

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC  
SEP 1ST TO OCT 31TH

"Autumn Spice Odyssey"  
Discover the Essence of Indian Flavors  
at Nirvana New York!



# MAHARAJHA PARTY PLAN

マハラジャパーティープラン



**8dishes+120min free drink ¥7500**

2種類のカレー/ビリヤニ/サラダ/タンドール盛り合わせ  
スパークリング含む2時間飲み放題

# FEAST

スパークリングワイン,アサヒスーパードライ,自家製チャイ含む  
2時間飲み放題付き

## PARTY PLATTER DELIGHTS

### -SALAD-

BOWL OF GREEN SALAD  
ボウルオブグリーンサラダ

### -TANDOORI-

TANDOORI CHICKEN TIKKA

タンドリーチキンティッカ

FISH TIKKA

メカジキのタンドール

VEGETABLE ROAST

カリフラワーのロースト

TANDOORI PRAWN

タンドリーブラウン(大海老)

### -BIRIYANI-

チキンハイデラバードビリヤニ

CHICKEN BIRIYANI

----- 6000 -----

+

### -FALAFEL-

BISTRO NIRVANA FALĀFIL

ファラフェル2p/1person

### -CURRY-

BUTTER CHICKEN CURRY

バターチキンカレー

DAL MAKAHNI

さつま芋とレンズ豆のダルマッカニー

### -NAAN-

BAKED CLASSIC NAAN

クラシックナン

----- 7500 -----

## FREE FLOW DRINK MENU

### ALCOHOL

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

DAY OF VIN ROUGE

本日の赤ワイン

DAY OF VIN BLANC

本日の白ワイン

BEER

アサヒスーパードライ

WHISKY SODA

ハイボール

GINTONIC

ジントニック

MOSCOW MULE

モスコミュール

CASSIS ORANGE

カシスオレンジ

### NON ALCOHOL

ORIGINAL ICE CHAI

自家製アイスチャイ

ORANGE JUICE

オレンジジュース

GINGER ALE

ジンジャーエール

GRAPEFRUITS JUICE

グレープフルーツジュース

COKE

コーラ

OOLONG TEA

烏龍茶

TONIC WATER

トニックウォーター

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC

SEP 1ST TO OCT 31TH

## APÉRITIF



### MANGO BURRATA CHEESE

マンゴーとブラータチーズ

マンゴーとクリーミーなブラータチーズ。

トロピカルな風味が口に広がります。官能的な甘さをお楽しみください。

1500

### A BOWL OF GREENS

ボウルオブグリーンズ タヒニドレッシング

甘く官能的なイチジクとクリーミーなフェタチーズのサラダ。ヴィーガン対応も承ります。

1500

### SALMON PEAR KACHUMBAL

タスマニアサーモンと洋梨のカチュンバル

新鮮なサーモンとフレッシュな梨とマスタードの組み合わせが軽やかで爽やかなタルタルです。

1500

### EXOTIC SPICE SAMOSAS (4P)

■ ジャガイモとスパイスのサモサ(4p)

香り高いスパイスが詰まったサクッとした食べごたえのあるインドのおつまみ。

1000

### ALOO JEERA, SOURCREAM DIP

アルジーラ サワークリームディップ

フライドポテトがスパイスと融合し大胆な味わいが広がります。サワークリームが絶妙なバランスを奏でます。

1500

### FALĀFIL (6P)

■ ひよこ豆とスパイスのファラフェル

スパイスとひよこ豆のクリスピーな食感と香り高いスパイスが楽しめる中東料理。

1200

### ROASTED OYSTERS 4P

兵庫県室津産 殻付き牡蠣のロースト4p

兵庫県室津の恵まれた海の幸を堪能する一皿。サフランバターが牡蠣に深みを与えます。

1500

### CRISPY OKRA FRITTERS (KURIKURI BHINDI)

■ クリスピーokraフライ(クリクリビンディ)

サクサクの食感とヘルシーな美味しさがビールと相性の良いインドのローカルフード

1200

表記は全て税込価格です。/incl tax price.

 spicy level  for vegan

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC

SEP 1ST TO OCT 31TH

## TANDOORI ENTRÉE



### BONE-IN TANDOORI CHICKEN 2LEGS

骨付きタンドリーチキン 2000

創業当初からのレシピのスペシャルマサラに漬け込み  
ジューシーに焼き上げるシグネチャーメニュー

### TANDOOR BLISS PLATTER ( FULL 8000 / HALF 4000 )

ミックスタンドールプレート

8000/4000

タンドリーフィッシュ/タンドリーチキンティッカ/タンドリーブラウン(大海老)/ベジタブルロースト  
ハーフサイズが2portions(2名様推奨), フルサイズが4portions(4名様推奨)+Beef-Tenderloin200g

### TANDOORI MACKEREL-SANMA GRILLED EGGPLANT HUMMUS

秋刀魚のタンドールと焼き茄子のフムス

1500

秋刀魚は、その独特の脂の乗りと深い旨みの特徴です。香り豊かな日本の秋の味覚のひとつです。

### CHETTINAD PRAWN MASALA

チェティナード・ブラウンマサラ

1500

南インドのチェティナード地方のスパイシーなブラウン(海老)料理。

### LAMB SEEKH KEBAB VALDEON SAUCE

ラムシークケバブ ヴァルデオンソースとオレンジスパイス

1500

ラム肉の濃厚な風味とジューシーさが、ブルーチーズの塩気とクリーミーさと調和し、豊かな味わいを創り出します。

### ■ ROASTED CAULIFLOWER POPCORN DUKKAH

カリフラワーのロースト ポップコーンデュカ

1500

ホクホクのローストしたカリフラワーにナッツと発酵大豆を調合したマサラが独特の香りとコクを加えます。

### CITRON SAGE TANDOORI BONE LESS CHICKEN TIKKA 4P

タンドリーチキンティッカ 柚子セージバター

1500

タンドリーオーブンで焼かれたジューシーなチキンに、秋のシーズンにぴったりのユズとセージの組み合わせ。

### FISH TANDOOR GARLIC PUTTANESCA SAUCE

メカジキのタンドール ガーリックプタネスカソース

1500

当店自慢の料理メカジキのタンドール。マスタードのマサラとトマトとオリーブで作るプタネスカソースのアクセント。

表記は全て税込価格です。/incl tax price.

 spicy level  for vegan

nirvana newyorkの牛肉鶏肉ラム肉はハラール認証を受けている業者から仕入れております。  
nirvana newyork's beef chicken lamb is procured from halal-certified suppliers.

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC

SEP 1ST TO OCT 31TH

## CURRY / MASALA



### BONE IN LAMB

### ROGAN JOSH

2400

骨付きラム肉のローガンジョシュ

ローガンジョシュは、カシミール料理のスパイシーな肉料理。スパイスの豊かな風味と赤唐辛子の辛さが特徴。ラム肉とスパイスのアロマティックな香りが広がる。ニルヴァーナニューヨークの秋冬のシグネチャーメニュー

### NON VEGETARIAN

#### BUTTER CHICKEN CURRY

1800

バターチキンカレー

北インドで親しまれるマイルドでコクのあるカレー



#### TIMUR BEEF KHEEMA

1800

ティムールビーフキーマ

ネパール山椒が効いたスパイシービーフキーマ



#### GOA PRAWN CURRY

1800

ゴアプラウンカレー

ココナッツと海老の入ったゴア地方のカレー



#### LAMB GINGER CURRY

1800

ラムジンジャーカレー

煮込んだラムの香りと生姜が爽やかなカレー



#### CLASSIC CHICKEN CURRY

1800

クラシックチキンカレー

スパイス香る古典的なクラシックチキンカレー



#### OYSTER PEPPER MASALA

1800

オイスターペッパーマサラ

牡蠣の旨みたっぷりのケララカレー



#### MADRAS PORK VINDALOO

1800

マドラスポークヴィンダルー

豚肉とトマトの酸味が特徴的なスパイシーなカレー

### FOR VEGETARIAN

#### PALAK PANEER

1600

パラックパニール

ケールとほうれん草のサグカレーとインドのカッテージチーズ



#### PUMPKIN MUSHROOM CURRY

1600

南瓜とキノコのアヴィアル

秋の味覚であるカボチャとココナッツのクリーミーなカレー



#### GOLDEN YAM DAL MAKAHNI

1600

さつま芋とレンズ豆のダルマッカニー

3種の挽き割り豆の甘味とトマトのフレーバーの甘口のカレー



#### PANEER BUTTER MASALA

1800

パニールバターマサラ

インドのカッテージチーズとマイルドなグレービー



#### CLASSIC VEGAN CHICKEN CURRY

1600

クラシックヴィーガンチキンカレー

スパイス香る古典的なヴィーガンクラシックチキンカレー



#### BAIGAN BARTA

1600

ベイガンバルタ

焼き茄子の燻した香りのする芳醇なドライカレー



#### CHANA MASALA

1600

チャナマサラ

スパイシーで香り高いトマトベースの豆カレー

表記は全て税込価格です。/incl tax price.

 spicy level  for vegan

nirvana newyorkの牛肉鶏肉ラム肉はハラール認証を受けている業者から仕入れております。  
nirvana newyork's beef chicken lamb is procured from halal-certified suppliers.

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC

SEP 1ST TO OCT 31TH

## BIRIYANI



### BAIGAN MUSHROOM BIRIYANI 1900

■ 秋茄子とキノコのビリヤニ

秋茄子の豊かな風味と茸の旨味で、季節の恵みを堪能できる一品です。

### CHICKEN HYDERABADI BIRIYANI 1900

チキンハイデラバードビリヤニ

ジューシーなチキンと香り高いバスマティライスが絶妙な味わいを生み出します。

### PRAWN DELIGHT BIRIYANI 1900

ブラウンビリヤニ

ブラウンの旨味とスパイスの豊かさが、口に広がる美味しさをお楽しみください。

### LAMB AROMATIC BIRIYANI 1900

ラムビリヤニ

芳醇なスパイスとジューシーなラムの香りが独特の風味を創り出します。

### SAFFRON RICE 600

サフランライス

### BASMATI RICE 500

バスマティライス

## NAAN



### CHEESE KULCHA

チーズナン

800



### BASIL NAAN

バジルナン

600



### GARLIC NAAN

ガーリックナン

600



### HONEY PISTACHIO

CHEESE KULCHA

ハニーピスタチオチーズナン

1000



### CLASSIC NAAN

クラシックナン

400



### VEGAN ROTI

■ ヴィーガンロティ

400

# BISTRO NIRVANA

ART&CURRY WITH SOUL MUSIC

SEP 1ST TO OCT 31TH

## GARNISH

**CABBAGE PICKLES 500**

キャベツピクル

**ONION SLICE 500**

オニオンライス

**FRESH CORIANDER 300**

フレッシュパクチー

**HONEY 300**

蜂蜜

**RAITA 300**

ライタ

**GREENCHILLI 300**

グリーンチリ

**FRESH MINT 300**

フレッシュミント

**MINT CHUTNEY 200**

ミントチャツネ

**TAMARIND CHUTNEY 200**

タマリンドチャツネ

**CUT LEMON 100**

カットレモン

**CHILLI POWDER 100**

チリパウダー

## DESSERT



**MANGO PASSION KULFI**

マンゴークルフィ

500



**CHOCO MINT**

チョコミントアイス

500



**PISTACHIO ICE CREAM**

ピスタチオアイス

500



**GRAB JAMUN 2P**

Grabジャムン

500



**HOMEMADE ICE CHAI**

自家製アイスチャイ

650

果物は季節により変更になる場合がございます。Fruits may change depending on the season.  
表記は全て税込価格です。/incl tax price.

# MAHARAJHA FEAST PARTY PLATTER DELIGHTS

## -SALAD-

BOWL OF GREEN SALAD  
ボウルオブグリーンサラダ

## -TANDOORI-

TANDOORI CHICKEN TIKKA

タンドリーチキンティッカ

FISH TIKKA

メカジキのタンドール

VEGETABLE ROAST

カリフラワーのロースト

TANDOORI PRAWN

タンドリーブラウン(大海老)

## -BIRIYANI-

チキンハイデラバードビリヤニ

CHICKEN BIRIYANI

## -FALAFEL-

BISTRO NIRVANA FALĀFIL

ファラフェル2P/IPERSON

## -CURRY-

BUTTER CHICKEN CURRY

バターチキンカレー

DAL MAKAHNI

さつま芋とレンズ豆のダルマッカニー

## -NAAN-

BAKED CLASSIC NAAN

クラシックナン

# FREE FLOW DRINK MENU

## ALCOHOL

### SPARKLING WINE

スパークリングワイン

### DAY OF VIN ROUGE

本日の赤ワイン

### DAY OF VIN BLANC

本日の白ワイン

### BEER

アサヒスーパードライ

### WHISKY SODA

ハイボール

### GINTONIC

ジントニック

### MOSCOW MULE

モスコミュール

### CASSIS ORANGE

カシスオレンジ

## NON ALCOHOL

### ORIGINAL ICE CHAI

自家製アイスチャイ

### ORANGE JUICE

オレンジジュース

### GINGER ALE

ジンジャーエール

### GRAPEFRUITS JUICE

グレープフルーツジュース

### COKE

コーラ

### OOLONG TEA

烏龍茶

### TONIC WATER

トニックウォーター

# MAHARAJHA FEAST PARTY PLATTER DELIGHTS

## -SALAD-

**BOWL OF GREEN SALAD**  
ボウルオブグリーンサラダ

## -TANDOORI-

**TANDOORI CHICKEN TIKKA**  
タンドリーチキンティッカ

## FISH TIKKA

メカジキのタンドール

## VEGETABLE ROAST

カリフラワーのロースト

## TANDOORI PRAWN

タンドリーブラウン(大海老)

## -BIRIYANI-

チキンハイデラバードビリヤニ  
**CHICKEN BIRIYANI**

当店人気のインドカレーとナンは  
お好きなメニューを  
アラカルトよりお選び頂けます。

# FREE FLOW DRINK MENU

## ALCOHOL

### SPARKLING WINE

スパークリングワイン

### DAY OF VIN ROUGE

本日の赤ワイン

### DAY OF VIN BLANC

本日の白ワイン

### BEER

アサヒスーパードライ

### WHISKY SODA

ハイボール

### GINTONIC

ジントニック

### MOSCOW MULE

モスコミュール

### CASSIS ORANGE

カシスオレンジ

## NON ALCOHOL

### ORIGINAL ICE CHAI

自家製アイスチャイ

### ORANGE JUICE

オレンジジュース

### GINGER ALE

ジンジャーエール

### GRAPEFRUITS JUICE

グレープフルーツジュース

### COKE

コーラ

### OOLONG TEA

烏龍茶

### TONIC WATER

トニックウォーター