

AMBER PALACE

Where Culture thrive

琥珀宫 · 文化交流繁荣之地



AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

琥珀宫欢迎词

尊敬的客人，

很高兴我们能在琥珀宫印度文化交流餐厅相见！

您选择琥珀宫来就餐，我们倍感荣幸！希望您在这里度过美妙的一天。

在这里，我们为您提供精心准备的印度美食。

我们才华横溢的厨师团队，

热衷于创造、展示印度不同风味的烹饪佳品。

我们致力于为您提供最佳的用餐体验，

从餐厅异域的风情到员工热情的服务，

都希望让每位客人仿佛置身于印度，

品味特色佳肴，体验文化活动。

如果有任何疑问或要求，请随时询问我们的工作人员。

希望您在琥珀宫有一次令人难忘的用餐经历。

再次感谢选择琥珀宫！

我们期待为您服务，希望用餐愉快！



Founder Introduction

创始人介绍

德福先生

(Dev Raturi, 印度)



- 联合创始人/品牌推广
- 琥珀宫餐饮 (Amber Palace) 创始人兼企业家
- 陕西省宝鸡市西安商会副会长
- 香港国际烹饪艺术协会会员
- 荷兰中厨协会国际技术高级顾问
- 印度文化大使 (文化传播事迹传播于网络、电视和报纸)
- 丝绸之路文化使者丝绸之路总商会成员
- "国际饮食顾问" (由中国饮食文化研究协会授予)

德福先生, 被印度《CEO洞察杂志》(CEO Insights Magazine) 评为在中国的十大印度商业领袖之一。

精力充沛, 颇具领导力, 善于优化工作效率的德福, 拥有二十年餐厅运营管理经验, 并且有十五年创立经营餐饮品牌的经历。创立的印度餐饮品牌——琥珀宫 (Amber Palace), 致力于为餐饮行业树立新标杆, 提供高品质的主题餐厅和瑜伽俱乐部, 向世界展示丰富多彩的印度文化, 该餐厅曾被包括央视在内的中国各大媒体报导。德福希望, 通过不懈努力, 和团队一起将品牌影响力持续扩大。德福热爱中国文化, 会说一口流利的中文。在中国, 他不仅是商人, 还是一名演员。他出演过多部中国电影, 还参与影视创作。正因为德福积极参与各种文化交流活动, 努力增进两个文明古国之间的关系, 因此中国媒体称他为“丝绸之路文化大使”。

· 了解更多详情请登入 www.devraturi.com



关于我们

琥珀宫印度文化交流餐厅, 位于陕西西安, 隶属于印度北阿坎德邦酒店管理有限公司。琥珀宫聚集了一批志同道合的中印友人, 他们谦虚努力, 热衷于为客人提供最佳的用餐和文化交流体验。同时, 琥珀宫餐厅的环境氛围, 极力还原、展示印度的名胜古迹, 让客人仿佛来到印度, 体验异域风情。



关于琥珀宫

琥珀宫的命名, 来源于印度西北部拉贾斯坦邦的一座皇家宫殿。

公元1592年, 藩王曼·辛格一世, 在斋浦尔小镇安布尔 (Amber) 建造此皇宫, 取名琥珀堡 (Amber Palace)。作为皇家建筑, 琥珀堡展现出迷人的印度风格, 已被联合国教科文组织列为世界文化遗产 (2013年)。琥珀堡丰富的内部装饰和莫卧儿风格建筑, 让其全球闻名。

Tips (小贴士)

印度人用手吃饭的原因

自然环境:印度地处热带,全年温度普遍较高,平时大家基本会等到饭凉了才入口。等到能用手抓着吃,饭菜温度刚好合适;

文化内涵:在印度文化中,宇宙万物都是由土、水、火、风、空这五大元素组成的。印度人认为,人的五根手指刚好对应着五大元素。用象征洁净的右手吃饭,进食不仅更加方便,也是表达对食物的尊重。印度的人们始终认为食物是上天赐给他们的宝物,不可随意对待或浪费。

纱丽换装秀

演绎美轮美奂的南亚风情



Incredible India 难以置信的印度

神秘之地印度,是一个充满神秘、魅力和美丽之地;一个拥有古老文明、多样文化和历史传统之地;一个尊崇克里希纳、象头神和湿婆神之地;一个拥有丰富节日、多样音乐和特色美食之地。今天我们将带您踏上一段真正的美食之旅,在这里您可以尽情品尝到香气四溢、多种口味的美味佳肴。印度美食,是印度多种民族和文化融合的产物,深受其五千年历史和种类繁多地域口味的影响。

印度食物的历史,可以追溯到史前时代。最早,印度先民在印度河流域开始烹饪食物。在哈拉帕和摩亨佐·达罗文明时期,人们开始有计划地进行耕种。从吠陀时代到莫卧儿时代,印度美食逐渐发展成型,并为世界带来诸如烤肉串、印度香米、烩羊肉等绝佳菜肴。

在琥珀宫,我们为您带来原汁原味的印度美食。正宗的印度美食,采用各种独特的方法烹制,包括明火、封闭式火炉和炭土炉烧烤,以获得烟熏风味和美味口感。同时,食材都要求新鲜烹制,健康卫生。印度香料,都是根据相关食品要求准备,天然安全。为保证正宗口味,琥珀宫所有的香料都是从印度直接进口。我们非常乐意用地道美食,带您领略印度文化之美!

Menu 菜单

Salad 沙拉

Soup 汤品

Appetizers 开胃菜

Tandoori 印度烧烤

Curry 咖喱

Special 特色

Rice & Biryani 印度黄米饭

Naan & Roti 烤饼

Dessert 甜品

Kids Set Meal 儿童餐

Drinks 饮料

· Salad · 沙拉



Tomato Mozzarella Salad 番茄奶酪沙拉 ¥58

Sun Dried Tomato with Mozzarella Cheese
晒干番茄配莫泽瑞拉奶酪



Shrimp, walnut & Corn salad 虾、芝麻核桃玉米沙拉 ¥68

Dive into a delightful mix of succulent shrimp, crunchy walnuts, and sweet corn,
all brought together in a refreshing, zesty dressing.



Amber's Special Salad 琥珀宫特制沙拉 ¥58 最印度

AMBER PALACE

· Soup · 汤类



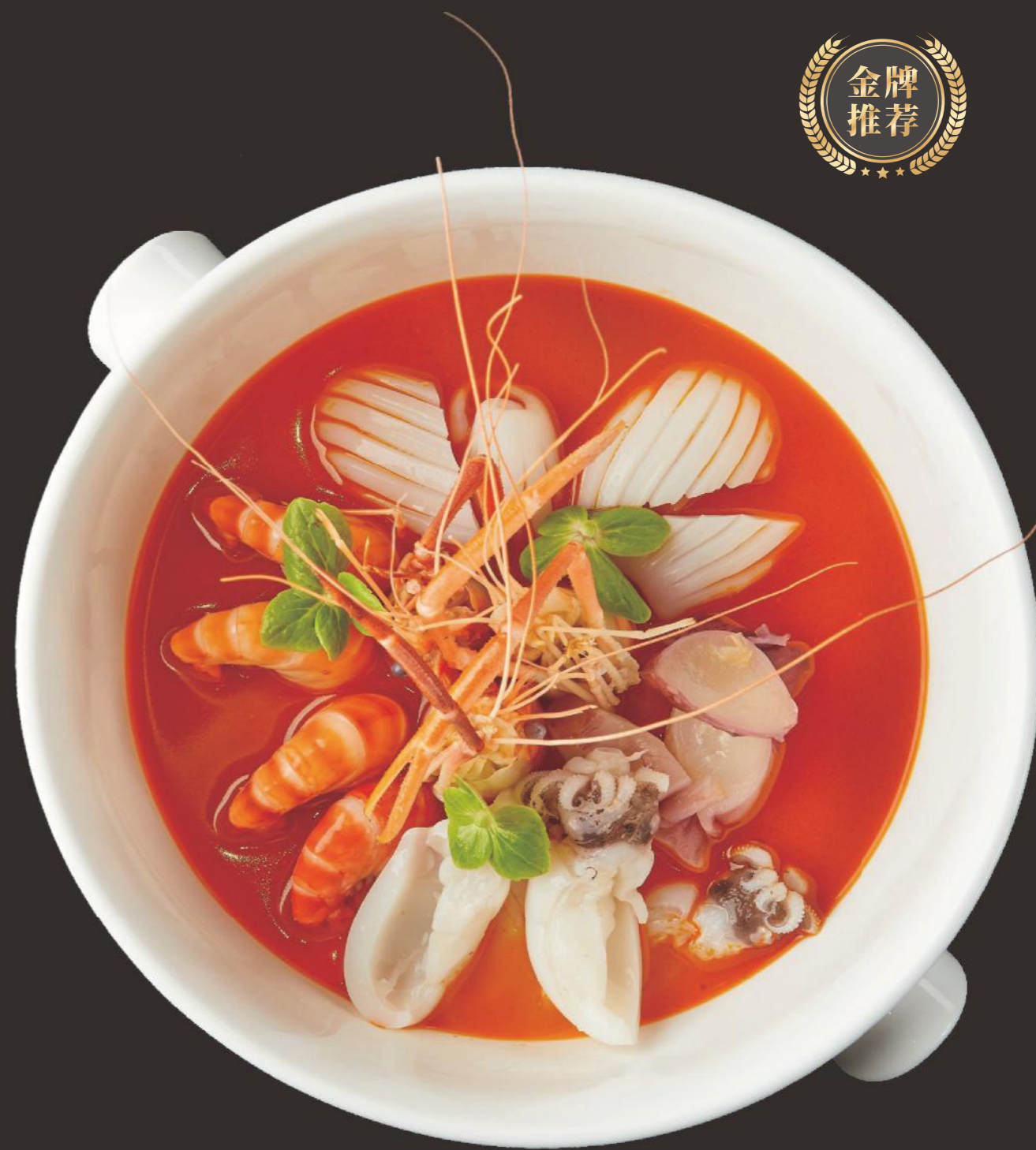
Malai Khumb Shorba 奶油蘑菇汤 ¥38

Delight in the creamy, aromatic flavors of a velvety mushroom soup infused with traditional Indian spices Served with Budget Slice
天鹅绒般的蘑菇汤中融入了传统的印度香料，奶香浓郁，令人回味无穷。



Seafood Bisque 海鲜汤 ¥38

Refreshing and Aromatic, Fragranced with the hint of Lemon Grass
清爽芳香，散发着柠檬草的香气



Seafood Bisque 海鲜汤 (POT大份) ¥88

a velvety blend of the finest sea treasures, simmered to perfection for seafood lovers
天鹅绒般细腻的上等海珍品，为海鲜爱好者煨制出完美的口感

· Appetizers ·
开胃菜

金牌
推荐



Theekha Pani Puri Balloon
酥脆的水球 ¥58



Elevate tantalizing traditional street food experience, where crispy balls are filled with spicy water, creating an explosion of flavor with every bite.

琥珀风格的孟买特色水上气球

如果想品尝最地道的印度开胃菜，首推炸脆球！作为印度深受喜爱的街头小吃，它口感香脆可口，风味十足。炸脆球由香脆的外壳制成，里面装满辣味土豆、鹰嘴豆和浓郁的罗望子酸辣酱，搭配清爽的薄荷汁，是一道开启味蕾的绝佳开胃菜。无论您是想品尝小吃，还是选择一道开胃菜开启印度美食，炸脆球都是首选！所以，快来品尝这道极具印度风味的开胃菜吧！炸脆球，不仅深受印度女性喜爱，还是宝莱坞巨星名人、家庭主妇和职业人士的“心头好”。你也能在印度电影《摔跤吧爸爸》中发现炸脆球的身影！



Lemony Prawns Glacier
柠檬冰川大虾 ¥98

Savor the refreshing zest of succulent prawns fused with tangy Sweet Chilli dressing, creating a symphony of flavors that dance on your palate.
凉拌柠檬大虾配自制香浓甜辣酱



Crumb fried Fish Fillet
炸鱼薯条 ¥68

Get hooked on flavour with Amber Palace Crumb Fried Fish Fillet, swimming alongside crispy fries and a cheesy dip - a combo to pep you up

脆皮炸鱼片与香脆的薯条和芝士蘸酱一起游动，让人垂涎欲滴。鱼片配薯条和奶酪蘸酱

Mushroom Duplex
双馅蘑菇 ¥68

Stuffed Mushroom with Cheese
奶酪酿蘑菇



Jaipuri Samosa Chaat
印度斋浦尔咖喱角 ¥48

a spicy spectacle that'll make your taste buds dance like Bollywood stars at a street food party!

让您的味蕾像宝莱坞明星一样，在街头美食派对上尽情欢舞！

AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

· Appetizers ·
开胃菜



Rocket Sambousek 火箭咖喱角 ¥78

Crispy cones packed with Minced of Chicken, an out of-the world creation straight from our crazy chef's kitchen lab!
芒果味香脆圆锥形鸡肉块

印度咖喱角 (Samosa), 是一种用面包着咖喱味的内馅, 捏成三角形油炸, 然后蘸薄荷酱或者酸甜酱吃的一种小点心, 受欢迎程度可以说是人见人爱。早餐, 正餐、下午配咖啡和茶, 街边小摊, 宵夜都有咖喱角的存在。因为印度人很多只吃素, 所以咖喱角多以土豆和豌豆作为内馅, 也可加一点洋葱丁和青辣椒丁提味。

正宗咖喱角, 源自10世纪的中东, 以香料调味, 用土豆泥、青豆泥、洋葱碎等素菜做主料, 并于13世纪传入印度。印度各地的咖喱角大小和馅料浓度各有不同, 但形状一般为三角形或金字塔形。通常会配上薄荷酱或印度甜酸酱来吃。在印度的大街小巷都可以看到卖samosa。

· Tandoori ·
印度烧烤

Amber Palace
Where Flavors Ignite:
A Journey through Indian Kebabs, Tandoori, and Barbecue
琥珀宫, 开启你的寻味之旅: 印度烤肉串、壁挂烧烤和烧烤美食



Tandoori Mix Grill Platter 坦都里烤肉拼盘 ¥328

Step into a tantalizing medley of salmon, prawns, lamb chops, chicken, and cottage cheese, ensuring every bite is a passport to culinary paradise!
三文鱼、大虾、羊排、鸡肉和奶酪块

在琥珀宫充满活力的氛围下, 空气中弥漫着滋滋作响烤肉串的诱人香味, 吸引着客人前来品尝美食。烧烤是印度美食不可或缺的一部分, 它充分融合了印度香料、新鲜肉类和精致香草。将多汁的腌制鸡肉、羊肉或蔬菜块串起来, 并在明火上烤熟, 为它们注入烟熏香气和焦脆口感。天都里 (tandoori) 是印度一种传统的粘土烤炉, 在制作美味烧烤时起着关键作用, 确保烤肉均匀受热烤制, 从而散发出令人无法抗拒的美味。餐厅招牌菜“琥珀宫特色烧烤拼盘”就能体现出厨师精湛的烧烤工艺。烧烤拼盘包含各种烤肉串, 每一种都有自己独特的风味。烤肉串将肉末、手工捣碎的香料和新鲜、香草混合在一起, 每一口都能带来不同的风味。烤肉串采用秘制咖喱腌制, 以其柔软的肉质而闻名, 外层呈火红颜色, 彰显内在的浓郁风味。而素食烧烤, 比如烤芝士, 如果能正确搭配香料, 在粘土烤炉中烤制, 使其散发适当的烟熏味, 也不失为一道烧烤大餐。



Bharwan Aloo 美味酿土豆 ¥68

Sizzle up your senses with our Sliced Stuffed Potatoes, cooked in the fiery embrace of the tandoor for a crispy, flavourful twist on the spud!

我们的土豆片酿让您的感官沸腾起来，在炽热的唐都炉中烹制的土豆片香脆可口！



Garlic Parmesan Chicken Tikka 烤奶酪和鸡块 ¥88

Garlic flavoured Grilled Juicy Chicken chunks Coated with Parmesan cheese
蒜香烤鸡肉块裹帕尔马干酪



Paneer Phooljhadi 奶酪火花条 ¥78

Get your taste buds sparkling with joy with our chef special grilled cottage cheese rolled with an asparagus stick, a veggie fireworks show on your plate!
烤奶酪配芦笋条



Skewered Lamb Boti 印式羊肉串 ¥158

Sink your teeth into our Skewered Tender Lamb Kebabs, juicy, spiced perfection on a stick that's a guaranteed lamb-tastic adventure
烤羊肉串



Buranshi Kebab 北阿坎德甜菜饼 ¥88

Experience a burst of colour and flavour with our shallow-fried red beetroot cakes, where every bite is a vibrant celebration on your plate!

煎甜菜饼

· Tandoori ·
印度烧烤

Flaming Tandoori
Jumbo Prawns
印度坦都里烤虾 ¥188

Light up your meal with our Flaming jumbo Prawns—flambéed to perfection and served with freshly ground mint chutney for a fiery, flavourful feast!
火焰唐杜里大虾配鲜磨薄荷酱



Badami Salmon fish Tikka 杏仁三文鱼块 ¥208

Experience nutty nirvana where almond-coated roasted salmon cubes meet Indian flair for a taste sensation that'll you will fall in love with !
杏仁味三文鱼块



金牌
推荐

Tandoori Sea bass Fish 坦都里烤鲈鱼 ¥198

Dive into deliciousness with our Tandoori Fish—barbecue bliss with an Indian spice twist that'll have you hooked from the first bite!
印度香料涂层烤全鲈鱼



Kasundi Lamb Chop 芥末味烤羊排 ¥248

Satisfy your cravings for adventure with tender Australian lamb chops in a spicy mustard kick, creating an masterpiece that'll have you licking your fingers
芥末味澳大利亚嫩羊排

· Tandoori · 印度烧烤



Sikkandri Raan 烤羊腿 ¥398

Unveil the Royal Sultan : a majestic whole leg of lamb, tenderly embraced by the clay oven's heat, and served atop a bed of fragrant Indian rice fit for royalty!
在粘土烤箱中烹製的多汁全羊腿，並在印度特製香米飯床上食用



Tandoori Lobster 坦都里烤龙虾 ¥520

Indulge in crawfish king carnival in every bite, where the fire of the tandoor meets the sea for a taste that'll have you shell-shocked in the best way possible!
Served with One Bottle of White Wine
印度香料烤龙虾，配一瓶白葡萄酒

Curry 咖喱

印度美食是由印度本土不同地域的传统美食组成。由于土壤、气候、文化、种族和职业的多样性，这些美食差异很大。每个地方都是使用当地的香料、香草、蔬菜和水果来制作咖喱。制作印度咖喱的主要成分是印度食用香料，这些香料是从种子、果实、根、树皮或其他主要用于调味或着色的植物中采集。食用香料不同于香草，香草是用于调味或装饰的植物叶子、花朵或茎。香料有时用于制药、宗教仪式、化妆品或香水制作。



经常吃咖喱对人体有诸多益处，比如

- 1.肉桂:这种芳香香料油性成分中的肉桂醛含量很高，科学家认为这种化合物为促进人体健康和新陈代谢提供重要能量。
- 2.香菜:具有抗微生物和抗真菌特性，并且已知有助于降低血压、血糖和胆固醇水平。
- 3.孜然:长期用于传统医学，是人体获取铁元素的丰富来源。它富含抗氧化剂，并已被证明具有抗微生物和抗炎特性。
- 4.小豆蔻:这种美味的香料对健康有益，几个世纪以来一直应用于传统医学。相关证据表明，这种草药具有抗氧化特性，并且产生的化合物，有助于抵抗癌细胞。
- 5.生姜:相关研究表明，生姜含有数百种化合物和代谢物，其中一些可能有助于人类健康和身体康复。长期以来，人们认为食用一定量的生姜，可以缓解恶心、疼痛和炎症，同时又能帮助身体加快消化食物。
- 6.姜黄:亮黄色香料的姜黄，为许多印度菜肴赋予独特的颜色。姜黄是姜根的近亲，以其抗炎特性而闻名，印度咖喱中的独特风味和颜色来源于此。它在印度作为香料和草药已经使用了数千年。相关研究表明，姜黄是含有药用特性的化合物，其中最重要的是姜黄素，它是姜黄中的主要活性成分，而姜黄中的类姜黄素，有可能减少搭桥手术患者心脏病发作的次数。



Malabar Prawns Curry 黄咖喱虾 ¥98

Sail the seas of flavour where plump prawns swim in a mild yellow curry sauce straight from the heart of India's Malabar coast!
无辣咖喱汁虾



Dal Makhani
黄油扁豆 ¥68

Cooked yellow lentil infused with cumin seeds and aromatic spices topped with cilantro Gives you the real taste from the mother's Kitchen

搭配孜然和香菜的煮熟黄油扁豆
给您带来“妈妈的味道”



Chicken Tikka Masala 鸡肉玛莎拉 ¥78

Clay oven cooked chunks of chicken in traditional tomato and onion sauce
使用粘土烤箱，搭配番茄酱和洋葱酱煮熟的鸡肉块



Lassoni Palak Paneer
大蒜菠菜乳酪 ¥68

Dive into veggie bliss with creamy spinach purée kissed by garlic and nestled around tender cottage cheese, making every bite a garlicky green dream!
大蒜和奶油菠菜泥一起煮



Punjabi Butter Chicken
咖喱黄油鸡 ¥78

Shredded Chicken thigh cooked in Tomato based sauce and Clarified butter and Cream
用番茄酱、黄油和奶油烹制的鸡大腿肉丝

Veg. Korma Kadhai
混合蔬菜咖喱 ¥58

seasonal fresh vegetables dancing in a mild gravy sauce that's as delightful as a garden party on your plate!

时令新鲜蔬菜配淡味肉汁酱



AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

· Special ·
特色菜



Squid Squash 夹心鱿鱼 ¥118

Slow Temperature cooked Squid fish 红椒咖喱低温鲍鱼



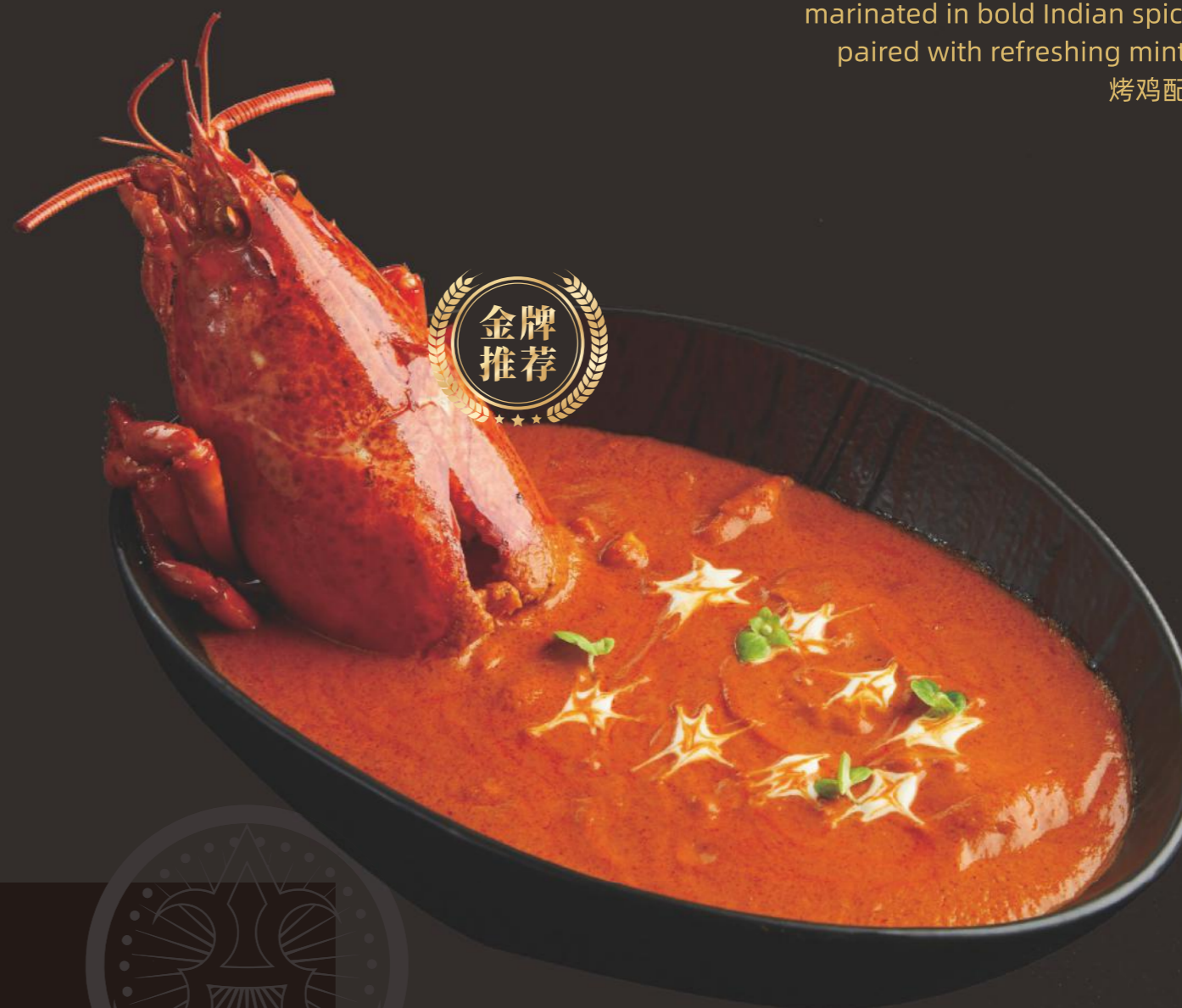
Tandoori Chicken
坦都里烤鸡腿 ¥98

Savor the sizzle with the roasted bird, marinated in bold Indian spices and paired with refreshing mint sauce
烤鸡配薄荷酱



Octopus Walk 章鱼漫步 ¥118

Pan fried Octopus feet with Lemon 柠檬香煎章鱼足



Lobster Champagne Curry 龙虾咖喱 ¥520

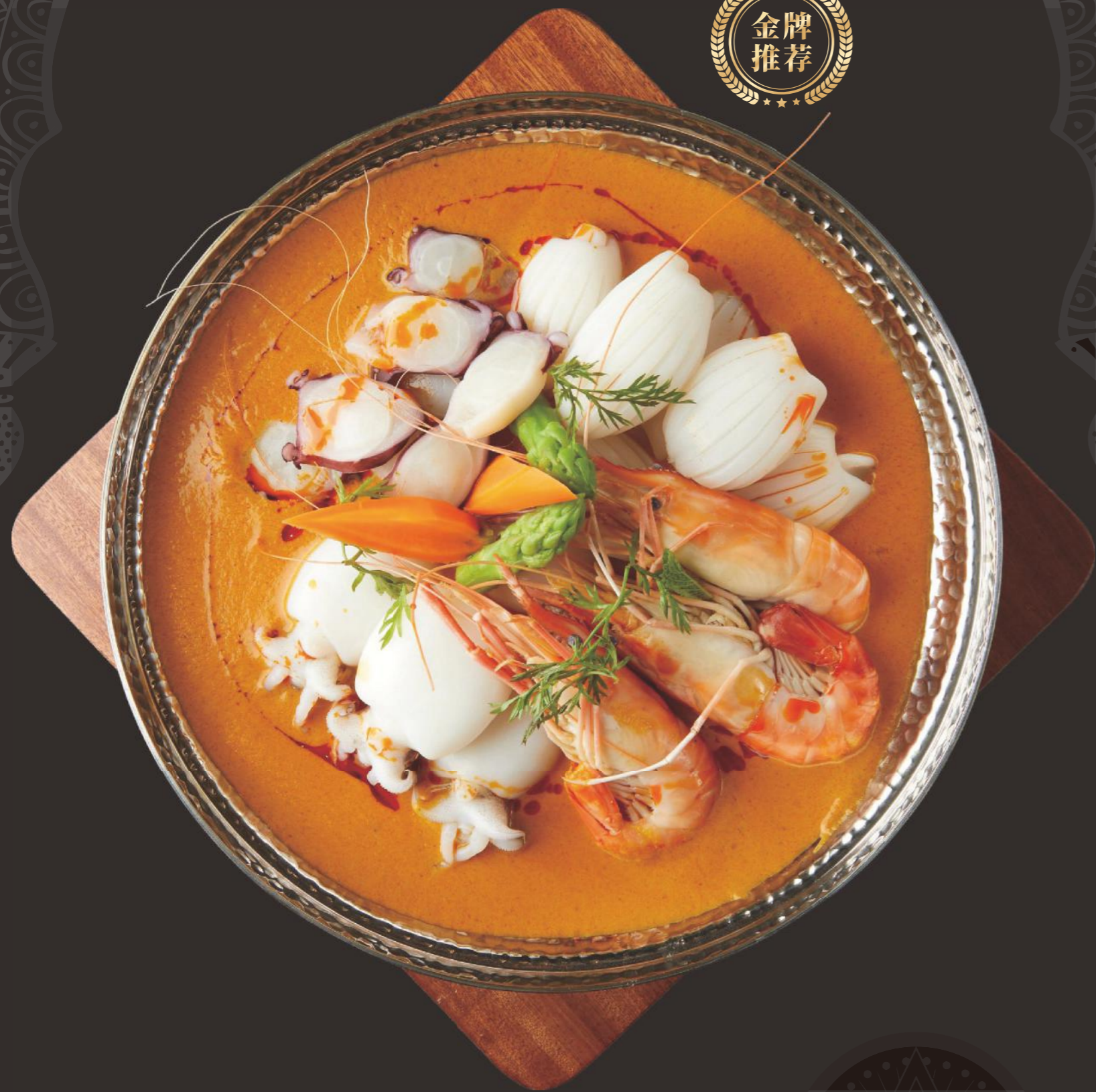
Indulge in crawfish king carnival in every bite, where the fire of the tandoor meets the sea for a taste that'll have you shell-shocked in the best way possible!

Served with One Bottle of White Wine

琥珀宫 · 最印度 印度香料烤龙虾,配一瓶白葡萄酒

· Special ·
· 特色菜 ·

金牌
推荐



Mix Seafood Platter 混合海鲜拼盘 ¥198

Assortment of Seafood on a platter 炒什锦海鲜

AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

金牌
推荐



Nalli Nihari 咖喱羊肉 ¥148

Deliciously thick lamb curry, spiced to perfection, with yogurt and fresh coriander, all embracing a succulent lamb shank that's ready to melt in your mouth!

美味咖喱羊肉配香料、酸奶和新鲜芫荽骨

AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

· Rice & Biryani ·
印度黄米饭



印度巴适马帝香米，味道香甜，营养均衡——既不太热也不太冷。该香米，主要由淀粉组成，所以味道清淡且易于消化，能够平衡人的精神、情绪和身体。巴适马帝香米，具有滋补（增强体力和活力）、营养、镇痛（缓解疼痛和炎症）、通便和调和肺胃的作用。

印度巴适马帝香米，主要以碳水化合物为主，同时含有一些蛋白质、少量脂肪和纤维以及维生素和矿物质。因为富含硫胺素和烟酸，巴适马帝香米能为身体提供极佳的能量。

印度巴适马帝香米，有助于促进身体不同组织生长，对处于恢复期人群、身体虚弱者以及练习瑜伽和冥想人群都有好处——它可以滋养大脑并帮助其保持注意力。



Lamb Bone Marrow Biryani 羊肉黄饭 ¥158

A wonder dish beloved loved from west to middle east & Asia, where tender lamb marrow meets fragrant rice, saffron, spices and a sprinkle of culinary magic!

这是一道从西方到中东和亚洲都深受喜爱的神奇菜肴，鲜嫩的羊骨髓与香喷喷的米饭、藏红花、香料和神奇的烹饪手法相得益彰！



Prawns Pulao 大虾饭 ¥88

a delightful harmony of succulent prawns and aromatic rice, creating a symphony of flavors in every bite!

印度大虾长饭



Indian Basmati Rice 印度白米 ¥28

Indian Special Rice 印度特色大米

Pahadi Raita 帕哈迪酸奶 ¥45



AMBER PALACE

琥珀宫 · 最印度

· Naan ·
印度烤饼



Missi Roti 糯米粉烤饼 ¥28



Cheese Naan 乳酪烤饼 ¥32



Beetroot Naan 甜菜烤饼 ¥35

- Plain Naan 原味烤饼 ¥15
- Butter Naan 牛油烤饼 ¥18
- Garlic Naan 蒜蓉烤饼 ¥20



Jumbo Family Naan with House Special Dip
大号司康饼配五种自制酱汁蘸料 ¥68

· Desserts ·
甜品



Churros 吉事果
¥48



Tiramisu 提拉米苏
¥56

Kulfi Couple 印度家庭制作的情侣冰淇淋 ¥56

Traditional Indian ice cream Dessert 印度风味自制冰淇淋

· Kids Set Meal ·
儿童餐

· Drinks ·
饮料



Bachpan ki thali 儿童套餐 ¥118

a playful platter for little ones, featuring mini samosas, stuffed mushrooms, garlic Parmesan chicken tikka, butter chicken, baby naan, and mango lassi
小度咖喱角, 酿蘑菇, 烤奶酪和鸡块, 咖喱黄油鸡, 小烤饼, 芒果優酪乳



AMBER PALACE
琥珀宮 · 最印度



Mango Lassi
芒果優酪乳
Strawberry Lassi
草莓優酪乳
¥18

Indian Masala Tea (Pot) 印度奶茶(罐) ¥38

Indian Masala Tea (Cup) 印度奶茶(杯子) ¥18



AMBER PALACE

(10月-11月)

Deepawali

排灯节



Diwali的名称来自于梵语，“Deep”的本义是灯，“awali”指的是排，就是一排两排的排。在中文里，Diwali被翻译为“排灯节”。排灯节每年的时间并不固定，和印度的传统历法有关，一般是在每年的10月或11月。排灯节，也称为屠妖节或灯节，印度人视其为一年中最重要的节庆，重要性堪比中国的新年。为了迎接排灯节，印度家家户户都会清扫房屋，点亮房子内外的油灯或蜡烛，因为它们象征着光明战胜黑暗、善良战胜邪恶、知识战胜无知。

历史上，排灯节可以追溯到古印度时期，它很可能是作为一个重要的丰收节开始的。排灯节的起源，跟几个印度神话有关，其中最有名的是印度史诗《罗摩衍那》。阿逾陀国王子罗摩，在外流放期间，他的妻子悉多被楞伽岛（今斯里兰卡）的十首魔王罗波那劫走。罗摩与他的弟弟罗什曼那，在“猴神”哈努曼和猴军的帮助下，打败了罗波那，带回了妻子悉多。也有些人认为，这天是印度财富女神拉克希米（Lakshmi）与毗湿奴神举行婚礼庆典的日子，在这一天人们会向拉克希米女神行敬奉仪式，燃放烟花炮竹，和家人一起共享盛宴，品尝甜食和分享礼物。



AMBER PALACE

(2月-3月)

Holi

胡里节



胡里节，也叫洒红节，这是一个五彩缤纷的传统节日，也是印度最古老的节日之一。胡里节是印度人告别冬天，迎接春天和爱的节日，地位仅次于排灯节。胡里节，每年的时间并不固定，一般在每年的2月或3月。在节日期间，人们互相抛洒用花朵制成的彩色粉末，甚至投掷水球，释放所有的压抑情绪。在印度有的地方，晚上还点燃篝火，象征性地烧掉所有的不好，让每个人迎接一个多彩而充满活力的未来。

关于它的来历，民间有几种不同的说法。目前主流说法认为，胡里节源于印度著名史诗《摩诃婆罗多》。传说，从前有一位国王暴虐无道，狂妄自大，连天神也不放在眼里。一天，暴君对国民宣布，不准人们再提天神的名字，举国上下只能崇拜他一个人，否则就严加惩处。王子是天神的忠实信徒。他公开反对父亲，对天神依然虔诚如初。因此，暴君对王子怀恨在心，千方百计要陷害他，但都未得逞。暴君的妹妹胡里曾得神灵保佑，不怕火烧，暴君就让胡里抱住王子跳进火中。谁知王子毫发未损，胡里却葬身火海。人们向王子洒七色彩粉，表达对善良的赞颂和对邪恶的憎恨。



AMBER PALACE

Krishna Janmastmi (每年8月)

奎师那 (克利须那) 诞辰日



克利须那 (Krishna),梵文的意思是黑色,因为黑色能吸收光谱中的七种颜色,代表他具有一切的吸引力。黑天为佛教旧译,又被译作奎师那。奎师那是印度教诸神中最受崇拜的一位神祇,被视为印度保护之神毗湿奴(Vishnu)的第八个化身,是诸神之首,世界之主。奎师那的神话主要源出于印度史诗《摩诃婆罗多》,其形象通常被描述为蓝黑色皮肤、身缠腰布、头戴孔雀羽毛王冠,吹笛的牧人。

说起奎师那在印度崇高的地位非常,不得不提到被誉为印度“圣经”的《薄伽梵歌》。作为印度文化的核心和精神内核,《薄伽梵歌》记载了奎师那和信徒阿周那的对话,奎师那教导阿周那,在解答他的困惑中,讲述了印度人对“宇宙真理”的五大概念:自在、存在、元素、职责和时间。在奎师那诞辰日,印度教徒会在当日禁食,将奎师那婴儿形象图片放置在神庙和家中礼拜。在印度,有些地方当天还会叠罗汉拿取挂在高处的酸奶,以模仿调皮的奎师那小时候偷吃酸奶的场景。与此同时,人们也会扮演奎师那和他的伴侣吉祥天女拉达(Radha)样子,相互在额头上点提卡(tika,红点或图案)来庆祝节日。



AMBER PALACE

International Yoga Day (6月21日)

国际瑜伽日



瑜伽(Yoga)这个词,是从印度梵语“yug”或“yuj”而来,其含意为“一致”、“结合”或“和谐”。瑜伽源于古印度,是古印度六大哲学派别中的一系。现代瑜伽主要是一系列的修身养心的方法,通过调整身体、调节呼吸、调心冥想等方法,提升意识,帮助人类充分发挥潜能,以达到身心合一的效果。

在过去的几十年里,瑜伽已经全球流行。人们不曾想到,几千年前在东方开始的一种冥想练习,古今已是带动数十亿美元产业发展的现代生活方式。瑜伽之所以能有如今的地位,是因为各行各业的人都可以从练习瑜伽中受益。许多名人都喜爱这种身体和精神的练习。瑜伽练习者经常使用和平、平静、平衡、力量、灵活性和放松等关键词来描述他们的体验。2014年12月11日,联合国通过第69/131号决议宣布,每年6月21日为国际瑜伽日,旨在提高全世界对于练习瑜伽可以带来诸多益处的意识。



Head Office

Store S903, 2nd floor, Silk Road Style Street, No.118, South Labor Road, Lianhu District, Xi'an city
西安市莲湖区劳动南路118号丝绸之路风情街二层S903号商铺
☎ 400-88030789

Tang West Market Branch (大唐西市店)

Store S905, 2nd floor, Silk Road Style Street, No.118, South Labor Road, Lianhu District, Xi'an city
西安市莲湖区劳动南路118号丝绸之路风情街二层S905商铺
☎ 029-84113559 +8617391849786

Joy City Branch (曲江大悦城)

Joy City Mall Xian City Yanta District Cienxi Road Qujiang 4th Floor, shop No 14 Joy City Mall
西安市雁塔区慈恩西路曲江大悦城L4-14号商铺
☎ 029-8120 5768

Maxone Branch (蓝海风店)

Shop F117, Amber Palace, 1st Floor, Lanhaifeng Center, Fengcheng 2nd Road, Economic Development Zone, Xi'an
西安市经开区凤城二路蓝海风中心一楼琥珀宫F117号商铺
☎ 029-86265586 +8619991469135

Zhongda Branch (中大国际店)

B110/Morii Retro Space, Zhongda International, No. 30 South Street, Beilin District Xian
碑林区南大街30号中大国际B110层/Morii复古空间
☎ 029-87400578 +8617782569786

Capital land Branch (凯德广场店)

No.10/11A, B1F, Xindi City, CapitalLand, No.64 West Section of Second Ring South Road, Yanta District, Xi'an City
陕西省西安市雁塔区二环南路西段64号凯德广场新地城B1层10/11A号
☎ 029-81542800 +8613720525786

Lovi Center Branch (乐荟中心店)

Store 13, 6F, South Feihong Lovi Center, No.1589 Zhuque South Road, Yanta District, Xi'an City
陕西省西安市雁塔区朱雀南路1589号南飞鸿乐荟中心6层13号商铺
☎ 029-89352016 +8618182658703

Yuexiu Guojin Tiandi (越秀国金天地店)

L5004-L5005, 5th Floor, Yuexiu Guojin Tiandi Shopping Center, No.1 Jingwu Road, Jianghan District, Wuhan City
武汉市江汉区精武路1号越秀国金天地购物中心五楼L5004-L5005
☎ 027-85851577 +8618171158157

Mix C, Kunming(昆明万象城店)

No. 1 Huancheng South Road, Guandu District, China Resources Tuodong Business Center, Lane L710, L7/F
昆明市官渡区环城南路1号华润拓东商务中心昆明万象城L7层L710号铺
☎ 0871-65322786



琥珀宫 · 文化交流繁荣之地

www.amberpalace.org