

مطعم هندي

مطعم
ماتاير

الرحلة الملكية الهندية



مفتوح الان في

ماتاير المرقاب

٠٦ ٥٦٦١٤٤



NOW OPEN AT

MATAJER AL MIRGAB

06 5616144



PASSION, POETRY AND OF-COURSE THE LOVE OF FOOD

...run deep in the veins of Hyderabad, Lucknow and the North West Frontier. Three regions famed for their royal kitchens and the cuisines they gave to the world as part of their heritage. Gazebo takes pride in owning the legacy of these Royal Kitchens.

Recipes passed down from one generation to the next are part of Gazebo's much guarded inheritance. The magic of which come alive in the rich array of choice served to you. Needless to say that the cooking processes are not just part of the old world charm, they are intrinsic to the taste. Like, the Biryanis served in earthen ware Handis, are actually cooked in them, using the famed Dum Pukht style of cooking.

Dum denotes cooking over slow fire to extract the rich, succulent flavour, and pukht translates as pure. In effect, it means pure ingredients are left to simmer on a slow flame in order to let them cook in their own rich juices thus preserving their natural aromas. The end-result is truly the labour of love. An ensemble fit for royalty. Kababs prepared for kings, and a Raan-E-Sikandari named after the great conqueror Alexander says it all. At Gazebo, the starting point is Dum Pukht and the destination, a taste so unforgettable that it keeps coming back to mind with hints from the heart, calling one to return, again and again (love does that to people).

Khana Abad, daulat Ziyada (May your wishes be fulfilled & abundance flow into your life). 🕌



- CHOICE OF MOCKTAILS** 22.00
(Blush on Ice, Fruit Punch, Pina Colada)
- MILK SHAKES** 21.00
(Dry Fruit, Mango, Strawberry, Chikoo, Banana, Chocolate, Vanilla, Date and Almond)
- FRESH FRUIT JUICES** 18.50
(Orange, Watermelon, Pineapple, Mosambi, Ganga Jamuna, Mara Mari, Mango, Pomegranate, Black Grapes, Cocktail ,Apple)
- KESAR FALOODA** 22.00
A combination made of saffron syrup, milk, vermicelli, served in a sundae glass topped with a scoop of vanilla ice cream.

إختيارات الموكتيالات

(بلاش أون آيس، فروت بانتش، بينا كولادا)

ميك شيك

(الفاكهة الجافة، المانجو، والقراولة، وفاكهة الشيكو واللوز، والشوكولاتة، والقانيليا، والبلح، واللوز)

فريش فروت جوس

(البرتقال، والبطيخ، والأناناس، والموسامبي، وغانغا جامونا والمارا ماري، والمانجو، والرمان والعنب الأسود، والكوكتيل، والرمان، والتفاح)

كيسر فالودا

مزيج من شراب الزعفران، واللبن، والشعرية يقدم في كوب الأيس كريم مع بولة من آيس كريم القانيليا.



Mango Lassi
مانجو لاسي



Royal Falooda
رويال فالودا

- ROYAL FALOODA** 21.00
A concoction made of rose syrup, milk, vermicelli served in a tall glass topped with a scoop of vanilla ice cream.
- LASSI (MANGO/KESAR)** 17.50
Thick yoghurt shake - mango flavoured/ saffron flavoured.
- LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALEDAR)** 14.50
Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices/with mango crush.
- KESAR SHERBET** 20.00
A drink made of saffron syrup, cardamom, fennel, jaggery and basil seeds mixed with water and ice.
- COCUM SHERBET** 12.50
A piquant summer cooler of cocum syrup (Indian black sour plum), cumin served with water, soda or Sprite.
- SHIKANJVI** 12.50
Freshly squeezed lime juice, churned with water or soda served sweet, salted or plain.
- LIME GINGER MOJITO** 14.50
A drink made of lime juice, ginger ale and jaggery.
- AAB-E-BAHAR** 14.50
A combination of tender coconut water; with fresh mint and honey.

رويال فالودا

مزيج من شراب الورد، مع اللبن، والشعرية، يقدم في كوب طويل مع بولة من آيس كريم القانيليا.

لاسي (مانجو/كيسر)

مخفوق الزبادي السميك - بتكهة المانجو / بتكهة الزعفران.

لاسي (ميثي/نامكين/مساليدار)

مشروب الزبادي السميك - وهو مشروب منعش قاهر للعطش، ومهضم ملطف على المعدة، يقدم حلواً أو مالحاً أو مع التوابل أو مع المانجو.

شربات الكيسر

مشروع محضر من شراب الزعفران، والهيل، والشمر، وسكر الجاجري، وبنور الزبحان المخلوط بالماء والتج.

كوكام شربات

المشروب المبرد في الصيف الحار والمصنوع من شراب الكوكام (البرقوق الهندي الأسود اللاذخ)، يقدم مع الكتمون والماء، أو الصودا أو سبريت.

شيكانجوي

عصير الليمون الحامض المخفوق مع الماء أو الصودا يقدم حلواً أو مالحاً أو سادة بدون ملح أو سكر.

لايم زنجبيل موهيتو

مشروب محضر من عصير الليمون ومزج الزنجبيل وسكر الجاجري.

أب إي بهار

مزيج من ماء جوز الهند الرائع مع التعناع الطازج والعسل.

- MURGH TIKKA SALAD** 27.00
Cubes of cucumber and chicken tikka mixed with spinach and lettuce, tossed with a yoghurt based dressing.

مورغ تيكسا سلطه

مكعبات من الخيار و دجاج تيكسا مع السبانخ والخس، مغطاة بصلصة الزبادي.

ROCKET SALAD Mix of rocket leaves, parsley, tomato, onion and radish, sprinkled with a dressing made of olive oil, lemon juice and seasoning.	25.00	حرجير سلطة مزيج من أوراق الجرجير والبقدونس والطماطم والبصل والفجل، مغطاة بزيت الزيتون وعصير الليمون والتوابل.
FATTOUSH Lebanon's most famous salad made of crunchy mix herbs, cucumber, tomatoes and pita bright with flavour of sumac.	19.50	فتوش السلطة اللبنانية الأكثر شهرة والمكونة من خليط من الأعشاب المحمصّة والخيار والطماطم والخبز اللبناني العربي مع نكهة بهارات السماق.
MOUTABEL Delicious and spicy egg plant dip originating in the middle east.	19.50	موتبل تغميسة البانجانج اللذيذة الحارة والتي يعود أصلها إلى منطقة الشرق الأوسط.
TABOULEH A refreshing parsley salad with bulgur wheat, tomatoes, cucumbers and tomatoes dressed with a lemon vinaigrette.	19.50	تبولة سلطة البقدونس المنعشة والتي تحتوي على قمح البُرغل المطحون، والطماطم، والخيار، والطماطم (البندورة) المغطاة بصلصة الليمون المتبلّة.
ARABIC SALAD A salad made of chopped lettuce, capsicum, tomatoes and cucumber in a olive oil dressing.	18.50	عربي سلاد سلطة مخضرة من قطع الخس والقافل الحلو والطماطم والخيار مع زيت الزيتون.
SAVORY FRUIT SALAD Mix of apple, carrot, orange, cucumber and papaya, tossed in a dressing of lime juice and spices. Served Cold.	17.50	ساقوري فروت سلطة مزيج من التفاح والجزر والبرتقال والخيار والبابايا، مع عصير الليمون والتوابل. تقدم باردة.
ZAITOONI SALAD A salad made out of olives, paneer, mushrooms in a yoghurt based dressing.	17.50	زيتوني سلاد سلطة مصنوعة من الزيتون والبانير، والمشروم في صوص معتمد على الزبادي.
SHAHI BAGH Salad made with chickpeas, nuts, raisins, green peas, fresh corn with mint flavoured dressing.	17.50	شاهي باغ سلطة مصنوعة من الحمص، المكسرات، والزبيب، والبالاز، والخضراء، والذرة المطازجة مع الصوص المنكه بالنعناع.
MIXED GREEN SALAD Mix of capsicum, iceberg lettuce, tomato, parsley, radish, onion, black and green olive, drizzled with a dressing of olive oil, lemon juice and seasoning.	11.50	سلطة خضراء مشكلة مزيج من الفليفلة، خس ايسبرغ، الطماطم، البقدونس، الفجل، البصل، زيتون اسود، اخضر، مغطاة بزيت الزيتون، وعصير الليمون والتوابل.
HARA BHARA SALAD Crudities of carrot, tomato, radish and cucumber with a dash of lemon & rock salt.	11.50	هرا بهرا سلاد قطع غير منتظمة من الجزر، والطماطم، والفجل، والخيار، مع مزيج من الليمون والملح الصخري.
KIDNEY BEAN SALAD Mixed of cooked kidney beans, onion, tomato, cucumber, capsicum, cabbage, American corn, tossed with a paste of tomato, green chilli, mustard and spices.	11.50	سلطة الفاصوليا الحمراء مزيج من الفاصوليا المطبوخة والبصل والطماطم والخيار والفليفلة والملفوف والذرة الأمريكية مع عجينة الطماطم والفلفل الأخضر والخريل والتوابل.
KACHUMBER SALAD Salad made with combination of chopped onion, tomatoes, cucumber, green chillies and chopped coriander in a lime dressing.	11.50	كاشومبر سلاد سلطة مصنوعة من مزيج من البصل المقروم، والطماطم، والخيار، والفلفل الأخضر الحار، والكزبرة المقطعة في صوص الليمون اللاذع.
VEG./BOONDI/PINEAPPLE RAITA A choice of mixed vegetable/boondi/ pineapple and yoghurt flavoured with pounded cumin and fresh coriander.	11.50	رايتا الخضروات/اليوندي/الأتاناس اختياركم من مزيج الخضروات / اليوندي / الأتاناس مع الزبادي المنكه بمسحوق الكمون والكزبرة الطازجة.
NAWABI RAITA Spiced yoghurt with pinenuts and raisins.	12.50	نوابي رايता الزبادي المتبل مع الصنوبر والزبيب.
BURHANI RAITA Garlic flavoured yoghurt.	09.00	برهاني رايता زبادي منكه بالثوم.
DAHI Simply Yoghurt.	08.00	دهي زبادي فقط.
MASALA PAPAD Fried lentil papadums topped with a tangy mix of onion, tomato, green chillies, conander, lemon juice and chaat masala.	05.00	مسالا باباد بابادوم العدس المقلّي يعلوه مزيج لاذع من البصل، والطماطم، والفلفل الأخضر، والكزبرة، وعصير الليمون، والمسالا الحارة.
PAPAD Crispy Indian lentil pancake served roasted or fried.	02.00	باباد بانكيك العدس الهندي المقرمش يقدم مشويًا أو مقلّيًا.

Savory Fruit Salad
ساقوري فروت سلطة

Mixed Green Salad
سلطة خضراء مشكلة



MURGH SAMOSA

21.00

Triangular flaky pyramid shaped pastry stuffed with chicken mince, chopped coriander leaves, chopped onions and spices. A traditional Indian snack.

مورغ ساموسا

مثلثات الفطائر الرقاقية هرمية الشكل المحشوة بمفروم الدجاج، وأوراق الكزبرة المفرومة والتوابل والبصل المفروم في وجبة خفيفة هندية تقليدية.

SUBZI SAMOSA

17.50

An all time favourite, fried pastry packets packed with cumin, ginger, green chillies and coriander seeds tempered with steamed potatoes and green peas.

سبزی ساموسا

طبق مفضل في أي وقت، مصنوع من مجموعات العجين الطازج المحشوة بالكمون، والجنجبل، والفلفل الأخضر الحار، وبذور الكسبرة يقدم مع البطاطا المطهية على البخار واليازلاء الخضراء.

CHEESE SAMOSA

24.00

Triangular flaky pyramid shaped pastry stuffed with a mixture of grated cheddar cheese, chopped parsley and spices.

ساموسا الجبنة

معجنات هشنة على شكل مثلث هرمي محشوة بمزيج من جبن الشيدر المبشور والبقدونس المفروم والتوابل



Papdi Chaat
بابدي تشات



Murgh Samosa
مورغ ساموسا

PANEER KURKURI

22.00

Lightly flavoured cottage cheese sticks filled in roomali roti, turned into rolls, deep fried.

بنير كوركوري

أصابع الجبن القريش ذات المذاق الخفيف المحشوة بخبز رومالي، والمقلية، والمقلية في زيت غزير.

PAPDI CHAAT

16.50

Papdi topped with grated mashed potato, beaten curd topped with sweet and sour tamarind chutney sprinkled with chilli powder and served.

بابدي تشات

يقدم بابدي بعلوه البطاطا المهروسة المبشورة، واللبن المجين المخفوق يطوه صلصة التمر هندي الحلو واللذعة مع رشحة من مسحوق الفلفل الحار.

ALOO CHUTNEY CHAAT

13.50

Diced, boiled potatoes mixed with mint flavoured green chutney. Sprinkled with chopped coriander leaves.

ألو تشاتني تشات

البطاطا المقطعة إلى مكعبات والمغلية والممزوجة مع الصلصة الخضراء المنكهة بالتعناع. مع رشحة من أوراق الكزبرة المفرومة.

SHORBA**الحساء****PAYA YAKHNI SHORBA**

15.50

Lamb trotters simmered overnight on slow fire garnished with trotter meat.

بايا يخني شوربا

الكوارع الضانتي المطهية طوال الليل على نار هادئة والتي تجمل بقطع لحم الكوارع.

DUM MURGH SHORBA

15.50

Exotic chicken flavoured soup boiled with onions, Indian herbs and spices finished with chicken dices.

دم مورغ شوربا

حساء دجاج ذات مذاق رائع، وتغلى مع البصل، والأعشاب الهندية، والتوابل، مع قطع من الدجاج.

TAMATAR SHORBA

14.50

A delectable soup made of strained tomato puree, spices and stock. Served garnished with namakpara.

تماتر شوربا

حساء لذيذ مصنوع من بيوريه الطماطم المصفى، والتوابل، مع المرق. يقدم مزينا بالناماكبارا.

SHORBA DIL PASAND

14.50

Lentil soup with a blend of Indian spices.

شوربا دل بستند

حساء العدس مع مزيج من التوابل الهندية.

MURGH CHICKEN

الدجاج

AFGHANI MURGH
Classic grilled chicken marinated in traditional spices, cream and yoghurt.

51.50/Full
29.00/Half

مورغ أفغاني
الدجاج المشوي الكلاسيكي؛ المنقوع في التوابل التقليدية والزيادي و كريمة الزبدة.

TANDOORI MURGH
A fully resplendent chicken marinated in a special tandoori masala flavoured yoghurt chargrilled.

49.00/Full
26.00/Half

تندوري مورغ
بجاجة كاملة رائعة متبلية في ماسالا التندوري الخاص ومنكهة بالزيادي ومشوية على الفحم.



Murgh Kastoori Kabab
مورغ كستوري كباب



Murgh Chatpata Kabab
مورغ شاتباتا كباب

MURGH CHATPATA KABAB
Boneless chicken cubes marinated in a hot and sour sauce, arranged on a skewer with pieces of pineapple, chargrilled.

35.50

مورغ شاتباتا كباب
مكعبات الدجاج المحلي؛ المنقوعة والمتبلية في صلصة حارة وحمضية، معده على أسياخ الشواء مع قطع من الأناناس، ومشوية على الفحم.

HARI MIRCH MURGH KE TIKKE
Cubed chicken in a green chilly paste marinade. Slightly spicy.

30.00

هاري ميرش مورغ كي تيكي
مكعبات الدجاج المتبلية في تنبيلة مخجونة بالفلفل الاخضر. حارة قليلاً.

KESRI MURGH TIKKA
Boneless chunks of chicken marinated in delicately flavoured saffron yoghurt chargrilled to perfection.

35.50

كيسري مورغ تكا
قطع كبيرة من الدجاج المحلي المتبل في الزيادي المنكه بالقليل من الزعفران ومشوي على الفحم على نحو مثالي.

MURGH MALAI CHOPS
Thighs of chicken delicately marinated in yoghurt, cream, & mild spices chargrilled.

35.50

مورغ ملاي شوبس
أفخاذ الدجاج مشوي على الفحم، متبل باللبن، الكريمة، البهارات غير الحارة.

MURGH MALAI KABAB
Melts in the mouth morsels of chicken marinated in yoghurt flavoured with cream.

34.50

مورغ ملاي كباب
قطع صغيرة من الدجاج تنوب في الفم متبلية في الزيادي المنكه بالكريمة.

MURGH KASTOORI KABAB
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with green fenugreek.

34.50

مورغ كستوري كباب
قطع كبيرة من لحم الدجاج المحلي المتبل مع الزيادي المنكه بالحلبة الخضراء.

MURGH RESHMI KABAB
Melt in the mouth morsels of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs, chargrilled.

34.50

مورغ ريشمي كباب
قطع صغيرة من الدجاج تنوب في الفم، متبلية مع مزيج من الزيادي، والبقيق الجرام المشوي، والكريم والبيض، ومشوية على الفحم.

KALMI TANGDI KABAB
Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt flavoured with lime, cream and crushed pepper corns.

34.50

كلمي تانجدي كباب
أوراك الدجاج اللذيذة المتبلية في الزيادي المنكه بالليمون، والكريمة، وقرورون الفلفل الأسود المطحونة.

MURGH KALIMIRCH KABAB
Boneless chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper and gently grilled.

34.50

مورغ كاليميرش كباب
الدجاج المحلي المتبل بالزيادي المبهر مع الفلفل الأسود الطازج المطحون والمشوي برفق.

MURGH SEEKH BHARWAN 35.50
Seekh made from cardamom scented chicken mince stuffed with creamy filling of mint and coriander.

MURGH MALAI SEEKH 34.50
Mildly spiced chicken mince seekh, chargrilled.

MURGH ACHARI TIKKA 34.50
Tantalising boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt chargrilled.

MURGH TIKKA 33.50
Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt chargrilled.

مورغ سيغ بهروان
سيغ من مفروم الدجاج المنكه بالهيل والمحشوة بالحشوة الكريمية من النعناع والكسبرة.

مورغ ملاي سيغ
سيغ مفروم الدجاج ذو التوابل الخفيفة المشوي على الفحم.

مورغ آشاري تكا
قطع كبيرة من الدجاج المحلي المشوية على الفحم المتبلّة في المخلل المنكه بالزبادي.

مورغ تكا
قطع كبيرة من الدجاج المحلي المشوية على الفحم المتبلّة في التندوري مسالا المنكه بالزبادي.

GOSHT/MUTTON

GOSHT MALAI TIKKA 39.50
Melt-in-mouth morsels of mutton marinated with cream flavoured yoghurt, chargrilled.

جوشت ملاي تكا
قطع صغيرة من لحم الضأن التي تنوب في القم؛ والمتبلّة مع كريمه الزبادي المنكهة، ومشوية على الفحم.



SIGNATURE SELECTION

RAAN-E-SIKANDARI 93.00
Leg of tender lamb is marinated in ginger, garlic, garam masala, curd, lime juice and chilli powder, kept overnight, and cooked in a slow process in an oven.

ران إي سكندري
فخذ الخروف الصغير المتبل بالزنجبيل، والثوم، والجارام مسالا، واللبن المجبن، وعصير الليمون، وبودرة الفلفل الحار، والتتبيلة، والتي تترك طوال الليل تطهى ببطء في الفرن.

PESHAWARI GOSHT TIKKA 38.50
Cubes from the rack of mutton in a marinade of aromatic spices, garlic and ginger paste yoghurt and young papaya, chargrilled.

بشاوري جوشت تكا
مكعبات من شرائح الضأن في تتبيلة من التوابل العطرية، والثوم، ومعجون الزنجبيل، والزبادي، والبابايا الصغيرة والتي تشوى على الفحم.

BURRAH CHOPS LAZEEZ 37.50
Tender mutton chops marinated in yoghurt, cream, delicately flavoured with pepper, and spices chargrilled.

برّا شوييس لذيذ
قطع الضأن الشهية المتبلّة في الزبادي، والكريمة، والتي تنكه بركة بالفلفل، والتوابل وتشوى على الفحم.

GOSHT ZAFRANI SEEKH 39.50
Mutton mince blended with subtle spices, flavoured with saffron, skewered & chargrilled.

جوشت زعفراني سيغ
مفروم الضأن، المزوج مع التوابل الخفيفة، بنكهة الزعفران، والذي يوضع على الأسياخ ويشوى على الفحم.

GOSHT KAKORI KABAB 39.50
Mince mutton mixed with gramflour, raw papaya, cumin, cashewnut paste, garam masala powder, saffron and kewda. Placed on skewer and chargrilled.

جوشت كاكوري كباب
لحم الضأن المفروم المزوج مع بقيق الجرام، والبابايا النيئة، والكمون، ومعجون الكاجو، وبودرة الجارام مسالا، والزعفران، والكودا، يوضع على سيغ ويشوى على الفحم.



SIGNATURE SELECTION

GOSHT GALAWATI KABAB 40.50
Fine lamb mince mixed with spices, chopped green chillies, coniaer served on a bed of reshmi paratha.

جوشت جلاوتي كباب
مفروم الضأن الرقيق المزوج مع التوابل، والفلفل الأخضر المطحون، والكسبرة، مشكل في تيكيز، ويطلهى في زيت غير عميق على الشواية الساخنة ويقدم على مهد من الرشمي باراتا.



SIGNATURE

SELECTION

SEEKH - E -DUM PUKHT

Mutton mince, blended with fresh coriander, mint, ginger root, onion subtle spices, skewered and char-grilled.

38.50

سيخ إي دم بوخت

مفروم الضأن، المزوج مع الكسبرة الطازجة، والنعناع، وجذور الزنجبيل، والبصل، والتوابل الخفيفة، والذي يوضع على سيخ ويشوي على الفحم.

SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA



لآلئ من البحر

LOBSTER ZAITOONI

Lobster pieces cooked with chopped olives, cream, chicken mince and seasoning. Stuffed in the lobster-shell.

102.50

لوبستر زيتوني

قطع الاستاكوزا المطهية مع الزيتون المفروم، والكريمة، والدجاج المفروم، والتوابل. يقدم محشو في قشرة الاستاكوزا.

JHINGA ZAITOONI

Jumbo prawns grilled with a coating of cream and yoghurt delicately flavoured with a mixture of chopped olives and spices.

71.00

جهينجا زيتوني

الروبيان الجامبو المشوي مع طبقة من الكريمة والزبادي المنكه برفق مع مزيج من الزيتون المفري والتوابل.

JHINGA TANDOORI

Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala char-grilled.

69.00

جهينجا تندوري

الروبيان الجامبو المتبل في الزبادي والتندوري مسالا المشوي على الفحم.

JHINGA KALIMIRCH

Soft medium sized prawns marinated in peppercorns flavoured yoghurt and spices char-grilled.

46.00

جهينجا كاليمرش

الروبيان الناعم متوسط الحجم المتبل مع قرون الفلفل والمنكه بالزبادي والتوابل ومشوي على الفحم.

TANDOORI MACHLI

Whole white pomfret marinated in a marinade of tandoori masala flavoured yoghurt char-grilled.

72.00

تندوري مشلي

السماك الزبيدي الكامل الأبيض المتبل في مزيج من التندوري مسالا المنكه بالتوم والمشوي على الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI

Delicately flavoured fillet of fish in mustard and garlic flavoured marinade char-grilled.

48.00

ماهي تكا لاسوني

فيليه السمك المنكه بركة في الثوم والمسطرة المنكه بالتبيلة الخاصة والمشوي على الفحم.

MAHI TIKKA

Fillet of hammour/pomfret refreshingly marinated in a citric blend of lemon juice and thymol seed and yoghurt char-grilled.

46.00

ماهي تكا

فيليه الهامور / السمك الزبيدي الأبيض المنعش المتبل في مزيج من الموالح، من عصير الليمون، وبنور البثيمول والزبادي المشوي على الفحم.



SIGNATURE

SELECTION

LOBSTER TANDOORI

Lobster marinated in tandoori masala based yoghurt and grilled.

94.50

لوبستر تندوري

الاستاكوزا المنبهة في تندوري مسالا الزبادي والمشوية.



SIGNATURE

SELECTION



AATISH - E - JHINGA

69.00

Jumbo prawns marinated in chef's special masala. Chargrilled served on a sizzler.

آتش - إي - جهينجا

الروبيان الجامبو المتبل في المسالا الخاصة بالضيوف، والمشوي على الفحم ويقدم على القدر الساخن للغاية.

SUBZDAR VEGETARIAN

النباتي

SHAHI PANEER TIKKA

30.00

Cubes of Indian cottage cheese marinated in pickling spices and masala cheese, chargrilled.

شاهي پنير تكا

مكعبات الجبن الهندي القريش، والمتبل في توابل المخللات و جبن المسالا، والمشوية على الفحم.

LASOONI PANEER TIKKA

30.00

Cubes of malai paneer marinated with yoghurt, garam masala, delicately flavoured with garlic, chargrilled.

لاسوني پنير تكا

مكعبات المالاى بانير المتبله مع الزبادى و الجارام مسالا، والمنكهة بالقليل من الثوم، ومشوية على الفحم.

PUDINA PANEER TIKKA

30.00

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

بودينا پنير تكا

الجبن القريش الناعم، المتبل في مزيج من الزبادي والتوابل، والنعناع، والمشوي على الفحم.

SAUNFIA PANEER TIKKA

30.00

Succulent pieces of cottage cheese, marinated in yoghurt, fennel seed powder, tandoori masala, chaat masala and garam masala.

سونفيا پنير تكا

قطع شبيهة من الجبن القريش، المتبل في الزبادى ويودرة بذور الشمر، والتندوري مسالا، والتشات مسالا، والجارام مسالا.

PANEER TIKKA

30.00

Soft cottage cheese cubes marinated in yoghurt, flavoured with tandoori masala, chargrilled.

پنير تكا

مكعبات الجبن القريش المتبله في الزبادي المنكه بالتندوري مسالا والمشوية على الفحم.

METHI MALAI SEEKH

28.00

Skewered minced cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, tempered with chaat masala, green chillies and fresh coriander, chargrilled.

ميتهى ملاى سيخ

الجبن القريش المفروم الموضوع على السيخ، مع البطاطا، وأوراق الحلبة الطازجة، مع التشات مسالا، والفلفل الأخضر الحار، والكسبرة الطازجة المشوي على الفحم.

SUBZI SEEKH KABAB

29.00

Minced mixed vegetable blended with fresh herbs, chaat masala, green chillies, skewered and chargrilled.

سبزی سيخ كباب

مزيج الخضروات المفرومة المخلوطة مع الأعشاب الطازجة والتشات مسالا، والفلفل الأخضر الحار، والموضوع على أسياخ ومشوي على الفحم.



SIGNATURE

SELECTION



SHAHI MUSHROOM

30.00

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

شاهى مشروم

المشروم المستدير الطازج المتبل في مزيج من الزبادي، والكريمة، ويودرة جوز الهند، والزنجبيل، والتوابل، والكسبرة الطازجة، والمشوية على الفحم.

BHARWAN TANDOORI MUSHROOM

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

30.00

بھروان تندوری مشروم

المشروم الطازج المحشو بال-spinach، والجبن القريش المتبل في الزبادي والتوابل المشوية على الفحم.

TIKKA BAHAR - E - CHAMAN

Blend of selected fresh vegetable chopped made into tikka marinated in hot and sour sauce arranged on skewer with pieces of pineapple, chargrilled.

30.00

تكا بهار إي تشامان

مزج من مختارات من الخضروات الطازجة المقطعة والمتبله بصلصة تكا في الصوص الحار واللانغ المرتب على السيخ مع قطع من الأناناس والمشوي على الفحم.

SAUNDHE ALOO

Baby potatoes marinated in a special tempered masala of cumin, ginger, garlic and chilli powder chargrilled.

27.00

سوندهي ألو

البطاطا الصغيرة المتبله في المسالا الخاصة من الكمون، والزنجبيل، والثوم، وبودرة الفلفل الحار المشوية على الفحم.

ALOO CHUTNEYWALA

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

27.00

ألو تشاتني والا

البطاطا الصغيرة المتبله في صلصة النعناع الطازج والكسبرة الطازجة، مع بذور الرمان، والطماطم، والفلفل الحار الأخضر، والزبادي، مشوية على الفحم.



Reshmi Kabab Masala
ريشمي كباب مسالا



Dahiwala Murgh
مورغ دهي والا

DESI KHANE KI BAHAR



ديسي كهاني كي بهار

MURGH/CHICKEN

النداج

RESHMI KABAB MASALA

A dish made of reshmi kabab laced with a gravy made of cashewnut cream and butter mildly spiced.

44.00

ريشمي كباب مسالا

طبق مصنوع من كباب الريشمي مع المرق المصنوع من كريمة الكاجو، والزبد المتبل قليلاً.

MURGH KALMI MASALA

Drumsticks of chicken cooked in our in-house dum masala.

44.00

مورغ كلمي مسالا

أفخاذ الدجاج المطبوخة بطريقتنا الخاصة المميزة مع الدام مسالا.

MURGH TIKKA MASALA

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

44.00

مورغ تكا مسالا

قطع الدجاج المشوية الشبهية المطهية ببطء، في مرق الطماطم المتبل بتوابل خفيفة.

MURGH MALAI KORMA

Smooth creamy and refined curry made of chicken, yoghurt, fresh cream and paste of watermelon and muskmelon seeds along with spices.

36.50

مورغ ملاي قورما

الكاربي الناعم والكريمي المعزز المصنوع من الدجاج، والزبادي والكريمة الطازجة، ومعجون البطيخ، وبذور الشمام مع التوابل.

SAAG MURGH LASOONI

Chicken cubes napped in garlic tempered spinach flavoured with cinnamon and nutmeg.

35.50

ساج مورغ لاسوني

مكعبات الدجاج في الثوم مع السبانخ المنكهة بالقرفة وجوزة الطيب.

DAHIWALA MURGH

A gentle semi dry white chicken dish that captures the flavour of cardamom and clove in a mild yoghurt soured sauce.

33.50

مورغ دهي والا

طبق من الدجاج الأبيض نصف الجاف الرقيق المنكه بالهيل، والقرنفل في صوص الزبادي الخفيف، اللانغ.

MURGH ACHARI 35.50

Piquant aromatic and pickle like dish of chicken cooked in pickled spices and flavoured with red chillies.

مورغ أشاري

طبق عطري حار ويشبه المخلل من الدجاج المطهي في التوابل المخللة والمنكه بالفلفل الأحمر الحار.

MURGH METHI MALAI 36.50

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

مورغ ميتهي ملاي

طبق من الدجاج المنكه بخفة بأعشاب الحلبة في مرق الكاجو الكريبي الغني.

MURGH HANDI 36.50

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

مورغ هاندي

قطع شهية من الدجاج في مرق ذو توابل متوسطة مصنوع على الدام.

MURGH LAHORI 38.50

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

مورغ لاهوري

طبق من الحدود الشمالية معد على طريق كاداهي - وهو طبق خاص من الشيف.

MURGH CHETTINADU 35.50

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

مورغ شيتينادو

قطع من الدجاج المحلي في المسالا المتبلية من الفلفل الأحمر الحار.



Murgh Lahori
مورغ لاهوري



Murgh Methi Malai
مورغ ميتهي ملاي

MURGH MASKAWALA 37.50

Chargrilled chicken simmered in butter and cream speckled tomato gravy.

مورغ مسكاوالا

الدجاج المشوي في الزبدة والقشدة والمطهي ببطء في مرق الطماطم.

TAWA MURGH MASALA 35.50

Succulent boneless chicken marinated in yoghurt and spices cooked in a onion and tomato based gravy flavoured with garlic and cumin, garnished with boiled egg.

توا مورغ مسالا

الدجاج المحلي المشوي المتبل في الزبادي والتوابل والمطهي في البصل ومرق الطماطم والمنكه بالثوم والكمون، ومزين بالبيض المسلوق.

MURGH KADAI PESHAWARI 35.50

Chicken pieces stewed with onions, fresh herbs, and spices in a thick tomato based gravy prepared in wok.

مورغ كدائي پشاورى

قطع الدجاج المطهية ببطء مع البصل، والأعشاب الطازجة والتوابل في مرق الطماطم السميك المعد في الووك.

MURGH RAHRA 35.50

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

مورغ راهرا

الدجاج الطري المطهي في مرق الطماطم السميك والمنكه مع التوابل، ويودرة الفلفل الحار والكريمة.

MURGH MASALA 35.50

Chicken pieces cooked in onion, and tomato based gravy with spices.

مورغ مسالا

قطع الدجاج المطهية في مرق الطماطم والبصل مع التوابل.

GOSHTI/MUTTON**BOTI KABAB MASALA** 49.00

Grilled soft pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy flavoured with Indian spices.

بوتي كباب مسالا

تكا قطع الضأن المشوية في مرق البصل والكاجو والطماطم المنكه بالتوابل الهندية.

MASALENDAR CHOPS 49.00

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

مساليدار شوبس

قطع الضأن الطرية المطهية مع الجارام مسالا، والزنجبيل، ومعجون الثوم، والزبادي، والتوابل، ومعجون البصل البني مع الزعفران والكودا المذاب في الحليب.

لحم الختان

NALLI KA KHAAS SALAN 42.00
Shanks of baby lamb, braised in subtly infused herbal and aromatic potli masala with selected spice blend.

نللي كا خاص سالن

قطع من الضأن الصغير، المطهي ببطء، في مسالا البوتلي العطرية المزوجة بالأعشاب مع مزيج التوابل المختارة بعناية.

GOSHT KORMA SHAHJAHANI 39.50
Lamb cubes cooked in saffron tinted sauce of yoghurt, coconut milk, caramelised onion and cashew.

جوشت قورما شاهجهاني

مكعبات الضأن المطهية في صوص الزبادي الملون بالزعفران، وحليب جوز الهند، والبصل المكرمل، والكاجو.

HANDI KA GOSHT 39.50
Lamb escallops cooked in yoghurt paste of ginger, garlic onions and cashewnuts, finished with garam masala and spices.

هاندي كا جوشت

اسكالوب الضأن المطهي في معجون الزبادي مع الزنجبيل، والثوم، والبصل، والكاجو، مع لمسة نهائية من الجرام مسالا والتوابل.

GOSHT ROGANJOSH 39.50
Pieces of mutton with bone cooked with fried onion, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

جوشت روغن جوش

قطع من الضأن مع العظم مطهية مع البصل المقلي والفلفل الحار، والجرام مسالا والطماطم.



Gosht Kalimirch
جوشت كاليميرش



Masaledar Chops
مساليدار شويبس

GOSHT LABABDAR 42.00
Boneless cubes of mutton cooked in a gravy made of onions, tomatoes, yoghurt, ginger garlic paste and spices.

جوشت لباابدار

مكعبات الضأن بدون عظم مطهية بالصلصة، تحضر من البصل، الطماطم، اللبن، معجون الثوم والزنجبيل والتوابل.

GOSHT BANJARA 39.50
Mutton curry with whole spices, garlic, cloves, ginger, batons, chillies and red onion cooked on slow fire.

جوشت بنجارا

كاري الضأن مع التوابل الصحيحة، والثوم، والقرنفل، والزنجبيل، والبيتون، والفلفل الحار، والبصل الأحمر المطهي على النار البطيئة.

ACHARI GOSHT 39.50
Tender boneless cubes of mutton medium spiced with a tempering of mustard, fennel and curry leaves napped in a sauce of sundried tomatoes and tamarind.

أتشاري جوشت

المكعبات الخلية الطرية من الضأن المتبلة بالمسطردة، والشمر، وأوراق الكاري، مع صوص الطماطم المجففة على الشمس والتمر هندي.

BHUNA GOSHT 39.50
Bhuna is a process of stirring and browning the spices and meat. Tender mutton cubes stirred with onions, tomato, ginger garlic paste and red chili powder.

بهونا جوشت

البونا هي عملية تقليب وتحميص التوابل واللحم حيث تقلب مكعبات الضأن مع البصل والطماطم والزنجبيل، ومعجون الثوم، وبودرة الفلفل الأحمر.

GOSHT KALIMIRCH 39.50
Boneless pieces of mutton cooked in onion and cashew based gravy delicately flavoured with ginger garlic paste and crushed black pepper corn.

جوشت كاليميرش

قطع الضأن المخلية المطهية في مرق البصل والكاجو والنتكه بخفة بالزنجبيل ومعجون الثوم، وقرون الفلفل الأسود للطحون.

KADAI GOSHT 37.50
Boneless pieces of mutton cooked with capsicum, onion, green chillies, tomatoes, flavoured with pepper corns and garam masala.

كداي جوشت

قطع الضأن المخلية المطهية في الفلفل الأحمر، والبصل، والفلفل الأخضر الحار، والطماطم، والنتكه بقرون الفلفل والجرام مسالا.

GOSHT MASALA 37.50
Tender boneless cubes of mutton flavoured with onions, red chillies, yoghurt and potli ka masala.

جوشت مسالا

مكعبات الضأن المخلية المنكهة مع البصل، والفلفل الأحمر الحار، والزبادي والبوتلي كا مسالا.

KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA 37.50
Mince meat cooked with onions, ginger, garlic, chillies, curd, garam masala and lime juice.

كيما هاري مرش كا دوبيازا

اللحم المفروم المطهي مع البصل والزنجبيل والثوم، والفلفل الحار، واللبن المجبن، والجرام مسالا، وعصير الليمون.

POMFRET TAWA MASALA 82.50
Whole pomfret marinated grilled laced with tomato based masala made tangy with pomegranate and drenched with pepper.

يومفرت توا مسالا
السّمك الزّبيدي الكامل المتبل والمشوي مع مسالا الطماطم الحارة المصنوعة مع الرمان والمجففة مع الفلفل

MACHLI TIKKA MASALA 55.50
Grilled hammour/pomfret tikka laced with an exotic of onion, tomato and cashewnuts.

مشلى تكا مسالا
سمك الهامور / الزبيدي المشوي مع الصلصة الغريبة من البصل والطماطم والكاجو.

MACHLI RAHRA 48.00
Fillet of hammour/pomfret cooked in a tomato gravy.

مشلى راهرا
قيليه سمك الهامور/الزبيدي المطهي في مرق الطماطم.

MACHLI METHI 48.00
Fillet of hammour/pomfret cooked in a onion and curd based gravy flavoured with spices and fried fenugreek leaves.

مشلى ميتهى
قيليه الهامور/السّمك الزّبيدي المطهي في البصل واللبن المجبن مع المرق والمنكه بالتوابل وأوراق الحلبة المقلية.

LAAL MIRCH KI MACHLI 48.00
Fillet of hammour/pomfret cooked in gravy of onion tomato coarsely and spices.

لال مرش كى مشلى
قيليه الهامور/السّمك الزّبيدي المطهي في مرق البصل والطماطم ومعجون الفلفل الأحمر الحار المطحون مع التوابل الأخرى.



Machli Methi
مشلى ميتهى



Aatish-E-Jhinga Masala
آتشى جهينجا مسالا

MACHLI PESHAWARI 48.00
Cubes of hammour/pomfret cooked in mustard and curry leaf tempered tomato and coconut gravy.

مشلى بشاوري
مكعبات سمك الهامور/السّمك الزّبيدي المطهي في صوص الكاري والمسطرة والطماطم وجوز الهند.

AATISH-E-JHINGA MASALA 77.50
Grilled jumbo prawns cooked in a rich tomato and cashew gravy with spices.

آتشى جهينجا مسالا
الروبيان الجامبو المشوي في مرق الطماطم الغني والكاجو مع التوابل.

JHINGA DUM MASALA 48.00
Succulent juicy prawns cooked in a tomato based gravy spiced with herbs.

جهينجا دم مسالا
الروبيان الشهي المطهي في مرق الطماطم والمتبل بالأعشاب.

JHINGA KADAI 48.00
Prawns stirfried with bell peppers, spring onion and tomatoes spiced with green chillies and black pepper.

جهينجا كداى
الروبيان المشوح مع الفلفل الرومي، والبصل الأخضر، والطماطم المتبل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

JHINGA PESHAWARI 48.00
Succulent juicy prawns marinated in exotic spices and cooked with onion and tomatoes in its own juices.

جهينجا بشاوري
الروبيان الشهي المتبل في التوابل الغريبة والمطهي مع البصل والطماطم في عصارتة.

JHINGA RAHRA 48.00
Succulent juicy prawns cooked with spices, yoghurt, tomatoes, onions, ginger, garlic and dried red chillies.

جهينجا راهرا
الروبيان الشهي المطهي مع التوابل، والزبادي، والطماطم، والبصل، والرنجبيل، والثوم، والفلفل الأحمر الحار المجفف.

TAWA SHAHI JHINGA 48.00
Plum prawns cooked in a gravy of onions, tomatoes, garlic, cream & mild chilli on a griddle.

توا شاهي جهينجا
الروبيان متوسطة في مرق البصل والطماطم والثوم والكريمة والفلفل الحار المتوسط على الصاج.

LOBSTER

LOBSTER MALAI KORMA 99.50

Cubes of lobster cooked in a smooth creamy and refined curry of yoghurt, fresh cream and paste of water melon seeds along with spices.

LOBSTER DUM MASALA 93.00

Lobster pieces cooked in a tomato gravy spiced with green herbs.

LOBSTER TAWA MASALA 93.00

Lobster stir fried with bell pepper, spring onion & tomatoes, spiced with black pepper.

الاستاكوزا

لوپستار ملاي قورما

مكعبات من الاستاكوزا المطهي في الكاري الكريمي الناعم والمعزز من الزبادي والكريمة الطازجة، ومعجون بذور البطيخ مع التوابل.

لوپستار دم مسالا

قطع الاستاكوزا المطهية في مرق الطماطم المتبل مع الأعشاب الخضراء.

لوپستار توا مسالا

الاستاكوزا المشوطة مع الفلفل الرومي، والبصل الأخضر والطماطم المتبلة بالفلفل الأسود.



Lobster Malai Korma
لوپستار ملاي قورما

Lobster Dum Masala
لوپستار دم مسالا

SUBZI / VEGETABLES

PANEER TIKKA MASALA 38.50

Cottage cheese tikkas laced with a gravy made of tomato, cashewnut and yoghurt delicately spiced.

SUBZI SEEKH KABAB MASALA 38.50

Veg. seekh kabab, braised in caramelised shallot and tomatoes, spiced sauce, enhanced with khoya.

PANEER MAKHNI KOFTA 30.00

Mouth melting spinach stuffed cottage cheese roundels in a tomato gravy with tempering infused with butter.

PANEER BHURJEE 29.00

Chopped cottage cheese tempered with spices cooked with chopped onion, tomatoes and green chillies.

METHI CHAMAN KASHMIRI 29.00

Grated cottage cheese with cream cheese matured in fenugreek and black sesame seed sauce.

KADAI PANEER 29.00

Fresh cottage cheese stirfried with bell pepper, cherry, tomatoes, spring onion and seasoned with black pepper.

PANEER DOPYAZA 29.00

Fried cottage cheese pieces tempered with cumin and spices tossed with cubes of onion in tomato gravy.

DHINGRI MUTTER PANEER 29.00

Fresh mushrooms, green peas, cubes of cottage cheese in a medium spiced silky brown gravy.

PALAK PANEER MAKKI 29.00

Spinach paste cooked with fried cottage cheese and fresh corn tempered with spices.

الخضروات

بنير تكا مسالا

تكا الجبن القريش مع المرق المصنوع من الطماطم والكاجو والزبادي المتبل قليلاً.

سبزی سیخ کباب مسالا

الخضراوات على سيخ الكباب المطهي في صوص الكرات والطماطم، والصلصة المتبلة والمعزز مع الخويا.

بنير مكهاني كوفته

كريات الجبن القريش المشوطة بالسبانخ التي تدوب في الفم في مرق الطماطم مع التلدين المزوج بالزبد.

بنير بهرجي

الجبن القريش المقطع مع التوابل والمطهية مع البصل، والطماطم والفلفل الأخضر الحار.

ميتهي شامان كشميري

الجبن القريش المبشور مع الجبن الكريمي المزوج في صوص الحلبة وبذور السمسم السوداء.

كداي بنير

الجبن القريش الطازج المشوح مع الفلفل الرومي، والطماطم الصغيرة، والبصل الأخضر، والمتبل بالفلفل الأسود.

بنير دوبيازا

قطع الجبن القريش المقلية مع الكمون والتوابل والمقلية مع مكعبات البصل في مرق الطماطم.

دهنجري متر بنير

المشروم الطازج، والبازلاء، الخضراء، ومكعبات الجبن القريش، في المرق البني اللامع المبهر.

بالاك بنير ماكي

معجون السبانخ المطهي مع الجبن القريش المقلية مع الترة الطازجة والتوابل.

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

بنير جالفريزي
مكعبات الجبن القريش، مع البصل، والطماطم، والفلفل الحلو في الصوص الحلو واللاذع.

SUBZI MAKHANI 27.00
Cubes of cauliflower, beans, carrot & green peas cooked in a tomato based gravy infused with butter.

سبزی مخانی
مكعبات القرنبيط، الفاصولياء، الجزر، والبازلاء المطهي بصلصة الطماطم بالزبدة.

DUM SUBZI HANDI 27.00
Garden fresh vegetable and mushrooms braised in caramelised shallot and tomatoes spiced sauce enhanced with saffron juice and khoya.

دم سبزی هاندي
الخضروات الطازجة والمشروم : المطهية معا في صوص الكرات والطماطم المتبل والمعزز بعصارة الزعفران والخويا.

SUBZI HYDERABADI 27.00
Fresh mix vegetables, cottage cheese, green peas and garden fresh spinach finished with garam masala.

سبزی حيدر ابادی
مزيج الخضروات الطازجة مع الجبن القريش، والبازلاء الخضراء، والسبانخ الطازجة مع الجارام مسالا.



Mirch Ka Salan
ميرش كا سالان

Bhindi Dopyaza
بهندي دوبيازا

SUBZI LABABDAR 27.00
Diced seasonal fresh vegetables tempered with onions, garlic-ginger, tomatoes and Indian spices.

سبزی لباآدار
مكعبات الخضروات الموسمية المقلبة مع البصل، والطماطم والثوم والزنجبيل والتوابل الهندية.

SUBZI MILAONI 27.00
Sauteed garden fresh spinach, mix veg, cottage cheese, greenpeas and mushrooms cooked with Indian spices.

سبزی ميلاوني
السبانخ الطازجة السوتيه المشوطة مع مزيج الخضار، والجبن، والبازلاء الخضراء، والفطر المطبوخ مع التوابل الهندية.

KADAI SUBZI 26.00
Garden fresh vegetables stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.

كداى سبزی
الخضروات الطازجة المطهية ببطء مع البصل والطماطم والفلفل الحار الأخضر، وشرائح الزنجبيل المطهي مع القضاي مسالا.

SUBZI KOLHAPURI 26.00
Blend of fresh garden vegetable in a hot & spicy red chilli sauce tempered with curry leaves.

سبزی كولهاپوری
مزيج من الخضروات الطازجة في صوص الفلفل الأحمر الحار المقلب مع أوراق الكاري.

NAVRATAN KORMA 27.00
Assorted vegetables cooked in a cashewnut gravy with butter, cream garnished with dry fruits.

نافاراتان كورما
مختارات من الخضروات المطهية في مرق الكاجو مع الزبد والكريمة ومزين بالفواكه الجافة.

KADAI MUSHROOM 27.00
Button mushrooms stirfried with bell pepper, cherry, tomatoes, spring onions and seasoned with black pepper.

كداى مشروم
المشروم المستدير المشوح مع الفلفل الرومي، والطماطم الصغيرة، والبصل الأخضر، والمتبل بالفلفل الأسود.

KADAI BHUTTEY 27.00
Fresh babycorn cooked with onion, pepper, tempered with red chillies and crusned coriander seeds.

كداى بهوتي
الذرة الصغيرة المطبوخة مع الفلفل والبصل والمقلبة مع الفلفل الأحمر وبنور الكسيرة المطحونة.

BHINDI DOPYAZA 25.00
Spices marinated deep fried ladies finger tempered with cumin tossed with cubes of onion in a tomato gravy.

بهندي دوبيازا
البامية المتبله بالتوابل والمقلبة مع الكمون ومكعبات البصل في مرق الطماطم.

MIRCH KA SALAN 26.00
Stir fried stuffed green chillies in a special sauce of sesame seed, peanut, and coconut with spices.

ميرش كا سالان
الفلفل الأخضر الحار المحشو والمشوح في الصوص الخاص من بذور السمسم، والسوداني، وجوز الهند مع التوابل.

MALAI KOFTA

Roundels of paneer stuffed with cheese, nuts and raisins cooked in a mixture of onion and cashewnut gravy.

26.00

ملای کوفتہ

كريات من البطاطا المهروسة والبانير المحشو بالجبن، والمكسرات، والزبيب والمطهي في مزيج من مرق البصل والكاجو.

LAHORI ALOO

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

26.00

لاهوري آلو

البطاطا الصغيرة المطهية في صوص الطماطم الحار، والزيادي، وبودرة الفلفل الأحمر، ومعجون الثوم والزنجبيل، والمنكه مع بودرة الحلبة.

ALOO PALAK

Paste of spinach cooked with diced potatoes tempered with spices.

26.00

آلو بالاك

معجون السبانج المطهي بقطع البطاطا المتبل بالبهارات.

ACHAR KE ALOO

Baby potatoes cooked in a pickle flavour, medium spiced with a tempering of mustard, fennel and curry leaves napped in a sauce of sundried tomatoes and tamarind.

22.00

أشار كي آلو

البطاطا الصغيرة المطهية في المرق المتبل على نحو متوسط والمنكه مع المسطردة، والشمر وأوراق الكاري المقلية في صوص من الطماطم المجففة على الشمس والتمر هندي.

ALOO METHI

Diced potato tempered with curry leaves, cumin and chillies. Sauteed with fried fenugreek.

25.00

آلو متهي

مكعبات البطاطا مع أوراق الكاري، والكمون، والفلفل الحار، والمطهية على طريقة السوتيه بقليلها قلياً خفيفاً مع الحلبة المخمرة.



Aloo Methi
آلو متهي



Dal - E - Khaas
دال إي خاص

ALOO GOBI ADRAKI

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

25.00

آلو جوبي أدراكي

مكعبات البطاطا وزهور القرنبيط المقلية مع مكعبات البصل، والطماطم، والفلفل الحار المنكه مع الزنجبيل.

SARSON KA SAAG

Fresh mustard leaves paste cooked with onion and tomatoes, tempered with spices and green chillies finished with butter.

25.00

سارسون كا ساغ

معجون أوراق المسطردة الطازجة المطهي مع البصل والطماطم، والمقلب مع التوابل، والبصل الأخضر الحار مع الزبد.

KADAI CHOLE

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

24.00

كداي شولي

الحمص الملقب مع البصل وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، وبودرة الكركم، والجارام مسالا، والقضاهي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

DAL - E - KHAAS

Patently cooked whole urad lentils with tomatoes, and home churned butter.

25.00

دال إي خاص

مطهي بيظ مع عذس الأراد الكامل والطماطم، والزبد المنقى لدينا.

DAL TADKA

Split yellow lentils cooked with spinach tempered with cumin, garlic, tomatoes and green chilli.

19.50

دال تادكا

العذس الأصفر المطهي مع السبانج والمقلب مع الكمون، والثوم، والطماطم، والفلفل الأخضر الحار.

Lahori Aloo
لاهوري آلو

Kadai Chole
كداي شولي



- MURGH TIKKA BIRYANI/ KESRI TIKKA BIRYANI** 47.00 **مورغ تیکا بریانی/کیسری تیکا بریانی**
Delicately flavoured chargrilled chicken tikka/kesri chicken tikka cooked with sauce and aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.
دجاج تیکا منکھ بيشکل رائع ومشوى على الفحم/ دجاج تیکا کسری المطبوخ مع الصلصة والأرز البسمتي العطري المطهي على الدام في قدر فخاري مغلق.
- RESHMI KABAB BIRYANI/ MURGH MALAI KABAB BIRYANI** 47.00 **ريشمی کباب بریانی/ مورغ مالای کباب بریانی**
Delicately flavoured chargrilled chicken reshmi kabab/ murgh malai kabab cooked with sauce and aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.
کباب ريشمی المنکھ بيشکل رائع ومشوى على الفحم/ مورغ مالای کباب بریانی المطبوخ مع الصلصة والأرز البسمتي العطري المطهي على الدام في قدر فخاري مغلق.
- MURGH MASALA BIRYANI** 38.50 **مورغ مسالا بریانی**
Basmati rice cooked with sauce, pieces of chicken spiced with masala on dum in sealed earthen pot.
الأرز البسمتي المطهي مع الصوص، وقطع الدجاج المتبلية مع المسالا المطهية في الأواني الفخارية المغلقة على الدام.
- MURGH HYDERABADI BIRYANI** 46.00 **مورغ حيدر آبادی بریانی**
Chicken pieces marinated in a special hyderabadi masala, cooked with aromatic basmati rice, fried onions and boiled egg on dum in sealed earthen pot.
قطع الدجاج المتبلية في مسالا حيدر آباد الخاصة، والمطبوخة مع الأرز البسمتي العطري، والبصل المقلي والبيض المسلوق، مطهية معاً على الدام في أواني مغلقة.
- MURGH NIZAMI BIRYANI** 42.00 **مورغ نظامی بریانی**
Delhi version of the biryani. Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, spices and fried onion cooked with aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.
وصفة دلهي بریانی، قطع دجاج مسح متبلية باللبن، البهارات والبصل المقلي المطهية مع الأرز البسمتي العطر، يحضر بوعاء من الفخار.
- MURGH QUINOA BIRYANI** 55.00 **مورغ کینوا بریانی**
Quinoa cooked with sauce, pieces of chicken spiced with masala on dum in sealed earthen pot.
کینوا المطهي مع الصوص، وقطع الدجاج المتبلية مع المسالا المطهية في الأواني الفخارية المغلقة على الدام.



SIGNATURE

SELECTION



- MURGH ZAFRANI BIRYANI** 39.50 **مورغ زعفرانی بریانی**
Boneless chunks of chicken marinated in saffron flavoured yoghurt cooked with basmati rice and spices on dum in sealed earthen pot.

قطع الدجاج الكبيرة المخلية المتبلية في الزبادي المتبل بالزعفران المطهي مع الأرز البسمتي والتوابل في أواني مغلقة على الدام.



SIGNATURE

SELECTION



- MURGH BOMBAY BIRYANI** 39.50 **مورغ بومباي بریانی**
Basmati rice cooked with sauce, pieces of chicken in a special Bombay style biryani masala on dum in sealed earthen pot.

الأرز البسمتي المطهي مع الصوص، وقطع الدجاج مع المسالا بریانی على طريقة بومباي الخاصة المطهي على الدام.

BOTI HYDERABADI BIRYANI 51.00

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

بوتى حيدر آبادى بريانى
قطع الضأن المخلىة المتبلية فى ماسالا حيدر آباد الخاصة، والمطبوخة مع التوابل العطرية، والأرز البسمتي والبصل المقلي والبيض المسلوق، مطهية معا على الدام فى أواني مغلقة.

GOSHT NIZAMI BIRYANI 47.00

Delhi version of the biryani. Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, spices and fried onion cooked with aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.

جوشت نظامى بريانى
وصفة دلهي بريانى، قطع اللحم الخالي من العظم المتبل باللين، التوابل، البصل المقلي المطهوع مع الأرز البسمتي المعطر المحضّر بوعاء من الفخار.

GOSHT HYDERABADI BIRYANI 46.00

Mutton pieces marinated in a special hyderabadi masala, cooked with aromatic Basmati rice, fried onions on dum in sealed earthen pot.

جوشت حيدر آبادى بريانى
قطع الضأن المتبلية فى الماسالا الحيدر آبادية المطهية مع الأرز البسمتي العطري، والبصل المقلي على الدام فى أواني فخارية مغلقة.

GOSHT KI BIRYANI 40.50

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

جوشت كى بريانى
قطع كبيرة من الضأن والقطع المتبلية فى الجارام مسالا، والزبادي، والزنجبيل، والثوم، والفلفل الحار المطهي مع الأرز المنكه بالزعفران على الدام فى أواني فخارية مغلقة.

GOSHT KEEMA BIRYANI 44.00

Mutton mince cooked in garam masala, yoghurt, ginger, garlic & chillies cooked with saffron flavoured rice on dum.

جوشت كيما بريانى
لحم ضأن مفروم فى غرام مسالا، زيادي، زنجبيل، ثوم والفلفل الحار المطهي مع الأرز بالزعفران فى الدوم.

MACHLI BIRYANI 49.00

Marinated fillet of fish simmered with garam masala, ginger cooked with saffron flavoured basmati rice on dum in sealed earthen pot.

مشلى بريانى
فيليه السمك المتبل والمطهي ببطء مع الجارام مسالا، والزنجبيل، والمطهي مع الأرز البسمتي المنكه بالزعفران فى أواني فخارية مغلقة.



SIGNATURE SELECTION

GOSHT NALLI BIRYANI 46.00

Biryani made out of juicy marrow pieces of lamb cooked with spices and basmati rice on dum in sealed earthen pot.

جوشت نللى بريانى
البرياني المصنوع من قطع النخاع الشهية من الضأن المطهية مع التوابل والأرز البسمتي فى الأواني المغلقة على الدام.



SIGNATURE SELECTION

BOTI MASALA BIRYANI 47.00

Boneless chunks of mutton marinated in garam masala, yoghurt, ginger, garlic and chillies cooked with saffron flavoured rice on dum in sealed earthen pot.

بوتى مسالا بريانى
قطع الضأن المخلىة المتبلية بالجرام مسالا، والزبادي، والزنجبيل، والثوم، والفلفل الحار المطهي مع الزعفران المنكه بالأرز على الدام فى أواني فخارية مغلقة.



SIGNATURE SELECTION



AATISH-E-JHINGA BIRYANI

Jumbo prawns in special yoghurt marinade, chargrilled, cooked with spices and basmati rice on dum in sealed earthen pot.

81.50

أتشى جهينجا برياني

الروبيان الجامبو في تتبيلة الزبادي الخاصة، والمطهي على الفحم مع التوابل والأرز البسمتي في أواني فخارية مغلقة.



SIGNATURE SELECTION



GOSHT YAKHNI PULAO

Basmati rice and mildly spiced lean lamb pieces cooked in full bodied lamb stock garnished with fried onions.

35.50

جوشت يخنى بولوا

أرز بسمتي مع توابل خفيفة المتبل مع قطع الضأن المطهي بالكامل في مرق الضأن المزين بالبصل المقلي.



SIGNATURE SELECTION



MURGH PULAO

Aromatic basmati rice & mildly spiced chicken pieces cooked in full bodied chicken stock garnished with fried onions.

34.50

مورغ بولوا

أرز بسمتي معطر وقطع دجاج متبل ومطهي بمرق لحم الدجاج والمزين بالبصل المقلي.



SIGNATURE SELECTION



HAMMOUR TIKKA BIRYANI

Delicately flavoured chargrilled hamour fillet cooked with spices, sauce, basmati rice on dum in sealed earthen pot.

57.50

هامور تكا برياني

فيليه الهامور المنكه الرائع المطهي على الفحم والمطهي مع التوابل والصوص، والأرز البسمتي على الدام في أواني فخارية مغلقة.

JHINGA MASALA BIRYANI Prawns simmered with chillies, garam masala, ginger, cooked with saffron flavoured basmati rice on dum in sealed earthen pot.	49.00	جهينجا مسالا برياني الروبيان المطهي ببطء مع الفلفل الحار، والجرام مسالا، والزنجبيل المطهي مع الأرز البسمتي المنكه بالزعفران في أواني فخارية مغلقة.
EGG MASALA BIRYANI Basmati rice cooked with sauce, boiled eggs, spiced with masala cooked on dum in sealed earthen pot.	37.50	بيض مسالا برياني الأرز البسمتي المطبوخ مع البيض المسلوق والصوص، متبل مع الماسالا المطهية على الدام في أواني فخارية محكمة الغلق.
PANEER TIKKA BIRYANI Chargrilled paneer tikka cubes cooked with sauce, spices, basmati rice on dum in sealed earthen pot.	44.00	بنير تكا برياني مكعبات بانير تكا المشوية على الفحم والمطهية مع الصلصة والبهارات والأرز البسمتي على الدام في أواني فخارية محكمة الغلق.
STUFFED MUSHROOM BIRYANI Fresh marinated mushrooms stuffed with spinach, cottage cheese, chargrilled with basmati rice, spices cooked on dum in sealed earthen pot.	44.00	استفد مشروم برياني المشروم المتبل الطازج المحشو بال-spinach، والجبن القريش، والمشوي على الفحم مع الأرز البسمتي، والتوابل المطهية على الدام في أواني فخارية.
SUBZI MASALA BIRYANI Basmati rice cooked with garden fresh vegetables, baby potatoes, in a tangy sweet and sour masala, on dum in sealed earthen pot.	37.50	سبزي مسالا برياني الأرز البسمتي المطهي مع الخضروات الطازجة، والبطاطا الصغيرة، والمطبوخة معاً في المسالا اللاذنة والحلوة في أواني فخارية.
BANARASI PULAO Basmati rice cooked with garden fresh vegetables, pieces of paneer, saffron, garam masala and green chillies.	28.00	باناراسي بولوا أرز بسمتي مطهي مع الخضروات الطازجة، وقطع البانير، والزعفران، والجرام مسالا، والفلفل الأخضر الحار.
SUBZI PULAO Assorted mix vegetables sauteed with basmati rice.	24.00	سبزي بولوا مجموعة من الخضروات المختارة المطهية على طريقة السوتيه مع الأرز البسمتي.
JEERA PULAO/ BIRYANI KE CHAWAL Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds. Aromatic basmati rice cooked on dum.	18.50	جيرا بولوا/ برياني كي شاول الأرز البسمتي العطري المقلب مع بذور الكمون، الأرز البسمتي العطري المطهي على الدام.
SADA CHAWAL Plain white basmati rice.	15.50	سادة شاول أرز أبيض بسمتي سادة.

ROTIYAN

الخبز

BHARWAN NAN/PARATHA/ KULCHA Tandoori white flour bread/whole wheat flour bread baked with your choice of stuffing of either mince, cheese, paneer, potato, masala, cauliflower.	12.50	باروان نان/باراثا/كولشا أرز دقيق الأبيض التندوري/أرز دقيق القمح الكامل المطهي مع اختياركم من الحشوة من المفروم أو الجبن، أو البانير، أو البطاطا، أو المسالا، أو القرنبيط.
ZAFRANI PARATHA Unleavened whole wheat flour bread flavoured with saffron.	10.00	زعفراني باراثا دقيق القمح الكامل المنكه بالزعفران.
LASOONI NAN/PARATHA/ KULCHA White wheat/whole wheat flour bread flavoured with garlic.	07.00	لاسوني نان/باراثا/كولشا خبز دقيق الأبيض / دقيق القمح الكامل المنكه بالثوم.
PYAZ NAN/PARATHA/KULCHA White wheat/whole wheat flour bread stuffed with chopped onion.	07.00	بياز نان/باراثا/كولشا خبز القمح الأبيض/ القمح الكامل المحشو مع البصل الميشور.

Bharwan Nan / Paratha / Kulcha
باروان نان / باراثا / كولشا

Tafan
تافتان



**PUDINA NAN/PARATHA/
KULCHA** 07.00
White wheat/whole wheat flour bread
flavoured with finely chopped fresh mint leaves.

بودينا نان/باراثا/كولشا
خبز القمح الأبيض / القمح الكامل المنكه مع أوراق النعناع
الطازجة المفرومة بعناية.

**BUTTER NAN/PARATHA/
KULCHA** 07.00
Unleavened white wheat flour bread/
unleavened whole wheat flour bread basted
with butter.

بتر نان / باراثا / كولشا
خبز القمح الأبيض / القمح الكامل غير المخمر مع الزبد.

NAN/PARATHA/KULCHA 06.00
Unleavened white wheat flour bread/
unleavened whole wheat flour bread.

نان / باراثا / كولشا
خبز القمح الأبيض / القمح الكامل غير المخمر.

TAFTAN 06.00
A soft fluffy bread made of white wheat flour
enriched with milk and yoghurt topped with
sesame seeds.

تافتان
خبز هش ناعم مصنوع من دقيق القمح الأبيض الغني بالحليب
والزبادي الذي يعلوه بذور السمسم.

KHASTA ROTI 06.00
Whole wheat flour bread cooked in tandoor,
flavoured with ajwain.

خاستا روتي
دقيق القمح الكامل المطهي على التندور، والمنكه بالخوخة.

MAKKI ROTI 06.00
A bread made with sweet corn flour baked
served topped with butter.

مكي روتي
خبز مصنوع من دقيق الذرة الحلوة يعلوه الزبد.

MISSI ROTI 06.00
A bread made of gramflour.

مسي روتي
خبز مصنوع من دقيق الحمص.

ROOMALI ROTI 06.00
Handkerchief thin bread with a combination of
white and whole wheat flour.

رومالي روتي
الخبز الرقيق بمزيج من الدقيق الأبيض ودقيق
الحبوب الكاملة.

BUTTER ROTI 05.00
Whole wheat bread baked in the tandoor
basted with butter.

بتر روتي
خبز الحبوب الكاملة المخبوز في التندور مع الزبد.

TANDOORI ROTI 04.00
Whole wheat bread baked in the tandoor.

تندوري روتي
خبز القمح الكامل المخبوز في التندور.

MEETHA

ميتها

ZAFRANI FIRNI 16.50
A light dessert of milk cooked with
powdered basmati rice flavoured with saffron
and kewda water served in earthen pot.

زعفراني فرني
حلوى خفيفة من الحليب المطهي مع بودرة الأرز البسمتي
المنكه بالزعفران وماء الكودا ويقدم في الأواني الفخارية.

SHAHI TUKDA 15.50
Fried bread triangles soaked with a syrup of
milk cooked with sugar, cream and rose water
topped with nuts.

شاهي توكدا
مثلثات الخبز المقلية المغسوة في شراب الحليب المطهي مع
السكر، والكريمة، وماء الورد، تطلوها المكسرات.

GAJAR HALWA 13.50
Grated carrots glazed in butter, cooked in
sweetened milk & khoya, garnished with nuts.

جاجر حلوة
الجزر المبشور المغم بالزبد، والمطهي في اللبن المحلى،
والخويا، ومزين بالمكسرات.

Angoori Rabdi
أنغوري رابدي

Zafrani Firni
زعفراني فرني



ANGOORI RABDI 14.50

Cheese balls cooked in boiling sugar syrup soaked into thicken milk known as rabdi.

أنغوري رابدي
كرات الجبن الملبوخ في شراب السكر المغلي: مغمورة في الحليب المخثر المعروف بإسم الرابدي.

CHENNA RABDI 14.50

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

تشينا رابدي
طبق حلوتو مذاق لذيذ معد من الجبن القريش، والمكسرات والحليب محلي ومسكر بشكل مكثف، ويقدم في أواني فخارية.

KESAR RASMALAI 15.50

Miniature poached dumplings of cottage cheese made from milk dipped in saffron and cardamom flavoured milk garnished with nuts.

كيسر رسملاي
لقيمات صغيرة مسلوقة من الجبن القريش المصنوع من اللبن والمغس بالزعفران واللبن المنكه بالهيل ومجمل بالمكسرات.

GULAB JAMUN 12.50

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

جولاب جامون
زلاية اللبن المقلية في زيت غزير المغمسة في شراب السكر والزينة بالفستق وبذور الهيل.

FRESH FRUIT SALAD WITH ICE CREAM 22.00

Seasonal fresh fruits cut into small pieces mixed with light cream sauce topped with ice cream.

سلطة الفواكه الطازجة مع أيس كريم
الفواكه الطازجة الموسمية المقطعة قطع صغيرة والممزوجة مع صوص الكريمة الخفيف يعلوه الأيس كريم.

FRESH FRUIT SALAD 15.50

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

سلطة الفواكه الطازجة
الفواكه الطازجة الموسمية المقطعة قطع صغيرة مع صوص الكريمة الخفيفة.

KULFI FALOODA (CHOICE OF FLAVOURS) 17.50

Creamy fresh home made ice cream served on a bed of noodles drizzled with rose syrup.

كولفي فالودا
(اختيارك من النكهات)
الأيس كريم الكريبي الخاص بنا والذي يقدم على طبقة من النودلز مع شراب الورد.

KESAR PISTA MATKA KULFI 14.50

Traditionally made in earthen pot, milk based frozen dessert flavoured with dryfruits & saffron.

كيسر بيستا ماتكا كولفي
يتم عمله تقليدياً في أوعية فخارية، مع حليب مجمد مغمور بتكهة الحلوى مع الفواكه الجافة والزعفران.

SHIREEN ICE CREAMS 16.50

(Vanilla, Choco Chips, Mango, Strawberry, Blue Berry, Butter Scotch)

شيرين أيس كريم
(أيس كريم مكون من الفانيليا، ورقائق الشوكو، والفراولة، والمانجو، والتوت الأزرق، وحلوى الزيد الإسكتلندي)

AAB-E-SUKOON**المشروبات الساخنة****MASALA TEA** 7.00**شاي مسالا****TEA** 6.00**شاي****NESCAFE** 7.00**نسكافيه****PERRIER WATER** 11.50**ماء بريير****AERATED DRINKS** 4.00**المشروبات الغازية****NATURAL SPRING WATER (L)** 5.00**مياه الينابيع الطبيعية (ك)****NATURAL SPRING WATER (S)** 3.00**مياه الينابيع الطبيعية (ص)***Masala Tea*

شاي مسالا

Gulab Jamun

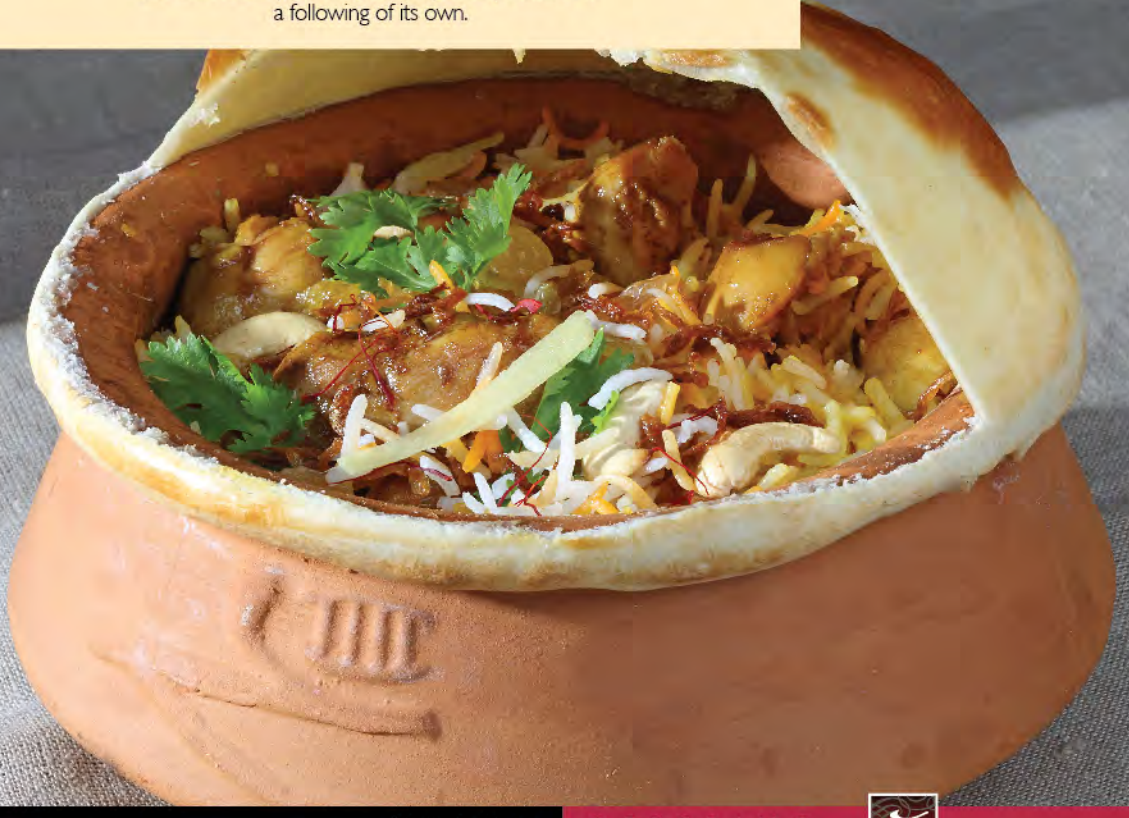
جولاب جامون



Go XXXL!

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.

SERVES
8-10
PEOPLE



VALUE OFFERING



MURGH RESHMI KABAB BIRYANI	393.50	مورغ رشمي كباب برياني
MURGH MALAI KABAB BIRYANI	393.50	مورغ ملاي كباب برياني
MURGH KESRI TIKKA BIRYANI	393.50	مورغ كيسري تكا برياني
MURGH TIKKA BIRYANI	367.50	مورغ تكا برياني
MURGH BOMBAY BIRYANI (WITH BONE)	309.50	مورغ بومباي برياني (مع عظم)
MURGH BOMBAY BIRYANI (BONELESS)	341.00	مورغ بومباي برياني (مسحب)
MURGH BIRYANI (BONELESS)	309.50	مورغ برياني (مسحب)
MURGH NIZAMI BIRYANI	330.50	مورغ نظامي برياني
MURGH HYDERABADI BIRYANI	362.00	مورغ حيدرآبادي برياني
BOTI HYDERABADI BIRYANI (BONELESS)	420.00	بوتي حيدرآبادي برياني (مسحب)
BOTI HYDERABADI BIRYANI (WITH BONE)	362.00	بوتي حيدرآبادي برياني (مع عظم)
GOSHT BIRYANI (BONELESS)	362.00	جوشت برياني (مسحب)
GOSHT BIRYANI (WITH BONE)	309.50	جوشت برياني (مع عظم)
GOSHT NIZAMI BIRYANI	393.50	جوشت نظامي برياني

GOSHT NALLI BIRYANI	362.00	جوشت نللي برياني
AATISHE JHINGA BIRYANI	603.50	آتشي جهينغا برياني
HAMMOUR TIKKA BIRYANI	441.00	هامور تكا برياني
JHINGA BIRYANI	362.00	جهينغا برياني
MACHLI BIRYANI	362.00	مشلى برياني
EGG MASALA BIRYANI	278.00	بيض مسالا برياني
PANEER TIKKA BIRYANI	309.50	بنير تكا برياني
STUFFED MUSHROOM BIRYANI	330.50	استفد مشروم برياني
SUBZI BIRYANI	278.00	سبزي برياني

أكبر من الحجم الكبير!

وجبة برياني درم الأسطورية الخاصة بمطعم غازيبو، حيث يتم تحضير هذا الطبق الشهى 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.

تكفي
٨-١٠
أشخاص





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 5134961 / 055 5975265

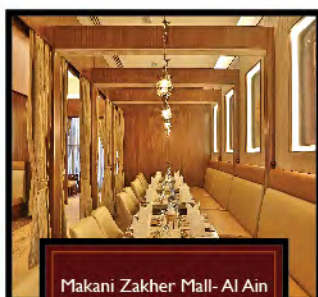
INDIAN CUISINE
G A Z E B O[®]
CATERING SERVICES

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 وأنها، من تأمين المأكولات والمؤن داخل المباني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي؛ وصولاً إلى تخطيط بيكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأنوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأبيض، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

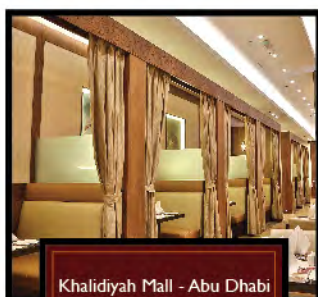
المتحرك: ٠٥٥ ٥٩٧٥٣٦٥ / ٠٥٥ ٥١٣٤٩٦١ / ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤

THE GAZEBO EXPERIENCE

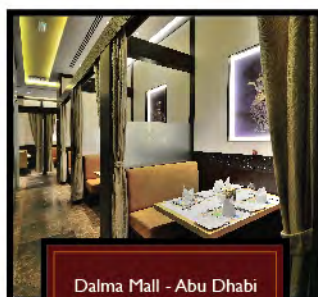
Dining at Gazebo is filled with vibrancy and attentive service. Meals are extraordinary in every way. Right from the cuisine itself to the setting and the superior cutlery and glassware on which it is served. With spacious interiors and private sitting options, some of our branches even offer private dining halls for small parties and get-togethers. With experienced and informative service staff at your service throughout the dining experience to take care of the smallest details, Gazebo makes your visit a true culinary cruise.



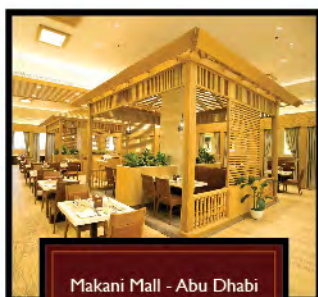
Makani Zakher Mall - Al Ain
03 7805122



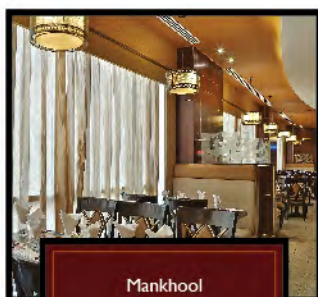
Khalidiyah Mall - Abu Dhabi
02 6332100



Dalma Mall - Abu Dhabi
02 5501717



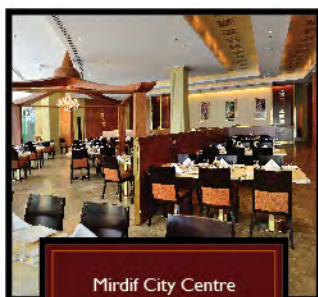
Makani Mall - Abu Dhabi
02 5850614



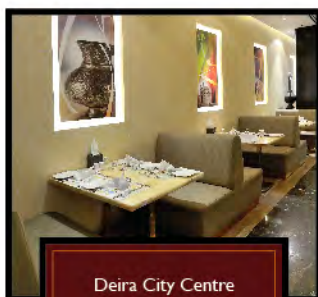
Mankhool
04 3598555



Bay Avenue - Business Bay
04 3444088



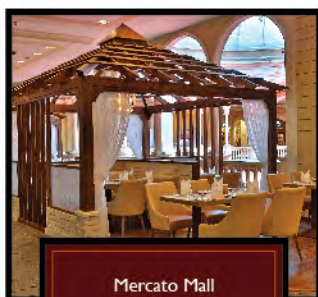
Mirdif City Centre
04 2559960



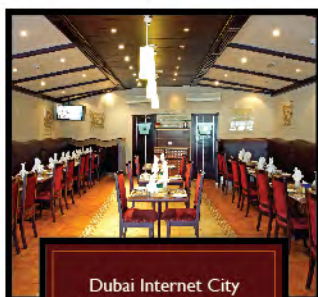
Deira City Centre
04 2566999



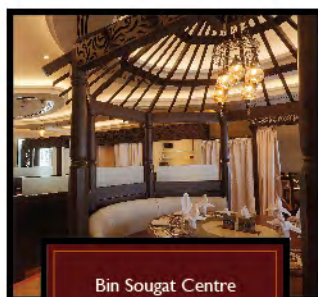
DIFC
04 3585550



Mercato Mall
04 3441772



Dubai Internet City
04 3916788 / 3916789



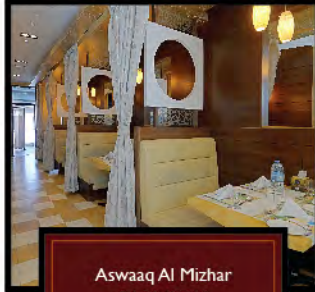
Bin Sougat Centre
04 2858338

خبرة جازيبو

يحفل تناول الطعام في جازيبو بأجواء تنبض بالحياة: وبخدمة تولى العملاء بالغ الإهتمام والعناية. حيث يتم تقديم الوجبات الاستثنائية: الفريدة في تميزها من كل الوجوه. بدءاً من المطبخ نفسه إلى إعداد الأطعمة إلى أنوات المائدة الفاخرة والأواني الزجاجية التي يتم تقديمها. مع مساحات داخلية واسعة، وخيارات الجلوس التي تمتاز بالخصوصية المطلوبة: حيث توفر بعض فروعنا قاعات طعام خاصة للحفلات الصغيرة واللقاءات والاجتماعات والمقابلات. مع طاقم خدمة ذو خبرة عالية متمتع بمعرفة واسعة وفي خدمتكم دائماً خلال تجربتكم بتناول الأطعمة في مطاعمنا: للعناية بأدق التفاصيل. حيث يجعل جازيبو من زيارتكم له تجربة فريدة: تعد بمثابة نزهة طهي حقيقية.



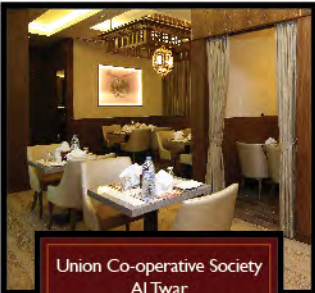
Jumeirah Lake Towers
04 5808411 / 5897654



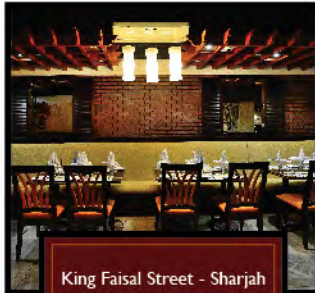
Aswaaq Al Mizhar
04 2845548



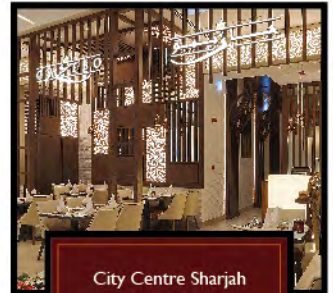
City Centre Me'aisem
04 4249984 / 4251807



Union Co-operative Society
Al Twar
04 2639400



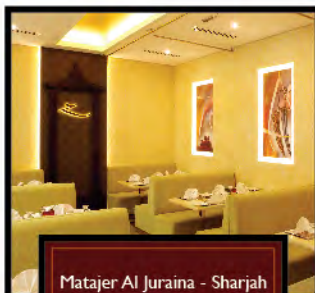
King Faisal Street - Sharjah
06 5532999



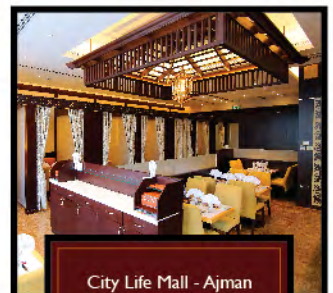
City Centre Sharjah
06 5246661



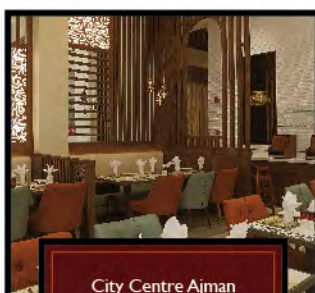
Matajer Al Quoz - Sharjah
06 5529697 / 5529698



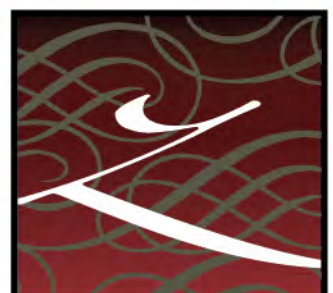
Matajer Al Juraina - Sharjah
06 5458500



City Life Mall - Ajman
06 7488135



City Centre Ajman
06 5248286



INDIAN CUISINE
GAZEBO[®]

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

DUBAI INTERNET CITY, BUILDING NO. 6
TEL: 04 3916788 / 04 3916789

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 / 06 5529698

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

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: 055 9568414 / 055 5134961 / 055 5975265
FAX: 04 3519010



info@gazebo.ae • www.gazebocatering.ae

All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)

