



Akka  
indian

# NAMASTE

Mặc dù lớn lên ở vùng ngoại ô New Delhi, sự hùng vĩ của Old Delhi đã chiếm được lĩnh trong trí nhớ của đầu bếp trẻ với kiến trúc Mughal và cảnh ẩm thực đường phố. Qua những con đường khó hiểu của thiên đường ẩm thực đầy khói và gia vị này, đầu bếp Liladhar đã học được những công thức có giá trị trên đường đi. Nhưng bất chấp sự giáo dục thành thị của mình với các món ăn phụ thuộc nhiều vào thịt, đầu bếp nhiệt tình với hải sản và cá đã truyền cảm hứng cho anh ta tiến gần hơn đến biển. Với tinh thần phiêu lưu, đầu bếp Liladhar bắt đầu hành trình ẩm thực của mình ở vùng duyên hải Việt Nam, hiện đang định cư tại đảo Ngọc xinh đẹp châu Á này từ năm 2015.

Dùng bữa tại đây là trải nghiệm ẩm thực của người sành ăn Ấn Độ. Các tác phẩm điêu khắc bằng đồng cổ và tác phẩm nghệ thuật làm gia vị cho khu vực nhà hàng, trong khi các tấm trang trí màu xanh da trời và bóng đèn trang trí cho phép khu vực chỗ ngồi bật lên. Hình nền được vẽ bằng tay sang trọng của các sứ giả **de Gournay** với các tác phẩm được hoàn thiện tinh xảo của các trường học lấp lánh ánh sáng rực rỡ, làm nổi bật sự phi thời gian cổ điển của gạch đá cẩm thạch trắng với khảm gương và lấp đầy nhà hàng bằng sự tinh tế của đảo. Tất cả các món ăn được phục vụ trong đồ đồng chính thống từ Ấn Độ, khăn trải bàn lụa Ấn Độ với chỉ vàng thêu.

Thực đơn có một số yếu tố chính của ẩm thực miền bắc, như phương pháp nấu ăn truyền thống trong lò tandoor (lò đất sét lớn), mang đến cho món ăn hương vị than đặc trưng của chúng; ảnh hưởng của nhà bếp hoàng gia của Nizams và Nawabs trong món biryanis; và các món cà ri hấp dẫn đầy hương thơm ấm áp và hương vị béo. Anh ấy hy vọng sẽ chia sẻ điều này thông qua các món ăn yêu thích của mình, vì vậy bạn có thể toàn tâm toàn ý đón nhận vẻ đẹp của ẩm thực quê nhà.



# CHEF LILADHAR RECOMMENDS

Những món ăn được giới thiệu từ bếp trưởng dành cho 2 người. Xin vui lòng đợi trong 45-60 phút.

## NORTH INDIAN THALI (N) (D)

Một bữa ăn truyền thống này được đặt trong một cái khay lớn với nhiều bát nhỏ làm bằng đồng thau. Bao gồm các món khai vị từ lò nướng Tandoor, cà-ri bắt nguồn từ miền Bắc nước Ấn, cơm basmati, bánh mì Ấn, món ăn kèm và món tráng miệng đặc trưng  
750,000

## SEAFOOD THALI (N) (D)

Bữa tiệc tưng bừng của đại dương: hải sản Phú Quốc chế biến theo phong cách Ấn! Bao gồm các loại hải sản đặc sản của Đảo Ngọc: cá cơm, tôm tích, mực ống, cá bớp, cá thu, cầu gai...nấu thành các món khai vị và cà-ri, bánh mì, cơm basmati và các món ăn kèm...  
750,000

# STREETWALA

Hầu hết các thành phố lớn ở Ấn Độ như Mumbai, Delhi và Kolkata đều tự hào về một số món ngon đường phố tuyệt vời. Đơn giản nhưng kỳ lạ, được ví như viên ngọc ẩn mình trong nền ẩm thực Ấn Độ, phục vụ với bánh pappad và sốt chutney.

## SAMOSA

Món ăn nhẹ truyền thống của Ấn – bánh lớp chiên giòn, bạn có thể chọn loại nhân bạn ưa thích:

cừu	200,000
gà	180,000
rau củ	160,000

## CHICKEN 65

Ra đời năm 1965 bởi A.M.Buhari, người tiên phong trong phong cách ẩm thực nam Ấn, món ăn lót dạ truyền thống này gồm có gà chiên với tỏi, gừng, ớt đỏ sau đó xóc với lá cà-ri  
180,000

## ONION ALOO PAKORA (V)

Món rán Ấn Độ làm từ hành tây, khoai tây, rau mùi và ớt xanh phủ giòn bên ngoài với bột nghệ nhưng lại mềm bên trong, giúp thực khách khám phá hương vị mới.  
160,000

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT



# FROM THE TANDOOR

**Nấu ăn trong lò đốt than - lò đất sét Ấn Độ - cho phép thực phẩm giữ độ mọng nước bên trong, kết hợp với nhiệt độ cao cho hương vị tuyệt vời, lớp phủ giòn và thịt mềm đáng kinh ngạc. Tất cả được phục vụ với pappad và sốt chutney.**

## **MIXED TANDOORI PLATTER (D)**

Đánh thức vị giác của bạn với đĩa đủ hương vị này: tandoori prawns, lamb seekh kebab, fish tikka, chicken tikka and achari paneer tikka.  
(xin vui lòng đợi trong 45 phút)  
480,000

## **TANDOORI PRAWNS (D)**

Tôm sú phú quốc ướp sốt sữa chua và các hương liệu cay của Ấn  
270,000

## **LAMB SEEKH KEBAB**

Thịt cừu xay xiên que được tẩm ướp đầy tinh tế  
280,000

## **GARLIC FISH TIKKA (D)**

Cá tươi được đánh bắt trong ngày ướp với tỏi và sữa chua  
230,000

## **CHICKEN TIKKA (D)**

Gà rút xương ướp với sốt sữa chua cay nhẹ  
220,000

## **ACHARI PANEER TIKKA (V) (D)**

Phô mai cottage và rau củ ướp trong sốt sữa chua và đồ chua  
180,000

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT



# HANDIWALA

**Khó có thể tưởng tượng hương thức ẩm thực Ấn Độ mà không tiếp xúc với các món cà ri hấp dẫn của nó. Từ này xuất phát từ từ "Kari" trong ngôn ngữ tiếng Tamil ở Ấn Độ, đề cập đến sự pha trộn của các loại gia vị khác nhau. Ăn với cơm basmati, pappad và dưa chua.**

## PRAWN KORMA (N) (D)

Từ các nhà bếp của vua Nizam của bang Hyderabad: tôm địa phương nấu trong hạt điều và nước sốt nghệ tây có hương vị nhẹ và tuyệt vời.  
450,000

## CHICKEN KORMA (N) (D)

Gà được ninh mềm trong nước sốt thơm lừng của hạt điều và gia vị nhẹ - một món ăn có nguồn gốc từ món hầm Ba Tư.  
380,000

## LAMB VINDALOO (N) (D)

Thịt cừu nấu với khoai tây trong một hỗn hợp có hương vị đậm đà của nước sốt cà chua.  
430,000

## BUTTER CHICKEN (N) (D)

Cà ri gà truyền thống có nguồn gốc từ Delhi được nấu với bơ trộn tại nhà và nước sốt cà chua gia vị với sự pha trộn hoàn hảo của các loại gia vị, mang lại vị ngọt nhất định cho vòm miệng  
400,000

## DAL MAKHANI (V) (D) (N)

Món đặc sản của Punjabi chế biến từ đậu đen và đậu tây nấu với các loại hương liệu, sau đó rưới kem sữa và bơ trên mặt.  
360,000

## SHAHI PANEER (V) (D) (N)

Cà ri Bắc Ấn Độ làm phô mai Ấn Độ tự làm và cà chua dựa trên nước sốt cay với gia vị cà ri.  
360,000

## MIXED VEGETABLE CURRY (V) (D) (N)

Một loạt các loại rau nhiều màu sắc và ngon ngọt kết hợp các loại gia vị trong món ăn chay kiểu thuần túy này mang đến cho nó một hương vị tuyệt vời.  
300,000

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT





# TAWA WALA MASALA

**Những món cà ri khô này được nấu với rất ít nước xốt, món ăn có độ cô đặc nhẹ cùng với hỗn hợp gia vị.  
Ăn kèm với bánh mì naan giòn.**

## **RAILWAY MUTTON PEPPER FRY (N) (D)**

Ra đời tại vùng thuộc địa Raj của Anh, món ăn này một thời được phục vụ trên những chuyến tàu đường dài, làm từ thịt cừu xay xào với đậu xanh cùng các loại hương liệu và thảo mộc  
430,000

## **ACHARI MURGH (N) (D)**

Một Bắc Ấn Độ thơm phức, đậm đà này được làm từ gà cùng với các loại gia vị thường được sử dụng để làm dưa chua tự làm, còn được gọi là achar.  
410,000

## **FISH MASALA (N) (D)**

Một lựa chọn nhẹ hơn với hương vị tối đa từ bang Kerala - cá nấu cùng nước xốt cay và dày được nấu với một lượng lớn hương liệu  
390,000

## **CHANA MASALA (V) (N) (D)**

Một món ăn cổ điển của người Ba Tư làm từ đậu răng ngựa nấu với hành tây, cà chua và lá rau mùi, mang vị cay cùng một ít vị chua.  
340,000

# BIRIYANI

**Có nguồn gốc từ Ba Tư, Biryani được người Mughals đưa đến Ấn Độ. Từ nhà bếp hoàng gia của Nizams và Nawabs, một món ngon nơi thịt và rau được nấu cùng với cơm, gia vị và thảo mộc. Phục vụ với raitha (sữa chua trộn rau củ), pappad và dưa chua.**

tôm	420,000
cừu	420,000
gà	380,000
rau củ	330,000

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT



# ACCOMPANIMENTS

## **RAITHA (V)**

Sữa chua ấn độ trộn với dưa leo, hành tây và cà chua thái nhỏ trộn cùng gia vị  
105,000

## **BASMATI RICE (V)**

Cơm từ loại gạo đặc trưng của người ấn  
60,000

## **NAAN (V) (D)**

bánh lúa mì nướng trong lò tandoor,  
Nướng không / tỏi 80,000  
Phô mai 150,000

## **LACCHA PARATHA (V)**

bánh lúa mì nguyên cám xếp lớp  
80,000

## **TANDOORI ROTI (V)**

bánh lúa mì nguyên cám nướng giòn trong lò than  
50,000

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT



# DESSERTS

Nổi tiếng với hương vị thú vị, đây là một số đồ ngọt tự làm của chúng tôi được tạo ra để làm bạn hài lòng ở cuối bữa ăn.

## GULAB JAMUN

Món ưa thích của Hoàng đế ShahJahan: bánh ngọt chiên và ngâm trong nước hoa hồng ngọt ngào, ăn kèm với kem vani  
180,000

## COCONUT BURFI

Hình vuông hạt làm từ dừa tươi nghiền, trái cây khô, thảo quả và sữa đặc, dùng kèm kem kulfi  
180,000

## KULFI

Kem Himalaya với nghệ tây, quả hồ trăn, thảo quả và kem tươi.  
80,000 / scoop

## HOMEMADE ICE CREAM & SORBET

Kem và sorbet nhà làm  
70,000 / viên

(V) - món chay

(D) - chứa chế phẩm từ sữa

(N) - chứa chế phẩm từ hạt

Giá trên được tính bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT