

Heritage

武吉知马路805号，#01-03 Six Ave Centre，新加坡279883
805 BUKIT TIMAH ROAD, #01-03 SIXTH AVE CENTRE, SINGAPORE 279883

陈设：舒适而不造作的餐厅，有户外进食地方。

食物：餐厅是专门供应地道旁遮普省的食物，包括甚少在北印度餐厅找到的街头食品，例如是Corn bhel (这是一种辛辣的小吃，用玉米、洋葱、青芜荑及各种香料做成)，还有papri chaat (那是混合了马铃薯、鹰嘴豆及酥脆papri，上面覆以酸乳酪和罗望子酱。Kathi Kabab卷是美味的头盘 (那是用一种非常薄，近乎是透明的面包用炭炉烧好，塞进羊肉或是鸡肉，或是坡尼尔乾酪及混合香料)。主菜方面，椰香咖喱虾幼滑味浓。这儿亦有不少鸡的菜式可以选择，香料鸡是把软嫩的鸡肉，加番茄、洋葱及特别印度香料酱同炒。味道不太辛辣但丰浓。Kathal Ki Subzi是一道少见的菜式 (也是Heritage的特色菜) 这是用印度香料煮木菠萝的一道素食菜，味道多层次感，一定要试。其中一款briyanis也是值得试吃的。最后当然是要吃甜品，可以要求吃Jalebis (不在餐谱内)，那是一种橙色的脆面包棒，浸在糖浆内，当然少不了印度香料茶。

酒类：有不少主要来自澳洲的红、白餐酒供应以及各式印度饮料。

服务：员工乐于帮忙、有礼及有自发性。

消费：四人吃晚饭约花130元。

电话：6875 0433

参考图位置：0C13

订座：午、晚餐宜先订座

衣著：整齐便服

午餐：十一点半至三点

晚餐：六点至十一点

最后点菜时间：两点四十五分；十点四十五分

每天营业

套餐：午餐

自助餐：无

素食菜式：有

使用味精：无

吸烟区：有

设施：一间贵宾房

供应酒精饮料：有

雅座酒吧 / 酒吧：无

自备酒：可以

开瓶费：20元

开业年份：2003

信用卡：AE、D、V、MC、JCB

代客泊车：无

电邮：heritage@heritagecuisine.com

网址：www.heritagecuisine.com

精选

- 腌烤羊排
- 印度香料煮木菠萝
- Corn behl (辛辣小吃有玉米、洋葱、青芜荑及各种香料做成)

