
झ
JHAROKHA
by indus



INSPIRED BY JAIPUR POLO CLUB

JHAROKHA BY INDUS IS BANGKOK'S PREMIER DESTINATION FOR AUTHENTIC MODERN INDIAN CUISINE.
OUR RESTAURANT COMBINES THE OPULENCE OF RAJASTHAN'S POLO CLUBS
WITH INNOVATIVE FIRE PIT COOKING TECHNIQUES.



WINDOW OPENING TO INDIAN CUISINE

AT JHAROKHA, WE'VE REVITALIZED THE ANCIENT TRADITION OF FIRE PIT COOKING WITH OUR STATE-OF-THE-ART KOPA OVEN. THIS MODERN INTERPRETATION ALLOWS US TO INFUSE DISHES WITH DEEP, SMOKY FLAVORS WHILE MAINTAINING THE PRECISION OF CONTEMPORARY CULINARY TECHNIQUES.



CHARCOAL FISH

Masala rubbed whole seabass roasted over charcoal and served with asparagus, burnt lime, pickled pears and roasted tomato chutney

ปลากะพงหมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่ชัทนีย์มะเขือเทศ

CHUTNEY

Served with crispy lotus root, carrot, radish, cucumber, baby naan
เครื่องจิ้มสไตล์อินเดีย ทานคู่กับรากบัวทอดกรอบ และแป้งนาน

Any 3 or All 5 - 390/490

Baingan Chokha
Charcoal Smoked Eggplant, Chilli
ชัทนีย์มะเขือม่วงรมควัน

Goat Cheese
Whipped Goat Cheese, Fermented Green Chillies
ชัทนีย์พริกหยวกชีสนมแพะ

Roasted Tomato
Tomato, Mathania Chillies
ชัทนีย์มะเขือเทศย่างพริกมาธาเนีย

Aamshotto
Candied Mango, Dates, Fennel, Jaggery
ชัทนีย์มะม่วง

Roasted Beets
Roasted Beetroot, Bengali Mustard
ชัทนีย์บีทรูทย่าง



झ Chef's Signature 🌶 Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat









APPETIZERS

(Non-Vegetarian)

Crab Pani Puri - 390 ॐ

Hollow semolina balls stuffed with butter garlic crab
and served with pineapple - aloe vera spiced water

ปานีปูรี แป้งกรอบเจาะรูใส่ปูผัดเนยกระเทียม ใส่น้ำที่มีรสชาติ เผ็ด เปรี้ยว หวาน

Bharwan Murgh Achappam - 350 ॐ

Rose cookie filled with minced chicken and topped with
candied mango chutney

ไก่บดผัดเครื่องเทศ เสิร์ฟบนคุกกี้กุหลาบ โรยผงถั่วบด

Keema Pav - 390 ॐ

Butter pav served with minced spiced lamb
topped with confit yolk and burnt lemon

ขนมปังย่างเนย เสิร์ฟคู่กับเนื้อแกะผัดเครื่องเทศสับ และไข่แดงกงฟี

Fish Amritsari - 300

Spice gram flour battered fried fish

ปลาชุบแป้งทอด

ॐ Chef's Signature 🌶 Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat









APPETIZERS

(Vegetarian)

Raj Kachori-Live - 690 ॐ

Puffed semolina sphere, potatoes, chutneys, sweet yogurt

แป้งกรอบใส่มันฝรั่ง โยเกิร์ต พริกป่น และชัทนีย์หลากรส

Sesame Leaf Chaat - 250

Tempura fried sesame leaves topped with mint, mango and roasted tomato chutneys

ใบงาทอดกรอบราดชัทนีย์สามรส

Dahi Ke Kebab - 390 ॐ

Kataifi wrapped spiced yogurt with mint cream and yogurt snow

เคบับเส้นหมี่กรอบพันโยเกิร์ตและครีมมิ้นต์

Jodhpuri Mirchi Vada - 295

Bhawnagri chillies stuffed with spiced potato mix, crumb-fried and topped with raw mango chutney

พริกหนุ่มทอดยัดไส้มันฝรั่งบดเครื่องเทศ ราดซอสชัทนีย์มะม่วง

Pani Puri - 250

Hollow semolina balls stuffed with spiced bengal gram & potato and served with pineapple - aloe vera spiced water

ปานีปูรี แป้งกรอบเจาะรูใส่มันฝรั่งคลุกเครื่องเทศ ใส่น้ำที่มีรสชาติเผ็ด เปรี้ยว หวาน

ॐ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

FIRE PIT
(Vegetarian)

Nadru Kebab - 395 ॐ
Lotus stem gallette with creamy goat cheese topped with saffron caviar pearls
กาลเลต์รากบัวกรอบ เสิร์ฟคู่ชีสนมแพะเนื้อครีมละมุน โรยหน้าด้วยไข่มุกคาเวียร์หญ้าฝรั่น

Achari Paneer - 450
Cottage cheese marinated with Indian pickle spice and roasted over charcoal
คอทเทจชีสหมักเครื่องเทศย่างเตาถ่าน

Tandoori Creamy Broccoli - 395 ॐ
Broccoli florets marinated with cream, cheese and cardamom, roasted in the tandoor
บร็อคโคลี่ย่างครีมชีส

Stuffed Portobello Mushroom - 450
Stuffed portobello caps filled with cheese, spinach and jalapeno
เห็ดพอร์โทเบลโลสอดไส้ชีส ผักโขม และฮาลาปิโน่

Mixed Grilled Platter - 850
Tandoori Creamy Broccoli, Nadru Kebab, Achari Paneer, Dahi Ke Kebab
บร็อคโคลี่ย่างครีมชีส กาลเลต์รากบัวบดสมุนไพรและเครื่องเทศย่าง คอทเทจชีสหมักเครื่องเทศย่าง
และเคบับเส้นหมี่กรอบพันโยเกิร์ตและครีมมิ้นต์











ॐ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

SHARING PLATTER
(Non-Vegetarian)

Sigdiwala Murgh - 650/1,250 ॐ
Charcoal roasted whole organic baby chicken served with grilled vegetables, pickled pears and mint chutney
ไก่หมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่มิ้นต์ชัทนีย์

Charcoal Fish - 990 ॐ
Masala rubbed whole seabass roasted over charcoal and served with asparagus, burnt lime, pickled pears and roasted tomato chutney
ปลากะพงหมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่ชัทนีย์มะเขือเทศ

Firepit Mixed Grilled - 1,490 ॐ
Murgh Malai Kebab, Batak Seekh Kebab, Shikari Maas Ke Sule and Kasundi Fish Tikka
เคบับไก่หมักครีมสไตล์อินเดีย, เคบับเป็ดบดปรุงเครื่องเทศ เสียบไม้ย่าง, เนื้อแกะหมักพริกมาธาเนีย และปลาหมักซอสมัสตาร์ดกาสุนดีย่างเตาถ่าน


Sigdiwala Murgh

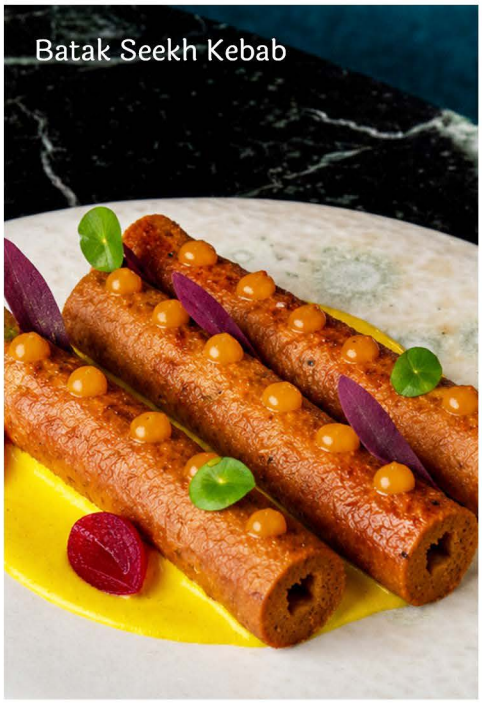

Firepit Mixed Grilled

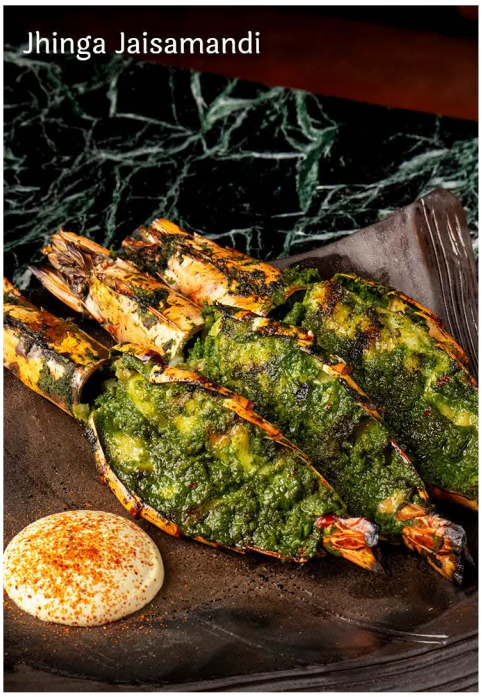

Charcoal Fish

ॐ Chef's Signature 🌶 Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Ash Kauri Chaampan


Batak Seekh Kebab


Jhinga Jaisamandi


Chicken Tikka


Murgh Malai Kebab


Kasundi Fish TIkka


Shikari Maas Ke Sule

FIRE PIT

(Non-Vegetarian)

Batak Seekh Kebab - 550 𝒮

Ground duck skewered and grilled in the tandoor served with pineapple chutney

เคบับเป็ดบดเครื่องเทศเสียบไม้ย่าง ทานคู่ซอสสับปะรด

Chicken Tikka - 450

Boneless chicken marinated with kashmiri red chilli powder, hung curd and tandoori spices

ไก่ไม่มีกระดูกหมักด้วยพริกแดงแคชเมียร์ โยเกิร์ต และเครื่องเทศทันดูรีสูตรพิเศษ

Murgh Malai Kebab - 450

Chicken supremes marinated with cream, cheese and cardamom, roasted in the tandoor

เคบับไก่หมักครีมชีสโยเกิร์ตย่าง

Jhinga Jaisamandi - 950 𝒮

Tiger prawns marinated with a herb paste and roasted over charcoal

กุ้งลายเสือย่างสมุนไพร

Kasundi Fish Tikka - 590

Thai seabass marinated with Bengali fermented mustard and grilled in the tandoor

ปลากะพงหมักมัสตาร์ดกาสุนดีย่าง

Ash Kauri Chaampan - 1150

Australian lamb chops marinated with nut butter and grilled over charcoal and served with a sauce made with caramelized lamb bones

เนื้อแกะหมักด้วยเนยถั่วย่าง เสิร์ฟกับซอสที่มีส่วนผสมไขกระดูก

Shikari Maas Ke Sule - 650

Australian lamb striploin marinated with mathania chillies, garlic and grilled, topped with radish salad, served with mustard mint chutney

ขาแกะหมักพริกมาธาเนียย่างกระเทียม

𝒮 Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Champaran Gosht


Malabar Fish Curry


Mutton Rogan Josh


Laal Maas


Shorshe Narkol Chingri


Butter Chicken


Chicken Tikka Masala

CURRY

(Non-Vegetarian)

Shorshe Narkol Chingri – 750 ঋ

Prawns cooked in a pungent, creamy and spicy sauce made from mustard and coconut curry

กุ้งปรุงในซอสมัสตาร์ดและแกงกะทิรสเข้มข้น หอมมัน เผ็ดจัดจ้าน

Butter Chicken - 490

Charcoal smoked chicken served with a creamy tomato sauce

เนื้อไก่นุ่มย่างถ่าน เสิร์ฟในซอสครีมมะเขือเทศ

Chicken Tikka Masala - 490

Char-grilled chicken coated in a spicy onion, tomato sauce

ไก่รมควันในแกงมาซาลารสเผ็ด ทำจากมะเขือเทศ

Champaran Gosht - 650 ঋ

Slow cooked goat in a claypot with mustard and garlic

แกงมัสตาร์ดกระเทียมเนื้อแพะ อบหม้อดิน

Malabar Fish Curry - 650

Seabass simmered in coconut curry with aromatic spices, red chilli and tamarind

ปลากะพงตุ๋นในแกงกะทิหอมเครื่องเทศ พร้อมพริกแดงและมะขาม ให้รสชาติกลมกล่อมเข้มข้น

Mutton Rogan Josh - 590

Spiced kashmiri delicacy featuring succulent, boneless mutton cooked in a rich with touch of yogurt curry

เมนูขึ้นชื่อสไตล์แคชเมียร์ เนื้อแกะไม่มีกระดูกหมักเครื่องเทศ เนื้อนุ่มฉ่ำ ปรุงในซอสโยเกิร์ตเข้มข้นหอมเครื่องเทศ

Laal Maas - 1,250 ঋ

Australian lamb shank cooked with mathania chilli paste

แกงกะหรี่ขาแกะในซอสพริกมาธาเนีย

ঋ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Paneer Anarkali


Kadhai Paneer


Palak Paneer


Artichoke Masala


Khattey Baingan


Bukhara Kofta


Nizami Subz

CURRY

(Vegetarian)

Paneer Anarkali - 450 ॐ

Spiced marinated cottage cheese served with roasted onion sauce

คอทเทจชีสย่าง ในซอสครีมมะเขือเทศหัวหอม

Artichoke Masala - 500

Charcoal smoked artichoke stuffed with cheese and nuts,
served with onion, tomato sauce

อาร์ติโชคสอดไส้ถั่วและชีสย่างถ่าน เสิร์ฟในแกงมะเขือเทศหัวหอม

Bukhara Kofta - 400 ॐ

Dried prunes stuffed cottage cheese dumplings cooked in cashew gravy

ลูกพรุนอบแห้งยัดไส้คอทเทจชีส ปรุงในน้ำเกรวี่กลิ่นหญ้าฝรั่น

Palak Paneer - 400

Cubed cottage cheese cooked with cream with gentle spiced spinach

คอทเทจชีสหั่นเต๋าปรุงในซอสผักโขมเนื้อครีม รสเครื่องเทศอ่อนละมุน

Kadhai Paneer - 400

Cottage cheese cooked with crunchy bell peppers, and onions in
spiced rich tomato-based gravy.

คอทเทจชีสปรุงกับพริกหวานกรุบกรอบและหัวหอม ในซอสมะเขือเทศเข้มข้นหอมเครื่องเทศ

Khattey Baingan - 390 ॐ

Baby eggplant cooked with spiced onion, tomato, and yogurt gravy

มะเขือเปาะ ในเครื่องที่ปรุงด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศต่างๆ

Nizami Subz - 350

Aromatic Hyderabadi curry with assorted vegetables cooked in cashew gravy

แกงมังสวิรัติสไตล์ไฮเดอราบาด หอมเครื่องเทศ รวมผักนานาชนิดในซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์เนื้อเข้มข้น

ॐ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Dal Jharokha


Moong Dal Tarka


Aloo ‘Tuk Tuk’


Bhindi Masala

SIDES

(Vegetarian)

Dal Jharokha - 390 झ

Slow cooked black lentils with tomato and cream

แกงถั่วดำเคี่ยวในซอสครีมมะเขือเทศ

Moong Dal Tarka - 290

Gently cooked tempered yellow split lentils

แกงถั่วเหลืองเคี่ยวกับเครื่องเทศและยี่หร่า

Aloo 'Tuk Tuk' - 290

Twice cooked potatoes seasoned with sindhi spice

มันฝรั่งหมักเครื่องเทศซินธีทอด

Bhindi Masala - 350

Okra cubes cooked with onions, tomatoes and aromatic spices

กระเจี๊ยบเขียวหั่นชิ้น ผัดกับหัวหอม มะเขือเทศ และเครื่องเทศหอมกรุ่น

Raita - 120

Choice of mixed vegetable & burani

ผักรวมปรุงสไตล์อินเดีย หรือ โยเกิร์ตรสกลมกล่อมปรุงด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศ

Salad - 120

Choice of Indian green salad & kachumbar

สลัดผักสดสไตล์อินเดีย หรือสลัดหอมใหญ่ มะเขือเทศ และแตงกวาปรุงรสแบบอินเดีย

झ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Chicken Dum Biryani


Bread Basket


Saffron Rice

RICE & BREAD

Chicken Dum Biryani - 650 ঋ
Spiced chicken, caramelized onion, basmati rice, cooked in a seal pot, "dum"
ข้าวหอมบาสมาติ ไก่หมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกไก่)

Mutton/Prawn Dum Biryani - 790 ঋ
Spiced mutton/prawn, caramelized onion, basmati rice, cooked in a seal pot, "dum"
ข้าวหอมบาสมาติ แกะ/กุ้งหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกแกะ/กุ้ง)

Subz Dum Biryani - 475 ঋ
Spiced vegetable, caramelized onion, basmati rice, cooked in a seal pot, "dum"
ข้าวหอมบาสมาติ ผักหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกเจ)

Basmati Rice - 120
Long grain steamed rice
ข้าวบาสมาติ

Zeera Peas Pulao / Saffron Rice - 200
Cumin and fresh coriander / Saffron threads rice
ข้าวบาสมาติผัดเม็ดยี่หร่า และถั่วลันเตา / ข้าวบาสมาติหญ้าฝรั่น

Tandoori Roti - 100
Whole wheat charcoal flatbread
แป้งโรตี

Chur Chur Paratha - 120 ঋ
Layered mixed flour bread, mixed seeds
พาราธาโฮลวีตธัญพืช

Paratha - Laccha/Green Chilli - 120
Layered wheat bread
พาราธารสเนย/พริกสด

Naan – Plain/Garlic/Butter - 120
White flour flatbread
แป้งนาน รสกระเทียม/รสเนย

Chilli Cheese Naan - 180
White flour flatbread stuffed with Indian cheese and chilli flakes
แป้งนานสอดไส้ชีสและพริกป่น

Bread Basket - 320
Tandoori roti, Laccha paratha, Garlic naan
แป้งโรตี พาราธารสเนย แป้งนานรสกระเทียม

Vegetarian ঋ Chef's Signature Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

