



MARINADES

— INDIAN CUISINE —

TEMPTATIONS OF INDIAN AROMA



BOOK A TABLE ONLINE

テイクアウト・デリバリーはウェブサイトからご注文ください。

W: marinadescairns.com.au

E: bookings.marinades@gmail.com

ワイン持ち込み可：抜栓料金1本 \$10

ビーガンの方は、スタッフにお知らせください。

JCBカードご利用特典

A\$30以上ご注文の場合

5% OFF

クーポンをゲット▶



※クレジットカードの手数料が別途加算されます。
※詳細は二次元コードをご確認ください。

料理の追加注文は、提供にお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

GF (グルテンフリー) **NF** (ナッツフリー) **DF** (乳製品フリー) **V** (ビーガン)

一部の料理には、わずかにナッツが含まれる場合がありますので、ご注意ください。



Starters

前菜

1. **PAPADUMS (6PCS)**..... \$6.00
 パラタム (6個) : お好みのチャツネ付き (マンゴー、ミント、タマリンドからお選びください)
2. **PAPADUM PLATTER** \$11.00
 パラタム盛り合わせ (6個) : マンゴー、ミント、タマリンドチャツネ、ピクルス、玉ねぎとトマト、ライタ



Vegetarian Appetisers

ベジタリアン前菜

3. **SAMOSA (2PCS)**..... \$16.00 **NF V DF**
 サモサ (2個)
 自家製パイ生地にスパイシーなジャガイモとグリーンピースを詰めて揚げた一品
 タマリンドソース付き
4. **MIX BHAJI**..... \$21.50 **GF NF V DF**
 ミックスバジ
 玉ねぎ、ジャガイモ、カリフラワー、ほうれん草を薄切りにし、ひよこ豆の粉とスパイスの衣で揚げた一品
 タマリンドソース付き
5. **ONION BHAJI**..... \$21.50 **GF NF V DF**
 玉ねぎのバジ
 玉ねぎを薄切りにし、ひよこ豆の粉とスパイスの衣で揚げた一品
 タマリンドソース付き
6. **SAMOSA CHAT** \$21.50 **NF**
 サモサチャート
 クラッシュしたサモサにひよこ豆、玉ねぎ、トマト、スパイス、ヨーグルト、チャツネをかけた一品
7. **TANDOORI PANEER TIKKA (4PCS)** \$26.00 **GF NF**
 タンドリーパニールティッカ (4個)
 インドのカッテージチーズとパプリカ、玉ねぎ、トマトをヨーグルトとスパイスに漬け込み、串に刺して窯で焼き上げた一品
 ミントチャツネ付き
8. **PANEER CHILLI(12PCS)**..... \$25.00 **NF**
 パニールチリ (12個)
 揚げたインドのカッテージチーズをパプリカ、玉ねぎと一緒に醤油の甘酸っぱいチリソースで和えた一品
9. **MANCHURIAN(12PCS)**..... \$26.50 **NF V DF**
 マンチュリアン (12個)
 カリフラワー、キャベツ、ニンジンをすりおろして丸め、揚げて甘酸っぱいチリソースで和えた一品
10. **CHIPS**..... \$9.00
 フライドポテト
11. **VEG PLATTER** \$38.50 **NF DF**
 ベジタブプラッター
 サモサ (2個)、ミックスバジ、オニオンバジの盛り合わせ タマリンドソース付き

Non Vegetarian Appetisers

ノン・ベジタリアン 前菜

- 12. TANDOORI CHICKEN TIKKA (5PCS).....\$23.50 GF NF**
タンドリーチキンティッカ (5個)
骨なし鶏胸肉をヨーグルトとスパイスに漬け込み、串に刺して窯で焼き上げた一品
ミントソース付き
- 13. LAMB SEEKH KEBAB (4PCS)\$28.00 GF NF**
ラムシークカバブ (4個)
ラム挽き肉をハーブ、卵、ショウガ、ニンニク、スパイスと混ぜ合わせ、串に刺して窯で焼き上げた一品
ミントソース付き
- 14. GOSHT BARRA (5PCS)..... \$32.50 GF NF**
ゴーシュトバラ (5個)
ラムのカツレツをヨーグルト、ミント、コリアンダー、スパイスに漬け込み、串に刺して窯で焼き上げた一品
ミントソース付き
- 15. CHILLI CHICKEN (12PCS).....\$26.00 NF DF**
チリチキン (12個)
骨なし鶏胸肉を衣付けし、玉ねぎとパプリカと一緒に
甘酸っぱくピリ辛の醤油ソースで和えた一品
- 16. CHILLI PRAWNS (5PCS) & MUSSELS (7PCS).....\$26.00 NF DF**
チリ海老 (5個) & ムール貝 (7個)
エビとチリ産ムール貝を、玉ねぎとパプリカと一緒に
甘酸っぱくピリ辛の醤油ソースで和えた一品
- 17. TANDOORI PRAWN (10PCS)..... \$27.00 GF NF**
タンドリー海老 (10個)
エビをヨーグルトとスパイスに漬け込み、串に刺して窯で焼き上げた一品
ミントソース付き
- 18. NON-VEG PLATTER\$44.50 GF NF**
ノンベジタブプラッター
ラムカツレツ2個、ラムシークカバブ2個、チキンティッカ2個、タンドリー海老4個の盛り合わせ。
ミントソース付き

JCBカードご利用特典

A\$30以上ご注文の場合

クーポンをゲット▼



5% OFF



※クレジットカードの手数料が別途加算されます。
※詳細は二次元コードをご確認ください。



Vegetarian Mains

ベジタリアン メイン料理

ビーガン対応をご希望の方はスタッフにお知らせください

- 19. DAL TADKA** \$28.00 GF NF V
ダールタルカ
黄色のレンズ豆を、香り豊かなスパイスとフレッシュハーブで仕上げた一品
- 20. DAL MAKHANI** \$28.00 GF NF
ダールマカニ
黒レンズ豆をじっくり煮込み、香り豊かなスパイスとクリーミーなソースで仕上げた一品
- 21. RAJMAH MASALA** \$28.00 GF NF V
ラジマサラ
赤インゲン豆を玉ねぎ、トマト、ショウガ、ニンニク、スパイスで仕上げた一品
- 22. CHANNA MASALA** \$28.00 GF NF V
チャナサラ
柔らかいひよこ豆を玉ねぎ、トマト、ショウガ、ニンニク、スパイスで仕上げた一品
- 23. BOMBAY ALOO** \$28.00 GF NF V
ボンベアロー
じゃがいもをハーブとスパイスで調理し、ドライに仕上げた一品
- 24. VEG JALFREZI** \$28.00 GF NF V
ベジヤルフレジ
玉ねぎベースの甘酸っぱい伝統的ソースに、スパイスとハーブ、季節の野菜を加えた一品
- 25. BHINDI MASALA** \$28.00 GF NF V
ビンディマサラ
オクラ、玉ねぎ、トマトをスパイスとハーブで炒め、半ドライに仕上げた一品
- 26. PANEER KADAI** \$31.00 GF NF
パニールカダイ
インドのカッテージチーズを、パプリカ・玉ねぎ・トマト・スパイス・ハーブと共に伝統的ソースで仕上げた一品
- 27. BAINGAN KA BHARTA** \$31.00 GF NF V
ベイガンカバルタ
ナスをタンドールでじっくり焼き、グリーンピース、ハーブ、スパイスと一緒に炒め、半ドライに仕上げた一品
- 28. VEG KORMA** \$31.00 GF
ベジコルマ
季節の野菜をカシューナッツベースの濃厚でクリーミーなソースとスパイスで仕上げた一品
- 29. PANEER TIKKA MASALA** \$31.00 GF
パニールティッカマサラ
インドのカッテージチーズとパプリカ、玉ねぎ、パープをカシューナッツ入りバターソースと玉ねぎソースで仕上げた一品
- 30. PANEER BUTTER MASALA** \$31.00 GF
パニールバターマサラ
インドのカッテージチーズを、濃厚で滑らかなカシューナッツ入りバターソースで仕上げた一品
- 31. PALAK PANEER** \$31.00 GF NF
バラクパニール
新鮮なほうれん草をピューレ状にしたソースに、カッテージチーズを炒めて加え、スパイスで味付けした一品
- 32. MALAI KOFTA** \$31.00
マライコフタ
インドのカッテージチーズとレーズンを混ぜて丸め、クリーミーなカシューナッツソースで仕上げた一品

Non Vegetarian Mains

ノン・ベジタリアン メイン料理

(チキン料理には、鶏もも肉を使用しています)

- 33. BUTTER CHICKEN**..... \$33.50 **GF**
バターチキン
タンドリーチキンを、カシューナッツ入りバターソースで滑らかに仕上げた一品
- 34. CHICKEN TIKKA MASALA** \$33.50 **GF**
チキンティッカマサラ
タンドリーチキンとパブリカ、玉ねぎを、カシューナッツ入りバターソースと玉ねぎソースで仕上げた一品
- 35. MANGO CHICKEN**..... \$33.50 **GF**
マンゴーチキン
カシューナッツと玉ねぎベースのソース、マンゴーピューレとスパイス入り



Recipe & Protein Options

お好みのお肉を選べるメニュー

チキン

ビーフ

CHICKEN \$33.50 • BEEF \$35.50

LAMB \$38.50 • GOAT \$40.50

ラム

ヤギ肉

- 36. KORMA** **GF**
コルマ
カシューナッツベースの濃厚でクリーミーなソースにスパイスを加えた一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 37. KADAI**..... **GF NF**
カダイ
玉ねぎベースの伝統的なソースに、パブリカ、玉ねぎ、トマトを香り豊かなスパイスとハーブで仕上げた一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 38. JALFREZI** **GF NF**
ジャルフレジ
甘酸っぱい風味のスパイスソースに、ピーマン、玉ねぎ、トマトを加え、ハーブで仕上げた一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 39. SAAGWALA**..... **GF NF**
サーグワラ
新鮮なほうれん草をペースト状にしたなめらかなソースに、スパイス、ハーブ、玉ねぎソースを合わせた一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 40. ROGAN JOSH**..... **GF NF**
ローガンジョシュ
玉ねぎとトマトをベースに、伝統的なスパイスとハーブで仕上げた一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 41. VINDALOO** **GF NF**
ヴィンダルー
玉ねぎとトマトをベースにした伝統的なグレイビーソースの、ヴィンダルーソースとじゃがいも2個を加え、スパイスをしっかりと効かせた一品
※やや辛口です
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉
- 42. MADRAS** **GF NF**
マドラス
フレッシュハーブで香り付けし、ココナッツをベースにした濃厚なソースとスパイスで煮込んだ一品
【食材をお選びください】：チキン/ビーフ/ラム/ヤギ肉



Recipe & Seafood Options

お好みのシーフードを選べるメニュー

エビ (尾付き)

スペインサバ

LOCAL PRAWN (WITH TAIL) \$37.50 • LOCAL BARRAMUNDI \$39.50
LOCAL SPANISH MACKEREL \$40.50 • CHILEAN MUSSEL (NO SHELL) \$32.50

バラマンディ (白身魚)

チリ産ムール貝 (殻なし)

43. GOAN GF NF

ゴアン

ココナッツベースのグレイビーソースにココナッツクリーム、タマリンド、香り豊かなスパイスを加えた一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ

44. PASANDA GF

パサンダ

カシューナッツとココナッツクリームを使い、スパイスで風味豊かに仕上げた一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ

45. KADAI GF NF

カダイ

玉ねぎベースの伝統的なソースに、パプリカ、玉ねぎ、トマトを香り豊かなスパイスとハーブで仕上げた一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ/ムール貝

46. MADRAS GF NF

マドラス

フレッシュハーブで香り付けし、ココナッツをベースにした濃厚なソースとスパイスで煮込んだ一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ

47. VINDALOO GF NF

ヴィンダルー

玉ねぎとトマトをベースにした伝統的なグレイビーソースの、ヴィンダルーソースとじゃがいも2個を加え、スパイスをしっかり効かせた一品

※やや辛口です

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ/ムール貝

48. ROGAN JOSH GF NF

ローガンジョシュ

玉ねぎとトマトをベースに、伝統的なスパイスとハーブで仕上げた一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ/ムール貝

49. KORMA GF

コルマ

カシューナッツベースの濃厚でクリーミーなソースにスパイスを加えた一品

【具材をお選びください】：エビ/バラマンディ (白身魚) /スペインサバ



Biryani

ビリヤニ

世界的に有名なインド料理です。サフランライスに香り豊かなスパイスでマリネした具材を合わせ、旨味を引き出した一品です。仕上げにライタ (ヨーグルトソース) を添えてご提供いたします。

50. VEG BIRYANI \$30.50 GF NF

野菜 ビリヤニ

51. CHICKEN BIRYANI \$35.50 GF NF

チキン ビリヤニ

52. LAMB BIRYANI \$39.50 GF NF

ラム ビリヤニ



Tandoori Naan Bread

タンドリーナン

- | | |
|---|--|
| <p>53. BUTTER NAAN \$6.50
バターナン
プレーンナンにバターを塗り、香ばしく焼き上げました</p> <p>54. PLAIN NAAN (NO BUTTER) \$6.50
プレーンナン (バターなし)</p> <p>55. TANDOORI ROTI \$6.50
タンドリーロティ
全粒粉の丸い平焼きパン</p> <p>56. TANDOORI ROTI (NO BUTTER) \$6.50 V
タンドリーロティ (バターなし)</p> <p>57. GARLIC/LASOONI NAAN \$7.50
ガーリックナン
にんにく風味を効かせたナン</p> <p>58. LACHHA PARATHA \$8.00 V
ラッチャパラタ
バターを塗って焼き上げた層状のパン</p> <p>59. ALOO PARATHA..... \$8.00 V
アルーパラタ
マッシュポテトとスパイス入りの層状のパン</p> <p>60. CHEESE NAAN \$9.00
チーズナン</p> | <p>61. CHEESE & GARLIC NAAN \$9.00
チーズ&ガーリックのナン
チーズ入り にんにくの風味を効かせて焼き上げました</p> <p>62. GARLIC CHEESE & SPINACH NAAN..... \$9.00
ガーリックチーズ&ほうれん草のナン
チーズとほうれん草入り にんにくの風味を効かせて焼き上げました</p> <p>63. CHEESE & ONION NAAN \$9.00
チーズ&玉ねぎのナン
チーズと玉ねぎ入り</p> <p>64. CHEESE & CHILLI NAAN \$9.00
チーズ&チリのナン
チーズと青唐辛子入り</p> <p>65. PESHWARI NAAN \$9.00
ペシュワリのナン
ドライフルーツ入り</p> <p>66. KEEMA NAAN \$10.50
キーマナン
ラムのひき肉入り</p> |
|---|--|



Sides

サイドメニュー

BASMATI RICE

バスマティ米

- 67. STEAMED PLAIN RICE** \$5.00
プレーンライス
- 68. SMALL STEAMED PLAIN RICE** \$2.50
小盛りプレーンライス
- 69. SAFFRON RICE** \$6.00
サフランライス
- 70. SMALL SAFFRON RICE**..... \$3.00
小盛りサフランライス
- 71. JEERA RICE (CUMIN RICE)**..... \$6.50
クミンライス
- 72. SMALL JEERA RICE (CUMIN RICE)** \$3.25
小盛りクミンライス
- 73. COCONUT RICE** \$6.50
ココナッツライス
- 74. SMALL COCONUT RICE**..... \$3.25
小盛りココナッツライス

RAITA / YOGURT

ライタ/ヨーグルト

- 75. CUCUMBER RAITA** \$5.50
キュウリライタ
- 76. PLAIN YOGURT**..... \$4.00
プレーンヨーグルト

SALADS

サラダ

- 77. LACHHA ONION SALAD** \$6.00
ラッチャオニオンサラダ
玉ねぎスライスにチャットマサラとレモンをかけたサラダ and
- 78. GREEN SALAD** \$9.00
グリーンサラダ
玉ねぎ、トマト、きゅうり、にんじんのヘルシーなサラダ tomato,

CHUTNEYS AND PICKLE

チャツネ & ピクルス

- 79. MANGO, MINT, TAMARIND** \$2.00 EACH
チャツネ (マンゴー/ミント/タマリンド) ----各\$2.00
- 80. PICKLES** Complementary
ピクルス ----無料

SIDE SAUCES

ソース

- 81. KORMA GRAVY** \$11.00
コルマグレイビー
- 82. ROGAN JOSH GRAVY** \$11.00
ローガンジョシュグレイビー
- 83. BUTTER GRAVY/SAUCE**..... \$11.00
バターグレイビー

デザートメニューはスタッフにお申しつけください。