



LUTETIA  
BY LEBUA





### **Dal Makhani** ดาล มาคานี

Creamy and buttery Dal Makhani is one of India's most loved dal This dal has whole black lentils cooked with butter, cream, tomato puree and simmered on low heat for that unique flavor.

ดาล มาคานี เป็นแกงถั่วที่นิยมมากในอินเดีย ทำจากถั่วดำเลนนทิว, ครีม, เนย และซอสมะเขือเทศเข้มข้น ปรุงด้วยรสชาติเฉพาะโดยเชฟอินเดียแท้ๆ



### **Palak Paneer** ปาลัก ปานีร์

Indian cottage cheese and spinach curry.

แกงผักโขมกับชีสอินเดีย

**Dal Makhani** THB190.  
**Palak Paneer** THB290.

Excl. VAT

Delivery service available.





**Butter Chicken Tikka** บัตเตอร์ซิคเก้น  
World famous dish, boneless tandoori chicken  
cooked in fresh tomato, cashewnuts sauce.

เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลก, ใ้กันอย่างอินเดีย  
โร้กระดูกในซอสมะเขือเทศ เม็ดมะม่วงหิมพานต์



**Butter Paneer Tikka** บัตเตอร์ ปาเนียร์ ทิกกา

A delicious cottage cheese, creamy &  
flavorful Indian dish made by clay oven  
paneer & then simmering it in creamy  
tomato cashewnuts gravy.

ชีสที่มีรสชาดีอร่อย ย่างในเตาดินเผาของ  
อินเดียแล้วนำมาปรุงในซอสมะเขือเทศ  
เขมขบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

*Butter Paneer Tikka*  
*Butter Chicken*

*THB290.*  
*THB310.*

*Excl. VAT*

*Delivery service available.*



**Chicken Tikka Masala** ไก่ทิกกา มาซาล่า  
The most popular curry from India, this dish is symphony of tomato, onions, chicken, spices and of course butter.

ได้รับความนิยมมากในอินเดีย, เป็นแกงไก่แบบหนึ่งในอินเดีย ใส่มะขี้เฒ่า, หอมใหญ่ ไก่ย่างหมักเครื่องเทศอินเดียและเนย



**Parda Chicken Biryani** พาด้า ชิกเก็น ไบยานี  
A traditional Hyderabadi dish of chicken layered between basmati saffron rice steam-baked in a traditional handi (clay pot) sealed using puff pastry. This is as good as Biryani gets.

ข้าวหมกไก่ไบยานีแห่งเมืองไฮเดอราบัด ชาวอินเดียหุงกับหญ้าฝรั่นและไก่ไม่มีการตุก เสิร์ฟในหม้อดินเผา



**Chicken Tikka Masala** THB310.  
**Parda Chicken Biryani** THB410.

Delivery service available.

Excl. VAT





**Lamb Roganjosh** แลมป์ โรกัน โยซ์  
Rogan Josh – an Indian lamb curry  
with a heavy combination of aromatic  
spices in a creamy tomato curry

แกงเนื้อแกะกับเครื่องเทศอินเดีย  
นานาชนิด ในซอสมะเขือเทศเข้มข้น



**Mutton Beliram** มัตตัน เบริราม  
Named after the famous historical  
chef Beliram of Maharaja Ranjit Singh's  
Kitchen is a simple preparation of lamb,  
green chilies, spices and yogurt tossed in a  
pot and cooked slowly.

เชฟบุริรามเป็นผู้คิดค้นเมนูนี้ แกงเนื้อแกะอินเดีย  
ปรุงด้วยพริกเขียว เครื่องเทศอินเดีย และโยเกิร์ต

*Lamb Roganjosh*  
*Mutton Beliram*

*THB360.*  
*THB360.*

*Excl. VAT*

*Delivery service available.*





### Steamed Basmati

ข้าวอินเดีย



### Choice of Tandoori Naan

Plain, Garlic, Butter

แป้งนาน  
ดั้งเดิม, กระเทียม, เนย

## LUTETIA BY LEBUA



B1 Floor, State Tower  
Bangkok 10500  
Tel: 02-624-9855 or 02-6249856  
Line: @LutetiabylebuA  
WhatsApp: +66 84 751 7298

<i>Steamed Basmati Rice</i>	<b>THB70.</b>
<i>Choice of Tandoori Naan</i>	
<b>Plain</b>	<b>THB45.</b>
<b>Butter</b>	<b>THB50.</b>
<b>Garlic</b>	<b>THB60.</b>

Excl. VAT

Delivery service available.

