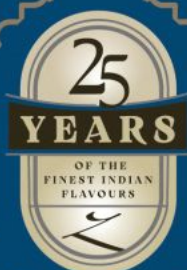




INDIAN CUISINE

G A Z E B O[®]

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, Mango, Strawberry:
Apple, Watermelon, Banana, Chocolate, Vanilla, Rose:

24.00
21.00

ميلك شيك

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

FRESH FRUIT JUICES

Mango, Pomegranate, Cocktail:
Orange, Watermelon, Pineapple, Black Grapes, Apple, Carrot,
Lemon Mint:

22.00
19.00

عصائر الفاكهة الطازجة

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

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.

KESAR PISTA LASSI

Thick saffron and pistachio flavoured yoghurt shake.

22.00

كيسار بيستا لاسي

زبادي سميك بنكهة الزعفران والفستق.

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/ MASALEDAR)

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

16.00

لاسي (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.

Water:
Soda/Sprite:

13.00
15.00

شيكاجيفي

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 🌶️

CITRUS COOLER



LIME GINGER MOJITO



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 آيسبرج، خبز محمص، جبنة بارميزان، توت 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

مربخ من الجرجير مع بقودونس، 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

مربخ 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.

22.00

فتوش

السلطة اللبنانية الشهيرة التي تحضر من تشكيلة الأعشاب المقرمشة، خيار، طماطم، خبز البيتا المقرمش، 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 بقودونس 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، بازिला، 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

Crudites of carrot, tomato, radish and cucumber.

14.00

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

كاشومبر 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 مثل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

ANAR PUDINA RAITA

Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.

14.00

أنار بودينا رايثا

زبادي مثل 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 رايتا
لبن زبادي بنكهة الثوم.

DAHI
Plain yoghurt.

09.00

دهي
لبن 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، الطماطم 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
عدس مقلي وبابادوم، يعلوه مزيج بنكهة مميزة من البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة، عصير ليمون وشات مسالا.

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

03.00

باباد (مشوي/مقلي)
بانديك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

KUCH NARAM KUCH GARAM

SNACKS & CHAAT

كوش نارام كوش جارام / الوجبات الخفيفة والشات

SAMOSA PLATTER
An assortment of mutton mince, chicken mince and cheese samosas (two pieces each).

26.00

طبق ساموسا
تشكيلة من سمبوسة لحم ضأن مفروم ودجاج مفروم وجبن (قطعتين لكل منهما).

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

27.00

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.

27.00

الجبن ساموسا
معجنات هرمية الشكل محشوة بجبن الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا، بقدوننس مفروم، بهارات.

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، مقرية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازيلة بالكمون، زنجبيل، فلفل أخضر حار، بذور الكزبرة.

MAKAI CHEESE TIKKI
A seasoned mixture of potatoes, fresh corn, and green peas, formed into small patties stuffed with cheese; shallow fried.

28.00

ماكاي تشيز تيككي
خليط مثيل من البطاطس والذرة الطازجة والبازلاء الخضراء، على شكل فطائر صغيرة محشوة بالجبن، مقرية بشكل سطحي.

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، يعلوه رشّة شات مسالا.

FATTOUSH



MURGH KEEMA 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 مقرنية ومهروسة، مغطاة بالزبادي المخفوق، صلصة خضراء و صلصة تمر هندي، مع رش التوابل و السبغة.

DAHI BATATA PURI

Fried puris stuffed with mashed potato, topped with yoghurt, green chutney, tamarind chutney and sev.

18.00

دهي بطاطا بوري

بوري مقرني محشو بالبطاطس المهروسة، ومغطى بالزبادي والصلصة الخضراء وصلصة التمر الهندي والسيف.

SEV PURI

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

18.00

سيف بوري

بابدي مغطى بالبطاطس المهروسة، السيف، الصلصة الخضراء وصلصة التمر الهندي.

MASALA FRIES

Cajun spiced french fries.

17.00

مسالا فرايز

بطاطا مقرنية متبله بالكاجون.

FRENCH FRIES

Baton cut deep fried potatoes.

15.00

البطاطس المقرنية

قطع البطاطس المقرنية 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 يakhni 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 يakhni شوربة

شوربة شهية تحضر من كوارع الضأن المطهوه على نار هادئة طوال الليل، تزيّنها 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

لاسوني 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

تماتار شوربة

شوربة شهية تحضر من بوري الطماطم، بهارات، مرقة الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكارا.

KABAB CHARCOAL GRILL SE

كباب مشوي على الفحم

MURGH / CHICKEN

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 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 المقروم الممتلئ بالهبل، 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 المقروم الممتلئ، المغلف بالبصل المقروم والفلفل الرومي، وتشوى على الفحم.

MURGH MALAI SEEKH

Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

38.00

مورغ ملاي سيخ

سيخ دجاج مقروم مبهر قليلًا، 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 متبلّة 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

أفخاذ دجاج طرية متبلّة 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 مشوية على الفحم متبلّة 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 المبهر بمسحوق 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 مثيل بالزبادي، جبة 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 متبلّة في مزيج اللبن، دقيق عارام محمص، كريمة، بيض، وتشوى على الفحم.

PESHAWARI MURGH TIKKA

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

39.00

بيشاواري مورغ تكا

قطع دجاج منزوعة العظم متبلّة بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتشوى على الفحم.

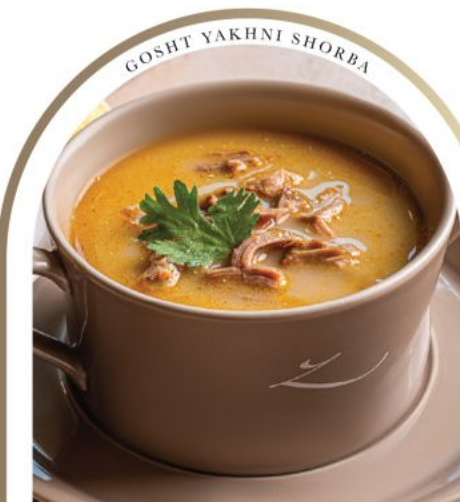
MURGH ACHARI TIKKA

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

39.00

مورغ أشاري تكا

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



LASOONI MURGH TIKKA Boneless chunk of chicken marinated in garlic flavoured yoghurt; chargrilled.	39.00	لاسوني مورغ تکا قطع دجاج مخليه من العظم متبل باللين بنكهة الثوم وتنشوي على الفحم.
MURGH TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.	39.00	مورغ تکا شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتنشوى على الفحم.
GOSHT / MUTTON		
 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 - سکنديري 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.
TANDOORI RAAN Leg of baby lamb marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.	100.00	تندوري ران فخذ لحم ضان صغير متبل بالزبادي المنقوع بالبهارات التندورية، وتنشوى على الفحم.
PESHAWARI GOSHT TIKKA Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.	53.00	پیشاواری جوشت تکا مكعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثوم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتنشوى على الفحم.
KALIMIRCH GOSHT TIKKA Mutton cubes marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.	53.00	کالیمیرش جوشت تکا مكعبات لحم الضأن المتبله بالزبادي والمنبلة بالفلفل الاسود المطحون الطازج، وتنشوى على الفحم.
 BURRAH CHOPS LAZEEZ Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.	47.00	برّہ شویس لذیذ 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 tikis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.	52.00	جوشت جالواتي کباب أقراص لحم الضأن المفروم جيداً تتبل بالبهارات، شرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقه ااراتا ريشمي.
GOSHT GILAFI SEEKH Seekh made from mutton mince, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.	49.00	جوشت جلافي سیخ سیخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومغطى بالبصل المفروم والفلفل الحلو، ویشوی على الفحم.
GOSHT LUCKNOWI SEEKH Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.	47.00	جوشت لکناوي سیخ سیخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والبصل المفروم، ویشوی على الفحم.
SEEKH-E-DUM PUKHT Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.	47.00	سیخ - اي - دوم بوخت سیخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشبيهة بنكهة معتدلة، ویشوی على الفحم.
LOBSTER		
LOBSTER TANDOORI Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.	105.00	لوبستار تندوري لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم يشوى 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، ویشوی على الفحم.
JHINGA / PRAWNS		
AATISH-E-JHINGA Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.	75.00	آتش - اي - جهینجا روبان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، ویشوی على الفحم.
JHINGA TANDOORI Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.	75.00	جهینجا تندوري روبان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، ویشوی 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، ويشوى 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، غارام 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		السمك
TANDOORI POMFRET Whole white pomfret marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.	75.00	تندوري بومفريت سمك ريدي أبيض كامل، يتبل اللبن بنكهة تندوري مسالا، ويشوى على الفحم.
GRILLED HAMMOUR Whole hamour 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 hamour marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.	55.00	كاليميرش ماهي تكا مكعبات هامور منزوعة العظم متبله بالزبادي مع الفلفل الأسود المطحون الطازج، ويشوى على الفحم.
PESHAWARI MAHI TIKKA Boneless cubes of hamour marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.	55.00	بيشاواري ماهي تكا مكعبات هامور منزوعة العظم متبله بالزبادي، التوابل العطرية، الثوم والزنجبيل؛ ويشوى على الفحم.
HARIYALI MAHI TIKKA Boneless cubes of salmon/hamour marinated in a paste of coriander, green chilli, ginger, garlic and spices; chargrilled.	55.00	هاريالي ماهي تكا مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبله في عجينة من الكزبرة والفلفل الأخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.
MAHI TIKKA LASOONI Fillet of salmon/hamour 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/hamour 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.



SUBZ GALAWATI KABAB

Mince vegetables mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikki; shallow fried and served on a bed of reshami paratha.

44.00

سبز جالواتي كباب

خضراوات مفرومة مخلوطة مع التوابل والفلفل الأخضر المفروم والكزبرة، وتشكل على شكل تيكلي؛ مقليّة قليلاً وتقدم على طبقه من ريشمي باراتا.

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

بهاروان بانير تكا

قطع دائرية من الجبن القريش متبلّة بالزبادي والبهارات ومحشوة بمزيج من الجبن القريش والكاجو والبيب، 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 متبلّة 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

كاليميرش بانير تكا

قطع جبن قريش متبلّة في اللبن المبهّر 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 متبلّة باللبن وغارام مسالا، بنكهة الثوم الشهية، 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 متبلّة 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 المتبلّة 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.

34.00

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 بال-spinach 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

آلو شنتنی والا

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

DESI KHANE KI BAHAR

CURRIES

ديسي كهاني كي بهار / كاري

MURGH / CHICKEN

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 قورمه

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

MURGH TIKKA MASALA

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

53.00

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 بالجبنه والكريمة الطازجة، مع الزبدة والكريمة.

MURGH KALIMIRCH KABAB MASALA

Chargrilled chicken kalimirsch 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 بيشاواري تيكما 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.

DUM MURGH HANDI KORMA



TANDOORI MURGH MASALA



	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.
	MURGH KHURCHAN Chargrilled chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy;	43.00	مورغ خورشان قطع دجاج مشوية على اللهب مع البصل والأعشاب الطازجة والبهارات في مرق الطماطم.
	MURGH ROGANJOSH Boneless pieces of chicken cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.	43.00	مورغ روجانجوش قطع دجاج مسحب مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر حار، جارام مسالا وطماطم.
	BHUNA MURGH 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	بهونا مورغ مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيدًا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.
	MURGH KEEMA METHI Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices, flavoured with fried fenugreek leaves.	41.00	مورغ كيما ميثي دجاج مفروم مطبوخ مع البصل، الطماطم، معجون الثوم والزنجبيل والبهارات المطحونة، بنكهة أوراق الحليّة المقلية.
	MURGH KEEMA DOPYAZA Minced chicken cooked with onions and tomatoes, flavoured with ginger, garlic and green chillies, finished with butter.	41.00	مورغ كيما دوبيازا دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم، بنكهة الزنجبيل، الثوم والفلفل الأخضر، مع الزبدة.
	DUM MURGH KEEMA Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.	41.00	دوم مورغ كيما دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.
	MURGH LAHORI A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.	41.00	مورغ لاهوري طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.
	IRANI MURGH Boneless pieces of chicken cooked with ginger garlic paste, yoghurt, almond paste and spices, finished with kewda water, cream and saffron.	42.00	إيراني مورغ قطع دجاج مسحب مطبوخة مع معجون الزنجبيل والثوم، الزبادي، معجون اللوز والبهارات، مع ماء كيودا، كريمة وزعفران.
	MURGH HANDI Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.	40.00	مورغ هاندي شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلا، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.
	MURGH ACHARI A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.	40.00	مورغ أشاري طبق دجاج ينكهات حارة، مثل المخلل المطهو في توابل التخليل، مع نكهة الفلفل الأحمر الحار.
	MURGH CHETTINADU Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.	40.00	مورغ شيتينادو شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الاحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.
	SAAG MURGH LASOONI Chicken cubes in a garlic-infused spinach gravy, flavoured with nutmeg and cinnamon.	40.00	ساج مورغ لاسوني مكعبات الدجاج مع صلصة أسياخ المتبلّة بالثوم والقرصة وجوزة الطيب.
	MURGH KORMA 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	مورغ قورمة 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.
	TAWA MURGH MASALA 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	توا مورغ مسالا دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكمون، وبعלוه بيض مسلوق.
	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 كدائي بيشاواري بخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كدائي.
	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.

TANDOORI RAAAN MASALA

Grilled leg of baby lamb, simmered in a mildly spiced tomato gravy.

120.00

تندوري ران مسالا

مخذ لحم ضأن مشوي، مطهو على نار هادئة في مرق الطماطم المثلل بشكل خفيف.

GOSHT KALIMIRCH TIKKA MASALA

Grilled pieces of mutton kalimirsch tikka in an onion-cashew gravy, delicately flavoured with pepper.

65.00

جوشت كاليميرش تكا مسالا

قطع مشوية من لحم الضأن كاليميرش تكا في مرق البصل والكاجو، بنكهة الفلفل الرقيقة.

GOSHT TIKKA MASALA

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

65.00

جوشت تكا مسالا

شرائح لحم الضأن الطرية تشوي 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 عطرى مصنوع من لحم الضأن منزوع العظم في مرق الكاجو والبصل مع مسحوق الفلفل الحار والتوابل الأخرى، تقدم في 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 مشوي على اللهب، مطبوخ في 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

برّة شوبس مسالا

شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، ثوم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعطوها الزعفران وكويدا مذاب في 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 مقلى، 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 في اللبن، الزنجبيل، الثوم، البصل، الكاجو، ويعطوها 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، ثوم، 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 هي طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم. مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، 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 الخردل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معاً في صلصة الطماطم والنمر الهندي.

KADAI GOSHT

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

51.00

كداي جوشت

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

NALLI KA KHAAS SALAN

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

50.00

نلّي كا خاص سالان

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 كوفته مسالا كرات لحم الضأن المقلية المطبوخة في صلصة البصل والكاجو والطماطم، متيلة 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 قورمه الضأن بالعظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند جاف، كزبرة، منكهة بمعجون زنجبيل ثوم، ورقائق فلفل أحمر.
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 الغلق 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 و بهارات 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 المتيلة.
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 المتيلة 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 قورمه قطع جراد البحر مطبوخة في مرق غني ناعم مصنوع من الزبادي، معجون الطماطم والكريمة الطازجة، متيلة 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 روبان كبير الحجم، يشوى 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 روبان جامبو مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق طماطم متيلة قليلاً.
 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 روبان متوسط الحجم مشوي، مطبوخ في مرق متيل 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 روبان 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 لذيز روبان شهوي مطهو على نار هادئة في 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 روبان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.
 JHINGA KADAI Prawns stir fried with capsicum and tomatoes, spiced with green chillies and black pepper.	55.00	جهينجا كداي روبان مقلي مع الفلفل الرومي، الطماطم، وبوتيل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

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

55.00

جهينجا پيشاوري
روبيان طري 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 في مسالا حارة من الفلفل الاحمر والبصل والطماطم والكزبرة وجارام مسالا.

MACHLI / FISH

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

90.00

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

90.00

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

67.00

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

67.00

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

57.00

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

57.00

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

57.00

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

57.00

SUBZI / VEGETABLES

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

46.00

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

46.00

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

46.00

السّمك

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

تندوري بومفريت مسالا
السّمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، وبرش بالفلفل.

مشلي تكا مسالا
مشوي سلمون / هامور مع مرق لذيق من البصل والطماطم والكاجو.

مشلي پيشاوري تكا مسالا
هامور پيشاوري تكا مشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.

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

مشلي توا مسالا
مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم؛ منقوشة بالمرمان مع رشها بالفلفل.

لال ميرش كي مشلي
فيليه من سلمون / هامور يطهى في صلصة البصل، الطماطم والفلفل الأحمر.

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

الخضار

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

تندوري بروكلي مسالا
بروكلي مشوي مقلي مع البهارات، مطهي في مرق الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم ومسحوق الفلفل الحار.

سيزي سيخ كباب مسالا
سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلي وطماطم، بمذاق محسن مع جبنه خويا.



BHARWAN ALOO MASALA Grilled stuffed potatoes sauted with ginger, garlic and green chillies, cooked in an onion-cashew gravy; flavoured with spices.	45.00	بھروان آلو مسالا بظاظ مشوية محشوة مقليه 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 شهية 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 لكريمية السمكية، 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 ماكهنّي 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	بالاك 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 مبشور 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 متر جبن قريش مقلي، وأوراق الحلبة المقلية، والبالاء 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 متر بانير فطر طازج مع بازيل، 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 جبن قريش طازج يشوّخ 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 جبن قريش طازج، تتبل بالكمون 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 جبن قريش مقلي وذرة طازجة مع البهارات.
PANEER JALFREZI Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.	33.00	بانير جالفريزي مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازيل تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.
PALAK PANEER Fried cottage cheese simmered in a spinach based gravy; tempered with spices.	32.00	بالاك بانير جبن قريش مقلي مطهو 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 كوفتة 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، تعلوها 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) تنبل 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 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، بازليلا، جبن قريش، تشكيلة خضار متبله بغارام مسالا.

SUBZI KOLHAPURI

A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.

32.00

سبزي كولهابوري

توليفة من الخضار الطازجة في صلصة الفلفل الأحمر الحارة الممزوجة مع ورق الكاري.

KADAI SUBZI

Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.

32.00

كداي سبزي

بخنة الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبيل تطهى مع مسالا كداي.

BHINDI DOPYAZA

Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.

32.00

بهيندي دوبيازا

بامية متبله ومقلية مع الكمون ومكعبات البصل في صلصة الطماطم.

MIRCH KA SALAN

Stir fried stuffed chillies in a special sauce of sesame seeds, peanuts and coconut; flavoured with spices.

32.00

مرش كا سالان

فلفل محشو ومقلية في صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.

LAHORI ALOO

Baby potatoes cooked in a tangy sauce of tomatoes, yoghurt, red chilli powder, ginger and garlic; infused with fenugreek powder.

30.00

لاهوري آلو

بطاطا تطهى في صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الأحمر، معجون الزنجبيل والثوم بنكهة مسحوق الحلبة.

KHUMBH MUTTER MASALA

Button mushrooms and green peas simmered in a cashew-onion gravy; finished with cream and butter.

35.00

خومب متر مسالا

فطر الأزرار والبازيلا الخضراء المطبوخة في صلصة الكاجو والبصل، مع الكريمة والزبدة.

LASOONI PALAK

Blanched spinach gravy infused with spices and topped with fried garlic.

30.00

لاسوني بالاك

مرق السبانخ المسلوقة مع التوابل ومغطى بالثوم المقلية.

ALOO PALAK

Diced potatoes cooked in a spinach based gravy; tempered with spices.

30.00

آلو بالاك

بوريه السبانخ المطهوه مع مكعبات البطاطا المتبله بالبهارات.



ALOO METHI Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.	30.00	آلو ميثي مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكمون، الفلفل الحار، تقلي مع الحلية.
ALOO GOBI ADRAKI Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.	30.00	آلو جوبي ادرائي مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.
ACHARI ALOO Baby potatoes cooked in a pickle-flavoured, medium-spiced gravy; tempered with mustard, fennel and curry leaves.	27.00	أشاري آلو بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلاً بنكهة المخلل مع الخردل، والشمر، وورق الكاري.
SARSON KA SAAG Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.	27.00	سارسون كا ساج معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للتزيين.
KADAI CHOLE Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.	27.00	كداي شولي حمص مع البصل، وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الكركم، وغارام مسالا، وكاداي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.
DAL - E - KHAAS Slow-cooked whole urad lentils with tomatoes and home churned butter.	29.00	دال - اي - خاص عدس أوراد كامل محضر على نار هادئة مع الطماطم، والزبدة المصنوعة بالطريقة المنزلية.
DAL TADKA Split yellow lentils tempered with cumin, garlic, tomatoes and red chillies.	25.00	دال تادكا 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 مشيلة في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرق 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 شهية تشوى 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 كبشري بنكهات شهية 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 كاباب ريشمي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى 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 كاباب دجاج ملاي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى 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 أسياخ دجاج مفروم بنكهات لذيدة 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.

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 متبلّة 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 متبلّة 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 متبلّة بالبريادي، 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 متبلّة باللبن، البصل، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو والبهارات الكاملة، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH SINDHI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated in a special Sindhi-style biryani masala, layered with aromatic basmati rice, potatoes and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

مورغ سندي برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبلّة بهارات برياني مسالا خاصة على الطريقة السندية، ومغطاة بأرز بسمتي عطري، وبطاطس، وبصل مقلي؛ مطبوخة على دوم في وعاء فخاري 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 متبلّ 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

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

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

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

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

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

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

 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

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

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

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

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

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

JHINGA HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	62.00
LARGE	193.00
XXXL	454.00

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

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

بوتي حيدرآبادي برياني

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

جوشٹ روگانجوش برياني

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

جوشٹ نظامي برياني

برياني دلهي الخاص: شرائح الضأن بدون عظم متبله باللبن والبهارات والبصل المقللي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

جوشٹ لکناوي برياني

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

جوشٹ نلّی برياني

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

بوتي مسالا برياني

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

جوشٹ یخني عوادي برياني

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

جوشٹ کيما برياني

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

جوشٹ حيدرآبادي برياني

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

جوشٹ زعفراني برياني

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

جوشٹ شاهي برياني

قطع لحم الضأن وقطع اللحم المتبله في البهارات واللبن ومعدون الكاجو والقشدة، طبقات من أرز بسمتي منقوع بالزعفران، مزین بالكاجو والزبيب، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

جوشٹ کي برياني

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

آتش - اي - جهينجا برياني

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

جهينجا حيدرآبادي برياني

روبيان متبل بمسالا حيدرآبادي الخاصة، ومغطى بأرز بسمتي عطري وبصل مقللي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

جهينجا مسالا برياني

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

مشلي تڪا برياني

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

MACHLI HYDERABADI BIRYANI
Fillet of hammour marinated in a special Hyderabad masala, layered with aromatic basmati rice and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 62.00
LARGE | 193.00
XXXL | 454.00

مشلي حيدرآبادي برياني
سمك الهامور فليه المتبل بمسالا حيدر آباد الخاصة، والغطاء بالارز البسمتي العطري والبصل المقلي، 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
فليه سلمون/ هامور مع صلصة خاصة، توابل وأرز بسمتي عطري، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

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

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 بولاو
كرات لحم الضأن المقيلة والارز 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 بولاو
أرز بسمتي بالتكهات العطرية وشرائح الضأن الحارة قليلا، تطهى في مرقة لحم الضأن ذات التكهات القوية، وبعلوه 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 بولاو
كتاب 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 بولاو
قطع من الدجاج المتبل بشكل خفيف والارز البسمتي العطري المطبوخ في مرق لحم ضأن كامل الجسم، ومزينة بالبصل المقلي.

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 بالاسبانخ وجبن قريش مع البهارات والصلصة، يطهى في الارز 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 والارز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

TANDOORI BROCCOLI BIRYANI
Chargrilled broccoli florets, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

48.00

تندوري بروكلي برياني
براعم البروكلي المشوية، مع صلصة مميزة والتوابل والارز البسمتي العطري، مطبوخة 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.

48.00

بهران ألو برياني
البطاطس المشوية المحشوة بالجبن، مع طبقات من الارز البسمتي العطري والمسالا الحلوة والحامضة، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

EGG MASALA BIRYANI
Boiled eggs in a special masala layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 41.00
LARGE | 130.00
XXXL | 307.00

بيض مسالا برياني
بيض مسلوق في مسالا خاصة مع طبقات من الارز البسمتي العطري، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

SUBZI HYDERABADI BIRYANI
A medley of vegetables and paneer cubes layered in a special Hyderabad masala, aromatic spices and basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

سبزي حيدرآبادي برياني
مزيج من الخضروات ومكعبات البانير المطبوخة في مسالا حيدرآبادي الخاصة والتوابل العطرية والارز البسمتي، مطبوخ 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

فيلایاتی سبزی بریانی

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

سبزی مسالا بریانی

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

بریانی سادة

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

SUBZ BANARASI PULAO

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

30.00

سبز بنارسی بوللو

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

JEERA PULAO

Aromatic saffron-infused basmati rice tempered with cumin seeds.

23.00

جیرا بوللو

أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم مع بذور الكمون.

JEERA RICE

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.

21.00

جیرا أرز

أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.

BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

19.00

بریانی کی شاول

أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم.

SADA CHAWAL

Plain and simple aromatic basmati rice.

16.00

سادا شاول

أرز بسمتي أبيض سادة.

ROTIYAN

INDIAN BREADS

الخبز / الخبز الهندي

SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.

15.00

شاهی بهروان نان/ کولشا

تندوري خبز دقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.

BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

13.00

بهروان نان/ کولشا

تندوري خبز دقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.

SHAHI BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.

15.00

شاهی بهروان پاراتا

تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.

BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

13.00

بهروان پاراتا

تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.

GOSHT KEEMA NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread baked with a filling of mutton mince.

18.00

جوشت کيما نان/ کولشا

خبز التندوري المصنوع من دقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.

GOSHT KEEMA PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread baked with a filling of mutton mince.

18.00

جوشت کيما پاراتا

خبز تندوري من دقيق القمح الكامل مخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.

SHEERMAL

White flour bread made with sugar and saffron flavoured milk; baked in a tandoor.

12.00

شیرمال

خبز دقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران، مخبوز في تندور.

ZAFRANI PARATHA

White flour bread flavoured with saffron.

12.00

زعفرانی پاراتا

خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.

RESHMI PARATHA A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.	09.00	ريشمي باراتا خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلي بالسمن النقي على طاوة.
CHEESE ZAATAR NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with zaatar.	14.00	جبن زعتر نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالزعتر.
CHEESE LASOONI NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.	14.00	جبن لاسوني نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالنوم.
CHILLI CHEESE NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with chillies.	14.00	نان بالجبنة والفلفل الحار خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من الجبن ومغطى بالفلفل الحار.
CHILLI NAN White flour bread flavoured with chopped chillies; baked in a tandoor.	09.00	الفلفل الحار نان خبز الدقيق الأبيض بنكهة الفلفل المفروم؛ مخبوز في تندور.
NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	نان (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة النوم/البصل/النعناع/الزبدة.
KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	كولشا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة النوم/البصل/النعناع/الزبدة.
PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	باراتا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز دقيق القمح الكامل بنكهة النوم/البصل/النعناع/الزبدة.
NAN Soft white flour bread baked in a tandoor.	07.00	نان خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
KULCHA Flaky white flour bread baked in a tandoor.	07.00	كولشا خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
PARATHA Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	07.00	باراتا خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.
TAFTAN A soft, fluffy white flour bread made with milk and yoghurt, topped with black sesame seeds.	08.00	تافتان خبز ناعم طري يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسن بالحليب والزبادي، وتعلوه بذور السمسم.
ROGHNI ROTI Tandoori white flour bread made with ghee and milk.	09.00	روغني روتي خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض مع السمن والحليب.
KHASTA ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor; flavoured with carom seeds.	06.00	خاستا روتي خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور، بنكهة الكمون الهندي.
MAKKI ROTI A traditional bread made with sweet cornmeal and white flour, baked and served topped with butter.	06.00	مكي روتي خبز تقليدي مصنوع من دقيق الذرة والطحين الأبيض، مخبوز ومغطى بالزبدة.



ROOMALI ROTI

Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.

07.00

رومالي روتي
خبز رفيع للغاية يحضر من تشكيلة من الدقيق الأبيض ودقيق القمح الكامل.

TANDOORI BUTTER ROTI

Whole wheat flour bread baked in a tandoor, basted with butter.

05.00

تندوري الزبدة روتي
خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.

TANDOORI ROTI

Whole wheat flour bread baked in a tandoor.

04.00

تندوري روتي
خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

MEETHA

DESSERTS

ميثا / الحلويات

KNAFEH CHEESECAKE

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

26.00

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

SHAHI PISTA CAKE

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

22.00

لفستق شاهي كيك
جناش الفستق، كريمة مخفوقة، إسفنجية 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 منقوع في الحليب المحلي، مغطى بالمكسرات والهيل، تقدم في قدر فخار.

SHAHI TUKDA

Homemade dough, deep fried in ghee and soaked in a cardamom and rose infused syrup, topped with white chocolate rabdi and slivered nuts.

22.00

شاهي توكدا
عجينة منزلية الصنع، مقلية بالسمن ومنقوعة في شراب منقوع بالهيل والورد، ومغطاة بالشوكولاتة البيضاء والمكسرات المقطعة.

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 فيرنبي
حلوى الحليب والكريمة الخفيفة، المطبوخة بمسحوق أرز بسمتي بنكهة الزعفران، فستق وماء كبودا، 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
زلبية صغيرة من جن 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 جن 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، يبرد ويقدم في قدر فخاري.

BHARWAN GULAB JAMUN

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

16.00

بهران جولاب جامون
قطائر الحليب المقلية المحشوة بالزعفران والفستق، مغموسة في شراب السكر، مزين بالمكسرات.

GAJAR HALWA

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

16.00

جزرة حلاوة
جزر مبشور ممزوج بالزبدة، يطهى في الحليب المحلي وجبن خويا، وتعلوه مكسرات للتزيين.

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 تقليديًا في وعاء فخاري.

MALAI KULFI

Fresh homemade classic kulfi.

17.00

ملاي كولفي
كولفي كلاسيك طازج منزلي الصنع.

ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops)

(Vanilla, Choco Bite, Strawberry, Fig and Honey)

20.00

آيس كريم متنوعة (٢ سكوب)
(فانيليا، شوكو بايت، الفراولة، التين والعسل)

AAB-E-SUKOON

BEVERAGES

آب - اي - سكoon / المشروبات

ZAFRANI TEA	11.00	زعفراني شاي
MASALA TEA	09.00	مسالا شاي
TEA	08.00	شاي
TEA (BLACK/GREEN)	07.00	شاي (أسود / أخضر)
COFFEE	10.00	قهوة
GINGER ALE	06.00	مزر الزنجبيل
SPARKLING WATER	12.00	مياه فوارة
AERATED DRINKS (Coca Cola, Coca Cola-Light, Sprite Lemon, Sprite Zero, Thums Up, Fanta Orange)	06.00	مشروبات غازية (كوكا كولا، كوكا كولا لايت، سبرايت ليمون، سبرايت زيرو، تومز أب، فانتا برتقال)
STILL WATER (Large)	07.00	مياه راكدة (كبير)
STILL WATER (Small)	04.00	مياه راكدة (صغير)



PLANNING A PARTY? تخطيط لحفلة؟

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

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 الذلف إلى الباء. 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 والمؤون داخل المياني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين اللاواني الفخارية وأدوات المائدة والزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.
المتحرك: ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤ / ٠٥٥ ٥١٣٤٨٦٢ / ٠٥٥ ٥٩٧٥٢٦٥



DUBAI

PALM JUMEIRAH
04 5525119

IBN BATTUTA MALL
04 4538433

CITY CENTRE ME'AISEM
04 4249984

JUMEIRAH LAKES TOWERS
04 5808411

MALL OF THE EMIRATES
04 2200294

MOTOR CITY
04 8357107

AL BARSHA SOUTH
04 3947470

ASWAAQ MALL, AL QUOZ
04 8880398

MERCATO MALL
04 3441772

ASWAAQ AL MIZHAR
04 2845548

BUSINESS BAY
04 3444088

DIFC
04 3585550

CITY WALK
04 5534580

AL MANKHOOL
04 3598555

DUBAI CREEK HARBOUR
04 3547589

DUBAI SILICON OASIS
04 3978709

CITY CENTRE DEIRA
04 2566999

AL TWAR
04 2639400

CITY CENTRE MIRDIF
04 2559960



ABU DHABI

BAWABAT AL SHARQ MALL
02 5569424

MARINA MALL
02 6280714

KHALIDIYAH MALL
02 6332100

YAS MALL
02 4482127

DALMA MALL
02 5501717

FORSAN CENTRAL MALL
02 5753325

MAKANI AL SHAMKHA MALL
02 5850614



SHARJAH

SAHARA CENTRE
06 7415189

SHARJAH CENTRAL
06 7691084

KING FAISAL STREET
06 5532999

MATAJER AL JURAINA
06 5458500



AJMAN

CITY CENTRE AJMAN
06 5248286

CITY LIFE MALL
06 7488135



AL AIN

JIMI MALL
03 7349920

BAWADI MALL
03 7334589

MAKANI ZAKHER MALL
03 7805122



RAS AL KHAIMAH

MANAR MALL
07 2234276

DINE-IN | TAKE AWAY | CORPORATE ORDERS | OUTDOOR CATERING

مطعم هندي

®

جاذب

الرحلة الملكية الهندية



All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)

