

INDIAN  CUISINE  
GAZEBO®

THE ROYAL INDIAN JOURNEY



# S

upremely 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.

### MILK SHAKES

Dry Fruit, Badam Pista, Mango, Strawberry:	23.00
Apple, Watermelon, Chocolate, Vanilla, Rose:	21.00

### ميلك شيك

الفواكه الجافة، بادام بيستا، مانجو، فراولة:  
التفاح، البطيخ، 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.

21.00

### مانجو لاسي

زبادي سميك بنكهة المانجو.

### WATERMELON AND HONEY LASSI

Drink made of thick yoghurt and watermelon with a dash of honey.

20.00

### لاسي بالبطيخ والعسل

مشروب مصنوع من الزبادي السميك والبطيخ مع قليل من العسل.

### LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALENDAR)

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

15.00

### 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 أيل، 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

13.00

15.00

### شيكانجفي

عصير ليمون طازج يقدم حلو/مالح.

ماء  
صودا

### MURGH TIKKA SALAD

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

28.00

### مورغ تكا سلطه

مكعبات خيار وتكا دجاج مع السبانخ والخس، تعلقوها بتبيلة الزبادي.

### 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 سلطه

مزيج من الجرجير مع بقونوس، طماطم، بصل، فجل، تعلقوها بتبيلة 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

### سلطه جارجير مانجو

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

### 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.

25.00

### سلطه سيزر

سلطه خضراء مكونة من الكرنب، خس آيسبرج، خبز محمص، جبنة بارميزان، توت بري وفلفل أسود في صلصة زيت الزيتون وعصير 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

السلطه اللبنانيه الشهيره التي تحضر من تشكيله الأعشاب المقرمشة، خيار، طماطم، خبز البيتا المقرمش، تعلقوها نكهة السماق للتزيين.

### TABOULEH

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

20.00

### تبولة

سلطه بقونوس شهية تحضر من البرغل، الخيار، الطماطم، وتعلقوها بتبيلة خل الليمون.

### ZAITOONI SALAD

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

20.00

### زيتوني سلطه

سلطه تحضر من الزيتون، بانير وفطر، مع تبيلة أساسها لبن الزبادي.

### ARABIC SALAD

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

20.00

### سلطه عربية

سلطه تحضر من شرائح الخس، فليفلة، طماطم، الجزر و خيار مع تبيلة 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، توم.

### SHAHI BAGH

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

18.00

### شاهي باغ

سلطه تحضر من الحمص مع مكسرات، زبيب، بازبلا، ذرة طازجة، مع تبيلة 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

### سلطه الفاصوليا الحمراء

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

JARJEER MANGO SALAD



CAESAR SALAD



## HARA BHARA SALAD

Crudités of carrot, tomato, radish and cucumber.

13.00

## هارة بهرا سلطة

تشكيلة مقبلات 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 الخامض.

## ROCKET ANAR RAITA

Spiced yoghurt with rocket leaves and pomegranate seeds.

14.00

## جرجير أنار رايثا

زيادة متبل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

## ANAR PUDINA RAITA

Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.

14.00

## أنار بودينا رايثا

زيادة 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 زيادة 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

خيز رفيع 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

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)

بانكيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

# KUCH NARAM KUCH GARAM

## كوش نارام كوش جارام

## SAMOSA PLATTER

An assortment of Chicken tikka, Cheese and Paneer Corn samosas (two pieces each).

26.00

## طبق ساموسا

تشكيلة من سميوسة دجاج تكا، جبنة وبانير الذرة (قطعتين لكل منهما).

## 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 مقطوع، بصل، كزبرة وبهارات.

## MURGH SAMOSA

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

24.00

## مورغ 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

## الجبنة ساموسا

معجنات هرمية الشكل محشوة بجبنة الشيدر المبشور، جبنة الموزاريلا، بقونس 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 والجبن القريش، مخففة بالصل، 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.

21.00

## سبزي ساموسا

المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازلاء بالكمون، 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.

## 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 ريش التوابل و السبعة.

## MASALA FRIES

Cajun spiced french fries.

17.00

## مسالا فرايز

بطاطا مقلية متبلّة بالكاجون.

## FRENCH FRIES

Baton cut deep fried potatoes.

15.00

## البطاطس المقلية

قطع البطاطس المقلية باتون.

# SHORBA

## الشوربة

## PAYA YAKHNI SHORBA

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

18.00

## بايا يخني شوربة

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

## DUM MURGH SHORBA

Exotic chicken soup flavoured with Indian herbs and spices.

17.00

## دوم مورغ شوربة

شوربة الدجاج الشهيبة بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.

## LASOONI DAL PALAK SHORBA

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

17.00

## 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.

17.00

## 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.

17.00

## تماتر شوربة

شوربة شهية تحضر من بورية الطماطم، بهارات، مرقة الخضار. تقدم بعد تزيئها بنمكارا.

PANEER CORN SAMOSA



PAYA YAKHNI SHORBA



# 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.

58.00 (Full)  
29.00 (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 tikis; shallow fried and served on a bed of resmhi 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.

41.00

#### مورغ سيخ بهروان

سيخ دجاج المفروم المتبل 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.

39.00

#### مورغ جلافي سيخ

سيخ الدجاج المفروم المتبل، المغلف بالبصل المفروم والفلفل الرومي، وتشوى على الفحم.

#### MURGH MALAI SEEKH

Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

37.00

#### مورغ ملاي سيخ

سيخ دجاج مفروم مبهرا 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

أفخاذ 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.

38.00

#### مورغ ملاي 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.

38.00

#### مورغ كاليميرش كباب

شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهرا 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.

38.00

#### مورغ جبن كباب

صدر دجاج مسحب متبل بالزبادي، جينة 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.

38.00

#### مورغ شاتباتا كباب

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

#### MURGH REZALA KABAB

Boneless chunk of chicken marinated in yoghurt, ginger, garlic and a special paste of peppers and walnuts; chargrilled.

38.00

#### مورغ ريزالا كباب

قطع دجاج منزوعة العظم متبل باللبن والزنجبيل والثوم ومعجون خاص من الفلفل والجوز، وتشوى على الفحم.

### MURGH KASTOORI KABAB

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

38.00

### مورغ كستوري كباب

شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتنشوى على الفحم.

### MURGH RESHMI KABAB

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

38.00

### مورغ ريشمي كباب

شرائح دجاج بدون عظم متبله في مزيج اللبن، دقيق غارام محمص، كريمة، بيض، وتنشوى على الفحم.

### PESHAWARI MURGH TIKKA

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

38.00

### بيشاواري مورغ تكا

قطع دجاج منزوعة العظم متبله بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتنشوى على الفحم.

### MURGH ACHARI TIKKA

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

38.00

### مورغ آشاري 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

### لاسوني مورغ تكا

قطع دجاج محلية 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.

110.00

### ران - اي - سكندري

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

### PESHAWARI GOSHT TIKKA

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

50.00

### بيشاواري جوست 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.

45.00

### برّة شويس لذيذ

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

### DHANIYA ADRAKI CHOPS

Tender mutton chops marinated in yoghurt, ginger, garlic, lemon juice and chopped ginger; chargrilled.

45.00

### دانيا أدراكي شويس

قطع لحم ضأن طرية متبله بالزبادي والزنجبيل والثوم وعصير الليمون والزنجبيل المفروم، وتنشوى على الفحم.

### GOSHT GALAWATI KABAB

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

50.00

### جوست جالواتي كباب

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

### GOSHT GILAFI SEEKH

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

45.00

### جوست جلافي سيخ

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

MURGH ACHARI TIKKA



DHANIYA ADRAKI CHOPS





**GOSHT LUCKNOWI SEEKH**

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

45.00

**جوشت لکناوی سیخ**

سیخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والنصل المفروم، ویشوی علی الفحم.

**SEEKH-E-DUM PUKHT**

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

45.00

**سیخ - ای - دوم بوخت**

سیخ لحم الضأن المفروم المتبل بالکزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبیل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، ویشوی علی الفحم.

**SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA****لؤلؤ من البحر****LOBSTER TANDOORI**

Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.

105.00

**لوبستار تندوري**

لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم یشوی علی 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 بالزنجبیل والثوم والکريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الفلفل الأبيض والهيل، ویشوی علی الفحم.

**AATISH-E-JHINGA**

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

74.00

**آتیش - ای - جهینجا**

روبيان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، ویشوی علی الفحم.

**JHINGA TANDOORI**

Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.

74.00

**جهینجا تندوري**

روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، ویشوی علی الفحم.

**MALAI JHINGA**

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

74.00

**مالاي جهینجا**

روبيان جامبو متبل بالکريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الزنجبیل والثوم والفلفل الأبيض والهيل، ویشوی علی الفحم.

**KASTOORI JHINGA**

Jumbo prawns marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

74.00

**کستوري جهینجا**

روبيان جامبو متبل بالزبادي بنكهة الحلبة، ویشوی علی الفحم.

**JHINGA KALIMIRCH TIKKA**

Medium-sized prawns marinated in peppercorn-infused yoghurt and spices; chargrilled.

54.00

**جهینجا کالیمیرش تکا**

روبيان طري متوسط الحجم، يتبل في اللبن بنكهة حب الفلفل والبهارات، ثم یشوی علی الفحم.

**JHINGA LEHSUNI**

Medium-sized prawns marinated with garlic infused yoghurt and spices; chargrilled.

54.00

**جهینجا لیشوني**

روبيان متوسط الحجم متبل باللبن والتوابل بالثوم، ویشوی علی الفحم.

**JHINGA ACHARI**

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

54.00

**جهینجا آشاري**

روبيان متوسط الحجم متبل بالزبادي بنكهة المخلل، ویشوی علی الفحم.

**TANDOORI POMFRET**

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

75.00

**تندوري بومفريت**

سمک زبيدي أبيض كامل، يتبل اللبن بنكهة تندوري مسالا، ویشوی علی 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 والزنجبیل وعصير الليمون وزيت الخردل والحلبة والبهارات المشكلة، ویشوی علی الفحم.

**GRILLED SEA BREAM**

Whole sea bream marinated with ginger garlic paste, lemon juice, mustard oil, fenugreek and mixed spices; chargrilled.

54.00

**سمک الدنيس المشوي**

سمک الدنيس الكامل متبل بمعجون الثوم والزنجبیل وعصير الليمون وزيت الخردل والحلبة والبهارات المختلفة، ویشوی علی الفحم.

**HARIYALI MAHI TIKKA**

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

54.00

**هارياي ماهي تکا**

مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبله في عجينة من الكزبرة والفلفل الأخضر والزنجبیل والثوم والتوابل، ویشوی علی الفحم.

**ACHARI MAHI TIKKA**

Boneless cubes of hammour marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

54.00

**أشاري ماهي تکا**

مكعبات من هامور منزوعة العظم متبله في لبن بنكهة المخلل، ویشوی علی الفحم.

## MAHI TIKKA LASOONI

Fillet of hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, garlic and yoghurt; chargrilled.

54.00

## ماهي تكا لاسونى

فيليه من هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون والتوم واللبن، وبشوى على الفحم.

## MAHI TIKKA

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

54.00

## ماهي تكا

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

## SUBZDAR / VEGETARIAN

## للنباتيين

## 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

## بھروان بانير تكا

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

## PANEER TIKKA

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

34.00

## 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.

34.00

## 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.

34.00

## كالميرش بانير تكا

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

## PANEER MALAI TIKKA

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

34.00

## 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.

34.00

## لاسونى بانير تكا

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

## PUDINA PANEER TIKKA

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

34.00

## بودينا بانير تكا

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

## KASTOORI PANEER TIKKA

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

34.00

## كستوري بانير تكا

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

## PEELI MIRCH PANEER TIKKA

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

34.00

## 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.

34.00

## 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.

34.00

## تندوري بروكلي

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

BHARWAN PANEER TIKKA



TANDOORI BROCCOLI



## MALAI BROCCOLI

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

34.00

## مالاي بروكلي

زهو البروكلي المتنوعة بالمشقة 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.

33.00

## ميثي ملاي سيخ

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

## SUBZ NIZAMI SEEKH

Seekh made with green peas, potatoes, chopped onion, chilli, ginger, garlic and coriander, mixed with cream and butter; chargrilled.

33.00

## سبز نظامي سيخ

سيخ مصنوع من البازلاء الخضراء والبطاطس والبصل المفروم والفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكزبرة الممزوج بالكريمة والزبدة، وتشوى على الفحم.

## SUBZI SEEKH KABAB

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

32.00

## 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.

34.00

## 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.

34.00

## بهاروان تندوري مشروم

فطر طازج ممتلئ بالسيناخ وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.

## BHARWAN ALOO

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

33.00

## بهاروان آلو

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.

31.00

## آلو شتنيوالا

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

## ACHARI PINEAPPLE TIKKA

Pieces of pineapple marinated in a pickle flavour spice blend; chargrilled.

31.00

## أشاري أناناس تكا

قطع من الأناناس متبل بمزيج من التوابل بنكهة المخلل، وتشوى على الفحم.

# DESI KHANE KI BAHAR

## ديسي كهاني كي بهار

### MURGH / CHICKEN

### دجاج

## MURGH TIKKA MASALA

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

50.00

## 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.

50.00

## مورغ ريشمي كباب مسالا

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

## MURGH MALAI KABAB MASALA

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

50.00

## مورغ مالاي كباب مسالا

كباب مالاي دجاج مشوي، مطبوخ مع مرق الكاجو، مغطى بالجبن 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.

50.00

## مورغ كاليميرش كباب مسالا

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

### MURGH BADAMI TANGDI MASALA

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

50.00

### 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.

50.00

### مورغ سيخ كباب مسالا

سيخ دجاج مشوي على اللهب مطبوخ في مرق مسالا حار.

### MURGH AFGHANI MASALA

Chargrilled chicken afghani, cooked with cashew-onion gravy, flavoured with pepper, cumin and cardamom, finished with cream.

49.00

### مورغ أفغاني مسالا

دجاج أفغاني مشوي على اللهب، مطبوخ مع مرق الكاجو والبصل، بنكهة الفلفل، الكمون والهيل، مع الكريمة.

### TANDOORI MURGH MASALA

Chargrilled chicken tandoori simmered in a mildly spiced tomato gravy.

43.00

### تندوري مورغ مسالا

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

### MURGH MASKAWALA

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

42.00

### مورغ مسكاوالد

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.

42.00

### 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.

42.00

### مورغ روجانجوش

قطع دجاج مسحب مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر حار، خارام 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.

42.00

### بهونا مورغ

مغصات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيدا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.

### MURGH ZAFRANI KORMA

Boneless pieces of chicken cooked in a smooth rich gravy flavoured with spices and saffron.

41.00

### مورغ زعفراني قورمة

قطع دجاج بدون عظم مطبوخة في مرق غني ناعم بنكهة البهارات والزعفران.

### MURGH METHI MALAI

A dish of chicken delicately flavoured with fenugreek in a rich creamy cashewnut gravy.

41.00

### مورغ ميثي ملاي

طبق دجاج بنكهة الحلبة الشهية بصلصة الكاجو الكريمة الدسمة.

### MURGH KEEMA METHI

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

40.00

### مورغ كيما ميثي

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

### MURGH KEEMA DOPYAZA

Minced chicken cooked with onions and tomatoes, flavoured with ginger, garlic and green chillies, finished with butter.

40.00

### 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.

40.00

### دوم مورغ كيما

دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.

TANDOORI MURGH MASALA



MURGH KEEMA METHI



 <b>MURGH LAHORI</b> A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.	40.00	<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.	40.00	<b>إيراني مورغ</b> قطع دجاج مسحب مطبوخة مع معجون الزنجبيل والتوم، الزبادي، معجون اللوز والبهارات، مع ماء كبودا، كريمة 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 قليلاً، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.
<b>MURGH HYDERABADI</b> Boneless pieces of chicken sauteed with sliced onions, ginger garlic paste, green chillies, whole masala and ground spices, cooked with tomato puree, cashew, coconut and a special masala; finished with butter.	40.00	<b>مورغ حيدرآبادي</b> قطع دجاج مسحب مقليه مع شرائح البصل ومعجون التوم والزنجبيل والفلفل الأخضر وماسالا كاملة وبهارات مطحونة، مطبوخة مع هريس الطماطم والكاجو وجوز الهند وماسالا خاصة؛ انتهى بالزبدة.
<b>MURGH ACHARI</b> A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.	39.00	<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.	39.00	<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.	39.00	<b>ساج مورغ لاسوني</b> مكعبات الدجاج مع صلصة السبانخ المتبله بالتوم والقرصة وجوزة الطيب.
<b>MURGH KI NIHARI</b> Boneless pieces of chicken cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of signature nihari masala.	39.00	<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.	39.00	<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 التوم والزنجبيل والفلفل الأحمر.
<b>MURGH DOPYAZA</b> Boneless pieces of chicken tempered with onions, ginger, garlic and spices, tossed with cubes of tomatoes and onions in a tomato-based gravy.	39.00	<b>مورغ دوبيازا</b> قطع دجاج مسحب مع البصل والزنجبيل والتوم والبهارات، مع مكعبات الطماطم والبصل في مرق الطماطم.
 <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.	38.00	<b>توا مورغ مسالا</b> دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة التوم والكمون، ويعلوه بيض مسلوق.
 <b>MURGH KADAI PESHAWARI</b> Tender chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy, prepared in a kadai.	38.00	<b>مورغ كدائي بيشاواري</b> بخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كدائي.

## GOSHT / MUTTON

## لحم الضأن

<b>GOSHT TIKKA MASALA</b> Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.	62.00	<b>جوشت تكا مسالا</b> شرائح تكا الضأن الطرية تشوي مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.
<b>GOSHT SEEKH KABAB MASALA</b> Chargrilled mutton mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.	57.00	<b>جوشت سيخ كباب مسالا</b> سيخ لحم ضأن مفروم مشوي على اللهب، مطبوخ في مرق مسالا حار.
<b>BURRAH CHOPS MASALA</b> Tender lamb chops cooked with garam masala, ginger, garlic, yoghurt, spices and brown onions, finished with saffron and kewda dissolved in milk.	57.00	<b>برّة شوبس مسالا</b> شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، توم، لبن، بهارات، بصل محمص، يعلونها الزعفران وكبودا مذاب في حليب.

## LUCKNOWI DUM CHOPS MASALA

Tender lamb chops cooked with onion-tomato-cashew paste, ginger, garlic and spices on dum in an earthen pot.

57.00

## لكناوي دوم شويس مسالا

قطع لحم ضأن طرية مطبوخة مع معجون البصل والطماطم والكاجو والزنجبيل والثوم والبهارات على دوم في وعاء فخاري.

## GOSHT ROGANJOSH

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

50.00

## جوشت روجانجوش

قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلي ، 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.

50.00

## هاندي كا جوشت

مكعبات الضأن تطهى في اللبن، الزنجبيل، الثوم، البصل، الكاجو، ويعطوها جارام مسالا وبهارات.

## LAHORI GOSHT

A typical north frontier kadai preparation made from boneless mutton, cooked in a special tomato-based gravy.

50.00

## لاهوري جوشت

تحضير كاداي نموذجي على الحدود الشمالية مصنوع من لحم ضأن مسحب، مطبوخ في مرق خاص بالطماطم.

## DUM KA GOSHT

Mutton marinated with yoghurt, coriander, red chilli powder, slow-cooked on dum.

50.00

## دوم كا جوشت

لحم ضأن متبل بالزبادي، كزبرة، مسحوق فلفل أحمر، مطهو ببطء على دوم.

## GOSHT BANJARA

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

49.00

## 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.

49.00

## 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.

49.00

## أشاري جوشت

مكعبات الضأن الطرية بدون عظم متبلبة بتوليفة من الخردل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معاً في صلصة الطماطم والتمر الهندي.

## KADAI GOSHT

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

49.00

## كداي جوشت

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

## NALLI KA KHAAS SALAN

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

47.00

## نلّي كا خاص سالان

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

## 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.

47.00

## جوشت قورمة

الضأن بالعظم بالعظم مقليه 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.

47.00

## جوشت كي نيهاري

قطع لحم ضأن مطبوخة مع البصل واللبن والفلفل الحار وزمبخ عطري من نيهاري مسالا المميز.

## GOSHT HYDERABADI

Pieces of bone-in mutton sautéed with sliced onions, ginger garlic paste, green chillies, whole masala and ground spices, cooked with tomato puree, cashew, coconut and a special masala; finished with butter.

47.00

## جوشت حيدرآبادي

قطع لحم ضأن بالعظم مقليه مع شرائح البصل ومعجون الثوم والزنجبيل والفلفل الأخضر وماسالا كاملة وبهارات مطبونة، مطبوخة مع هريس الطماطم والكاجو وجوز الهند ومسالا خاصة، انتهى بالزبدة.

LUCKNOWI DUM CHOPS MASALA



NALLI KA KHAAS SALAN



## GOSHT DOPYAZA

Pieces of bone-in mutton tempered with onions, ginger, garlic and spices, tossed with cubes of tomatoes and onions in a tomato-based gravy.

45.00

## جوشت دوبيازا

قطع لحم ضأن بالعظم مع البصل والزنجبيل والتوم والبهارات، مغطاه بمكعبات الطماطم والبصل في مرق الطماطم.

## DUM KA KEEMA

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

43.00

## دوم كا كيما

لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل بالتوم 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.

43.00

## كيما هاري ميرش كا دوبيازا

اللحم المفروم، يطهى مع البصل، الزنجبيل، التوم، 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.

43.00

## كيما ميثي

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

## KEEMA MUTTER

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

42.00

## كيما متر

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

## MACHLI / FISH

## السمك

## 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 في مزيج من مرق جوز الهند، الطماطم، البصل، بنكهة البهارات، مع حليب جوز الهند.

## GRILLED SEA BREAM MASALA

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

65.00

## سمك الدنيس المشوي مسالا

سمك سمك مشوي كامل، مطبوخ في مزيج من مرق جوز الهند والطماطم والبصل، 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

السمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، وبرتق بالفلفل.

## MACHLI TIKKA MASALA

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

65.00

## مشلي تكا مسالا

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

## MACHLI JALFREZI

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

55.00

## مشلي جالفريزي

مكعبات من سلمون / هامور مقطية مع الزنجبيل والتوم 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.

55.00

## مشلي توا مسالا

مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم؛ منقوشة بالرمان مع رشها بالفلفل.

## LAAL MIRCH KI MACHLI

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

55.00

## لدل ميرش كي مشلي

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

## MACHLI PESHAWARI

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

55.00

## مشلي بيشاواري

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

## JHINGA / PRAWNS

## الروبيان

## AATISH-E-JHINGA MASALA

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

84.00

## آتش - اي - جهينجا مسالا

روبيان 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.

84.00

## 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.

64.00

## JHINGA DUM MASALA

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

54.00

## JHINGA HARA MASALA

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

54.00

## JHINGA KADAI

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

54.00

## JHINGA PESHAWARI

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

54.00

## JHINGA CHETTINAD

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

54.00

## JHINGA RAHRA

Tender prawns cooked with spices, yoghurt, tomatoes, onion, ginger, garlic and dried red chillies.

54.00

## TAWA SHAHI JHINGA

Prawns in a mildly spiced gravy of onions, tomatoes, garlic and cream, prepared on a tawa.

54.00

## جهينجا كاليميرش تكا مسالا

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

## جهينجا دوم مسالا

روبيان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الاعشاب.

## جهينجا هارا مسالا

روبيان طازج ممزوج بالبصل الأخضر وحارا مصنوع من الكزبرة والتنعان والفلفل الأخضر والثوم.

## جهينجا كداي

روبيان مقلي مع الفلفل الرومي، الطماطم، وبتيل والفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

## جهينجا بيشاوارى

روبيان طري متبل بالبهارات الشهية، ويطهى مع البصل والطماطم.

## جهينجا شيتيناد

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

## جهينجا راهرا

روبيان طري يطهى مع البهارات، اللبن، الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم، والفلفل الأحمر المحمص الحار.

## توا شاهي جهينجا

روبيان، يطهى في صلصة البصل، الطماطم، الثوم، الكريمة والفلفل الحار قليلاً على شوابة كهربائية.

## LOBSTER

## لوبستار

## TANDOORI LOBSTER MASALA

Tantalizing grilled lobster simmered in a mildly spiced tomato gravy.

110.00

## تندوري لوبستار مسالا

لوبستر مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق الطماطم المتبل.

## LOBSTER TAWA MASALA

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

99.00

## لوبستار توا مسالا

أم الروبيان، تقلى مع الفلفل الرومي والطماطم المتبله بالفلفل الأسود.

## LOBSTER MALAI KORMA

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

99.00

## لوبستار ملاي قورمة

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

## SUBZI / VEGETABLES

## الخضار

## STUFFED MUSHROOM MASALA

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

45.00

## المحشو مشروم مسالا

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

## JHINGA KALIMIRCH TIKKA MASALA



## LOBSTER MALAI KORMA





**TANDOORI BROCCOLI MASALA**

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

45.00

**تندوري بروكلي مسالا**

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

**SUBZI SEEKH KABAB MASALA**

Veg seekh kabab in a sauce of caramalised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.

44.00

**سبزي سيخ كباب مسالا**

سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلي وطماطم، بمذاق محسن مع جينة خوبا.

**SUBZ NIZAMI SEEKH KABAB MASALA**

Nizami seekh sauteed with ginger, garlic, onion and yoghurt, cooked in an onion-cashew gravy, flavoured with spices, finished with cream.

45.00

**سبز نظامي سيخ كباب مسالا**

سيخ نظامي مقلي مع الزنجبيل والثوم والبصل واللبن، مطبوخ في مرق البصل والكاجو، بنكهة البهارات، مع الكريمة.

**BHARWAN ALOO MASALA**

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

43.00

**بهروان ألو مسالا**

بطاطا مشوية محشوة مقليّة بالزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر، مطبوخة في مرق البصل والكاجو بنكهة التوابل.

**PANEER TIKKA MASALA**

Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.

45.00

**بانير تكا مسالا**

بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.

**PANEER PISTE KA SALAN**

Fresh cottage cheese pieces sauteed with onions, ginger garlic paste and yoghurt, cooked with pistachio paste, green chutney, spices and saffron, finished with fresh cream.

40.00

**بانير بيست كا سالان**

قطع جينة قريش طازجة مقليّة مع البصل، معجون الزنجبيل والثوم والزبادي، مطبوخة مع معجون الفستق، صلصة خضراء، بهارات وزعفران، مع كريمة طازجة.

**PANEER PASANDA**

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

35.00

**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.

35.00

**بانير لاهوري**

بانير مطبوخ في مرقة الطماطم لكريمة السمكية، بمزيج من التوابل والنكهات.

**PANEER MAKHNI KOFTA**

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

34.00

**بانير ماكهني 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.

34.00

**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.

34.00

**بالاك بانير بهورجي**

جينة قريش مقطعة وسبانخ ممزوجة بالبهارات، مقليّة مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر.

**METHI CHAMAN KASHMIRI**

Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.

34.00

**ميثي شامان كشميري**

قطع جبن قريش مشور مع الحلبة المقليّة في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.

**DHINGRI MUTTER PANEER**

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

34.00

**دهينجري متر 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.

33.00

**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.

33.00

**بانير دوبيازا**

قطع جبن قريش طازج، تتبّل بالكومون 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 وذرّة 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، بازبلا تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.

## MUSHROOM KA KORMA

Fresh mushroom sauteed with cumin, onions, ginger garlic paste and yoghurt, cooked in an onion-cashew gravy, flavoured with ground spices, finished with cream.

34.00

## مشروم کا قورمہ

فطر طازج مقلي مع الكمون، البصل، معجون الزنجبيل والتوم واللبن، مطبوخ في مرق البصل والكاجو، بنكهة البهارات المطحونة، مع الكريمة.

## 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.

32.00

## انجوري كوفته قورمہ

قطع دائرية من الجبن، محشوة بالجبن، مقلية مع الفلفل الأخضر ومعجون التوم 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.

32.00

## ملاي كوفته

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

## 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 والتوم ومسحوق الفلفل الحار.

## SUBZI MAKHANI

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

32.00

## سبزي ماكاني

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، جبن فريش، تشكيلة خضار متبلة 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 كولهاپوري

توليفة من الخضار الطازجة في صلصة الفلفل الاحمر 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.

30.00

## 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.

31.00

## بهيندي دوبيازا

بامية متبلة 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.

31.00

## 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.

29.00

## لاهوري آلو

بطاطا تطهى في صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الاحمر، معجون الزنجبيل والتوم بنكهة مسحوق الحلبة.

## ALOO PALAK

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

29.00

## آلو بالاك

بوربه السبانخ المطهوه مع مكعبات البطاطا المتبلة بالبهارات.

## ALOO METHI

Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.

29.00

## آلو ميثي

مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكمون، الفلفل الحار، تقلى مع الحلبة.

## ALOO GOBI ADRAKI

Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.

29.00

## آلو جوبي ادراكي

مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.

ANGOORI KOFTA KORMA



ALOO GOBI ADRAKI



## ACHARI ALOO

Baby potatoes cooked in a pickle-flavoured, medium-spiced gravy; tempered with mustard, fennel and curry leaves.

26.00

## أشاري آلو

بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلاً بنكهة المحلل 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 ساغ

معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للترزين.

## KADAI CHOLE

Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.

26.00

## 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.

28.00

## 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.

24.00

## دال تادكا

عدس أصفر مجروش مع الكمون، الثوم، الطماطم، والفلفل الأحمر الحار.

# BASMATI KA KHAZANA

## بسمتي كا خزانة

### 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 | 53.00

LARGE | 166.00

XXXL | 391.00

### تندوري مورغ برياني

دجاجة متبلية في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقه 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 | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

### 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 | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

### 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 كبيري 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 | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

### 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.

AFGHANI MURGH BIRYANI



ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI



## 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	54.00
LARGE	169.00
XXXL	398.00

## مورغ ملاي كباب برياني

كباب دجاج ملاي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على 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	52.00
LARGE	163.00
XXXL	384.00

## مورغ سيخ كباب برياني

أسياخ 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	52.00
LARGE	163.00
XXXL	384.00

## مورغ بادامي تانجدي كباب برياني

أضخاد 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	49.00
LARGE	154.00
XXXL	363.00

## مورغ حيدرآبادي برياني

شراخ دجاج متبل 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	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## مورغ زعفراني برياني

شراخ 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	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## مورغ نظامي برياني

برياني دهلي الخاص، شراخ 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	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## 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	45.00
LARGE	142.00
XXXL	335.00

## 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 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 شراخ 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	44.00
LARGE	139.00
XXXL	328.00

## مورغ سفياني برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبل باللبن، البصل، 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	40.00
LARGE	127.00
XXXL	300.00

## 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.

165.00

## 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.

MACHLI TIKKA BIRYANI



BOTI HYDERABADI BIRYANI



## 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 | 57.00

LARGE | 178.00

XXXL | 419.00

## GOSHT ROGANJOSH BIRYANI

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

CLASSIC | 57.00

LARGE | 178.00

XXXL | 419.00

## 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 | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

## 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 | 54.00

LARGE | 169.00

XXXL | 398.00

## LUCKNOWI CHOPS BIRYANI

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

CLASSIC | 52.00

LARGE | 163.00

XXXL | 384.00

## GOSHT NALLI BIRYANI

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

CLASSIC | 52.00

LARGE | 163.00

XXXL | 384.00

## 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 | 52.00

LARGE | 163.00

XXXL | 384.00

## 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 | 52.00

LARGE | 163.00

XXXL | 384.00

## 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 | 52.00

LARGE | 163.00

XXXL | 384.00

## GOSHT ZAFRANI BIRYANI

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

CLASSIC | 49.00

LARGE | 154.00

XXXL | 363.00

## 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 | 49.00

LARGE | 154.00

XXXL | 363.00

## 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 | 84.00

LARGE | 259.00

XXXL | 608.00

## 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 | 56.00

LARGE | 175.00

XXXL | 412.00

## MACHLI TIKKA BIRYANI

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

CLASSIC | 64.00

LARGE | 199.00

XXXL | 468.00

## بوتي حيدرآبادي برياني

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

## جوش ت روجانجوش برياني

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

## جوش ت نظامي برياني

برياني دهلي الخاص. شرائح الضأن بدون عظم متبلة باللبن والبهارات والبصل المقلّي، تطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

## جوش ت لکناوي برياني

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

## لکناوي شوبس برياني

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

## جوش ت نلی 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.

## جوش ت 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.

## جوش ت کيما برياني

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

## جوش ت زعفراني برياني

قطع لحم ضأن مسحب متبلة بالزبادي بالزعفران. مع طبقات من الأرز البسمتي والتوابل؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

## جوش ت شاهي برياني

قطع لحم الضأن وقطع اللحم المتبلة في البهارات واللبن ومعمون الكاجو والقشدة؛ طبقات من أرز بسمتي متنوع بالزعفران، مزین بالكاجو والزبيب؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

## جوش ت کي برياني

قطع وشرائح الضأن متبلة 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 تتبيلة اللبن الخاصة، يشوي على الفحم ثم يطهى مع البهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

## جهينجا مسالا برياني

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

## مشلي تگا 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 | 56.00

LARGE | 175.00

XXL | 412.00

## مشلي برياني

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

## 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 بولاو

تندوري بومفريت كامل، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع هريسة الطماطم، بصل مقلي، زبيب، 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 بولاو

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

## GRILLED SEA BREAM PULAO

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

70.00

## سمك الدنيس المشوي بولاو

سمك دنيس كامل مشوي، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع هريسة الطماطم، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان من الجزر.

## JHINGA PULAO

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

50.00

## جهينجا بولاو

روبيان متبل قليلاً مطبوخاً مع أرز بسمتي عطري؛ مزين 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.

49.00

## جوشت يخني بولاو

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

## MURGH PULAO

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

40.00

## مورغ بولاو

أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح دجاج حارة قليلاً، تطهى في مرققة دجاج قوية النكهات، 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.

45.00

## مورغ إيراني بولاو

كباب مالاي دجاج مشوي، يقدم مع أرز مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم؛ مزين بالتوت البري المحفف والبصل 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 | 47.00

LARGE | 148.00

XXL | 349.00

## المحشو مشروم برياني

فطر مشوي على الفحم ومحشو بال-spinach وجبن فريش 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 | 47.00

LARGE | 148.00

XXL | 349.00

## 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.

42.00

## بهران ألو برياني

البطاطس المشوية المحشوة بالجبن، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري والماسالا الحلو 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 | 42.00

LARGE | 133.00

XXL | 314.00

## فيلاياتي سبزي برياني

خضار طازجة وشهية (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر)، تعلوها طبقات صلصة مميزة، بهارات، أرز بسمتي، وتضهر 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 | 39.00

LARGE | 124.00

XXL | 293.00

## سبزي مسالا برياني

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

BHARWAN ALOO BIRYANI



MURGH IRANI PULAO



## 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 بولاو

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

## SUBZI PULAO

Assorted vegetables sautéed with aromatic basmati rice.

26.00

## سبزي بولاو

تشكيلة خضار سوتيه مع الأرز البسمتي.

## JEERA PULAO

Aromatic saffron-infused basmati rice tempered with cumin seeds.

23.00

## جيرا بولاو

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

## JEERA RICE

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.

21.00

## جيرار أرز

أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.

## BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

19.00

## برياني كي 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

## الخبز

## SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA

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

16.00

## شاهي بهروان نان/ كولشا

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

## BHARWAN NAN/KULCHA

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

13.00

## بهروان نان/ كولشا

تندوري خبز الدقيق 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.

16.00

## شاهي بهروان باراتا

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

## BHARWAN PARATHA

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

13.00

## بهروان باراتا

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

## KHOYA NAN/KULCHA

White flour bread stuffed with saffron and cardamom flavoured sweetened khoya; baked in a tandoor.

16.00

## خويا نان/كولشا

خبز دقيق أبيض محشو بالزعفران والهيل بنكهة الخويا المملحة؛ مخبوز في تندور.

## KHOYA PARATHA

Whole wheat flour bread stuffed with saffron and cardamom flavoured sweetened khoya; baked in a tandoor.

16.00

## خويا باراتا

خبز دقيق القمح الكامل محشو بالزعفران والهيل بنكهة الخويا المملحة؛ مخبوز في تندور.

## SHEERMAL

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

12.00

## شيرمال

خبز الدقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران؛ مخبوز في تندور.

## ZAFRANI PARATHA

White flour bread flavoured with saffron.

12.00

## زعفراني باراتا

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 مقلّي 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 بالتوم.

**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 (لاسووني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)**

خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.

**KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)**  
Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.

09.00

**كولشا (لاسووني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)**

خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.

**PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)**  
Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.

09.00

**باراتا (لاسووني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)**

خبز دقيق القمح الكامل بنكهة الثوم/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.

**KHASTA ROTI**  
Whole wheat flour bread baked in a tandoor, flavoured with carom seeds.

07.00

**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.

07.00

**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.

KHOYA NAN/KULCHA/PARATHA



ZAFRANI PARATHA





**ZAFRANI MILK CAKE**

Vanilla cake soaked in a mixture of saffron flavoured milk and whipped cream.

22.00

**زعفراني بالحليب كيك**

كعكة الفانيليا منقوعة في خليط من الحليب بنكهة الزعفران والكريمة المخفوقة.

**KUBANI KA MEETHA**

Multilayered dessert consisting of slow cooked apricot, homemade custard and fresh cream.

22.00

**كوباني كا ميثا**

حلوى متعددة الطبقات تتكون من مشمش مطبوخ ببطء، كاسترد محلي الصنع وكريمة طازجة.

**GULAB MILK CAKE**

Vanilla cake soaked in a mixture of milk, rose water and whipped cream.

20.00

**كيك جلاب بالحليب**

كعكة الفانيليا منقوعة في مزيج من الحليب وماء الورد والكريمة المخفوقة.

**BREAD KA MEETHA**

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

20.00

**الخبز كا ميثا**

خبز محلي الصنع منقوع في الحليب المحلي، 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 FIRNI**

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

18.00

**زعفراني فيرني**

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

**KESAR RASMALAI (2 Pcs)**

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

18.00

**كيسار رسملاي (٢ قطعة)**

زلاية 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.

16.00

**انجوري رابدي**

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

**BHARWAN GULAB JAMUN (2 Pcs)**

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

16.00

**بهروان جولاب جامون (٢ قطعة)**

مطائر 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

**جارجر حلاوة**

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

**KULFI FALOODA**

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

19.00

**كولفي فالودا**

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

**DRY FRUIT MATKA KULFI**

A milk based frozen dessert flavoured with dry fruits and nuts, traditionally made in an earthen pot.

17.00

**فواكه مجففة ماتكا كولفي**

حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الفواكه الجافة والمكسرات، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.

**KESAR PISTA MATKA KULFI**

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

16.00

**كيسار بيستا ماتكا كولفي**

حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الزعفران والفسق، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.

## MALAI KULFI

Fresh homemade classic kulfi.

16.00

ملاي كولفي  
كلفي كلاسيك طازج منزلي الصنع.

## ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops)

(Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Muskmelon)

20.00

آيس كريم متنوعة (٢ سكوب)  
(فانيليا، شوكو بايت، سيتافال، مانجو، شممام)

# AAB-E-SUKOON

## آب - اي - سكون

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	06.00	مشروبات غازية
STILL WATER (Large)	07.00	مياه راكدة (كبير)
STILL WATER (Small)	04.00	مياه راكدة (صغير)

BREAD KA MEETHA



DRY FRUIT MATKA KULFI



# 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 والمؤون 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.

المترك: ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤ / ٠٥٥ ٥١٣٤٨٦٢ / ٠٥٥ ٥٩٧٥٢٦٥

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

## DUBAI

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

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

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)