

All-day Menu

Small plates

MOONSON PAKORA (GF) _____ 50.000
Khoai tây thái lát mỏng, hành tây và đậu bắp phủ bột chiên giòn

TRIO OF SAMOSA _____ 70.000
Bánh Samosa - một món bánh truyền thống của Ấn Độ - vỏ bánh được chiên giòn với các vị nhân củ dền, phô mai, và rau củ.

ONION BHAJI (VG, GF) _____ 50.000
Bánh hành chiên kiểu Ấn. Hành tây thái sợi, tẩm gia vị sau đó chiên vàng.

CHICKEN PAKORA (GF) _____ 55.000
Thịt gà tẩm bột, chiên giòn dùng kèm sốt sữa chua bạc hà.

SAMOSAS CHAAT (VG) _____ 100.000
Một trong những món ăn đường phố nổi tiếng của Ấn Độ. Bánh gối samosa ăn cùng sữa chua, sốt me, sốt sữa chua bạc hà, hành tây và lá mùi tươi.

CLUB SANDWICH INDIAN WAY _____ 90.000
Bánh mì kẹp club sandwich kiểu Ấn với nhân thịt gà, sốt ớt cà chua, dưa chuột, rau xà lách và trứng ốp lết.

OKRA FRIES (V, GF) _____ 65.000
Đậu bắp phủ bột chiên giòn.

MASALA FRIES (V, GF) _____ 70.000
Khoai tây chiên kiểu Ấn.

BEEF KEBAB PARATHA _____ 180.000
Thịt bò băm, tẩm ướp gia vị sau đó nướng chín trên xiên sắt. Ăn cùng với bánh mì paratha - bánh mì dẹt rán cùng bơ ghee.



Salad

RHANGAY RAITA _____ 40.000
Sữa chua trộn cùng rau củ kiểu Ấn. Rất hợp khi ăn cùng các món cay.

KACHUMBER _____ 50.000
Salad dưa chuột, hành tây, cà chua. Vô cùng thanh mát và phù hợp với các món cà ri.

Naan wrap

Bánh Naan được nướng tươi trong lò đất, sau đó cuộn cùng với salad, một chút sốt ớt cà chua, sốt bạc hà và các loại nhân sau:

NHÂN GÀ TIKKA _____ 75.000
Thịt gà tẩm ướp qua đêm, sau đó nướng chín.

NHÂN PANEER (VG) _____ 115.000
Nhân Phô mai kiểu Ấn - rất phù hợp với những người ăn chay.

NHÂN ĐẬU PHỤ (VG) _____ 65.000
Một biến tấu mới thú vị giữa nguyên liệu Việt và nguyên liệu Ấn.

Món nướng

MIX PLATTER - Đĩa nướng tổng hợp (GF) _____ 180.000
Thịt gà tikka ướp kiểu truyền thống, Bò băm nướng kebab, thịt gà ướp mật ong, thịt gà ướp sữa chua.

SALMON TIKKA (GF) _____ 170.000
Cá hồi tẩm ướp gia vị, nướng trong lò đất.

TANDOORI HONEY CHICKEN TIKKA _____ 150.000
Thịt gà ướp cùng mật ong, nướng chín trong lò đất.

MANPASANDER MURGH _____ 150.000
Thịt gà ướp cùng tỏi, gừng, rau mùi, sữa chua qua đêm, sau đó được nướng trong lò đất Tandoor

MURGH MALAI _____ 150.000
Thịt gà ướp cùng sữa chua, một chút gừng, một chút tỏi sau đó nướng chín.

BEEF SEEKH KEBAB (GF) _____ 150.000
Thịt bò băm, tẩm ướp cùng gia vị sau đó được nướng trên xiên sắt.



Cà - ri chay

SAAG MUTTAR PANEER (VG, GF) _____ 115.000
Một món ăn đặc trưng dưới thời Maharaja. Phô mát Ấn Độ xắt lựu kết hợp với rau chân vịt, đậu Hà Lan, hành tây, ớt chuông với vị cay vừa phải

SAHBZE KI MILAN (V, GF) _____ 90.000
Một món ăn đầy màu sắc đạt được sự hài hòa thực sự của các loại thảo mộc, gia vị và các loại rau tươi được thái nhỏ

ALOO GOBI (V, GF) _____ 90.000
Cà ri khoai tây nấu cùng súp lơ trắng.

PANEER MAKHANI HANDI _____ 115.000
Phô mai Ấn độ (Paneer) nấu trong sốt cay vừa cùng với bơ và kem.

TARKA DAAL (V, GF) _____ 100.000
Súp đậu lăng - một loại đậu nổi tiếng ở Ấn Độ. Là một trong những thực phẩm quen thuộc hằng ngày của người Ấn. Súp đậu lăng cân bằng giữa vị thơm ngậy của hành chiên, tỏi tươi và rau mùi.



Cà - ri



BUTTER CHICKEN (GF) _____ 140.000
Thịt gà tikka thấm đậm hương vị của nước sốt béo ngậy, nấu cùng bơ ghee, và kem tươi.

CHICKEN TIKKA MASALA _____ 140.000
Thịt gà tẩm ướp qua đêm, nướng chín trên xiên sắt sau đó được nấu cùng kem tươi và sữa chua - món ăn được bình chọn là món ăn quốc dân của xứ sở xương mù Anh Quốc.

CARAMELISED KASHMIRI WITH CHICKEN (GF) _____ 160.000
Hành tây xào ngọt với các loại gia vị tạo ra một hương vị độc đáo và mới lạ. Khách hàng có thể lựa chọn giữa thịt gà hoặc thịt cừu.

CHICKEN TIKKA DOPIAZA (GF) _____ 140.000
Thịt gà được ướp gia vị trong 48 tiếng, nướng ở nhiệt độ cao trong lò Tandoor, sau đó nấu cùng hành tây và sốt cà ri cay vừa.

MUGHLAI BEEF (GF) _____ 190.000
Món ăn đặc trưng của đế chế Mughlai, mang đậm hương vị Nam Á với thịt bò nấu cùng lá cà ri và nước cốt dừa.

CHICKEN MAKHANI HANDI _____ 140.000
Thịt gà nấu cùng sốt bơ cay và kem tươi.

MAAZI SPECIAL GOAN BEEF (GF) _____ 190.000
Thịt bò nấu cùng tỏi, gừng, chanh xanh, lá mùi tươi, ớt, lá bạc hà.

GARLIC CHILLI CHICKEN (GF) _____ 140.000
Thịt gà nấu cùng sốt tỏi ớt cay thơm.

ARABIAN LAMB (GF) _____ 180.000
Thịt cừu nấu cùng sốt kem, lá bạc hà tươi, rau mùi và nấm. Một trong những món bán chạy nhất tại Maazi.

DRUM BIRYANI _____
Món ăn nổi tiếng nhất xứ Hyderabad. Cơm nấu cùng thì gà hoặc thịt cừu. **Thịt gà 140.000**
Thịt cừu 190.000

Bánh mì và cơm

CƠM BASMASTI TRẮNG (V) _____ 40.000

CƠM PILAU (VG) _____ 50.000
Gạo basmasti nấu cùng hoa hồi, quế, bạch đậu khấu đen, hạt thì là và cà chua. Một món truyền thống cổ điển.

CƠM CHANH HẠT ĐIỀU _____ 60.000

BÁNH NAAN THƯỜNG PHẾT BƠ _____ 35.000

BÁNH NAAN TỎI _____ 45.000

BÁNH NAAN PHÔ MAI _____ 50.000

BÁNH NAAN PHÔ MAI TỎI _____ 50.000

BÁNH NAAN CỪU BẮM _____ 90.000

CHAPPATI _____ 25.000
Bánh mì nguyên cám, cán dẹt sau đó nướng chín trên chảo gang phẳng.

ROTI _____ 30.000
Bánh mì nguyên cám, cán dẹt sau đó nướng chín trong lò đất.

Món tráng miệng

SALAD HOA QUẢ _____ 60.000

BÁNH SAMOSA NHÂN CHOCOLATE _____ 60.000
Bánh gối samosa vỏ giòn rụm với nhân chocolate tan chảy.

BÁNH MOUSSE CHANH LEO _____ 80.000

KEM DỪA VÀ CHOCOLATE. _____ 60.000

V: Thuần chay

VG: Chay

GF: Không chứa tinh bột



Đồ uống

BIA VÀ CIDERS

HA NOI	45.000
SAI GON	45.000
TIGER	45.000
SAPPORO	55.000
HEINEKEN	55.000
BUDWEISER	60.000
BECKS	60.000
SAVANNA APPLE CIDER DRY	120.000

SOFT DRINKS

NƯỚC KHOÁNG 500ML	100.000
NƯỚC LAVIE 500ML	30.000
COKE, COKE LIGHT	35.000
SODA, SPRITE	35.000
THOMAS HENRY TONIC	70.000
THOMAS HENRY ELDER FLOWER TONIC	70.000
THOMAS HENRY GINGER BEER	70.000
THOMAS HENRY SLIM TONIC	70.000

NƯỚC ÉP HOA QUẢ

CHANH XANH	60.000
DỪA HẤU	60.000
CÀ RỐT	60.000
BƯỚI	80.000
TÁO	75.000
DỪA	75.000
CHANH LEO	75.000
CAM	60.000
ỔI	75.000

CÀ PHÊ

CÀ PHÊ PHIN VIỆT NAM	40.000
CÀ PHÊ LỘC	45.000

RƯỢU VANG

Liên hệ nhân viên nếu bạn muốn tham khảo đầy đủ menu rượu

VANG ĐỎ SANAMA MERLOT	CHILE
LY (125ML)	105.000
LY (175ML)	120.000
VANG TRẮNG SANAMA CHARDONAY	CHILE
LY (125ML)	105.000
LY (175ML)	120.000

TRÀ MASALA

Trà đặc trưng của Ấn và các nước vùng Nam á.
Trà đen hảo hạng được nấu cùng quế, hoa hồi,
gừng và hạt tiêu đen.

50.000

TRÀ

TRÀ ENGLISH BREAKFAST	
TRÀ BÁ TƯỚC EARL GREY	
TRÀ HOA CÚC PURE CHAMOMILE	
TRÀ ĐEN ASSAM	
TRÀ NAM VIỆT QUẤT VÀ MÂM XÔI	55.000
TRÀ XANH PURE GREEN TEA	
TRÀ XOÀI VÀ DÂY TÂY	
TRÀ GỪNG	
TRÀ BẠC HÀ	

LASSI - SỮA CHUA UỐNG CỦA ẤN

LASSI HOA HỒNG VÀ BẠCH ĐẬU KHẤU	60.000
LASSI CHANH LEO	60.000
LASSI DỪA	60.000
LASSI XOÀI	60.000
LASSI NGỌT	60.000
LASSI MUỐI	60.000
LASSI HOA QUẢ	60.000

MAAZI MENU

• ALL DAY EVERYDAY •

