



FOLLOW US



HARBOUR

INDIAN CUISINE & PUB

HARISH KURIYAL

Executive Chef

MENU

A black plate containing a pile of golden-brown, crispy tempura shrimp. The shrimp are garnished with a small amount of green wasabi and finely sliced red onions.

**Wasabi
Shrimp Tempura**

A black bowl filled with a dark, glossy teriyaki sauce. The sauce is topped with sliced red and green bell peppers, a red chili pepper, and a garnish of green herbs.

Beef Teriyaki

A large blue ceramic bowl containing a fresh salad. The salad includes green lettuce, shredded yellow cheese, and pieces of crab. It is garnished with a yellow dressing and a green herb.

**Harbour
Crab Salad**

A wooden tray filled with grilled chicken satay skewers. The skewers are accompanied by a fresh salad of shredded carrots, cucumbers, and onions, and a side of fried bread. Several small white bowls containing various condiments like peanut sauce, chili, and rice are also visible.

Chicken Satay

EUROPEAN AND ASIAN CUISINE

SOUP

Cream of Asparagus 250 gr  **15 azn**

Roasted asparagus simmered and blended with onion, served with garlic croutons
Qaynadılaraq soğan ilə qovurulmuş qulançar - sarımsaqlı suxarı parçaları ilə verilir

Asian Coconut Tomato Soup 250 gr   **14 azn**

Tomato broth with coconut, carrot, served with crispy fried noodles
Qızardılmış əriştə ilə təqdim olunan kokos və yerkökülü pomidor bulyonu

SALAD

Harbour Crab Salad (S) 360 gr **16 azn**

Lettuce, crab sticks, seaweed, seasonal vegetable with Japanese mayo and Thai spices
Kahı, xərçəng çubuqları, dəniz yosunu, Yapon mayonezi və Tay ədviyyatlı mövsümi tərəvəz ilə

Classic Caesar Salad (S) 310 gr / 300 gr **15/18 azn**

Chicken (Toyuq) / Prawn (Krevetlər)

Romaine lettuce, anchovies, parmesan, garlic croutons shave with classic Caesar dressing
Roman kahısı, ançouslar, parmesan pendiri, sarımsaqlı suxarı parçaları, klassik Sezar sousu ilə

Smoked Salmon Salad (S) 450 gr **18 azn**

Smoked Salmon, Lettuce, Cucumber, Rice Noodles, Olives, Egg Mousse with Honey Lemon Dressing
Qızıl balıq, kahı, xiyar, əriştə, zeytun, yumurta, ballı-limonlu sous ilə

Asian Beef Salad (N) (S) 450 gr **18 azn**

Thai style marinated and grilled beef with Lettuce, Oyster Sauce, Tamarind and Sesame
Tay sayağı marinad olunmuş dana əti, kahı, istiridyə sousu, tamarind və küncüt

STARTER

BBQ Chicken Wings (N) 9/16/24 pcs (ədəd)  245 gr / 481 gr / 868 gr **15/19/27 azn**

Grilled chicken wings with BBQ sauce glaze and chunky onion
Qızardılmış toyuq qanadları, BBQ sousu və soğan ilə

Calamari Rings (S) 300 gr **21 azn**

Deep fried crispy calamari rings served with tartar sauce
Yağda qızardılmış kalmar halqaları - tartar sousu ilə

Wasabi Shrimp (S) 270 gr  **21 azn**

Crispy fried shrimps toasted with wasabi mayo and bell pepper
Qızardılmış krevetlər, bolqar bibəri və wasabi mayonez sousu ilə

Chicken Satay (N) Total 320 gr / Meat 110 gr **17 azn**

Marinated boneless chicken thigh swekers served with peanuts butter sauce
Sümüksüz toyuq budları, fıstıq yağı sousu ilə verilir

Gratin Dauphinois 500 gr  **16 azn**

Sliced potato baked with cream, milk, and nutmeg
Krem, süd və muskat qozu ilə bişmiş dilimlənmiş kartof



Rib Eye Steak



Fish & Chips

MAIN COURSE

Rib Eye Steak (N) <i>Total 650 gr / Meat 270 gr</i> Rib Eye steak served with gratin potato, green salad, tomato and flaky sea salt Rib Eye steyk qratin kartof, yaşıl salat, pomidor və dəniz duzu ilə verilir	69 azn
Beef Medallion Steak (N) <i>Total 450 gr / Meat 190 gr</i> Served with mash potato, pepper mushroom sauce Kartof püresi və istiotlu göbələk sousu ilə verilir	27 azn
Grilled Salmon Fillet (S) <i>Total 250 gr / Fish 190 gr</i> Served with avocado and tomato salsa, celery emulsion and lemon Avokado və pomidor salsası, kərəviz emulsiyası və limon ilə verilir	27 azn
Fish & Chips (S) <i>Total 570 gr / Fish 285 gr</i> Butter fried crispy white fish served with French fries and tartar sauce Qızardılmış xirtildayan ağ balıq, fri kartof və tartar sousu ilə birlikdə	22 azn
Pan Fried Chicken Breast (N) <i>Total 320 gr / Chicken 160 gr</i> Served with green salad and potato gratin Yaşıl salat və kartof qratini ilə verilir	19 azn
Grilled King Prawns (S) <i>Total 300 gr / Prawns 230 gr</i> Marinated with garlic, cherry tomato and white wine Sarımsaq, çeri pomidor və ağ şərab ilə verilir	27 azn
Linguini with Seafood (S) <i>450 gr</i> Linguini pasta toasted with shrimp, calamari and creamy tomato sauce Krevet, kalmar və qaymaqlı pomidor sousu ilə linqvini pastası	21 azn
Thai Green Chicken Curry (N) <i>350 gr</i> 🍛🍛 Chicken cooked with green curry, coconut milk, lemongrass, basil and kaffir lime Yaşıl karri, kokos südü, lemon otu, reyhan və kaffir laym ilə bişirilmiş toyuq	21 azn
Mongolian Chicken (N) <i>315 gr</i> 🍛🍛 Fried crisp chicken toasted in garlic, vegetables and Mongolian sauce Sarımsaq, tərəvəz və Monqol sousunda qızardılmış xirtildayan toyuq	21 azn
Beef Teriyaki (N) <i>320 gr</i> Wok toasted beef in mirin, soya sauce, ginger and seasonal vegetables Soya souslu, zəncəfil, mirin və mövsümi tərəvəzlər ilə wok tavasında bişirilmiş mal əti	21 azn
Sweet & Sour Chicken (N) <i>312 gr</i> 🍛 Fried chicken toasted in garlic, onion, pineapple, bell pepper and sweet and sour sauce Sarımsaq, soğan, ananas, bolqar bibəri, şirin və turş sousda qızardılmış toyuq	21 azn

BURGER / SANDWICH

Classic Burger *Total 460 gr / Meat 180 gr*

17 azn

Meat, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle
Ət, kahi, Qırmızı soğan, pomidor və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

Cheese Burger *Total 480 gr / Meat 180 gr*

18 azn

Meat, Cheese, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle
Ət, Çedar pendiri, kahi, qırmızı soğan, pomidor, və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

Double Cheese Burger *Total 580 gr / Meat 360 gr*

21 azn

Double Meat, Double Cheese, Lettuce, Red onion, tomato with Chef's secret Homemade Pickle
İkiqat ət, ikiqat Çedar pendiri, kahi, qırmızı soğan, pomidor və şefin sirli resepti ilə evsayağı turşu

Mini Burger *Total 270 gr / Meat 80 gr*

11/13 azn

Classic/Cheese



INDIAN CUISINE

Inspired by India

As you know, with its exotic aromas and complex flavours, Indian cuisine is one of the world's best. The creation of Indian menu was brought on by the need of a modern touch to the traditional delicacies of India. The need to bring to light the beauty and tastes this cuisine is the inspiration of the creation of the Harbour menu which today provides the authentic taste and atmosphere of an Indian restaurant.



Tandoori
Chicken



Punjabi
Samosa



Chicken
Zafrani Kebab



SOUP

Sea food Rassam (S) 250 gr

16 azn

South Indian style Black pepper, tomato, lemon and tamarind stock with calamari and prawns
Cənubi Hindistan sayacağı qara bibər, pomidor, limon, tamarind bulyonu kalmar və krevet ilə

STARTER

Punjabi Samosa (3 pieces) 380 gr

16 azn

Crispy fried samosa stuffed with potato, green peas, dry fruits served with mint and Tamarind chutney

Yaşıl noxud, quru meyvələr, nanə sousu və tamarind çatni ilə xırıldayan kartoflu bükmə

Fish Amritsari (S) 370 gr

22 azn

Crispy fried Salmon marinated with lemon, ginger, carom, asafetida and gram flour

Limon, zəncəfil, zirə, asaftida və noxud unu ilə marinə edilmiş xırıldayan qızardılmış qızılbalıq

Samosa Chaat (2 pieces) 370 gr

16 azn

Crispy fried samosa stuffed with potato, green peas, dry fruit topped with sweet yogurt, tamarind and mint chutney

Kartof, yaşıl noxud, şirin yoqurt, tamarind və nanə çutunu ilə bəzədilmiş quru meyvə ilə doldurulmuş qızardılmış samosa

FROM THE TANDOOR

Barkhas ka Paneer Tikka 468 gr

21 azn

Charcoal grilled cottage cheese marinated with yogurt, lemon, ginger and curry leaf and Indian spices

Yoğurt, limon, zəncəfil, köri yarpağı və Hind ədviyyatları ilə marinə edilən hissə verilmiş izqara pendiri

Chicken Tandoori Half / Whole (N) 450 gr / 800 gr

21 azn / 29 azn

Grilled chicken marinated with special spices according to the Chef's secret recipe

Şefin gizli resepti ilə xüsusi ədviyyatlar ilə marinə edilmiş, kömürdə bişirilmiş çolpa toyuqlar

Chicken Zafrani Kebab (N) 380 gr

21 azn

Charcoal grilled chicken marinated with cream cheese cashew nut, saffron and Indian sweet spices

Krem pendir, keşu cəvizi, zəfəran və şirin hind ədviyyatları ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq

Chicken Tikka (N) 390 gr

21 azn

Charcoal grilled chicken marinated with lemon, chili, cumin, ginger and garlic

Limon, çili, zirə, sarımsaq, və zəncəfil ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq

Chicken Kali Mirch Kebab (N) 400 gr

21 azn

Charcoal grilled chicken marinated with cream, black pepper, chili, garlic, and Indian spices

Qaymaq, qara bibər, çili, sarımsaq, və Hind ədviyyatları ilə marinə edilən kömürdə bişirilmiş toyuq

Chops ke Sule (N) 350 gr

27 azn

Lamb chops marinated with yogurt, vinegar, clove, cumin and Indian spices

Yoğurd, sirkə, mixək, zirə və Hind ədviyyatları ilə marinə edilmiş quzu qabırğası

Fish Achari Tikka (S) 368 gr

21 azn

Charcoal grilled fish cubes marinated with pickle, gram flour, yogurt, carom seeds and spices

Turşu, noxud unu, yoğurt, zirə və ədviyyatlar ilə marinə edilmiş kömürdə bişirilmiş balıq tikələri

Tandoori Khada Jhinga (S) 300 gr

27 azn

King prawns marinated in lemon, chili, coriander, grilled in clay oven

Limon, çili və keşniş ilə marinə edilmiş, təndirdə qızardılmış iri krevetlər

Indian Kebab Platter (N) (For Two) 800 gr

47 azn

Chicken tandoori, Chicken Zafrani, Chicken Kali Mirch, Lamb Chops and Fish Achari served with side salad and mint chutney

Təndirdə qızardılmış toyuq, Zəfəranlı toyuq, Kali Mirç toyuqu, Quzu qabırğası və

Açari balığı - salat və nanə sousu ilə verilir

 -Vegetable, (N)-Non-Vegetarian, (S)-Seafood, () Medium spicy), ( ) full spicy)

Paneer
Palak



Dal Chana
Tadka

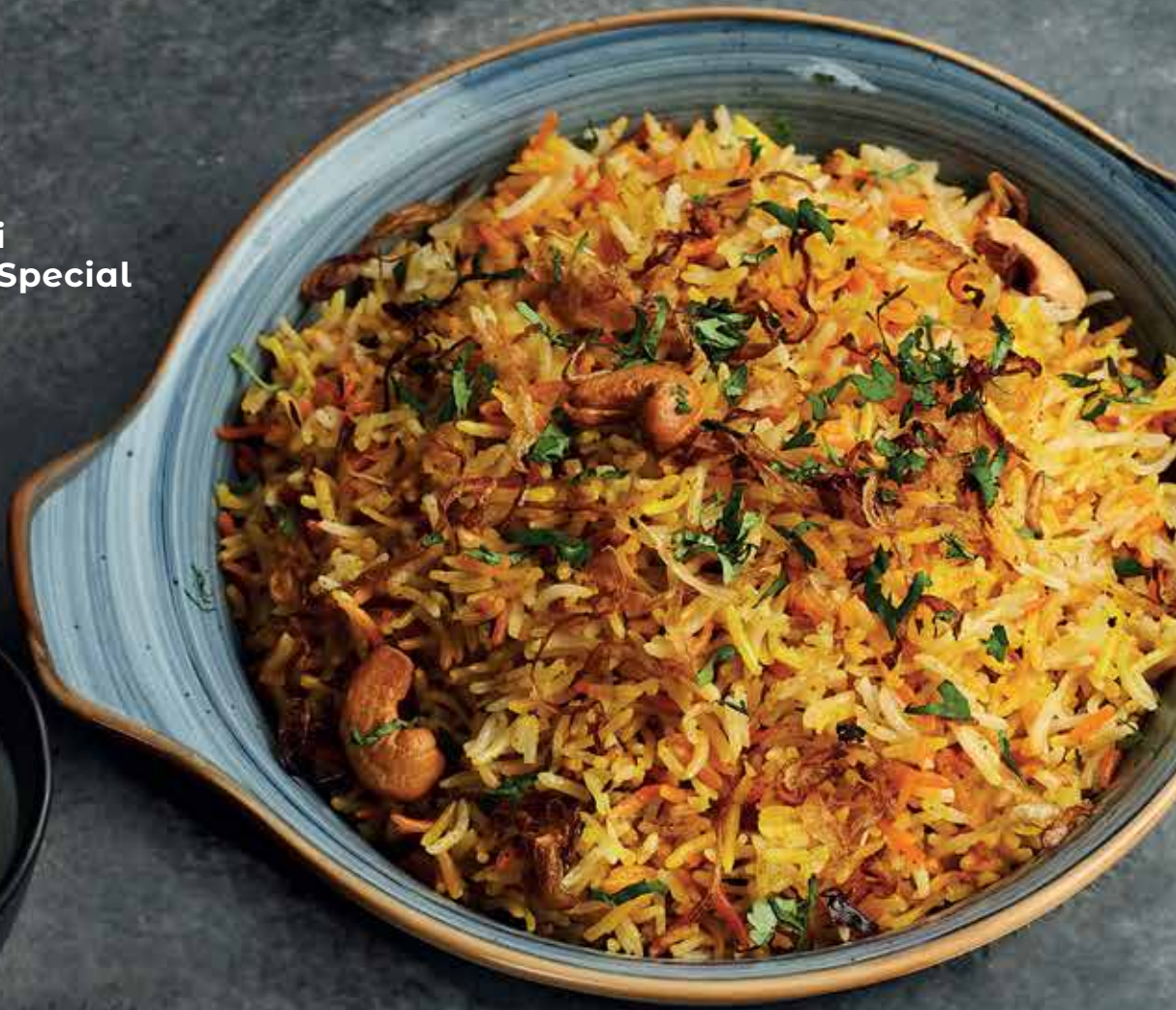


Chicken
Tikka Masala

MAIN COURSE

- Paneer Palak** 350 gr   **21 azn**
Cottage cheese cooked with spinach, cream, butter, cumin, garlic, and Indian spices
İspanaq, qaymaq, kərə yağı, zirə, sarımsaq və hind ədviyyatları ilə bişirilmiş pendir
- Kadai Vegetable** 350 gr    **18 azn**
Seasonal vegetables with bell pepper and cooked with tangy and spicy onion Tomato sauce
Bolqar bibəri, tünd və acı soğan ilə hazırlanmış pomidor sousu ilə mövsümü tərəvəzlər
- Mushroom Vindaloo** 360 gr    **18 azn**
Goan style spicy mushroom curry, simmered with potato, onion, red chili, pepper and vinegar
Kartof, soğan, qırmızı çili, bibər və sirkə ilə qaynadılmış Qoasayağı ədviyyatlı göbələk
- Dal Chana Tadka** 350 gr   **17 azn**
Yellow lentil tempered with cumin, garlic, chili, onion, tomato and indian spices
Zirə, sarımsaq, çili, soğan, pomidor və hind ədviyyatları ilə hazırlanmış sarı mərcimək
- Chicken Tikka Masala (N)** 430 gr  **21 azn**
Tandoori chicken tikka cooked with tomato, cashew nut and tandoori masala
Pomidor, keşu cəvizi ilə təndirdə bişirilmiş toyuq tikələri
- Chicken Jhalfreji (N)** 340 gr   **21 azn**
Chicken cooked with Bengali style spicy and tangy onion tomato sauce
Bənqal sayacağı ədviyyat, soğan və pomidor sousu ilə bişmiş toyuq
- Butter Chicken (N)** 365 gr  **21 azn**
Delhi style chicken, cooked with butter, cream, fresh tomato, cashew nut and fenugreek
Kərə yağı, qaymaq, təzə pomidor, keşu cəvizi və güldəfnə ilə Dehli sayacağı bişirilmiş toyuq
- Chicken Korma (N)** 360 gr  **21 azn**
Slow cooked chicken simmered with onion, cashew nut, cream and cardamom
Soğan, keşu cəvizi, qaymaq və kardamon ilə vəm odda bişirilmiş toyuq
- Lamb Rogan Josh (N)** 364 gr  **24 azn**
Kashmiri style mutton, cooked with ginger, fennel, onion, tomato and Indian spices
Zəncəfil, şüyüd, soğan, pomidor və hind ədviyyatları ilə Kəşmirsayağı bişirilmiş qoyun əti
- Beef Do-Pyaza (N)** 357 gr  **22 azn**
Beef cooked with onion cubes, green pea, tomato, cream and cashew nut
Soğan, yaşıl noxud, pomidor, qaymaq və keşu cəvizi ilə bişirilmiş mal əti
- Goan Prawn Curry (S)** 370 gr  **27 azn**
Goan style prawn cooked with coconut, onion, cumin, coriander, pepper and goan spices
Kokos, soğan, zirə, keşniş, bibər və hind ədviyyatları ilə Qoasayağı bişirilmiş krevetlər
- Kerala Fish Curry (S)** 360 gr  **27 azn**
Grilled fish tempered with chunky onion, tomato, coriander and Indian spices
Soğan, pomidor, keşniş və hind ədviyyatları ilə közdə bişirilmiş balıq

**Biryani
Chef's Special**



Jeera Rice

BIRYANI / RICE

Biryani Chef's Special

Lucknow style rice cooked with ghee, whole spices, milk, fresh mint and green chili

Əridilmiş kərə yağı, ədviyyatlar, süd, təzə nanə və yaşıl çili ilə Laxnausayağı bişirilmiş düyü

Vegetable (tərəvəz) 718 gr / Chicken (toyuq) 710 gr

16 / 21 azn

Lamb (quzu) 670 gr / Prawn (krevet) 650 gr

26 / 29 azn

Jeera Rice 410 gr

7 azn

Basmati rice toasted with ghee, cumin and coriander

Əridilmiş kərə yağı, zirə və keşnişlə qızardılmış Basmati düyü

Steamed Plain Basmati rice 380 gr

4 azn

Buxarda bişirilmiş basmati düyü

TANDOORI BREADS

Nan (Plain / Butter) 117 gr / 142 gr

1.5 / 2 azn

Clay oven cooked white flour flakey bread

Təndirdə bişirilmiş ağ undan çörək

Cheese Garlic Nan 155 gr

3 azn

Clay oven cooked white flour bread with cheese, topped with garlic and butter

Təndirdə pendir ilə bişirilmiş, sarımsaq və kərə yağı ilə ağ çörək

Peshawari Nan 140 gr

5 azn

Clay oven cooked white flour sweet bread stuffed with dry fruits topped with butter

Təndirdə bişirilmiş, quru meyvələr ilə doldurulmuş kərə yağı ilə ağ şirin çörək

Keema Nan (N) 170 gr

7 azn

Clay oven cooked white flour bread stuffed with lamb mince and Indian spices

Təndirdə bişirilmiş, quzu qiyməsi və hind ədviyyatları ilə doldurulmuş ağ çörək

Kulcha 120 gr

3 azn

Delhi style Clay oven cooked white flour soft, puffy bread

Təndirdə Dehlisayağı bişirilmiş ağ, yumşaq, kömbə çörək

Roti (Plain / Butter) 80 gr / 100 gr

3 / 3.5 azn

Clay oven cooked wheat flour bread

Təndirdə bişirilmiş buğda çörəyi

Warm Pear Tart



DESSERT

Classic Cheese Cake 158 gr	16 azn
Chocolate Volcano Cake (Hot) 131 gr Hot chocolate fondant served with vanilla ice cream Vanil dondurma ilə isti şokolad fondantı	16 azn
Warm Pear Tart (Hot) 460 gr Puff pastry baked with caramel syrup, served with vanilla ice cream Karamel siropu ilə hazırlanmış tart, vanil dondurma ilə verilir	18 azn
Selection of Ice Cream (Any Three) 127 gr Vanilla, Chocolate, Strawberry Vanil, Şokolad, Çiyələk	12 azn
Fruit Plate 921 gr Seasonal mix fruit plate Mövsümi qarışıq meyvə qabı	27 azn
Cheese Plate 510 gr Assorti pendir qabı	27 azn



Harbour Restaurant & Pub looks forward to serving you. The master chef and his team worked hard to design an outstanding menu for you. Inspired by history, this menu features delicious European and Asian recipes in which pure ingredients are transformed into delightful dishes that blend modern ideas with authentic cooking techniques.



🌐 harbour.az/
📷 [instagram.com/harbourbaku](https://www.instagram.com/harbourbaku)
📘 [fb.com/harbourbaku](https://www.facebook.com/harbourbaku)
🌐 cutt.ly/harbourbaku
🌐 saffron.az/