



향긋하고 고소하게 녹아드는 치킨 커리의 독특한 맛!

## 커리전문점 ‘델리’



조 해 인 기자

내 자신의 입맛을 의심했다.

정통 인도음식이라고 했건만, 왜 이리 익숙한 맛이 나는 걸까? 한 백화점 식당가 한 칸에 자리잡은 델리, 식당 앞의 요리 견본 모형을 보고서 혹해서 들어갔다가 그 맛에 반하고 만 인도 커리요리 전문점이다.

얼마전 지인의 부탁으로 백화점을 따라가게 되었다. 쇼핑에 별로 관심이 없는 필자는 사람들 사이를 비집고 다니며 무언가를 사야 하는 그런 곳을 좋아하지 않는다.

어쨌건 그 날의 임무는 조용히 따라다니며 어울리는지, 어울리지 않는지만 판단하면 되는 것이었기에 저녁식사를 담보로 나서게 되었다.

## ★ 소화기능, 치매예방에 탁월한 커리

커리는 소화기능과 치매예방에 탁월한 효과가 있고, 특히 커큐민에 항암효과가 있다는 사실이 국내외 연구진에 의해 규명되어 맛과 더불어 건강식으로 사랑을 받고 있다.

커리의 항산화작용이 알려지면서 정기적으로 먹어야 할 음식의 하나로 자리 잡고 있는 커리.



그 전날의 야근에 피로가 더해져 백화점을 몇 바퀴를 돌고 날 즈음, 짜증이 슬슬 밀려오기 시작했을 때 식당가로 직행했다.

에스컬레이터를 타고 올라가 찬찬히 살피다가 샛노란색이 눈에 띈다. 커리를 무척이나 좋아하는 필자는 그곳 앞에서 지인들과 흥정을 벌인다.

“닭고기 요리점 취재를 해야 하는데, 여기 치킨커리 라이스와 탄두리 치킨이 있어. 부탁이다. 여기 가자”

그렇게 그들은 속아서 ‘델리’라는 인도음식점에 들어가게 됐다. 성격 급한 독자들을 위해 델리에 대해 총평하자면 “음식이 조금 늦게 나왔던 것을 제외하고는 여느 인도음식점에 비해 깔끔하고, 가격도 저렴했으며, 맛도 크게 강하지 않고 재료의 맛이 살아있는 누구나 좋아할 만한 인도음식점”이란 것이다.

인도음식에는 치킨을 주재료로 한 요리가 많기에 주저없이 치킨커리 라이스와 탄두리 치킨 그리고 색다른 커리파스타를 주문했다.

### 치킨커리 야채와 닭고기가 만났다

많이 맵거나 톡 쓰지 않는 부드러운 맛의 치킨커리 라이스는 야채향과 닭고기향이 그 특징이다.

듬뿍듬뿍 아끼지 않은 재료에서 음식의 진짜 맛이 우러난다고 했다. 큼직하게 썬 감자와 양파가 홈메이드 커리라이스와 흡사했지만, 맛은 더 부드럽고, 깊었다.

향긋한 커리 향과 부드러운 닭고기가 어우러진 치킨커리 라이스는 델리의 인기 메뉴라고 한다.



치킨커리

### 탄두리 치킨 색감과 식감에 빠져보자

탄두리 치킨과 곁들임 채소가 예쁘게 차려져 나오자마자 탄성을 질렀다. 물론 탄두리 치킨 요리 시간 때문에 음식 전체가 조금 늦게 나왔지만, 맛있게 구워진 치킨과 야채들의 조합, 그리고 그 색감이 먹음직스러워 보였기 때문이다.

### 커리 파스타 커리 스파게티와 탄두리 치킨

치킨커리 파스타는 커리 스파게티 정도로 이해하면 된다. 포크로 커리 파스타를 돌돌 말아서 탄두리 치킨과 함께 먹으면, 좀더 색다른 맛을 느낄 수 있다.

특히 탄두리 치킨이 자칫 딱딱한 맛을 낼 수 있는데, 커리 파스타의 여분의 소스에 치킨 속살을 찍어 먹으면 더 맛있다.



탄두리 치킨과 치킨커리 파스타

### 소화기능, 치매예방에 탁월한 커리

커리는 소화기능과 치매예방에 탁월한 효과가 있고, 특히 커큐민에 항암효과가 있다는 사실이 국내외 연구진에 의해 규명되어 맛과 더불어 건강식으로 사랑을 받고 있다.

커리의 항산화작용이 알려지면서 정기적으로 먹어야 할 음식의 하나로 자리잡고 있는 커리.

텔리는 이제 '커리' 라고 하면 제일 먼저 떠올리는 음식점이자, 국내 고유의 브랜드가 됐다.

1984년 커리와 필라프를 선보인 후 20여년간 커리음식과 다양한 인도음식을 선보이고 있는 텔리는 인도에서 직접 들어오는 각종 소스로 정통 커리맛을 내는데 중점을 둔다.

특유의 육수에 인도와 미국에서 직접 들어오는 23종의 스파이스와 허브, 다양한 야채와 과일, 그리

고 와인 등으로 만든 정통 커리소스를 치킨, 새우, 연어, 해산물, 돼지고기, 쇠고기 등과 함께 요리해 향긋한 향, 고소하게 녹아드는 독특한 맛은 텔리의 자량이 되고 있다.

또한 텔리음식문화연구소를 갖추고 카레소스 연구와 고객의 입맛에 맞는 새로운 메뉴도 개발하고 있다. 그래서인지 텔리는 본점인 압구정점과 잠실롯데점, 대학로점, 강남역점, 분당점, 도곡역점에 이어 일산롯데점과 일산라페스타점을 새롭게 오픈했다.

이렇게 소비자들의 사랑을 받기까지 20여년이 걸렸지만 20여년간 지켜온 정통커리 맛에 대한 고집과 정성이 지금의 텔리의 맛을 만들어가고 있기에 고집과 노력과 정성이 깃들어야만 제대로 된 음식을 만들 수 있다는 것을 새삼 느끼게 된다. 