



■開放式廚房令客人注意到餐廳乾淨衛生。



■餐廳設有戶外空間受客人歡迎

城市綠洲 戶外空間享美食

餐廳負責人打破坊間印度餐廳的一貫做法，特設「開放式廚房」。餐廳的顯眼位置，為廚房打造一扇偌大透明玻璃窗。顧客可以隨時輕鬆閱覽一道道美味佳餚的製作過程，成為餐廳其中一吸引的打卡點。

另一個不可忽視的空間，必屬餐廳的戶外位置，其寬敞的戶外空間，擺放了許多不同的綠色植物作裝飾，隔絕了鬧市的噪音，再配上多款附設軟墊及藤椅，食客猶如置身綠洲，配上特別調製的雜飲或雞尾酒以及印度及地中海美食，身心即

時得到解放。為了推廣印度菜式，負責人特意聘請土生土長、能操流利粵語的服務員，以便解答大家一切關於餐廳的問題，拉近了食客與餐廳的距離，令顧客能更透徹地了解印度文化。

印度



■主廚示範整北印度抓餅。

■印度及地中海菜式

■印度餐廳有地中海菜式

世界美食何其多，印度美食無疑在香港人心中，必定佔有不可或缺的位置。最近，尖沙咀寶勒巷開設全新的印度地中海餐廳CARAT，雖位處鬧市，卻擁有一氣的中英混血調酒師Daniel主理，吧枱緊接的是摩登時尚的室內用餐空間，將印度元素融入時尚，令食客享有更舒適的用餐環境，閒時和朋友來飲一些特飲，兼有多款桌上遊戲任君選擇，絕對是一個很好的聚腳點。

探、攝：焯聆文；雨文

地中海兩生花

作為炮製精細菜式的印度餐廳，Tandoor 窯爐自然不可缺少，餐廳採用陶製的Tandoor 窯爐，炮製多款外脆內軟的印度烤餅及烤雞、烤肉等。作為地道的印度餐廳，負責人對印度食物要求自然高，餐廳請來曾於印度Grand Hyatt酒店廚師Ratan Singh主理，將其混合多種印度香料特製的香料，製作而成的印度菜式，不但深受當地的達官貴人歡迎，即使來到香港，亦有不少印度捧場客。經Ratan Singh炮製的印度咖喱，無論配雞肉、羊肉或芝士，都別具風味。咖喱入口順滑，不同的香料交織在一起，味道層次豐富，並可依照個人口味，調校不同程度的辣味，認真細心。

印度主廚同時擅長的Tandoor 窯爐菜式，主廚熟知其特點，溫度及時間控制得剛剛好，除了坊間常見的印度烤餅(NANN)，烤得外脆內軟烤餅自然成搶手貨。同時，更有全港獨有、加入番紅花及罌粟籽的皇室烤餅，酥香可口，口感獨特，令人一吃便愛上。以Tandoor 窯爐烹調的肉類更出色，當中極受歡迎的烤雞，表層烤至微微焦香，香料及醃料緊緊包裹住雞肉，未吃已聞到豐富的印度香料特有的香味，直教人口水直流。雞肉入口嫩滑多汁，惹味可口，簡直是色香味俱全。

香料交織 層次豐富



■新德里懷舊三式小食拼盤



■乳酪番紅花薄荷羊肉香飯

印度菜式着重香料的運用，而地中海菜式則着重新鮮食材的運用，兩者互相配合，更能滿足食客的不同需要。所以，餐廳的地中海菜式請來埃及籍的Hassan Ayman主理。出生於埃及的主廚，其先後遊歷及任職於不同的地中海國家，深入了解地中海菜式的特點，可為食客帶來別具特色的地中海菜式。而且，少吃肉，是現時世界飲食趨勢，於是餐廳亦順應潮流，提供十分多種類的素食選擇，餐單中佔有一半以素食為主，素食者或初嘗素食的食客，必定可以在這裏找到美味又不單調的素食。

埃及大廚主理地中海菜

■傳統希臘沙律

