

indus

MICHELIN

MICHELIN 2026



more than five thousand years ago in the western reaches of the indian subcontinent where the waters from the himalayan mountains flow toward the arabian sea, a great bronze age civilization flourished in those lands nourished by the indus river the indigenous peoples of the indus valley civilization were passionate lovers of art and evolving technology clay, copper, bronze, and gold were used in the creation of urban efficiency and life's pleasures. as connoisseurs of the finer aspects of civilisation, it is beieved that the discerning citizens of the indusvalley percieved dining to be different from mere eating today, thousands of years later, the aestheticmotifs and models of that fascinating age continue to inspire an so indus was born.

Raan

7-hour slow cooked puuled leg of mutton
falls right off the bone.

ขาแพะสูตรอินดัส ใช้เวลาทำประมาณ 7 ชั่วโมง
ก่อนนำไปย่างในไฟอ่อนจนสุกนุ่ม









Quick Bites
non-vegetarian

1.keema samosa | 300
persia | punjab

crispy, golden pastry filled with spiced minced meat and green peas. traced to the 9th century back in persia, where it was called “sanbosag”.

แป้งซาโมซ่ายัดไส้ด้วยเนื้อแพะสับละเอียดผสมกับถั่วลันเตา ปรุงรสด้วยเครื่องเทศ แล้วนำไปทอดจนกรอบ ซึ่งในศตวรรษที่ 9 ในเปอร์เซียจะเรียกว่า “Sanbosag”

2.fish amritsari | 300
punjab

spice gram flour battered fried fish.

ปลาชุบแป้งทอด

3.chicken kati roll | 300
kolkata

spiced chicken wrap with mustard paste, green chilli sauce, onion, and egg. first served at “nizam” restaurant in kolkata in 1932. the world “kati” means stick in bengali, which refer to the bamboo skewers. originally used to cook the meat on.

เนื้อไก่หมัก ย่างจนหอมกลิ่นเครื่องเทศ ผสมด้วยมัสตาร์ด ซอสพริกเขียวหัวหอมและไข่ไก่ ห่อด้วยแผ่นแป้ง เป็นของว่างท้องถิ่นจากเมืองโกลกาตา เสิร์ฟครั้งแรกที่ร้าน “Nizam” ในปี พ.ศ. 2475

4.keema pav | 350
persia | mumbai

Spiced minced meat, onions, tomatoes, and aromatic masalas, topped with egg served with soft pav.

เนื้อสับผัดกับเครื่องเทศ หอมใหญ่ และมะเขือเทศ ปรุงด้วยมาซาลาหอมกรุ่น โปะหน้าด้วยไข่ เสิร์ฟคู่ขนมปังพาฟนุ่มๆ

signature vegan spicy gluten free

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











Quick Bites
vegetarian

5.indie fries | 190
jaipur

crisp fried okra, “lady fingers”, battered with bengal gram, raw mango powder, chilli.

กระเจี๊ยบสดฝานเป็นเส้นชุบแป้งถั่ว ผสมด้วยผงมะม่วงดิบและพริก นำไปทอดจนกรอบ

6.papdi chaat | 240
delhi

crisp dough wafers, chickpeas, potato, yogurt, mint and tamarind chutney, and sev. a popular street food snack found on street corners throughout india’s capital and beyond

ข้าวเกรียบทำจากแป้งถั่วนำมาทอดจนกรอบ โรยหน้าด้วยถั่วชิคพี มันฝรั่ง โยเกิร์ต เสิร์ฟพร้อมกับซอสมิ้นท์และซอสมะขาม เป็นอาหารว่างที่เป็นที่นิยมตามเมืองต่างๆในประเทศอินเดีย

7.bombay ragda patty | 290
maharashtra

a savory tart filled with crisp potato patty and spiced white pea ragda, topped with tangy chutneys, fresh herbs

ทาร์ต หอมกรอบด้วยแพตตี้มันฝรั่ง เสิร์ฟคู่รากดาถั่วขาวปรุงเครื่องเทศรสเข้มข้น ราดด้วยชัตนีย์รสเปรี้ยวอมหวาน เพิ่มความสดชื่นด้วยสมุนไพรสด

8.vegetable samosa | 180
persia | punjab

crispy, golden pastry filled with spiced potatoes and green peas.

ซาโมซ่าไส้มันฝรั่งและถั่วลันเตาบด คลุกเคล้าด้วยเครื่องเทศสูตรดั้งเดิม

9.pani puri | 240
mumbai

puffed hollow deep fried dough balls filled with chickpea & potato and spicy/tangy/sweet flavored water.

แป้งกลมๆ ทอดกรอบ เจาะรู ใส่ถั่วลันเตา และมันฝรั่ง เติมน้ำจิ้มสามรส เผ็ด เปรี้ยว หวาน

signature vegan spicy gluten free

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

Tandoori
non-vegetarian

10.kebab-e-malai | 450
lucknow

cashew nut paste, cream, cheese, cardamom and mild spice marinated chicken.

อาหารจานเด่นของอินดัส ไก่เนื้อนุ่ม หมักด้วยโยเกิร์ต ครีม ชีส กระวาน เม็ดมะม่วงหิมพานต์บด และเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

11.tandoori chicken | 495
delhi

chicken marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices.

ขาไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

12.chicken tikka | 475
punjab

boneless chicken tenders marinated in kashmiri red chili powder, hung curd and tandoori spices.

สะโพกไก่หมักกับพริกป่นแดงจากแคชเมียร์ โยเกิร์ตและเครื่องเทศต่างๆ ย่างในเตาทันดูร์

13.raan | 150g 550 / 300g 1,050 / 500g 1,750
western frontier

7-hour slow cooked pulled leg of mutton. falls right off the bone.

ขาแพะสูตรอินดัส ใช้เวลาประมาณ 7 ชั่วโมง ก่อนนำไปย่างในไฟอ่อน จนสุกนุ่ม

14.tandoori lamb chops (2 pieces) | 990
western frontier

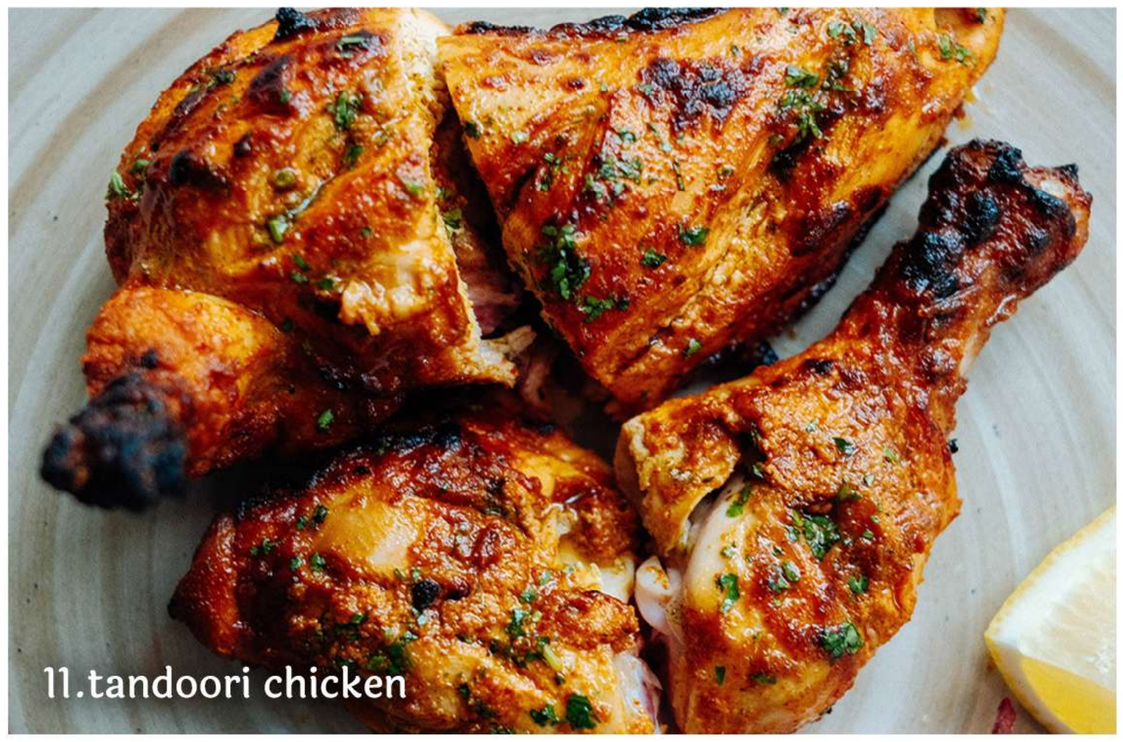
imported lamb chops marinated in yogurt and tandoori punjabi spices. originally from the border where india meets pakistan.

ซี่โครงแกะนำเข้าหมักกับโยเกิร์ต และเครื่องเทศบดจากปัญจาป ก่อนนำไปย่าง ในเตาทันดูร์ต้นตำรับจากชายแดนอินเดียและปากีสถาน


13.raan

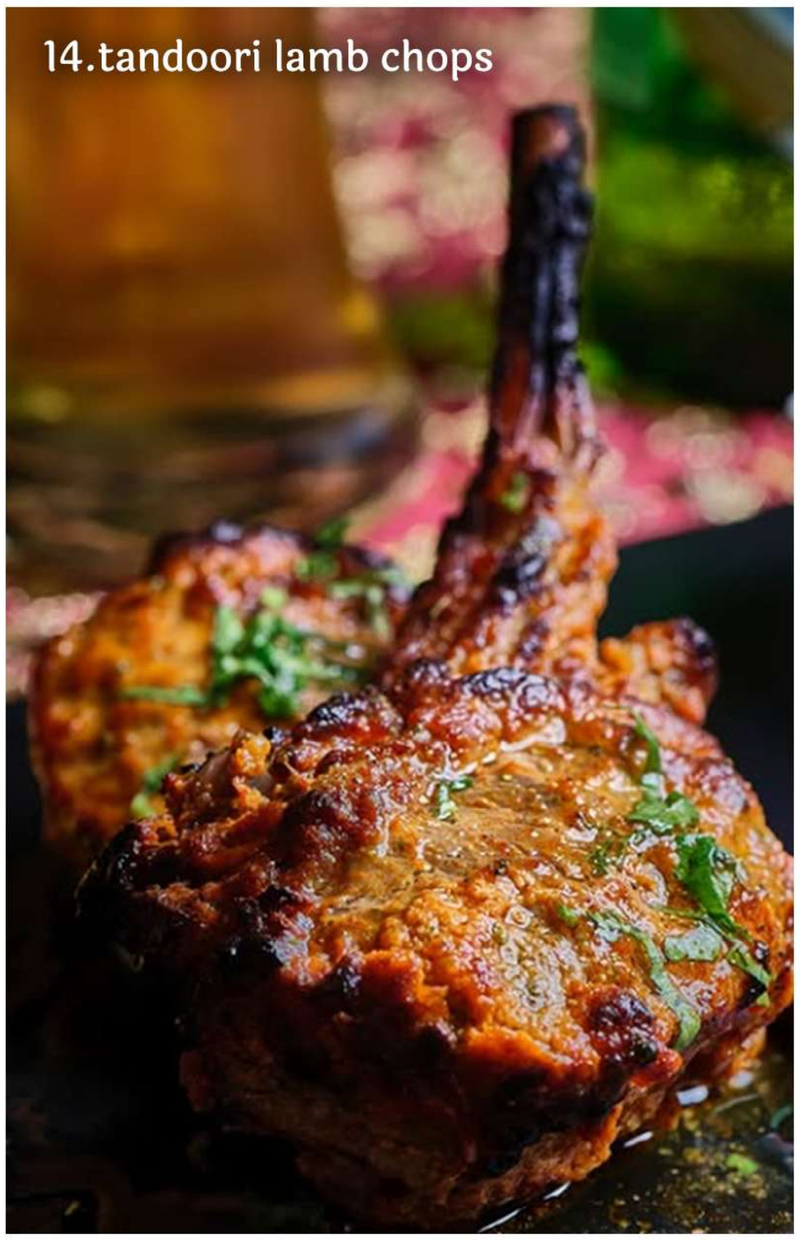

17.tandoori tiger prawns


10.kebab-e-malai


11.tandoori chicken

signature vegan spicy gluten free

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











15.mutton seekh kebab | 525
lucknow

spiced minced mutton skewers, melt-in-the-mouth.

เคบับเนื้อแพะสับ ผสมเครื่องเทศ เสียบไม้ย่างในเตาทันดูร์

16.ajwaini fish tikka | 595
punjab

we present sea bass marinated in carom seed, hung curd, yellow chili, and our own hand blended garam masala. “punjab” means the land of 5 rivers - punjabis have been enjoying tandoori fish for centuries.

ปลากะพงขาวหมักในเมล็ด carom โยเกิร์ต พริกเหลืองการัมมาซาล่าที่ทางร้านทำเอง และเครื่องเทศอื่นๆ นำไปย่างในเตาทันดูร์ ปัญจาป แปลว่าดินแดนของแม่น้ำทั้ง 5 ชาวปัญจาปจึงชอบทานปลาย่างมานานหลายร้อยปี

17.tandoori tiger prawns | 950
punjab

thai tiger prawns marinated in mustard oil, fenugreek leaves, and hung curd.

กุ้งกุลาดำหมักกับน้ำมันมัสตาร์ด ใบ fenugreek โยเกิร์ต ย่างในเตาทันดูร์

18.mixed grill | 1,490
punjab | lucknow

kebab-e-malai, sea bass tikka, tandoori tiger prawns, and mutton seekh kebab.

รวมมิตรทันดูร์ - ไก่นุ่มหมักโยเกิร์ตย่าง, ปลากะพงย่าง, กุ้งกุลาดำย่าง และเคยัยเนื้อแพะเสียบไม้ย่าง

signature vegan spicy gluten free

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

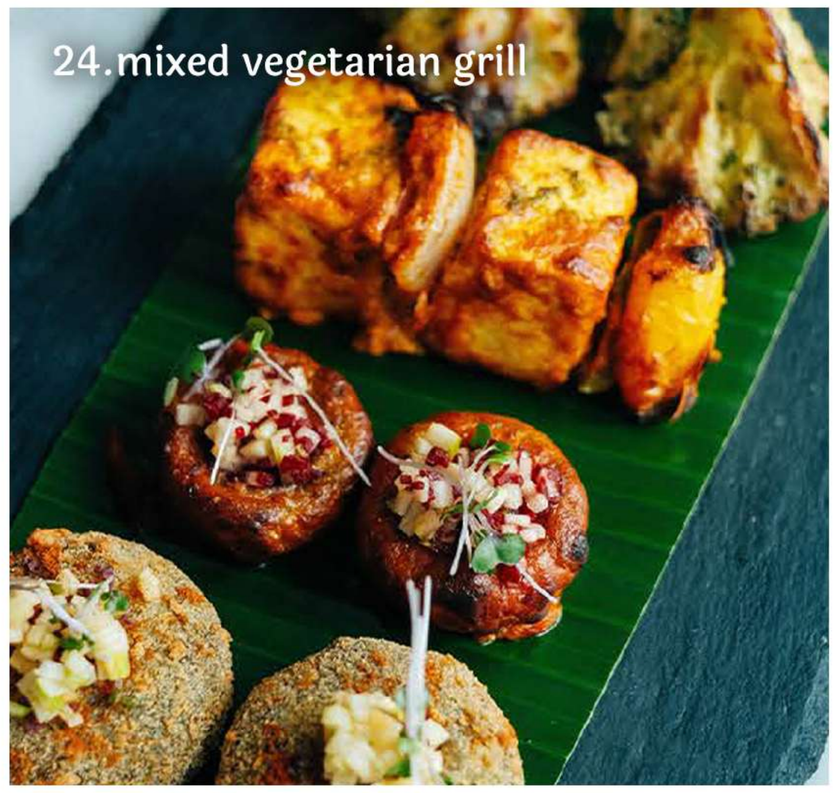
19.tandoori creamy broccoli



21.hara bhara kebab



24.mixed vegetarian grill



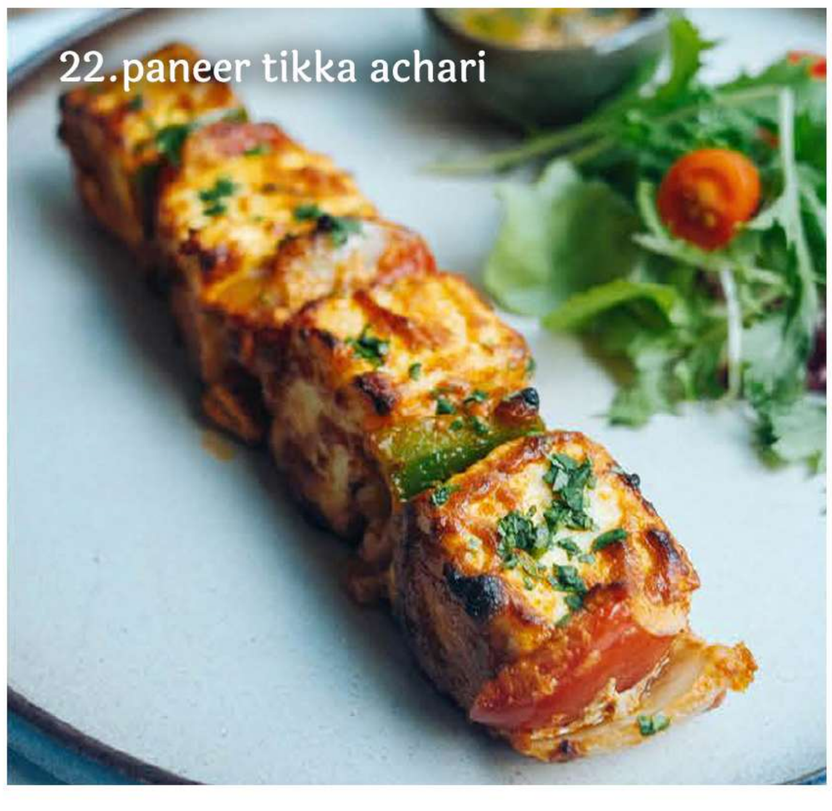
23.dahi ke kebab



20.stuffed portobello mushroom



22.paneer tikka achari



Tandoori/Tawa

vegetarian

19.tandoori creamy broccoli | 395
punjab

broccoli florets marinated in cashew nut paste, cream, and cheese,
flavored with cardamom powder.

บล็อกโคลี่หมักกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ครีม ชีส
ปรุงด้วยผงกระวาน ย่างในเตาทันดูร์

20.stuffed portobello mushroom | 395
himalaya

juicy portobello mushroom filled with sautèed spinach, mushrooms, and melted cheese.

เห็ดพอร์โทเบลโลย่างเนื้อฉ่ำ สอดไส้ผักโขมผัด เห็ด และชีสละลายหอมมัน

21.hara bhara kebab | 320
delhi

shallow-fried spinach, green peas, potatoes and cottage cheese cutlets.

เคบับผักโขมผัดด้วยมันฝรั่งและคอทเทจชีส คลุกด้วยข้าวเม่า ย่างบนกระทะร้อน

22.paneer tikka achari | 400
punjab

tandoori cottage cheese squares marinated in indian pickle spices

คอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม หมักสามรส สาระแหน่ หญ้าฝรั่น และครีม ย่างในเตาทันดูร์

23. dahi ke kebab | 350
delhi

delicate, soft, and delicious spiced hung curd kebabs and beetroot dust.

เคบับโยเกิร์ต หอมกลิ่นเครื่องเทศและผงบีทรูท

24.mixed vegetarian grill | 850
punjab | lucknow

tandoori creamy broccoli, paneer tikka achari, tandoori mushroom, hara bhara kebab.

ทันดูร์ผักรวมมิตรย่าง - บล็อกโคลี่ย่าง คอทเทจชีสย่าง เห็ดนางรมหลวงย่าง
และเคบับผักโขม

signature vegan spicy gluten free

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

25.butter chicken | delhi | 475

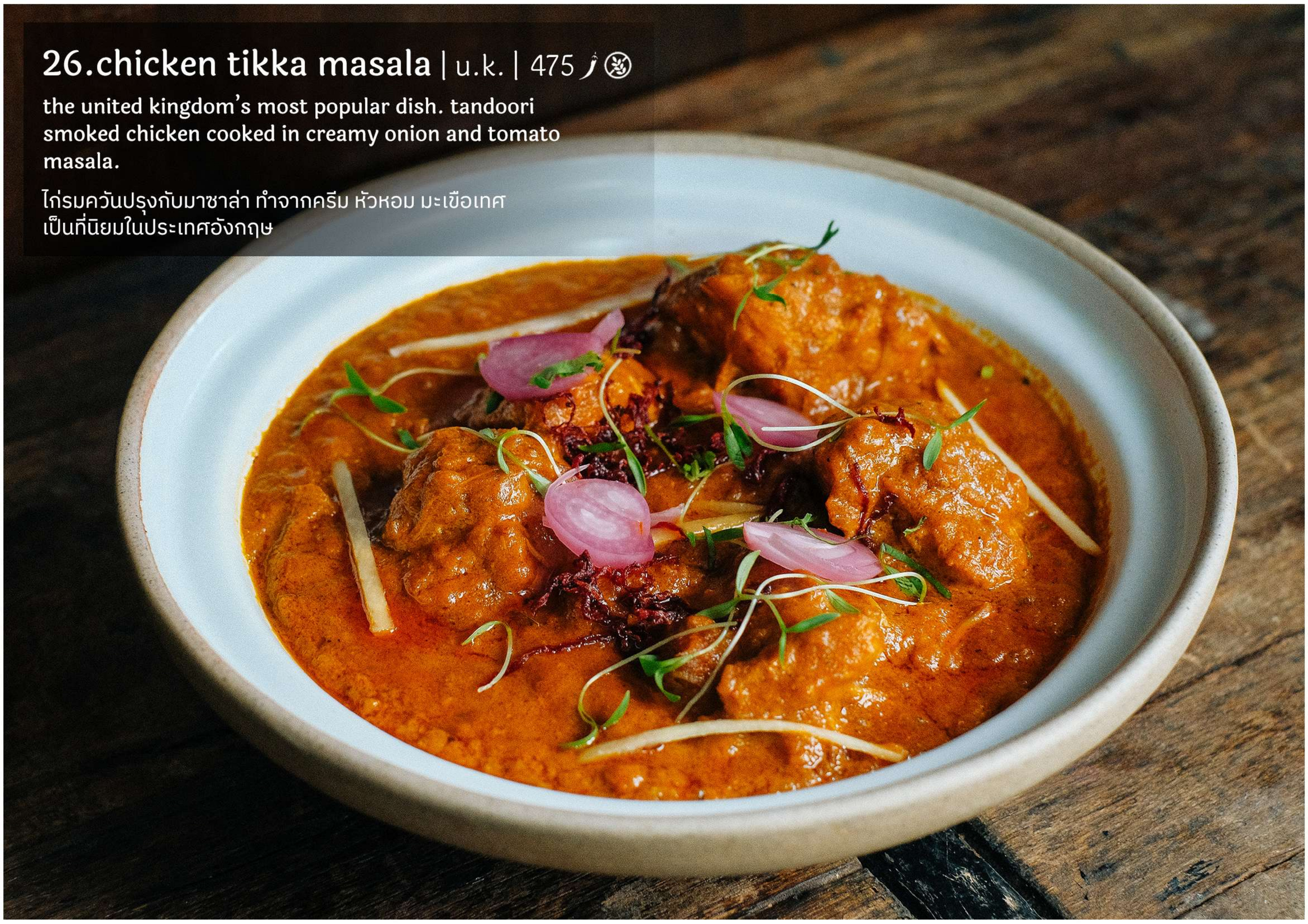
charcoal smoked chicken tikka simmered in tomato & cashew nut gravy, finished with butter and cream a recipe originally created at 'moti mahal' in new delhi in the 1950s, that is now enjoyed all over the world.

ไก่รมควันย่าง เคี่ยวในน้ำเกรวี่ มะเขือเทศและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ราดด้วยเนยและครีม ตำหรับร้านอาหารชื่อดัง "Moti Mahal" ในกรุงนิวเดลีในปี 2493 ปัจจุบันเป็นที่นิยมทั่วโลก

26.chicken tikka masala | u.k. | 475

the united kingdom's most popular dish. tandoori smoked chicken cooked in creamy onion and tomato masala.

ไก่รมควันปรุงกับมาซาล่า ทำจากครีม หัวหอม มะเขือเทศ
เป็นที่นิยมในประเทศอังกฤษ



27.rogan josh | kashmir | 590

mutton cooked in onion, yogurt, kashmiri red chilli powder and ginger powder, curry from India's northern-most state, kashmir.

แกงกะหรี่เนื้อแพะเข้มข้น ปรุงโดยเคี่ยวกับหัวหอม โยเกิร์ต
ผงขิง และพริกป่นแดงจากแคชเมียร์





Mains
non-vegetarian

28.chicken beliram | 420
punjab

tender chicken slow-cooked in a rich, aromatic gravy with traditional spices

ไก่นุ่มตุ๋นช้าๆในน้ำซอสเข้มข้น หอมเครื่องเทศสูตรดั้งเดิม

29.chicken chettinad | 450
tamil nadu

a bold south indian classic featuring tender chicken cooked in a fragrant chettinad spice blend with roasted coconut, curry leaves, and black pepper.

ไก่ปรุงกับหัวหอมใหญ่ เนยถั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และโยเกิร์ต

30.laal maas | 590
rajasthan

this spicy mutton curry - a favorite among rajasthan royals - uses yogurt, garlic, and red chilies, traditionally this dish was made with wild game meat such as board or deer that was brought back after a round of hunting. the spicy chilies were used to veil the “gamy” meat.

แกงกะหรี่เนื้อแพะรสชาติเผ็ด ปรุงโดยใช้โยเกิร์ต กระเทียมและพริกป่นสีแดง ตามธรรมเนียม อาหารจานนี้จะใช้เนื้อของสัตว์ป่าจำพวกหมูป่า และกวาง หลังจากการล่าสัตว์

31.mutton nihari | 590
lucknow

a rich traditional mughlai dish slow-cooked mutton curry finished with nihari masala and saffron.

เมนูนิยมสมัยโบราณ แกงเนื้อแพะที่ใช้การเคี่ยว แล้วปรุงด้วยเครื่องเทศ และหญ้าฝรั่น

32.goan prawn curry | 750
goa

prawns cooked with onion and coconut curry, kokum (wild mangosteen)

กุ้งเคี่ยวด้วยกะทิ หัวหอม และมังคุดจากป่ารัฐเคเรอล่า

33.malabar fish curry | 650
kerala

a delicate fish cooked with curry leaves, ginger, onion in spiced coconut curry from india’s southern most state.

เนื้อปลากะพงขาวเคี่ยวด้วยกะทิในเครื่องแกงใส่เครื่องเทศ ใบหอมแขก ขิง หัวหอม โดยสูตรนี้มาจากรัฐ Kerala ทางตอนใต้ของอินเดีย เรียกว่า “แกงปลาโมยลี่”

34.nilgiri scallops | 850
tamil nadu

scallops in a velvety coconut and mint gravy with antonius caviar from poland.

แกงกะทิหอยเชลล์ และมีส่วนผสมของไข่ปลาคาเวียร์จากโปแลนด์



signature vegan spicy gluten free

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

31.mutton nilhari



32.goan prawn curry



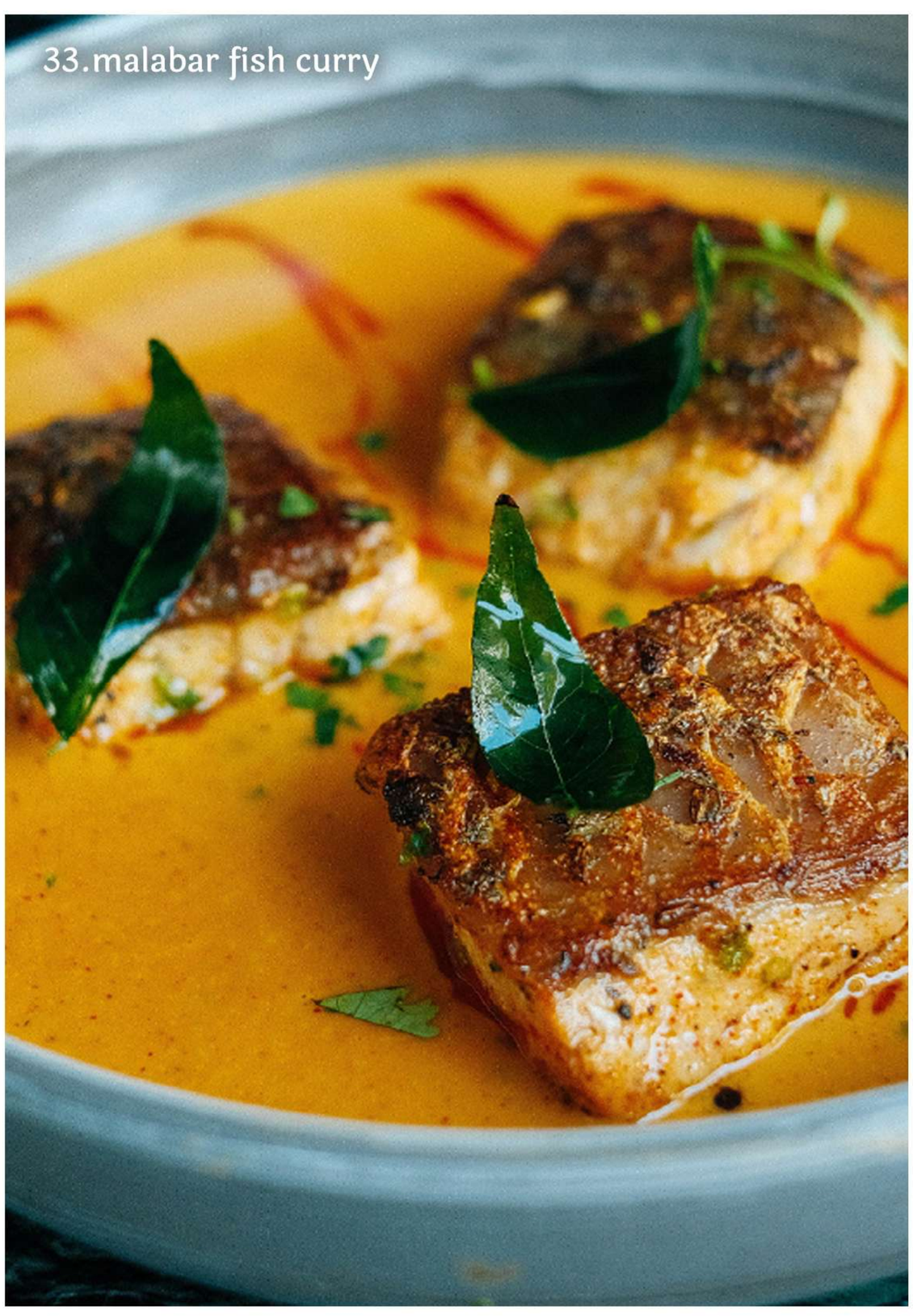
29.chicken chettinad



34.nilgiri scallops



33.malabar fish curry



Mains

vegetarian

35.paneer butter masala | 400
punjab

cottage cheese cooked in creamy, onion, and tomato masala

คอทเทจชีส ปรุงในน้ำแกงที่ทำจากครีม หัวหอม และมะเขือเทศ

36.palak paneer | 400
punjab

cottage cheese squares & creamy spinach.

ผักโขมสับ ใส่ครีม ผัดกับคอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม

37.kadai paneer | 400
punjab

cottage cheese squares stir fried with kashmiri red chili,
coriander seeds, onion, tomato, and capsicum.

คอทเทจชีสหั่นทรงสี่เหลี่ยม ผัดกับพริกแดงจากแคชเมียร์ เม็ดผักชี
หอมใหญ่ มะเขือเทศและพริกหยวก

38.kofta zaffrani | 400
lucknow

stuffed cottage cheese dumplings cooked in cashew gravy with saffron flavor

เกี๊ยวยัดไส้คอทเทจชีส ปรุงในน้ำเกรวี่กลิ่นหญ้าฝรั่น

39. dum aloo banarasi | 360
banaras

potatoes stuffed with cottage cheese, potatoes, nuts and slow cooked in rich tomato gravy
with aromatic spices

มันฝรั่งยัดไส้คอทเทจชีส ผสมมันฝรั่งและถั่ว แล้วเคี่ยวอย่างช้า ๆ ในน้ำซอสมะเขือเทศเข้มข้น
พร้อมเครื่องเทศหอม ๆ

40.urban chole kulcha | 360
punjab

flavorful spiced chickpeas cooked in traditional masalas, served with soft,
fluffy kulcha bread, onions, and tangy accompaniments.

ถั่วลูกไก่ปรุงรสเครื่องเทศเข้มข้นในมาซาลาสูตรดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมแป้งคุลชานุ่มฟู หัวหอม
และเครื่องเคียงรสเปรี้ยวสดชื่น

signature vegan spicy gluten free

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


35.paneer butter masala


37.kadai paneer


38.kofta zaffrani


36.palak paneer


40.urban chole kulcha


39.dum aloo banarasi


44.bhindi pyaz


41.aloo gobhi adraki


42.baingan bhartha


46.daal bukhara


45.tarka daal


43.khatte baingan

Mains

vegetarian

41.aloo gobhi adraki | 340
himachal pradesh

potatoes, cauliflower, and tomato, onion, ginger tossed in a punjabi spice blend.

มันฝรั่ง ดอกกระหล่ำ มะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ และขิง ผัดกับเครื่องเทศบด
หลากหลายชนิดจากปัญจาป

42.baingan bhartha | 300
punjab

charcoal roasted smoked eggplant tossed with onion and tomato.

มะเขือม่วงย่างรมควัน คั่วกับหัวหอม มะเขือเทศ และเครื่องเทศต่างๆ

43.khatte baingan | 350
himachal pradesh

baby eggplant cooked with spiced onion, tomato, and yogurt gravy.

มะเขือเปาะ ในเครื่องที่ปรุงด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ โยเกิร์ต และเครื่องเทศต่างๆ

44.bhindi pyaz | 290
punjab

diced okra sautéed with onion, tomato, and ginger.

กระเจี๊ยบหั่น ผัดกับหอมใหญ่ มะเขือเทศและขิง

45.tarka daal | 295
northern frontier

tempered yellow split lentils, a staple in north indian homes.

ถั่วเหลืองผัดเคี่ยวด้วยหัวหอมใหญ่ มะเขือเทศ เป็นอาหารหลักทางเหนือของอินเดีย

46.daal bukhara | 350
delhi

slow-cooked whole urad daal (black lentil) with tomato puree, butter and cream.

ถั่วดำต้มไฟอ่อนกับน้ำซุปมะเขือเทศเข้มข้น เนยและครีม

signature vegan spicy gluten free

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

Bread

47.naan | 110
northern frontier

plain and buttered fluffy leavened tandoori bread.

แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมแบบหนานุ่ม อบในเตาถ่าน มีทั้งธรรมดาและรสเนย

48.garlic naan | 120
northern frontier

garlic fluffy leavened tandoori bread.

แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมแบบหนานุ่มรสกระเทียม อบในเตาถ่าน

49.cheese naan | 200
northern frontier

fluffy leavened tandoori bread stuffed with cheddar cheese.

แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มยัดไส้ด้วยเชดด้าชีส อบในเตาถ่าน

50.masala kulcha | 200
punjab

fluffy leavened tandoori bread stuffed with onion, potatoes, cottage cheese.

แป้งสาลีนวดเป็นแผ่นกลมหนานุ่มยัดไส้ด้วยหัวหอม มันฝรั่งและคอทเทจชีส

51.tandoori roti | 90
northern frontier

whole wheat tandoori flat bread.

แป้งโฮลวีตนวดแบบแบน อบในเตาถ่าน

52.roomali roti | 140
lucknow

“handkerchief” thin unleavened flatbread cooked on an inverted wok.

โรตีแป้งสาลีนวดเป็นแผ่นบางๆ ย่างบนก้นกระทะร้อน

53.paratha | 120
punjab

whole-wheat unleavened layered flat bread cooked with rice bran oil. choice of: lachha(butter), pudina (mint), mirchi (chili).

แป้งโฮลวีทแบบกรอบทาน้ำมันรำข้าวไปย่างในเตาถ่าน มีให้เลือกแบบเคลือบเนย เคลือบมินท์ หรือเคลือบพริกตามชั้นแป้ง

54.malabar paratha | 120
kerala

a south indian flat bread that is flaky yet fluffy, crisp yet soft difficult to get right and absolutely delicious with curry.

แป้งโฮลวีทผสมกับแป้งสาลี นวดพับและทาน้ำมันตามชั้นของแป้ง เวลาปรุงสุกจะฟูกรอบ เป็นแผ่นบางๆ ทานกับแกงกะหรี่ มาจากทางใต้ของอินเดีย

55.mixed breads | 340

garlic naan, lachha paratha & tandoori roti.

นานรสกระเทียม, ปาราทารสเนย และโรตี

56.family naan | 650

serves a family of 3-4

แป้งนานแผ่นใหญ่ สำหรับ 3-4 ท่าน


55.mixed bread


49.cheese naan

signature vegan spicy gluten free

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

Rice & Salad

57.lucknowi chicken dum biryani | 550
lucknow

spiced chicken, caramalized onion, basmati rice, layered and cooked in a seal pot, “dum”.

ข้าวหอมบาสมาติ ไก่หมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกไก่)

58.hyderabadi mutton/prawn dum biryani | 750
hyderabad

spiced mutton/prawn, caramalized onion, garam masala, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, “dum”.

ข้าวหอมบาสมาติ แพะ/กุ้งหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกแพะ/กุ้ง)

59.subz dum biryani | 450
northern frontier

spiced seasonal vegetables, caramalized onion, basmati rice, layered and cooked in a sealed pot, “dum”.

ข้าวหอมบาสมาติ ผักหมักเครื่องเทศ โรยด้วยหอมเจียวกับหญ้าฝรั่น อบในหม้อทองเหลืองปิดผนึกให้สนิท (ข้าวหมกเจ)

60.saffron rice | 220
kashmir

saffron flavored long-grain basmati rice from india.

ข้าวบาสมาติคั่วกับหญ้าฝรั่น

61.jeera peas pulao | 200
delhi | punjab

basmati rice tempered with cumin seeds, green peas and coriander.

ข้าวบาสมาติคั่วกับถั่วลันเตา เม็ดยี่หร่าและผักชี

62.kachumber salad | 120
punjab

fresh onion, tomato, carrot, cucumber, radish tossed with black pepper, lemon juice.

สลัดผัก ประกอบด้วยหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ แครอท แตงกวา หัวไชเท้า พริกไทยป่น และมะนาว

63.raita | 120
delhi

cucumber + tomato, fresh mint and yogurt.

โยเกิร์ตโฮมเมด ใส่แตงกวา + มะเขือเทศ และใบสาระแหน่



signature vegan spicy gluten free

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

