

# BARAABARU 餐厅晚餐

- **"Baraabaru"** 在迪维希语里面表示“绝佳”。为传统烹饪增添印度和马尔代夫风格。

- 前菜

(v) Kempu 蔬菜 - 香辣炒蔬菜配酸奶调料

(v) Khumb Gilawati - 烟熏蘑菇蛋糕配腰果和丁香

(v) 鹰嘴豆三角馅饼 - 油炸小馅饼配土豆和少许咖喱调味的鹰嘴豆

(v) Dahi Ke Kebab - 酸奶馅饼配烤孜然、豆蔻和新鲜芫荽马拉巴尔大虾 - 香煎咖喱叶和姜黄腌对虾

Seekh Kebab - 羊肉串配芫荽和印度香料粉

烤扇贝 - 腌扇贝配芒果汁、阳桃籽脆面包和新鲜球芽甘蓝

- 汤

(v) 番茄配胡妥叶 - 胡椒番茄芫荽汤

Faru Mas - 咖喱味马尔代夫鱼汤

- 印度泥炉美食

泥炭烤鸡 - 腌童子鸡配辣椒、孜然和酸奶

(v) Tandoori Phool - 腌西兰花和花椰菜配五香和酸奶

Mahi Tikka Ajwaini - 以阳桃和葫芦巴调味酸奶腌制的绿色美食

(v) Paneer Malai Kebab - 新鲜奶酪配杏子，并填以姜黄奶油和洋葱籽腌制的马莎拉泡菜

Murgh Malai Tikka - 豆蔻和肉豆蔻调味奶油和酸奶风味腌制的无骨鸡肉

泥炭龙虾 - 芥末蜂蜜腌龙虾

Tandoori Chaap - 泥炉烤意式黑醋和丁香腌制的羊排

泥炉拼盘 - 羊排、鸡块、鱼块

- 素食咖喱

(v) 马来 Bharwan 蘑菇 - 克什米尔草菇填以新鲜奶酪和葡萄干，并在洋葱汁中慢炖

(v) Kandhari Palak Ke Kofte - 菠菜腰果和农家奶酪饺配菠菜汁

(v) Makkai Mutter Korma - 甜玉米和青豆配洋葱腰果酸奶汁

(v) Adraki Gobhi - 泡姜番茄炒花椰菜

(v) Bhindi Masala - 洋葱和番茄汁炖黄秋葵

- 咖喱

Khatti Macchi - 由番茄、酸奶和茴香罗望子汁精心烹制的绿色美食

Mussallam 鸡肉 - 波斯风味洋葱汁炖鸡腿，配腰果和藏红花

马拉巴尔咖喱海鲜 - 番茄和椰奶炖什锦海鲜

- 印度香饭

经典印度美食，在锅中放入多层印度香米和自选肉类、鱼或蔬菜和香料（肉豆蔻、豆蔻、薄荷、芫荽、孜然），并用印度烤饼面团密封

珊瑚鱼

蔬菜

羊肉

虾

龙虾

鸡肉

- 配菜

印度奶酪豆腐 - 黑扁豆配大蒜和奶油

印度咖喱焖扁豆 - 家常扁豆配香料和番茄

黄瓜酸奶 - 酸奶配烤孜然和黄瓜

- 印度面包

印度飞饼 - 手帕大小的薄面饼

泥炭烤麦饼 - 香软全麦面包

原味或蒜香印度烤饼 - 泪滴状发酵面包

香甜奶油烤饼 - 全麦千层饼, 香脆、原味或薄荷风味

蔬菜奶酪饼 - 填有土豆和孜然的发酵小面包

奶酪印度烤饼

什果味印度烤饼 - 填有开心果、葡萄干和腰果的印度烤饼

**Baraabaru Rotiyan** - 印度飞饼、奶酪印度烤饼、原味印度烤饼、泥炉千层饼、什果味印度烤饼、蒜香印度烤饼

- 甜品

**Rabdi** 奶露芝士球 - 藏红花味甜牛奶泡奶酪饺

雪糕诱惑 - 印度风味冰激凌

芒果 **Bhapa Doi** 配新鲜水果 - 芒果口味烤酸奶配新鲜水果

萨摩萨饼精选 - 牛奶巧克力香蕉和黄金苹果小馅饼, 配椰子雪葩

印度拼盘 - 玫瑰奶球、胡萝卜布丁和无花果雪糕

巧克力西米露 - 印度碎香米与牛奶和黑巧克力烹制而成

水果拼盘 - 椰子雪葩

自制冰激凌 - 香草、巧克力、草莓、奥利奥饼干、三角巧克力、士力架、意式特浓咖啡

自制雪葩 - 芒果、草莓、山莓、百香果

- **BARAABARU** 地方特色菜

**Baraabaru** 特色菜均配藏红花炒饭、印度奶酪豆腐和蒜香印度烤饼

印度黄油鸡 - 慢炖番茄和腰果肉汁烹鸡块

**Gosht Rogan Josh** - 辣椒酸奶炖嫩羊肉

**Karavalli Jhinga** 咖喱 - 红辣椒和椰汁炖虾

马德拉斯鸡肉咖喱 - 传统家常咖喱鸡

猪肉咖喱 - 香辣可口的美味菜肴

Lagan Ki Boti - 干玫瑰花瓣和洋葱炖羊肉

Baraabar Raan - 烤印度有机羊腿（双人份）

(v) Paneer Lababdar - 新鲜奶酪炒洋葱、番茄和现磨孜然籽

- 烈酒

百利甜酒

咖啡利口酒和奶油

意大利榛子力娇酒

意大利茴香酒

添万利咖啡甜酒

- 精选咖啡和茶饮

意式特浓咖啡（单份/双份）

美式咖啡

拿铁咖啡

玛奇朵咖啡

大吉岭红茶

薄荷茶

甘菊茶

玛沙拉茶