



*Relish
the taste of India*



TANDOORI JUNCTION

Fine Indian Cuisine

*Taking tandoori to the next level
For exotic cuisines and bold flavors*





TANDOORI JUNCTION

Fine Indian Cuisine

We Welcome You to an Unique Indian Experience.

The Apple Hospitality Group (AHG), is a Hongkong & Thailand F&B group including the popular Brands : Tandoori Junction, Chor Bazaar, Bak Kut King, Habib's and Chef's Caterers.

Diwan Chopra Amit, (Andy) the Founder of Apple Hospitality Group, (Hong Kong & Thailand) serving Food and Beverage Industry since the 1990s in India, after which he moved on to take an opportunity to explore the F&B industry in Thailand and Hong Kong, and successful Hongkong businessman & hospitality professional.

With venues across two Countries and growing, Apple Hospitality continues to push the boundaries of hospitality with innovative personality driven venues.

Soups

Tomato Soup ซุปมะเขือเทศ ₩ 148

Fresh tomato squeezes with Indian spices
トマトスープ

Lentil Soup ซุปถั่ว ₩ 158

One of the most Indian favorite
Lentil Soup in the world
ダルスープ *ダルは豆

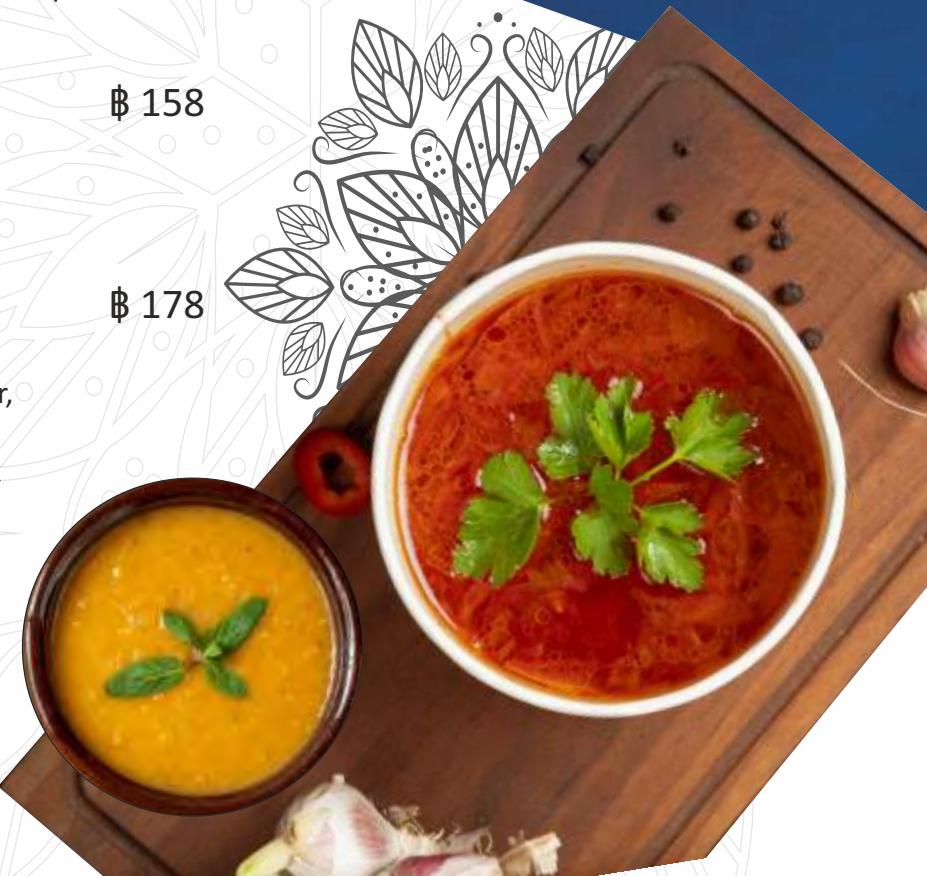
Chicken Soup ซุปไก่ ₩ 178

Chicken soup is a soup made from chicken, simmered in water, with various ingredients. It has acquired the reputation of a folk remedy for colds and influenza
チキンスープ

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded





Quick Bite

Samosa (Veg) 2pcs ซา莫ซ่าเจ ★

฿ 158

Homemade deep fried pastries stuffed with potatoes, peas, raisins

ベジ サモサグリーンピースとポテトのパイ

Aloo Chaat มันฝรั่งสอดไส้ชีส

฿ 218

Pieces of Potatoes and chick peas mixed with rich appetizing Indian herbs, served cold

アルチャト

Masala Papad (1Pc) แป้งทอดกรอบ โรยด้วยมะเขือเทศ

฿ 88

หอยแครงสับ และเครื่องเทศสตอ๊ล์อินเดีย

Deep fried papad sprinkled with spices, chopped onion, tomato and coriander leaves

マサラパッпад

Veg Pakora ผักรวมทอด

฿ 188

Deep fried fritters mix vegetables

ミックス ベジパコラ

Onion Bhaji หอยซอสายทอด

฿ 188

Onion rolled with gram flour, Indian spices and fried

オニオン バージ揚げオニオンとヒヨコマメ

Indian Green Salad สลัดสตอ๊ล์อินเดีย

฿ 148

Tomato, onion, carrot and cucumber with piece of lemon wedge served cold

インディアン青サラダ

Raita (Cucumber / Pineapple)

฿ 108

โยเกิร์ตทรงเครื่องสตอ๊ล์อินเดีย (แตงกวา / สับปะรด)

Is an Indian Condiment based on yogurt and used as a sauce or dip

胡瓜ヨーグルト

Chicken 65 ไก่ทอดโยเกิร์ต ★

฿ 328

Deep fried boneless chicken pieces marinated with ginger, garlic paste, red chilli powder, lemon juice , yogurt, curry leaves and Indian spices

チキンシーカケバブトリミンチとスパイスのケバブ



Tandoori Sizzlers





Tandoori Junction Platter ทันดูร์มิกช์ - ไก่นุ่มหมักโยเกิร์ตย่าง, ★฿ 1298

ปลากระเพงย่าง, กุ้งกุลายกย่าง และเคลบบ์เนื้อแพะเสียบไม้

A mix platter of tangri kebab, chicken tikka, chicken wings, lamb chop, tandoori chicken

タンドリーの野菜肉盛り合わせ

Tandoori Chicken (Half) / (Full) ฿ 298/558

ไก่หมักเครื่องเทศทันดูร์ / ไก้อัฟกาน尼ย่าง (ครึ่งตัว / เต็มตัว)

Whole chicken marinated with yogurt, special combination of spices, cooked in tandoor

タンドリー チキン/ アフガニ (ハーフ) / (フル) ローストタンドリーチキン

Fish Tikka ปลาย่างมัสตาร์ด ฿ 568

Boneless pieces of fish marinated in Indian spices and barbequed

フィッシュ ティッカ グリルフィッシュ (インディアンスパイス)

Chicken Tikka ไก่หมักโยเกิร์ตย่าง ฿ 398

Boneless pieces of the chicken marinated with yogurt, Indian spice skewered to tender perfection in a clay oven

チキン ティッカ 骨なしチキンのグリル

Mountain Seekh Kebab คาดปันแพะบดย่างลัคนา瓦 ฿ 498

Minced mutton, seasoned with spices, skewered and grilled

マトンシーカケバブ ミンチにしたラムのケバブラクノー風 *ラクノーはインド

Tandoori Mutton Knee ข้อแพะอบเตาทันดูร์ ★ ฿ 888

Leg of baby New Zealand mutton marinated with the combination of Indian spice cooked in tandoor

タンドリーラムすね肉

Paneer Tikka คอจเทจชีส หมักด้วยเครื่องเทศสามรส ฿ 338

Fresh cottage cheese marinated in yogurt, Indian spices and cooked moderately in tandoor
焼きチーズ

Mix Vegetable Seekh Kebab ข้อแพะอบเตาทันดูร์ ฿ 318

Minced vegetable mixed with Indian seasoning and cooked in tandoor

野菜の巻焼き

Tandoori Phool ดอกกะหล่ำย่างเตาทันดูร์ ฿ 318

Broccoli and Cauliflower (Florets undergoes a tandoori reincarnation with mild Indian flavours)

タンドリーカリフラワーとブロッコリー

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



Tj's Special

Shahjahani Butter Chicken แกงไก่น้ำเงินมะเขือเทศ

฿ 428

A unique combination of chicken with smooth tomatoes gravy

バター チキン チキンとトマトソースのユニークなコンビネーション

Chicken Tikka Masala แกงไกซ์ซอสหัวหอมมะเขือเทศ ★

฿ 448

Chicken tikka cooked with tomatoes onions masala

チキン ティッカ マサラ グリルチキン入りトマトとオニオンマサラ

Akbari Chicken Roganjosh แกงไก่โรกานโจช

฿ 448

Tender chicken with roganjosh gravy Kashmiri style Chicken with fenugreek leaves in a creamy gravy

チキンロガンジョシュ 鶏肉とフェヌグリーク入りのカレー

Kashmiri Mutton Roganjosh แกงกะหรี่แพะโรกานโจช ★

฿ 588

Mutton cooked & simmered in a gravy tradition Kashmiri style

マトン ロガンジョシュ ラムのすね肉カシミール風のソース

Mutton Knee Masala ข้อแกงมาชาลา ★

฿ 988

Chef shows off these flavours and techniques by slow-cooking tender mutton shanks in a delicious sauce seasoned with cinnamon, cardamom, cloves, ginger and garlic

羊膝カレー

Pindi Mutton Rara แพะบดผัดเครื่องเทศไล่ถั่влันเตา

฿ 618

Minced mutton and green peas flavoured masala

キーマ マッターラム肉のミンチとグリーンピース マサラ風



LET'S TRY
THE BEST
INDIAN FOOD
IN TOWN!



Veg Delicacies

Mumtaj Kadai Paneer ปานียก้าได ★ ₧ 388

Fresh cottage cheese cooked with tomatoes, green pepper and Indian spices

チーズ鍋カレー

Shahi Paneer Makhani แกงชีสอินเดีย ₧ 388

Fresh cottage cheese cooked in rich tomato and butter gravy topped with fresh cream

パニアー マカニ カッテージチーズとマカニソース

Paneer Butter Masala แกงชีสอินเดียเนื้อ ₧ 398

Cottage cheese sauted in creamy basic gravy prepared in butter

パニアー バター マサラ 北インドスパイシーカッテージチーズ

Mutter Paneer แกงถั่วลันเตาผัดสมคอทเทจชีส ₧ 358

Fresh cottage cheese cooked with green peas and Indian spices

青豆チーズ

Lahori Palak Paneer แกงผักโขมกับชีสอินเดีย ₧ 398

Fresh cottage cheese cooked with spinach along with Indian masala

チーズ入りのほうれん草シチュー

Mutter Mushroom แกงเห็ดปรุงด้วยหัวหอม, มะเขือเทศ และขิง ₧ 258

Green peas cooked with mushroom curry and Indian spices

青豆とキノコカレー

Shaam Savera ชาਮ สเวรา (หรือ มาลัยโคฟต้า) ★ ₧ 398

Cottage cheese balls pikes play hide and seek in the spinach puree based gravy

ほうれん草とチーズボールカレー

Paneer Bhurji ผัดชีสบดทรงเครื่อง ₧ 398

Cottage cheese scrambled and cooked with onion, ginger, garlic paste, onion and Indian spices

トマトパニール

Nargisi Malai Kofta แกงชีสบอล ★ ₧ 388

Fresh cottage cheese, mashed potatoes stuffed with dry fruits shape into roll, deep fried and cooked in a rich homemade sauce

ナーギシ マライ コフタ チーズとポテトを入れたロールと自家製ソース

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



The Secret Ingredient Is Always LOVE



Non Veg Delicacies

Curry แกง

Tossed with onion and tomatoes and tempered with crushed coriander, mild sauce

カレー 玉ねぎ、トマトとミルク入りのカレー

Goan แกงเผ็ดปล

Prepared with Indian spices and cooked with coconut milk and cream for a hint of mild flavour

ゴアン インディアンスパイスとココナッツミルクシチュー

Palak ซอสผักกุน

Mild in taste green in colour made from spinach and Indian spices
サーグ 香料と混ぜ合わせたほうれん草のドライカレー

Vindaloo แกงเผ็ดใส่มันฝรั่ง

Very spicy and taste red in colour made from tomatoes and Indian spices
ビンダロー 酢っぱ辛いポテト

Madras แกงไก่น้ำมะขาม

Spicy in taste made of coconut and Indian spices

マダラス ココナッツとインディアンスパイシーシチュー

Jalfrezi ผัดผักรวมเครื่องเทศสมุนไพรสด

Cooked with fresh green chilies visible onion tomatoes and capsicum

ジャルフレジ ミックス野菜炒め

Masala มาชาล่า

Made from variety of Indian spices and yoghurt

マサラカレー

Korma ซอสมะม่วงหิมพานต์

Rich sauce with cashew paste and cream gravy garnished with cream and nuts

コーマ 濃厚ソースカシューペーストとクリーム

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



Kadai ผัดสไตล์ปัญจาบ

Boneless meat & peas cooked with cilantro and added with Indian spice and green pepper

カダイ ややドライなソースとジューシーなトマトとパプリカ

Bhuna ซอสเผ็ดหอมแดง

Fairly dry curry containing onion and spices

カレーシチュー

Choose Any Filling

(ลูกค้าสามารถเลือกประเภทของเนื้อได้)

具を選んでください

Chicken (เนื้อไก่) ₧ 388

チキン

Beef (เนื้อวัว) ₧ 488

ギュウ

Lamb (เนื้อแพะ) ₧ 488

ラム

Fish (ปลา) ₧ 468

サカナ

Prawn (กุ้ง) ₧ 588

エビ

LET'S TRY
THE BEST
INDIAN FOOD
IN TOWN!



Indian Veg Delicacies

Vegetable Jalfrezi ผัดผักกรอบ ๆ ดินแดงการตะ

Made with fresh vegetables, it is spicy, tangy with semi gravy

香辛料入りの野菜鍋

฿ 298

Aloo Gobhi Banarsi ผัดผักเปรี้ยวหวาน

Dry dish made with potatoes and cauliflower and Indian spices

アローゴービ ポテト&カリフラワー クミンとショウガ入りソース

฿ 298

Aloo Jeera อลู จีรา

Fresh potatoes cooked with cumin seed, Indian spice serve dry

ジーラ アロー ポテトのクミン風味

฿ 258

Baghare Baigan Masala มะเขือยาวผัดมาซala

Eggplant, cooked with onion, ginger, garlic and Indian seasoning

茄子マサラ

฿ 328

Mixed Vegetable Curry แกงมาชาลาผัก

Garden fresh mix vegetables with Indian herbs

野菜の盛り合わせカレー

฿288

Chana Masala ผัดถั่วถุงไก่ทรงเครื่องสไตล์ปنجาจับ

Tangy chickpeas in Punjabi Style

チャナ マサラ とり肉とひよこ豆のパンジャビスタイルマサラ

฿288

Bhindi Masala กระเจี๊ยบผัดสมุนไพร ★

Fresh Okra cooked with cubes of onions and spices

ビンディ マサラ 揚げたオクラとオニオントマトスパイス

฿328

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded





Dal Bukhara ถั่วดำต้มซอปะเปี๊อเทศ

฿ 328

Velvety smooth, is a slow cooked black lentils simmered in a tomato based sauce for hours

黒豆カレー

Punjabi Dal Tadka Wali แกงถั่วเหลือง

฿ 268

Yellow lentils mixed with cumin seeds fried with butter

ダル タドカ 黄色レンティルのガーリックとチリ

*レンティルは東南アジア原産の丸い扁平な豆

Maharani Dal Makhani แกงถั่วดำ ★

฿ 358

Black lentils, kidney beans cooked in low heat and mixed with black pepper, onion, garlic, ginger and garnished with cream or butter.

ダル マカニ レンティルのクリーム、一煮込んだもの



Baked Indian Breads



Naan แบ่งนานธรมดา ₩ 98

Refined flour bread cooked in tandoor

プレーン ナン..

Tandoori Roti โรตีย่างในเตาทันดูร์

Thin whole wheat bread baked in clay oven

タンドリーロティ

₩ 88

Butter Naan นานเนย

Refined flour bread baked with butter in clay oven

バター ナン

₩ 118

Tawa Chapati โรตีย่างบนแผ่นเหล็ก

Thin whole wheat bread made on the hot iron plate

チャパティ

₩ 98

Poori or Bhatura นานกรอบ ชนิด หนานุ่ม

Refined flour deep puffed bread

インドの薄焼きパン

₩ 98

Onion Kulcha นานกรอบ โรยหน้าหอยแมลง

Refined flour bread stuffed with mild cooked onion

オニオングルチャ

₩ 118

Garlic Naan นานกระเทียม

Refined flour garlic stuffed naan bread

ガーリック ナン

₩ 118

Pudina Paratha นานกรอบ โรยหน้าด้วยมินต์ ★

Wheat flour paratha sprinkled with dry mint on top and baked

ミルフィーユミントフラッドブレッド

₩ 128

Peshawari Naan พัชวารีนาน ★

Refined flour bread stuffed with almond, cheese, cherry & raisins

ペスハワリ ナン 具はアーモンド、チーズ、チェリーとレーズン

₩ 178

Bread Basket นาน 4 ชนิด (นานหลากหลายชนิด)

A combination of whole wheat bread and refined flour bread,

1 pudina paratha, 1 onion kulcha, 1 butter naan, roti

₩ 298

ブレッドバケツ

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



Amritsari Naan نانสอดไส์ ชีล มันฝรั่ง และ เครื่องเทศ ★ ₧ 138

Refined flour bread with onions and potatoes

アムリトルナン

Butter Roti แบ็งนานธรรมชาติ ★ ₧ 98

Thin wheat bread baked with butter in clay oven

プレーン ナン

Keema Naan นานแกะ ★ ₧ 228

Refined flour bread stuffed with minced mutton & Indian herbs

キーマナン

Lacha Paratha นานกรอบ ₧ 118

Layered whole wheat flour bread and baked

クリームパラーター

Aaloo Paratha พัฟมันฝรั่ง ₧ 128

Wheat flour bread stuffed with spicy potatoes

アルパラタ 具はスパイシーポテト

Cheese Naan ชีสนาan ₧ 178

Refined flour bread stuffed with cheese and herbs

チーズナン

*A huge variety in Indian breads
make your food experience
truly satisfying...*





TANDOORI JUNCTION

Fine Indian Cuisine

Biryani

Biryani is a perfect one-pot meal that will last you for days. A dish that incorporates traditional Indian flavours, the Biryani is a mouth-watering rice meal filled with marinated combined in different ways with a variety of components to create a number of highly tasty and unique flavor combinations, aromatic spices and onions.



Mutton Biryani ★ ₩ 698

ข้าวหมกแพะ

ラム / プラウン ダム ビリヤニ



Prawn Biryani ₩ 728

ข้าวหมกกุ้ง

インド式海老チャーハン

Fish Biryani ₩ 588

ข้าวหมกปลา

フィッシュ ダム ビリヤニ



Vegetable Biryani ₩ 368

ข้าวหมกผัก

ベジ ダム ビリヤニ



Chicken Biryani ₩ 488

ข้าวหมกไก่

チキン ハドラバディ ダム ビリヤニ



Pulao

Steam Rice ข้าวบasmati ₧ 118

Indian steam Basmati rice

スチームライス

Kashmiri Pulao ข้าวอบอโรม่าส์ไต์แล็คเชเมียร์ ₧ 238

Saffron basmati rice cooked with fruits and Indian herbs

カシュミリ プラオ フルーツ&ハーブ入りライス

Jeera Rice ยีหร่า ₧ 198

Basmati rice cooked with cumin seeds in light butter

ジーラライス クミンの種&バター入りライス

Spinach Garlic Rice ข้าวกระเทียมผักโขม ₧ 238

Basmati rice cooked with spinach and garlic

ほうれん草ガーリックライス

Mushroom Peas Pulao Rice ₧ 248

ข้าวบasmati คั่วกับถั่влันเตา เห็ด และผักชี

Well known Indian basmati rice cooked with mushroom, saffron, green peas and Indian herbs

キノコとエンドウチャーハン

Saffron Pulao Rice ข้าวผัดซัฟฟ่อน ★ ₧ 198

サフロン/ ジーラ/ ベジ/ ピース パウロ

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded





TANDOORI JUNCTION

Fine Indian Cuisine



Chinese-Indian Style

Fried Rice (Chicken / Prawn)

฿ 468/668

ข้าวผัดสตีล์จีน - อินเดีย (ไก่/กุ้ง)

(鶏肉/海老)チャーハン

Chilli Honey Potatoes

฿ 218

มันฝรั่งทอดราดน้ำผึ้ง

チリハニーポテト

Veg / Ghobi Manchurian

฿ 298

ดออกจะหล่อผัดเปรี้ยวหวานสไตล์เม่นๆ

野菜マンチュリアン

Chicken Manchurian ไก่ผัดสตอبل์แมนจู ★

฿ 358

鶏肉マンチュリアン

Chowmein (Veg / Chicken) ผัดหมี่สีトラลจีน อินเดีย

฿ 298/358

Chow mein (veg)
(野菜/鶏肉) 懃きそば

Chili Chicken ไก่ผัดพริก

358

CHILI CHICKEN

Chilli Paneer ชีสกีบเผ็ดอินเดีย

¶ 328

Chin Taikei Books

Chef's Special

Photos for reference only

Photocopy Reference Only
10% Service Charge & VAT excluded



Desserts

Gajar Halwa ★ ₧ 158

ขนมแครอท (加賈 蔴乳)

人参プリン

Gulab Jamum ₧ 148

กุลลาบ จาเม้ม (ครีมชีสบดอลเชื่อม)

インドデザート

Kulfi Kesar Pista ₧ 168

ไอศครีมน้ำ (กุลฟี เกเชอร์ พิสตา)

自家製アイスクリーム





www.applehospitality.com.hk
www.tandoorijunction.com.hk