



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

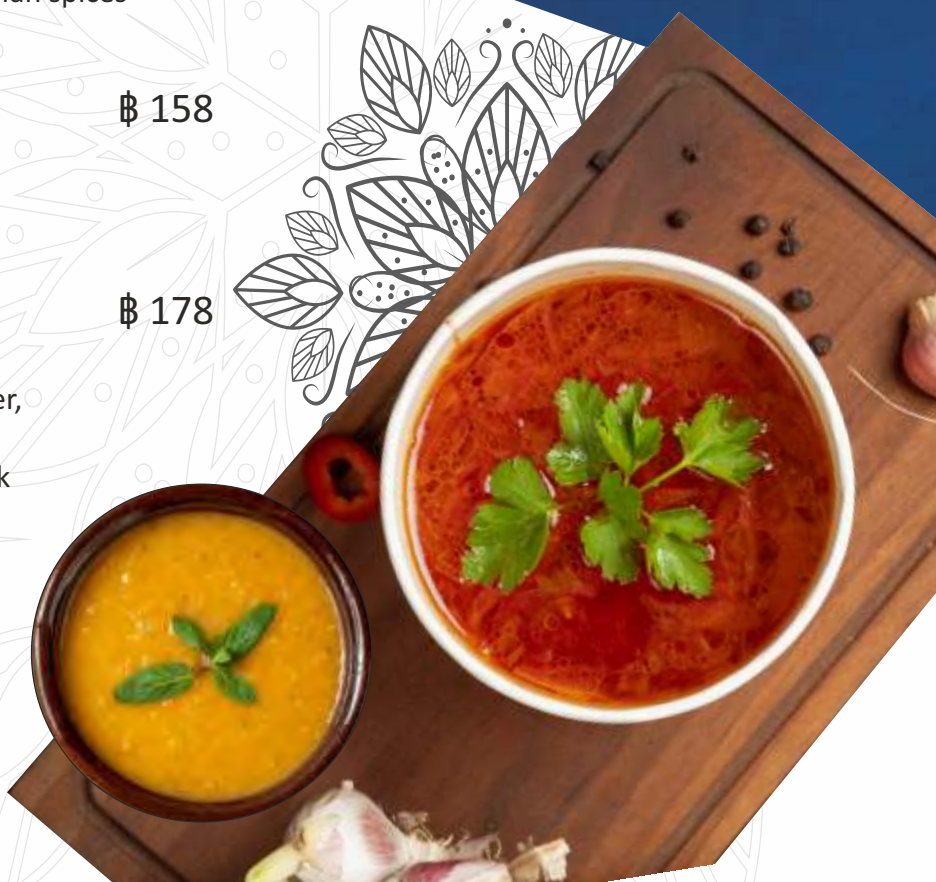
Chicken soup is a soup made from chicken, simmered in water, with various ingredients. It has acquired the reputation of a folk remedy for colds and influenza

チキン スープ

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded





Quick Bite

Samosa (Veg) 2pcs ซาโมซ่าเจ ★

฿ 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 มั่นฝรั่งสดไส้ชีสแ

฿ 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

หอมแดงสับ และเครื่องเทศสไตส์อินเดีย

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

Veg Pakora ผักรวมทอด

฿ 188

Deep fried fritters mix vegetables
มิกซ์ส เบจิปาคอร่า

Onion Bhaji หอมชอยทอด

฿ 188

Onion rolled with gram flour, Indian spices and fried
โอเนียน บาร์จี揚げオニオンとヒヨコマメ

Indian Green Salad สลัดสไตส์อินเดีย

฿ 148

Tomato, onion, carrot and cucumber with piece of lemon wedge served cold
อินเดียแอน 青サラダ

Raita (Cucumber / Pineapple)

฿ 108

โยเกิร์ตทรงเครื่องสไตส์อินเดีย (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 JUNCTION
Fine Indian Cuisine

Tandoori Specials





Tandoori Junction Platter ทันดูร์มิกซ์ - ไก่นุ่มหมักโยเกิร์ตย่าง, ★ ฿ 1298
ปลากระพงย่าง, กุ้งกุลาดำย่าง และเคบับเนื้อแพะเสียบไม้

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

ไก่หมักเครื่องเทศทันดูร์รี่ / ไก้อัฟกานีย่าง (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 ปลาอย่างมัสดาร์ด ฿ 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

Mutton Seekh Kebab คานับแพะบดย่างลัคนาว ฿ 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 ขั้วแพะอบเตาทันดูร์ ★ ฿ 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 ขั้วแพะอบเตาทันดูร์ ฿ 318

Minced vegetable mixed with Indian seasoning and cooked in tandoor

野菜の巻焼き

Tandoori Phool ดอกกะหล่ำอย่างเตาทันดูร์ ฿ 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 แกงไก่น้ำแกงมะเขือเทศ | ฿ 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 แกงไก่ซอสหัวหอมมะเขือเทศ ★ | ฿ 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 s Mutton Roganjosh แกงกะหรี่แพะโรกานโจช ★ | ฿ 588 |
| Mutton cooked & simmered in a gravy tradition Kashmiri style | |
| マトン ロガンジョシュ ラムのすね肉カシュミール風のソース | |
| Mutton Knee Masala ขั้วแกะมาซาลา ★ | ฿ 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 แพะบดผัดเครื่องเทศใส่ถั่วลันเตา | ฿ 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 ปาเนียกาได ★ ฿ 388

Fresh cottage cheese cooked with tomatoes, green pepper and Indian spices
ชีส鍋カレー

Shahi Paneer Makhani แกงชีสอินเดียน ฿ 388

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

Paneer Butter Masala แกงชีสอินเดียนเหิน ฿ 398

Cottage cheese sauted in creamy basic gravy prepared in butter
พานีร์ บัตเตอร์ มาซาลา ไบอินโดสปายซีคัตเตจีชีส

Mutter Paneer แกงถั่วลันเตาผสมคอกเทลชีส ฿ 358

Fresh cottage cheese cooked with green peas and Indian spices
青豆ชีส

Lahori Palak Paneer แกงผักโขมกับชีสอินเดียน ฿ 398

Fresh cottage cheese cooked with spinach along with Indian masala
ชีส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 ชาม สเวรา (หรือ มาไลโคฟต้า) ★ ฿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 ผัดชีสทอดทรงเครื่อง ฿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กิสี่ มลายี คอฟต้า ชีสและมันฝรั่งใส่ผลไม้แห้งโรลและซอส

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 ซอสผักขม

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



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
ギユウ

Lamb (เนื้อแกะ) ฿ 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 ผัดผักรวม ณ ดินแดนภารตะ \$ 298

Made with fresh vegetables, it is spicy, tangy with semi gravy
香辛料入りの野菜鍋

Aloo Gobhi Banarsi ผัดผักเปรี้ยวหวาน \$ 298

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

Aloo Jeera อลู จีรา \$ 258

Fresh potatoes cooked with cumin seed, Indian spice serve dry
จีรา アロー ポテトのクミン風味

Baghare Baigan Masala มะเขือยาวผัดมาซาล่า \$ 328

Eggplant, cooked with onion, ginger, garlic and Indian seasoning
茄子マサラ

Mixed Vegetable Curry แกงมาซาลาผัก \$288

Garden fresh mix vegetables with Indian herbs
野菜の盛り合わせカレー

Chana Masala ผัดถั่วลูกไก่ทรงเครื่องสไตล์ปัญจาบ \$288

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

Bhindi Masala กระเจี๊ยบผัดสมุนไพร ★ \$328

Fresh Okra cooked with cubes of onions and spices
빈데미 마サラ揚げたオクラとオニオンマトスパイス





Dal Bukhara ถั่วดำต้มซूपมะเขือเทศ

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

黑豆カレー

฿ 328

Punjabi Dal Tadka Wali แกงถั่วเหลือง

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

฿ 268

Maharani Dal Makhani แกงถั่วดำ ★

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

฿ 358





Baked Indian Breads

Naan แป้งนานธรรมดา ฿ 98

Refined flour bread cooked in tandoor

プレーン ナン..

Tandoori Roti โรตีย่างในเตาถ่านดูร์

Thin whole wheat bread baked in clay oven

ทन्दอริโรตี

฿ 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

ชาปาตี

฿ 98

Poori or Bhatura นานกรอบ ชนิด หนานุ่ม

Refined flour deep puffed bread

อินโดของ薄焼きパン

฿ 98

Onion Kulcha นานกรอบโรยหน้าหอมแดง

Refined flour bread stuffed with mild cooked onion

오니ออนคุลชา

฿ 118

Garlic Naan นานกระเทียม

Refined flour garlic stuffed naan bread

การ์ลิค นา

฿ 118

Pudina Paratha นานกรอบโรยหน้าด้วยมินต์ ★

Wheat flour paratha sprinkled with dry mint on top and baked

밀フィーユมิน트フラッドブレッド

฿ 128

Peshawari Naan พัชวารีนาน ★

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

เปสฮาวารี นา 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

ブレッドバケツ

฿ 298

Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



Amritsari Naan นานสอดไส้ ชีส มันฝรั่ง และ เครื่องเทศ ★

฿ 138

Refined flour bread with onions and potatoes

アマリトルナン

Butter Roti แป้งนานธรรมดา

฿ 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

クリームパラター

Aaloo Paratha พัพมันฝรั่ง

฿ 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 ชีสนาน

฿ 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...*



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 ข้าวบัสมาติ ฿ 118
Indian steam Basmati rice
スチームライス

Kashmiri Pulao ข้าวอบอโรมาสโวลแคชเมียร์ ฿ 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 ยี่หระ ฿ 198
Basmati rice cooked with cumin seeds in light butter
จีรา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
ข้าวบาสมาติคั่วกับถั่วลันเตา 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 ข้าวผัดซัฟฟรอน ★ ฿ 198
ซาฟรอน/ จีรา/ เบจ/ พีสパウロ



Chef's Special ★
Photos for reference only
10% Service Charge & VAT excluded



Chinese-Indian Style

Fried Rice (Chicken / Prawn) ฿ 468/668

ข้าวผัดสไตส์จีน - 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

ดอกกะหล่ำผัดเปรี้ยวหวานสไตล์แมนจู

野菜マンチュリアン

Chicken Manchurianไก่ผัดสไตส์แมนจู ★ ฿ 358

鶏肉マンチュリアン

Chowmein (Veg / Chicken) ผัดหมีสไตส์จีน อินเดีย ฿ 298/358

(野菜/鶏肉)焼きそば

Chili Chicken ไก่ผัดพริก ฿ 358

唐辛子鶏肉炒め

Chilli Paneer ชีสอินเดียผัดเปรี้ยวหวาน ฿ 328

チリーチーズ豆腐



Chef's Special ★

Photos for reference only

10% Service Charge & VAT excluded



Desserts

Gajar Halwa ★ ฿ 158

ขนมแครอท (กาจา ฮัลวา)

人参プリン

Gulab Jamum ฿ 148

กุลหลาบ จามัม (ครีมชีสบอลเชื่อม)

インドデザート

Kulfi Kesar Pista ฿ 168

ไอศครีมนม (กุลฟี เกเซอร์ พิสตา)

自家製アイスクリーム





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