION KULCHA · V 18	Whole wheat, multi-layered bread baked in the clay oven
Fluffy bread topped with onions and bell peppers	MISSI MASALA ROTI · V · ☞ 18
BUTTER NAAN · V 18	Tandoori bread made of yellow lentil flour and Indian Spices
Leavened white flour bread, with smooth margarine & baked in the clay oven	KHEEMA KULCHA 34
TANDOORI WHOLE WHEAT ROTI · V 16	Naan stuffed with a filling of spiced minced meat, fresh ginger and coriander
Whole wheat bread baked in the clay oven	CHICKEN KULCHA 33
VEGETABLE STUFFED NAN 32	Naan stuffed with spiced minced chicken, fresh ginger and xcoriander.
Delicious naan stuffed with mixed vegetables	

APPETIZERS

Vegan

- VEGETABLE SAMOSA ☞** 37
Spiced shredded vegetables stuffed in a pyramid shaped flour shell
- ONION BHAJIA ☞☞** 37
Shredded onions seasoned with chickpea flour served with mint and tamarind sauce
- VEGETABLE PAKORA ☞☞** 37
Assorted fresh vegetables dipped in spiced chickpea batter, served with mint and tamarind sauce.
- BATATA VADA ☞☞** 37
Mumbai's fast food snack. Crisp dumplings made of mashed potatoes and mustard seeds
- MIX VEG. PLATTER (FOR TWO) ☞** 74
A combination of our finest veg. starters: 1 pc veg. samosa, 1 pc batata vada, onion bhajia, veg. pakora & makai palak pakoda
- PAPAD (3 PCS) ☞** 8
Indian cracker made of lentil flour
- TANDOORI FRIES (SPICY/REGULAR)** 25

Land & Sea

- MUTTON SAMOSA** 39
Pyramid shaped dough triangles filled with minced meat, green peas, cashew nuts and Indian herbs.
- GINGER CHICKEN WINGS** 40
Ginger spiced crispy chicken wings dipped in chickpea flour and fried to perfection.
- FISH PAKODA ☞** 38
Spiced morsels of boneless Fish cubes dipped in chickpea flour batter served with mint and tamarind sauce.
- MIX NON-VEG. PLATTER (for two)** 78
A combination of our finest non-veg. starters:
1 pc mutton samosa, 2pcs chicken wings,
2 pcs of fish pakodas & 4 pcs of veg. pakora.
- VEGETABLE SPRING ROLLS** 40
Fried rice dough rolls stuffed with bean noodles, shiitake mushroom, tofu and onions. Served with lime vinaigrette.
- MUSHROOM DIM DIM** 38
Steamed dumpling stuffed with portobello and shiitake mushroom, roasted cashews, leek and onions. Served with soy sauce.
- CHICKEN DIM DIM** 40
Steam dumplings stuffed with ground chicken, served with soy sauce

SALADS

- DELHI SALAD ☞☞** 34
A fresh salad made of crunchy seasonal vegetables
- CUCUMBER RAIT ☞ · V** 20
Whipped yogurt with shredded cucumber, sprinkled with royal cumin
- ONION-CHILI SALAD ☞☞** 10
Sliced fresh onions served with lemon & green chilies

SOUPS · V

- MULLIGATAWNY**
An all-time favorite soup, made with lentils 32
- TOMATO**
Tangy medley of garden-fresh tomatoes 32
- VEGETABLE**
A unique blend of vegetables, garnished with fresh coriander 32

RICE DISHES

*Main ingredient in the Indian food culture.
Rice accompanies every meal and reflects a historical narrative.*

- STEAM BASMATI ☞ · V** 22
Long grain naturally aromatic steamed Indian Basmati rice
- NAVRATTAN PILAF ☞ · V** 30
Saffron flavored aromatic Pilaf rice with garden fresh vegetables, the perfect companion to your mea.
- JEERA RICE ☞ · V** 24
Long grain basmati rice sautéed with cumin seeds
- VEGETABLE PARDA BIRYANI · V** 48
Basmati rice and fresh vegetables, flavored with saffron, nuts & raisins, cooked with a cover of puff paste
- CHICKEN BIRYANI ☞** 88
Basmati rice cooked with tender pieces of chicken and spices garnished with hardboiled egg
- LAMB BIRYANI ☞** 92
Basmati rice cooked with lamb cubes and spices and garnished with hardboiled egg.
- SINGAPORE NOODLES ☞☞ · V** 54
packed with vegetables and flavoured with curry powder and soy sauce



TANDOORI

HERZLIYA

Menu