



IHAROKHA

by indus



A JOURNEY FROM RAJASTHAN TO TABLE



INSPIRED BY JAIPUR POLO CLUB

JHAROKHA BY INDUS IS BANGKOK'S PREMIER DESTINATION FOR AUTHENTIC MODERN INDIAN CUISINE.
OUR RESTAURANT COMBINES THE OPULENCE OF RAJASTHAN'S POLO CLUBS
WITH INNOVATIVE FIRE PIT COOKING TECHNIQUES.



A JOURNEY FROM RAJASTHAN TO TABLE

WINDOW OPENING TO INDIAN CUISINE

AT JHAROKHA, WE'VE REVITALIZED THE ANCIENT TRADITION OF FIRE PIT COOKING WITH OUR STATE-OF-THE-ART KOPA OVEN. THIS MODERN INTERPRETATION ALLOWS US TO INFUSE DISHES WITH DEEP, SMOKY FLAVORS WHILE MAINTAINING THE PRECISION OF CONTEMPORARY CULINARY TECHNIQUES.

A JOURNEY FROM RAJASTHAN TO TABLE



Discover a world of flavor in our handcrafted chutneys and ferments

CHUTNEY

Served with crispy lotus root, carrot, radish, cucumber, naan.

เครื่องจิ้มสไตล์อินเดีย ทานคู่กับรากบัวทอดกรอบ และแป้งนาน

Any 3 or All 5 - 400/550

Baingan Chokha

Charcoal Smoked Eggplant, Chilli

ชัตนีย์มะเขือม่วงรมควัน

Green Chilli Chutney

Fermented Green Chillies, Whipped Goat Cheese

ชัตนีย์พริกหยวกชีสนมแพะ

Aamshotto

Candied Mango, Dates, Fennel, Jaggery

ชัตนีย์มะม่วง

Roasted Beets




Beetroot, Curry Leaf, Mustard

ชัตนีย์บีทรูทย่าง

Roasted Tomato

Tomato, Mathania Chillies

ชัตนีย์มะเขือเทศย่างพริกมาราเนีย

 Vegetarian  Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Crab Paani Puri



Bhuna Kaleji



Kheema Pav



APPETIZERS

(Non-Vegetarian)

Crab Paani Puri – 490



Hollow semolina balls stuffed with butter garlic crab
and served with pineapple-aloe vera spiced water
ปานิปური แป้งกรอบเจาะรูใส่ปูผัดเนยกระเทียม ใส่น้ำที่มีรสชาติ เฝ็ด เปรี้ยว หวาน

Bhuna Kaleji – 350 ๙

Rose Cookie filled with chicken liver pate and topped
with candied mango chutney
คุกกี้สอดเครื่องเทศ เสิร์ฟบนคุกกี้กุหลาบ โรยผงถั่วบด

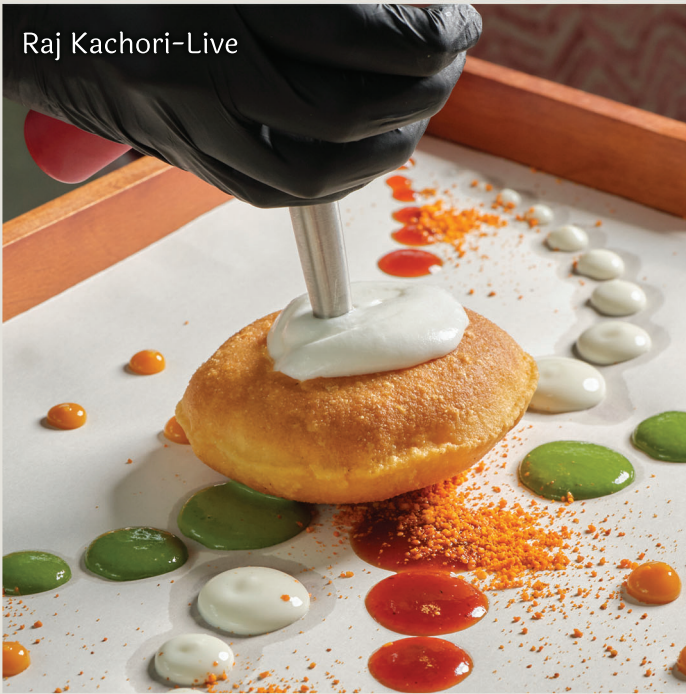
Kheema Pav – 390 ๙

Butter Pav served with minced spiced lamb
topped with confit yolk and burnt lemon
ขนมปังย่างเนย เสิร์ฟคู่กับเนื้อแกะผัดเครื่องเทศสับ และไข่แดงกึ่งพื

 Vegetarian ๙ Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Raj Kachori-Live



Sesame Leaf Chaat



Dahi Ke Kebab



Jodhpuri Mirchi Vada



APPETIZERS

(Vegetarian)

Raj Kachori-Live - 750 ฿

Puffed Semolina Sphere, Potatoes, Chutneys, Sweet Yogurt
แป้งกรอบใส่มันฝรั่ง โยเกิร์ต พริกป่น และซอสนี้ยาลากรส

Sesame Leaf Chaat - 250




Tempura fried sesame leaves topped with mint, mango
and roasted tomato chutneys
ใบงาทอดกรอบราดซอสนี้ยาลากรส

Dahi Ke Kebab - 390 ฿

Kataifi wrapped spiced yogurt with parsley cream and yogurt snow
เคบับเส้นห่อมันฝรั่งโยเกิร์ตและครีมพาร์สลีย์

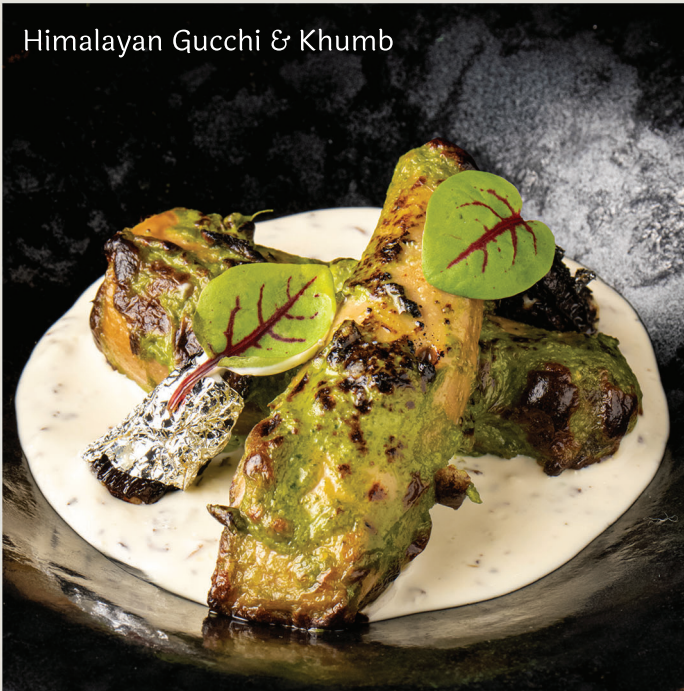
Jodhpuri Mirchi Vada - 295

Bhawnagri chillies stuffed with spiced potato mix, crumb-fried
and topped with raw mango chutney
พริกหนุ่มทอดยัดใส่มันฝรั่งบดเครื่องเทศ ซอสซอสนี้ยาลากรส

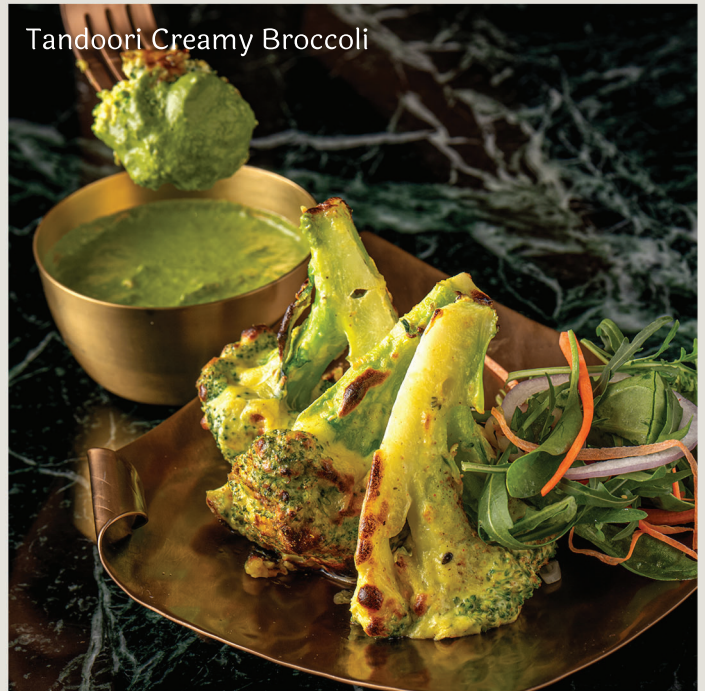
 Vegetarian  Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Himalayan Gucchi & Khumb



Tandoori Creamy Broccoli



Achari Paneer



FIRE PIT

(Vegetarian)

Himalayan Gucchi & Khumb - 475




Stuffed morels and charcoal roasted king oyster mushrooms
served with a yogurt emulsion
เห็ดนางรมหลวงและเห็ดนางอูอย่างซอส

Achari Paneer - 490

Cottage Cheese marinated with Indian pickle spice and roasted
over charcoal, topped with fermented green chilli chutney
คอกเทจชีสหมักเครื่องเทศย่าง

Tandoori Creamy Broccoli - 450

Broccoli florets marinated with cream, cheese and cardamom,
roasted in the tandoor
บร็อกโคลี่อย่างครีมชีส

 Vegetarian  Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Batak Seekh Kebab



Murgh Malai Kebab



Jhinga Jaisamandi



Kasundi Fish Tikka



Ash Kauri Chaampan



Shikari Maas Ke Sule



FIRE PIT

(Non-Vegetarian)

Batak Seekh Kebab - 550

Ground duck skewered and grilled in the tandoor
served with pineapple chutney

เนื้อเป็ดบดเครื่องเทศเสียบไม้ย่าง ทานคู่ซอสสับปะรด

Murgh Malai Kebab - 450

Chicken Supremes marinated with cream, cheese
and cardamom, roasted in the tandoor

เนื้อไก่หมักครีมชีสโรยเครื่องเทศย่าง

Jhinga Jaisamandi - 950

Tiger prawns marinated with a herb paste and roasted over charcoal

กุ้งลายเสือย่างสมุนไพร

Kasundi Fish Tikka - 590

Thai seabass marinated with Bengali fermented mustard and grilled in the tandoor

ปลาทะเลหมักมัสตาร์ดดองย่าง

Ash Kauri Chaampan - 1150

Australian Lamb chops marinated with nut butter and grilled over charcoal
and served with a sauce made with caramelized lamb bones

เนื้อแกะหมักด้วยเนยถั่วย่าง เสิร์ฟกับซอสที่มีส่วนผสมไขกระดูก

Shikari Maas Ke Sule - 650

Australian Lamb Striploin marinated with mathania chillies and garlic and grilled,
topped with fennel and radish salad, served with mustard mint chutney

ขาแกะหมักพริกมาราเนียย่างกระเทียม



Vegetarian



Chef's Signature



Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Charcoal Fish



Sigdiwala Murgh



Laal Maas



SHARING PLATTER

Sigdiwala Murgh - 650/1,250

Charcoal roasted whole organic baby chicken served with grilled vegetables, pickled pears and mint chutney

ไก่หมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่มินต์ซัทนีย์

Charcoal Fish - 1,150

Masala Rubbed Whole Seabass roasted over charcoal and served with asparagus, burnt lime, pickled pears and roasted tomato chutney

ปลากระพงหมักเครื่องเทศอบในเตาถ่าน เสิร์ฟคู่มินต์ซัทนีย์

Laal Maas - 1,250

Australian Lamb Shank cooked with mathania chilli paste

แกงกะหรี่ขาแกะในซอสพริกมาราเนีย



Vegetarian



Chef's Signature



Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Paneer Anarkali



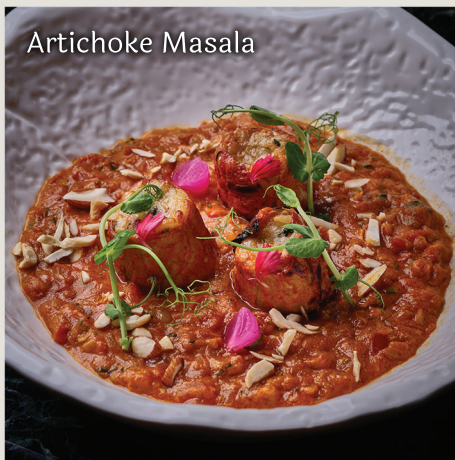
Hyderabadi Salan



Kofta Saag



Artichoke Masala



Pumpkin Kofta



CURRY

(Vegetarian)

Paneer Anarkali – 550

Cottage cheese stuffed with chenna and served with roasted onion sauce

คottageชีสย่างสอดไส้ถั่ว ในซอสครีมมะเขือเทศหัวหอม

Hyderabad Salan – 450

Roasted Eggplant stuffed with tempered mashed eggplant and served with a peanut-sesame sauce

มะเขือม่วงย่าง เสิร์ฟในแกงงาถั่วลิสง

Kofta Saag – 490

Vegetable Dumplings served with a spinach sauce

เกี๊ยวผักทอด เสิร์ฟในแกงผักโขม

Artichoke Masala – 500




Charcoal Smoked Artichoke stuffed with cheese and nuts, served with onion tomato sauce

อาร์ติโชคสอไส้ถั่วและชีสย่างถ่าน เสิร์ฟในแกงมะเขือเทศหัวหอม

Pumpkin Kofta – 390

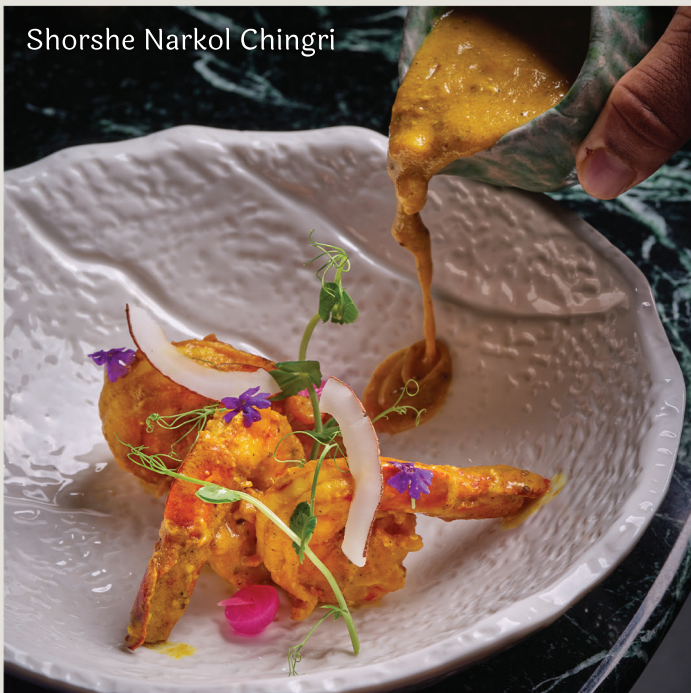
Pumpkin pulp dumplings served with pumpkin seed curry

ฟักทองปั่นกลม นำไปทอด เสิร์ฟในแกงเมล็ดฟักทอง

 Vegetarian  Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

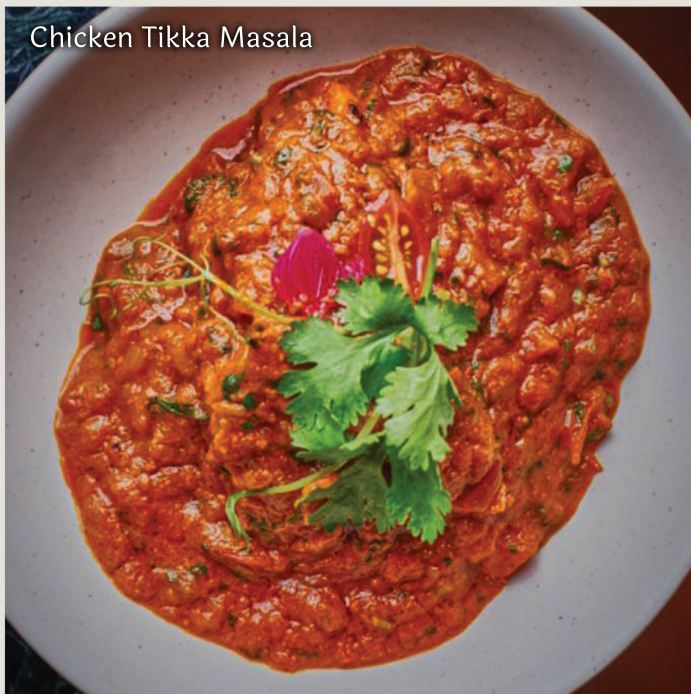
Shorshe Narkol Chingri



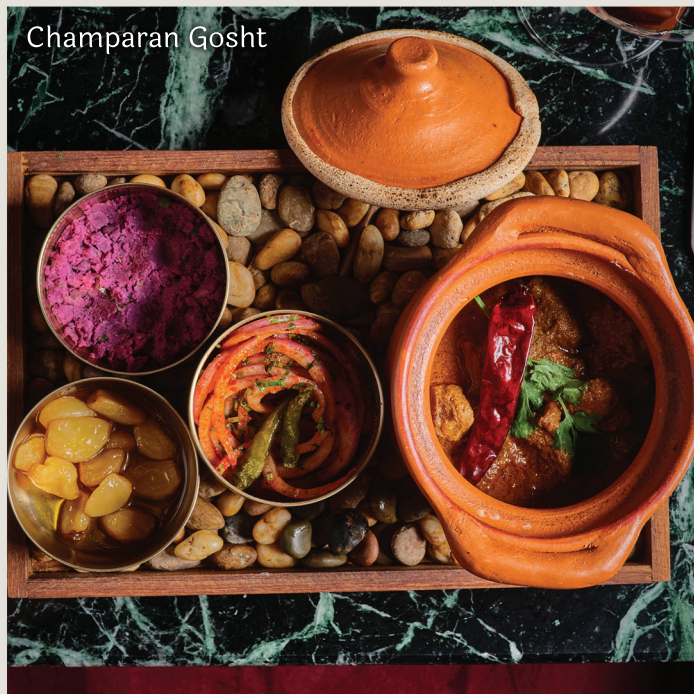
Murgh Makhani



Chicken Tikka Masala



Champaran Gosht



CURRY

(Non-Vegetarian)

Shorshe Narkol Chingri – 950

Grilled tiger prawns simmered in a mustard and coconut curry

แกงกะทิกุ้ง น้ำแกงกะทินำไปเคี่ยวกับมัสตาร์ด

Chicken Tikka Masala – 490

Charcoal smoked chicken coated in a spicy tomato masala

ไก่รมควันในแกงมาซาลาสเป็ด ทำจากมะเขือเทศ

Murgh Makhani – 490

Charcoal Smoked Chicken served with a creamy tomato sauce

เนื้อไก่นุ่มย่างถ่าน เสิร์ฟในซอสครีมมะเขือเทศ

Champaran Gosht – 650

Slow Cooked Goat in a Claypot with mustard and garlic

แกงมัสตาร์ดกระเทียมเนื้อแพะ ोनหม้อดิน



Vegetarian



Chef's Signature



Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Aloo 'Tuk Tuk'



Moradabadi Dal



Dal Jharokha



SIDES

Aloo 'Tuk Tuk' - 290




Twice cooked potatoes seasoned with sindhi spice
มันฝรั่งหมักเครื่องเทศซินธีทอด

Dal Jharokha - 390

Slow Cooked Black Lentils with tomato and cream
แกงถั่วดำเคี่ยวในซอสครีมมะเขือเทศ

Moradabadi Dal - 290

Yellow Lentils tempered with cumin and garlic
แกงถั่วเหลืองเคี่ยวกับเครื่องเทศและยี่หระ

 Vegetarian  Chef's Signature  Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Mewar Malai Biryani



Chur Chur Chilli Paratha



Chilli Cheese Naan



RICE & BREAD

Mewar Malai Biryani

(Mutton - 790 / Chicken - 650 / 🌿 Vegetable - 475)

Aromatic Saffron Rice with Cream and Biryani Masala

ข้าวหมกหญ้าฝรั่นปรุงรสด้วยครีมและมาซาลา

🌿 Basmati Rice - 120

Long Grain Steamed Rice

ข้าวบาสมาติ

🌿 Anaar Pudine Ka Raita - 120

Yogurt, Pomegranate, Fresh Mint

โยเกิร์ตผสมมันต์และทับทิม

🌿 Tandoori Roti(2pcs) - 100

Whole Wheat Charcoal Flatbread

แป้งโรตีสี่

🌿 Chur Chur Chilli Paratha(2pcs) - 120

Layered Wheat Bread, Mixed Seeds

พารานาโรลวีตธัญพืช

🌿 Naan – Garlic/Butter(2pcs) - 120

White Flour Flatbread

แป้งนาน รสกระเทียม/รสเนย

🌿 Chilli Cheese Naan(2pcs) - 180

White Flour Flatbread Stuffed with Indian Cheese and Chilli

แป้งนานสอดไส้ชีสและพริกป่น

🌿 Vegetarian 🍛 Chef's Signature 🌶️ Spicy

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

