

O'r Tandoori & Grill Starters & Mains

Dechreuwyr Cig

Garlleg Chilli Tikka £ 6.50

Darnau cyw iâr y fron wedi'u sbeisio'n ysgafn, wedi'u marinogi â digonedd o garlleg a past tsili gwyrdd

(Fel prif gwrs - £ 12.50)

Dydd Sadwrn Cyw Iâr £ 6.50

Sgiwyr cyw iâr wedi'u grilio wedi'u marinogi â sbeisys a'u gweini â saws menyn cnau daear. Byrbryd poblogaidd o Dde Ddwyrain Asia

Tikka wedi'i grilio £ 5.50

Darnau sudd o gyw iâr, cig oen neu gig eidion sgiw yn dirlawn yn Sbeis Cyfrinachol y Cogydd (Fel prif gwrs - £ 12.50)

Cebab bach £ 6.25

Cig oen daear wedi'i falu â nionyn coch, pupurau'r gloch a'i grilio yn Tandoori **(Fel prif gwrs - £ 11.50)**

Golwythion Cig Oen wedi'u Fflamio £ 7.50

Golwythion cig oen sudd suddlon wedi'u marinogi mewn sbeisys, perlysiâu a'u fflamio i berffeithrwydd (Fel prif gwrs - £ 12.50)

Duges Shaslick £ 14.50

Darnau suddiog o gyw iâr wedi'i sgiwio, cig oen wedi'i farinogi mewn cymysgedd sbeis gyda phupur ac wyllys cymysg

Platter Grand Grill Nawabs £ 15.50

Gwledd o gorgimwch y brenin, tikka cyw iâr ac oen, cebab meddal a golwythion cig oen

Dechreuwyr Bwyd Môr

Machli Bhajia £ 6.50

Talpiau o bysgod cleddyf wedi'u ffrio'n ddwfn mewn cytew sbeislyd, gyda siytni tsili gwyrdd

Duges Calamari £ 6.50

Modrwyau Squid Tendr, wasgfa friwsion graenus, sbeislyd ysgafn, wedi'u ffrio'n gyflym a'u taflu â diferyn y Dduges wedi'i weini â siytni tamarind cartref

Tandoori Prawn £ 8.75

Corgimwch teigr wedi'i farinogi â sbeisys arbennig a'i grilio yn Tandoori

Lemwn a Garlleg Cregyn Bylchog £ 7.00

Cregyn bylchog wedi'u plymio â llaw wedi'u mudferwi mewn saws cnau coco â blas croen lemwn

Cranc Crensiog £ 8.00

Cranc Nofio Glas De Asia wedi'i farinogi mewn sbeis Indiaidd, wedi'i ffrio yn greisionllyd a'i weini â salad afocado

Octopws Babi £ 6.50

Danteithfwyd go iawn, octopws babi wedi'i farinogi â sbeisys amrywiol a'i bobi ar tava

Goan Fried Sardines £ 7.50

Sardinau wedi'u marinogi mewn sbeisys a pherlysiâu Goan gyda past tsili a thomato, wedi'i dorri â garlleg wedi'i rostio a nionod

Llofnod y Dduges Somosas £ 7.50

Crwst cartref wedi'i lenwi â'ch dewis chi, briwggig cig oen, briwggig cyw iâr, paneer sag neu gaws a nionyn i gyd wedi'u sbeisio'n ysgafn gyda digon o goriander. Rhowch gynnig arni! "Fe gofiwch siarad amdano"

Triawdau Duges

Triawd Cig £ 7.00

Cyfuniad o mlamb tikka, tikka cyw iâr a chebab sheek

Triawd Veggie £ 6.00

Mae cyfuniad llysieuol o Kalan gwely, winwns Pakora a Tandoori paneer

Triawd Bwyd Môr £ 8.00

Cyfuniad bwyd môr o gorgimwch y brenin tandoori, cregyn bylchog a chrancod crensiog

Dechreuwyr Llysieuol

Chana Channa £ 5.50

Hoff fwyd stryd, pys cywion sbeislyd ysgafn wedi'u sawsio â chaat masala, nionyn a tsili coch

Pakora Nionyn £ 4.50

Byrbryd stryd nodweddiadol wedi'i wneud o lew winwns a gram, deilen cyri a sbeisys

Paneer Zafrani £ 5.50

Caws bwthyn Indiaidd mewn saffrwm cynnil ac iogwrt wedi'i farinogi, wedi'i grilio i berffeithrwydd mewn tandoor

Daagna Khumb £ 5.50

Mae madarch wedi'u marinogi yn ein cyfuniad ein hunain o sbeisys

Punjabi Aloo Tikki £ 5.75

Bwyd stryd Indiaidd poblogaidd iawn wedi'i wneud gyda thatws wedi'u ffrio, pys, (cacennau tatws stwnsh gyda pherlysiâu a sbeisys) wedi'i weini â saws iogwrt masala gwyrdd sbeislyd

Prif Bibellau De Asia

Thai - Tom Yum £ 15.50

Cawl mwyaf poblogaidd sy'n cael ei fwyta yn Ne Ddwyrain Asia, y cynhwysion allweddol yw cragen ar berdys, dail calch, lemongrass, sudd leim, Gwreiddyn galangal, tsilis coch Thai ymysg perlysiâu a llysiâu eraill i wneud y cawl blasus hwn yn weddol sbeislyd

Arddull Hong Kong - Chow Mein £ 15.50

Clasur Asiaidd blasus, y fersiwn greisionllyd o chow mein wedi'i goginio â nwdls wy, pupurau cymysg, ysgewyll ffa, nionyn gwanwyn, seleri, saws soi ymhlith cynhwysion eraill. Opsiwn cyw iâr, berdys neu lysiau

Malaysia - Rendang Cig Eidion £ 18.50

Mae Rendang yn hufennog a thendr cyfoethog sbeislyd, wedi'i goginio gyda dros ugain o gynhwysion, cnau coco, tsilis coch, lemongrass, dail calch, anis seren, ewin, cardamoms i enwi ond ychydig. Stiw cig eidion sy'n flasus o ffrwydrol ac y gellir dadlau mai hwn yw'r rysâit cig eidion enwocaf ym Malaysia, Indonesia a Singapore. **Wedi'i weini â reis a chapatti wedi'i stemio**

Bengal - Naga Jhaal Jhol £ 12.50

Dysgl boethaf ar y fwydlen! Mae'r naga Bengali, a elwir yn un o'r tsilis poethaf yn y byd, wedi'i goginio â sialôts a past garlleg gyda sbeisys amrywiol. **Dewis o gyw iâr, cig oen, corgimwch neu bysgod**

Indonesia - Nasi Goreng £ 17.50

Reis wedi'i ffrio o Indonesia sy'n cael ei weini'n draddodiadol gydag wy wedi'i ffrio. Ystyr Nasi Goreng yw "reis wedi'i ffrio" yn Indonesia a Malaysia, wedi'i wneud â kecap manis, saws soi melys sy'n staenio'r reis yn frown tywyll ac yn caramereiddio'r reis a'r berdys sych. **Dewis o gyw iâr, cig oen, cig eidion neu fwyd môr cymysg**

Cantoneg - Hwyl Chow Cig Eidion £ 18.50

Nwdls reis eang wedi'u tro-ffrio mewn saws soi, gan goglais y blas umami cain gydag ysgewyll ffa ffres wedi'i daflu a nionod gwanwyn. **Dewis o Gig Eidion neu Gymysgedd Bwyd Môr**

Sri Lanka - Cyri Cranc Colombo £ 16.50

Dyma saig blasus Sri Lankan gan ddefnyddio cig cranc gyda chymysg â nionyn, sinsir, garlleg a sbeisys a llaeth cnau coco. Fel arfer yn cael ei fwyta naill ai gyda reis plaen neu fara naan

Sri Lanka - Squid Stuffed Jaffna £ 16.50

Dyma ddysgl draddodiadol Jaffna. Mae'r sgwid wedi'i stwffio â chorgimwch, tatws, sbeisys a chynhwysion eraill. Daw'r dysgl hon gyda modrwyau nionyn wedi'u ffrio a reis bwyd môr

Gwlad Thai - Cyri Gwyrdd neu Goch £ 12.50

Saws cyri gwyrdd neu goch Thai cartref ynghyd â llysiau iach. Gwneir y cyri hwn yr un fath ag yng Ngwlad Thai, cyri Thai ar ffurf gourmet sy'n aromatig a hardd iawn i'w weini

Nepal - Chut Bhutua (Cyw Iâr Nepali Stir Fried) £ 16.50

Dysgl Nepali draddodiadol boblogaidd, sy'n cael ei bwyta yn y mwyafrif o gartrefi, stribedi cyw iâr ffres gyda nionyn a phupur cymysg wedi'u paratoi ag olew mwstard, tsili gwyrdd, fenugreek ac wedi'i flasau â sinamon. **Wedi'i weini â reis a chapatti wedi'i stemio**

Nepal - Oen Gorkha £ 13.75

Mae defnyddio cig oen cyfoethog a thyner yn un o'r cigoedd a ddefnyddir fwyaf eang ym myd bwyd Nepal. Mae'r cyri'n cynnwys coginio'r oen yn araf gan ychwanegu tatws trwchus a nionod wedi'u torri'n fras, past tsili gwyrdd i gael mwy o flas a gwres tanbaid

Hwyaden Peking £ 18.50

A Tseiniaidd Dysgl hwyaden rhostio enwog gyda haenau o rysâit sbeis a soi saws traddodiadol Tseiniaidd, gweini ar wely o reis wedi'i stemio ac ynghyd â bak Choi, madarch, sprout ffa tro-ffrio gyda saws wystrys a saws hoisin, wedi'i addurno â cracers corgimwch (**nodyn: cedwir hwyaden yn ganolig prin**)

Prif Bibellau Indiaidd

Cyw Iâr Pwnjabi £ 12.50

Yn wreiddiol o Punjabi, dysgl boblogaidd wirioneddol hysbys ledled India. Wedi'i sbeisio â garlleg a sinsir, awgrym o tsili coch a sbeisys eraill i flasau. Wedi'i goginio â menyn, fenugreek mewn sylfaen tomato a'i orffen mewn coriander a hufen ffres

Teekha Oen £ 13.75

Mae cig oen wedi'i ffrio â De Indiaidd wedi'i ffrio'n araf i dynwch blasus gyda sbeisys aromatig, wedi'i goginio â phupur du, dail cyri wedi'u gorffen â llaeth cnau coco

Cyw Iâr Ruby Murray £ 15.50

Slang cocni clasurol ar gyfer cyri a wnaed yn enwog yn y East End a enwyd ar ôl canwr poblogaidd yn y 1940au a'r 50au. Cyw iâr wedi'i goginio i gryfder canolig, wedi'i flasau mewn sylfaen tomato gyda sbeisys amrywiol. **Wedi'i weini â reis a chapatti wedi'i stemio**

Banjari Gosht £ 16.50

Archwiliwch flasau dilys dysgl cig oen crwydrol anialwch Rajasthani, sbeisys wedi'u trwytho mewn darnau cig oen suddiog, wedi'u paratoi mewn saws o gwmin ceuled wedi'i rostio a'i falu, coriander a tsilis coch sy'n llawn garlleg yn boeth a sbeislyd. **Wedi'i weini â reis wedi'i stemio a chapatti.** *Bydd yr un hon yn dallu wrth eich bwrdd cinio!*

Goan - Cregyn Gleision Cyri £ 16.50

Yn ffefryn gyda phobl sy'n hoff o fwyd môr, mae'r cyri hwn yn gyfoethog a sbeislyd, mae'n ddanteithfwyd Goan, ac mae lefel y sbeis yn cael ychydig o riciau. Mae cregyn gleision, gyda'u cregyn yn gyfan, yn cael eu coginio mewn cawl o garlleg, cwmin, tsili coch, coriander a tamarind a'u tymheru â llaeth cnau coco hufennog sy'n cynhyrchu'r hyn sy'n rhaid ei baratoi fel cregyn gleision mwyaf cysurus a chyfnerth yn y rhanbarth. **Wedi'i baru â reis wedi'i stemio ar gyfer pryd bwyd môr hyfryd.**

Biriyani Cyw Iâr Hyderabadi £ 15.50

Mae enwog o India, ynghyd â sbeisys wedi'u haenu'n ofalus â reis a chyw iâr yn gwneud cyfuniad aromatig sy'n anodd ei wrthsefyll. Hyfrydwch blasus y mae pobl leol a thwristiaid yn ei fwynhau yn Hyderabad

Cyri Cyw Iâr Hyderabadi £ 12.50

Dysgl cyw iâr moethus o Hyderabad, wedi'i goginio i gryfder canolig mewn iogwrt, tsili coch, past garlleg a sinsir, tomatos ffres, sbeisys cymysg a phupur du. Dysgl wirioneddol flasus

Cyri Pysgod Goan £ 13.50

Mae dysgl ish glasurol o Goa mewn sylfaen tamarind, cnau coco a tsili coch, hadau mwstard a dail cyri wedi'u hychwanegu at y blas ac yn gwella'r blas, hefyd ar gael gyda chorgimychiad

Shank Oen £ 16.50

Cig oen araf wedi'i goginio'n araf wedi'i farinogi â sbeisys a'i orffen mewn tandoor. Wedi'i weini gyda keema biryani mewn gostyngiad saws sy'n cael ei ffafrio'n fawr

Theen - Piazza £ 15.50

Troelliad y Dduges ar y clasur Du- Piazza gan ddefnyddio tair arddull o winwns wedi'u paratoi, ffiledi bron cyw iâr wedi'u marinogi â sbeisys amrywiol, wedi'u pobi ar tafa . **Wedi'i weini â reis pilau saffrwm a saws cyri tangy**

Kashmiri Rogan Josh £ 13.50

Dysgl glasurol o gig oen Kashmir wedi'i goginio'n araf mewn greffi winwnsyn a thomato cyfoethog

Bas Môr Pan £ 17.50

Draenog y môr, halen môr wedi'i fôr-fôr a phupur du. **Wedi'i weini â reis bwyd môr wedi'i drwytho â deilen cyri gyda chyri tamarind cartref**

Cyri Cyw Iâr Kerala £ 11.50

Cyri cyw iâr blasus yn arddull Kerala gyda choconyt wedi'i rostio, tomatos a sbeisys

Goan - Cyri Cyw Iâr Gwyrdd £ 16.50

Trwyth anhygoel o flasau Indiaidd gyda chyw iâr yn null Goan. Mae'r rysait, sy'n frodorol o Goa, yn ddysgl boblogaidd. Mae llawer o gymalau bwyd a dhabas rheolaidd yn Goa yn gweini'r danteithfwyd hwn ac mae'n rhaid cael dysgl pan yn Goa. Mae cyw iâr wedi'i goginio mewn greffi werdd wedi'i wneud â choriander, cnau coco, mintys a chilis gwyrdd yn rhoi blas iachus i'r ddysgl gyfan. Mae'r cyfuniad unigryw o wahanol flasau yn braf iawn i'r daflod. **Wedi'i weini â reis a chapatti wedi'i stemio**

Chettinadu Cyw Iâr £ 11.50

Mae blas cyri yn gadael pupur du daear a tsilis a sbeisys yn rhoi blas tanbaid ysblennydd o dde India yn y ddysgl hon. A elwir yn madras De India...

Oen Vin D'algo £ 13.75

Ein gwrogaeth i ddylanwad Portiwgal ar fwyd Goan, 'Vin D'algo ' sy'n golygu 'gwin a garlleg' mewn Portiwgaleg. Cig oen wedi'i goginio â tsilis coch y ddaear a sbeisys, â blas dwys gyda finegr garlleg a gwin.

Cyri Mango £ 12.50

Corgimychiaid teigr wedi'u mudferwi mewn saws cnau coco ffenigl, sinsir a mango amrwd. Dewis o gyw iâr, corgimwch neu bysgod

Batakh Malai £ 15.50

Bronnau hwyaid wedi'u marinogi a'u coginio mewn sbeisys ysgafn, gyda saws hufennog o almonau daear, cnau coco a saffrwm. **Wedi'i weini â reis pilau saffrwm**

Passanda Oen Nawabi £ 16.50

Y pasanda gwreiddiol dysgl Mogul o ffiled cig oen tenau wedi'i brwysio mewn marinâd o iogwrt, cardamom wedi'i falu'n ffres, pupur du, tsilis gwyrdd, almonau a hufen. **Wedi'i weini â reis saffrwm**

Tandoori Jhinga Samarkand £ 17.50

Corgimychiaid y brenin wedi'u grilio wedi'u perarogli â phomgranad daear a sbeisys wedi'u gorchuddio â saws tsili Thai melys. **Wedi'i weini â reis bwyd môr a saws cyri pysgod**

Fferynnau trwy'r amser

Tikka Masala £ 9.75

Fferyn bob amser wedi'i baratoi yn ein rysait unigryw, cyfoethog a sbeislyd ond blasus

Jal-Fraizi £ 9.75

Cyw iâr wedi'i goginio mewn sbeisys daear ffres a pherlysiâu gwyrdd poeth gyda capsicum wedi'i deisio a thomatos. Dysgl eithaf poeth

Korma £ 8.75

Saws hufennog o gnau coco, sbeisys Indiaidd ysgafn ac wedi'i flasau â choriander ffres

Sagwala £ 12.50

Cig oen a sbigoglys araf wedi'i daflu â dail garlleg, cwmin a fenugreek wedi'i rostio

Madras £ 8.75

Dysgl boblogaidd iawn, poeth a sbeislyd gydag awgrym o lemwn

Balti £ 9.25

Dysgl wedi'i choginio'n unig gyda sbeisys daear ffres, tomatos, tsilis gwyrdd, capsicum. Eithaf poeth a sbeislyd

Biryani £ 12.50

Yng ngwledydd is-gyfandir India, mae rysáit biryani wedi esblygu, gyda sbeisys persawrus gyda saws cyri plaen

(Dewiswch o gyw iâr, corgimwch neu lysiau (cig oen + £ 3.00 , corgimwch y brenin + £ 6.00), fel y prif gynhwysyn ar gyfer unrhyw un o'r seigiau uchod)

Cegin Llysieuol

Caws Naan £ 2.95

Keema Naan £ 2.95

Chilli Coriander Naan £ 2.95

Naan Garlleg £ 2.95

Peshawari Naan £ 2.95

Naan Plaen £ 2.75

Laccha Paratha £ 3.50

Tandoori Roti £ 2.50

Reis Basmati wedi'i stemio £ 2.75

Reis Saffron Pilau £ 3.75

Reis cnau coco £ 3.25

Reis Garlleg £ 3.25

Reis Brown £ 2.75

Reis Keema £ 3.75

Salad Gwyrdd £ 3.00

Ffrwythau £ 3.00

Winwns neu giwcymbr raitha £ 2.25

Basged o bapadoms gyda siytnei cartref (y pen) - £ 2.50

TOW