

INDIAN  CUISINE  
GAZEBO®

THE ROYAL INDIAN JOURNEY





Supremely satiating and terrifically tantalizing, Gazebo welcomes you to a dining experience like no other. Revel in flavours of the yesteryears, and tickle your taste buds with 200-year-old recipes, passed down through generations of royal chefs from the Mughal era. Luxuriate in the matchless robustness of 'Dum Pukht' cooking, perfected by Gazebo since inception in 2000.

'Dum' cooking is said to have originated in Awadh, and is a technique that dates back centuries. Awadhi cuisine is all about slow cooking, much of which is done in tandoors to bring out intense flavours; which when combined with aromatic spices creates something truly extraordinary. While it may seem simple, the art lies in understanding how to select and blend spices together, in the right quantities and ratios, to strike the perfect balance.

Back in the day, Awadhi cuisine was exclusively relished by royalty and Mughal Emperors who had tremendous wealth. They would often host lavish banquets, filled with rich food prepared using exotic spices, almost always garnished with gold and silver leaf. Now, Gazebo brings you the stupendous flavors and traditional recipes from the royal kitchens of Lucknow, Awadh and the North Western Frontier.

Feast your eyes on an outstanding selection of succulent kababs, luxurious curries, aromatic biryanis and decadent desserts. At Gazebo, the spectacular array of culinary gems is not only a celebration of the senses, but also a true appreciation of the finer things in life.

# IBTEDAH / SPECIALITY DRINKS

## ابتداء / مشروبات خاصة

### MILK SHAKES

Dry Fruit, Badam Pista, Date & Almond, Mango, Strawberry: 23.00  
Apple, Watermelon, Banana, Chocolate, Vanilla, Rose: 21.00

### ميلك شيك

الفواكه الجافة، بادام بيستا، تمر ولوز، مانجو، فراولة:  
التفاح، البطيخ، موز، الشوكولاتة، الفانيليا، الورد:

### FRESH FRUIT JUICES

Mango, Pomegranate, Cocktail: 21.00  
Orange, Watermelon, Pineapple, Black Grapes, Apple, Carrot: 19.00

### عصائر الفاكهة الطازجة

مانجو، رمان، كوكتيل:  
البرتقال، البطيخ، الأناناس، العنب الأسود، التفاح، الجزر:

### CITRUS COOLER

A refreshing combination of orange and green lime juice. 18.00

### سيتروس كولر

مزيج منعش من عصير البرتقال والليمون الأخضر.

### ROYAL FALOODA

A concoction made of milk, rose syrup and vermicelli, served in a tall glass topped with a scoop of vanilla ice cream. 22.00

### رويال فالودا

مزيج يحضر من الحليب وشراب الورد والشعيرية. يقدم في كوب طويل يعلوه مقدار من آيس كريم الفانيليا.

### MANGO FALOODA

A concoction made of milk, mango syrup and vermicelli, served in a tall glass topped with a scoop of mango ice cream. 22.00

### مانجو فالودا

خليط مصنوع من الحليب، شراب المانجو والشعيرية، يقدم في كوب طويل مغطى بمغرفة آيس كريم المانجو.

### KESAR PISTA LASSI

Thick saffron and pistachio flavoured yoghurt shake. 22.00

### كيسار بيستا لاسي

زبادي سميك بنكهة الزعفران والفسق.

### ANAR LASSI

Thick yoghurt and pomegranate seeds blended together. 22.00

### أنار لاسي

الزبادي السميك وبذور الرمان ممزوجان معًا.

### MANGO LASSI

Thick mango flavoured yoghurt shake. 22.00

### مانجو لاسي

زبادي سميك بنكهة المانجو.

### LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALENDAR)

Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices. 15.00

### لاسسي (ميثي/نامكين/مساليدار)

مخفوق الزبادي كثيف القوام - مشروب منعش يساعد على الهضم، يقدم حلو/مالح/مع بهارات.

### LIME GINGER MOJITO

A drink made of lime juice, ginger ale and jaggery. 16.00

### موخيتو الليمون الحامض والزنجبيل

مشروب يحضر من عصير الليمون الحامض، جينجر أبل، جاجري.

### AAB-E-BAHAR

A combination of tender coconut water, with fresh mint and honey. 15.00

### آب - إي - بهار

تشكيلة من ماء جوز الهند، مع نعناع طازج وعسل.

### SHIKANJVI

Freshly squeezed lime juice, served sweet/salted. 13.00  
WATER 15.00  
SODA/SPRITE

### شيكانجفي

عصير ليمون طازج يقدم حلو/مملح.  
ماء  
صودا/سبرايت:

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements. Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

Spicy

LASSI



CAESAR SALAD



# SAATH SAATH / SALADS & RAITA

## ساث ساث / السلطات والريتا

### MURGH TIKKA SALAD

Cubes of cucumber and chicken tikka mixed with spinach and lettuce, tossed in a yoghurt based dressing.

28.00

### مورغ تكا سلطة

مكعبات خيار وتكا دجاج مع السبانخ والخس، تعلوها تتبيلة الزبادي.

### CAESAR SALAD

A green salad made of kale, iceberg lettuce, croutons, parmesan cheese, cranberry and black pepper in an olive oil and lemon juice dressing.

26.00

### سلطة سيزر

سلطة خضراء مكونة من الكرنب، خس آيسبيرج، خبز محمص، جبنة بارميزان، ثوت بري وفلفل أسود في صلصة زيت الزيتون وعصير الليمون.

### ROCKET SALAD

A mix of rocket leaves, parsley, tomatoes, onions and radish, drizzled with a dressing made of olive oil, lemon juice and seasoning.

25.00

### جرجير سلطة

مزيج من الجرجير مع بقدونس، طماطم، بصل، فجل، تعلوه تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.

### JARJEER MANGO SALAD

A mix of jarjeer leaves, sliced raw mango and white onion in a lime dressing.

25.00

### سلطة جارجير مانجو

مزيج من أوراق الجرجير، شرائح المانجو الخام والبصل الأبيض في صلصة الليمون.

### FATTOUSH

Lebanon's most famous salad made with a mix of fresh herbs, cucumber, tomatoes and crisp pita; bright with a flavor of sumac.

21.00

### فتوش

السلطة اللبنانية الشهيرة التي تحضر من تشكيلة الأعشاب المفرومة، خيار، طماطم، خبز البيتزا المفروم، تعلوها نكهة السماق للتزيين.

### TABOULEH

A refreshing parsley salad made with bulgur wheat, cucumber and tomatoes, all dressed with a lemon vinaigrette.

20.00

### تبولة

سلطة بقدونس شهية تحضر من البرغل، الخيار، الطماطم، وتعلوها تتبيلة خل الليمون.

### ZAITOONI SALAD

A salad made with olives, paneer and mushrooms in a yoghurt-based dressing.

20.00

### زيتوني سلطة

سلطة تحضر من الزيتون، بانير وفطر، مع تتبيلة أساسها لبن الزبادي.

### ARABIC SALAD

A salad made of chopped lettuce, capsicum, tomatoes, carrot and cucumber in an olive oil dressing.

20.00

### سلطة عربية

سلطة تحضر من شرائح الخس، فليفلة، طماطم، الجزر و خيار مع تتبيلة زيت الزيتون.

### HUMMUS

Traditional dip made of mashed chickpeas, tahina, olive oil and garlic.

18.00

### حمص

تتبيلة تقليدية تحضر من الحمص المهروس، طحينية، زيت زيتون، ثوم.

### SHAHI BAGH

A salad made with chickpeas, nuts, raisins, green peas and fresh corn, tossed in a mint-flavoured dressing.

18.00

### شاهي باغ

سلطة تحضر من الحمص مع مكسرات، زبيب، بازليلا، ذرة طازجة، مع تتبيلة بنكهة النعناع.

### KIDNEY BEAN SALAD

A mix of cooked kidney beans, onions, tomatoes, cucumber, capsicum, cabbage and American corn, all tossed with a paste of tomato, green chilli, mustard and spices.

18.00

### سلطة الفاصوليا الحمراء

تشكيلة لوبيا مطهوه مع بصل، طماطم، خيار، فليفلة، ملفوف، ذرة أمريكي، تمزج جميعاً مع معجون الطماطم، فلفل أخضر حار، خردل وبهارات.

### HARA BHARA SALAD

Crudités of carrot, tomato, radish and cucumber.

13.00

### هारा بهرا سلطة

تشكيلة مقلبات من الجزر مع طماطم، فجل، خيار.

### KACHUMBER SALAD

A salad made with a combination of chopped onions, tomatoes, cucumber, green chillies and coriander, in a lime dressing.

13.00

### كاشومير سلطة

سلطة تحضر من شرائح البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة بتتبيلة الليمون الحامض.

### ROCKET ANAR RAITA

Spiced yoghurt with rocket leaves and pomegranate seeds.

14.00

### جرجير أنار رايثا

زبادي متبل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

### ANAR PUDINA RAITA

Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.

14.00

### أنار بودينا رايثا

زبادي متبل مع أوراق النعناع وبذور الرمان.

### ANANAS RAITA

Spiced yoghurt with pineapple.

14.00

### أناناس رايثا

لبن بالبهارات مع أناناس.

### VEG./BOONDI/CUCUMBER RAITA

Spiced yoghurt with vegetables/boondi/cucumber.

12.00

### خضار/بوندي/خيار رايثا

لبن بالبهارات مع خضار/بوندي/خيار.

### BURHANI RAITA

Garlic-infused yoghurt.

09.00

### برهاني رايثا

لبن زبادي بنكهة الثوم.

**DAHI**  
Plain yoghurt.

09.00

**دهي**  
لين سادة.

**ROOMALI MASALA PAPAD**  
Crisp thin bread made of flour, topped with a tangy mix of onion, tomato, cucumber, green chillies, lemon juice and coriander.

15.00

**رومالي مسالا باباد**

خبز رقيق مقرمش مصنوع من الدقيق مغطى بمزيج منعش من البصل والطماطم والخيار والفلفل الأخضر وعصير الليمون والكزبرة.

**MASALA PAPAD**  
Fried lentil papadums topped with a tangy mix of onions, tomatoes, cucumber, green chillies, coriander, lemon juice and chaat masala.

05.00

**مسالا باباد**

عسد مقلّى وبابادوم، يعلوه مزيج بنكهة مميزة من البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة، عضير ليمون وشتات مسالا.

**PAPAD (ROASTED/FRIED)**  
Crisp Indian lentil pancake served roasted or fried.

03.00

**باباد (مشوي/مقلّي)**

بانتيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلّياً.

## KUCH NARAM KUCH GARAM / SNACKS & CHAAT

### كوش نارام كوش جارام / الوجبات الخفيفة والشتات

**GOSHT KEEMA SAMOSA**  
Triangular flaky pyramid shaped pastry stuffed with mutton mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.

30.00

**جوشت كيما ساموسا**

عجينة هرمية مثلثة محشوة بلحم مفروم، بصل مقطع، كزبرة وتوابل. وجبة خفيفة هندية تقليدية.

**MURGH TIKKA SAMOSA**  
Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chopped chicken tikka, onion, coriander and spices.

30.00

**مورغ تكا ساموسا**

معجنات مقرمشة على شكل هرم، محشوة بدجاج تكا مقطع، بصل، كزبرة وبهارات.

**MURGH KEEMA SAMOSA**  
Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chicken mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.

26.00

**مورغ كيما ساموسا**

معجنات هرمية الشكل محشوة بدجاج مفروم، كزبرة مفرومة، البصل مفرومة، بهارات. جبة هندية خفيفة تقليدية.

**CHEESE SAMOSA**  
Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with grated cheddar cheese, mozzarella cheese, chopped parsley and spices.

28.00

**الجبين ساموسا**

معجنات هرمية الشكل محشوة بجبين الشيدر المبشور، جبين الموزاريلا، بقودونس مفروم، بهارات.

**PANEER CORN SAMOSA**  
Fried pyramid-shaped pastry, stuffed with a mixture of corn kernels and cottage cheese, tempered with onion, spices and coriander.

24.00

**بانير ذرة ساموسا**

معجنات مقلية على شكل هرم، محشوة بمزيج من حبات الذرة والجبين القريش، مخففة بالبصل، البهارات والكزبرة.

**SUBZI SAMOSA**  
An all time favourite, fried pastry pyramids stuffed with steamed potatoes and green peas tempered with cumin, ginger, green chillies and coriander seeds.

22.00

**سبزي ساموسا**

المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازبلا بالكومن، زنجبيل، فلفل أخضر حار، بذور الكزبرة.

**PAPDI CHAAT**  
Papdi topped with grated mashed potato, whipped yoghurt, green chutney, and tamarind chutney, sprinkled with chaat masala.

18.00

**بابدي شات**

بابدي يعلوه بطاطا مهروسة مبشورة، مخفوق اللبن الرائب، صلصة التمر الهندي، تعلوه رشة شات مسالا.

GOSHT YAKHNI SHORBA



MURGH TIKKA SAMOSA



## SAMOSA CHAAT

Fried crushed samosa, topped with whipped yoghurt, green chutney and tamarind chutney, sprinkled with spices and sev.

18.00

## ساموسا شات

ساموسا مقلية ومهروسة، مغطاة بالزبادي المخفوق، صلصة خضراء و صلصة تمر هندي، مع رش التوابل و السبحة.

## MAKAI CHAAT

Corn kernels, tomatoes, capsicum and crushed papdi mixed with sev, green chutney and tamarind chutney.

18.00

## شات الذرة

حيات الذرة، الطماطم، الفلفل الحلو والبابدي مخلوطة بالسيف، الصلصة الخضراء و صلصة التمر الهندي.

## SEV PURI

Papdi topped with mashed potato, sev, green chutney and tamarind chutney.

18.00

## سيف يوري

بابدي مغطى بالبطاطس المهروسة، السيف، الصلصة الخضراء و صلصة التمر الهندي.

## MASALA FRIES

Cajun spiced french fries.

17.00

## مسالا فرايز

بطاطا مقلية متبل بالكاجون.

## FRENCH FRIES

Baton cut deep fried potatoes.

15.00

## البطاطس المقلية

قطع البطاطس المقلية باتون.

# SHORBA / SOUPS

## الشوربة / الحساء

## GOSHT YAKHNI SHORBA

A delectable soup made from a full-bodied lamb stock, garnished with shredded lamb.

22.00

## جوشت يخني شوربة

حساء لذيذ مصنوع من مرق لحم الضأن كامل الجسم، مزين بلحم الضأن الممزق.

## PAYA YAKHNI SHORBA

A delectable soup made from lamb trotters simmered overnight on a slow fire; garnished with trotter meat.

20.00

## بايا يخني شوربة

شوربة شهية تحضر من كوارع الضأن المطهوه على نار هادئة طوال الليل، ترتبها قطع لحم الكوارع.

## DUM MURGH SHORBA

Exotic chicken soup flavoured with Indian herbs and spices.

18.00

## دوم مورغ شوربة

شوربة الدجاج الشهية بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.

## LASOONI DAL PALAK SHORBA

Soup made of spinach paste and lentil, cooked with a blend of Indian spices.

18.00

## لاسووني دال بالاك شوربة

شوربة من عجينة السبانخ والعدس مطبوخة بمزيج من البهارات الهندية.

## SHORBA DIL PASAND

Lentil soup with a blend of Indian spices.

18.00

## شوربة ديل باساند

شوربة عدس مع توليفة من البهارات الهندية.

## TAMATAR SHORBA

A delectable soup made with smooth tomato puree, spices and vegetable stock; garnished with namak para.

18.00

## تماتر شوربة

شوربة شهية تحضر من بوربه الطماطم، بهارات، مرقة الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكبارا.

# KABAB CHARCOAL GRILL SE

## كباب مشوي على الفحم

### MURGH / CHICKEN

### دجاج

## AFGHANI MURGH

Classic grilled chicken marinated in traditional spices, cream and yoghurt; served bone-in.

60.00 (Full)  
30.00 (Half)

## أفغاني مورغ

دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في البهارات التقليدية مع الكريمة واللبن. يقدم بالعظم.

## TANDOORI MURGH

Classic grilled chicken marinated in a special tandoori masala flavoured yoghurt; served bone-in.

60.00 (Full)  
30.00 (Half)

## تندوري مورغ

دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري الخاصة. يقدم بالعظم.

### MURGH GALAWATI KABAB

Chicken mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.

44.00

**مورغ جالواتي كباب**  
دجاج مفروم ممزوج بالبهارات، فلفل أخضر مقطع، و كزبرة، على شكل تيكيز، مقلى قليلا و يقدم على طبقة براتا ريشمي.

### MURGH SEEKH BHARWAN

Seekh made from cardamom-infused chicken mince, stuffed with a creamy filling of cheese, mint and coriander; chargrilled.

42.00

**مورغ سيخ بهروان**  
سيخ دجاج المفروم الممتلئ بالهيل، مع حشوة الجبن بالكريمة، نعناع، كزبرة، وتشوى على الفحم.

### MURGH GILAFI SEEKH

Spiced chicken mince seekh, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.

40.00

**مورغ جلافي سيخ**  
سيخ الدجاج المفروم الممتلئ، المغلف بالبصل المفروم والفلفل الرومي، وتشوى على الفحم.

### MURGH MALAI SEEKH

Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

38.00

**مورغ ملاي سيخ**  
سيخ دجاج مفروم مبهز قليلا، ويشوى على الفحم.

### HARI MIRCH MURGH KE TIKKE

Boneless chunks of chicken marinated in green chilli paste; chargrilled.

39.00

**هاري ميرش مورغ كي تكي**  
قطع دجاج خالية من العظم متبله بمعجون الفلفل الأخضر، وتشوى على الفحم.

### BADAMI TANGDI KABAB

Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt flavoured with almond paste, cream and spices; chargrilled.

38.00

**بادامي تانجدي كباب**  
أمتخاد دجاج طرية متبله بالزبادي بنكهة معجون اللوز والكريمة والبهارات، وتشوى على الفحم.

### MURGH ZAFRANI KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, white onion paste, saffron; chargrilled.

40.00

**مورغ زعفراني كباب**  
قطع دجاج مسحب متشوية على الفحم متبله بمزيج من الزبادي، معجون البصل الأبيض والزعفران.

### MURGH MALAI KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, flavoured with cream and cheese; chargrilled.

39.00

**مورغ مالاي كباب**  
شرائح دجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة والجبن وتشوى على الفحم.

### MURGH KALIMIRCH KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

39.00

**مورغ كاليميرش كباب**  
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهز مسدوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

### MURGH CHEESE KABAB

Boneless breast of chicken marinated in yoghurt, cheddar cheese, ginger, garlic, green chilli, spices and lemon juice; chargrilled.

39.00

**مورغ جبن كباب**  
صدر دجاج مسحب متبل بالزبادي، جنة الشيدر، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الأخضر، البهارات وعصير الليمون، وتشوى على الفحم.

### MURGH CHATPATA KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled.

39.00

**مورغ شاتباتا كباب**  
شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في صلصة حارة وحامضة، توضع على سيخ مع قطع الأناناس وتشوى على الفحم.

### MURGH KASTOORI KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

39.00

**مورغ كستوري كباب**  
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتشوى على الفحم.

### MURGH RESHMI KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs; chargrilled.

39.00

**مورغ ريشمي كباب**  
شرائح دجاج بدون عظم متبله في مزيج اللبن، دقيق غارام محمص، كريمة، بيض، وتشوى على الفحم.

### ZAITOONI MURGH TIKKA

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, cashew paste, olive oil, ginger, garlic and aromatic spices; chargrilled.

40.00

**زيتوني مورغ تكا**  
قطع دجاج منزوعة العظم متبله بالزبادي، معجون الكاجو، زيت الزيتون، الزنجبيل، الثوم، التوابل العطرية، وتشوى على الفحم.

### PESHAWARI MURGH TIKKA

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.

39.00

**بيشواوري مورغ تكا**  
قطع دجاج منزوعة العظم متبله بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتشوى على الفحم.

### RAAN-E-SIKANDARI



### MURGH CHEESE KABAB



## MURGH ACHARI TIKKA

Boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

38.00

## مورغ أشاري تكا

شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة المخلل، وتنشوى على الفحم.

## LASOONI MURGH TIKKA

Boneless chunk of chicken marinated in garlic flavoured yoghurt; chargrilled.

38.00

## لاسووني مورغ تكا

قطع دجاج مخلية من العظم متبل باللبن بنكهة الثوم وتنشوى على الفحم.

## MURGH TIKKA

Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.

38.00

## مورغ تكا

شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتنشوى على الفحم.

## GOSHT / MUTTON

## لحم الضأن

### RAAN-E-SIKANDARI

Leg of baby lamb marinated overnight in ginger, garlic, garam masala, yoghurt, lime juice and chilli powder; slow-roasted for several hours.

115.00

### ران - اي - سكندري

فخذ لحم الضأن، يتبل طوال الليل في الزنجبيل، الثوم، غارام مسالا، خثارة اللبن، عصير الليمون الحامض، مسحوق الفلفل. تنشوى على نار هادئة في الفرن طوال الليل.

### PESHAWARI GOSHT TIKKA

Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.

53.00

### بيشاواري جوشت تكا

مكعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثوم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتنشوى على الفحم.

### BURRAH CHOPS LAZEEZ

Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.

47.00

### برّة شوبس لذيذ

شرائح الضأن الطرية، تتبل في اللبن وكريمة بنكهة الفلفل والبهارات، وتنشوى على الفحم.

### GOSHT GALAWATI KABAB

Fine lamb mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.

52.00

### جوشت جالواتي كباب

أفراص لحم الضأن المفروم جيداً تتبل بالبهارات، شرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقة باراتا ريشمي.

### GOSHT GILAFI SEEKH

Seekh made from mutton mince, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.

47.00

### جوشت جلافي سيخ

سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومغطى بالبصل المفروم والفلفل الحلو، وينشوى على الفحم.

### GOSHT LUCKNOWI SEEKH

Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.

47.00

### جوشت لكانوي سيخ

سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والبصل المفروم، وينشوى على الفحم.

### SEEKH-E-DUM PUKHT

Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.

47.00

### سيخ - اي - دوم بوخت

سيخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشبيهة بنكهة معتدلة، وينشوى على الفحم.

## LOBSTER

## لوبستار

### LOBSTER TANDOORI

Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.

105.00

### لوبستار تندوري

لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم ينشوى على الفحم.

### MALAI LOBSTER

Lobster marinated in ginger, garlic, cream and cashew paste, delicately flavoured with white pepper and cardamom; chargrilled.

105.00

### مالاي لوبستار

جراد البحر المتبل بالزنجبيل والثوم والكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الفلفل الأبيض والهيل، وينشوى على الفحم.

## JHINGA / PRAWNS

## الروبيان

### AATISH-E-JHINGA

Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.

75.00

### آتش - اي - جهينجا

روبيان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، وينشوى على الفحم.

### JHINGA TANDOORI

Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.

75.00

### جهينجا تندوري

روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، وينشوى على الفحم.

### ZAFRANI JHINGA

Jumbo prawns marinated in yoghurt, white onion paste and saffron; chargrilled.

75.00

### زعفراني جهينجا

روبيان جامبو متبل بالزبادي، معجون البصل الأبيض، الزعفران، وينشوى على الفحم.

### MALAI JHINGA

Jumbo prawns marinated in cream and cashew paste, delicately flavoured with ginger and garlic, white pepper and cardamom; chargrilled.

75.00

### مالاي جهينجا

روبيان جامبو متبل بالكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الأبيض والهيل، وينشوى على الفحم.



**SUNEHRI JHINGA**  
Jumbo prawns marinated in ginger, garlic, yoghurt, garam masala and yellow chilli powder; chargrilled.

75.00

## سونهري جهينجا

روبيان جامبو متبل بالزنجبيل، الثوم، الزبادي، غرام مسالا، مسحوق الفلفل الأصفر؛ ويشوى على الفحم.

**JHINGA KALIMIRCH TIKKA**  
Medium-sized prawns marinated in peppercorn-infused yoghurt and spices; chargrilled.

55.00

## جهينجا كاليميرش تكا

روبيان طري متوسط الحجم، يتبل في اللبن بنكهة حب الفلفل والبهارات، ثم يشوى على الفحم.

**JHINGA ACHARI**  
Medium-sized prawns marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

55.00

## جهينجا آشاري

روبيان متوسط الحجم متبل بالزبادي بنكهة المخلل، ويشوى على الفحم.

**HARI MIRCH AUR NIMBU KA JHINGA**  
Medium-sized prawns marinated with lemon and a paste of green chilli, coriander and spring onion; chargrilled.

55.00

## هاري ميرش أور نيمبو كا جهينجا

روبيان متوسط الحجم متبل بالليمون، معجون من الفلفل الأخضر، الكزبرة والبصل الأخضر، ويشوى على الفحم.

## MACHLI / FISH

## السّمك

**TANDOORI POMFRET**  
Whole white pomfret marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.

75.00

## تندوري بومفريت

سمك زبيدي أبيض كامل، يتبل اللبن بنكهة تندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

**GRILLED HAMMOUR**  
Whole hammour marinated with ginger garlic paste, lemon juice, mustard oil, fenugreek and mixed spices; chargrilled.

75.00

## هامور مشوي

هامور كامل متبل بمعجون الثوم والزنجبيل وعصير الليمون وزيت الخردل والحلبة والبهارات المشكلة، ويشوى على الفحم.

**KALIMIRCH MAHI TIKKA**  
Boneless cubes of hammour marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

55.00

## كاليميرش ماهي تكا

مكعبات هامور منزوعة العظم متبلة بالزبادي مع الفلفل الأسود المطحون الطازج، ويشوى على الفحم.

**PESHAWARI MAHI TIKKA**  
Boneless cubes of hammour marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.

55.00

## پيشاواري ماهي تكا

مكعبات هامور منزوعة العظم متبلة بالزبادي، التوابل العطرية، الثوم والزنجبيل، ويشوى على الفحم.

**HARIYALI MAHI TIKKA**  
Boneless cubes of salmon/hammour marinated in a paste of coriander, green chilli, ginger, garlic and spices; chargrilled.

55.00

## هاريالي ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبلة في عينة من الكزبرة والفلفل الأخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

**MAHI TIKKA LASOONI**  
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, garlic and yoghurt; chargrilled.

55.00

## ماهي تكا لاسوني

فيليه من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون والثوم واللبن، ويشوى على الفحم.

**MAHI TIKKA**  
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, thymol seeds and yoghurt; chargrilled.

55.00

## ماهي تكا

فيليه من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون وبذور الثيمول والزبادي، ويشوى على الفحم.

## SUBZDAR / VEGETARIAN

## للنباتيين

**MUSHROOM GALAWATI KABAB**  
Mushroom mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshami paratha.

44.00

## مشروم جالواتي كباب

مشروم مفروم ممزوج بالتوابل، فلفل أخضر مفروم وكزبرة. تقلى في إناء قليل الحرق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقة باراتا ريشمي.

## BHARWAN PANEER TIKKA



## MAHI TIKKA



**BHARWAN PANEER TIKKA**

Roundels of cottage cheese marinated in yoghurt and spices, stuffed with a mixture of cottage cheese, cashew and raisins; chargrilled.

40.00

**بهروان بانير تكا**

قطع دائرية من الجبن القريش متبلة بالزبادي والبهارات ومحشوة بمزيج من الجبن القريش والكاجو والزبيب، وتشوى على الفحم.

**SULTANI PANEER TIKKA**

Marinated slices of cottage cheese stuffed with a mixture of cheese, cashew and coconut powder; chargrilled.

36.00

**سلطاني بانير تكا**

شرائح من الجبن المتبل المحشو بمزيج من الجبن، الكاجو ومسحوق جوز الهند، وتشوى على الفحم.

**PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with tandoori masala; chargrilled.

35.00

**بانير تكا**

قطع جبن قريش، تتبل في اللبن بنكهة تندوري مسالا، وتشوى على الفحم.

**PANEER CHATPATA**

Pieces of cottage cheese marinated in a tangy sauce; chargrilled.

35.00

**بانير شاتباتا**

قطع جبن قريش متبلة في صلصة منعشة، وتشوى على الفحم.

**KALIMIRCH PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

35.00

**كالميرش بانير تكا**

قطع جبن قريش متبلة في اللبن المبهز بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

**PANEER MALAI TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with cream and cheese; chargrilled.

35.00

**بانير مالاي تكا**

قطع من الجبن المتبل بالزبادي بنكهة الكريمة والجبن، وتشوى على الفحم.

**LASOONI PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt and garam masala, delicately flavoured with garlic; chargrilled.

35.00

**لاسوني بانير تكا**

قطع جبن قريش متبلة باللبن وغارام مسالا، بنكهة الثوم الشبهية، وتشوى على الفحم.

**PUDINA PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated in a mixture of yoghurt, spices and mint; chargrilled.

35.00

**بودينا بانير تكا**

قطع جبن قريش متبلة في مزيج اللبن، البهارات، والنعناع، وتشوى على الفحم.

**PEELI MIRCH PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt, chilli powder and spices; chargrilled.

35.00

**بيلي ميرش بانير تكا**

قطع من الجبن المتبل باللبن ومسحوق الفلفل الحار والبهارات، وتشوى على الفحم.

**ACHARI PANEER TIKKA**

Pieces of cottage cheese marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

35.00

**أشاري بانير تكا**

قطع من الجبن المتبل بالزبادي بنكهة المخلل، وتشوى على الفحم.

**TANDOORI BROCCOLI**

Florets of broccoli marinated in tandoori masala infused yoghurt and spices; chargrilled.

35.00

**تندوري بروكلي**

أزهار البروكلي المتبلة في تندوري مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

**MALAI BROCCOLI**

Florets of broccoli marinated with cream, cheese and infused with spices; chargrilled.

35.00

**مالاي بروكلي**

زهور البروكلي المتنوعة بالقشدة والجبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

**METHI MALAI SEEKH**

Seekh made with grated cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, seasoned with green chillies, fresh coriander and chaat masala; chargrilled.

35.00

**ميثي ملاي سيخ**

سيخ جبن قريش مفروم مع بطاطا، ورق حلبة طازجة، مع شات مسالا، فلفل أخضر حار، كزبرة طازجة، وتشوى على الفحم.

**SUBZI SEEKH KABAB**

Seekh made with minced seasonal vegetables, flavoured with fresh herbs, green chillies and chaat masala; chargrilled.

33.00

**سبزي سيخ كباب**

سيخ الخضار المفرومة مع أعشاب طازجة، شات مسالا، فلفل أخضر حار، ويشوى على الفحم.

**SHAHI MUSHROOM**

Fresh button mushrooms marinated in a mixture of yoghurt, cream, coconut powder, ginger, spices and fresh coriander; chargrilled.

35.00

**شاهي مشروم**

فطر باتن طازج متبل في مزيج من اللبن، الكريمة، مسحوق جوز الهند، زنجبيل، بهارات، كزبرة طازجة، ويشوى على الفحم.

**BHARWAN TANDOORI MUSHROOM**

Fresh mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, marinated in yoghurt and spices; chargrilled.

35.00

**بهاروان تندوري مشروم**

فطر طازج محشو بالسبانخ وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.

**BHARWAN ALOO**

Yoghurt marinated potatoes with a spiced stuffing of cottage cheese; chargrilled.

34.00

**بهاروان ألو**

البطاطس المتبل بالزبادي مع حشوة الجبن المتبل، ويشوى على الفحم.

**ALOO CHUTNEYWALA**

Baby potatoes marinated in a chutney made of mint, coriander, pomegranate seeds, tomato, green chilli and yoghurt; chargrilled.

32.00

**ألو شتنيوالد**

بطاطا صغيرة، تتبل في صلصة من النعناع، الكزبرة، بذور الرمان، طماطم، فلفل أخضر حار ولبن، وتشوى على الفحم.

# DESI KHANE KI BAHAR / CURRIES

## ديسي كهاني كي بهار / كاري

### MURGH / CHICKEN

### دجاج

#### DUM MURGH HANDI KORMA

An aromatic dish made with boneless chicken in a cashew based gravy, delicately flavoured with spices, finished with butter and cream; served in an earthen pot.

54.00

#### دوم مورغ هاندي قورمة

طبق عطري مصنوع من دجاج منزوع العظم في صلصة الكاجو، مع نكهة التوابل، مزين بالزبدة والقشدة، تقدم في قدر فخار.

#### MURGH TIKKA MASALA

Tantalizing grilled chicken tikka pieces simmered in a mildly spiced tomato gravy.

52.00

#### مورغ تكا مسالا

قطع تكا دجاج مشوية ومطهوه في صلصة الطماطم الحارة.

#### MURGH RESHMI KABAB MASALA

Reshmi kabab laced with a gravy made of cashews, cream and butter; mildly spiced.

53.00

#### مورغ ريشمي كباب مسالا

طبق يحضر من كباب ريشمي، وينبل بصلصة حارة قليلا، تحضر من كريمة الكاجو والزبدة.

#### MURGH MALAI KABAB MASALA

Chargrilled chicken malai kabab, cooked with a gravy of cashew, laced with cheese and fresh cream, finished with butter and cream.

53.00

#### مورغ مالاي كباب مسالا

كباب مالاي دجاج مشوي، مطبوخ مع مرق الكاجو، مغطى بالجبنة والكريمة الطازجة، مع الزبدة والكريمة.

#### MURGH KALIMIRCH KABAB MASALA

Chargrilled chicken kalimirch kabab, cooked with cashew-onion gravy, flavoured with ginger, garlic, chilli and spices, delicately flavoured with pepper.

53.00

#### مورغ كاليميرش كباب مسالا

كباب دجاج مشوي كالي ميرش، مطبوخ مع مرق الكاجو والبصل، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والتوابل، بنكهة الفلفل.

#### PESHAWARI MURGH TIKKA MASALA

Chargrilled chicken peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.

53.00

#### بيشاواري مورغ تكا مسالا

دجاج بيشاوري تكا المشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.

#### MURGH BADAMI TANGDI MASALA

Chargrilled chicken tangdi kabab, cooked with a gravy of cashew, cream and butter, mildly spiced.

52.00

#### مورغ بادامي تانجدي مسالا

دجاج تانجدي كباب مشوي على اللهب، مطبوخ مع مرق الكاجو، الكريمة والزبدة، متبل بشكل معتدل.

#### MURGH SEEKH KABAB MASALA

Chargrilled chicken mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.

52.00

#### مورغ سيخ كباب مسالا

سيخ دجاج مشوي على اللهب مطبوخ في مرق مسالا حار.

#### TANDOORI MURGH MASALA

Chargrilled half chicken tandoori simmered in a mildly spiced tomato gravy.

48.00

#### تندوري مورغ مسالا

نصف دجاج تندوري مشوي على اللهب مطهي في مرق طماطم متبل بشكل معتدل.

#### MURGH RAHRA

Tender chicken pieces and mince stewed in a spicy tomato based gravy.

44.00

#### مورغ راهرا

قطع دجاج طرية ولحم مفروم مطهية في صلصة الطماطم الحارة.

#### MURGH MASKAWALA

Chargrilled chicken simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.

43.00

#### مورغ مسكاوالا

دجاج مشوي على الفحم، يطهى في صلصة الطماطم بالزبدة والكريمة.

DUM MURGH HANDI KORMA



TANDOORI MURGH MASALA



<b>MURGH KHURCHAN</b> Chargrilled chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy.	43.00	<b>مورغ خورشان</b> قطع دجاج مشوية على اللهب مع البصل والأعشاب الطازجة والبهارات في مرق الطماطم.
<b>MURGH ROGANJOSH</b> Boneless pieces of chicken cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.	43.00	<b>مورغ روجانجوش</b> قطع دجاج مسحب مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر حار، جارام مسالا وطماطم.
<b>BHUNA MURGH</b> Tender chicken cubes and spices sautéed or 'bhuna' till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.	43.00	<b>بهونا مورغ</b> مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيدًا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.
<b>MURGH ZAFRANI KORMA</b> Boneless pieces of chicken cooked in a smooth rich gravy flavoured with spices and saffron.	43.00	<b>مورغ زعفراني قورمة</b> قطع دجاج بدون عظم مطبوخة في مرق غني ناعم بنكهة البهارات والزعفران.
<b>MURGH METHI MALAI</b> A dish of chicken delicately flavoured with fenugreek in a rich creamy cashewnut gravy.	43.00	<b>مورغ ميثي مللي</b> طبق دجاج بنكهة الحلبة الشبيهة بصلصة الكاجو الكريمة الدسمة.
<b>MURGH KEEMA METHI</b> Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices, flavoured with fried fenugreek leaves.	41.00	<b>مورغ كيما ميثي</b> دجاج مفروم مطبوخ مع البصل، الطماطم، معجون الثوم والزنجبيل والبهارات المطحونة، بنكهة أوراق الحلبة المقلية.
<b>MURGH KEEMA DOPYAZA</b> Minced chicken cooked with onions and tomatoes, flavoured with ginger, garlic and green chillies, finished with butter.	41.00	<b>مورغ كيما دوبيازا</b> دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم، بنكهة الزنجبيل، الثوم والفلفل الأخضر، مع الزبدة.
<b>DUM MURGH KEEMA</b> Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.	41.00	<b>دوم مورغ كيما</b> دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.
 <b>MURGH LAHORI</b> A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.	41.00	<b>مورغ لاهوري</b> طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.
<b>IRANI MURGH</b> Boneless pieces of chicken cooked with ginger garlic paste, yoghurt, almond paste and spices, finished with kewda water, cream and saffron.	42.00	<b>إيراني مورغ</b> قطع دجاج مسحب مطبوخة مع معجون الزنجبيل والثوم، الزبادي، معجون اللوز والبهارات، مع ماء كيودا، كريما وزعفران.
 <b>MURGH HANDI</b> Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.	40.00	<b>مورغ هاندي</b> شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلة، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.
<b>MURGH ACHARI</b> A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.	40.00	<b>مورغ أشاري</b> طبق دجاج بنكهات حارة، مثل المخلل المطهو في توابل التخليل، مع نكهة الفلفل الأحمر الحار.
 <b>MURGH CHETTINADU</b> Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.	40.00	<b>مورغ شيتينادو</b> شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.
<b>SAAG MURGH LASOONI</b> Chicken cubes in a garlic-infused spinach gravy, flavoured with nutmeg and cinnamon.	40.00	<b>ساج مورغ لاسوني</b> مكعبات الدجاج مع صلصة السبانخ المتبل بالثوم والقرنفة وجوزة الطيب.
<b>MURGH KI NIHARI</b> Boneless pieces of chicken cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of signature nihari masala.	40.00	<b>مورغ كي نيهاري</b> قطع دجاج مسحب مطبوخة مع البصل، الزبادي، الفلفل الحار ومزيج عطري من نيهاري مسالا المميز.
<b>MURGH KORMA</b> Boneless pieces of chicken cooked in a medium thick gravy made of cashew paste, cumin, dry coconut powder and coriander, delicately flavoured with ginger garlic paste and red chillies.	40.00	<b>مورغ قورمة</b> قطع دجاج مسحب مطبوخة في مرق متوسط السمك مصنوع من معجون الكاجو والكمون ومسحوق جوز الهند الجاف والكزبرة، بنكهة رقيقة من معجون الثوم والزنجبيل والفلفل الأحمر.
 <b>TAWA MURGH MASALA</b> Boneless chicken marinated in yoghurt and spices, simmered in an onion and tomato based gravy flavoured with cumin and garlic, garnished with a boiled egg.	40.00	<b>توا مورغ مسالا</b> دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكمون، ويطهوه بيض مسلووق.

**MURGH KADAI PESHAWARI**  
Tender chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy, prepared in a kadai.

40.00

**مورغ كدای بیشاواری**  
بخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات فى صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة فى كدای.

**MASKAWALA SAUCE**  
Our signature butter and cream speckled tomato gravy; served just on it's own.

30.00

**مسكاوالا صلصة**  
صلصة الطماطم المميزة بالزبدة والقشدة، تقدم بمفردها.

## GOSHT / MUTTON

## لحم الضأن

**GOSHT TIKKA MASALA**  
Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.

65.00

**جوشت تكا مسالا**  
شرائح تكا الضأن الطرية تشوى مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.

**DUM GOSHT HANDI KORMA**  
An aromatic dish made with boneless mutton in a cashew-onion gravy with chilli powder and other spices; served in an earthen pot.

60.00

**دوم جوشت هاندي قورمة**  
طبق عطري مصنوع من لحم الضأن منزوع العظم فى مرق الكاجو والبصل مع مسحوق الفلفل الحار والتوابل الأخرى، تقدم فى قدر فخار.

**GOSHT SEEKH KABAB MASALA**  
Chargrilled mutton mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.

60.00

**جوشت سيخ كباب مسالا**  
سيخ لحم ضأن مفروم مشوى على اللهب، مطبوخ فى مرق مسالا حار.

**BURRAH CHOPS MASALA**  
Tender lamb chops cooked with garam masala, ginger, garlic, yoghurt, spices and brown onions, finished with saffron and kewda dissolved in milk.

60.00

**برّ شوبس مسالا**  
شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، توم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعلّوها الزعفران وكويدا مذاب فى حليب.

**GOSHT ROGANJOSH**  
Boneless pieces of mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

52.00

**جوشت روجانجوش**  
قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلّى، فلفل أحمر، جارام مسالا وطماطم.

**HANDI KA GOSHT**  
Lamb cubes simmered in a gravy of yoghurt, ginger, garlic, onions and cashews, finished with garam masala and spices.

52.00

**هاندي كا جوشت**  
مكعبات الضأن تطهى فى اللبن، الزنجبيل، التوم، البصل، الكاجو، ويعلّوها غارام مسالا وبهارات.

**GOSHT BANJARA**  
Mutton curry with whole spices, garlic, cloves, ginger batons, chillies and red onion cooked on a slow fire.

51.00

**جوشت بنجارا**  
لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، توم، قرنفل، شرائح الزنجبيل، فلفل حار وبصل أحمر يطهى على نار هادئة.

**BHUNA GOSHT**  
Tender mutton cubes and spices sautéed or 'bhuna' till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.

51.00

**بهونا جوشت**  
بهونا هى طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم. مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، التوم، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار.

**ACHARI GOSHT**  
Tender boneless cubes of mutton spiced with mustard, fennel and curry leaves, simmered in a sauce of tomatoes and tamarind.

51.00

**أشاري جوشت**  
مكعبات الضأن الطرية بدون عظم متبلّة بتوليفة من الزردل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معاً فى صلصة الطماطم والتمر الهندي.

**KADAI GOSHT**  
Boneless pieces of mutton cooked with capsicum, onions, green chillies and tomatoes, flavoured with peppercorns and garam masala.

51.00

**كدای جوشت**  
شرائح الضأن مطبوخة مع فليفلة، بصل، فلفل أخضر حار، طماطم بنكهة حب الفلفل وغارام مسالا.

GOSHT KI NIHARI



GOSHT TIKKA MASALA



## NALLI KA KHAAS SALAN

Shanks of baby lamb, braised in a subtly infused herbal and aromatic potli masala.

50.00

## نَلَى كَا خَاص سَالان

فخذ الضأن تحضر على نار هادئة في توليفة أعشاب ومسالا بوتلي عطرية.

## GOSHT KOFTA MASALA

Deep fried mutton mince balls cooked in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.

50.00

## جوشت كوفتة مسالا

كرات لحم الضأن المقلية المطبوخة في صلصة البصل والكاجو والطماطم، متبلة بشكل خفيف.

## GOSHT KORMA

Pieces of bone-in mutton cooked in a medium thick gravy made of cashew paste, cumin, dry coconut powder and coriander, delicately flavoured with ginger garlic paste and red chillies.

50.00

## جوشت قورمة

الضأن بالعظم بالعظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند جاف، كزبرة، منكهة بمعجون زنجبيل، ثوم، ورقائق فلفل أحمر.

## GOSHT KI NIHARI

Pieces of bone-in mutton cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of our signature nihari masala.

50.00

## جوشت كي نيهاري

قطع لحم ضأن مطبوخة مع البصل واللبن واللفل الحار ومزيج عطري من نيهاري مسالا المميز.

## DUM KA KEEMA

Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.

45.00

## دوم كا كيما

لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل بالثوم وتوابل مطحونة خاصة في وعاء محكم الخلق على نار بطيئة.

## KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA

Minced lamb cooked with onions, ginger, garlic, chillies, yoghurt, garam masala and lime juice.

45.00

## كيما هاري ميرش كا دوبيازا

اللحم المفروم، يطهى مع البصل، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الحار، خثارة اللبن، غارام مسالا، عصير الليمون الحامض.

## KEEMA METHI

Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices, flavoured with fried fenugreek leaves.

45.00

## كيما ميثي

لحم ضأن مفروم مطبوخ مع البصل، الطماطم، معجون الثوم والزنجبيل والبهارات المطحونة، بنكهة أوراق الحلبة المقلية.

## KEEMA MUTTER

Minced lamb and green peas cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices.

45.00

## كيما متر

لحم ضأن مفروم وبازلاء خضراء مطبوخة مع بصل، طماطم، معجون ثوم وزنجبيل وبهارات مطحونة.

## LOBSTER

## لوبستار

## TANDOORI LOBSTER MASALA

Tantalizing grilled lobster simmered in a mildly spiced tomato gravy.

115.00

## تندوري لوبستار مسالا

لوبستر مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق الطماطم المتبلة.

## KADAI LOBSTER

Pieces of lobster stir fried with capsicum and tomatoes, spiced with black pepper.

105.00

## كداي لوبستار

لوبستر، تقلى مع الفلفل الرومي والطماطم المتبلة بالفلفل الأسود.

## LOBSTER MALAI KORMA

Lobster pieces cooked in a smooth rich gravy made of yoghurt, tomato puree and fresh cream, delicately spiced.

105.00

## لوبستار ملاي قورمة

قطع جراد البحر مطبوخة في مرق غني ناعم مصنوع من الزبادي، معجون الطماطم والكريمة الطازجة، متبلة بدقة.

## JHINGA / PRAWNS

## الروبيان

## AATISH-E-JHINGA MASALA

Grilled jumbo prawns cooked in a rich tomato and cashew based gravy, infused with spices.

87.00

## آتش - اي - جهينجا مسالا

روبيان كبير الحجم، يشوي ويطهى في صلصة الطماطم والكاجو الدسمة مع البهارات.

## TANDOORI JHINGA MASALA

Tantalizing grilled jumbo prawns simmered in a mildly spiced tomato gravy.

87.00

## تندوري جهينجا مسالا

روبيان جامبو مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق طماطم متبلة قليلا.

## JHINGA KALIMIRCH TIKKA MASALA

Grilled medium-sized prawns, cooked in a mildly spiced gravy of onion, cashew, ginger, garlic and spices, laced with butter.

67.00

## جهينجا كاليميرش تكا مسالا

روبيان متوسط الحجم مشوي، مطبوخ في مرق متبل بشكل معتدل من البصل، الكاجو، الزنجبيل، الثوم والتوابل، مغطى بالزبدة.

## JHINGA MASKAWALA

Succulent prawns simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.

57.00

## جهينجا مسكاوالا

روبيان طري مطبوخ في صلصة الطماطم مع الزبدة والكريمة.

## JHINGA LAZEEZ

Succulent prawns simmered in a gravy made of onion, tomato, ginger, garlic, cashew paste and coconut milk; finished with butter and cream.

57.00

## جهينجا لذيذ

روبيان شهى مطهو على نار هادئة فى صلصة مكونة من البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو وحليب جوز الهند، مع الكريمة والزبدة.

## JHINGA DUM MASALA

Succulent prawns simmered in a tomato based gravy, flavoured with herbs.

55.00

## جهينجا دوم مسالا

روبيان طرى يطهى فى صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.

## JHINGA HARA MASALA

Fresh prawns tossed with spring onions and hara masala made of coriander, mint, green chillies and garlic.

55.00

## جهينجا هارا مسالا

روبيان طازج ممزوج بالبصل الأخضر وحارا مسالا مصنوع من الكزبرة والنعناع والقليل الأخضر والثوم.

## JHINGA KADAI

Prawns stir fried with capsicum and tomatoes, spiced with green chillies and black pepper.

55.00

## جهينجا كداي

روبيان مقلى مع الفلفل الرومى، الطماطم، وبتيل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

## JHINGA PESHAWARI

Succulent prawns marinated in exotic spices, cooked with onions and tomatoes.

55.00

## جهينجا بيشاوارى

روبيان طرى متبل بالبهارات الشهية، ويطهى مع البصل والطماطم.

## JHINGA CHETTINAD

Succulent prawns in a spicy masala of red chillies, onions, tomatoes, coriander and garam masala.

55.00

## جهينجا شيتيناد

روبيان طازج فى مسالا حارة من الفلفل الأحمر والبصل والطماطم والكزبرة وجارام مسالا.

## MACHLI / FISH

## السّمك

## GRILLED HAMMOUR MASALA

Grilled whole Hammour, cooked in a mix of coconut-tomato-onion gravy, flavoured with spices, finished with coconut milk.

90.00

## هامور مشوي مسالا

هامور كامل مشوي، مطبوخ فى مزيج من مرق جوز الهند، الطماطم، البصل، بنكهة البهارات، مع حليب جوز الهند.

## TANDOORI POMFRET MASALA

Tandoori Pomfret laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.

90.00

## تندوري بومفريت مسالا

السّمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الزمان اللذيع، ويرش بالفلفل.

## MACHLI TIKKA MASALA

Grilled salmon/hammour tikka laced with a flavourful gravy of onion, tomato and cashew.

67.00

## مشلي تكا مسالا

مشوي سلمون / هامور مع مرق لذيذ من البصل والطماطم والكاجو.

## MACHLI PESHAWARI TIKKA MASALA

Grilled hammour peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.

67.00

## مشلي بيشاوارى تكا مسالا

هامور بيشاوارى تىكا مشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.

## MACHLI JALFREZI

Cubes of salmon/hammour sauteed with ginger, garlic and capsicum, tossed with a tomato-onion-cashew sauce, flavoured with spices.

57.00

## مشلي جالفريزي

مكعبات من سلمون / هامور مقليه مع الزنجبيل والثوم والفلفل، مع صلصة الطماطم والبصل والكاجو بنكهة البهارات.

## MACHLI TAWA MASALA

Cubes of salmon/hammour laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.

57.00

## مشلي توا مسالا

مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم، منقوشة بالزمن مع رشها بالفلفل.

## LAAL MIRCH KI MACHLI

Fillet of salmon/hammour cooked in a gravy of onion, tomato and red chilli.

57.00

## لال ميرش كى مشلي

فيليه من سلمون / هامور يطهى فى صلصة البصل، الطماطم والفلفل الأحمر.

JHINGA MASKAWALA



MACHLI TIKKA MASALA



**MACHLI PESHAWARI**  
Cubes of salmon/hamour cooked with curry leaves in a tomato and coconut based gravy.

57.00

**مشلي پيشاوري**  
مكعبات من سلمون / هامور مطبوخة مع أوراق الكاري في مرق الطماطم وجوز الهند.

## SUBZI / VEGETABLES

## الخضار

**STUFFED MUSHROOM MASALA**  
Chargrilled stuffed mushrooms laced with a gravy made of cashew, tomato and yoghurt, delicately spiced.

46.00

**المحشو مشروم مسالا**  
فطر محشو مشوي على الفحم يتبل بتتبيلة من الكاجو، الطماطم، لبن الزبادي، لمسة بهارات.

**TANDOORI BROCCOLI MASALA**  
Grilled broccoli sauteed with spices, simmered in a gravy of tomato, onion, ginger, garlic and chilli powder.

46.00

**تندوري بروكلي مسالا**  
بروكلي مشوي مقللي مع البهارات، مطهى في مرق الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم ومسحوق الفلفل الحار.

**SUBZI SEEKH KABAB MASALA**  
Veg seekh kabab in a sauce of caramelised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.

46.00

**سبزي سيخ كباب مسالا**  
سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقللي وطماطم، بمذاق محسن مع جينة خويا.

**BHARWAN ALOO MASALA**  
Grilled stuffed potatoes sauteed with ginger, garlic and green chillies, cooked in an onion-cashew gravy, flavoured with spices.

45.00

**بهروان ألو مسالا**  
بطاطا مشوية محشوة مقلية بالزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر، مطبوخة في مرق البصل والكاجو بنكهة التوابل.

**DUM SUBZ HANDI KORMA**  
An aromatic dish made of exotic vegetables, pineapple and paneer in a tomato-cashew gravy, delicately flavored with spices; served in an earthen pot.

45.00

**دوم سبز هاندي قورمة**  
طبق عطري مكون من خضروات غريبة، الأناناس والبانير في صلصة الطماطم والكاجو، مع نكهة التوابل بشكل رقيق، تقدم في قدر فخار.

**PANEER TIKKA MASALA**  
Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.

46.00

**بانير تكا مسالا**  
بانير تكا مع صلصة شبيهة محضرة من الكاجو واللبن.

**PANEER PASANDA**  
Pieces of cottage cheese simmered in a tomato and cashew based gravy, made rich with butter.

36.00

**بانير باساندا**  
قطع من الجبن المطبوخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.

**PANEER LAHORI**  
Paneer cooked in a thick creamy tomato based gravy, infused with a blend of spices and flavours.

36.00

**بانير لاهوري**  
بانير مطبوخ في مرقة الطماطم لكرمية السميكة، بمزيج من التوابل والنكهات.

**PANEER MAKHNI**  
Pieces of cottage cheese simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.

35.00

**بانير ماكني**  
قطع من الجبن القريش المطبوخ في صلصة الطماطم، غنية بالزبدة.

**PANEER MAKHNI KOFTA**  
Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato and cashew based gravy; made rich with butter.

35.00

**بانير ماكهندي كفتة**  
حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.

**PANEER BHURJEE**  
Chopped cottage cheese tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

35.00

**بانير بهورجي**  
قطع جبن قريش بالبهارات تطهى مع شرائح البصل، الطماطم، والفلفل الأخضر الحار.

**PALAK PANEER BHURJEE**  
Chopped cottage cheese and spinach tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

35.00

**بالدك بانير بهورجي**  
جينة قريش مقطعة وسبانخ ممزوجة بالبهارات، مقلية مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر.

**METHI CHAMAN KASHMIRI**  
Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.

35.00

**ميثي شامان كشميري**  
قطع جبن قريش مشور مع الحلبة المقلية في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.

**METHI MALAI PANEER MUTTER**  
Fried cottage cheese, fried fenugreek leaves and green peas simmered in a cashew based gravy; finished with butter and cream.

35.00

**ميثي ملاي بانير مटर**  
جبن قريش مقللي، وأوراق الحلبة المقلية، والبازلاء الخضراء المطهية على نار هادئة في صلصة الكاجو، مع الكريمة والزبدة.

**DHINGRI MUTTER PANEER**  
Fresh mushrooms, green peas and cubes of cottage cheese, simmered in a medium-spiced, smooth onion based gravy.

35.00

**دهينجري مटर بانير**  
فطر طازج مع بازبلا، مكعبات جبن قريش في صلصة البصل الخفيفة الحارة.





### KADAI PANEER

Fresh cottage cheese stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.

34.00

### كداي بانير

جين قريش طازج يشوّج مع الفلفل الرومي، الطماطم، وتتبّل بالفلفل الأسود.

### PANEER DOPYAZA

Fresh cottage cheese pieces tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato based gravy.

34.00

### بانير دوبيازا

قطع جين قريش طازج، تتبّل بالثوم والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل في صلصة الطماطم.

### PALAK PANEER MAKKI

Fried cottage cheese and fresh corn kernels in a spinach based gravy; tempered with spices.

33.00

### بالاك بانير مكّي

معجون السبانخ المطبوخ مع جين قريش مقلي و ذرة طازجة مع البهارات.

### PANEER JALFREZI

Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.

33.00

### بانير جالفريزي

مكعبات جين قريش، فاصوليا، جزر، بازيلا تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.

### PALAK PANEER

Fried cottage cheese simmered in a spinach based gravy; tempered with spices.

32.00

### بالاك بانير

جين قريش مقلي مطهوه على نار هادئة في صلصة السبانخ مع إضافة التوابل.

### ANGOORI KOFTA KORMA

Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, sauteed with green chillies and ginger garlic paste, cooked in an onion-coconut curry, finished with cheese.

33.00

### انجوري كوفته قورمة

قطع دائرية من الجبن، محشوة بالجبن، مقلية مع الفلفل الأخضر ومعجون الثوم والزنجبيل، مطبوخة في كاري البصل وجوز الهند، مع الجبن.

### MALAI KOFTA

Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, carrot and spinach, simmered in an onion and cashew based gravy.

33.00

### ملاي كوفته

قطع دائرية من الجبن المحشو بالجبن والجزر والسبانخ، مطهوه في مرق البصل والكاجو.

### NAVARATAN KORMA

Assorted vegetables cooked in a cashew based gravy, made rich with butter and cream; garnished with dry fruits.

33.00

### نافاراتان قورمة

تشكيلة خضار مطهوه في صلصة الكاجو مع الزبدة، والكريمة، تلوها الفاكهة المجففة للتزيين.

### VILAYATI SUBZI

Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms) cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices.

35.00

### فيلاياتي سبزي

خضار طازجة (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر) تتبّل مع الزنجبيل، الثوم، الطماطم، وبهارات هندية.

### TAWA SUBZI MASALA

Vegetables and spices sauteed on a griddle simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and chilli powder.

32.00

### توا سبزي مسالا

خضار وتوابل سوتيه على صينية مطبوخة في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الحار.

### SUBZI MILAONI

Garden fresh mixed vegetables, cottage cheese, green peas and mushrooms cooked in a spinach gravy, tempered with spices.

32.00

### سبزي ميلاوني

مزيج من الخضروات الطازجة من الحديقة، الجبن القريش، البازلاء الخضراء والفطر المطبوخ في صلصة السبانخ، مع إضافة التوابل.

### SUBZI MAKHNI

Pieces of cauliflower, beans, carrots and green peas simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.

32.00

### سبزي ماكني

مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، والبازيلا، تطهى في صلصة الطماطم مع الزبدة.

### SUBZI HYDERABADI

Fresh spinach, mushrooms, green peas, cottage cheese and other mixed vegetables seasoned with garam masala.

32.00

### سبزي حيدرآبادي

سبانخ طازجة، بازيلا، جين قريش، تشكيلة خضار متبلة بغارام مسالا.

SUBZI SEEKH KABAB MASALA



VILAYATI SUBZI



 <b>SUBZI KOLHAPURI</b> A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.	32.00	<b>سبزي كولهاپوري</b> توليفة من الخضار الطازجة في صلصة الفلفل الأحمر الحارة الممزوجة مع ورق الكاري.
 <b>KADAI SUBZI</b> Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.	32.00	<b>كداي سبزي</b> بخنة الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبيل تطهى مع مسالا كداي.
<b>BHINDI DOPYAZA</b> Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.	32.00	<b>بهيندي دوبيازا</b> بامية متبلّة ومقلية مع الكمون ومكعبات البصل في صلصة الطماطم.
 <b>MIRCH MAKAI HARA PYAZ</b> Corn, capsicum and green onions stir-fried with ginger, garlic and a blend of spices.	34.00	<b>مرش ماكاي هارا پياز</b> ذرة، فلفل حلو وبصل أخضر مقلّى مع الزنجبيل، الثوم ومزيج من التوابل.
<b>MIRCH KA SALAN</b> Stir fried stuffed chillies in a special sauce of sesame seeds, peanuts and coconut; flavoured with spices.	32.00	<b>مرش كا سالان</b> فلفل محشو ومقلّى في صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.
 <b>LAHORI ALOO</b> Baby potatoes cooked in a tangy sauce of tomatoes, yoghurt, red chilli powder, ginger and garlic; infused with fenugreek powder.	30.00	<b>لاهوري آلو</b> بطاطا تطهى في صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الأحمر، معجون الزنجبيل والثوم بنكهة مسحوق الحلبة.
<b>KHUMBH MUTTER MASALA</b> Button mushrooms and green peas simmered in a cashew-onion gravy; finished with cream and butter.	35.00	<b>خومب متر مسالا</b> فطر الأزرار والبازلاء الخضراء المطبوخة في صلصة الكاجو والبصل، مع الكريمة والزبدة.
<b>KHUMBH MAKAI PALAK</b> Button mushrooms and corn cooked in a spinach-cashew gravy; tempered with spices.	33.00	<b>خومب ماكاي بالاك</b> فطر الأزرار والذرة المطبوخة في صلصة السبانخ والكاجو، مع إضافة التوابل.
<b>LASOONI PALAK</b> Blanched spinach gravy infused with spices and topped with fried garlic.	30.00	<b>لاسوني بالاك</b> مرق السبانخ المسلوقة مع التوابل ومغطى بالثوم المقلّى.
<b>ALOO PALAK</b> Diced potatoes cooked in a spinach based gravy; tempered with spices.	30.00	<b>آلو بالاك</b> بوريه السبانخ المطهو مع مكعبات البطاطا المتبلّة بالبهارات.
<b>ALOO METHI</b> Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.	30.00	<b>آلو ميثي</b> مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكمون، الفلفل الحار، تقلّى مع الحلبة.
 <b>ALOO GOBI ADRAKI</b> Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.	30.00	<b>آلو جوبي ادراكي</b> مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.
<b>ACHARI ALOO</b> Baby potatoes cooked in a pickle-flavoured, medium-spiced gravy; tempered with mustard, fennel and curry leaves.	27.00	<b>أشاري آلو</b> بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلاً بنكهة المخمل مع الخردل، والشمر، وورق الكاري.
<b>SARSON KA SAAG</b> Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.	27.00	<b>سارسون كا ساغ</b> معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للتزيين.
 <b>KADAI CHOLE</b> Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.	27.00	<b>كداي شولي</b> حمص مع البصل، وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الكركم، وغارام مسالا، وكاداي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.
<b>DAL-E-KHAAS</b> Slow-cooked whole urad lentils with tomatoes and home churned butter.	29.00	<b>دال - اي - خاص</b> عدس أوراڊ كامل محضر على نار هادئة مع الطماطم، والزبدة المصنوعة بالطريقة المنزلية.
<b>DAL TADKA</b> Split yellow lentils tempered with cumin, garlic, tomatoes and red chillies.	25.00	<b>دال تادكا</b> عدس أصفر مجروش مع الكمون، الثوم، الطماطم، الفلفل الأحمر الحار.

# BASMATI KA KHAZANA / SIGNATURE BIRYANIS & RICE

## بسمتي كا خزانة / برياني وأرز

### TANDOORI MURGH BIRYANI

Chicken marinated with spices and chargrilled, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**تندوري مورغ برياني**  
دجاجة متبلّة في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقّة دجاج دسمة على دوم في قدر فخار مغلق.

### AFGHANI MURGH BIRYANI

Chargrilled chicken afghani, layered with aromatic basmati rice; cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**أفغاني مورغ برياني**  
دجاج أفغاني مشوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH TIKKA BIRYANI

Delicately flavoured chargrilled chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
X'TRA LARGE | 290.00  
XXXL | 405.00

**مورغ تكا برياني**  
تكا دجاج بنكهات شبيهة تشوي على الفحم، وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

### ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI

Chargrilled saffron-infused chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**زعفراني مورغ تكا برياني**  
تكا دجاج كيسري بنكهات شبيهة مشوية على الفحم، تطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH RESHMI KABAB BIRYANI

Chargrilled chicken reshmi kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**مورغ ريشمي كباب برياني**  
كباب ريشمي بنكهات شبيهة، يشوي على الفحم وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH MALAI KABAB BIRYANI

Chargrilled chicken malai kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**مورغ ملاي كباب برياني**  
كباب دجاج ملاي بنكهات شبيهة، يشوي على الفحم وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH SEEKH KABAB BIRYANI

Chargrilled chicken mince seekhs, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**مورغ سيخ كباب برياني**  
أسيخ دجاج مفروم بنكهات لذيذة مشوية على الفحم، وتعلوها الصلصة المميزة مع بهارات وأرز بسمتي، تحضر على دوم في قدر فخاري مغلق.

### MURGH BADAMI TANGDI KABAB BIRYANI

Grilled chicken drumsticks layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00  
LARGE | 172.00  
XXXL | 405.00

**مورغ بادامي تانجدي كباب برياني**  
أفخاذ دجاج مشوية مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH HYDERABADI BIRYANI

Tender pieces of chicken marinated in a special Hyderabad masala, layered with aromatic basmati rice, potato and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00  
LARGE | 157.00  
X'TRA LARGE | 265.00  
XXXL | 370.00

**مورغ حيدرآبادي برياني**  
شرائح دجاج متبلّة بالمسالا حيدر آبادي الخاصة، وتطهى مع الأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي على دوم في قدر فخار مغلق.

### MURGH ZAFRANI BIRYANI

Boneless chunks of chicken marinated in saffron-infused yoghurt, layered with basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00  
LARGE | 145.00  
XXXL | 342.00

**مورغ زعفراني برياني**  
شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الزعفران وتطهى مع أرز بسمتي وبهارات على دوم في قدر فخار مغلق.

AFGHANI MURGH BIRYANI



ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI



## MURGH NIZAMI BIRYANI

Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	46.00
LARGE	145.00
X'TRA LARGE	245.00
XXXL	342.00

## مورغ نظامي برياني

برياني دلهي الخاص. شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل باللبن والبهارات والبصل المقلي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

## MURGH SHAHI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated in cashew paste, cream and spices, layered with saffron-infused basmati rice, garnished with cashew and raisins; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	46.00
LARGE	145.00
XXXL	342.00

## مورغ شاهي برياني

قطع دجاج مسحب متبل بمعجون الكاجو والكريمة والبهارات، مع طبقات من الأرز البسمتي بالزعفران، ومزينة بالكاجو والزبيب، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## KACCHE MURGH KI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated in a special masala of saffron, cream, cashew and almond paste and fried onions layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	46.00
LARGE	145.00
XXXL	342.00

## كاتشي مورغ كي برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبل في مسالا خاصة من الزعفران والكريمة والكاجو ومعجون اللوز والبصل المقلي، مع أرز بسمتي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## MURGH LUCKNOWI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, milk, whole spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## مورغ لكانوي برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبل بالزبادي، الحليب، التوابل الكاملة والبصل المقلي، ومغطاة بأرز بسمتي عطري، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## MURGH BOMBAY BIRYANI

Boneless chunks of chicken marinated in a special Bombay-style biryani masala, layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## مورغ بومباي برياني

أرز بسمتي يطهى مع شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا البرياني المميزة بطريقة بومباي، ويطهى على دوم في قدر فخار مغلق.

## MURGH SOFIYANI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, onions, ginger, garlic, cashew paste and whole spices, layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## مورغ سفياني برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبل بالبصل، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو والبهارات الكاملة، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

## MURGH MASALA BIRYANI

Bhuna chicken spiced with masala and layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	41.00
LARGE	130.00
XXXL	307.00

## مورغ مسالا برياني

أرز بسمتي ودجاج بهونا متبل بالمسالا، يطهى على دوم في قدر فخار مغلق.

## RAAN MASALA BIRYANI

Leg of baby lamb marinated overnight and slow roasted in the oven, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock on dum in a sealed earthen pot.

170.00

## ران مسالا برياني

ساق خروف صغير بطبخ الطهي في الفرن مع طبقات أرز بسمتي عطري مطبوخ مع مرق لحم ضأن على دوم في قدر فخار مغلق.

## BOTI HYDERABADI BIRYANI

Boneless chunks of mutton marinated in a special Hyderabad masala, layered with aromatic spices, basmati rice, potato and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	59.00
LARGE	184.00
X'TRA LARGE	310.00
XXXL	433.00

## بوتي حيدرآبادي برياني

برياني بخضر من قطع لحم الضأن بدون عظم تتبل مع مسالا حيدرآبادي الخاصة، مع البهارات العطرية، والأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT ROGANJOSH BIRYANI

Mutton Roganjosh layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	59.00
LARGE	184.00
XXXL	433.00

## جوش روجانجوش برياني

جوش لحم ضأن بدون عظم روجان مع أرز بسمتي عطري مطبوخ على دوم في وعاء فخاري محتوم.

## GOSHT NIZAMI BIRYANI

Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	56.00
LARGE	175.00
X'TRA LARGE	295.00
XXXL	412.00

## جوش نظامي برياني

برياني دلهي الخاص. شرائح الضأن بدون عظم متبل باللبن والبهارات والبصل المقلي، تطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT LUCKNOWI BIRYANI

Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, milk, whole spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	55.00
LARGE	172.00
XXXL	405.00

## جوش لكانوي برياني

قطع لحم بدون عظم متبل باللبن، اللبن، البهارات الكاملة والبصل المقلي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

## LUCKNOWI CHOPS BIRYANI

Mutton lucknowi chops, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	53.00
LARGE	166.00
XXXL	391.00

## لكانوي شوبس برياني

قطع لحم ضأن لكانوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT NALLI BIRYANI

Tender lamb shanks layered with spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	53.00
LARGE	166.00
XXXL	391.00

## جوش نللي برياني

برياني من شرائح لحم الضأن الطرية، تتبل بالبهارات وتطهى مع الأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

## BOTI MASALA BIRYANI

Boneless chunks of mutton marinated in garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

## بوتي مسالا برياني

شرائح لحم الضأن بدون عظم، تتبل في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم وقلقل حار وتطهى في الأرز البسمتي بنكهة بلزعفران على قدر فخار مغلق.

## GOSHT YAKHNI AWADHI BIRYANI

Boneless pieces of mutton layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum with a full-bodied lamb stock in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

## جوشت يخني عوادي برياني

قطع لحم ضأن منزوعة العظم مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي؛ مطبوخ على دوم مع مرق لحم غنم ممتلئ الجسم في قدر فخاري محكم الغلق.

## GOSHT KEEMA BIRYANI

Mutton mince cooked with garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 53.00

LARGE | 166.00

XXXL | 391.00

## جوشت كيما برياني

شرائح الضأن المفروم، يطهى بغارام مسالا، واللبن، والزنجبيل، الثوم، والقلقل الحار، مع الأرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT HYDERABADI BIRYANI

Chunks of mutton and chops marinated in a special Hyderabad masala, layered with aromatic basmati rice and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00

LARGE | 157.00

X'TRA LARGE | 265.00

XXXL | 370.00

## جوشت حيدرآبادي برياني

لحم ضأن و قطع متبله في مسالا حيدر آباد الخاصة، مطبوخة مع أرز بسمتي عطري ويصل مقلي على دوم في وعاء فخاري مغلق.

## GOSHT ZAFRANI BIRYANI

Chunks of mutton and chops marinated in saffron-infused yoghurt, layered with basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00

LARGE | 157.00

XXXL | 370.00

## جوشت زعفراني برياني

قطع لحم الضأن والقطع المتبله بالزبادي بالزعفران، مع طبقات من الأرز البسمتي والتوابل؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT SHAHI BIRYANI

Chunks of mutton and chops marinated in spices, yoghurt, cashew paste and cream; layered with saffron-infused basmati rice, garnished with cashew and raisins; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00

LARGE | 157.00

XXXL | 370.00

## جوشت شاهي برياني

قطع لحم الضأن و قطع اللحم المتبله في البهارات واللبن ومعيون الكاجو والقشدة؛ طبقات من أرز بسمتي منقوع بالزعفران، مزين بالكاجو والزبيب، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT KI BIRYANI

Chunks of mutton and chops marinated in garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00

LARGE | 145.00

XXXL | 342.00

## جوشت كي برياني

قطع وشرائح الضأن متبله في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم، قلقل حار، تطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

## AATISH-E-JHINGA BIRYANI

Chargrilled jumbo prawns, layered with spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 85.00

LARGE | 262.00

X'TRA LARGE | 440.00

XXXL | 615.00

## آتش - اي - جهنجا برياني

روبيان حجم كبير في تنبيلة اللبن الخاصة، يشوى على الفحم ثم يطهى مع البهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

## JHINGA MASALA BIRYANI

Prawns marinated with garam masala, ginger and chillies, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 57.00

LARGE | 178.00

X'TRA LARGE | 300.00

XXXL | 419.00

## جهنجا مسالا برياني

روبيان محضر على نار هادئة مع الفلفل الحار، غارام مسالا والزنجبيل، ويطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

## MACHLI TIKKA BIRYANI

Chargrilled salmon/hammour fillet, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 65.00

LARGE | 202.00

X'TRA LARGE | 340.00

XXXL | 475.00

## مشلي تكا برياني

مشوي سلمون/ هامور فيليه مع صلصة خاصة وتوابل وأرز بسمتي عطري؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## MACHLI BIRYANI

Fillet of salmon/hammour layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 57.00

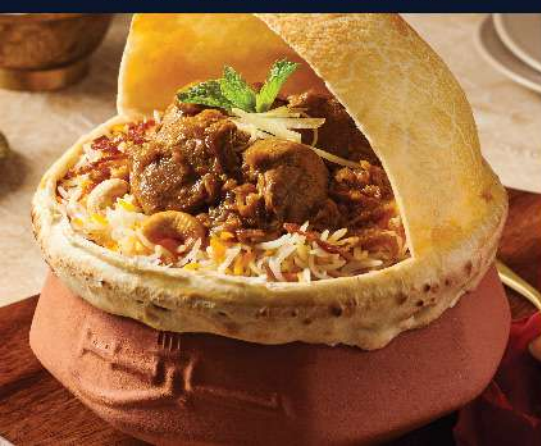
LARGE | 178.00

XXXL | 419.00

## مشلي برياني

فيليه سلمون/ هامور مع صلصة خاصة، توابل وأرز بسمتي عطري؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## GOSHT LUCKNOWI BIRYANI



## GRILLED HAMMOUR PULAO



## TANDOORI POMFRET PULAO

Tandoori whole Pomfret, served with basmati rice cooked with tomato puree, fried onions, spices, raisins and julienne of carrots.

90.00

## تندوري بومفريت بولوا

تندوري بومفريت كامل، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع هريسة الطماطم، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان من الجزر.

## GRILLED HAMMOUR PULAO

Grilled whole Hammour, served with basmati rice cooked with tomato puree, fried onions, spices, raisins and julienne of carrots.

90.00

## هامور مشوي بولوا

هامور كامل مشوي، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع طماطم مهروسة، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان جزر.

## JHINGA KALIMIRCH PULAO

Mildly spiced chargrilled shrimp cooked with aromatic basmati rice; garnished with fried onions.

67.00

## جهينجا كاليميرش بولوا

روبيان مشوي متبل قليلاً مطبوخ مع أرز بسمتي عطري؛ مزين بالبصل المقلي.

## GOSHT NOORMAHAL PULAO

Deep fried mutton mince balls and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock; garnished with fried onions.

52.00

## جوشت نور محل بولوا

كرات لحم الضأن المقلية والأرز البسمتي العطري المطبوخ في مرق لحم الضأن كامل الجسم؛ مزينة بالبصل المقلي.

## GOSHT YAKHNI PULAO

Mildly spiced pieces of lamb and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock; garnished with fried onions.

52.00

## جوشت يخني بولوا

أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح الضأن الحارة قليلاً، تطهى في مرق لحم الضأن ذات النكهات القوية، ويعلوه البصل المقلي للتزيين.

## MURGH IRANI PULAO

Chargrilled chicken malai kabab, served with rice cooked in a full-bodied chicken stock; garnished with dried cranberry and fried onions.

47.00

## مورغ إيراني بولوا

كباب مالاي دجاج مشوي، يقدم مع أرز مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم؛ مزين بالتوت البري المجفف والبصل المقلي.

## MURGH YAKHNI PULAO

Mildly spiced pieces of chicken and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock; garnished with fried onions.

44.00

## مورغ يخني بولوا

قطع من الدجاج المتبل بشكل خفيف والأرز البسمتي العطري المطبوخ في مرق لحم ضأن كامل الجسم، ومزينة بالبصل المقلي.

## MURGH PULAO

Mildly spiced pieces of chicken and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied chicken stock; garnished with fried onions.

42.00

## مورغ بولوا

أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح دجاج حارة قليلاً، تطهى في مرق دجاج قوية النكهات، ويعلوه البصل المقلي للتزيين.

## STUFFED MUSHROOM BIRYANI

Chargrilled mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 48.00

LARGE | 151.00

X'TRA LARGE | 255.00

XXXL | 356.00

## المحشو مشروم برياني

فطر مشوي على الفحم ومحشو بالسبانخ وجبن قريش مع البهارات والصلصة، يطهى في الأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

## PANEER TIKKA BIRYANI

Chargrilled paneer tikka pieces, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 48.00

LARGE | 151.00

X'TRA LARGE | 255.00

XXXL | 356.00

## بانير تكا برياني

مكعبات بانير تكا مشوية على الفحم، تطهى في الصلصة، والبهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

## BHARWAN ALOO BIRYANI

Cottage cheese stuffed chargrilled potatoes, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

44.00

## بهروان ألو برياني

البطاطس المشوية المحشوة بالجبن، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري والماسالا الحلوة والحامضة؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## VILAYATI SUBZI BIRYANI

Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms), layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 44.00

LARGE | 139.00

XXXL | 328.00

## فيلاتي سبزي برياني

خضار طازجة وشهية (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر)، تعلوها طبقات صلصة مميزة، بهارات، أرز بسمتي، وتحضر على دوم في قدر فخار مغلق.

## SUBZI MASALA BIRYANI

A medley of vegetables, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 40.00

LARGE | 127.00

X'TRA LARGE | 215.00

XXXL | 300.00

## سبزي مسالا برياني

أرز بسمتي يطهى مع الخضار الطازجة في صلصة مسالا حلوة وحامضة على دوم في قدر فخار مغلق.

## PLAIN BIRYANI

Aromatic saffron-infused basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

30.00

## برياني سادة

أرز بسمتي بنكهة الزعفران العطري والتوابل، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## BANARASI PULAO

Assorted vegetables and paneer, flavoured with garam masala and green chillies, layered with saffron-infused basmati rice.

30.00

## بنارسي بولوا

أرز بسمتي بالزعفران يطهى مع الخضار الطازجة، قطع البانير، وغارام مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

<b>SUBZI PULAO</b> Assorted vegetables sautéed with aromatic basmati rice.	27.00	<b>سيزي بولاو</b> تشكيلة خضار سوتيه مع الأرز البسمتي.
<b>JEERA PULAO</b> Aromatic saffron-infused basmati rice tempered with cumin seeds.	23.00	<b>جيرا بولاو</b> أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم مع بذور الكمون.
<b>JEERA RICE</b> Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.	21.00	<b>جيرا أرز</b> أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.
<b>BIRYANI KE CHAWAL</b> Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.	19.00	<b>برياني كي شاول</b> أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم.
<b>SADA CHAWAL</b> Plain and simple aromatic basmati rice.	16.00	<b>سادا شاول</b> أرز بسمتي أبيض سادة.

## ROTIYAN / INDIAN BREADS

### الخبز / الخبز الهندي

<b>SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA</b> Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.	15.00	<b>شاهي بهروان نان/ كولشا</b> تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.
<b>BHARWAN NAN/KULCHA</b> Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.	13.00	<b>بهروان نان/ كولشا</b> تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.
<b>SHAHI BHARWAN PARATHA</b> Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.	15.00	<b>شاهي بهروان باراتا</b> تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.
<b>BHARWAN PARATHA</b> Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.	13.00	<b>بهروان باراتا</b> تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.
<b>GOSHT KEEMA NAN/KULCHA</b> Tandoori white flour bread baked with a filling of mutton mince.	18.00	<b>جوشت كيما نان/ كولشا</b> خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.
<b>GOSHT KEEMA PARATHA</b> Tandoori whole wheat flour bread baked with a filling of mutton mince.	18.00	<b>جوشت كيما باراتا</b> خبز تندوري من دقيق القمح الكامل مخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.

VILAYATI SUBZI BIRYANI



NAN (FLAVOURED)



<b>SHEERMAL</b> White flour bread made with sugar and saffron flavoured milk; baked in a tandoor.	12.00	<b>شيرمال</b> خبز الدقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران؛ مخبوز في تندور.
<b>ZAFRANI PARATHA</b> White flour bread flavoured with saffron.	12.00	<b>زعفراني باراتا</b> خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.
<b>RESHMI PARATHA</b> A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.	09.00	<b>ريشمي باراتا</b> خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلّى بالسمن النقي على طاوة.
<b>CHEESE ZAATAR NAN</b> Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with zaatar.	14.00	<b>جبن زعتر نان</b> خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالزعتر.
<b>CHEESE LASOONI NAN</b> Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.	14.00	<b>جبن لاسوني نان</b> خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالتوم.
 <b>CHILLI CHEESE NAN</b> Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with chillies.	14.00	<b>نان بالجينة والفلفل الحار</b> خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من الجبن ومغطى بالفلفل الحار.
 <b>CHILLI NAN</b> White flour bread flavoured with chopped chillies; baked in a tandoor.	09.00	<b>الفلفل الحار نان</b> خبز الدقيق الأبيض بنكهة الفلفل المفروم؛ مخبوز في تندور.
<b>NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)</b> Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	<b>نان (الاسوني/ بياز/ بودينا / بالزبدة)</b> خبز الدقيق الأبيض بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
<b>KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)</b> Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	<b>كولشا (الاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)</b> خبز الدقيق الأبيض بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
<b>PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)</b> Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/ mint/butter.	09.00	<b>باراتا (الاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)</b> خبز دقيق القمح الكامل بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
<b>NAN</b> Soft white flour bread baked in a tandoor.	07.00	<b>نان</b> خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
<b>KULCHA</b> Flaky white flour bread baked in a tandoor.	07.00	<b>كولشا</b> خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
<b>PARATHA</b> Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	07.00	<b>باراتا</b> خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.
<b>TAFTAN</b> A soft, fluffy white flour bread made with milk and yoghurt, topped with black sesame seeds.	08.00	<b>تافتان</b> خبز ناعم طري يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسن بالحليب والزبادي، وتعلوه بذور السمسم.
<b>ROGHNI ROTI</b> Tandoori white flour bread made with ghee and milk.	09.00	<b>روغني روتي</b> خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض مع السمن والحليب.
<b>KHASTA ROTI</b> Whole wheat flour bread baked in a tandoor, flavoured with carom seeds.	06.00	<b>خاستا روتي</b> خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور، بنكهة الكمون الهندي.
<b>MAKKI ROTI</b> A traditional bread made with sweet cornmeal and white flour, baked and served topped with butter.	06.00	<b>مكي روتي</b> خبز تقليدي مصنوع من دقيق الذرة والطحين الأبيض، مخبوز ومغطى بالزبدة.
<b>ROOMALI ROTI</b> Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.	07.00	<b>رومالي روتي</b> خبز رفيع للغاية يحضر من تشكيلة من الدقيق الأبيض ودقيق القمح الكامل.
<b>TANDOORI BUTTER ROTI</b> Whole wheat flour bread baked in a tandoor, basted with butter.	05.00	<b>تندوري الزبدة روتي</b> خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.
<b>TANDOORI ROTI</b> Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	04.00	<b>تندوري روتي</b> خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.



# MEETHA / DESSERTS

## ميثا / الحلويات

### KNAFEH CHEESECAKE

A dessert made with lotus biscuit crumb, rosewater, cheesecake and topped with kataifi.

26.00

### كنافة تشيز كيك

حلوى مصنوعة من فتات بسكوف اللوتس، ماء الورد، تشيز كيك ومغطاة بالقطايفي.

### SHAHI PISTA CAKE

Pistachio ganache, whipped cream, pistachio sponge, crunchy pistachio crumble.

22.00

### لفستق شاهي كيك

جناش الفستق، كريمة مخفوقة، إسفنجة الفستق، فتات الفستق المقرمش.

### BREAD KA MEETHA

Homemade bread soaked in sweetened milk, topped with nuts and cardamom; served hot in an earthen pot.

22.00

### الخبز كا ميثا

خبز محلي الصنع متنوع في الحليب المحلى، مغطى بالمكسرات والهيل، تقدم في قدر فخار.

### MALPUA WITH RABDI

Sugar syrup-soaked pancake prepared with flour, milk and cardamom, fried in ghee; topped with (Rabdi) rich condensed milk.

20.00

### مالبوا مع رابدي

بان كيك منقوع في شراب سكر مصنوعة من دقيق، حليب، هيل مقلية في سمن ومغطاه بحليب مكثف غني.

### ZAFRANI PISTA FIRNI

A light dessert of milk and cream cooked with powdered basmati rice, flavoured with saffron, pistachio and kewda water; served in an earthen pot.

19.00

### زعفراني فستق فيرنى

حلوى الحليب والكريمة الخفيفة، المطبوخة بمسحوق أرز يسمتى بنكهة الزعفران، فستق وماء كيودا، تقدم في قدر فخار.

### KESAR RASMALAI

Miniature dumplings of curd cheese dipped in saffron and cardamom flavoured milk; garnished with nuts.

18.00

### كيسار رسملاي

زلابية صغيرة من جبن القريش المنقوعة في حليب بنكهة الزعفران والهيل، وتعلوها مكسرات للتزيين.

### ANGOORI RABDI

Curd cheese balls soaked in saffron-infused sweetened, thickened milk or 'rabdi'; served in an earthen pot.

17.00

### انجوري رابدي

كرات جبن قريش منقوعة في حليب كثيف ومحلى بنكهة الزعفران، ويعرف باسم رابدي، تقدم في قدر فخار.

### RABDI WITH TENDER COCONUT

A tropical twist on a classic, prepared with sweet thickened milk and tender coconut pulp, garnished with pomegranate seeds; served chilled in an earthen pot.

16.00

### رابدي مع طرية جوز الهند

لمسة استوائية كلاسيكية محضرة بالحليب السميك الحلو ولب جوز الهند الطري المزين ببذور الرمان، مبرد ويقدم في قدر فخار.

### BHARWAN GULAB JAMUN

Deep fried milk dumplings stuffed with saffron and pistachio, dipped in sugar syrup; garnished with nuts.

16.00

### بهروان جولاب جامون

قطائر الحليب المقلية المحشوة بالزعفران والفسق، مغموسة في شراب السكر، مزين بالمكسرات.

### GAJAR HALWA

Grated carrots glazed in butter, cooked in sweetened milk and khoya; garnished with nuts.

16.00

### جاجر حلاوة

جزر مبشور ممزوج بالزبدة، يطهى في الحليب المحلى وجبن خويا، وتعلوه مكسرات للتزيين.

### KULFI FALOODA

Fresh homemade ice cream served on a bed of vermicelli noodles, drizzled with rose syrup.

20.00

### كولفي فالودا

آيس كريم طازج، يقدم على طبقة من نودلز الشعيرية، ويعلوه شراب الورد.

BREAD KA MEETHA



KNAFEH CHEESECAKE



**KESAR PISTA MATKA KULFI**

A milk based frozen dessert flavoured with saffron and pistachio, traditionally made in an earthen pot.

17.00

كيسار بيستا ماتكا كولفي  
حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الزعفران  
والفستق، تُصنع تقليدياً في وعاء فخاري.

**DRY FRUIT MALAI KULFI**

Fresh homemade dry fruits kulfi.

17.00

فواكه مجففة ملاي كولفي  
كفلى الفواكه الجافة طازج منزلي الصنع.

**MANGO KULFI**

Fresh homemade kulfi flavoured with mango.

16.00

مانجو كولفي  
كولفى طازج محلى الصنع بنكهة المانجو.

**ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops)**

(Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Butterscotch, Date and Coconut)

20.00

آيس كريم متنوعة (٢ سكوب)  
(فانيليا، تشوكو بايت، سيتافال، مانجو، زبدة سكوتش،  
التمر وجوز الهند)

## AAB-E-SUKOON / BEVERAGES

## آب - اي - سكون / المشروبات

**ZAFRANI TEA**

11.00

زعفراني شاي

**MASALA TEA**

9.00

مسالا شاي

**TEA**

8.00

شاي

**TEA (BLACK/GREEN)**

7.00

شاي (أسود / أخضر)

**COFFEE**

10.00

قهوة

**GINGER ALE**

6.00

مزر الزنجبيل

**SPARKLING WATER**

12.00

مياه فوارة

**AERATED DRINKS**

6.00

مشروبات غازية

**STILL WATER (Large)**

7.00

مياه راقدة (كبير)

**STILL WATER (Small)**

4.00

مياه راقدة (صغير)

**SHAHI PISTA CAKE****RABDI WITH TENDER COCONUT**

# PLANNING A PARTY?

Private parties, corporate events, special occasion celebrations, product launches... Gazebo is equipped to handle the event from A to Z. Whether you only require food to be catered, or you need the entire function to be organized on a turnkey basis, at Gazebo your needs will be met. From indoor catering to outdoor catering and live cooking stations; planning the table decoration to crockery, cutlery, flowers, linen, liveried staff... Gazebo will take care of every little detail to make the event absolutely unforgettable.

**MOB: 055 9568414 / 055 5134862 / 055 5975265**

## تخطيط لحفلة؟

سواء كنت تريد إقامة حفلة خاصة أو فعالية مؤسسية أو احتفالاً بمناسبة خاصة أو إطلاق منتج جديد، فإن مطعم غازيبو على أتم استعداد لتلبية طلبات المناسبة من الألف إلى الياء. وسواء كان طلبك مجرد إحضار المأكولات، أو كنت تريد من ينظم المناسبة بكل تفاصيلها على أتم وجه، فطلبك ملبى لدى مطعم غازيبو، حيث يتولى فريق غازيبو الاهتمام بكل التفاصيل وأدقها، من تأمين المأكولات والمؤن داخل المباني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأدوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

المتحرك: ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤ / ٠٥٥ ٥١٣٤٨٦٢ / ٠٥٥ ٥٩٧٥٢٦٥

INDIAN CUISINE  
**G A Z E B O**  
CATERING SERVICES

## DUBAI

SILICON CENTRAL MALL, FIRST FLOOR  
TEL: 04 3978709

CITY WALK, AL WASL  
TEL: 04 5534580

ASWAAQ MALL, FIRST FLOOR, AL QUOZ 2  
TEL: 04 8880398

UNION COOP, LEVEL 1, MOTOR CITY  
TEL: 04 8357107

TOWER 3, NORTH PROMENADE, DUBAI CREEK HARBOUR  
TEL: 04 3547589

MALL OF THE EMIRATES, LEVEL 1, NEAR SKI DUBAI  
TEL: 04 2200294

IBN BATTUTA MALL, PERSIA COURT  
TEL: 04 4538433

JUMEIRAH LAKE TOWERS, CENTRAL PARK  
TEL: 04 5808411 / 04 5897654

UNION COOP, AL BARSHA SOUTH  
TEL: 04 3947470

CITY CENTRE ME'AISEM  
TEL: 04 4249984 / 04 4251807

KUWAIT STREET,  
NEXT TO ASTER HOSPITAL, MANKHOOL  
TEL: 04 3598555

CITY CENTRE MIRDIF, OASIS RESTAURANT AREA  
TEL: 04 2559960

CITY CENTRE DEIRA, LEVEL 2  
TEL: 04 2566999

BAY AVENUE, GROUND LEVEL,  
EXECUTIVE TOWER G, BUSINESS BAY  
TEL: 04 3444088

DIFC, MARBLE WALK, GATE BUILDING  
TEL: 04 3585550

MERCATO MALL, FIRST FLOOR, JUMEIRAH 1  
TEL: 04 3441772

BIN SOUGAT CENTRE, LEVEL 1, RASHIDIYA  
TEL: 04 2858338

ASWAAQ AL MIZHAR, LEVEL 1  
TEL: 04 2845548

UNION COOP, LEVEL 1, AL TWAR  
TEL: 04 2639400

## SHARJAH

SHARJAH CENTRAL, GROUND FLOOR  
TEL: 06 7691084

KING FAISAL STREET, OPP. SAFEER MARKET  
TEL: 06 5532999

SAHARA CENTRE, FIRST FLOOR  
TEL: 06 7415189

MATAJER AL JURAINA, NEAR UNIVERSITY CITY  
TEL: 06 5458500

## AJMAN

CITY LIFE MALL, AL JURF  
TEL: 06 7488135

CITY CENTRE AJMAN  
TEL: 06 5248286

## ABU DHABI

MARINA MALL, GROUND FLOOR  
TEL: 02 6280714

YAS MALL, LEVEL 1, OPP. VOX CINEMA  
TEL: 02 4482127

KHALIDIYAH MALL, GROUND LEVEL  
TEL: 02 6332100

DALMA MALL, GROUND LEVEL  
TEL: 02 5501717

FORSAN CENTRAL MALL, FIRST FLOOR  
TEL: 02 5753325

MAKANI MALL, LEVEL 1, AL SHAMKHA  
TEL: 02 5850614

## AL AIN

JIMI MALL, GROUND FLOOR  
TEL: 03 7349920

BAWADI MALL, LEVEL 1  
TEL: 03 7334589

MAKANI ZAKHER MALL  
TEL: 03 7805122

## RAS AL KHAIMAH

MANAR MALL, SOUTH ENTRANCE  
TEL: 07 2234276

## GAZEBO CATERING

MOB: 055 9568414 / 055 5975265  
055 5134862 / 055 5134961

DINE-IN

TAKE AWAY

CORPORATE ORDERS

OUTDOOR CATERING



All prices are inclusive of VAT  
(Value Added Tax)