

Main Course

Vegetarian

Madhu's Makhani Dal (D) (V) 720

Slow cooked black lentils braised with butter and tomato, flavoured with fenugreek and garlic, finished with cream.

Tarka Channa Dal (V) (Veg) 690

Split yellow lentils tempered with turmeric, garlic, cumin and red chilli.

Bhagare Baingan (VEG) 710

Spiced eggplant cooked with tamarind pulp coastal spices and coconut milk

Channa Masala (V) (D) 690

Chickpeas gently simmered in our unique masala blend of spices.

Karahi Paneer (D) (V) 740

A classic dish of stir-fried cottage cheese with peppers and onions in a wholesome masala sauce.

Aloo Gobi (V) (D) 690

Potato & Cauliflower cooked with ginger, cumin and onion.

Mixed Vegetable Jalfrezi (D) (V) 690

Medley of garden vegetables cooked with ginger, cumin, onions and green chilli.

Narangi Paneer Makhni (G) (V) 740

Chargrilled fresh cheese simmered with tomato and orange gravy

Fish & Seafood

Masala Fish (St) (F) (D) 1200

Fillet of fish prepared in Madhu's unique masala, flavoured with roasted carom seeds. (150 gr)

Prawn Moilee Curry (D) (Sh) (M) (St) 1290

Succulent king prawns braised in a creamy coconut curry mildly spiced with fresh turmeric, ginger, mustard seeds and curry leaves. (250 gr)

Bread From The Tandoor

Tandoori Naan (G) (D) (V) 265

Garlic Naan (G) (D) (V) 265

 Tandoori Roti (G) (V) (Veg) 265

Lachedar Paratha (G) (D) (V) 265

Peshwari Naan (G) (D) (N) (V) 265

Cheese Naan (G) (D) (V) 265

Rice

 Steamed Rice (V) (Veg) 420

 Saffran Rice (V) (Veg) 710

 Jeera Rice (V) (Veg) 675

Vegetable Biryani (D) (V) 760

Lamb Biryani (D) 1200

 Chicken Biryani (D) 920

Meat

Kashmiri Rogan Josh (D) 1450

The classic lamb curry of Kashmir. Lamb dices slowly braised with a multitude of spices.

Boozi Bafu (D) 1550

Madhu's signature spring lamb chops on the bone, gently cooked with onions, tomatoes and freshly roasted ground spice (260 gr)

Royal Thali

Non – Vegetarian Thali 1600

Murgh Makhni (D) (N)

Prawn Moilee Curry (Sh) (M) (St) (D)

Kashmiri Rogan Josh (D)

 Makhani Dal (D) (V)

Vegetarian Thali 1400

Karahi Paneer (D) (V)

Aloo Gobi (V) (D)

 Mixed Vegetable Jalfrezi (D) (V)

 Makhani Dal (D) (V)

Served with rice, raita, salad and naan.

Poultry

Masaledar Kuku (D) 790

Madhu's signature chicken thigh cooked in a rich luscious sauce full of rich aromatic spices.

Murgh Makhni (D) (N) 850

Our house favourite of tandoori grilled chicken tikkas, simmered in buttery fresh tomato sauce, flavoured with fenugreek and finished with cream.

Raita & Salad

Cucumber and Carrot Raita (D) (V) 265

Pomegranate Raita (D) (V) 265

 Kuchumber Salad (V) (Veg) (M) 395

 Garden Salad (V) (Veg) 560

Mascolin Greens, lettuce, tomatoes, cucumber, carrot, edamame, herb vinegrette sauce

Extra

Tandoori Salmon (F) (D) (St) 625 (150 gr)

Murgh Tikka (D) 275 (75 gr)

Paneer Tikka (D) (V) 355

Robata Chops (D) 490 (120 gr)

Allergens

Vegetarian (V)  Vegan (Veg)  Vitality (VIT)  Lupin (Lu)  Fish (F)  Shellfish (Sh)  Nuts (N)  Gluten (G)  Mustard (M)  Celery (C)  Soy (S)  Sesame (Ssm)  Sulfite (Sul)  Dairy Product (D)  Eggs (E)  Contains Alcohol (Alc)  Pork (P)  Molluscs (ML)  Sustainability (St)  Locally Produced  Peanuts (N) 

Some of the dishes on this menu may contain allergens or trace amounts of allergens and food ingredients.

For further information, we kindly ask you to inform our service staff or restaurant chef about your specific dietary requirements.

All our products in this menu are unit priced. Our prices are TL-Turkish lira. Menu price update the date is 26.08.2025

Appetizers – Vegetarian



Vegetable Samosas (G)(V)(Veg) 490

A Punjabi favourite of crisp flaky pastry filled with spiced potatoes and peas. Served with tamarind chutney.

Aloo Tikki (G)(V)(D) 570

Potato patties filled with garden peas and served with tangy chickpeas, yoghurt, mint and tamarind chutney.



Palak Patta Chaat (D)(V)(G) 720

Crispy battered baby spinach leaves with chilli, turmeric and fresh coriander, dressed with chutneys.



Chilli Paneer (G)(V)(D)(S) 720

Cottage cheese marinated in ginger & garlic tossed with green chillies, onions and peppers in a wok.

Mango Burst Pani Puri (G)(D)(V) 510

Street style pani puri with aam panna surprises

Tropical Fruit Chaat Cupcakes (G)(D)(V) 550

Tangy chickpeas, potato, avocado, mango and pomegranate served on cupcake with mint, tamarind chutney and sweet yoghurt espuma

Flat Bread Burrata (G)(D)(V) 910

Chargrilled heirloom tomato, sherry vinegar caramel, olive powder and burrata cheese served on Tandoori garlic flat bread

Appetizers - Non-Vegetarian



Chilli & Garlic Prawns (Sh)(D)(St) 1300

King prawns stir fried with garlic, red chillies and a touch of lime. (250 gr)

Chicken Samosas (G)(D) 510

Crisp fried triangular pastries filled with mildly spiced minced chicken.

Samosa Chaat (G)(D) 550

Crisp fried triangular pastries filled with vegetables and chicken served with chickpeas, yoghurt, mint and tamarind chutney



Chilli Chicken (D) 840

Rich and spicy chicken tossed in a wok with fresh green chillies, fenugreek and a blend of spices. (300 gr)

Kadak Calamari (Ml)(G)(E)(St)(M) 920

Crispy fried calamari tossed with cumin and chilli. (300 gr)

Lime Seabass (F)(M)(ST) 1200

Lime, tamarind and butter coated baked seabass served with mango and pineapple salsa (220 gr)

Robata Grill - Vegetarian

Malai Broccoli (D)(V) 690

Grilled tender broccoli in fenugreek flavoured cream cheese marinade.

Paneer Tikka (D)(V) 625

Indian cottage cheese with tikka marination.

Chargrilled Pineapple piña colada (G)(D)(V) 575

Caramelized pineapple served with fresh curry leave and pineapple and coconut sauce

Robata Grill

Non-Vegetarian



Tandoori Salmon (F)(D)(St) 1250

Spiced marinated fillets of salmon in a dill marinade. (300 gr)

Jhinga Achari (Sh)(D)(St) 2200

Butterfly king prawns marinated with pickling spices and chargrilled. (500 gr)

Malabar Coastal Scallops (Ml)(D) 1450

Grilled scallops with curried coconut malabar sauce and coconut podi dust (150 gr)

Murgh Tikka (D) 770

Traditionally spiced and marinated chicken thigh, chargrilled on the robata. (220 gr)



Seekh Kebabs (D) 970

A delicacy of lamb mince kebab cooked on skewers. (200 gr)



Robata Chops (D) 1550

Lamb chops, marinated in ginger and aromatic spices. (260 gr)



Nyamah Choma 1250

Succulent prime cut lamb ribs, marinated in chilli and lemon. (400 gr)

Achari Lobster (Sh)(D)(St)(M)

Canadian Lobster, marinated with pickle and yoghurt. Please ask your server



Mixed Grill Platter 2950

Robata Chops (D) (160 gr)

Seekh Kebabs (D) (100 gr)

Murgh Tikka (D) (130 gr)

Tandoori Salmon (F)(D)(St) (80 gr)

Jhinga Achari (Sh)(D)(St) (250 gr)

- Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements before placing your order.

Our chicken and meat options are completely locally produced.

Allergens

Vegetarian (V) 🌱 Vegan (Veg) 🌿 Vitality (VIT) 🍃 Lupin (Lu) 🐟 Fish (F) 🐠 Shellfish (Sh) 🥜 Nuts (N) 🥚 Eggs (E) 🌾 Gluten (G) 🌿 Mustard (M) 🌿 Celery (C) 🌿 Soy (S) 🌿 Sesame (Ssm) 🌿 Sulfite (Sul) 🌿 Dairy Product (D) 🌿 Contains Alcohol (Alc) 🌿 Pork (P) 🌿 Molluscs (ML) 🌿 Sustainability (St) 🌿 Locally Produced 🇹🇷 Peanuts(N) 🌿

Some of the dishes on this menu may contain allergens or trace amounts of allergens and food ingredients.

For further information, we kindly ask you to inform our service staff or restaurant chef about your specific dietary requirements.

All our products in this menu are unit priced. Our prices are TL-Turkish lira. Menu price update the date is 26.08.2025

Vejeteryan

 **Madhu's Makhani Dal (D) (V) 720**
Çemen otu, sarımsak ve krema ile tatlandırılmış,
ağır ateşte pişirilmiş siyah mercimek, tereyağ.

 **Tarka Channa Dal (V) (Veg) 690**
Zerdeçal, sarımsak, kimyon ve kırmızı biber ile
temperlenmiş sarı mercimek.

Narangi Paneer Makhni (G) (V) 740
Domates ve portakalla pişirilmiş ızgara taze peynir ve
madhu's imzalı kremalı çemenotu sosu

Channa Masala (V) (D) 690
Geleneksel Hint Masala karışımında hafifçe pişirilmiş nohut.

Karahi Paneer (D) (V) 740
Kızarmış Paneer peyniri. Biber ve soğanlı Masala sos ile.

Aloo Gobi (V) (D) 690
Zencefil, kimyon ve soğanla pişirilmiş patates ve
karnabahar dilimleri.

 **Mixed Vegetable Jalfrezi (D) (V) 690**
Zencefil, kimyon, soğan ve yeşil biberle pişirilmiş karışık
mevsim sebzeleri.

 **Bhagare Baingan (VEG) 710**
Baharatlı patlıcan demirhindi ve hindistan cevizi sütü

Balık & Deniz Mahsülleri

 **Masala Fish (St) (F) (D) 1200**
Madhu'nun eşsiz Masalası'nda hazırlanan
Balık filetosu. Kavrulmuş anason tohumları ile. (150 gr)

Prawn Moilee Curry (D) (Sh) (M) (St) 1290
Hafif acılı, Hindistan cevizli Jumbo Karides. Taze zerdeçal,
zencefil, hardal tohumu ve köri yaprakları ile. (250 gr)

Tandoori Fırınımızdan Ekmekler

Tandoori Naan (G) (V) (D) **265**

Garlic Naan (G) (V) (D) **265**

 Tandoori Roti (G) (V) (Veg) **265**

Lachedar Paratha (G) (V) (D) **265**

Peshwari Naan (G) (V) (D) (N) **265**

Cheese Naan (G) (V) (D) **265**

Pilav

 Steamed Rice (V) (Veg) **420**

 Saffran Rice (V) (Veg) **710**

 Jeera Rice (V) (Veg) **675**

Sebzeli Biryani (D) (V) **760**

Kuzu Biryani (D) **1200**

 Tavuk Biryani (D) **920**

Alerjenler

Vejetaryen (V)  Vegan (Veg)  Zindelik (VIT)  Bakla (Lu)  Balık (F)  Kabuklu Deniz Ürünleri (Sh)  Kabuklu Kuruyemişler (N)  Gluten (G)  Hardal (M)  Kereviz (C)  Soya (S)  Susam (Ssm)  Sülfid (Sul)  Süt ve Süt Ürünleri (D)  Yumurta (E)  Alkol içerir (Alc)  Domuz (P)  Yumuşakçalar (ML)  Süredürülebilirlik (St)  Yerli Üretim  Yer Fıstığı (N) 

Bu menüdeki yemeklerden bazıları alerjen veya eser miktarda alerjen ve gıda maddeleri içerebilir.

Daha fazla bilgi için lütfen servis personelimize veya restoran şefimize özel beslenme gereksinimlerinizi belirtmenizi önemle rica ederiz.

Bu menüdeki bütün ürünlerimiz birim fiyatlıdır. Fiyatlarımız TL-Türk lirasıdır. Menü fiyatı güncelleme tarihi: 26.08.2025

Ana Yemek

Kırmızı Et

Kashmiri Rogan Josh (D) 1450
Geleneksel baharatla ağır ateşte pişirilmiş
Kashmir'in usulü kuzu körisi.

 **Boozı Bafu (D) 1550**
Soğan, domates ve taze öğütülmüş baharatlarla ağır
ateşte pişirilmiş Madhu'nun özel kuzu pirzolası. (260 gr)

Royal Thali

Etil Royal Thali 1600

Murgh Makhni (D) (N)
Prawn Moilee Curry (D) (Sh) (M) (St)
Kashmiri Rogan Josh (D)
 Makhani Dal (D) (V)

Vejeteryan Royal Thali 1400

Karahi Paneer (D) (V)
Aloo Gobi (V) (D)
 Mixed Vegetable Jalfrezi (D) (V)
 Makhani Dal (D) (V)
Raita, salata ve ekmek ile servis edilir.

Kümes Hayvanları

 **Masaledar Kuku (D) 790**
Zengin aromalı baharatlarla pişirilmiş Madhu's
özel tavuk kalçası.

Murgh Makhani (D) (N) 850
Kremalı, çemen otu, taze domates sosunda pişirilmiş
tereyağlı ızgara tavuk 'tikka'.

Raita & Salatalar

Salatalık ve Havuç Raita (V) (D) 265

Narlı Raita (V) (D) 265

 **Kuchumber Salad (V) (Veg) (M) 395**

 **Bahçe Salatası (V) (Veg) 560**

Akdeniz yeşillikleri, marul, domates, salatalık, havuç, edamame,
taze baharatlı sirke sos

Ekstra

Tandoori Salmon (F) (D) (St) 625 (150 gr)

Murgh Tikka (D) 275 (75 gr)

Paneer Tikka (D) (V) 355

Robata Chops (D) 490 (120 gr)

Vejeteryan Atıştırmalıklar



Vegetable Samosas (G) (V) (Veg) 490

Dış çıtır, içi baharatlı patates ve bezelye dolgulu geleneksel 'Punjabi' Hint böreği, demirhindi 'chutney' sos ile.

Aloo Tikki (G) (V) (D) 570

Bezelye dolgulu patates köfteleri, nohut, yoğurt, nane ve demirhindi 'chutney' sos ile.



Palak Patta Chaat (D) (V) (G) 720

Panelenmiş bebek ıspanak yaprakları, acı biber, zerdeçal, taze kişniş ve 'chutney' soslar ile.



Chilli Paneer (G) (V) (D) (S) 720

Zencefil ve sarımsakla marine edilmiş Paneer peyniri. Wokta sotelenmiş soğan ve biberler ile.

Tropical Meyveli, Chaat Cupkek (G)(D)(V) 550

Çıtır cupcake hamuru üzerinde nohut, patates, avokado, mango, nar, demirhindi sosu ve tatlı yoğurt köpüğü

Mango Burst Pani Puri (G)(D)(V) 510

Sokak usulü pani puri ve mango balonu

Flat Bread Burrata (G)(D)(V) 910

Tandırda sarımsaklı pide üzerinde servis edilen kömürde ızgara edilmiş domates, sherry sirkesi karameli, zeytin tozu ve burrata peyniri.

Etli Atıştırmalıklar



Chilli & Garlic Prawns (Sh) (D) (St) 1300

Yüksek ateşte sarımsak ve kırmızı biberlerle kızartılmış Jumbo karidesler. Misket limonu ile. (250 gr)

Chicken Samosas (G) (D) 510

Hafif acılı, çıtır tavuk 'Samosa'

Samosa Chaat (G)(D) 550

Sebze ve tavukla doldurulmuş, çıtır samosa, nohut, tatlı yoğurt nane ve demirhindi sosu



Chilli Chicken (D) 840

Taze baharat, ve çemen otu ile sotelenmiş acılı tavuk. (300 gr)

Lime Seabass (F)(D)(ST) 1200

Mango ve ananas salsa ile servis edilen limon, demirhindi ve tereyağı soslu fırınlanmış levrek. (220 gr)

Kadak Calamari (G) (Ml) (E) (St) (M) 920

Kimyonlu kızarmış çıtır kalamar. (300 gr)



Et ve tavuk ürünlerimiz

tamamen yerli üretimdir.

Robata - Vejeteryan

Malai Broccoli (D) (V) 690

Izgara brokoli. Çemen otu aromalı krem peynir ile.

Paneer Tikka (D) (V) 625

Tikka marinasyonu ile fırınlanmış paneer peyniri, renkli biber, soğan, kişniş ile

Izgara Ananas Piña Colada (G)(D)(V) 575

Taze köri yaprakları, ananas ve hindistan cevizi sosuyla servis edilen karamelize ananas.

Etli Robata

Non-Vegetarian



Tandoori Salmon (F) (D) (St) 1250

Baharatlarla marine edilmiş somon filetosu. (300 gr)

Jhinga Achari (Sh) (D) (St) 2200

Marine edilmiş ızgara jumbo karides. (500 gr)

Malabar Coastal Deniz Taragı (Ml) (D) 1450

Körili hindistan cevizi malabar soslu hindistan cevizi tozuyla ızgara edilmiş deniz taragı. (150 gr)

Murgh Tikka (D) 770

Robata'da pişirilmiş, geleneksel baharatlarla marine edilmiş tavuk but. (220 gr)



Seekh Kebabs (D) 970

Şişte pişirilmiş nefis kuzu kebabı. (200 gr)



Robata Chops (D) 1550

Zencefil ve aromatik baharatlarla marine edilmiş kuzu pirzolası. (260 gr)



Nyamah Choma 1250

Biber ve limonla marine edilmiş premium kuzu kaburga. (400 gr)

Achari Istakoz (Sh) (D) (St) (M)

Robata'da pişirilmiş, yoğurt ve turşu ile marine edilmiş, Kanada Istakoz'u.

Lütfen servis personeline sorunuz

Karışık Izgara Tabağı 2950

Robata Chops (D) (160 gr)

Seekh Kebabs (D) (100 gr)

Murgh Tikka (D) (130 gr)

Tandoori Salmon (F) (D) (St) (80 gr)

Jhinga Achari (Sh) (D) (St) (250 gr)

Özel beslenme tercihleri veya alerjiniz var ise lütfen garsonunuza danışınız.

Menüde bulunan yemekler ve yan ürünler alerjen içeriğe sahip olabilir.

Alerjenler

Vejeteryan (V) Vegan (Veg) Zindelik (VIT) Bakla (Lu) Balık (F) Kabuklu Deniz Ürünleri (Sh) Kabuklu Kuruyemişler (N) Gluten (G) Hardal (M) Kereviz (C) Soya (S) Susam (Ssm) Sülfid (Sul) Süt ve Süt Ürünleri (D) Yumurta (E) Alkol içerir (Alc) Domuz (P) Yumuşakcalar (ML) Süredürülebilirlik (St) Yerli Üretim Yer Fıstığı (N)

Bu menüdeki yemeklerden bazılar alerjen veya eser miktarda alerjen ve gıda maddeleri içerebilir.

Daha fazla bilgi için lütfen servis personelimize veya restoran şefimize özel beslenme gereksinimlerinizi belirtmenizi önemle rica ederiz.

Bu menüdeki bütün ürünlerimiz birim fiyatlıdır. Fiyatlarımız TL-Türk lirasıdır. Menü fiyatı güncelleme tarihi 26.08.2025