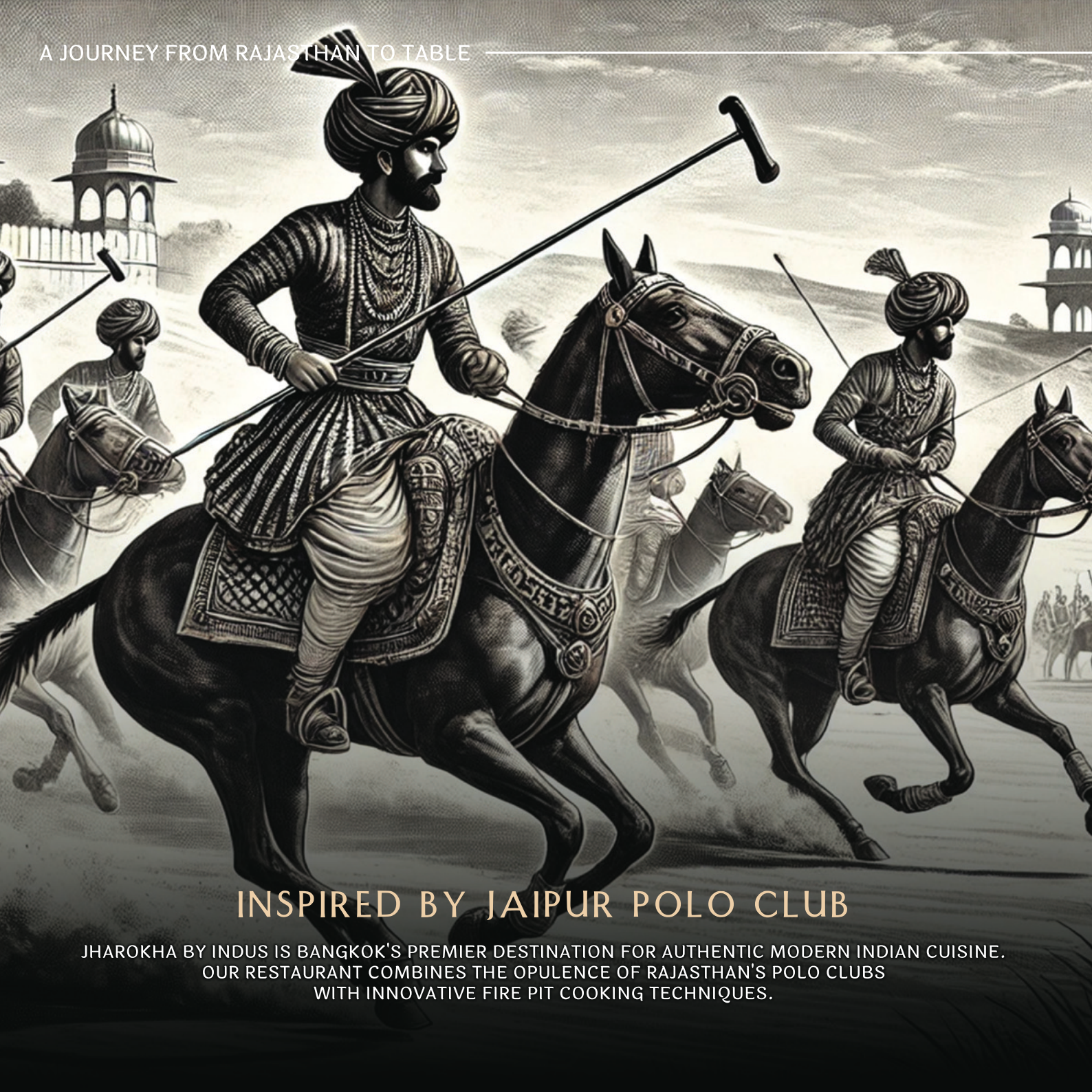

झ
JHAROKHA
by indus

A JOURNEY FROM RAJASTHAN TO TABLE



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.

A JOURNEY FROM RAJASTHAN TO TABLE



Discover a world of flavor in our handcrafted chutneys and ferments

CHUTNEY

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

Any 3 or All 5 - 400/550

Baingan Chokha
Charcoal Smoked Eggplant, Chilli
ชัทนีย์มะเขือม่วงรมควัน

Green Chilli Chutney
Fermented Green Chillies, Whipped Goat Cheese
ชัทนีย์พริกหยวกชีสนมแพะ

Aamshotto
Candied Mango, Dates, Fennel, Jaggery
ชัทนีย์มะม่วง

Roasted Beets
Beetroot, Curry Leaf, Mustard
ชัทนีย์บีทรูทย่าง

Roasted Tomato
Tomato, Mathania Chillies
ชัทนีย์มะเขือเทศย่างพริกมาธาเนีย

Vegetarian Chef's Signature Spicy

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


Crab Paani Puri


Bhuna Kaleji


Kheema Pav

APPETIZERS
(Non-Vegetarian)

Crab Paani Puri - 490
Hollow semolina balls stuffed with butter garlic crab
and served with pineapple-aloe vera spiced water
ปานีปูรี แป้งกรอบเจาะรูใส่ปูผัดเนยกระเทียม ใส่น้ำที่มีรสชาติ เผ็ด เปรี้ยว หวาน

Bhuna Kaleji - 350 ॐ
Rose Cookie filled with chicken liver pate and topped
with candied mango chutney
ตับไก่ผัดเครื่องเทศ เสิร์ฟบนคุกกี้กุหลาบ โรยผงถั่วบด

Kheema Pav - 390 ॐ
Butter Pav served with minced spiced lamb
topped with confit yolk and burnt lemon
ขนมปังย่างเนย เสิร์ฟคู่กับเนื้อแกะผัดเครื่องเทศสับ และไข่แดงกงฟี

Vegetarian ॐ Chef's Signature Spicy

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


Raj Kachori-Live


Sesame Leaf Chaat


Dahi Ke Kebab


Jodhpuri Mirchi Vada

APPETIZERS
(Vegetarian)

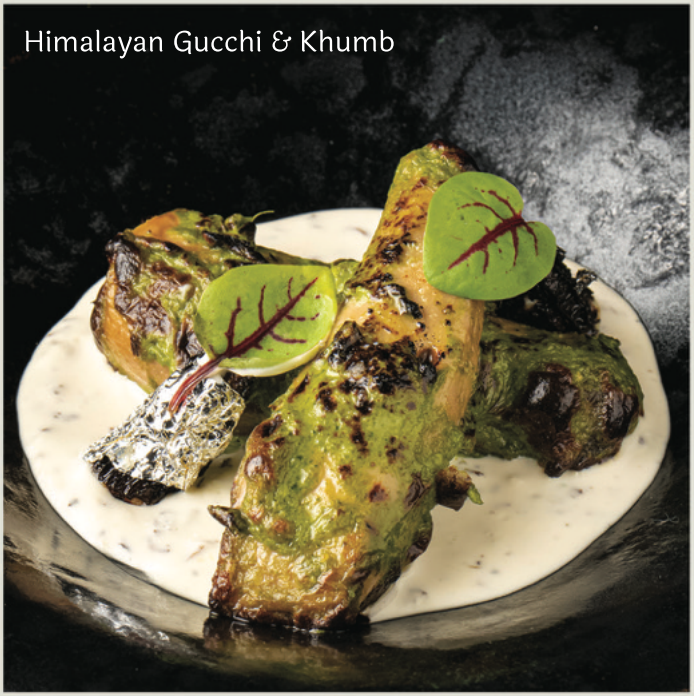
Raj Kachori-Live - 750 ञ
Puffed Semolina Sphere, Potatoes, Chutneys, Sweet Yogurt
แป้งกรอบใส่มันฝรั่ง โยเกิร์ต พริกป่น และชัทนีย์หลากรส

Sesame Leaf Chaat - 250
Tempura fried sesame leaves topped with mint, mango
and roasted tomato chutneys
ใบงาทอดกรอบราดชัทนีย์สามรส

Dahi Ke Kebab - 390 ञ
Kataifi wrapped spiced yogurt with parsley cream and yogurt snow
เคบับเส้นหมี่กรอบพันโยเกิร์ตและครีมพาร์สลีย์

Jodhpuri Mirchi Vada - 295
Bhawnagri chillies stuffed with spiced potato mix, crumb-fried
and topped with raw mango chutney
พริกหนุ่มทอดยัดไส้มันฝรั่งบดเครื่องเทศ ซอสชัทนีย์มะม่วง

Vegetarian ञ Chef's Signature Spicy
Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Himalayan Gucchi & Khumb


Tandoori Creamy Broccoli


Achari Paneer

FIRE PIT
(Vegetarian)

Himalayan Gucchi & Khumb - 475 ञ
Stuffed morels and charcoal roasted king oyster mushrooms
served with a yogurt emulsion
เห็ดนางรมหลวงและเห็ดมอเรลย่างซอส

Achari Paneer - 490
Cottage Cheese marinated with Indian pickle spice and roasted
over charcoal, topped with fermented green chilli chutney
คอทเทจชีสหมักเครื่องเทศย่าง

Tandoori Creamy Broccoli - 450
Broccoli florets marinated with cream, cheese and cardamom,
roasted in the tandoor
บร็อคโคลี่ย่างครีมชีส

Vegetarian ञ Chef's Signature Spicy
Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat


Batak Seekh Kebab


Murgh Malai Kebab


Jhinga Jaisamandi


Kasundi Fish Tikka


Ash Kauri Chaampan


Shikari Maas Ke Sule

FIRE PIT
(Non-Vegetarian)

Batak Seekh Kebab - 550 𑀲
Ground duck skewered and grilled in the tandoor
served with pineapple chutney
เนื้อเป็ดบดเครื่องเทศเสียบไม้ย่าง ทานคู่ซอสสับปะรด

Murgh Malai Kebab - 450
Chicken Supremes marinated with cream, cheese
and cardamom, roasted in the tandoor
เนื้อไก่หมักครีมชีสโยเกิร์ตย่าง

Jhinga Jaisamandi - 950
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
ปลากะพงหมักมัสตาร์ดดองย่าง

Ash Kauri Chaampan - 1150 𑀲
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 𑀲
Australian Lamb Striploin marinated with mathania chillies and garlic and grilled,
topped with fennel and radish salad, served with mustard mint chutney
ขาแกะหมักพริกมาธาเนียย่างกระเทียม

Vegetarian 𑀲 Chef's Signature Spicy

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


Charcoal Fish


Sigdiwala Murgh


Laal Maas

SHARING PLATTER

Sigdiwala Murgh - 650/1,250 ঈ

Charcoal roasted whole organic baby chicken served with grilled vegetables, pickled pears and mint chutney

ไก่หมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่มิ้นต์ชัทนีย์

Charcoal Fish - 1,150 ঈ

Masala Rubbed Whole Seabass roasted over charcoal and served with asparagus, burnt lime, pickled pears and roasted tomato chutney

ปลากะพงหมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่มิ้นต์ชัทนีย์

Laal Maas - 1,250 ঈ

Australian Lamb Shank cooked with mathania chilli paste

แกงกะหรี่ขาแกะในซอสพริกมาธาเนีย

Vegetarian ঈ Chef's Signature Spicy

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


Paneer Anarkali


Hyderabadi Salan


Kofta Saag


Artichoke Masala


Pumpkin Kofta

CURRY
(Vegetarian)

Paneer Anarkali - 550
Cottage cheese stuffed with chenna and served with roasted onion sauce
คอทเทสชีสย่างสอดไส้ถั่ว ในซอสครีมมะเขือเทศหัวหอม

Hyderabadi Salan - 450
Roasted Eggplant stuffed with tempered mashed eggplant
and served with a peanut-sesame sauce
มะเขือม่วงย่าง เสิร์ฟในแกงงาคั่วถั่วลิสง

Kofta Saag - 490 ฮ
Vegetable Dumplings served with a spinach sauce
เกี๊ยวผักทอด เสิร์ฟในแกงผักโขม

Artichoke Masala - 500 ฮ
Charcoal Smoked Artichoke stuffed with cheese and nuts,
served with onion tomato sauce
อาร์ติโชคสอดไส้ถั่วและชีสย่างถ่าน เสิร์ฟในแกงมะเขือเทศหัวหอม

Pumpkin Kofta - 390 ฮ
Pumpkin pulp dumplings served with pumpkin seed curry
ฟักทองปั้นกลม นำไปทอด เสิร์ฟในแกงเมล็ดฟักทอง

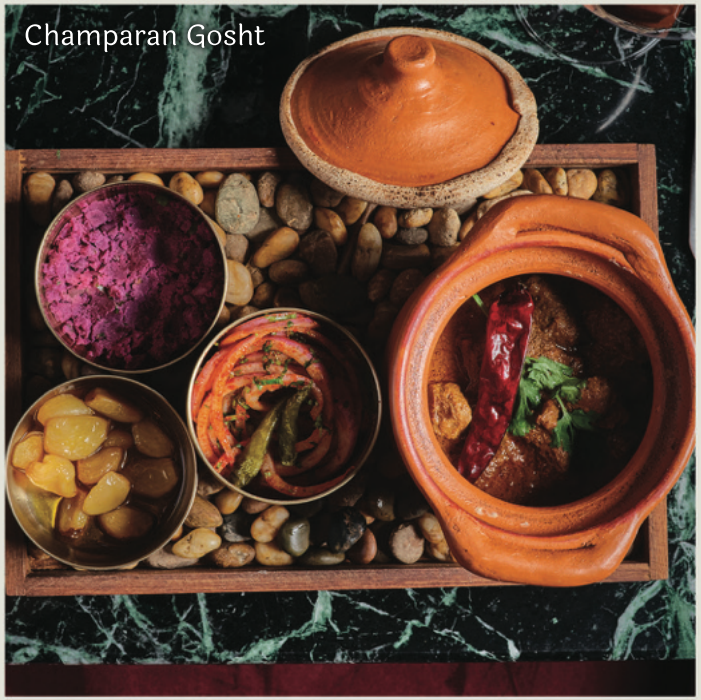
Vegetarian ฮ Chef's Signature Spicy

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


Shorshe Narkol Chingri


Murgh Makhani


Chicken Tikka Masala


Champaran Gosht

CURRY
(Non-Vegetarian)

Shorshe Narkol Chingri – 950 ঋ
Grilled tiger prawns simmered in a mustard and coconut curry
แกงกะทิกุ้ง น้ำแกงกะทินำไปเคี่ยวกับมัสตาร์ด

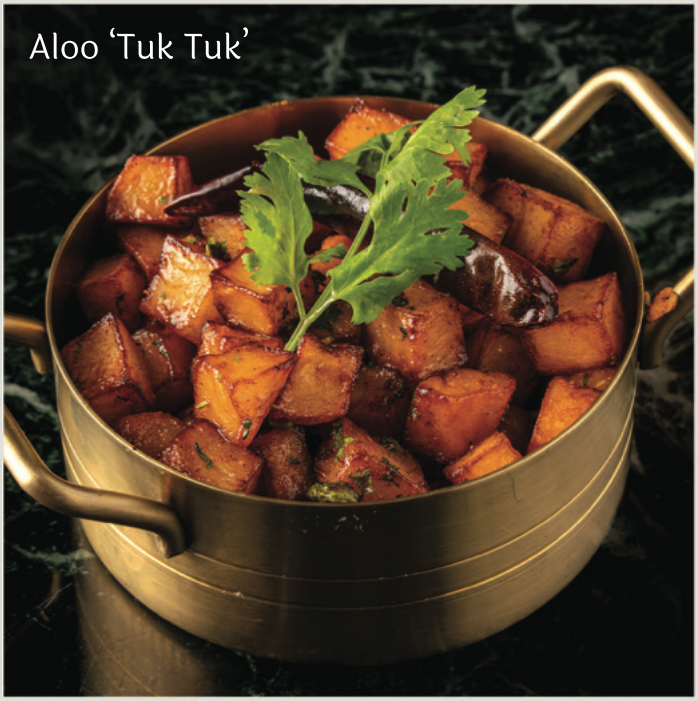
Chicken Tikka Masala - 490
Charcoal smoked chicken coated in a spicy tomato masala
ไก่รมควันในแกงมาซาลารสเผ็ด ทำจากมะเขือเทศ

Murgh Makhani - 490
Charcoal Smoked Chicken served with a creamy tomato sauce
เนื้อไก่นุ่มย่างถ่าน เสิร์ฟในซอสครีมมะเขือเทศ

Champaran Gosht - 650 ঋ
Slow Cooked Goat in a Claypot with mustard and garlic
แกงมัสตาร์ดกระเทียมเนื้อแพะ อบหม้อดิน

Vegetarian ঋ Chef's Signature Spicy

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


Aloo ‘Tuk Tuk’


Moradabadi Dal


Dal Jharokha

SIDES

Aloo 'Tuk Tuk' - 290
Twice cooked potatoes seasoned with sindhi spice
มันฝรั่งหมักเครื่องเทศซินธีทอด

Dal Jharokha - 390
Slow Cooked Black Lentils with tomato and cream
แกงถั่วดำเคี่ยวในซอสครีมมะเขือเทศ

Moradabadi Dal - 290
Yellow Lentils tempered with cumin and garlic
แกงถั่วเหลืองเคี่ยวกับเครื่องเทศและยี่หร่า

Vegetarian ञ Chef's Signature Spicy

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


Mewar Malai Biryani


Chur Chur Chilli Paratha


Chilli Cheese Naan

RICE & BREAD

Mewar Malai Biryani
(Mutton - 790 / Chicken - 650 / Vegetable - 475)
Aromatic Saffron Rice with Cream and Biryani Masala
ข้าวหมกหญ้าฝรั่นปรุงรสด้วยครีมและมาซาลา

Basmati Rice - 120
Long Grain Steamed Rice
ข้าวบาสมาติ

Anaar Pudine Ka Raita - 120
Yogurt, Pomegranate, Fresh Mint
โยเกิร์ตผสมมิ้นต์และทับทิม

Tandoori Roti(2pcs) - 100
Whole Wheat Charcoal Flatbread
แป้งโรตี

Chur Chur Chilli Paratha(2pcs) - 120
Layered Wheat Bread, Mixed Seeds
พารานธาโฮลวีตธัญพืช

Naan – Garlic/Butter(2pcs) - 120
White Flour Flatbread
แป้งนาน รสกระเทียม/รสเนย

Chilli Cheese Naan(2pcs) - 180
White Flour Flatbread Stuffed with Indian Cheese and Chilli
แป้งนานสอดไส้ชีสและพริกป่น

Vegetarian Chef's Signature Spicy

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

