

โอกาสเดียวที่คุณจะได้สัมผัสอาหารอินเดียแห่งเส้น ทางสายไหม ณ ร้านอาหารบาวาร์ชิ สาขาชิดลม



โอกาสเดียวที่คุณจะได้สัมผัสอาหารอินเดียแห่งเส้นทางสายไหม ณ ร้านอาหารบาวาร์ชิ สาขาชิดลม
“ร่วมเดินตามรอยประวัติศาสตร์พุทธศาสนิกชน และดื่มด่ำไปกับรสชาติอาหารแห่งเส้นทางสายไหม”

ร้านอาหารบาวาร์ชิ สาขาชิดลม เปิดตัวเมนูชุดเส้นทางสายไหม: เมื่อวันที่ 7 กันยายน, ร้านอาหารบาวาร์ชิ สาขาชิด
ลม จุดหมายที่ดีที่สุดสำหรับอาหารอินเดียชั้นเลิศในกรุงเทพฯ เปิดตัวเมนูชุดเส้นทางสายไหมเสิร์ฟพร้อมไวน์อย่างดี
จากออสเตรเลีย ซึ่งมีให้ทานกันเพียงสองเดือนเท่านั้น โดยเมนูนี้ได้แรงบันดาลใจมาจากพระรูปหนึ่งเดินทางจาก
ประเทศจีนไปอินเดียตามเส้นทางสายไหม ดังนั้นในเมนูอาหารชุดนี้จึงมีการผสมผสานอิทธิพลของจีนลงไป เพื่อเปิด
ประสบการณ์การ การรับประทานอาหารอินเดียในรูปแบบใหม่ที่มีรสชาติถูกปากคนไทยมากยิ่งขึ้น
โดยสามารถเลือกรับประทานได้ทั้งแบบ มังสาวิริติ และ แบบปกติ เสิร์ฟคู่กับไวน์ออสเตรเลียชั้นดีซึ่งนำเข้ามาจาก
บริษัทตัวแทนจำหน่ายเครื่องดื่ม บริษัทวานิชวัฒนา (กรุงเทพฯ) จำกัด ราคาชุดอาหารเสิร์ฟพร้อมไวน์เริ่มต้นที่ 1,750
บาท และ ราคาชุดอาหารอย่างเดียว เริ่มต้นที่ 1,250 บาท

รูปภาพ (จากทางซ้าย)

1. คีบับ มังสาวิริติ (Tarkari Seekh Kebab) : เมนูเด่นจากชุดอาหารมังสาวิริติ ทำจากผักสับผสมกับเครื่องเทศ ม้วน
และนำไปเสียบไม้ย่างให้หอมด้วยถ่านในเตาอบตั้งเดิมของอินเดีย (Tandoor oven) เสิร์ฟพร้อมกับหัวหอมดอง และ
ซอสแทงจีมัสดาร์ด (Tangy mustard sauce)
2. ไก่ไร้กระดูกหมักสูตรอินเดีย (Murg Grandhara) : เมนูเด่นจากชุดอาหารปกติ ทำจากไก่ไร้กระดูกเนื้อนุ่มหมักใน
โยเกิร์ต เครื่องเทศกลิ่นหอม และชีส ปรงสุกในเตาอบตั้งเดิมของอินเดีย (Tandoor oven) เสิร์ฟพร้อมซอสปรง
บิทรูทแบบเผ็ด (spicy beetroot chutney)

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม: รัชชิตา สุภัทน์นันทกุล, อีเมล: ruksina@midas-pr.com; เบอร์โทรศัพท์: 080-304-8870