



Halen's Indian Curry **Specialties Curry Indian**

Add: 234 Bui Vien Street, Pham Ngu Lao Ward, District 1, HCMC
Mobile: 0906.748.860 - 0786.440.198 (Gautam)

Food Menu



Indian Soup / Súp Ấn Độ

1. Vegetable Hot & Soup

*A Spicy Sour Soup With Mix Vegetable .
Món Canh Chua Cay Với Rau Trộn.*



65.000

2. Vegetable Sweet Corn Soup

*Mixed Vegetable With Sweet Corn
Rau Trộn Ngô Ngọt.*



65.000

3. Tomato Soup

*A Rich Tomato Flavoured Creamy Soup
Súp kem có vị cà chua đậm đà.*



65.000

4. Basil Tomato Soup

*Roasted tomatoes, fresh basil, and heavy cream.
Cà chua nướng, húng quế tươi và kem béo.*



65.000

5. Chicken Hot & Sour Soup

*Chicken Keema, Spicy & Sour Soup With Mix Vegetable.
Keema Gà, Súp Cay & Chua Với Rau Trộn.*



70.000

6. Mushroom Soup

*Soup is rich and creamy, with the earthy flavors of mushrooms, savory flavors.
Súp có vị béo ngậy và béo ngậy, với hương vị đất của nấm, hương vị mặn.*



65.000

7. Chicken Sweet Corn Soup

*Garlic, ginger, sweetcorn, chicken, and onions simmered together.
Tỏi, gừng, ngô ngọt, thịt gà và hành tây đun với nhau.*



70.000

8. Chicken Mushroom Soup

*Made from scratch cream of mushroom soup flavor, sliced fresh mushrooms, and chunks of boneless
Được làm từ kem trộn với hương vị súp nấm, nấm tươi thái lát và những khúc không xương.*



70.000

9. Rasam

*It tastes slightly sour, spicy and hot with bursting flavors of spices.
Nó có vị hơi chua, cay và nóng với sự bùng nổ của các loại gia vị.*



65.000

Vegetarian Appetizers / Món khai vị chay

1. Vegetable Samosa (2 Pice)

Deep Fried Pastry, Stuffed With Potato & Mix Vegetable And Spicy.
Bánh Mì Chiên Giòn, Nhồi Khoai Tây & Rau Trộn Cay.



60.000

2. Vegetable Pakora

Mixed Vegetable With Gram Flour ,spicy & Deep Fried.
Rau Trộn Với Bột Gram, Gia Vị & Chiên Giòn.



70.000

3. Onion Pakora

Onion mix With Gram Flour ,Spicy & Deep Fried
Hành Tây Trộn Với Bột Gram, Cay & Chiên Giòn.



70.000

4. Onion Rings Pakora

Made with besan (gram flour), salt, spices and a main ingredient like onion.
Được làm bằng besan (bột mì), muối, gia vị và một thành phần chính như hành tây.



70.000

5. Onion Bhaji(4 Pice)

Onions, Coated In Seasoned Gram Flour And Deep Fried
Hành, Tráng Trong Bột Gram Gia Vị Và Chiên Giòn.



70.000

6. Palak pakora

Pakora are crispy fritters made with vegetables like onions, potatoes, gram flour, spices and herbs.
Pakora là món chiên giòn được làm từ các loại rau củ như hành tây, khoai tây, bột mì, gia vị và thảo mộc.



70.000

7. Aloo Tikki (4 Pice)

Aloo (Potatoes), Spices & Herbs These Crispy, Crusty.
Aloo (Khoai tây), Gia vị & Thảo mộc Những loại Giòn, Vỏ này.



70.000

8. Aloo Bonda (4 Pice)

Potato Bonda Is A Deep-Fried Tasty Snack Made With Gram Flour, Green Peas.
Khoai tây Là Một Món Snack Ngon Chiên Giòn Được Làm Với Bột Gram, Đậu Xanh.



70.000

9. Aloo 65 Todka

Whole Wheat Flour, Potatoes, Corn Flour, Garam Masala Make Curry Leaf Hot & Sour Spicy.
Bột mì nguyên cám, khoai tây, bột ngô, Garam Masala Làm cho lá cà ri nóng & chua cay.



90.000

10. Aloo Pakora

Potatoes Pakora - Gram Flour: Also Known As Besan Or, Gram Flour Is Made From Deep Fried.
Khoai tây Pakora - Bột Gram: Còn được gọi là Besan Hoặc, Bột Gram được làm từ chiên giòn.



75.000

11.Aloo Tikki Chat

fried potato patties are topped with a tangy-sweet tamarind chutney and spicy green chutney along with curd (yogurt).
Những miếng chả khoai tây chiên được phủ một lớp tương ớt me ngọt và tương ớt xanh cay cùng với sữa đông (sữa chua).



90.000

12.Hara Bhara Kabab (4 Pice)

Potatoes Fried Patties Made With Spinach Sous, peas and Spicy Deep Fried.
Khoai tây chiên chả làm từ cải bó xôi, đậu Hà Lan và chiên giòn.



100.000

13.Gobi Pakora

Cauliflower Pakoda With Besan Flour And Rice Flour ,Crispy.
Súp lơ Pakoda Với Bột Besan Và Bột Gạo, Giòn.



85.000

14.Gobi Manchurian

Cauliflower, corn flour, soya sauce, vinegar, chilli sauce, ginger & garlic.
Súp lơ, bột ngô, nước tương, giấm, tương ớt, gừng và tỏi.



100.000

15.Paneer Pakora

A crispy outer layer of gram flour and soft and moist paneer from the inside.
Lớp bột bên ngoài giòn rụm và lớp bột bên trong mềm và ẩm.



100.000

16.Paneer Chilli

A cottage cheese deep fried sauteed with garlic, onion, capsicum and spicy chili sauce.
Phô mai tươi chiên giòn xào với tỏi, hành tây, capsicum và tương ớt cay.



110.000

17.Mushroom Manchurian

Mushroom corn flour, chilli flakes, salt & pepper sauce gravy
Bột ngô nấm, ớt vảy, nước thịt sốt muối tiêu.



110.000

18.Veg Kathi Roll

Veg kathi roll are Indian style wraps made with veggie filling and green chutney.
Veg kathi roll là món ăn được gói kiểu Ấn Độ với nhân rau và tương ớt xanh.



70.000

19.Paneer Kathi Roll

Fresh cabbage salad adds a sharp, acidic crunch to these warmly spiced, vegetable-filled rolls.
Salad bắp cải tươi làm tăng thêm vị chua chua sắc nét cho những cuộn rau củ tẩm gia vị ấm áp này.



90.000

20.Egg Roll

Egg omelette with vegetables, cilantro and onion wrapped in a Paratha roll
Trứng tráng với rau, ngò và hành tây cuộn trong cuộn Paratha.



80.000

21.Masala Omlet

Eggs, herbs, tomatoes, onion and spices.
trứng, Rau thơm, cà chua, hành tây và gia vị.



65.000

22. Bread masala Cutlet

Fresh bread, mash potato with masala made of besan (gram flour) spices.
Bánh mì tươi, khoai tây nghiền với masala làm từ gia vị besan (bột mì).



90.000

23. Egg Bhurji

A spicy onion tomato-based masala paste is made and eggs are scrambled.
Sốt masala hành tây cay dựa trên cà chua được làm và trứng được bác.



80.000

24. Egg Pakora (6 pice)

Eggs, meat masala, gram flour or besan, chilli flakes, and dry mango powder.
Trứng, thịt masala, bột gram hoặc besan, ớt mảnh và bột xoài khô.



75.000

25. Baingan Bharji

Deep fried crispy spiced eggplant, besan fries in mustard oil.
Cà tím tẩm gia vị chiên giòn, khoai tây chiên tẩm dầu mù tạt.



70.000

26. Baby Corn Chilli

All purpose flour, corn flour, rice flour, chilli powder, soy sauce, vinegar, salt and pepper.
Bột mì đa dụng, bột ngô, bột gạo, ớt bột, nước tương, giấm, muối tiêu.



95.000

27. Mushroom Paper Fry

Mushroom pepper fry is a spicy and tasty recipe of mushrooms and capsicum with black pepper.
Nấm xào tiêu là một công thức nấu ăn cay và ngon của nấm và ớt chuông với tiêu đen.



110.000

28. Samosa Chat

Samosa chaat is a lip-smacking chaat made with samosa, chickpea curry, various chutneys and spices.
Samosa chaat là một loại chaat hấp dẫn được làm từ samosa, cà ri đậu gà, nhiều loại tương ớt và gia vị.



90.000

29. Aloo Chana Chat

A spicy, tangy, sweet chaat made with boiled potatoes, white chickpeas, onion, tomato.
Một món chaat cay, thơm, ngọt được làm từ khoai tây luộc, đậu gà trắng, hành tây, cà chua.



85.000

30. Boiled Egg (2 Egg)

eggs in a medium pot and cover with cold water by cooked
Cho trứng vào nồi vừa và tráng nước lạnh cho chín.



40.000

31. Papadam Rostead (2 pice)

Flours made from lentils, chickpeas, rice, tapioca, millet or potato are also used.
Bột làm từ đậu lăng, đậu gà, gạo, bột sắn, kê hoặc khoai tây cũng được sử dụng.



30.000

32. Masala Papad (2 pice)

Chopped onions, tomatoes, red chili powder, roasted cumin powder, chaat masala.
Hành tây băm nhỏ, cà chua, bột ớt đỏ, bột thì là rang, chaat masala.



40.000

Non Veg Appetizers / Món khai vị không ăn chay

1. Fish Fry

Fish marinade ginger garlic paste, lemon juice, salt, garam masala, turmeric and chilli powder
Nước ướp cá, nước mắm gừng tỏi, nước cốt chanh, muối, garam masala, bột nghệ và ớt.



110.000

2. Fish 65

Fish, salt, red pepper powder, ginger-garlic paste, cornflour, maida, and egg to a bow. Mix thoroughly.
Cá, muối, bột ớt đỏ, bột gừng-tỏi, bột ngô, maida và trứng vào một cái nĩa. Trộn kỹ.



115.000

3. Fish Chilli

Chilli sauce, curd, boneless fish deep fried, capsicum, onion
Tương ớt, sữa đông, cá không xương chiên giòn, ớt chuông, hành tây.



125.000

4. Fish Finger

Fish fillet, chilli powder, pepper, salt, lemon juice, breadcrumbs.
Phi lê cá, ớt bột, tiêu, muối, nước cốt chanh, vụn bánh mì.



120.000

5. Red Fish Fry (3 Pices)

Red fish marinade ginger garlic paste, lemon juice, salt, garam masala, turmeric and chilli powder.
Nước sốt cá điều hồng, nước cốt gừng tỏi, nước cốt chanh, muối, garam masala, bột nghệ và ớt.



100.000

6. Chicken Samosa (2 pice)

Chicken Samosa is a deep-fried snack where a crispy patty is filled with the flavourful .
Gà là một món ăn nhẹ chiên giòn với một miếng bánh giòn chứa đầy hương vị.



65.000

7. Chicken Pakora

Besan, rice flour, salt, turmeric, chilli powder and garam masala to deep fried. besan,
Bột gạo, muối, nghệ, ớt bột và garam masala để chiên giòn.



90.000

8. Chilli Chicken

Chilli chicken appetizer made with crisp fried chicken tossed in sweet sour.
Món khai vị gà sả ớt với món gà chiên giòn xào chua ngọt.



115.000

9. Chilli Chicken Gravy

Chilli chicken appetizer made with crisp fried chicken tossed in sweet sour & gravy.
Món khai vị gà ớt được làm với gà rán giòn sốt chua ngọt và nước thịt.



125.000

10. Chicken Manchurian

Deep-fried marinated chicken fritters with no sauce, and is eaten as a snack.
Gà rán tẩm bột chiên giòn không sốt và được ăn như một món ăn nhẹ.



115.000

11.Chicken 65

Chicken pieces are marinated with flour, spices, yogurt, egg, and curry leaves with a deep fried.
Gà được ướp với bột mì, gia vị, sữa chua, trứng và lá cà ri rồi chiên giòn.



115.000

12.Chicken 65 Tadka

Chicken is deep fried after it's marinated in yogurt, ginger, curry leaves spicy sauce.
Gà được chiên giòn sau khi ướp với sữa chua, gừng, lá cà ri với nước sốt cay.



120.000

13. Chicken Kathi Roll

Whole wheat bread, coriander, chopped for garnishing onions and pepper, sliced.
Bánh mì nguyên cám, rau mùi, cắt nhỏ để trang trí với hành tây và hạt tiêu, thái mỏng.



90.000

14.Chicken Shami Kebab (4 pice)

Shami kebab are tender patties made with chicken and chana dal (yellow split peas), deep fried.
Chả mềm làm từ thịt gà và chana dal (đậu Hà Lan vàng), chiên giòn.



115.000

15.Karla Chicken fry

This chicken roast is a spicy pan-fried chicken with a delicious masala.
Món gà quay này là một món gà áp chảo cay với masala ngon tuyệt.



120.000

16.Chicken Fry

Curry leaves and green chillies.Fry till the leaves turn crispy and the cooked chicken along with the Lá cà ri và ớt xanh, chiên cho đến khi lá giòn và gà chín cùng với.



110.000

17.Chicken lollipop Fry(4 Pice)

Crispy batter-fried chicken wings made using chicken drumettes and wingettes.
Cánh gà tẩm bột chiên giòn được làm bằng thuốc gà và giấy ăn kèm.



120.000

18.Chicken lollipop Todka (4 Pice)

Chicken bathed in a spicy red paste and fried to a succulent, crispy
Gà được ngâm trong nước sốt cay đỏ và chiên cho mọng nước, giòn.



130.000

19. Mutton Samosa (2 pice)

Filled with savory lamb or mutton keema filling that is loaded with spices, onions, and herbs.
Đầy ắp thịt cừu mặn hoặc thịt cừu nướng đầy ắp với gia vị, hành tây và các loại thảo mộc.



75.000

20.Mutton Kathi Roll

Crispy paratha wraps boneless mutton ginger-garlic paste turmeric powder red chilli sauce.
Paratha giòn bọc thịt cừu không xương, chấm bột nghệ gừng tỏi tương ớt đỏ.



95.000

21. Mutton Chilli

Capsicum and spices, mutton pieces with pepper, onion, garlic & spices sauce.
Ớt chuông và gia vị, thịt cừu miếng với tiêu, hành, tỏi và nước sốt gia vị.



160.000

22. Mutton Pepper Fry

Mutton pepper varattu, is coated well in marsala and roasted to a dark colour with the perfect
Thịt cừu varattu tiêu, được tráng kỹ trong marsala và rang đến màu sẫm là hoàn hảo.



165.000

23. Mutton Manchurian

Deep-fried marinated mutton fritters with no sauce, and is eaten as a snack.
Thịt cừu tẩm ướp chiên giòn không có nước sốt và được ăn như một món ăn nhẹ.



165.000

24. Mutton Shami Kebab(4pices)

Shami Kebabs are meat and lentil patties that are dipped in egg and shallow fried, soft.
Thịt cừu Shami Kebabs và chả đậu lăng được nhúng qua trứng và chiên chín, mềm.



175.000

25. Prawns Pakora

Shrimp Pakora - Prawn Pakora are Indian style shrimp fritters. These crisp fried fritters.
Tôm Pakora - Prawn Pakora là món rán tôm kiểu Ấn Độ. Những món chiên giòn này.



120.000

26. Prawns Chilli

Deep-fried chilli prawns that will give you crispy on the outside and soft, capsicum and onion.
Tôm chiên giòn sẽ mang đến cho bạn độ giòn bên ngoài và mềm, ớt Đà Lạt và hành tây.



130.000

27. Prawns Manchurian

Put some oil in a pan and sauté ginger, garlic till light golden. Then add capsicum, onion and carrots
Cho một ít dầu vào chảo và xào gừng, tỏi cho đến khi vàng nhẹ. Sau đó thêm ớt chuông, hành tây và cà rốt,



135.000

28. Sea Food Chilli

A twist on classic chilli with fresh veggies and lots of seafood, seasoned with chili and lime
Một chút biến tấu của ớt cổ điển với rau tươi và nhiều hải sản, được nêm ớt và chanh,



145.000

29. Prawns Paper Fry

Spicy stir fry made with prawns or shrimps with black pepper.
Món xào cay với tôm hoặc tôm với tiêu đen.



140.000

30. Sea Food pakora

Sea food marinated in lime, ginger and garlic, coated in a spiced gram flour batter then fried until golden.
Hải sản ướp chanh, gừng và tỏi, tẩm bột mì gia vị rồi chiên vàng.



145.000

Tandoori Starter (BBQ) 20 Minutes

1. Paneer Malai Tikka (6pieces)

To make malai paneer, a small amount of cream is used in addition to the milk.
Để làm bánh kem malai, một lượng nhỏ kem được sử dụng cùng với sữa.



130.000

2. Paneer Chatney Tikka (6pice)

Cubes of paneer marinated with cilantro, mint along with yogurt & spices.
Các khối paneer ướp với ngò, bạc hà cùng với sữa chua và gia vị.



130.000

3. Ajwani paneer Tikka (6pice)

Cottage Cheese cubes yogurt, cashew nut paste, fresh cream and rare species especially omam seeds.
Sữa chua viên phô mai Cottage, nhân hạt điều, kem tươi và các loại quý hiếm, đặc biệt là hạt om,



130.000

4. Paneer Tikka (6pice)

Cubes of paneer, onion and bell peppers are marinated with spices and yogurt and then grilled in tandoori.
Các khối paneer, hành tây và ớt chuông được ướp với gia vị và sữa chua, sau đó nướng trong tandoori,



130.000

5. Gobi Tandoori (6pice)

Cauliflower florets are marinated in yogurt, lemon, Tandoori Spice Mixture.
Hoa súp lơ được ướp với sữa chua, chanh, hỗn hợp gia vị Tandoori.



120.000

Tandoori Starters Non-Veg/Tandoori Bắt đầu Không Ăn chay.

1. Tandoori Chicken (Full)

Chicken marinated in yoghurt, freshly ground spices, grilled in Tandoor.
Gà nguyên con ướp yaour và gia vị cay Ấn Độ nướng vàng trong lò.



295.000

2. Tandoori Chicken (Half)

Chicken marinated in yoghurt, freshly ground spices, grilled in Tandoor.
Gà nguyên con ướp yaour và gia vị cay Ấn Độ nướng vàng trong lò.



150.000

3. Tandoori Chicken (1 Lags)

Chicken marinated in yoghurt, freshly ground spices, grilled in Tandoor.
Gà nguyên con ướp yaour và gia vị cay Ấn Độ nướng vàng trong lò.



80.000

4. Chicken Tikka (8 Pices)

Chicken boneless marinated in yoghurt, freshly ground spices, grilled in Tandoor.
Gà rút xương ướp sữa chua, gia vị mới xay, nướng tại Tandoor.



130.000

5. Chicken Garlic Kebab (8 Pices)

Chicken is marinated in a yogurt and olive oil-based marinade flavored with lemon, garlic and spices.
Gà được ướp với sữa chua và nước xốt từ dầu ô liu có hương vị với chanh, tỏi và gia vị



130.000

6. Chicken Methi Kebab (8 Pices)

Boneless chicken pieces marinated in a kasuri methi flavoured mixture and grilled.
Thịt gà rút xương ướp hỗn hợp hương vị kasuri methi và nướng.



130.000

7. Chicken Hariyali Tikka (8 Pices)

Chicken chunks doused in a green herby sauce made with coriander and mint leaves.
Những miếng gà nhúng trong nước sốt thảo mộc xanh làm từ rau mùi và lá bạc hà.



130.000

8. Chicken Lasooni Kebab (8 Pices)

Chicken is marinated in a yogurt and olive oil-based marinade flavored with lemon, garlic and spices.

Gà được ướp với sữa chua và nước sốt từ dầu ô liu có hương vị với chanh, tỏi và gia vị.



130.000

9. Chicken Achari Tikka (8 Pices)

Boneless chicken pieces in yogurt and a special pickling spice blend achari masala.

Những miếng gà không xương trong sữa chua và một hỗn hợp gia vị ngâm chua đặc biệt achari masala.



130.000

10. Chicken Ajwani Tikka (8 Pices)

Fried ajwain kashmiri red chilli powder, ginger garlic paste, salt, turmeric pwd and garam masala.

Bột ớt đỏ ajwain kashmiri chiên, bột gừng tỏi, muối, nghệ pwd và garam masala.



130.000

11. Chicken Shashilk (8 Pices)

Chicken breast marinated, in yogurt and tandoori spicy masala, onion, capsicum, tomato with made.

Ức gà ướp với sữa chua và tandoori cay masala, hành tây, ớt chuông, cà chua.



135.000

12. Chicken Reshmi kebab (8 Pices)

Chicken breast marinated, in yogurt and tandoori sweet masala and eggs with made.

Ức gà ướp với sữa chua và tandoori ngọt masala và trứng đã làm.



130.000

13. Chicken Sheak Kebab (6 Pices)

Chicken minced with ginger, garlic & herbs skewers and grilled in the tandoori clay oven.

Xiên thịt gà băm với gừng, tỏi và thảo mộc và nướng trong lò đất sét tandoori.



130.000

14. Tangri Kebab (3 pices)

chicken drumsticks that are marinated in a spiced green herb and gram flour.

Đùi gà ướp gia vị thảo mộc xanh và bột mì.



135.000

15. Fish Tikka (6 Pices)

Fish fillet marinated in yoghurt & spicy masala ,grilled in tandoori clay oven.

Phi lê cá ướp sữa chua & masala cay, nướng trong lò đất sét tandoori.



135.000

16. Fish Garlic Kebab (6 Pices)

Fish fillet marinated in yoghurt and garlic ,lemon flavor spicy pepper , grilled in tandoor clay oven.

Phi lê cá ướp sữa chua và tỏi, tiêu chanh, nướng trong lò đất sét tandoor.



135.000

17. Ajwani Fish Tikka (6 Pices)

Tender, boneless pieces of fish marinated with certain spices cooked in an oven or grilled.

Những miếng cá mềm, không xương, ướp với một số gia vị nhất định được nướng trong lò nướng hoặc nướng.



135.000

18. Fish Hariyali Tikka (6 Pices)

Fish chunks doused in a green herb sauce made with coriander and mint leaves.

Những khối cá được nhúng trong nước sốt thảo mộc xanh làm từ rau mùi và lá bạc hà.



135.000

19. Fish Malai Tikka (6 Pices)

Fish cubes are marinated with garlic, ginger, cheese, coriander, and cardamom.

Cá viên ướp tỏi, gừng, phô mai, nghệ gai, thảo quả.



135.000

20. Prawn Tandoori (8 Pices)

A quick and easy keto tandoori shrimp recipe marinated in yogurt and spices and cooked.

Một công thức nấu tôm keto tandoori nhanh chóng và dễ dàng ướp trong sữa chua và gia vị rồi nấu chín.



145.000

21. Prawn Malai Tikka (8 Pices)

Prawns marinated for a few hours with malai or cream mixed with Indian herbs.

Tôm ướp trong vài giờ với malai hoặc kem trộn với các loại thảo mộc Ấn Độ.



145.000

22. Prawn Hariyali Tikka (8 Pices)

Prawn chunks doused in a green herb sauce made with coriander and mint leaves.

Tôm được nhúng trong nước sốt thảo mộc xanh làm từ rau mùi và lá bạc hà.



145.000

23. Mutton Sheak Kebab (6 Pices)

Mutton minced with ginger, garlic & herbs skewers and grilled in the tandoori clay oven.

Thịt cừ băm với gừng, tỏi và các loại thảo mộc xiên và nướng trong lò đất sét tandoori.



165.000

24. Mutton Boti Kebab (6 Pices)

Mutton pieces, which are marinated well in papaya paste, green chilli paste.

Những miếng thịt cừ được tẩm ướp kỹ với đu đủ, ớt xanh.



165.000

25. Non Veg Platter

Tandoori Chicken 1 Lag, (3 pieces of- Chicken Hariyali kabab, Chicken Rashmi Kabab, Chicken Malai Kabab, Fish Tikka, Tandoori Prawns, Mutton Sheak Kabab.)



349.000

Vegetable Curry Dishes / Món cà ri rau

1. Mix Veg Curry

Vegetables mixed in it are mainly cauliflower, potato carrot, capsicum, green beans, etc.
Rau trộn trong đó chủ yếu là súp lơ, khoai tây cà rốt, ớt chuông, đậu xanh, v.v.



95.000

2. Vegetable Jalfrezi

mixed vegetables cooked in a base of tomato sauce spiked up with sautéed green chillies, ginger, onion
rau trộn được nấu trong nước sốt cà chua với ớt xanh xào, gừng, hành tây.



95.000

3. Vegetable Korma

potatoes, peas, carrots, French beans, onions, tomatoes, coconut or yogurt, nuts and sweet.
khoai tây, đậu Hà Lan, cà rốt, đậu Pháp, hành tây, cà chua, dừa hoặc sữa chua, các loại hạt và ngọt.



95.000

4. Vegetable Kolhapuri (Spicy)

spicy mixed vegetable curry that's created to mimic flavors from Kolhapur. It's got heat, masala.
cà ri rau trộn cay được tạo ra để bắt chước hương vị từ Kolhapur. Nó có nhiệt, masala.



100.000

5. Vegetable Chettinad

grated coconut, cumin seeds, coriander seeds, peppercorn, fennel seeds, cloves, cinnamon with pepper spicy.
dừa nạo, hạt thì là, hạt ngò, hạt tiêu, hạt thì là, đinh hương, quế tiêu cay.



95.000

6. Vegetable Madras (Spicy)

more spices with mix veg more heat, such as cumin, turmeric and chilli powder.
nhiều gia vị với hỗn hợp rau nhiều nhiệt hơn, chẳng hạn như thì là, bột nghệ và ớt.



95.000

7. Gobi Korma

coconut milk-based curry, a great way to introduce more complex and fragrant spices.
cà ri nước cốt dừa, một cách tuyệt vời để giới thiệu các loại gia vị phức tạp và thơm hơn.



95.000

8. Bhindi Fry

okra stir fry made with fresh okra, spices, nuts, seeds and herbs.
Đậu bắp xào được làm từ đậu bắp tươi, gia vị, các loại hạt, hạt và rau thơm.



95.000

9. Bhindi Masala

okra, whole and ground spices, onions & tomatoes. This semi dry curry.
đậu bắp, nguyên và xay gia vị, hành tây và cà chua. Cà ri bán khô này.



95.000

10. Aloo Bhindi Masala

Dry curry made with okra, potatoes, and spices in an onion-tomato base.
Cà ri khô làm từ đậu bắp, khoai tây và gia vị với hành tây-cà chua.



95.000

11. Dal Fry

soft-cooked dal (lentils) which is then sautéed in a masala made of onion, tomato, dal (đậu lăng) nấu mềm sau đó được xào trong masala làm từ hành tây, cà chua.



85.000

12. Dal Tadka

Tadka means "tempering" (infusing fat, typically oil or ghee, with spices and aromatics).

Tadka có nghĩa là "ủ" (truyền chất béo, thường là dầu hoặc bơ sữa trâu, với gia vị và chất thơm).



90.000

13. Dal Palak

Indian dal recipe made with lentils and fresh spinach.

Công thức dal của Ấn Độ làm từ đậu lăng và rau bina tươi.



95.000

14. Dal Makhani

whole black lentils & red kidney beans are slow cooked with spices, butter & cream.

đậu lăng đen và đậu đỏ nấu chín chậm với gia vị, bơ và kem.



100.000

15. Dal Khichdi

split and skinned yellow lentils made from whole green mung beans.

Đậu lăng vàng tách vỏ và tách vỏ làm từ đậu xanh nguyên hạt.



100.000

16. Sambar

lentils, mixed vegetables, tamarind, herbs, spices & a special aromatic spice powder.

đậu lăng, rau trộn, me, rau thơm, gia vị & bột gia vị thơm đặc biệt.



85.000

17. Aloo Karela Masala

potato, bitter melon cooked with oil fries made of onion, tomato masala.

khoai tây, mướp đắng nấu với khoai tây chiên hành, cà chua masala.



95.000

18. Baingan Masala

Fried eggplants in a masala curry with coconut, sesame.

Cà tím chiên cà ri masala với dừa, vừng.



95.000

19. Baingan Bharta

bharta made with grilled eggplants, spices, onions, tomatoes and coriander leaves.

bharta làm từ cà tím nướng, gia vị, hành tây, cà chua và lá rau mùi.



100.000

20. Aloo Chana Masala

Potato, spicy masala of chickpeas in a tomato onion gravy.

Khoai tây, masala cay của đậu gà trong nước sốt hành cà chua.



100.000

21.Chana Masala

Plump chickpeas bathed in a spicy and tangy tomato onion gravy,
Đậu gà đầy đặn ngâm mình trong nước sốt hành cà chua cay và thơm.



100.000

22.Palak Chana

Plump chickpeas bathed in a spicy and tangy tomato onion, spinach gravy.
Đậu gà đầy đặn ngâm trong nước sốt cà chua cay và thơm, nước thịt rau bina.



100.000

23.Aloo Matar

potatoes and peas in a spiced creamy tomato based gravy.
khoai tây và đậu Hà Lan trong nước sốt cà chua có kem gia vị.



95.000

24.Aloo Gobi Matar

A spicy onion tomato gravy made from potato, cauliflower & green peas,
Nước sốt cà chua hành tây cay làm từ khoai tây, súp lơ và đậu xanh,



100.000

25.Aloo Jeera

potatoes and cumin seeds, coriander leaf, makes aloo jeera.
khoai tây và hạt thì là, lá rau mùi, làm món aloo jeera.



90.000

26.Aloo Palak

Spinach and potatoes are cooked together with spices.
Cải bó xôi và khoai tây được nấu cùng với các loại gia vị.



95.000

27.Rajma Masala

Rajma Masala is a thick and creamy red kidney beans curry in onion tomato base flavored with spices.
Rajma Masala là món cà ri đậu đỏ dày và nhiều kem với hành tây, cà chua có hương vị gia vị.



105.000

28.Dum Aloo

baby potatoes simmered in a cream gravy flavored with dry ginger powder and fennel.
khoai tây non nấu trong nước sốt kem có vị bột gừng khô và thì là.



95.000

29.Mushroom Masala

Mushroom masala cooked in a creamy tomato gravy and aromatic spices.
Nấm masala nấu trong nước sốt cà chua và gia vị thơm.



110.000

30.Mushroom Kadhai

Sautéed button mushrooms, onions, bell peppers (capsicum) in a spiced, tangy tomato gravy.
Xào nấm nút, hành tây, ớt chuông (ớt chuông) trong nước sốt cà chua tẩm gia vị.



110.000

31. Mushroom Palak

mushrooms and aromatics in a creamy spinach sauce.
nấm và các chất thơm trong nước sốt kem rau bina.



110.000

32. Paneer Kadhai

kadai masala, bell peppers, tomatoes, onion, capsicum, kasuri methi and paneer. kadai masala, ớt chuông, cà chua, hành tây, ớt chuông, kasuri methi và paneer.



110.000

33. Paneer Masala

creamy curry made with paneer, spices, onions, tomatoes, cashews and butter.
cà ri kem làm từ paneer, gia vị, hành tây, cà chua, hạt điều và bơ.



110.000

34. Paneer Butter Masala

creamy made of butter, paneer, onions, tomatoes, cashew and spice powders, and herbs.
kem làm từ bơ, bột ngọt, hành tây, cà chua, bột điều, bột gia vị và rau thơm.



110.000

35. Matar Paneer

peas and paneer in a tomato based sauce, spiced with garam masala.
đậu Hà Lan và paneer trong nước sốt cà chua, gia vị với garam masala.



110.000

36. Aloo Capsicum Dry

aloo capsicum stir fry made with potatoes, onions, bell peppers & spices. Serve this potato.
aloo ớt chuông xào với khoai tây, hành tây, ớt chuông và gia vị. Phục vụ khoai tây này.



95.000

37. Paneer Tikka Masala

paneer tikka masala is a curried dish of grilled paneer in a spicy tikka masala gravy.
paneer tikka masala là một món cà ri của paneer nướng trong nước sốt cay tikka masala.



115.000

38. Shahi Paneer

a rich dish filled with paneer and cream that makes it thick creamy.
một món ăn phong phú chứa đầy paneer và kem làm cho nó trở nên đặc như kem.



105.000

39. Palak Paneer

Rich spinach based curry cooked with cottage cheese and indian spices.
Cà ri cải bó xôi nấu với pho mát và gia vị Ấn Độ.



110.000

40. Malai Kofta

potato and paneer are deep fried and served with a creamy and spiced tomato based curry.
khoai tây và bánh được chiên giòn và phục vụ với cà ri cà chua sốt kem và gia vị.



100.000

41. Aloo Baingan Masala

Once the potatoes and eggplants oil fried, with onion, tomato masala gravy and spicy.
Sau khi chiên khoai tây và cà tím với dầu, với hành tây, nước thịt masala cà chua và gia vị.



100.000

Chicken Curry Dishes / Món cà ri gà

1. Chicken Curry

In this easy Indian chicken curry chicken breasts are slowly simmered in a spicy curry.
Trong món cà ri gà kiểu Ấn Độ để làm này ức gà được ninh từ từ trong món cà ri cay.



125.000

2. Chicken Masala

A simple Indian dish made with chicken, spices, herbs, onions and tomato gravy.
Một món ăn Ấn Độ đơn giản được làm từ thịt gà, gia vị, thảo mộc, hành tây và nước thịt cà chua.



130.000

3. Chicken Korma

A simple Indian dish made with chicken, spices, herbs, onions and cashew nuts gravy.
Một món ăn Ấn Độ đơn giản được làm từ thịt gà, gia vị, rau thơm, hành tây và nước thịt hạt điều.



130.000

4. Chicken Chettinad

A spicy dish for special occasions This spicy curry laced with onions and coconut, flavor.
Một món ăn cay cho những dịp đặc biệt Món cà ri cay này trộn với hành tây và dừa, tạo hương vị.



130.000

5. Chicken Madras (Spicy)

Madras sauce is a fairly hot curry sauce, red in colour and with heavy use of chili powder.
Sốt Madras là một loại sốt cà ri khá nóng, có màu đỏ và sử dụng nhiều ớt bột.



130.000

6. Chicken Kolhapuri (Spicy)

A spicy chicken curry flavored with spices from the South Western regions of India and coconut milk.
Món cà ri gà cay có hương vị từ các vùng Tây Nam của Ấn Độ và nước cốt dừa.



130.000

7. Chicken Jhalraji

a tomato-based curry made with boneless chicken pieces, bell peppers, and onion.
một món cà ri làm từ cà chua được làm từ những miếng gà không xương, ớt chuông và hành tây.



130.000

8. Chicken Coconut Curry

Thinly sliced chicken breasts are slightly dredged in seasoned flour,
Ức gà cắt lát mỏng được nạo nhẹ trong bột mì dày dặn,



130.000

9. Chicken Hyderabadi Curry (Spicy)

Chicken is marinated in yogurt, spice powder, fried onion paste, and coriander leaves & pudina sauce.
Gà được ướp với sữa chua, bột gia vị, hành tây chiên, lá ngò và nước sốt pudina.



135.000

10. Chicken Kadhai

Kadai Chicken is a spicy gravy chicken with spices, tomato, onions and capsicum.
Gà Kadai là một loại gà nước sốt cay với gia vị, cà chua, hành tây và ớt chuông.



130.000

11. Chicken Tikka Masala

Made with boneless chicken, ground spices, onions, tomatoes, cream and herbs.
Được làm từ thịt gà không xương, gia vị xay, hành tây, cà chua, kem và rau thơm.



135.000

12. Butter Chicken

Butter chicken has lesser tomato intensity sweet and creamy.
Gà bơ có ít cà chua ngọt và ngọt hơn.



130.000

13. Chicken Mushroom Masala

chicken breast with mushroom, onion tomato gravy made it spicy.
Ức gà với nấm, nước sốt cà chua hành tây tạo vị cay.



135.000

14. Chicken Dal

Chicken Dal Curry is a comforting Burmese stew made with yellow peas, chicken, ginger, turmeric, curry and spices.
Chicken Dal Curry là một món hầm thoải mái của người Myanmar được làm từ đậu Hà Lan vàng, thịt gà, gừng, nghệ, cà ri và các loại gia vị.



130.000

15. Chicken Vindaloo

chicken breast with potato, onion tomato gravy made it spicy.
Ức gà với khoai tây, nước sốt cà chua hành tây làm cho nó cay.



130.000

16. Chicken Do Pyaza

Chicken breast with onion chopped & onion slice tomato gravy made it pepper spicy.
Ức gà với hành tây băm nhỏ và nước sốt cà chua cắt lát hành tây làm tiêu cay.



130.000

17. Chicken Chana Curry

Chicken breast with chickpeas tomato onion gravy made it spicy.
Ức gà với nước sốt hành tây cà chua đậu gà làm cho nó cay.



135.000

18. Chicken Sagwala

Boneless chicken, onion tomato gravy with cream and spinach gravy make spicy.
Thịt gà rút xương, nước sốt cà chua hành tây với kem và nước thịt rau bina tạo nên vị cay.



130.000

19. Chicken Dahiwala

Chicken cubes cooked with onion gravy & curd.
Gà viên nấu với nước sốt hành tây & sữa đông.



130.000

20. Chicken Keema

Bonless chicken chopped & cooked in indian spicy gravy.
Gà chặt và nấu trong nước sốt cay Ấn Độ.



130.000

21. Chicken Keema Matar

Bonless chicken chopped & cooked in indian spicy gravy with greenpeas.
Gà không xương chặt nhỏ và nấu trong nước sốt cay Ấn Độ với đậu xanh.



135.000

22. Chicken Methi Masala

Made with chicken, spices, herbs, onions and tomato gravy & kasoori methi.
Được làm từ thịt gà, gia vị, thảo mộc, hành tây và nước thịt cà chua & kasoori methi.



130.000

23. Chicken Mughlai

Chicken cooked in thick, mildly spicy & creamy onion-tomato gravy.
gà nấu trong nước sốt cà chua đặc, cay nhẹ & kem.



130.000

24. Tandoori Chicken Masala

tandoori chicken drumstick and thigh roasted made with onion ,tomato gravy & spicy.
Đùi gà nướng và đùi gà Tandoori với hành tây, nước sốt cà chua và gia vị.



140.000

25. Chicken Bhuna

a base of onions, garlic, ginger and spices being fried together to form a thick coating sauce.
Một cơ sở gồm hành, tỏi, gừng và các loại gia vị được chiên cùng nhau để tạo thành một loại nước sốt dày.



135.000

26. Chicken RaRa (Halen'S Special)

Chicken Keema & bone with Chopped Onion, Tomato, Curd made of spicy.
Keema gà & xương với hành tây băm nhỏ, cà chua, sữa đông làm từ gia vị.



150.000

27. Chicken Curry (home style)

chicken Bone Curry (Home Style) made of onion,tomato gravy with spicy.
Cà ri gà (Home Style) làm từ hành tây, nước sốt cà chua với gia vị.



135.000

28. Bhindi chicken

Made with pieces of okra and boneless chicken cooked in a delicious onion tomato masala gravy.
Được làm từ những miếng đậu bắp và gà không xương nấu trong nước sốt cà chua hành tây ngon tuyệt.



135.000

29. Chicken Achari Masala

Just a little bit of Indian pickle makes an amazing difference to the flavour of achari chicken.
Chỉ cần một chút dưa chua Ấn Độ đã tạo nên sự khác biệt đáng kinh ngạc cho hương vị của món gà achari.



135.000

30. Ginger Chicken

Delicious spicy ginger chicken made with onions, chicken and garlic tossed into chicken
with some sauces makes it finger licking good.
Gà kho gừng cay thơm ngon được làm từ hành tây, gà và tỏi trộn với gà với một số loại nước sốt khiến nó thích thú.



130.000

31. Chicken Kali Mirch

Aromatic Indian black pepper chicken curry simmered with lots of black pepper in yogurt gravy.
Cà ri gà tiêu đen Ấn Độ thơm lừng với nhiều tiêu đen trong nước sốt sữa chua.



130.000

32. Malabar Chicken Curry (spicy)

Distinct taste from the use of curry leaves, spices, coconut paste, and coconut oil.
Hương vị khác biệt khi sử dụng lá cà ri, gia vị, nước cốt dừa và dầu dừa.



135.000

Mutton Curry Dishes / Món cà ri cừu

1. Mutton Curry

Mutton boneless made indian spicy with onion ,tomato gravy.

Thịt cừu không xương được chế biến kiểu Ấn Độ cay với hành tây, nước sốt cà chua



160.000

2. Mutton Masala

Mutton boneless made onion ,tomato gravy, with extra tomato saus in a spicy.

Thịt cừu không xương làm hành tây, nước thịt cà chua, với thêm nước sốt cà chua cay.



165.000

3. Mutton Korma

Mutton boneless made onion,cashnuts gravy, with extra creamy sweet spicy.

Thịt cừu không xương làm từ hành tây, nước sốt hạt dẻ, với kem thêm vị cay ngọt.



165.000

4. Mutton Coconet Curry

Mutton boneless made onion,cashew nuts gravy, with extra coconut creamy sweet spicy.

Thịt cừu không xương làm hành tây, nước thịt hạt điều, có thêm kem dừa cay ngọt.



165.000

5. Mutton Chettinad

mutton boneless made onion,tomato gravy, with fresh coconut creamy spicy.

Thịt cừu không xương, hành tây, nước sốt cà chua, với kem dừa tươi cay.



165.000

6. Mutton Madras (Spicy)

Mutton boneless made onion,tomato gravy, with extra spicy & very hot .

Thịt cừu không xương làm hành tây, nước thịt cà chua, thêm gia vị và rất nóng.



165.000

7. Mutton Methi Masala

Mutton boneless made with fresh fenugreek leaves onion,tomato gravy add spicy.

Thịt cừu không xương làm với lá cỏ cà ri tươi, hành tây, nước thịt cà chua thêm gia vị.



165.000

8. Mutton Jhalfraji

Mutton boneless made onion slice ,capsicum with onion,tomato gravy and spicy.

Thịt cừu không xương làm hành tây cắt miếng, capsicum với hành tây, nước thịt cà chua và gia vị.



165.000

9. Mutton Kadhai

Mutton boneless made dice onion ,capsicum, tomato with onion,tomato gravy and spicy.

Thịt cừu không xương làm xúc xắc hành tây, ớt chuông, cà chua với hành tây, nước thịt cà chua và gia vị.



165.000

10. Mutton Dahiwala

Mutton boneless made yogurt with onion,cashew nuts gravy and spicy.

Thịt cừu không xương làm sữa chua với hành tây, nước thịt hạt điều và gia vị.



165.000

11. Mutton Mushroom Masala

Mutton boneless made mushroom with onion, tomato gravy and spicy.
Thịt cừu không xương làm nấm với hành tây, nước thịt cà chua và gia vị.



175.000

12. Mutton Do Payza

Mutton boneless made dice onion extra with onion, tomato gravy and spicy.
Thịt cừu không xương làm hành tây xúc xắc thêm với hành tây, nước thịt cà chua và gia vị.



165.000

13. Mutton Bhuna

Mutton pieces are cooked in a lip-smacking semi-dry gravy made using lots of onions, yoghurt, and spices.
Các miếng thịt cừu được nấu trong nước thịt bán khô có mùi thơm được làm bằng cách sử dụng nhiều hành, sữa chua và gia vị.



170.000

14. Keema Matar

Keema is a dish made of minced meat, onions, tomatoes, spices & herbs.
Keema là một món ăn làm từ thịt băm, hành tây, cà chua, gia vị và rau thơm.



175.000

15. Mutton Rogan Josh

Mutton braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices.
Thịt cừu om với nước thịt có vị tỏi, gừng và các loại gia vị thơm.



165.000

16. Mutton Sagwala

Mutton braised with turmeric, cinnamon, garam masala, and fresh spinach.
Thịt cừu om với nghệ, quế, garam masala và rau bina tươi.



165.000

17. Mutton Vindaloo

Mutton boneless made potato with onion, tomato gravy and spicy.
Thịt cừu không xương làm khoai tây với hành tây, nước thịt cà chua và gia vị.



165.000

18. Mutton RaRa

Mutton boneless and mix with chicken keema made of yogurt & onion, tomato masala in a spicy.
Thịt cừu không xương và trộn với keema gà làm từ sữa chua và hành tây, cà chua masala cay.



179.000

19. Bhindi Ghost

Bhindi Gosht is an authentic curry recipe made with mutton and fried lady fingers, chopped onion & tomato spicy.
Bhindi Gosht là một công thức cà ri chính thống được làm từ thịt cừu và thịt cừu chiên giòn, hành tây băm nhỏ và cà chua cay.



170.000

20. Dal Ghost

Lamb or mutton that is cooked to a soupy consistency by using a variety of lentils and spices.
Thịt cừu hoặc thịt cừu được nấu thành súp đặc bằng cách sử dụng nhiều loại đậu lăng và gia vị.



165.000

21. Ginger Mutton

Ginger mutton is a spicy and tasty gravy of mutton with a dominant ginger flavour.
Thịt cừu gừng là một loại nước thịt có vị cay và ngon của thịt cừu với hương vị gừng chủ đạo.



165.000

22.Mutton Kali Mirch

Aromatic Indian black pepper mutton curry simmered with lots of black pepper in yogurt gravy.

Cà ri thịt cừu tiêu đen thơm lừng của Ấn Độ nấu với nhiều tiêu đen trong nước sốt sữa chua.



165.000

23.Malabar Mutton Curry(spicy)

very spicy and comforting curry added with coconut paste that thickens the gravy.

cà ri rất cay và dễ chịu được thêm vào với nước cốt dừa làm đặc nước thịt.



165.000

Seafood Curry Dishes/Món cà ri hải sản

1. Fish Curry

Boneless fish made of onion ,tomato gravy with spicy.

Cá rút xương sốt hành tây, nước sốt cà chua cay.



135.000

2. Fish Masala

Boneless fish made of onion ,tomato gravy, extra tomato sauce with spicy.

Cá không xương làm từ hành tây, nước thịt cà chua, thêm nước sốt cà chua cay.



135.000

3. Fish Madras (Spicy)

Boneless fish made of onion ,tomato gravy, extra spicy sauce with hot .

Cá rút xương với hành tây, nước thịt cà chua, thêm nước sốt cay dùng nóng.



135.000

4.Fish Korma

Boneless fish made of onion ,cashew nut gravy ,coconut creamy.

Cá không xương làm từ hành tây, nước thịt hạt điều, kem dừa.



135.000

5.Fish Vindaloo

Boneless fish and potato made of onion ,tomato gravy ,with spicy.

Cá không xương và khoai tây làm từ hành tây, nước thịt cà chua, cay.



135.000

6. Goan Fish Curry

Fish boneless,coconut based sauce onion tomato gravy & spicy.

Cá không xương, sốt dừa, nước sốt cà chua, hành tây và gia vị.



135.000

7.Malabar Fish Curry(Spicy)

very spicy and comforting curry added with coconut paste that thickens the gravy.

cà ri rất cay và dễ chịu được thêm vào với nước cốt dừa làm đặc nước thịt.



135.000

8.Prawns Curry

*Shrimp made of onion ,tomato gravy with spicy.
tôm làm từ hành tây, nước sốt cà chua với gia vị.*



140.000

9.Prawns Masala

*shrimp made of onion ,tomato gravy with spicy tomato sauce.
tôm làm từ hành tây, nước thịt cà chua với nước sốt cà chua cay.*



140.000

10.Prawns vindaloo

*Shrimp and potato made of onion ,tomato gravy with spicy tomato sauce.
tôm và khoai tây làm từ hành tây, nước thịt cà chua với nước sốt cà chua cay.*



140.000

11.Prawns kadhai

*shrimp made of dice onion,capsicum,tomato with onion ,tomato gravy.
tôm làm từ hành tây xúc xắc, ớt chuông, cà chua với hành tây, nước thịt cà chua.*



140.000

12.Prawns Malai curry

*Shrimp made of cashew nut and onion gravy with coconut cream.
Tôm làm từ hạt điều và nước sốt hành tây với nước cốt dừa.*



140.000

13.Malabar Prawns Curry(Spicy)

*very spicy and comforting curry added with coconut paste that thickens the gravy.
cà ri rất cay và dễ chịu được thêm vào với nước cốt dừa làm đặc nước thịt.*



140.000

14.Sea Food Curry

*Shrimp & Fish made of onion tomato gravy with spicy curry.
Tôm & Cá làm từ nước sốt cà chua hành tây với cà ri cay.*



145.000

15.Egg Curry

*Boiled Egg made of onion ,tomato gravy with spicy
Trứng luộc với hành tây, nước sốt cà chua cay.*



95.000

16.Egg Masala

*Boiled Egg made of onion ,tomato gravy with tomato sauce spicy
Trứng luộc với hành tây, nước thịt cà chua với nước sốt cà chua cay.*



95.000

17.Egg Chana Curry

*Boiled Egg made Chickpeas onion ,tomato gravy with tomato sauce spicy.
Trứng luộc với hành Chickpeas, nước sốt cà chua với sốt cà chua cay.*



100.000

18.Egg Palak

*Boiled Egg made spinach onion ,tomato gravy with spicy.
Trứng luộc với hành rau bina, nước sốt cà chua cay.*



95.000

Biryani Dishes / Món Biryani

1. Chicken Dum Biryani

biryani recipe made with basmati rice & chicken drumstick marinated in spices hyderabadi style.

công thức biryani làm từ cơm basmati và đùi gà ướp gia vị kiểu hyderabadi.



140.000

2. Mutton Biryani

biryani recipe made with basmati rice & mutton breast marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và ức cừu ướp gia vị.



189.000

3. Egg Biryani

biryani recipe made with basmati rice & eggs marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và trứng ướp gia vị.



125.000

4. Tandoori Chicken Biryani

biryani recipe made with basmati rice & tandoori chicken drumstick roasted marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và đùi gà tandoori rang tẩm gia vị.



155.000

5. Chicken Tikka Biryani

biryani recipe made with basmati rice & tandoori chicken breast roasted marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và ức gà tandoori nướng tẩm ướp gia vị.



145.000

6. Fish Biryani

biryani recipe made with basmati rice & fish boneless marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và cá không xương ướp gia vị.



145.000

7. Prawns Biryani

biryani recipe made with basmati rice & shrimp marinated in spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và tôm ướp gia vị.



155.000

8. Vegetable Biryani

biryani recipe made with basmati rice & mixed vegetable spices.

công thức biryani làm từ gạo basmati và gia vị rau trộn.



125.000

9. Mushroom Biryani

Mushroom Biryani is a flavourful biryani made by marinating mushrooms with spice powders and cooking it with rice.

Mushroom Biryani là một món biryani thơm ngon được làm bằng cách ướp nấm với bột gia vị và nấu với gạo.



130.000

10. Plain Biryani

South Indian Biryani rice also known as kuska is a one pot super flavorful dish made with rice.

Cơm Biryani Nam Ấn Độ còn được gọi là kuska là một món ăn siêu hương vị được làm từ gạo.



90.000

11.Chana pulao

Chana pulao is a one-pot spiced, fragrant and delish chickpea rice dish made with fragrant basmati rice. Chana pulao là một món cơm đậu xanh có gia vị, thơm và ngon, được làm từ gạo basmati thơm.



100.000

12.Peas Pulao

Matar pulao or peas pulao is a aromatic one pot rice made with green peas, spices & rice. Matar pulao hay peas pulao là một loại cơm gạo dẻo thơm được làm từ đậu xanh, gia vị và gạo.



90.000

Rice Dishes / Món cơm

1.Chicken Tikka Fried Rice

chicken tikka ,indian basmati rice mix vegetable with egg fried rice. gà tikka, cơm basmati Ấn Độ trộn rau với cơm chiên trứng.



120.000

2.Chicken Fried Rice

chicken boiled ,indian basmati rice mix vegetable with egg fried rice. gà luộc, cơm basmati kiểu Ấn Độ trộn rau với cơm chiên trứng.



110.000

3.Mixed Fried Rice

chicken ,mutton seafood ,indian basmati rice mix vegetable with egg fried rice. thịt gà, hải sản cừu, cơm basmati kiểu Ấn Độ trộn rau với cơm chiên trứng.



135.000

4.Egg Fried Rice

indian basmati rice mix vegetable with egg fried rice. Cơm trộn basmati Ấn Độ với cơm chiên trứng.



105.000

5.Veg Fried Rice

indian basmati rice mix vegetable with fried rice. cơm trộn basmati Ấn Độ với cơm rang.



95.000

6.Seafood Fried Rice

indian basmati rice mix vegetable with fish , prawn fried rice. cơm basmati kiểu Ấn Độ trộn rau với cá, cơm chiên tôm



135.000

Rice Dishes / Món cơm

1. Steamed Rice

rice that has been cooked either by steaming or boiling.
gạo đã được nấu chín bằng cách hấp hoặc luộc.



30.000

2. Basmati Rice

to maintain a high quality of basmati rice, steaming is done.
Để duy trì chất lượng cao của gạo basmati, quá trình hấp được thực hiện.



40.000

3. Tomato Rice

It is a slightly spicy rice dish that is made with tomato, spices and rice.
Đây là một món cơm hơi cay được làm từ cà chua, gia vị và cơm.



80.000

4. Lemon Rice

South Indian Lemon Rice with peanuts, curry leaves and fresh lemon juice.
Cơm chanh Nam Ấn Độ với đậu phộng, lá cà ri và nước cốt chanh tươi.



80.000

5. Jeera Rice

rice dish made by cooking basmati rice with ghee, cumin & other fragrant spices.
Món cơm được làm bằng cách nấu gạo basmati với bơ sữa, thì là và các loại gia vị thơm khác.



75.000

6. Mushroom Rice

This simple mushroom rice combines earthy mushrooms, savory garlic, rich butter, and flavorful.
Cơm nấm đơn giản này kết hợp nấm đất, tỏi mặn, bơ đậm đà và hương vị



90.000

7. Coconut Rice

basmati rice with mild coconut flavours acquired from coconut milk.
cơm basmati với hương vị dừa nhẹ lấy từ nước cốt dừa.



80.000

8. Palak Rice

spinach rice made with basmati rice, fresh spinach, spices and herbs.
cơm rau bina được làm từ gạo basmati, rau bina tươi, gia vị và rau thơm.



80.000

9. Sambar Rice

lentils & rice mixed vegetables, tamarind, herbs, spices & a special aromatic spice powder.
đậu lăng & cơm trộn rau, me, rau thơm, gia vị & bột gia vị thơm đặc biệt.



90.000

Indian Tandoori & Tawa Bread

Tandoori Ấn Độ & bánh mì Tawa

1.Plain Naan

All-purpose flour, wheat flour or sugar and baking powder a combination of both.

Bột mì đa dụng, bột mì hoặc đường và bột nở kết hợp cả hai



35.000

2.Butter Naan

Whole wheat flour topped with butter.

Bột mì nguyên cám phủ bơ.



40.000

3.Garlic Naan

Whole wheat flour topped with butter & garlic.

Bột mì nguyên cám phủ bơ và tỏi.



45.000

4.Cheese Naan

whole wheat flour, mashed cottage cheese, & herbs.

bột mì nguyên cám, phô mai nghiền và rau thơm.



50.000

5.Cheese Garlic Naan

Whole wheat flour topped with cottage cheese butter & garlic.

Bột mì nguyên cám phủ bơ và tỏi phô mai.



55.000

6.Chilli Garlic Naan

Whole wheat flour with chilli & garlic. Bột mì với ớt và tỏi.



50.000

7.Chicken Keema Naan

Regular naan bread, keema naan has a filling of spiced chicken.

Bánh mì naan thông thường, keema naan có nhân là thịt gà tẩm gia vị.



55.000

8.Mutton Keema Naan

Regular naan bread, keema naan has a filling of spiced mutton.

Bánh mì naan thông thường, keema naan có nhân là thịt cừu tẩm gia vị.



65.000

9.Peshwari Naan

A sweet naan full of flavour with raisins/cashew nut & almonds.

Món naan ngọt ngào đầy hương vị với nho khô / hạt điều và hạnh nhân.



55.000

10.Lachha Paratha

soft crispy, flaky and layers flatbread made with whole wheat flour.

giòn mềm, bong tróc và lớp bánh mì dẹt được làm bằng bột mì nguyên cám.



50.000

11. Atta Paratha (Home Style)

Whole wheat flour is pan-fried Indian flat bread.

Bột mì nguyên cám là loại bánh mì dẹt áp chảo của Ấn Độ.



50.000

12. Gobi paratha

Whole wheat flatbread stuffed with a spiced grated cauliflower.

Bánh mì dẹt làm từ bột mì nhồi với súp lơ nghiền đã ướp gia vị.



60.000

13. Aloo Gobi Paratha

Whole wheat flatbread stuffed with a spiced grated cauliflower and mash potatoes.

Bánh mì dẹt làm từ bột mì nhồi với súp lơ nghiền tẩm gia vị và khoai tây nghiền.



65.000

14. Puddina Paratha

flavourful crisp Indian flat bread flavored with fresh mint leaves, crisp.

Bánh mì dẹt kiểu Ấn Độ giòn ngon và rất thơm, có hương vị với lá bạc hà tươi, giòn.



50.000

15. Egg paratha

Layered flat bread with omelette stuffing.

Xếp lớp bánh mì dẹt với trứng tráng.



60.000

16. Aloo Onion Kulcha

whole wheat leavened Indian bread stuffed with onions and potato.

bánh mì Ấn Độ tráng men nguyên cám nhồi với hành tây và khoai tây.



60.000

17. Mix Veg Kulcha

Stuffed Vegetable Kulcha is a soft and fluffy Indian leavened bread.

Stuffed Vegetable Kulcha là một loại bánh mì có men của Ấn Độ mềm và mịn.



60.000

18. Aloo Paratha

whole wheat flour, mashed potatoes, spices & herbs.

bột mì nguyên cám, khoai tây nghiền, gia vị và thảo mộc.



55.000

19. Paneer Paratha

whole wheat flour, mashed cottage cheese, spices & herbs.

bột mì nguyên cám, phô mai nghiền, gia vị và thảo mộc.



60.000

20. Chapati

Adding a little oil to your wheat flour will result in soft and tasty.

Thêm một chút dầu vào bột mì của bạn sẽ làm cho bột mì mềm và ngon



30.000

21. Butter Chapati

Adding a little oil to your wheat flour will result in soft and butter oil.

Thêm một chút dầu vào bột mì của bạn sẽ tạo ra dầu mềm và bơ.



35.000

22. Tandoori Roti

whole wheat flour, gives structure and flavor to the rotis.

bột mì nguyên cám, tạo ra cấu trúc và hương vị cho rotis.



30.000

23. Butter Roti

whole wheat flour, gives structure and flavor to the rotis with Butter oil.

bột mì nguyên cám, mang lại cấu trúc và hương vị cho bánh rotis với dầu Bơ.



35.000

24. Tandoori Paratha

Lachha paratha is a multi-layered Indian flat bread prepared with wheat flour.

Lachha paratha là một loại bánh mì dẹt nhiều lớp của Ấn Độ được chế biến từ bột mì.



40.000

25. Ajwani Paratha

Ajwain paratha is a crisp, flaky, layered unleavened whole wheat flatbread stuffed with Carom seeds.

Ajwain paratha là một loại bánh mì dẹt làm từ lúa mì không men, không tráng men giòn, nhiều lớp được nhồi với hạt Carom.



45.000

26. Methi Naan

Naan is an Indian flat bread, made with fermented all purpose flour and roasted in clay tandoor fenugreek leaves.

Naan là một loại bánh mì dẹt của Ấn Độ, được làm bằng bột mì đã dụng lên men và rang trong đất sét tandoor lá cỏ cà ri.



45.000

27. Bhatara

Bhatara is a fluffy, cuffed, and deep-fried Indian bread that is famously served with golden brown.

Bhatara là một loại bánh mì Ấn Độ mềm mịn, cuộn lại và được chiên giòn nổi tiếng với màu vàng nâu.



30.000

28. Poori

A basic poori recipe is made with whole wheat flour, salt, and water deep oil fried.
Công thức poori cơ bản được làm bằng bột mì nguyên cám, muối và nước chiên ngập dầu.



25.000

29. Chola Bhatara (2 Pices)

A piece of hot & puffed-up bhatara with a tangy & spicy chickpea curry with salad.
Một phần bhatara nóng hổi và phồng lên với cà ri đậu gà cay & cay với salad.



100.000

30. Aloo Poori (2 Pices)

plain flour, whole wheat flour, boiled potatoes, Indian masala and oil for deep frying.
bột mì, bột mì nguyên cám, khoai tây luộc, masala Ấn Độ và dầu để chiên.



95.000

31. Egg Kuthu Paratha

Egg Kothu Parotta, a delicious recipe made with minced parotta, egg & vegetables.
Egg Kothu Parotta, một công thức ngon được làm từ parotta băm, trứng và rau.



100.000

32. Chicken Kuthu Paratha

Chicken Kothu Parotta, a delicious recipe made with minced parotta, egg & chicken, vegetables.
Gà Kothu Parotta, một công thức ngon được làm từ parotta băm, trứng và gà, rau.



110.000

33. Mutton Kuthu Paratha

mutton Kothu Parotta, a delicious recipe made with minced parotta, egg & mutton, vegetables.
thịt cừu Kothu Parotta, một công thức ngon được làm từ parotta băm, trứng và thịt cừu, rau.



125.000

34. Seafood Kuthu Paratha

seafood Kothu Parotta, a delicious recipe made with minced parotta, egg & fish, shrimp, vegetables.
hải sản Kothu Parotta, một công thức ngon được làm từ parotta băm nhỏ, trứng và cá, tôm, rau.



130.000

35. Chicken Murtabak

These chicken murtabak or pan-fried flatbreads are super unique and delicious.
Crispy skin, soft pancake-bread.

Murtabak gà hoặc bánh mì áp chảo siêu độc đáo và ngon. Da giòn, bánh mì mềm.



100.000

36. Mutton Murtabak

These mutton murtabak or pan-fried flatbreads are super unique and delicious.
Crispy skin, soft pancake-bread.

Những món thịt cừu murtabak hoặc bánh mì dẹt áp chảo này siêu độc đáo và ngon.
Da giòn, bánh mì mềm.



115.000

1.Veg Thali 165.000

Served with Dal,mix Veg,Matar Paneer,Bhindi Fry,Raita,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun.



165.000

2.Egg Thali 165.000

Served with Egg Curry,Dal,Omelet,Baingan Masala,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun.



165.000

3.Fish Thali 180.000

Served with Fish Curry,Dal,Fish Fry,Bhindi Masala,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun.



180.000

4.Prawns Thali 185.000

Served with Prawns Curry,Dal,Fish Fry,Aloo Jeera,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun



185.000

5.Chicken Thali 175.000

Served with Chicken Curry,Dal,Chicken Tikka,Aloo Matar,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun.



175.000

6.Mutton Thali 190.000

Served with Mutton Curry,Dal,Chicken Tikka,Aloo Matar,Steam Rice,Naan,Salad,Papad,Gulab Jamun.



190.000

7.South Indian Special Thali 199.00 Choice of One Veg / Chicken / Fish

Served with (Paneer/Chicken/Fish)Sambar,Rasam,Chana Masala,Dal Aloo Gobi,Veg Poriyal,Paratha,Steam Rice,Salad,Gulab Jamun.



199.000

Halen's
Restaurant

Special Menu Combo/Thực đơn kết hợp đặc biệt

1. Combo Veg

Served with Dal, Matar Paneer, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



110.000

2. Combo Egg

Served with Dal, Egg Curry, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



110.000

3. Combo Fish

Served with Dal, Fish Curry, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



120.000

4. Combo Prawns

Served with Dal, Prawns Curry, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



130.000

5. Combo Chicken

Served with Dal, Chicken Curry, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



120.000

6. Combo Mutton

Served with Dal, Mutton Curry, Raita, Steam Rice, Naan, Salad, Papad, Desert.



135.000

Halen's
Restaurant

Dosa/Idli/Uttapam

1. Plain Dosa

A thin and crispy crepe made from rice and urad dal (black lentils).
Một chiếc bánh crepe mỏng và giòn được làm từ gạo và urad dal (đậu lăng đen).



130.000

2. Masala Dosa

Crisp rice and lentil crepes stuffed with spiced and savory potato filling.
Cơm giòn và bánh crepe đậu lăng nhồi nhân khoai tây cay và mặn.



140.000

3. Mysore Masala Dosa

Crisp and soft dosa spiced with red chutney.
Dosa giòn và mềm tẩm gia vị tương ớt đỏ.



145.000

4.Egg Dosa

A thin and crispy crepe made from rice and urad dal (black lentils), topped with Eggs.
Một chiếc bánh crepe mỏng và giòn được làm từ gạo và urad dal (đậu lăng đen), bên trên là trứng.



140.000

5.Plain Idli (3 pices)

ground rice or rice flour mixed with ground urad dal, salt, methi (fenugreek seeds) and water.
gạo xay hoặc bột gạo trộn với urad dal xay, muối, hạt methi (hạt cỏ cà ri) và nước.



135.000

6.Sambar Idli (3 Pices)

Soft and fluffy steamed cakes known as idli are served with sambar, a vegetable lentil stew.
Những chiếc bánh hấp mềm và mịn được gọi là idli được phục vụ với sambar, một món hầm đậu lăng rau củ.



135.000

7.Medu vada (3 Pices)

Medu vada is fried, made with black gram lentils, spices and herbs.
Medu vada được chiên, làm với đậu lăng đen, gia vị và thảo mộc.



130.000

8.Sambar Vada (3 Pices)

Sambar Vada is a fried, doughnut shaped south Indian delicacy made from Urad Dal.
Sambar Vada là một món ăn ngon chiên giòn ở miền nam Ấn Độ được làm từ Urad Dal.



130.000

9.Dahi vada (3 Pices)

Deep fried lentil fritters dunked in creamy yogurt.
Đậu lăng chiên giòn ngập trong sữa chua kem.



130.000

10.Plain Uttapam

Made with fermented rice and urad dal batter.
Được làm bằng gạo lên men và bột dal urad.



130.000

11.Mix Uttapam

Made with fermented rice and urad dal batter topped with mix vegetable.
Được làm từ gạo lên men và bột dal urad phủ cùng rau trộn.



135.000

12.Onion Chilli Uttapam

Made with fermented rice and urad dal batter topped with chopped chilli & Onion.
Được làm từ gạo lên men và bột dal urad phủ ớt và hành tây băm nhỏ.



135.000

13.Tomato Uttapam

Made with fermented rice and urad dal batter topped with chopped tomato.
Được làm từ gạo lên men và bột dal urad phủ trên cùng với cà chua xắt nhỏ.



135.000

Restaurant

Indian Raita

1.Mix Raita



50.000

2.Boondi Raita



50.000

3.Mix Fruit Raita



50.000

4.Pineapple Raita



50.000

Salad

1.Green Salad



50.000

2.kachumber Salad



50.000

3.Chola Salad



60.000

4.Fresh Fruit Salad 60.000



60.000

Halen's
Restaurant

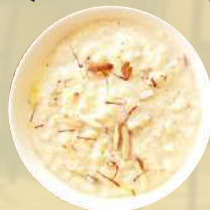
Deserts/Sweet

1.Gulab Jamun (2 Spice)



50.000

2.Rice Kheer



50.000

3.Yoghurt



50.000

4.Lyangcha (2 Pices)



80.000

Indian Drinks

1.Sweet Lassi		35.000
2.Salt Lassi		30.000
2.Butter Milk		30.000
3.Pudina Lassi		35.000
4.Mango lassi		40.000
5.Pineapple Lassi		40.000
6.Banana lassi		40.000
7.Mix Fruit Lassi		50.000



Juice

1.Mango Juice		40.000
2.Orange Juice		40.000
3.Pineapple Juice		40.000
4.Water Melon Juice		40.000
5.Lemon Juice Sweet		30.000
6.Lemon Juice Salty		30.000
7.Lemon Soda Sweet		40.000
8.Lemon Soda Salty		40.000
9.Lemon Soda Mix		40.000



Tea

1. Indian Masala Tea Hot



40.000

2. Indian Masala Tea Col



40.000

3. Lemon Tea Hot



35.000

4. Lipton Tea Cold



35.000

Soft Drinks

Restaurant

1. Water Small



15.000

2. Water Big



30.000

3. Soda (Can)



30.000

4. Sprite (Can)



35.000

5. Diet Coke



35.000

6. Coca Cola (Can)



35.000

7. 7up (Can)

35.000

Beer

1. Tiger Beer (Can)



35.000

2. Saigon Beer (Can)



30.000

3. 333 Beer (Can)



30.000

4. Heineken Beer (Can)

40.000

*Halen's
Restaurant*



Halen's Indian Curry **Specialties Curry Indian**

Add: 234 Bui Vien Street, Pham Ngu Lao Ward, District 1, HCMC

Mobile: 0906.748.860 - 0786.440.198 (Gautam)