**新店：前杜拜皇室御廚 Balram Yadav 於尖沙咀開設**

**Spice Bazaar 現代印度炭烤餐廳**

****

**請按以下連結下載有關相片：**

<https://drive.google.com/drive/folders/1yFHQxcxSvWlhBgcSSG-uSpt2OvN_6bOb?usp=drive_link>

**（香港，2025年2月）-** 印度美食以其濃郁的風味彷如有種獨特魅力，不論是色彩繽紛的豐富菜式、具健康功效的香料、都令人為之振奮。隨著香港人對印度美食的熱愛日漸增加，位尖沙咀寶勒巷的[**Spice Bazaar**](https://www.instagram.com/spicebazaar.hk/) 於2月中旬和大家見面。餐廳以大廚本身的廚藝背景及個人經歷主導，致力於為客人呈獻高品質與正宗的現代印度炭烤美食，其菜單巧妙地融合了傳統食譜與清新現代的創意手法。

**齊心合力：以美食為使命的夥伴關係**

Spice Bazaar 的誕生來自於餐飲業資深人士 Imran Khaleel 和行政總廚 Balram Yadav 共同創辦，他們早於2019年因參與多間新餐廳開幕項目而結緣。

創辦人之一**Imran Khaleel** 擁有超過20年的國際餐飲營運經驗，他的事業始於美國麗思卡爾頓酒店，隨後進入英國及阿聯酋的知名 Hakkasan 集團，負責管理包括 Yauatcha 和 Sake No Hana 在內的高級餐廳。2012年，他移居香港，出任 Zuma Hong Kong 的副總經理，進一步磨練其管理世界級餐飲體驗的專業技能。於2023年，Imran 開創了自己的餐飲事業，成功開設了受歡迎的黎巴嫩餐廳 Rue Du Liban，該餐廳在周末經常爆滿。如今，他結合自己豐富的經驗及對家鄉印度美食的熱忱，開設 Spice Bazaar，為客人打造出一個以活潑細膩與精湛技術為特色的現代休閒用餐體驗。

**低調前皇室名廚 Balram Yadav：Spice Bazaar 背後的靈魂人物**

主導 Spice Bazaar 廚房的是聯合創辦人兼總廚 **Balram Yadav**，他擁有超過30年的國際烹飪經驗，涵蓋酒店、米芝蓮及高級印度餐廳。他更曾擔任杜拜皇室的御廚長達四年，隨後於18年前移居香港。

他多年來為多間知名印度餐廳效力，並積極參與多間餐廳開業前的籌備工作，默默協助塑造香港的印度餐飲文化。總廚Yadav為人謙卑、低調沈穩，在飲食界人緣甚好。他的成就包括中環老字號印度餐廳Jashan、星級旁遮普餐廳New Punjab Club 和 Chutney現代印度餐廳等。在開設 Spice Bazaar 之前，他更曾任職 Leela Hong Kong 的副總廚，進一步鞏固了自己在精緻印度料理領域的名聲。

對總廚Yadav 而言，Spice Bazaar是他職業生涯中一段極具個人意義的新篇章。這個重要的里程碑更加特別，因為他得到了女兒 Roshni 的支持。Roshni與創辦人之一的Imran 一起共同管理餐廳的營運，並在學習業務細節的同時汲取總廚父親的專業知識。

**簡約低調的空間設計**

Spice Bazaar距離尖沙咀地鐵站只需要數分鐘路程，交通四通八達，亦是國際美食的集中地。餐廳用餐區可容納最多30位客人，設計以簡約及舒適為主。日間有充盈天然光營造恰意的用餐氣氛，夜間則以暖色燈光營造溫馨用餐體驗。用餐區選用蜜糖色木板及帶有鏡面的柔和粉牆為主調，配合松石綠色皮革座椅及高雅大理石面餐桌，突顯低調的優雅氣息。

藝術元素亦點綴於空間之中，例如餐廳入口處的全人手繪畫的復古壁畫及餐廳內的藝術肖像畫，均旨在向印度文化與傳統致敬。入口壁畫致敬的是南印度的豐收節 Sankranti，表達對新鮮食材和烹飪起源的感恩之情。

餐廳還將於 4 月正式啟用室外露台，屆時可容納 20 人的戶外座位區。目前正在進行裝修的露台，將為客人提供一個輕鬆享用炭烤佳餚與飲品的休閒空間。

**菜單：致敬印度烹飪傳統的精彩美饌**

Spice Bazaar菜單專注於舒心、親民及正宗的理念，提供經過現代重新構思的經典印度菜餚。總廚Yadav希望營造出如同在家庭廚房中款待賓客的氛圍，餐廳雖然採用現代烹飪手法，同時保留地區特色美食質樸及濃郁味道。從燻香炭烤佳餚到口感絲滑的咖喱以及手工特製的菜式，大廚將心思注入每一道料理，並精挑細選食材，其中許多食材，如印度芝士Paneer及酸辣醬等，均由餐廳全手工製作。

餐廳首個菜單還特別加入了幾款來自創辦人之一 Imran 家鄉、位於印度南部的海得拉巴（Hyderabad） 的地道佳餚。海得拉巴美食以草本植物及香料的巧妙運用著稱，深受莫臥兒王朝（Mughlai）、波斯及傳統南印度風味的影響，部份菜式更特別香口惹味。當中最受歡迎的菜色是**Hyderabadi Lamb Shank Biryani 海得拉巴慢煮羊膝香料飯** （HK$218）。這道傳統美食採用經典烹調方式，將嫩滑的羊膝和芳香四溢的印度香米分別烹調。 香料飯加入荳蔻、丁香、肉桂、番紅花等烹調，再層層疊加在一起。最後以麵糰密封蒸煮，使各種風味充分融合，創造出一款濃郁又芳香撲鼻的佳餚。

**A collage of different foods

AI-generated content may be incorrect.**

**請按以下連結下載有關相片：**

<https://drive.google.com/drive/folders/1yFHQxcxSvWlhBgcSSG-uSpt2OvN_6bOb?usp=drive_link>

**街頭小吃靈感前菜**

Spice Bazaar 的開胃前菜靈感源自印度著名的街頭小吃文化，呈獻多款讓人一試難忘的滋味前菜，旨在提供簡單而滿足的味覺享受。必試特色推介包括：

**Irani Samosa伊朗三角餃** (HK$88)：這道源自13世紀波斯商人帶到印度的經典小吃，使用自製的超薄小麥餅皮，內裹香料洋蔥餡料，而非傳統的馬鈴薯餡，洋蔥的天然甜味為酥脆的三角餃增添層次。

**Chole Bhature 酥炸印度麵包配鷹嘴豆咖** (HK$98)：來自北印度旁遮普地區的街頭美食，金黃鼓脹的油炸印度麵包香脆可口，與濃郁而略帶酸辣的鷹嘴豆咖哩完美搭配，滋味滿載。

**Hyderabadi Chicken 65印度鹽酥雞65** (HK$108)：印度南部的經典名菜，無骨本地雞肉經特製香料醃製後完美油炸，再以辣椒、咖哩葉與大蒜調味，呈現甜、鹹、蒜香絕妙平衡。

**Keema Anda Pav 慢煮羊肉碎配印度餐包** (HK$128)：以新西蘭羊肉碎加入混合香料慢煮而成，以熟蛋碎點綴，配上香脆鬆軟的印度餐包沾醬享用。

**焦點之作：炭火Tandoori窯爐佳餚**

印度泥爐炭火Tandoori烹調的菜式更是非試不可，菜單上醃製得宜的上佳肉食、時令海鮮及自家製印度Paneer芝士，以烤爐均勻火力鎖緊精華，肉汁與菜莖鮮味在烤製的過程中經過火烤的洗禮，突出煙燻焦香，配搭印度烤餅特別出色。對總廚Yadav來說，耐性、精準的火侯及時間控制，能夠確保完美炙烤肉類及蔬菜，令人無法拒絕。

**Chutney Paneer Tikka香烤印度芝士** (HK$148)：以新鮮牛奶自家製作的印度芝士，經香料醃製並燒烤至表面略帶焦香，帶有淡淡的煙燻香味。

**Murgh Kali Mirch Tikka黑胡椒碳烤雞肉** (HK$158)：選用本地新鮮雞肉，經希臘乳酪、黑胡椒碎、混合香料、青豆蔻及印度檸檬醃製過夜，經中火燒烤至微微焦香，風味獨特。

**Gilafi Sheekh Kebab碳烤甜椒免治羊肉** (HK$168)：採用新西蘭羊肉加入混合香料經三次細磨後質地細膩，混入甜椒粒增添口感，烤至完美。

**Masala Lamb Chop碳烤香料羊架** (HK$218)：新西蘭羊架經蜜糖、洋蔥、大蒜及芥末籽油醃製一晚後，經炭烤後軟腍香口，配上清新薄荷醬等，味道層次豐富。

**Hyderabadi Lamb Shank Biryani 海得拉巴慢煮羊膝香料飯** （HK$218）：這道傳統美食採用經典烹調方式，將嫩滑的羊膝和芳香四溢的印度香米分別烹調。 香料飯加入荳蔻、丁香、肉桂、番紅花等烹調，再層層疊加在一起。最後以麵糰密封蒸煮，使各種風味充分融合，創造出一款濃郁又芳香撲鼻的佳餚。

**細膩咖哩料理**

餐廳咖哩系列精益求精，提供超過十款選擇，每一道均以正宗風味與細膩烹調手法製作，其中包括：

**Palak Paneer 印式芝士菠菜咖喱**（HK$108）：菠菜蓉再加姜蒜、炒洋葱及混合香料燉煮，最後放入自家製芝士，成就令人無法抗拒的暖心佳餚。

**Dal Bukhara黑扁豆奶油咖喱**（HK$98）：濃郁的黑扁豆咖哩使用番茄、生薑及大蒜，經14小時慢煮而成，口感輕盈絲滑。

**Mirchi Ka Salan 花生芝麻咖喱燉煮青辣椒** （HK$128）：源自海得拉巴皇室廚房的經典菜式，將香脆青辣椒放入濃郁醬汁中燉煮，醬汁由烤花生、芝麻、椰子、羅望子及混合香料製成，帶來酸辣與堅果香味的完美平衡。

**Old Delhi-Style Butter Chicken舊德里牛油咖喱雞** (HK$158)：源於1950年代的德里，以炭烤雞肉搭配以香料、酥油及番茄調製而成的濃郁咖哩醬， 帶有微酸及煙燻香味，讓人一吃動容。

這些咖哩可搭配 Spice Bazaar 的多款自家製印度烤餅享用。烤餅在烤製過程中經過火烤的洗禮，突出煙燻焦香，外脆內軟。其中特色選擇有：**Truffled Cheese Naan黑松露芝士烤餅** （HK$58）；**Laal Naan辣椒油芝麻烤餅**（HK$38）； 及總廚Yadav改良版的**Kashmiri Naan 乾果椰子烤餅**（HK$48），麵團加入杏仁、葡萄乾、瓜籽、腰果、蜂蜜及特製香料製成，鹹香中帶有淡淡的甜味，適合蘸上美味咖喱醬汁，為味蕾帶來層次豐富的甜、鹹、辣交織多重口感 。

**甜品：完美的結尾**

對於甜品愛好者，Spice Bazaar 的菜單中提供了令人驚喜的創意甜點，多款傳統印度甜品經過總廚Yadav的改良後甜味適中，值得一試：

**Indian French Toast印度風西多士** （HK$118）：這是一款以香港法式西多士為靈感的變奏版本，採用布里歐麵包，外脆內軟，搭配雪糕及雜莓，令人垂涎。

**Gulab Jamun Bomb 玫瑰蜜炸奶球** (HK$108)：這款經典甜點以麵粉、奶粉及酥油製成麵團，炸至金黃色。口感有如軟綿冬甩，外層淋上薄薄一層的玫瑰豆蔻糖漿，內裡配上雪糕，熱冷交融，口感豐富。

**物超所值的平日午市套餐體驗**

Spice Bazaar 的平日午市套餐為顧客提供超值的豐盛選擇。午巿套餐於逢星期一至星期五推出，由中午12時至下午3時供應。素食套餐每位HK$98，而非素食套餐每位HK$108。

午市套餐包括：一道自選前菜（選擇有是日湯品、自家製咖喱角、酥脆炸蔬菜或炭烤雞肉串）；一道自選主菜（如牛油咖喱雞、雞肉瑪莎拉紅咖喱、鐵路咖喱羊肉、馬鈴薯花椰菜乾咖喱、青豆芝士咖哩或鷹嘴豆咖哩）；自選烤餅或印度香米飯；燉煮黑扁豆蓉；是日甜品及一杯飲品。這份價格親民及豐盛的午餐，讓客人在繁忙的工作日享受地道的高質印度美食，令人期待不已。

Spice Bazaar 每日營業，午巿供應時段為中午12時至下午3時，晚巿供應時段為下午6時至11時30分。餐廳位於尖沙咀寶勒巷尖沙咀寶勒巷10 號10 Prat 大廈4 樓。預訂查詢，可瀏覽[book.bistrochat.com/spicebazaar-hk](https://book.bistrochat.com/spicebazaar-hk)，致電 +852 3422 8588，或追蹤他們的 Instagram：@[spicebazaar.hk](https://www.instagram.com/spicebazaar.hk/)。

**關於總廚Balram Yadav**

Spice Bazaar 創辦人之一兼總廚 Balram Yadav 擁有超過三十年的豐富經驗，為人謙卑、低調沈穩，在飲食界人緣甚好。總廚的足跡遍及酒店、米芝蓮星級餐廳及高級印度餐廳。他的輝煌職業生涯是其烹飪藝術造詣的最佳見證，總廚 Yadav更曾擔任杜拜皇室的御廚超過四年，隨後於18年前將其豐富的經驗帶到了香港。

總廚Yadav 多年來為多間知名印度餐廳效力，並積極參與多間餐廳開業前的籌備工作，默默協助塑造香港的印度餐飲文化。他的豐富職業生涯始於中環老字號印度餐廳 Jashan Indian Restaurant 及 The American Club Hong Kong，隨後參與開設了備受讚譽的餐廳，如 New Punjab Club 和 Chutney Modern Indian。在加入 Spice Bazaar 前，他擔任 Leela Hong Kong 的副總廚，進一步鞏固了他作為精緻印度料理先驅的聲譽。

總廚 Yadav出生於印度東部的比哈爾邦（Bihar），隨後更於拉贾斯坦邦 （Rajasthan）及烏代布爾（Udaipur）成長。他的烹飪熱情自小便受到母親烹調的家傳美食啟發。由於總廚成長於印度不同地域，令他有機會探索印度不同區域的獨特食材及傳統，總廚 Yadav深信精準烹飪不僅是一門技藝，更是一種哲學。這些元素後來成為他烹飪哲學的基石。

總廚 Yadav的專長在於將印度豐富的美食傳統，巧妙融合各地細膩風味並賦予現代化的詮釋。對他而言，Spice Bazaar是他職業生涯中一段極具個人意義的新篇章，令他有機會展現深厚的專業知識及精湛穩重的廚藝，也為食客帶來熟悉的美味滿足感。

**關於 Spice Bazaar**

位於尖沙咀的 Spice Bazaar 是一家以現代印度炭烤料理為主題的餐廳，由餐飲業資深人士 Imran Khaleel 與總廚 Balram Yadav 聯合創立。結合兩位創辦人累積超過五十年的烹飪經驗，Spice Bazaar 呈獻了一個高質的親切用餐體驗，致力於向印度美食豐富的風味與文化傳統致敬。餐廳帶來多款令人興奮的菜式，而且切合不同食客所需，務求大家盡興而歸。從煙燻炭烤佳餚到絲滑咖哩及手工特製料理，均以優質食材及精湛烹調技術製作而成。Spice Bazaar 用餐區簡約低調，專注於舒心正宗美食，引領大家隨著誘人香味，細味別具風格的異國魅力。

**地址**  
尖沙咀寶勒巷10 號10 Prat 大廈4 樓

**交通**

尖沙咀地鐵站D2出口或尖東地鐵站N2出口

**電話**  
+852 3422 8588  
  
**Instagram**

@[spicebazaar.hk](https://www.instagram.com/spicebazaar.hk/)

**座位**

室內用餐區：30座位，室外露台：20座位  
  
**營業時間**  
星期一至星期日  
中午12時至下午3時；下午6時至11時30分

**開瓶費**  
葡萄酒每枝HK$150；烈酒每枝HK$350  
  
**切餅費**  
每人HK$25

**-完-**

**請按以下連結下載有關相片：**

<https://drive.google.com/drive/folders/1yFHQxcxSvWlhBgcSSG-uSpt2OvN_6bOb?usp=drive_link>

由 Spice Marketing思美傳訊 代表Spice Bazaar發佈