

Utusan

Penyebar Fikiran Rakyat
MALAYSIA

www.utusan.com.my



8 • Makan-makan

Utusan Kota Sabtu 24 Jun 2006



FAKTA RESTORAN
Spice Garden Imperial,
Jalan Bukit Bintang,
Kuala Lumpur.
Telefon: 03-21422220
(Diberaj Sharma)

Spice Garden Imperial masakan India tulen

nanti pengunjing dengan harga yang berpatutan.

Bagi anda yang tidak pernah mencuba masakan India, apa kata anda mulakan makan tengah hari atau makan malam dengan memesan ayam *tikka achari*, ayam yang diperan bersama pati santan dan yoghurt serta rempah India dan panggang *tandori*.

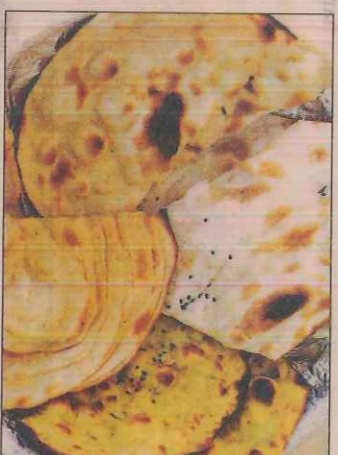
Kemudian anda boleh memesan menu utama seperti nasi beryani bersama ayam *makhani*, *daging kambing roghan josh*, kari ayam, ikan *saag*, *udang masak cili*, *udang masaledar*, atau sebut sahaja apa yang anda ingin cuba pada menu yang disediakan.

Jika tidak pasti dengan nama masakan yang disediakan, anda boleh merujuk kepada menu yang menerangkan jenis masakan tersebut disediakan.

Menariknya? Merasai masakan India tanpa perlu menghabiskan dut untuk 'terbang ke sana. Segala-galanya tersedia di Spice Garden Imperial buat anda!

Jika anda penggemar sayur-sayuran, anda tidak perlu risau. Spice Garden Imperial juga menyediakan hidangan untuk pilihan anda seperti *shahi paneer*, *dal makhni*, *dum aloo*, *saag paneer*, *kadhai paneer* dan banyak lagi.

Tidak lengkap rasanya jika restoran berwajah India tanpa hidangan roti. Spice Garden Imperial sendiri menyediakan 50 jenis roti yang dibuat sendiri dan dibakar menggunakan ketuhar arang *tandori*. Kasanya yang asli dan segar, pasti membuat anda tidak jemu



50 jenis roti sedia dihidangkan mengikut selera tetamu.

menikmatinya.

Masakan pedas, setengah pedas dan tidak pedas disediakan mengikut selera pelanggan. Jadi anda tidak perlu risau jika cita rasa ahli keluarga atau kawan-kawan anda berbeza.

Kepakariran unik Spice Garden Imperial pula adalah menyediakan makanan *tandori* atau kari tanpa minyak, rendah lemak, dan tidak menggunakan sebarang pewarna, perasa, ejen penarik dan sebagainya. Anda patut mencubanya!

Bagi minuman, pelanggan boleh memilih jus buah-buahan, minuman ringan, minuman tradisional India seperti *lassi* atau *teh masala*. Haa... pengunjing juga patut mencuba minuman *jal jeera* yang menggabungkan 65 jenis herba dan anda boleh memilih rasa yang manis atau masam. Segelas *jal jeera* mampu membangkitkan rasa dan menyejukkan badan anda.

Menariknya, setiap hidangan dimasak menggunakan pengikut pesanan yang dibesarkan bagi memastikan kualiti masakan

Spice Garden Imperial dalam suasana menarik menawarkan citarasa masakan India asli.



PEMBUKA SELERA... ayam *tikka achari*.



AIKSRIM

sentiasa tegiya dan memenuhi cita rasa tetamunya.

Untuk tempahan majlis-majlis keramahan? Jika anda berada di Lembah Klang anda boleh menghubungi Spice Garden Imperial untuk hidangan yang anda inginkan. Selain di Bukit Bintang, Spice Garden Imperial juga mempunyai cawangan di Bangsar, Subang Jaya dan Genting Highlands.

Oleh ZUMURNI HAMZAH
Gambar ABY BAIZURA HARUN

BERDIET? Bimbang dengan berat badan sekarang? Jangan risau... di Spice Garden Imperial anda boleh makan apa sahaja tanpa perlu memikutkan jumlah kalori yang diambil.

Pertama di Malaysia, Spice Garden Imperial yang dibuka setiap hari mulai 12 tengah hari hingga 3 pagi menawarkan masakan yang dimasak sepenuhnya secara tradisional dari India Utara dengan menggunakan bahan rempah ratus yang segar dan berkhasiat.

Haruman, rasa yang pedas dan rempah ratus segar itu disatukan daripada seluruh India bagi menghasilkan rasa masakan yang tulen bercaja rasa India. Sebanyak 200 jenis hidangan pelbagai jenis me-



GULAB
JAMUN