



조 해 인 기자

인도 닭요리 전문점

로얄인디아

일산 라페스타 F동 2층, 한적한 상가에 유명한 인도음식점 로얄인디아. 인도 요리사가 직접 만들어 내는 맛있는 인도음식, 특히 다양한 닭고기 요리가 많고, 저렴한 가격 대비 풍부한 양에 많은 단골을 보유하고 있기도 하다.

입구에 들어서면 갖가지 인도 스타일의 소품과 인테리어, 인도음악이 신비롭기만 하다. 필자는 식사시간을 한참 지난 오후 3시에 방문했다. 꽤나 한적한 시간이다. 그러나 계속 손님들이 드나든다. 필자는 닭고기 요리 2종류와 커리, 난을 주문했다.

소문난 일산 맛집



전경

로얄인디아는 일산에 있는 인도 음식점 중 손꼽히는 곳이다. 드나드는 손님을 보니, 20대 초반부터 40대 주부들까지 다양한데, 주문하는 음식도 커리와 난에 요리까지 곁들여 만찬을 즐기는 부류가 있는가 하면, 그냥 출출할 때 간식처럼 난과 커리만 먹고 가는 손님도 있다. 또 인도 고유의 발효유인 '라씨'만 한잔씩 하고 나가는 손님도 있다.

필자는 닭고기 요리는 부드러운 맛의 '말라이케밥', 매콤한 '스페살편자비티카'와 '팔라파니르'라는 시금치 커리를 주문했다.

요구르트와 크림치즈에 절여 구운 말라이케밥

가장 먼저 나온 말라이케밥은 닭가슴살을 요구르트와 크림치즈에 절여 탄두리에 구운 음식이었다. 기름기 없이 퍽퍽할 수 있는 닭가슴살에 요구르트와 크림치즈로 촉촉함을 더해 탄두리에 구워 부드러운 맛이 감돈다.



말라이케밥



허브소스에 찍어먹는 말라이케밥

'닭가슴살을 이렇게 요리할 수도 있구나'라는 생각과 함께 같이 나온 허브소스에 찍어 먹어 보

니, 향신료의 강한 맛이 부드러운 닭고기와 찰떡궁합이다.

탄두리치킨이 매콤한 맛이라면, 말라이케밥은 닭고기 특유의 맛에 요구르트와 크림치즈를 덧입은 새콤하고, 고소한 맛이다.

향신료와 닭고기의 향연, 스페살편자비티카



매콤한 맛의 스페살편자비티카



시금치와 커티지 치즈가 들어간 커리 팔락파니르와 난

스페살편자비티카는 탄두리치킨과 비슷하지만, 순살로 요리한다. 매콤한 소스와 요구르트에 뼈를 바른 닭고기를 재어 꼬치에 꿰어 탄두리에 구웠는데, 하얀 접시에 빨간 음식이 담기니 입맛이 당긴다. 매운 것을 잘 못먹지만 이 요리는 요구르트의 새콤한 맛에 다양한 향신료가 어우러져 매운 맛을 잊고 먹게 된다. 여러 향신료가 조합된 매운맛으로, 고추기름과 같이 강렬하게 맵지는 않다.

인도음식점에 왔으니 당연히 커리와 난을 먹어줘야 한다. 필자가 주문한 팔락파니르는 시금치를 듬뿍 넣어 만든 커리다. 여기에 커티지 치즈를 넣어 고소하게 볶아냈다. 시금치가 많이 들어가 푸른빛의 커리에 탄두리에 구워나온 난을 곁들였다. 난으로 부족하다면 밥을 주문해 먹어도 좋다.

로얄인디아는 저렴한 양에 절대 빠지지 않는 인도 정통음식을 자랑한다. 서울에서 비싸게 먹었던 인도음식에 갑자기 억울함이 느껴질 정도. 이름난 인도음식점들의 비싼 가격과 적은 양에 서운했다면, 로얄인디아에서 푸짐한 양과 정직한 맛을 즐겨보시길.

- 말라이케밥 13,000원, 스페살편자비티카 13,000원
팔락파니르 10,000원
- 일산 라페스타 F동 207호 ■ T. 031-816-6692