

## 窯爐即焗飛天薄餅

Carat Fine Indian and Mediterranean Cuisine 藏於尖沙咀寶勒巷中，是全港最大的印度地中海餐廳，餐廳環境明亮，設有闊落的戶外空間，更有透明玻璃能一眼看到廚房製作美食。餐廳請來一班土生土長、能操流利廣東話的印籍侍應，跟曾



■外脆內鬆軟的印度烤餅，是用窯爐炮製出來。

在印度 Grand Hyatt 酒店主理的大廚，客人不必擔心言語不通。餐牌菜式集合全印度不同的料理，主要是西部跟北部的口味，味道跟印度的完全一樣，但由於港人較喜歡柔和的口味，因此餐廳在辣度方面會有所調整。餐廳亦特意從印度訂製貴價的傳統 Tandoor 印度窯爐，港人愛吃的飛天薄餅也推出多款口味，每件麵團都需要提前發酵，大廚加入各款味道後，即席按壓麵團，等待再次發酵後，才能放到窯爐當中。

地址：尖沙咀寶勒巷6-8號  
盈豐商業大廈4樓

## 餐前免費胡椒餅

位於重慶大廈內的新德里餐廳 The Delhi Club 價格相宜，餐廳環境布置很有印度風情。上菜前有免費的胡椒餅，配薄荷醬和燒烤醬。這裏的印度烤餅有多款口味選擇，推薦有芝士、洋葱、蒜蓉和新德里式（內裏有椰絲）。而咖喱選擇繁多，最保險、大路的可以選小辣 Masala Chicken。小食方面，推介菜式有咖喱角、鐵板烤雞等。飲品方面，比較出名的有印度傳統飲料 Mango Lassi。

地址：尖沙咀彌敦道36-44號重慶大廈C座3樓3室



■印度烤餅有多款口味選擇。

# 食勻尖沙咀 非一般印度菜

提到去尖沙咀食印度菜，很自然就聯想到重慶大廈吃咖喱。然而，尖沙咀的印度菜餐廳不止集中在重慶大廈，而印度菜亦不止是咖喱。本文整理了6間尖沙咀印度餐廳，除了重慶大廈咖喱，還有 Rosewood 酒店新派印菜、全港最大的印度地中海餐廳、素食印度菜等，輪流品嚐非一般的印度菜。



■多款印度拼盤小吃。

## 招牌特色香料雞

7E 咖喱王 Khyber Pass Mess Club 應該是重慶大廈另一間人氣的印度餐廳，食物選擇同樣很多，也是一間正宗的印度菜，由印度廚師主理。這裏的胡椒餅只配薄荷沾醬。印度烤餅配咖喱最簡單亦是最好吃的組合，招牌特色香料雞，另外 Masala tea 也是必試。

地址：尖沙咀彌敦道36-44號重慶大廈E座7樓E2室



■7E 咖喱王食物選擇多。

## 新派奢華印菜

位於 Rosewood 酒店內的新派印度餐廳 CHAAT，雖然預訂十分困難，一般都說要2至3個月之久，但無論裝潢、餐具、菜式、味道、服務，都大受好評。餐廳室內走英倫印度風格，墨綠色的花紋地板、牆上描繪印度的畫作、中東花紋色彩的餐具，設計精緻用心。餐廳坐擁維港海景，設戶外座位，環境舒適，而且食物精美，賞心悅目。不少菜式都很出色，例如印度街頭常見的小吃 Raj Kachori、以黑松露調製的 Truffle Cheese

Naan、印度傳統飲料 Mango Lassi、以雪糕筒呈現的 Baked Lamb Samosa 等。

地址：尖沙咀梳士巴利道18號香港瑰麗酒店5樓



■戶外座位環境舒適。

## 推介牛油雞

位於諾士佛臺的印度餐廳 SPICE Restaurant & Bar，餐廳的裝潢充滿印度風味，從地板的花紋、民族風的吊燈、牆上掛畫。這裏除了印度菜，也有中東料理、西餐提供。另外，也提供寫生日甜品碟的服務。推介菜式有牛油雞及番茄烤雞。

地址：尖沙咀諾士佛臺1號2樓



■牛油雞值得一試。



■以雪糕筒呈現的 Baked Lamb Samosa。

## 印度街頭素食

素食印度餐廳 Kailash Parbat，餐廳環境光線充足、座位舒適，裝潢比較色彩繽紛。這裏有特色的印度街頭小食 Pani Puri、印度自家製素芝士 Paneer Tikka Lababdar、中間夾着薯泥和芝士的薄脆 Masala Cheese Dosa。推介菜式另有 ACHARI ALOO TIKKA 烤辣薯，質地軟脆但薯皮香脆再用黑芝麻帶出香味，衝擊味蕾首選。

地址：尖沙咀寶勒巷3號萬事昌廣場3樓302室



■ACHARI ALOO TIKKA 烤辣薯。