

مول الإمارات ٢٩٤..٢٢٠٤

مفتوح الان في



NOW OPEN

MALL OF THE EMIRATES 04 2200294





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.

ابتداء

MILK SHAKES

Dry Fruit, Mango, Strawberry, Chikoo, Banana, Chocolate, Vanilla, Date and Almond.

21.00

ميلك شيك

فاكهة مجففة، مانجا، فراولة، شيكو، موز، شوكولاتة، فانيليا، تمر ولوز.

FRESH FRUIT JUICES

Orange, Watermelon, Pineapple, Mosambi, Ganga Jamuna, Mara Mari, Mango, Pomegranate, Black Grapes, Cocktail, Apple.

18.50

عصائر الفاكهة الطازجة

برتقال، بطيخ، أناناس، موسامبي، جانجا جامونا، مارا ماري، مانجا، رمان، عنب أسود، كوكتيل، تفاح.

KESAR FALOODA

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

22.00

كيسار فالودا

مزيح يحضر من الحليب وشراب الزعفران والشعيرية. يقدم في كوب طويل يعلوه مقدار من آيس كريم مالاي.



COCKTAIL JUICE

ROYAL FALOODA

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

21.00

رويال فالودا

مزيح يحضر من الحليب وشراب الورد والشعيرية. يقدم في كوب طويل يعلوه مقدار من آيس كريم مالاي.

LASSI (MANGO/KESAR)

Thick yoghurt shake - mango flavoured/saffron flavoured.

17.50

لاسي (مانجو/كيسار)

مخفوق الزبادي كثيف القوام - بنكهة المانجا/بنكهة الزعفران.

LASSI (MEETHI/NAMKEEN/MASALENDAR)

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

14.50

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.

14.50

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.

14.50

آب - إي - بهار

تشكيلة من ماء جوز الهند، مع نعناع طازج وعسل.

COCUM SHERBET

A piquant summer cooler of cocum syrup (Indian black sour plum) and cumin, served with water/soda/sprite.

12.50

كوكوم شربات

مشروب صيفي منعش يحضر من شراب الكوكوم (البرقوق الهندي الأسود الحامض) مع كمون، يقدم مع ماء/صودا/سبرايت.

SHIKANJVI

Freshly squeezed lime juice, churned with water or soda served sweet/salted.

12.50

شيكانجفي

عصير الليمون الحامض الطازج، مزيح مع الماء أو الصودا ويقدم حلو/مالح.

SAATH SAATH

ساث ساث

 MURGH TIKKA SALAD Cubes of cucumber and chicken tikka mixed with spinach and lettuce, tossed in a yoghurt based dressing.	27.00	مورغ تكا سلطه مكعبات خيار وتكا دجاج مع السبانخ والخس، تعلوها تتبيلة 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	جرجرسلطه مزيج من الجرجير مع بقونس، طماطم، بصل، فجل، تعلوه تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.
FATTOUSH Lebanon's most famous salad made with a mix of fresh herbs, cucumber, tomatoes and crisp pita; bright with a flavor of sumac.	19.50	فتوش السلطه اللبنانيه الشهيره التي تحضر من تشكيله الاعشاب المقرمشه، خيار، طماطم، خبز البيتا المقرمش، تعلوها نكهه السماق للتزيين.
HUMMUS Traditional dip made of mashed chickpeas, tahina, olive oil and garlic.	18.00	حمص تتبيلة تقليديه تحضر من الحمص المهروس، طحينيه، زيت زيتون، توم.
TABOULEH A refreshing parsley salad made with bulgur wheat, cucumber and tomatoes, all dressed with a lemon vinaigrette.	19.50	تبولة سلطه بقونس شهيه تحضر من البرغل، الخيار، الطماطم، وتعلوها تتبيلة خل الليمون.
ARABIC SALAD A salad made of chopped lettuce, capsicum, tomatoes and cucumber in an olive oil dressing.	18.50	سلطه عربيه سلطه تحضر من شرائح الخس، فليفله، طماطم وخيار مع تتبيلة زيت الزيتون.



MURGH TIKKA SALAD

SAVORY FRUIT SALAD A mix of apple, carrot, orange, cucumber and papaya, tossed in a dressing of lime juice and spices; served chilled.	17.50	فاكهه شهيه سلطه مزيج التفاح مع الجزر، برتقال، خيار وبابايا، مع تتبيلة عصير الليمون الحامض وبهارات. يقدم بارداً.
ZAITOONI SALAD A salad made with olives, paneer and mushrooms in a yoghurt-based dressing.	17.50	زيتوني سلطه سلطه تحضر من الزيتون، بانير وفطر، مع تتبيلة اساسها لبن الزبادي.
SHAHI BAGH A salad made with chickpeas, nuts, raisins, green peas and fresh corn, tossed in a mint-flavoured dressing.	17.50	شاهي باغ سلطه تحضر من الحمص مع مكسرات، زبيب، بازبلا، ذرة طازجه، مع تتبيلة بنكهه النعناع.
HARA BHARA SALAD Crudités of carrot, tomato, radish and cucumber.	11.50	هارة بهرا سلطه تشكيله مقلبات من الجزر مع طماطم، فجل، خيار.

 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.	11.50	سلطة الفاصوليا الحمراء تشكيلة لوبيا مطهوه مع بصل، طماطم، خيار، فليفلة، ملفوف، ذرة أمريكي، تمزج جميعاً مع معجون الطماطم، فلفل أخضر حار، خردل وبهارات.
 KACHUMBER SALAD A salad made with a combination of chopped onions, tomatoes, cucumber, green chillies and coriander, in a lime dressing.	11.50	كاشومبر سلطة سلطة تحضر من شرائح البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة بتتبيلة الليمون الحامض.
NAWABI RAITA Spiced yoghurt with pinenuts and raisins.	12.50	نوابي رايता لبن بالبهارات مع الصنوبر والزبيب.
VEG./BOONDI/PINEAPPLE RAITA Spiced yoghurt with vegetables/boondi/pineapple.	11.50	خضار/بوندي/أناناس رايता لبن بالبهارات مع خضار/بوندي/أناناس.
BURHANI RAITA Garlic-infused yoghurt.	09.00	برهاني رايता لبن زبادي بتكهة الثوم.
DAHI Plain yoghurt.	08.00	دهي لبن سادة.
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 بتكهة 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.	02.00	باباد (مشوي/مقلي) بانكيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

KUCH NARAM KUCH GARAM

كوش نارام كوش جارام

MURGH SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chicken mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.	21.00	مورغ ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بدجاج مفروم، كزبرة مفرومة، شرائح البصل، بهارات. وجبة هندية خفيفة تقليدية.
--	-------	--



MURGH SAMOSA

CHEESE SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with grated cheddar cheese, mozzarella cheese, chopped parsley and spices.	24.00	الجبن ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بجبن الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا، بقودونس 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.

17.50

سبزي ساموسا

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

PANEER KURKURI

Delicately flavoured cottage cheese sticks, rolled in roomali roti and deep fried.

22.00

بانير كوركوري

أصابع جبن قريش بنكهات خفيفة محشوة في رومالي روتي ملفوفة ومقلية.

PAPDI CHAAT

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

16.50

بابدي شات

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

ALOO CHUTNEY CHAAT

Diced boiled potatoes tossed in a mint-flavoured green chutney, garnished with chopped coriander.

13.50

آلو شاتني شات

مكعبات بطاطا مسلوقة تمزج مع صلصة خضار بنكهة النعناع. تعلوها الكزبرة المفرومة.

SHORBA

الشوربة

PAYA YAKHNI SHORBA

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

15.50

بايا يخني 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.

15.50

دوم مورغ شوربة

شوربة الدجاج الشهية بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.



PAYA YAKHNI SHORBA

TAMATAR SHORBA

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

14.50

تماتر شوربة

شوربة شهية تحضر من بوريه الطماطم، بهارات، مرقعة الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكارا.

SHORBA DIL PASAND

Lentil soup with a blend of Indian spices.

14.50

شوربة ديل باساند

شوربة عدس مع توليفة من البهارات الهندية.



Centuries ago, opulent platters of scrumptious kababs were a staple amongst the Mughals, be it for lavish banquets with company, or a kingly feast for one. It is said that royal chefs would experiment with new recipes daily, and concoct unique creations frequently, as the Emperors thoroughly enjoyed reveling in a variety of grills for every meal.

At Gazebo, you will be just as spoilt for choice with an impressively extensive menu of melt-in-the-mouth kababs. Grab a fork and fulfil your cravings for tremendously delicious grills, cooked to succulent perfection, and brace yourself for an unforgettable flavour sensation.



MURGH CHATPATA KABAB

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.

51.50 (Full)

29.00 (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.

49.00 (Full)

26.00 (Half)

تندوري مورغ

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



MURGH CHATPATA KABAB

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

35.50

مورغ شاتباتا كباب

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



HARI MIRCH MURGH KE TIKKE

Boneless chunks of chicken tossed in a green chilli paste marinade; chargrilled.

30.00

هاري ميرش مورغ كي تكي

شرائح دجاج بدون عظم تتبل بمعجون الفلفل الحار وتشوى على الفحم.

KESRI MURGH TIKKA

Boneless chunks of chicken marinated in an aromatic saffron-infused yoghurt; chargrilled.

35.50

كيسري مورغ تكا

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

MURGH MALAI KABAB

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

34.50

مورغ مالاي كباب

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

MURGH KASTOORI KABAB

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

34.50

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.

34.50

مورغ ريشمي كباب

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

KALMI TANGDI KABAB

Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt flavoured with lemon, cream and crushed peppercorns; chargrilled.

34.50

الكلمي تانجدي كباب

أوراك دجاج طرية تتبل في اللبن بنكهة الليمون، كريمة، مسحوق حب الفلفل، وتشوى على الفحم.

MURGH KALIMIRCH KABAB

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

34.50

مورغ كاليميرش كباب

شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهر بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

MURGH SEEKH BHARWAN

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

35.50

مورغ سيخ بهروان

سيخ دجاج المفروم المتبل بالهيل، مع حشوة الجبن بالكريمة، نعناع، كزبرة، وتشوى على الفحم.

MURGH MALAI SEEKH

Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

34.50

مورغ ملاي سيخ

سيخ دجاج مفروم مبهر قليلا، ويشوى على الفحم.

MURGH ACHARI TIKKA

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

34.50

مورغ أشاري تكا

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

MURGH TIKKA

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

33.50

مورغ تكا

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

GOSHT / MUTTON

لحم الضأن



RAAN-E-SIKANDARI

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.

93.00

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.

GOSHT MALAI TIKKA

Melt-in-the-mouth morsels of mutton marinated with cream and yoghurt; chargrilled.

39.50

جوشت ملای تکا

شرائح الضأن تذوب في الفم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة، وتشوى على الفحم.

PESHAWARI GOSHT TIKKA

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

38.50

بیشاواری جوشت تکا

مغصات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتشوى على الفحم.

BURRAH CHOPS LAZEEZ

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

37.50

برّة شوبس لذیذ

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

GOSHT GALAWATI KABAB

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

40.50

جوشت جالواتی کباب

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 KAKORI KABAB

Mutton mince mixed with gram flour, raw papaya, cumin, cashew paste, garam masala, saffron and kewda; chargrilled and served on a bed of reshmi paratha.

39.50

جوشت کاکوری کباب

لحم الضأن المفروم، يتبل مع دقيق غارام، بابايا نيئة، كمون، معجون الكاجو، غارام مسالا، زعفران وكيوذا، ويشوى على الفحم، وتقدم على طبقه باراتا ريشمي.

GOSHT ZAFRANI SEEKH

Seekh made from mutton mince blended with subtle spices and flavored with saffron; chargrilled.

39.50

جوشت زعفرانی سیخ

سیخ لحم الضأن المفروم، يتبل مع بهارات رائعة بنكهة الزعفران، ويشوى على الفحم.

SEEKH-E-DUM PUKHT

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

38.50

سیخ - ای - دوم بوخت

سیخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، ويشوى على الفحم.

SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA

لآلی من البحر

LOBSTER ZAITOONI

Lobster pieces cooked with chopped olives, cream, chicken mince and seasoning; served stuffed in the lobster shell.

102.50

لوبستار زیتونی

قطع لوبستار تطهى مع قطع الزيتون، كريمة، دجاج مفروم وبهارات، مخشوة في صدفة لوبستار.

LOBSTER TANDOORI

Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.

94.50

لوبستار تندوری

لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، تم يشوى على الفحم.



LOBSTER TANDOORI

AATISH-E-JHINGA

Jumbo prawns marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.

69.00

آتش - ای - جهینجا

روبيان بالحجم الكبير، يتبل في مسالا الشيف الخاصة، ويشوى على الفحم.

JHINGA TANDOORI

Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.

69.00

جهينجا تندوري

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



SALMON HARIYALI TIKKA

JHINGA KALIMIRCH

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

46.00

جهينجا كاليميرش

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

TANDOORI MACHLI

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

72.00

تندوري مشلي

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

SALMON HARIYALI TIKKA

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

48.00

سلمون هاريالي تكا

مكعبات سلمون مسح متبل في معجون كزبرة، نعناع، فلفل أخضر حار، زنجبيل، ثوم و توابل. مشوي علي الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI

Delicate fillet of fish in a mustard and garlic marinade; chargrilled.

48.00

ماهي تكا لاسوني

فيليه السمك بنكهات شهية، يتبل بنكهة الخردل والثوم، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA

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

46.00

ماهي تكا

فيليه السمك يتبل في عصير الحمضيات وبذور الكمون الهندي واللبن، ثم يشوى على الفحم.

SUBZDAR / VEGETARIAN

للنباتيين

KALIMIRCH PANEER TIKKA

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

30.00

كاليميرش بانير تكا

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

SHAHI PANEER TIKKA

Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt and cream; mildly spiced and chargrilled.

30.00

شاهي بانير تكا

قطع جبن قريش متبل باللبن والكريمة، حارة قليلاً وتشوى على الفحم.

LASOONI PANEER TIKKA

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

30.00

لاسوني بانير تكا

قطع جبن قريش متبل 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.

30.00

بودينا بانير تكا

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

PANEER TIKKA

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

30.00

بانير تكا

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

TANDOORI BROCCOLI 30.00 **تندوري بروكلي**
Florets of broccoli marinated in tandoori masala infused yoghurt and spices; chargrilled. أزهار البروكلي المتبل في تندوري مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

TIKKA BAHAR-E-CHAMAN 30.00 **تكا بهار - اي - شامان**
A blend of fresh vegetables shaped into tikkas, marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled. توليفة من الخضار الطازجة المنتقاة بعناية، تتبل في صلصة حارة وحامضة، وتحمّر على سيخ تكا مع قطع الأناناس، وتشوى على الفحم.

METHI MALAI SEEKH 28.00 **ميثي ملاي سيخ**
Seekh made with grated cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, seasoned with green chillies, fresh coriander and chaat masala; chargrilled. سيخ جين قريش مفروم مع بطاطا، ورق حلبة طازجة، مع شات مسالا، فلفل أخضر حار، كزبرة طازجة، وتشوى على الفحم.

SUBZI SEEKH KABAB 29.00 **سيزي سيخ كباب**
Seekh made with minced seasonal vegetables, flavoured with fresh herbs, green chillies and chaat masala; chargrilled. سيخ الخضار المفرومة مع أعشاب طازجة، شات مسالا، فلفل أخضر حار، ويشوى على الفحم.



AATISH-E-ALOO

SHAHI MUSHROOM 30.00 **شاهي مشروم**
Fresh button mushrooms marinated in a mixture of yoghurt, cream, coconut powder, ginger, spices and fresh coriander; chargrilled. فطر باتن طازج متبل في مزيج من اللبن، الكريمة، مسحوق جوز الهند، زنجبيل، بهارات، كزبرة طازجة، ويشوى على الفحم.

BHARWAN TANDOORI MUSHROOM 30.00 **بهاروان تندوري مشروم**
Fresh mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, marinated in yoghurt and spices; chargrilled. فطر طازج محشو بالسبانخ وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.

AATISH-E-ALOO 30.00 **أتيش - اي - آلو**
Potatoes with a stuffing of cottage cheese, cashew and raisin; chargrilled. بطاطا محشوة بجبن الطومني، كاجو، زبيب، مشوية على الفحم.

SAUNDHE ALOO 27.00 **سوندهي آلو**
Baby potatoes marinated in a flavourful blend of cumin, ginger, garlic and chilli powder; chargrilled. بطاطا صغيرة، تتبل في مزيج المسالا الخاص مع كمون، زنجبيل، ثوم، مسحوق الفلفل الحار، وتشوى على الفحم.

ALOO CHUTNEYWALA 27.00 **آلو شتني والا**
Baby potatoes marinated in a chutney made of mint, coriander, pomegranate seeds, tomato, green chilli and yoghurt; chargrilled. بطاطا صغيرة، تتبل في صلصة من النعناع، الكزبرة، بذور الرمان، طماطم، فلفل أخضر حار ولبن، وتشوى على الفحم.

E

xtravagant in taste, the Mughals were connoisseurs of rich, complex and sumptuous curries. Creating such robust dishes meant that cooking in royal kitchens was a riot of flavours and fragrances. An awe-inspiring medley of spices and herbs played a key role in making the curries supremely delicious; and gently simmering them over a low flame for several hours added an extra touch of luxuriousness.

At Gazebo, the extraordinary array of rich and robust curries are sure to please every gourmand, as they are authentically prepared using 200-year-old recipes from the Mughal kitchens. Whether you're longing for meaty classics or you wish to satisfy your coastal cravings, dive into a miscellany of flavours that will awaken your senses.

DESI KHANE KI BAHAR

ديسي كهاني كي بهار

MURGH / CHICKEN

دجاج



RESHMI KABAB MASALA

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

44.00

ريشمي كباب مسالا
طبق يحضر من كباب ريشمي، ويتبل بصلصة حارة قليلاً تحضر من كريمه الكاجو والزبدة.

MURGH KALMI MASALA
Chicken drumsticks simmered in our special dum masala.

44.00

مورغ كلمي مسالا
أوراك دجاج مطهوه في دوم مسالا بطريقتنا الخاصة.

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

44.00

مورغ تكا مسالا
قطع تكا دجاج مشوية ومطهوه في صلصة الطماطم الحارة.

MURGH MALAI KORMA

A smooth, rich chicken curry made with yoghurt, fresh cream and delicate spices.

36.50

مورغ ملای قورمة

كاري خفيف غني بالكريمة ومصفى، يحضر من دجاج، لبن وكريمة طازجة مع البهارات.

MURGH METHI MALAI

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

36.50

مورغ ميثي ملای

طبق دجاج بنكهة الحلبة الشهية بصلصة الكاجو الكريمة الدسمة.

MURGH HANDI

Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.

36.50

مورغ هاندي

شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلا، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.

MURGH LAHORI

A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.

38.50

مورغ لاهوري

طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.



MURGH MASKAWALA

MURGH CHETTINADU

Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.

35.50

مورغ شيتينادو

شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.

MURGH MASKAWALA

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

37.50

مورغ مسكاوالا

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

SAAG MURGH LASOONI

Chicken cubes in a garlic-infused spinach gravy, flavoured with nutmeg and cinnamon.

35.50

ساج مورغ لاسوني

مكعبات الدجاج مع صلصة السبانخ المتبل بالثوم والقرنفة وجوزة الطيب.

DAHIWALA MURGH

A gentle semi-dry white chicken dish, that captures that flavours of cardamom and cloves, in a mild yoghurt sauce.

33.50

دهي والا مورغ

طبق دجاج أبيض شبه جاف تعززه نكهة الهيل والقرنفل في صلصة اللبن الحامض قليلا.

MURGH ACHARI

A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.

35.50

مورغ أشاري

طبق دجاج بنكهات حارة، مثل المخلل المطهو في توابل التخليل، مع نكهة الفلفل الأحمر الحار.

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.

35.50

توا مورغ مسالا

دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكُمون، ويعلوه بيض مسلوق.

MURGH KADAI PESHAWARI

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

35.50

مورغ كدای بيشاوارى

بخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كاداي.

MURGH RAHRA

Tender chicken pieces cooked in a rich tomato based gravy delicately flavoured with spices and cream.

35.50

مورغ راهرا

دجاج طري مطبوخ في صلصة الطماطم الدسمة بنكهة البهارات والكريمة الشهية.

BOTI KABAB MASALA

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

49.00

بوتي كباب مسالا

شرائح تكا الضأن الطرية تشوي مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.

MASALENDAR CHOPS

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

49.00

مساليدار شوبسي

شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، ثوم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعلوها الزعفران وكويدا مذاب في حليب.

NALLI KA KHAAS SALAN

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

42.00

نلى كا خاص سالان

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

GOSHT LABABDAR

Boneless cubes of mutton cooked in a gravy made of onions, tomatoes, yoghurt, ginger, garlic and spices.

42.00

جوشت لبايدار

مكعبات الضأن بدون عظم، تطهى في صلصة تحضر من البصل، الطماطم، اللبن، الزنجبيل، الثوم، والبهارات.

GOSHT KORMA SHAHJAHANI

Lamb cubes cooked in a saffron tinted sauce of yoghurt, coconut milk, caramelised onions and cashew.

39.50

جوشت قورمة شاهجاني

مكعبات الضأن تطهى في صلصة بلون الزعفران. تحضر من اللبن، حليب جوز الهند، بصل مقلي، كاجو.

HANDI KA GOSHT

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

39.50

هاندي كا جوشت

مكعبات الضأن تطهى في اللبن، الزنجبيل، الثوم، البصل، الكاجو، ويعلوها غارام مسالا وبهارات.



BHUNA GOSHT

GOSHT ROGANJOSH

Pieces of bone-in mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

39.50

جوشت روجانجوش

شرائح الضأن بالعظم، تطهى مع البصل المقلي، فلفل أحمر حار، مسحوق غارام مسالا وطماطم.

GOSHT BANJARA

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

39.50

جوشت بنجارا

لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، ثوم، قرنفل، شرائح الزنجبيل، فلفل حار وبصل أحمر يطهى على نار هادئة.

ACHARI GOSHT

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

39.50

أشاري جوشت

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

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.

39.50

بهونا جوشت

بهونا هي طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم، مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار.

GOSHT KALIMIRCH

Boneless pieces of mutton cooked in an onion and cashew based gravy, delicately flavoured with ginger, garlic and crushed black peppercorns.

39.50

جوشت كاليميرش

شرائح الضأن بدون عظم، تطهى في صلصة البصل والكاجو بنكهة الزنجبيل، والثوم ومسحوق حب الفلفل الشهية.

GOSHT TAWA MASALA

Succulent boneless mutton cooked in an onion and tomato based gravy, flavoured with tawa masala.

38.50

جوشت توا مسالا

لحم ضأن طري بدون عظم يطهى في صلصة البصل والطماطم، بنكهة توا مسالا.

KADAI GOSHT

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

37.50

كداي جوشت

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

KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA

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

37.50

قيما هاري ميرش كا دوبيازا

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

MACHLI / FISH

السماك



MACHLI METHI

POMFRET TAWA MASALA

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

82.50

بومفريت توا مسالا

السماك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، ويرش بالفلفل.

MACHLI TIKKA MASALA

Grilled fish tikka laced with a flavourful blend of onion, tomato and cashews.

55.50

مشلي تكا مسالا

تكا السمك المشوي مع توليفة رائعة من البصل، والطماطم، والكاجو.

SALMON HARA MASALA

Pan seared salmon simmered in a gravy of spinach, coriander, mint, yoghurt and spices.

50.00

سلمون هارا مسالا

سلمون مقلي مطبوخ في بيريقي من سبانخ، كزبرة، نعناع، زبادي و توابل.

SALMON DUM MASALA

Pan seared salmon simmered in a tomato based gravy, flavoured with herbs.

50.00

سلمون دوم مسالا

سلمون مقلي مطبوخ في جريفي من طماطم متبل مع أعشاب.

MACHLI RAHRA

Fillet of fish simmered in a delicate tomato based gravy.

48.00

مشلي راهرا

فيليه السمك، يطهى في صلصة الطماطم.

MACHLI METHI

Fillet of fish cooked in an onion and yoghurt based gravy, flavoured with spices and fried fenugreek leaves.

48.00

مشلي ميثي

فيليه السمك، يطهى في صلصة البصل و خثارة اللبن، بنكهة البهارات وورق الخلبة المقلي.

LAAL MIRCH KI MACHLI

Fillet of fish cooked in a gravy of onion, tomato and red chilli.

48.00

لال ميرش كي مشلي

فيليه السمك، يطهى في صلصة البصل، الطماطم، الفلفل الأحمر الحار.

MACHLI PESHAWARI
Cubes of fish cooked with mustard and curry leaves, in a tomato and coconut based gravy.

48.00

مشلي بيشاواري
مكعبات السمك، تطهى مع خردل وورق الكاري في صلصة طماطم وجوز الهند.

JHINGA / PRAWNS

الروبيان

AATISH-E-JHINGA MASALA
Grilled jumbo prawns cooked in a rich tomato and cashew based gravy, infused with spices.

77.50

آتش - اي - جهينجا مسالا
روبيان كبير الحجم، يشوى ويطهى في صلصة الطماطم والكاجو الدسمة مع البهارات.

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

48.00

جهينجا دوم مسالا
روبيان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.

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

48.00

جهينجا كداي
روبيان مقلي مع الفلفل الرومي، الطماطم، ويتبل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

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

48.00

جهينجا بيشاواري
روبيان طري متبل بالبهارات الشهية، ويطهى مع البصل والطماطم.

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

48.00

جهينجا راهرا
روبيان طري يطهى مع البهارات، اللبن، الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم، والفلفل الأحمر المجفف الحار.

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

48.00

توا شاهي جهينجا
روبيان، يطهى في صلصة البصل، الطماطم، الثوم، الكريمة والفلفل الحار قليلاً على شواية كهربائية.



JHINGA DUM MASALA

LOBSTER

لوبستار

LOBSTER MALAI KORMA
Cubes of lobster simmered in a smooth and rich curry of yoghurt, fresh cream and melon seeds, infused with spices.

99.50

لوبستار ملاي قورمة
مكعبات أم الروبيان تطهى في اللبن الكاري الخفيف، غني بالكريمة ومصفى، كريمة طازجة، بذور الشمام مع بهارات.

LOBSTER DUM MASALA
Lobster pieces cooked in a tomato based gravy, infused with herbs.

93.00

لوبستار دوم مسالا
شرائح أم الروبيان تطهى في صلصة الطماطم المتبله بالأعشاب الخضراء.

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

93.00

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

STUFFED MUSHROOM MASALA 39.00
Chargrilled stuffed mushrooms laced with a gravy made of cashew, tomato and yoghurt, delicately spiced.

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

PANEER TIKKA MASALA 38.50
Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.

بانير تكا مسالا
بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.

SUBZI SEEKH KABAB MASALA 38.50
Veg seekh kabab in a sauce of caramelised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.

سبزي سيخ كباب مسالا
سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلية وطماطم، بمذاق محسن مع جبنة خويا.



PANEER TIKKA MASALA

PANEER MAKHNI KOFTA 30.00
Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.

بانير ماكهني كفتة
حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ في صلصة الطماطم بالزبدة.

PANEER BHURJEE 29.00
Chopped cottage cheese tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

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

METHI CHAMAN KASHMIRI 29.00
Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.

ميثي شامان كشميري
قطع جبن قريش مبشور مع الحبة المقلية في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.

KADAI PANEER 29.00
Fresh cottage cheese stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.

كداي بانير
جبن قريش طازج يشوّخ مع الفلفل الرومي، الطماطم، وتبل بالفلفل الأسود.

PANEER DOPYAZA 29.00
Fresh cottage cheese pieces tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato based gravy.

بانير دوبيازا
قطع جبن قريش طازج، تتبل بالكمون والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل في صلصة الطماطم.

DHINGRI MUTTER PANEER 29.00
Fresh mushrooms, green peas and cubes of cottage cheese, simmered in a medium-spiced, smooth onion based gravy.

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

PALAK PANEER MAKKI 29.00
Fried cottage cheese and fresh corn kernels in a spinach based gravy; tempered with spices.

بالداك بانير مكّي
معجون السبانخ المطبوخ مع جبن قريش مقلية وذرة طازجة مع البهارات.

PANEER JALFREZI 29.00
Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.

بانير جالفريزي
مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازبلا تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.

VILAYATI SUBZI

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

30.00

فيلد ياتي سبزي

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

SUBZI MAKHANI

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

27.00

سبزي ماكاني

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

DUM SUBZI HANDI

Pieces of cauliflower, beans, carrots, green peas and mushrooms, braised in a caramelised shallot and tomato based gravy; enhanced with saffron and khyoa.

27.00

دوم سبزي هاندي

مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، البازيلا والفطر، تحضر على نار هادئة في صلصة البصل المقلي والطماطم، بمذاق محسن من الزعفران وجين حوبا.

SUBZI HYDERABADI

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

27.00

سبزي حيدرآبادي

سبانخ طازجة، بازيلا، جين قريش، تشكيلة خضار متبله بغرام مسالا.

SUBZI LABABDAR

Mushrooms and diced seasonal vegetables, cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices.

27.00

سبزي لبايدار

مكعبات خضار الموسم الطازجة مع البصل، الثوم والزنجبيل، الطماطم وبهارات هندية.

SUBZI MILAONI

Garden fresh spinach, mixed vegetables, cottage cheese, green peas and mushrooms; gently simmered with spices.

27.00

سبزي ميلاوني

سوتيه السبانخ الطازجة، خضار مشكلة، جين قريش، بازيلا، فطر مطهو مع البهارات الهندية.

KADAI SUBZI

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

26.00

كداي سبزي

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



SUBZI HYDERABADI

SUBZI KOLHAPURI

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

26.00

سبزي كولهاپوري

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

NAVARATAN KORMA

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

27.00

نافاراتان قورمة

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

KADAI MUSHROOM

Button mushrooms stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.

27.00

كداي مشروم

فطر باتن مقلي مع الفلفل الرومي، والطماطم يتبل بالفلفل الأسود.

KADAI BHUTTEY

Fresh baby corn sautéed with onions, tempered with red chillies and crushed coriander seeds.

27.00

كداي بهوتي

ذرة طازجة تطهى مع البصل المتبل بالفلفل الأحمر الحار ومسحوق بذور الكزبرة.

BHINDI DOPYAZA

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

25.00

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.

26.00

مرش كا سالان

لفل محشو ومقلي في صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.

MALAI KOFTA
Roundels of mashed potato and cottage cheese, stuffed with cheese, nuts and raisins, simmered in an onion and cashew based gravy.

26.00

ملاي كوفتة

حلقاات البطاطا المهروسة وبانير محشو بالجبن، والمكسرات، والزبيب، وتطهى في صلصة البصل والكاجو.

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

26.00

لاهوري آلو

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

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

26.00

آلو بالاك

بوربه السبانخ المطهو مع مكعبات البطاطا المتبله بالبهارات.



MIRCH KA SALAN

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

22.00

أشاري آلو

بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلاً بنكهة المخلل مع الخردل، والشمر، وورق الكاري.

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

25.00

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.

25.00

آلو جوبي ادراكي

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

SARSON KA SAAG
Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.

25.00

سارسون كا ساغ

معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمرغ 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.

24.00

كداي شولى

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.

25.00

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 chilli.

19.50

دال تادكا

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

G

loriously fragrant and full of flavour, biryanis were an integral part of the yesteryears. Mughal Emperors were known for their appreciation of the subtle nuances of the dish; and royal chefs were renowned for their signature preparations served at banquets. Traditionally cooked in an earthen pot, biryani was always the showstopper of every lavish dinner the Mughals hosted. Always taking centre stage at any celebration, every pot of biryani was appreciated like a work of art upon being served, and then devoured in minutes.

At Gazebo, every biryani is prepared exactly how it used to be in the Mughal era. Treat yourself to our glorious selection of signature biryanis, all cooked on 'dum' in sealed earthen pots, using age-old recipes. As pioneers of 'Dum Pukht' Biryani in the UAE, Gazebo takes unabashed pride in serving them exactly how they should be.

BASMATI KA KHAZANA

بسمتي كا خزانة

MURGH MUSALLAM BIRYANI

Whole chicken marinated in spices and chargrilled with aromatic basmati rice; cooked in full-bodied chicken stock.

125.00

مورغ مسالام برياني

دجاجة كاملة متبلّة في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقّة دجاج دسمة.



MURGH MUSALLAM BIRYANI

KESRI 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.

47.00

كيسري مورغ تكا برياني

تكا دجاج كيسري 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.

47.00

مورغ ريشمي كباب برياني

كباب 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.

47.00

مورغ ملاي كباب برياني

كباب 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.

48.00

مورغ سيخ كباب برياني

أسيخ دجاج مفروم بنكهات لذيذة مشوية على الفحم، وتعلوها الصلصة المميّزة مع بهارات وأرز بسمتي، تحضر على دوم في قدر فخاري 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.

47.00

مورغ تكا برياني

تكا دجاج بنكهات شهية تشوى على الفحم، وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH HYDERABADI BIRYANI

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

46.00

مورغ حيدرآبادي برياني

شرايح دجاج متبلّة بالمسالا حيدرآبادي الخاصة، وتطهى مع الأرز مع البصل المقلي، والبيض المسلوق 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.

42.00

مورغ نظامي برياني

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

MURGH BOMBAY BIRYANI (Boneless)

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

42.00

مورغ بومباي برياني (بدون عظم)

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



TANDOORI RAAN BIRYANI

MURGH BOMBAY BIRYANI (Bone-In)

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

39.50

مورغ بومباي برياني (بالعظم)

أرز بسمتي يطهى مع الدجاج بالعظم في مسالا البرياني المميزة بطريقة بومباي، ويطهى 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.

39.50

مورغ زعفراني برياني

شرايح الدجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الزعفران وتطهى مع أرز بسمتي وبهارات 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.

38.50

مورغ مسالا برياني

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

TANDOORI RAAN BIRYANI

(Serves 4) Leg of baby lamb marinated overnight and slow roasted in the oven, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock.

150.00

تندوري ران برياني

(يكفي 4 أفراد) ساق خروف صغير بطبخ في الفرن مع طبقات أرز بسمتي عطري مطبوخ مع مرق لحم ضأن.

GOSHT SEEKH KABAB BIRYANI

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

54.00

جوشت سيخ كباب برياني

أسياخ لحم ضأن مفروم بنكهات لذيدة مشوية على الفحم، وتعلوها الصلصة المميزة مع بهارات وأرز بسمتي، تحضر على دوم في قدر فخاري مغلق.

BOTI HYDERABADI BIRYANI

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

51.00

بوتي حيدرآبادي برياني

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

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.

47.00

جوشت نظامي برياني

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

BURRAH CHOPS BIRYANI

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

50.00

برّة شوبس برياني

شرايح برّة مشوية على الفحم بنكهات شهية، تملؤها طبقات صلصة مميزة، بهارات، أرز بسمتي، وتحضر على دوم في قدر فخاري مغلق.

GOSHT HYDERABADI BIRYANI

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

46.00

جوشت حيدرآبادي برياني

شرايح الضأن متيلة في مسالا حيدر آبادي الخاصة، تطهى مع أرز بسمتي بنكهات عطرية وبصل مقلي على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT NALLI BIRYANI

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

46.00

جوشت نلى برياني

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

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.

44.00

جوشت قيما برياني

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

BOTI MASALA BIRYANI

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

47.00

بوتي مسالا برياني

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

GOSHT KI BIRYANI

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

40.50

جوشت كي برياني

قطع وشرايح الضأن متيلة في غارم مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم، فلفل حار، تطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

AATISH-E-JHINGA BIRYANI

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

81.50

آتش - اي - جهينجا برياني

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



AATISH-E-JHINGA BIRYANI

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.

49.00

جهينجا مسالا برياني

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

HAMMOUR TIKKA BIRYANI

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

57.50

هامور تكا برياني

فيليه هامور بنكهات شهية، يشوى على الفحم، يطهى مع البهارات، والصلصة، والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

SALMON BIRYANI

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

52.00

سلمون برياني

فيليه سمك متبل من سلمون مع جرام مسالا و زنجبيل، طبقات مع زعفران و أرز بسمتي مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

MACHLI BIRYANI

Marinated fillet of fish simmered with garam masala and ginger, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

49.00

مشلي برياني

فيليه سمك متبل يحضر على نار هادئة مع غارم مسالا، والزنجبيل، يطهى مع الأرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT YAKHNI PULAO

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

35.50

جوشت يخني بولوا

أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح الضأن الحارة قليلة، تطهى في مرقة لحم الضأن ذات النكهات القوية، ويعلوه البصل المقلّي للتزيين.

MURGH PULAO

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

34.50

مورغ بولوا

أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح دجاج حارة قليلة، تطهى في مرقة دجاج قوية النكهات، ويعلوه البصل المقلّي للتزيين.

EGG MASALA BIRYANI

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

37.50

بيض مسالا برياني

أرز بسمتي يطهى مع البيض المسلوق ويتبل بالمسالا، 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.

40.00

فيلاياتي سبزي برياني

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



STUFFED MUSHROOM BIRYANI

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.

44.00

المحشو مشروم برياني

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

PANEER TIKKA BIRYANI

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

44.00

بانير تكا برياني

مكعبات بانير تكا مشوية على الفحم، تطهى في الصلصة، والبهارات والأرز البسمتي 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.

37.50

سبزي مسالا برياني

أرز بسمتي يطهى مع الخضار الطازجة في صلصة مسالا حلوة وحامضة 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.

28.00

بنارسي بولوا

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

SUBZI PULAO

Assorted vegetables sautéed with aromatic basmati rice.

24.00

سبزي بولوا

تشكيلة خضار سوتيه مع الأرز البسمتي.

JEERA PULAO / BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds / Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

18.50

جيرا بولوا/برياني كي شاول

أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون/أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم

SADA CHAWAL

Plain and simple aromatic basmati rice.

15.50

سادا شاول

أرز بسمتي أبيض سادة

ROTIYAN

الخبز

BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling of either: chicken/lamb mince, cheese, paneer, potato, masala, cauliflower.

12.50

بهروان نان/ كولشا

تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة لحم الدجاج المفروم أو لحم الضأن المفروم، جبن، بانير، بطاطا، مسالا، قرنبيط.

BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread baked with your choice of filling of either: chicken/lamb mince, cheese, paneer, potato, masala, cauliflower.

12.50

بهروان باراتا

تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة لحم الدجاج المفروم أو لحم الضأن المفروم، جبن، بانير، بطاطا، مسالا، قرنبيط.

ZAFRANI PARATHA

Whole wheat flour bread flavoured with saffron.

10.00

زعفراني باراتا

خبز دقيق القمح الكامل بنكهة الزعفران.

NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)

White flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.

07.00

نان (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)

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

KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER)

White flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.

07.00

كولشا (لاسوني/ 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.

07.00

باراتا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)

خبز دقيق القمح الكامل بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.



TAFTAN

NAN

White flour bread baked in the tandoor.

06.00

نان

خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.

KULCHA

White flour bread baked in the tandoor.

06.00

كولشا

خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.

PARATHA

Whole wheat flour bread baked in the tandoor.

06.00

باراتا

خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

TAFTAN

A soft, fluffy bread made of white flour enriched with milk and yoghurt topped with sesame seeds.

06.00

تافتان

خبز ناعم طري يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسن بالحليب والزبادي، وتعلوه بذور السمسم.

KHASTA ROTI

Whole wheat flour bread cooked in the tandoor, flavoured with ajwain.

06.00

خاستا روتي

خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور، بنكهة الكمون الهندي.

MAKKI ROTI

A bread made with sweet cornmeal baked and served topped with butter.

06.00

مكي روتي

خبز محضر بدقيق الذرة الحلوة، يخبز ويقدم مع الزبدة.

MISSI ROTI

A bread made of gram flour.

06.00

ميسي روتي

خبز يحضر من دقيق غارام.

ROOMALI ROTI

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

06.00

رومالي روتي

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

BUTTER ROTI

Whole wheat bread baked in the tandoor basted with butter.

05.00

الزبدة روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.

TANDOORI ROTI

Whole wheat bread baked in the tandoor.

04.00

تندوري روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

MEETHA

ميثا



ANGOORI RABDI

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.

16.50

زعفراني فيرني

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

SHAHI TUKDA

Fried bread triangles soaked in sweetened condensed milk, cream and rose water; topped with nuts.

15.50

شاهي توكدا

خبز على شكل مثلث مقلي ومنقوع في حليب مكثف ومحلى، كريمة، ماء الورد، وتعلوه المكسرات.

KESAR RASMALAI

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

15.50

كيسار رسملاي

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

ANGOORI RABDI

Curd cheese balls soaked in saffron-flavoured sweetened, thickened milk known as rabdi.

14.50

انجوري رابدي

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

CHHENA RABDI

A delicious sweet dish prepared with curd cheese, sweetened condensed milk and nuts.

14.50

شينا رابدي

طبق حلويات لذيذ يحضر من جبن قريش، حليب مكثف ومكسرات.

GAJAR HALWA

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

13.50

جاجر حلوة

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

GULAB JAMUN

Deep fried milk dumplings dipped in sugar syrup, garnished with pistachio and cardamom.

12.50

جولاب جامون

زلاية الحليب المقلية في إناء عميق في شراب السكر، يعلوها القستق والهيل للتزيين.

KULFI FALOODA

(MALAI/MANGO/SITAFAL/CHIKOO)

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

17.50

كولفي فالودا

(ملاي/مانجو/سيتافال/شيكو)

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

KESAR PISTA MATKA KULFI

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

14.50

كيسار بيستا ماتكا كولفي

حلو الحليب المثلجة، تحضر بالطريقة التقليدية في قدر فخار، بنكهة الفاكهة المجففة والزعفران.

SHIREEN ICE CREAMS

Vanilla, Malai, Choco Chips, Gulkand, Strawberry, Butterscotch, Date and Almond.

16.50

شيرين آيس كريم

فانيليا، مالاي، رقائق الشوكولاتة، جولهاند، فراولة، باتر سكوتش، تمر ولوز.

FRESH FRUIT SALAD

Seasonal fresh fruits cut into small pieces, tossed in a light cream sauce.

15.50

سلطة الفاكهة الطازجة

قطع صغيرة من فاكهة الموسم الطازجة المخلوطة بصلصة الكريمة الخفيفة..

FRESH FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

Seasonal fresh fruits cut into bite-sized pieces, tossed in a light cream sauce and topped with ice cream.

22.00

سلطة الفاكهة الطازجة

مع آيس كريم

قطع صغيرة من فاكهة الموسم الطازجة المخلوطة بصلصة الكريمة الخفيفة، ويعلوها الآيس كريم.



FRESH FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

AAB-E-SUKOON

آب - اي - سكون

MASALA TEA

07.00

مسالا شاي

TEA

06.00

شاي

COFFEE

07.00

قهوة

SPARKLING WATER

11.50

مياه فوارة

AERATED DRINKS

04.00

مشروبات غازية

STILL WATER (L)

05.00

مياه راكدة (كبير)

STILL WATER (S)

03.00

مياه راكدة (صغير)

XXXL BIRYANIS

XXXL برياني

(SERVES 8-10 PEOPLE)

(يكفي ٨-١٠ أشخاص)

Gazebo's Signature Dum Biryani is legendary. Cooked in an earthen pot, and sealed in the traditional way with dough, this succulent Biryani is cooked on a slow flame to perfection. A method deployed by the chefs of royal courts, Gazebo takes pride in still preparing it the authentic way, which explains why the Gazebo Biryani has gained legendary status and a following of its own.



MURGH BOMBAY BIRYANI

وجبة برياني درم الأسطورية الخاصة بمطعم غازيبو، حيث يتم تحضير هذا الطبق الشهوي من البرياني في إناء فخاري، ويفلق بالعجين على الطريقة التقليدية ويطهى على نار هادئة حتى ينضج تماماً. ويفخر مطعم غازيبو باتباع هذه الطريقة العريقة على أصولها، كما كان يقوم بها طهاة القصور الملكية، وهو ما يفسر سر السمعة الطيبة والمكانة المرموقة التي حظي بها طبق برياني المقدم من مطعم غازيبو.

KESRI MURGH TIKKA BIRYANI	393.50	كيسري مورغ تكا برياني
MURGH RESHMI KABAB BIRYANI	393.50	مورغ ريشمي كباب برياني
MURGH MALAI KABAB BIRYANI	393.50	مورغ ملاي كباب برياني
MURGH SEEKH KABAB BIRYANI	393.50	مورغ سيخ كباب برياني
MURGH TIKKA BIRYANI	367.50	مورغ تكا برياني
MURGH HYDERABADI BIRYANI	362.00	مورغ حيدرآبادي برياني
MURGH NIZAMI BIRYANI	330.50	مورغ نظامي برياني
MURGH BOMBAY BIRYANI (Boneless)	341.00	مورغ بومباي برياني (بدون عظم)
MURGH BOMBAY BIRYANI (Bone-In)	309.50	مورغ بومباي برياني (بالعظم)
MURGH MASALA BIRYANI	309.50	مورغ مسالا برياني

GOSHT SEEKH KABAB BIRYANI	430.00	جوشٲ سيخ كباب برياني
BOTI HYDERABADI BIRYANI	420.00	بوتي حيدرآبادي برياني
GOSHT NIZAMI BIRYANI	393.50	جوشٲ نظامي برياني
BURRAH CHOPS BIRYANI	375.00	برّ شوبس برياني
GOSHT HYDERABADI BIRYANI	362.00	جوشٲ حيدرآبادي برياني
GOSHT NALLI BIRYANI	362.00	جوشٲ نلّي برياني
GOSHT KEEMA BIRYANI	360.00	جوشٲ كيما برياني
BOTI MASALA BIRYANI	362.00	بوتي مسالا برياني
GOSHT KI BIRYANI	309.50	جوشٲ كي برياني
AATISH-E-JHINGA BIRYANI	603.50	آتش - اي - جهنجا برياني
JHINGA MASALA BIRYANI	362.00	جهنجا مسالا برياني
HAMMOUR TIKKA BIRYANI	441.00	هامور تكا برياني
SALMON BIRYANI	430.00	سلمون برياني



BOTI HYDERABADI BIRYANI

MACHLI BIRYANI	362.00	مشلّي برياني
EGG MASALA BIRYANI	278.00	بيض مسالا برياني
VILAYATI SUBZI BIRYANI	330.00	فيلدياتي سبزي برياني
STUFFED MUSHROOM BIRYANI	330.50	المحشو مشروم برياني
PANEER TIKKA BIRYANI	309.50	بانير تكا برياني
SUBZI MASALA BIRYANI	278.00	سبزي مسالا برياني



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: 052 7129658 / 055 9568414 / 052 7129386 / 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 الحى؛ وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأدوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

المتحرك: 052 7129658 / 055 9568414 / 052 7129386 / 055 5975265

A ROYAL DINING EXPERIENCE
IS CLOSER THAN YOU THINK



Mankhool



Bay Avenue - Business Bay



City Centre Mirdif



City Centre Deira



DIFC



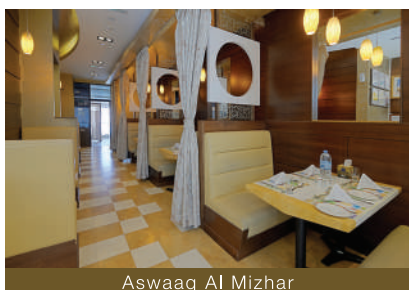
Mercato Mall



Bin Sougat Centre



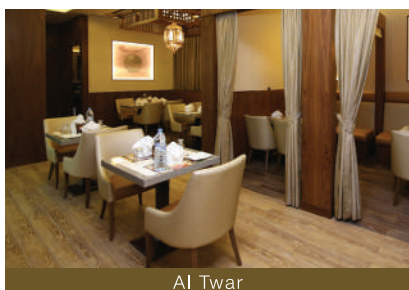
Jumeirah Lake Towers



Aswaaq Al Mizhar



City Centre Me'aisem



Al Twar



Khalidiyah Mall - Abu Dhabi

تجربة تناول الطعام الملكي هو أقرب مما تعتقد



Dalma Mall - Abu Dhabi



Makani Mall - Abu Dhabi



Makani Zakher Mall- Al Ain



King Faisal Street - Sharjah



City Centre Sharjah



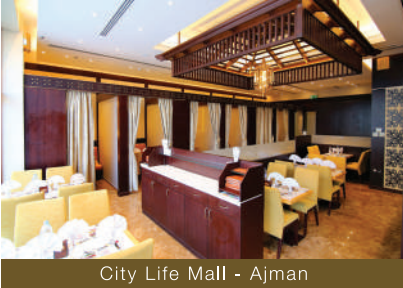
Matajer Al Quoz - Sharjah



Matajer Al Juraina - Sharjah



Matajer Al Mirgab - Sharjah



City Life Mall - Ajman



City Centre Ajman

مطعم هندي
جاسر
®



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

DUBAI

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

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

KUWAIT STREET, NEXT TO KAMAT RESTAURANT, MANKHOOL
TEL: 04 3598555

CITY CENTRE MIRDIF, OASIS RESTAURANT AREA
TEL: 04 2559960

CITY CENTRE DEIRA, CITY COURT, 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 COOPERATIVE SOCIETY, LEVEL 1, AL TWAR
TEL: 04 2639400

SHARJAH

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

CITY CENTRE SHARJAH, LEVEL 1
TEL: 06 5246661

MATAJER AL QUOZ, LEVEL 1
TEL: 06 5529697

MATAJER AL JURAINA, NEAR UNIVERSITY CITY
TEL: 06 5458500

MATAJER AL MIRGAB
TEL: 06 5616144

AJMAN

CITY LIFE MALL, AL JURF
TEL: 06 7488135

CITY CENTRE AJMAN
TEL: 06 5248286

ABU DHABI

KHALIDIYAH MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 6332100

DALMA MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 5501717

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

AL AIN

MAKANI ZAKHER MALL
TEL: 03 7805122

GAZEBO CATERING

MOB: 052 7129658 / 055 9568414 / 052 7129386 / 055 5975265
FAX: 04 3519010



info@gazebo.ae • www.gazebocatering.ae

All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)

