



INDIAN  CUISINE
G A Z E B O[®]
THE ROYAL INDIAN JOURNEY

All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)



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)

إختيارات الموكتيالات
(بلاش أون آيس، قروت باناش، بينا كولادا)

MILK SHAKES 21.00
(Dry Fruit, Mango, Strawberry, Chikoo, Banana, Chocolate, Vanilla, Date and Almond)

ميلك شيك
(الفاكهة الجافة، المانجو، والفراولة، وفاكهة الشيكو والموز، والشوكولاتة، والفانيليا، والبلح، واللوز)

FRESH FRUIT JUICES 18.50
(Orange, Watermelon, Pineapple, Mosambi, Ganga Jamuna, Mara Mari, Mango, Pomegranate, Black Grapes, Cocktail, Apple)

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

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.

كيسر فالودا
مزيج من شراب الزعفران، واللبن، والشعرية يقدم في كوب الآيس كريم مع بولة من آيس كريم الفانيليا.



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.

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

LASSI (MANGO/KESAR) 17.50
Thick yoghurt shake - mango flavoured/saffron flavoured.

لاسي (مانجو/كيسر)
مخفوق الزبادي السميك - بنكهة المانجو / بنكهة الزعفران.

LASSI (MEETHI/NAMKEEN/MASALE DAR) 14.50
Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices/with mango crush.

لاسي (ميته/نامكين/مساليدار)
مشروب الزبادي السميك - وهو مشروب منعش قاهر للعطش، ومهضم ملطف على المعدة، يقدم حلواً أو مالحاً أو مع التوابل أو مع المانجو.

COCUM SHERBET 12.50
A piquant summer cooler of cocum syrup (Indian black sour plum), cumin served with water, soda or Sprite.

كوكام شربات
المشروب المبرد في الصيف الحار والمصنوع من شراب الكوكام (البرقوق الهندي الأسود اللاذع)، يقدم مع الكمون والماء، أو الصودا أو سبرايت.

SHIKANJVI 12.50
Freshly squeezed lime juice, churned with water or soda served sweet, salted or plain.

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

AAB-E-BAHAR 14.50
A combination of tender coconut water, with fresh mint and honey.

آب إي بهار
مزيج من ماء جوز الهند الرائع مع النعناع الطازج والعسل.

FATTOUSH 19.50
Lebanon's most famous salad made of crunchy mix herbs, cucumber, tomatoes and pita bright with flavour of sumac.

فتوش
السلطة اللبنانية الأكثر شهرة والمكونة من خليط من الأعشاب المحمص 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 البانجان اللذيذة الحارة والتي يعود أصلها إلى منطقة الشرق الوسط.

TABOULEH

A refreshing parsley salad with bulgur wheat, tomatoes, cucumbers and tomatoes dressed with a lemon vinaigrette.

19.50

تبولة

سلطة البقدونس المنعشة والتي تحتوى على قمح البُرغل المطحون، والطماطم، والخيار، والطماطم (البندورة) المغطاة بصلصة الليمون المتبل.

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 والفلفل الحلو والطماطم والخيار مع زيت الزيتون.

ZAITOONI SALAD

A salad made out of olives, paneer, mushrooms in a yoghurt based dressing.

17.50

زيتونى سلاد

سلطة مصنوعة من الزيتون والبانيير، 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، والمكسرات، والزبيب، والبازلاء الخضراء، والذرة الطازجة مع الصوص المنكه بالنعناع.

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.



Arabic Salad
عربي سلاد



Tabouleh
تبولة

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 المفروم، 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/البوندي/الأناناس

اختياركم من مزيج الخضروات / البوندي / الأناناس مع الزبادي المنكه بمسحوق الكمون والكزبرة الطازجة.

NAWABI RAITA

Spiced yoghurt with pinenuts and raisins.

12.50

نوابي رايتا

الزبادي المتبل مع الصنوبر والزبيب.

BURHANI RAITA

Garlic flavoured yoghurt.

09.00

برهاني رايتا

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, coriander, lemon juice and chaat masala.

05.00

مسالا باباد

بابانوم العدس المقلي يعلوه مزيج لانع 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 مقليًا.

Shahi Bagh
شاهي باغ

Boondi Raita
البوندي رايتا



**MURGH SAMOSA**

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

21.00

مورغ ساموسا

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

SUBZI SAMOSA

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

17.50

سبزی ساموسا

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

CHEESE SAMOSA

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

24.00

ساموسا الجبنة

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



Papdi Chaat
بابدي تشات



Murgh Samosa
مورغ ساموسا

PANEER KURKURI

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

22.00

بنير كوركوري

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

PAPDI CHAAT

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

16.50

بابدي تشات

يقدم بابدي يعلوه البطاطا المهروسة المبشورة، واللبن المجبن المخفوق يعلوه صلصة التمر هندي الحلوّة واللاذعة مع رشّة من مسحوق الفلفل الحار.

ALOO CHUTNEY CHAAT

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

13.50

آلو تشاتني تشات

البطاطا المقطعة إلى مكعبات والمغلية والممزوجة مع الصلصة الخضراء المنكهة بالنعناع. مع زشة من أوراق الكزبرة المفرومة.

SHORBA

الحساء

PAYA YAKHNI SHORBA

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

15.50

بايا يخني شوربا

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

DUM MURGH SHORBA

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

15.50

دم مورغ شوربا

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

TAMATAR SHORBA

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

14.50

تماتر شوربا

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

SHORBA DIL PASAND

Lentil soup with a blend of Indian spices.

14.50

شوربا دل بسند

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 والزبادي 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

دجاجة كاملة رائعة متبلّة في ماسالا التندوري الخاص ومنكهة بالزبادي 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 المخلي؛ المنقوعة والمتبلّة في صلصة حارة وحمضية، معدة 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 تيكى

مكعبات الدجاج المتبلّة في تتبيلة معجونة بالفلفل الاخضر. حارة قليلاً.

KESRI MURGH TIKKA

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

35.50

كيسرى مورغ تكا

قطع كبيرة من الدجاج المخلي المتبل في الزبادي المنكه بالقليل من الزعفران ومشوي على الفحم على نحو مثالي.

MURGH MALAI CHOPS

Breast of chicken delicately marinated in yoghurt, cream, & mild spices chargrilled.

35.50

مورغ ملاي شوبس

صدر دجاج 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 تذوب في الفم متبلّة في الزبادي 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 المخلي المتبل مع الزبادي 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 تذوب في الفم، متبلّة مع مزيج من الزبادي، والدقيق 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 المتبلّة في الزبادي المنكه بالليمون، والكريمة، وقرن الفلفل الأسود المطحونة.

MURGH KALIMIRCH KABAB

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

34.50

مورغ كاليمرش كباب

الدجاج المخلي المتبل بالزبادي 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.

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

MURGH MALAI SEEKH 34.50

Mildly spiced chicken mince seekh, chargrilled.

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

MURGH ACHARI TIKKA 34.50

Tantalising boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt chargrilled.

مورغ أشاري تكا
قطع كبيرة من الدجاج المخلّي الشهية المشوية على الفحم المتبلّة في المخلّل المنكه بالزبادي.

MURGH TIKKA 33.50

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

مورغ تكا
قطع كبيرة من الدجاج المخلّي المشوية على الفحم المتبلّة في التندوري مسالا المنكهة بالزبادي.

GOSHT/MUTTON**لحم الضأن****GOSHT MALAI TIKKA** 39.50

Melt-in-mouth morsels of mutton marinated with cream flavoured yoghurt, chargrilled.

جوشت مالاي تكا
قطع صغيرة من لحم الضأن التي تذوب في الفم؛ والمتبلّة مع كريمة 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 برقة 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، الممزوج مع التوابل الخفيفة، بنكهة الزعفران، والذي يوضع على الأسياخ ويشوى على الفحم.

GOSHT KAKORI KABAB 39.50

Mince mutton mixed with gram flour, raw papaya, cumin, cashewnut paste, garam masala powder, saffron and kewda. Placed on skewer and chargrilled.

جوشت كاكوري كباب
لحم الضأن المفروم الممزوج مع نقيق 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, coriander formed into tikkis. Shallow fried on hot grill served on a bed of reshami paratha.

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



SIGNATURE

SELECTION

SEEKH - E -DUM PUKHT

38.50

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

سيخ إي دم بوخت

مفروم الضأن، الممزوج مع الكسيرة الطازجة، والنعناع، وجذور الزنجبيل، والبصل، والتوابل الخفيفة، والذي يوضع على سيخ ويشوى على الفحم.

SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA



لآلى من البحر

LOBSTER ZAITOONI

102.50

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

لوبستر زيتوني

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

JHINGA ZAITOONI

71.00

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

جهنجا زيتوني

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

JHINGA TANDOORI

69.00

Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala charrilled.

جهنجا تندوري

الروبيان الجامبو المتبل في الزبادي والتندوري مسالا المشوي على الفحم.

JHINGA KALIMIRCH

46.00

Soft medium sized prawns marinated in peppercorns flavoured yoghurt and spices charrilled.

جهنجا كاليمرش

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

TANDOORI MACHLI

72.00

Whole white pomfret marinated in a marinade of tandoori masala flavoured yoghurt charrilled.

تندوري مشلي

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

MAHI TIKKA LASOONI

48.00

Delicately flavoured fillet of fish in mustard and garlic flavoured marinade charrilled.

ماهي تكا لاسوني

فيليه السمك المنكه برقة في الثوم والمسطردة المنكه بالتتبيلة الخاصة والمشوي على الفحم.

MAHI TIKKA

46.00

Fillet of hammour/pomfert refreshingly marinated in a citric blend of lemon juice and thymol seed and yoghurt charrilled.

ماهي تكا

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



SIGNATURE

SELECTION

LOBSTER TANDOORI

94.50

Lobster marinated in tandoori masala based yoghurt and grilled.

لوبستر تندوري

الاستاكوزا المتبل 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 بالثيف، 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 بنير تكا

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

LASOONI PANEER TIKKA

30.00

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

لاسوني بنير تكا

مكعبات المالاى بانير المتبله مع الزبادى و الجارام ماسالا، 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 بنير 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 بنير تكا

قطع شهية من الجبن القريش، المتبل في الزبادي وبودرة بذور الشمر، والتندوري مسالا، والتشبات مسالا، والجارام مسالا.

PANEER TIKKA

30.00

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

بنير 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 التشبات 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.

سبزي سيخ كباب

مزيج الخضروات المفرومة المخلوطة مع الأعشاب الطازجة والتشبات 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، وبودرة 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

بهبوان تندوري مشروم

المشروم الطازج المحشو بالسبانخ، 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 والمتبلّة بصلصة تكا في الصوص الحار واللاذع 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 المتبلّة 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 المتبلّة 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 دهى والا

DESI KHANE KI BAHAR

ديسي كهاني كي بهار

MURGH/CHICKEN

الدجاج

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 الرشمي 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 ماسالا.

MURGH TIKKA MASALA

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

44.00

مورغ تكا مسالا

قطع الدجاج المشوية الشبيهة 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

الكاري 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 دهى والا

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

MURGH ACHARI 35.50
Piquant aromatic and pickle like dish of chicken cooked in pickled spices and flavoured with red chillies.

MURGH METHI MALAI 36.50
A dish of chicken delicately flavoured with fenugreek herbs in a rich creamy cashewnut gravy.

MURGH HANDI 36.50
Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander & spinach.

MURGH LAHORI 38.50
A typical north frontier kadai preparation, - A speciality of the chef.

MURGH CHETTINADU 35.50
Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.

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

مورغ ميتهي ملاي
طبق من الدجاج المنكه بخفة بأعشاب الحلبة في مرق الكاجو الكريمي الغني.

مورغ هاندي
قطع شهية من الدجاج في مرق نو توابل متوسطة مصنوع يطي على الدام.

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

مورغ شيتينادو
قطع من الدجاج المحلي في المسالا المتبلة 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.

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.

MURGH KADAI PESHAWARI 35.50
Chicken pieces stewed with onions, fresh herbs, and spices in a thick tomato based gravy prepared in wok.

MURGH RAHRA 35.50
Tender chicken cooked in a rich tomato based gravy delicately flavoured with spices, chilli powder and cream.

MURGH MASALA 35.50
Chicken pieces cooked in onion, and tomato based gravy with spices.

مورغ مسكاوالا
الدجاج المشوي في الزبدة والقشدة والمطهي ببطء في مرق الطماطم.

توا مورغ مسالا
الدجاج المحلي الشهى المتبل في الزبادي والتوابل والمطهي في البصل، ومرق الطماطم والمنكه بالثوم والكمون، ومزين بالبيض المسلوق.

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

مورغ راهرا
الدجاج الطري المطهي في مرق الطماطم السميك والمنكه مع التوابل، وبودرة الفلفل الحار والكريمة.

مورغ مسالا
قطع الدجاج المطهية في مرق الطماطم والبصل مع التوابل.

GOSHT / MUTTON

BOTI KABAB MASALA 49.00
Grilled soft pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy flavoured with Indian spices.

MASALE DAR 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.

لحم الضأن

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

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

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 الممزوجة 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.

هاندی 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 كاليمرش



Masaledar Chops
مساليدار شوبس

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، والبتون، 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.

أتشارى جوشت

المكعبات المخلية 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

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

جوشت كاليمرش

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

KADAI GOSHT 37.50

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

كداى جوشت

قطع الضأن المخلية المطهية في الفلفل الأحمر، والبصل، والفلفل الأخضر الحار، والطماطم، والمنكه 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 المجين، والجرام مسالا، وعصير الليمون.

MACHLI / FISH

السمك

POMFRET TAWA MASALA 82.50

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

بومفرت توا مسالا
السمك الزبيدي 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
فيليه 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
فيليه الهامور/السمك الزبيدي 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
فيليه الهامور/السمك الزبيدي المطهي في مرق البصل والطماطم ومعجون الفلفل الأحمر الحار المطحون مع التوابل الأخرى.



Machli Methi
مشلى ميتهى



Jhinga Dum Masala
جهينجا دم مسالا

MACHLI PESHAWARI 48.00

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

مشلى بشاروي
مكعبات سمك الهامور/السمك الزبيدي المطهي في صوص الكاري والمسطرده والطماطم وجوز الهند.

JHINGA / PRAWNS

الروبيان

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 الشهى 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 بشاروي
الروبيان الشهى المتبل في التوابل الغريبة والمطهي مع البصل والطماطم في عصارتها.

JHINGA RAHRA 48.00

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

جهينجا راهرا
الروبيان الشهى المطهي مع التوابل، والزبادي، والطماطم، والبصل، والزنجبيل، 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 متوسط 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

لوبستار ملاي قورما

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

لوبستار دم مسالا

قطع الاستاكوزا المطهية في مرق الطماطم المتبل مع الأعشاب الخضراء.

لوبستار توا مسالا

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



Lobster Malai Korma
لوبستار ملاي قورما

Lobster Dum Masala
لوبستار 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 المتبلبة والمعزز مع الخويا.

بنير مكهاني كوفته

كريات الجبن القريش المحشوة بالسبانخ التي تذوب في الفم في مرق الطماطم مع التلدين الممزوج بالزبد.

بنير بهورجي

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

ميتهى شامان كشميري

الجبن القريش الميشور مع الجبن الكريمي الممزوج 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، والبازلوا الخضراء، ومكعبات الجبن القريش، في المرق البني اللامع المبههر.

بالاك بنير ماكي

معجون السبانخ المطهي مع الجبن القريش المقلي مع النرة 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 والخبويا.

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 لبا بدار

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 cruhsed coriander seeds.

كداى بهوتي

الذرة الصغيرة المطبوخة مع الفلفل والبصل والمقلبة مع الفلفل الأحمر وبذور الكسبرة 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

ملاي كوفته

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، والزبادي، 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 يقطع 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 بقلها قليلا خفيفا مع الحلبة المحمّرة.



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

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

25.00

دال إي خاص

مطهي ببطء مع عدس 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

العدس 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

Delicately flavoured chargrilled chicken tikka/kesri chicken tikka cooked with sauce and aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.

مورغ تكا برياني/كيسرى تكا برياني

دجاج تكا منكه بشكل رائع ومشوى على الفحم/ دجاج تكا كسرى المطبوخ مع الصلصة والأرز البسمتي العطري المطهي على الدام في قدر فخاري مغلق.

**RESHMI KABAB BIRYANI/
MURGH MALAI KABAB BIRYANI**

47.00

Delicately flavoured chargrilled chicken reshmi kabab/ murgh malai kabab cooked with sauce and aromatic basmati rice on dum in sealed earthen pot.

ريشمي كباب برياني/

مورغ مالاي كباب برياني
كباب ريشمي المنكه بشكل رائع ومشوى على الفحم / مورغ مالاي كباب برياني المطبوخ مع الصلصة والأرز البسمتي العطري المطهي على الدام في قدر فخاري مغلق.

MURGH MASALA BIRYANI

38.50

Basmati rice cooked with sauce, pieces of chicken spiced with masala on dum in sealed earthen pot.

مورغ مسالا برياني

الأرز البسمتي المطهي مع الصوص، وقطع الدجاج المتبلعة مع المسالا المطهية في الأواني الفخارية المغلقة على الدام.

MURGH HYDERABADI BIRYANI

46.00

Chicken pieces marinated in a special hyderabadi masala, cooked with aromatic basmati rice, fried onions and boiled egg on dum in sealed earthen pot.

مورغ حيدر آبادي برياني

قطع الدجاج المتبلعة 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

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.

مورغ نظامي برياني

وصفة دلهي برياني، قطع دجاج مسح متبلعة باللبن، البهارات والبصل المقلي المطهو مع الأرز البسمتي المعطر، يحضر بوعاء من الفخار.



SIGNATURE

SELECTION

MURGH ZAFRANI BIRYANI

39.50

Boneless chunks of chicken marinated in saffron flavoured yoghurt cooked with basmati rice and spices on dum in sealed earthen pot.

مورغ زعفراني برياني

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



SIGNATURE

SELECTION

MURGH BOMBAY BIRYANI

39.50

Basmati rice cooked with sauce, pieces of chicken in a special Bombay style biryani masala on dum in sealed earthen pot.

مورغ بومباي برياني

الأرز البسمتي المطهي مع الصوص، وقطع الدجاج مع المسالا برياني على طريقة مومباي 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 المخلية المتبلّة في ماسالا حيدر آباد الخاصة، والمطبوخة مع التوابل العطرية، والأرز البسمتي والبصل المقلي والبيض المسلوق، مطهية معاً على الدام في 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 نظامي بريانى

وصفة دلهي بريانى، قطع اللحم الخالي من العظم المتبل باللبن، التوابل، البصل المقلي المطهون 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 المتبلّة في الماسالا الحيدر آبادية المطهية مع الأرز البسمتي العطري، والبصل المقلي على الدام في 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 المتبلّة في الجارام مسالا، والزبادي، والزنجبيل، والثوم، والفلفل الحار المطهي مع الأرز المنكه بالزعفران على الدام في 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 في غرام مسالا، زبادي، زنجبيل، ثوم والفلفل الحار المطهي مع الأرز بالزعفران في 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 في 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 في 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 المخلية المتبلّة بالجرام مسالا، والزبادي، والزنجبيل، والثوم، والفلفل الحار المطهي مع الزعفران المنكه بالأرز على الدام في 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

آتشى 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 49.00

Prawns simmered with chillies, garam masala, ginger, cooked with saffron flavoured basmati rice on dum in sealed earthen pot.

جهنجا مسالا برياني

الروبيان المطهي ببطء مع الفلفل الحار، والجرام مسالا، والزنجبيل المطهي مع الأرز البسمتي المنكه بالزعفران في أواني فخارية مغلقة.

EGG MASALA BIRYANI 37.50

Basmati rice cooked with sauce, boiled eggs, spiced with masala cooked on dum in sealed earthen pot.

بيض مسالا برياني

الأرز البسمتي المطبوخ مع البيض المسلوق والصوص، متبل مع المسالا المطهية على الدام في أواني فخارية محكمة الغلق.

PANEER TIKKA BIRYANI 44.00

Chargrilled paneer tikka cubes cooked with sauce, spices, basmati rice on dum in sealed earthen pot.

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 44.00

Fresh marinated mushrooms stuffed with spinach, cottage cheese, chargrilled with basmati rice, spices cooked, on dum in sealed earthen pot.

استفد مشروم برياني

المشروم المتبل الطازج المحشو بالسبانخ، والجبن القريش، والمشوي على الفحم مع الأرز البسمتي، والتوابل المطهية على الدام في أواني فخارية.

SUBZI MASALA BIRYANI 37.50

Basmati rice cooked with garden fresh vegetables, baby potatoes, in a tangy sweet and sour masala, on dum in sealed earthen pot.

سبزی مسالا برياني

الأرز البسمتي المطهي مع الخضروات الطازجة، والبطاطا الصغيرة، والمطبوخة معا في المسالا اللاذعة والحلوة في أواني فخارية.

BANARASI PULAO 28.00

Basmati rice cooked with garden fresh vegetables, pieces of paneer, saffron, garam masala and green chillies.

باناراسي بولاو

أرز بسمتي مطهي مع الخضروات الطازجة، وقطع البانير، والزعفران، والجرام مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

SUBZI PULAO 24.00

Assorted mix vegetables sauteed with basmati rice.

سبزی بولاو

مجموعة من الخضروات المختارة المطهية على طريقة السوتيه مع الأرز البسمتي.

JEERA PULAO/ BIRYANI KE CHAWAL 18.50

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds. Aromatic basmati rice cooked on dum.

جيرا بولاو/برياني كي شاول

الأرز البسمتي العطري المقلب مع بذور الكمون الأرز البسمتي العطري المطهي على الدام.

SADA CHAWAL 15.50

Plain white basmati rice.

سادة شاول

أرز أبيض بسمتي سادة.

ROTIYAN**الخبز****BHARWAN NAN/PARATHA/ KULCHA** 12.50

Tandoori white flour bread/whole wheat flour bread baked with your choice of stuffing of either mince, cheese, paneer, potato, masala, cauliflower.

باروان نان/باراثا/كولشا

أرز الدقيق الأبيض التندوري/أرز دقيق القمح الكامل المطهي مع اختياركم من الحشوة من المفروم أو الجبن، أو البانير، أو البطاطا، أو المسالا، أو القرنبيط.

LASOONI NAN/PARATHA/ KULCHA 07.00

White wheat/whole wheat flour bread flavoured with garlic.

لاسوني نان/باراثا/كولشا

خبز الدقيق الأبيض / دقيق القمح الكامل المنكه بالثوم.

PYAZ NAN/PARATHA/KULCHA 07.00

White wheat/whole wheat flour bread stuffed with chopped onion.

بياز نان/باراثا/كولشا

خبز القمح الأبيض/ القمح الكامل المحشو مع البصل الميشور.

Bharwan Nan / Paratha / Kulcha.

باروان نان / باراثا / كولشا

Taftan

تافتان



PUDINA NAN/PARATHA/**KULCHA**

White wheat/whole wheat flour bread flavoured with finely chopped fresh mint leaves.

07.00

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

BUTTER NAN/PARATHA/**KULCHA**

Unleavened white wheat flour bread/ unleavened whole wheat flour bread basted with butter.

07.00

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

NAN/PARATHA/KULCHA

Unleavened white wheat flour bread/ unleavened whole wheat flour bread.

06.00

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

TAFTAN

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

06.00

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

KHASTA ROTI

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

06.00

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

MAKKI ROTI

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

06.00

مكى روتي
خبز مصنوع من دقيق الذرة الحلوة يعلوه الزبد.

MISSI ROTI

A bread made of gramflour.

06.00

مسي روتي
خبز مصنوع من دقيق الحمص.

ROOMALI ROTI

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

06.00

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

BUTTER ROTI

Whole wheat bread baked in the tandoor basted with butter.

05.00

بتر روتي
خبز الحبوب الكاملة المخبوز في التندور مع الزبد.

TANDOORI ROTI

Whole wheat bread baked in the tandoor.

04.00

تندوري روتي
خبز القمح الكامل المخبوز في التندور.

MEETHA**ميثا****ZAFRANI FIRNI**

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

16.50

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

SHAHI TUKDA

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

15.50

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

GAJAR HALWA

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

13.50

جاجر حلوة
الجزر المبشور الملمع 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 المطبوخ في شراب السكر المغلي؛ مغمورة في الحليب المخثر المعروف بإسم الرابدي.

CHENNA PAYESH 14.50

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

تشينا بايس
طبق حلونو 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 والمغمس 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
زلابية اللبن المقلية في زيت غزير المغسلة في شراب السكر والمزينة 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 آيس كريم
الفواكه الطازجة الموسمية المقطعة قطع صغيرة والممزوجة مع صوص الكريمة الخفيف يعلوه الآيس 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)
الآيس كريم الكريمي 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 بنكهة الحلوى مع الفواكه الجافة والزعفران.

SHIREEN ICE CREAMS 16.50

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

شيرين آيس كريم
(آيس كريم مكون من الفانيليا، ورقائق الشوكو، والفراولة، والمانجو، والتوت الأزرق، وحلوى الزبد 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

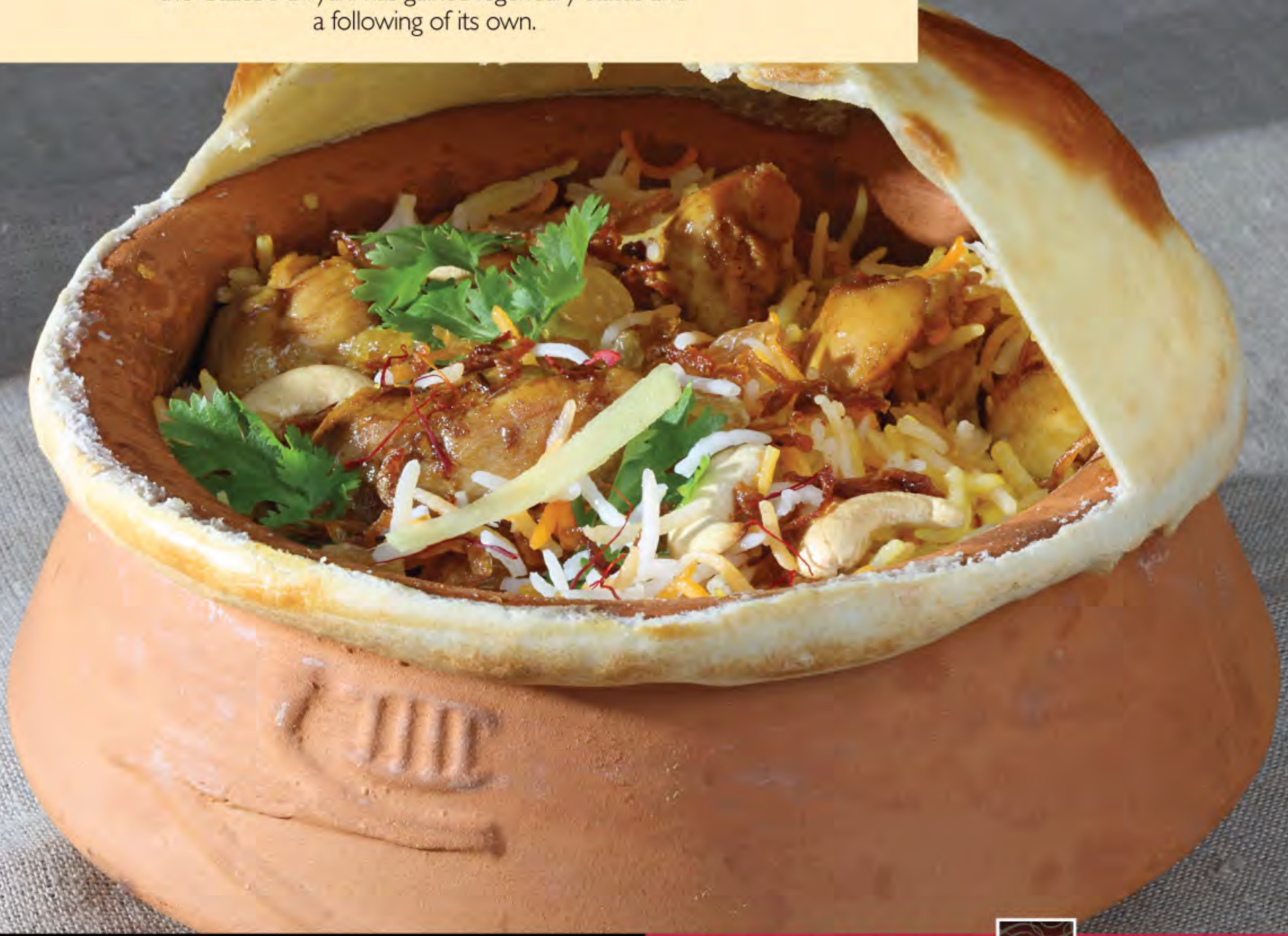
جولاب جامون



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 QASR-E-PUKHTAN BIRYANI	362.00	مورغ قصر - إي - بوختان 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	آتشی 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 بريانى
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، ويغلق 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 ملبي لدى مطعم غازيبو، حيث يتولى فريق غازيبو الاهتمام بكل التفاصيل وأدقها، من تأمين المأكولات والمؤن داخل المباني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأدوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

المتحرك: ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤ / ٠٥٥ ٥١٣٤٩٦١ / ٠٥٥ ٥٩٧٥٢٦٥

THE GAZEBO EXPERIENCE

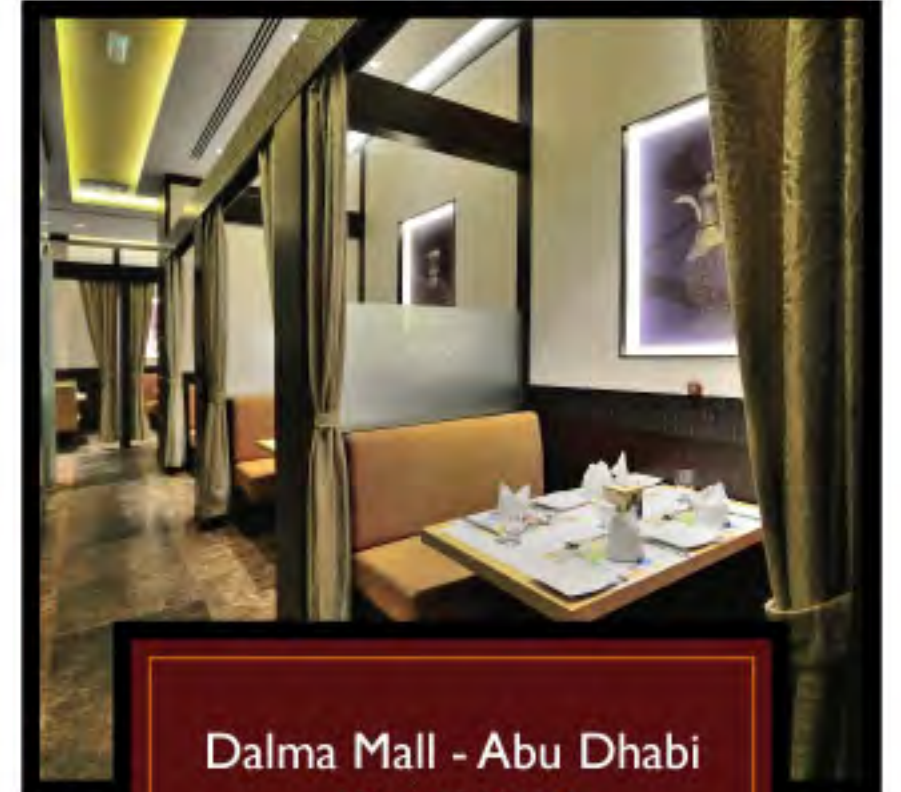
Dining at Gazebo is filled with vibrancy and attentive service. Meals are extraordinary in every way. Right from the cuisine itself to the setting and the superior cutlery and glassware on which it is served. With spacious interiors and private sitting options, some of our branches even offer private 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.



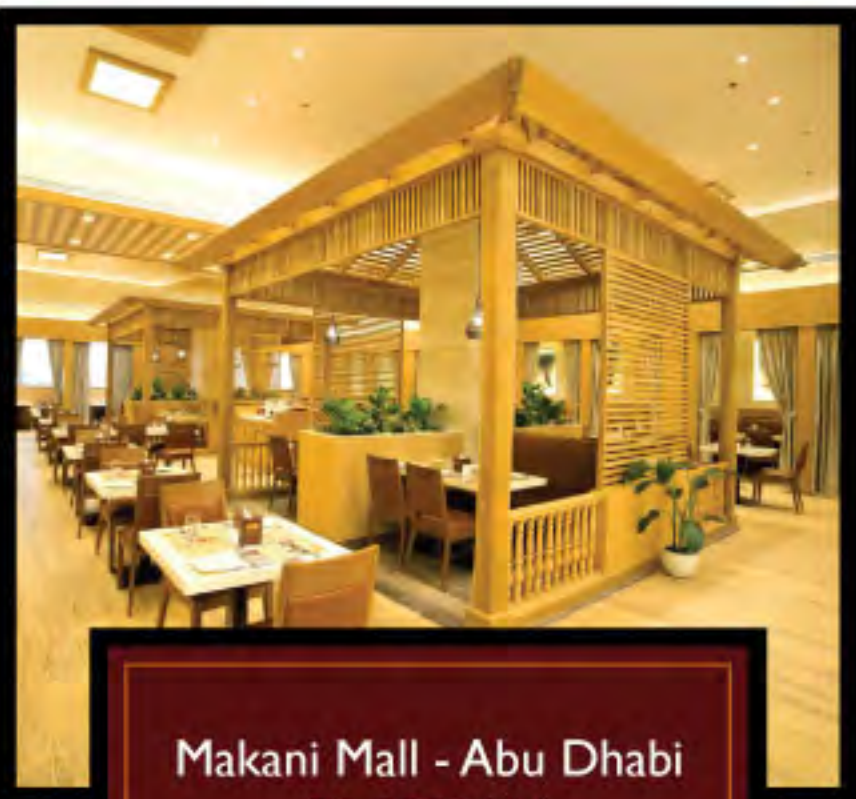
Makani Zakher Mall- Al Ain
03 7805122



Khalidiyah Mall - Abu Dhabi
02 6332100



Dalma Mall - Abu Dhabi
02 5501717



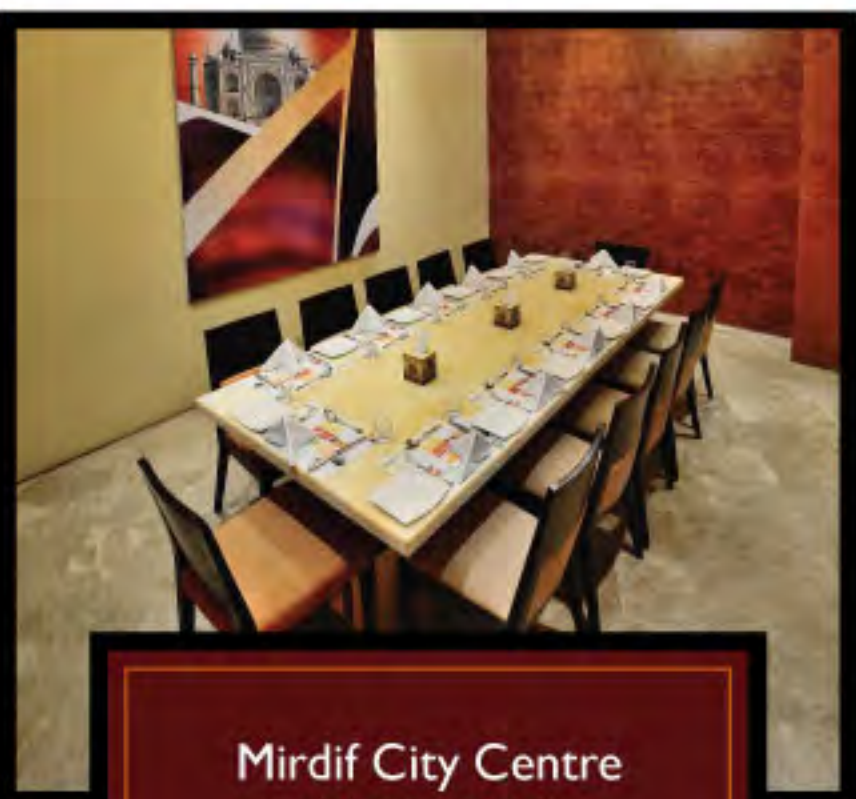
Makani Mall - Abu Dhabi
02 5850614



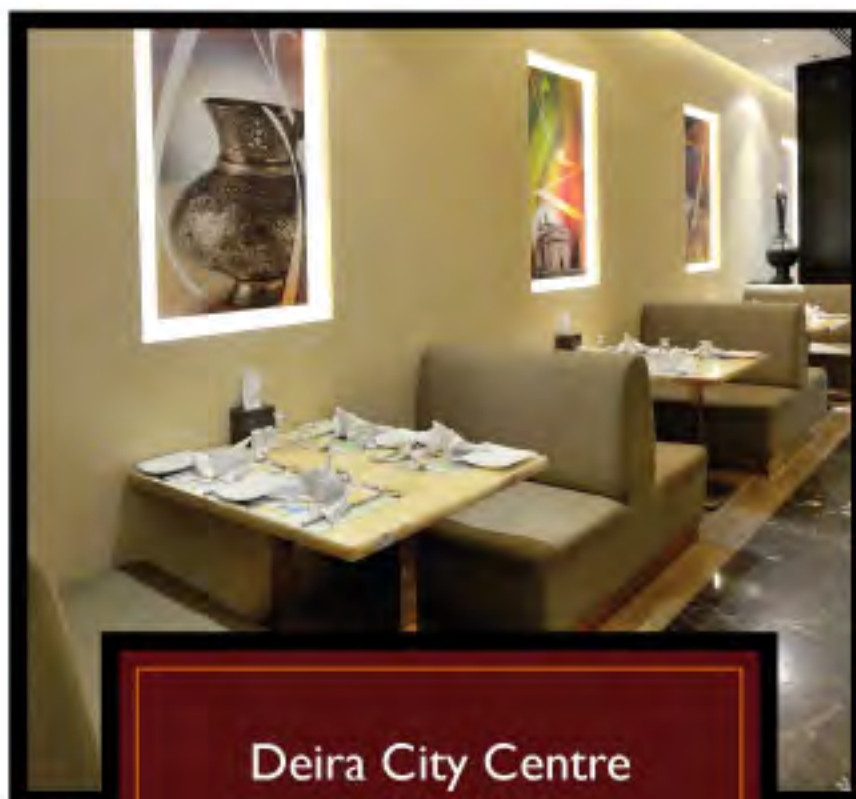
Mankhool
04 3598555



Bay Avenue - Business Bay
04 3444088



Mirdif City Centre
04 2559960



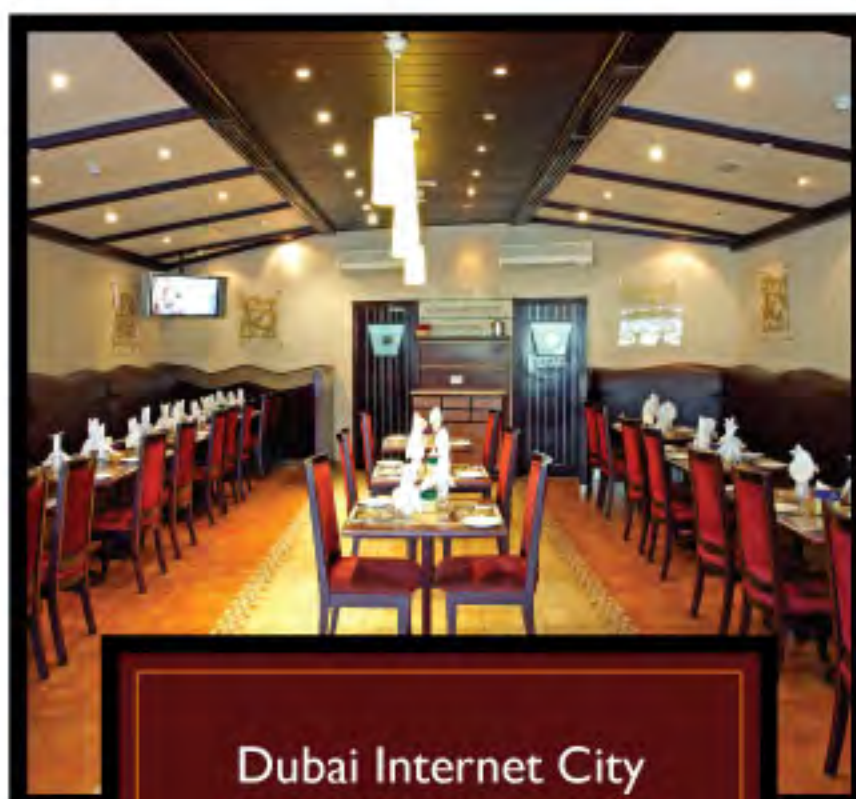
Deira City Centre
04 2566999



DIFC
04 3585550



Mercato Mall
04 3441772



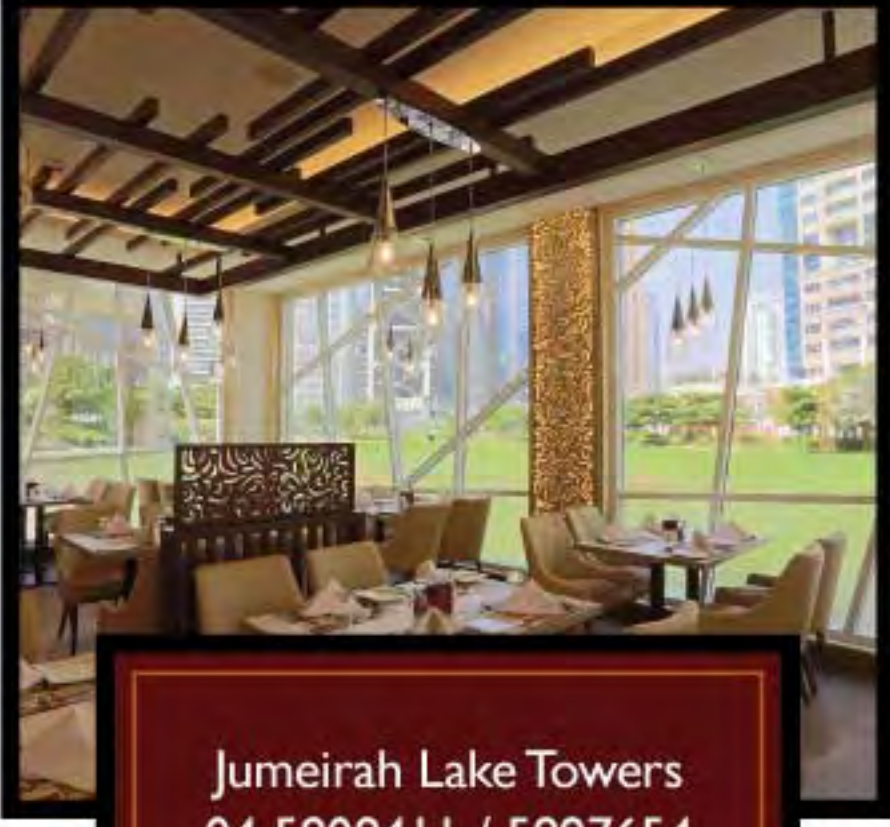
Dubai Internet City
04 3916788 / 3916789



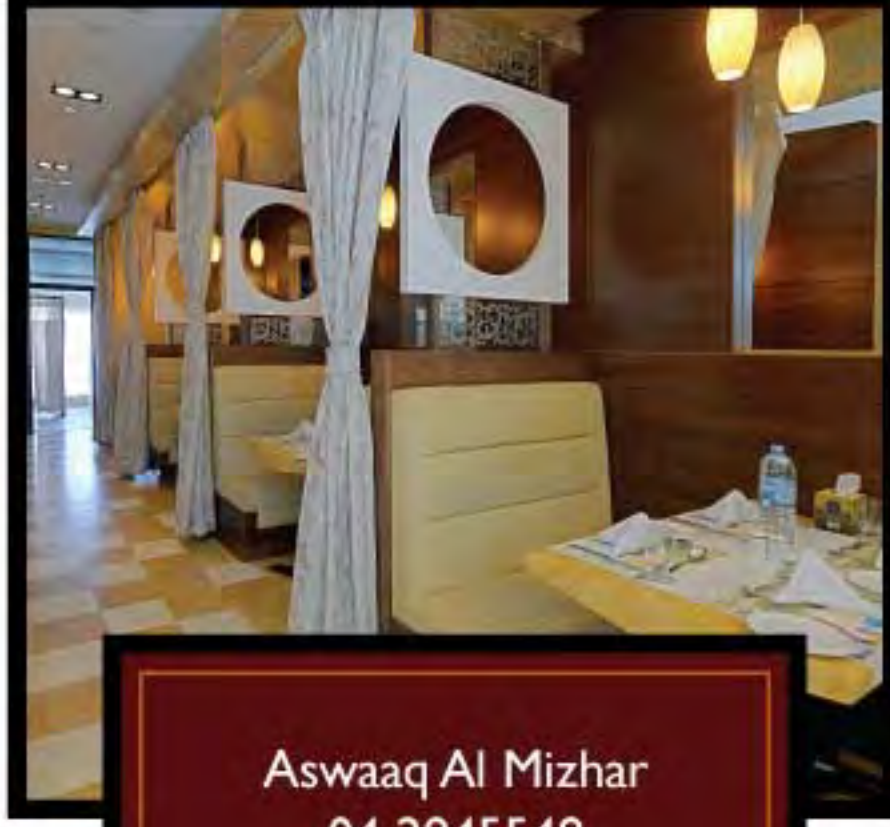
Bin Sougat Centre
04 2858338

خبرة جازيبو

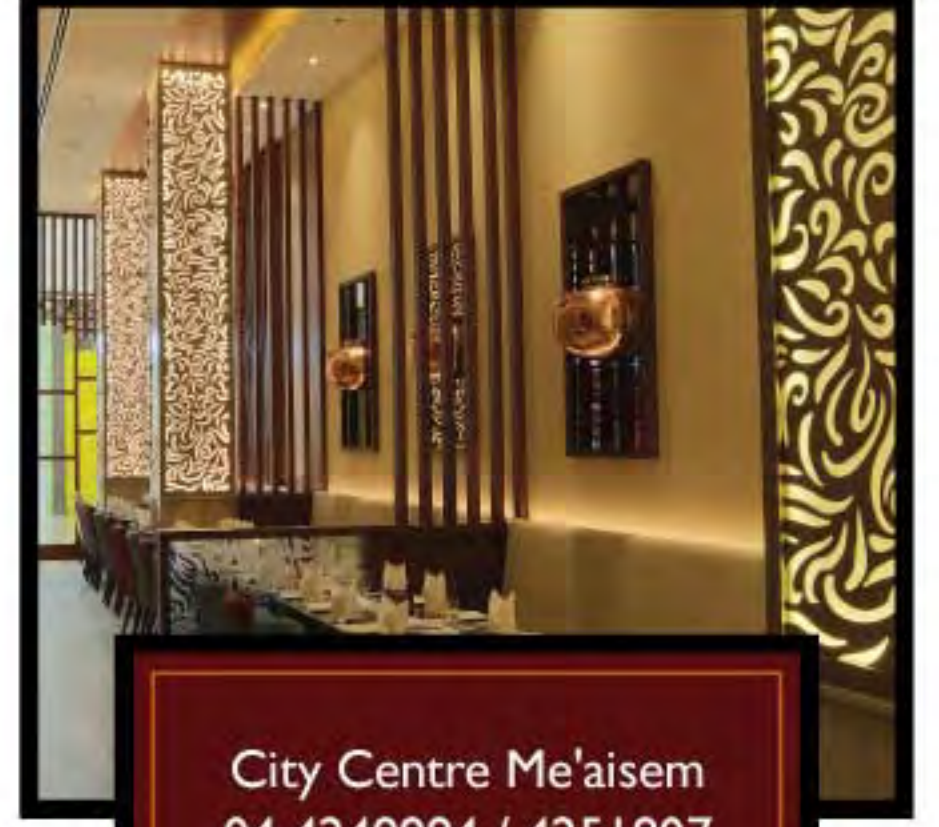
يحفل تناول الطعام في جازيبو بأجواء تنبض بالحياة؛ وبخدمة تولى العملاء بالغ الإهتمام والعناية. حيث يتم تقديم الوجبات الإستثنائية؛ الفريدة في تميزها من كل الوجوه. بدءاً من المطبخ نفسه إلى إعداد الأطعمة إلى أدوات المائدة الفاخرة والأواني الزجاجية التي يتم تقديمها. مع مساحات داخلية واسعة، وخيارات الجلوس التي 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 الاطعمة في مطاعمنا؛ للعناية بأق التفاصيل، حيث يجعل جازيبو من زيارتكم له تجربة فريدة؛ تعد بمثابة نزهة طهى حقيقية.



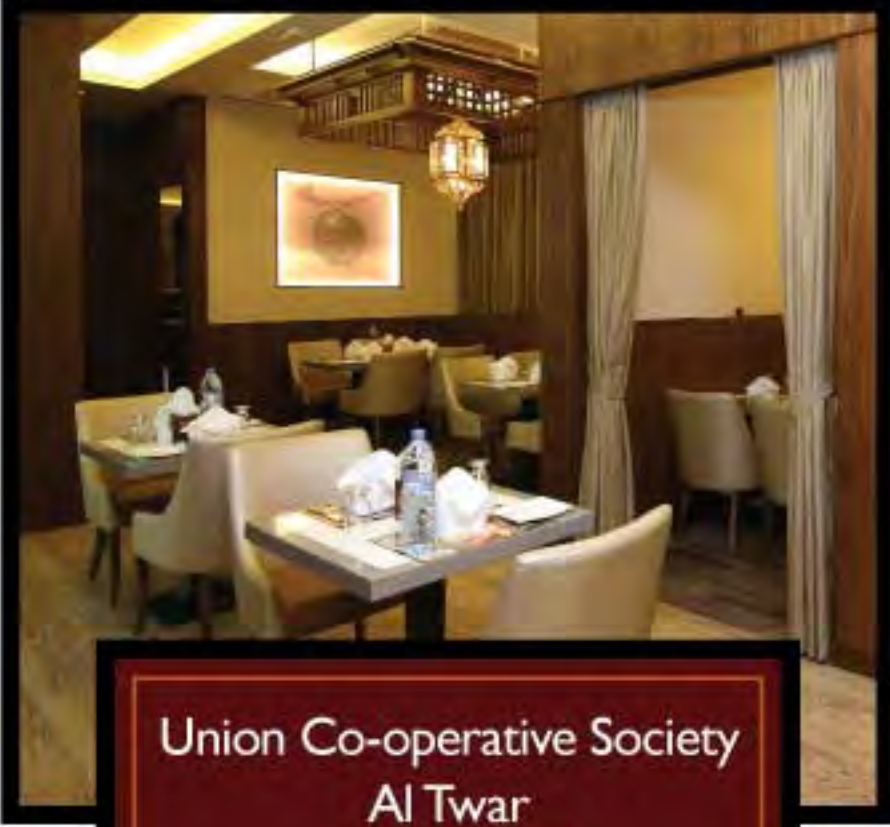
Jumeirah Lake Towers
04 5808411 / 5897654



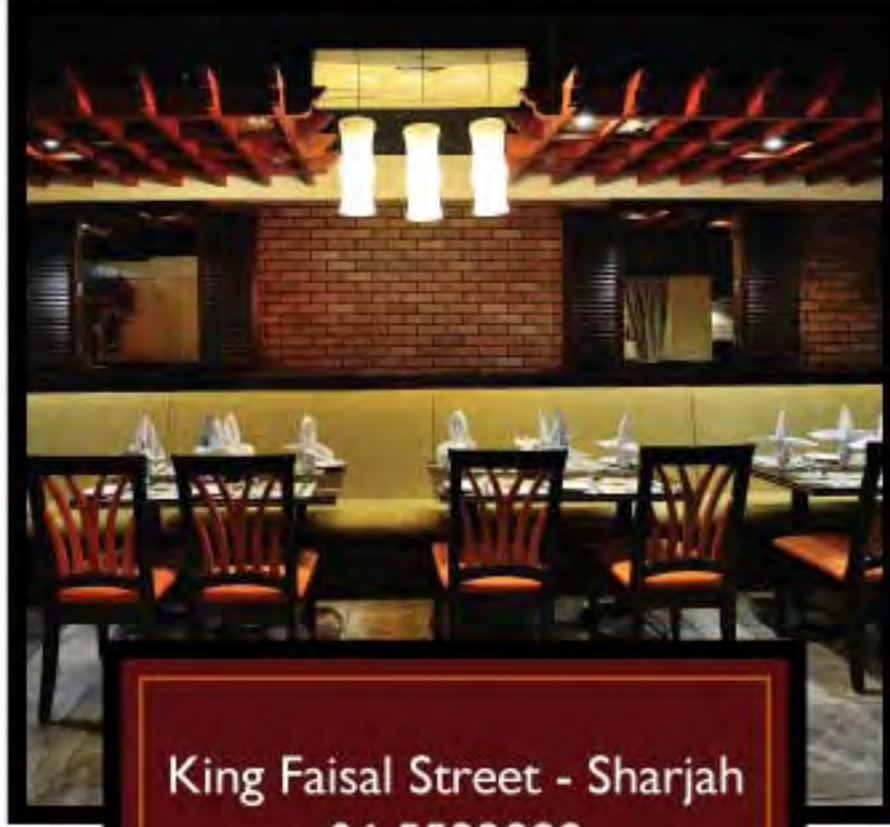
Aswaaq Al Mizhar
04 2845548



City Centre Me'aisem
04 4249984 / 4251807



Union Co-operative Society
Al Twar
04 2639400



King Faisal Street - Sharjah
06 5532999



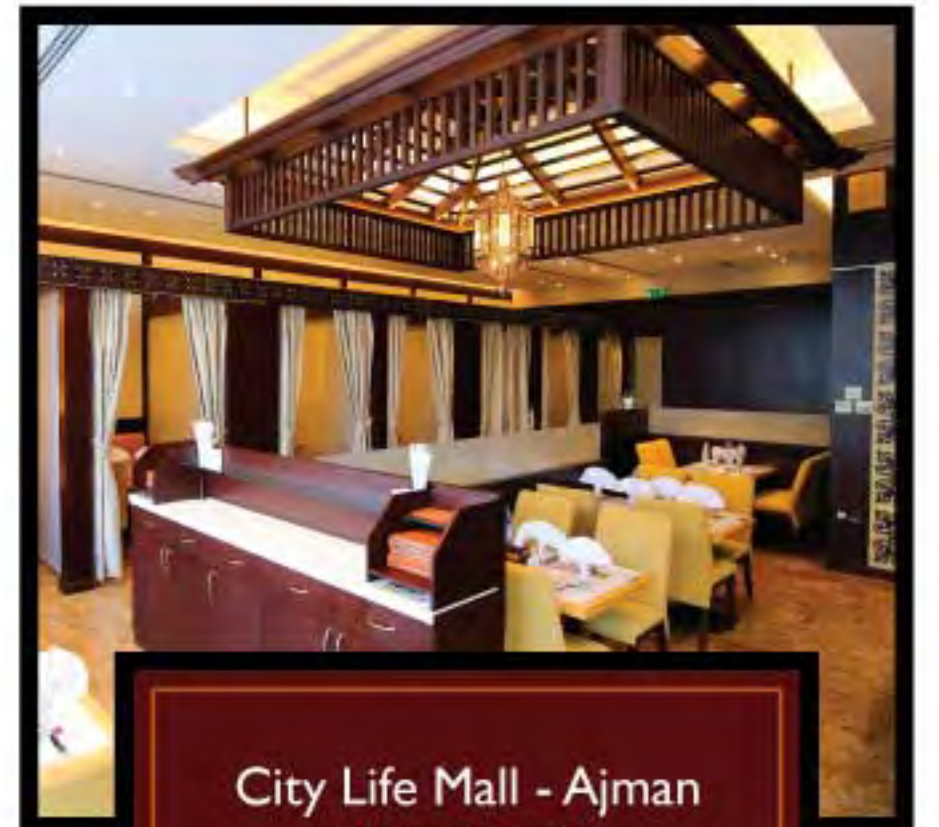
City Centre Sharjah
06 5246661



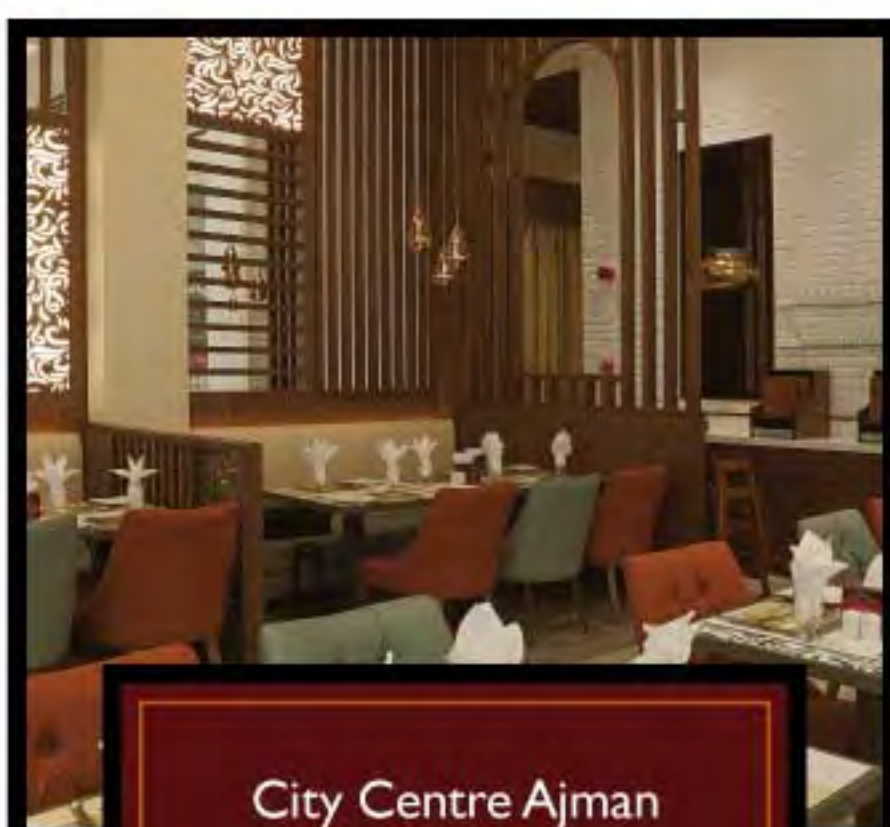
Matajer Al Quoz - Sharjah
06 5529697 / 5529698



Matajer Al Juraina - Sharjah
06 5458500



City Life Mall - Ajman
06 7488135



City Centre Ajman
06 5248286





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)

