

CHOICE OF MOCKTAILS 22.00
(Blush on Ice, Fruit Punch, Pina Colada)

اختيارات الموكتيالات
(بلاش أون آيس، فروت بانش، بينا كولادا)

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

ميلك شيك
(الفاكهة الجافة، المانجو، الفراولة، 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 فروت 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.



Cocktail Juice
كوكتيل جوس



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/ MASALENDAR) 14.50
Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices/with mango crush.

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.

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 bread 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 البرغل 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 رايثا

الزبادي المتبل مع الصنوبر والزبيب.

BURHANI RAITA

Garlic flavoured yoghurt.

09.00

برهاني رايثا

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

بابادوم العدس المقلي 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 مقليًا.

Shahi Bagh
شاهي باغ

Zaitooni Salad
زيتونى سلاد



**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 فى أى وقت، مصنوع من مجموعات العجين الطازج المحشوة بالكمون، والزنجبيل، والفلفل الأخضر الحار، وبذور الكسبرة يقدم مع البطاطا المطهية على البخار والبازلاء 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 هشة على شكل مثلث هرمي محشوة بمزيج من جبنة الشيدر المبشور والبقدونس المفروم والتوابل



Paneer Kurkuri
بنير كوركوري

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، والمفوفة، 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 الحلوة 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

آلوتشاتني تشات

البطاطا المقطعة إلى مكعبات والمغلية والممزوجة مع الصلصة الخضراء المنكهة بالتنوع، مع رشّة 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 الضائني 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 دجاج 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

MURGH CHUTNEYWALA

A fully resplendent whole chicken marinated in a chutney made of fresh mint, coriander leaves, pomegranate seeds, tomatoes, green chilli & yoghurt chargrilled.

51.50/Full
28.00/Half

AFGHANI MURGH

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

51.50/Full
29.00/Half

TANDOORI MURGH

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

49.00/Full
26.00/Half

مورغ تشاتني والا

دجاجة كاملة مشوية على الفحم لأشهى مذاق، متبلّة بصلصة النعناع الطازج، الكزبرة، بذور الرمان، الطماطم، الفلفل الأخضر، اللبن.

مورغ أفغاني

الدجاج المشوي الكلاسيكي؛ المنقوع في التوابل التقليدية والزبادي وكريمة الزبدة.

تندوري مورغ

دجاجة كاملة رائعة متبلّة في ماسالا التندوري الخاص ومنكهة بالزبادي ومشوية على الفحم.



Murgh Malai Chops
مورغ ملاي شوبس



Murgh Chatpata Kabab
مورغ شاتباتا كباب

MURGH GULZAR KABAB

Boneless chunks of chicken marinated with yoghurt, spinach paste, ginger garlic paste, and spices chargrilled.

34.50

MURGH CHATPATA KABAB

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

35.50

HARI MIRCH MURGH KE TIKKE

Cubed chicken in a green chilly paste marinade. Slightly spicy.

30.00

KESRI MURGH TIKKA

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

35.50

MURGH MALAI CHOPS

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

35.50

MURGH MALAI KABAB

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

34.50

MURGH KASTOORI KABAB

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

34.50

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

KALMI TANGDI KABAB

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

34.50

MURGH KALIMIRCH KABAB

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

34.50

مورغ جولزار كباب

قطع دجاج مسح مشوية على الفحم، متبلّة باللبن، معجون السبانخ، معجون الثوم والزنجبيل، والتوابل.

مورغ شاتباتا كباب

مكعبات الدجاج المخلي؛ المنقوعة والمتبلّة في صلصة حارة وحمضية، معدة على أسياخ الشواء مع قطع من الأناناس، ومشوية على الفحم.

هاري ميرش مورغ كي تيكى

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

كيسرى مورغ تكا

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

مورغ ملاي شوبس

صدر دجاج مشوي على الفحم، متبل باللبن، الكريمة، البهارات غير الحارة.

مورغ ملاي كباب

قطع صغيرة من الدجاج تنوب في الفم متبلّة في الزبادي المنكه بالكريمة.

مورغ كستوري كباب

قطع كبيرة من لحم الدجاج المخلي المتبل مع الزبادي المنكه بالحلبة الخضراء.

مورغ ريشمي كباب

قطع صغيرة من الدجاج تنوب في الفم، متبلّة مع مزيج من الزبادي، والدقيق الجرام المشوي، والكريم والبيض، ومشوية على الفحم.

كلي تانجدي كباب

أوراك الدجاج اللذيذة المتبلّة في الزبادي المنكه بالليمون، والكريمة، وقرون الفلفل الأسود المطحونة.

مورغ كاليميرش كباب

الدجاج المخلي المتبل بالزبادي المبهر مع الفلفل الأسود الطازج المطحون والمشوي برفق.

SARSONWALA MURGH TIKKA 35.50
Boneless chunks of chicken marinated with yoghurt, ginger garlic paste, green chillies and ground mustard chargrilled to perfection.

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.

GOSHT/MUTTON

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

سرسون والا مورغ تكا
قطع دجاج مسح متبل باللبن، معجون الثوم والزنجبيل، فلفل أخضر حار، وخرنبل مطحون تشوى على الفحم حتى النضج التام.

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

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

مورغ أشاري تكا
قطع كبيرة من الدجاج المخلي الشهية المشوية على الفحم المتبل في المخلل المنكه بالزبادي.

مورغ تكا
قطع كبيرة من الدجاج المخلي المشوية على الفحم المتبل في التندوري مسالا المنكهة بالزبادي.

لحم الضأن

جوشت مالاي تكا
قطع صغيرة من لحم الضأن التي تذوب في الفم؛ والمتبل 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 سكيندي
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 شوبس لذيذ
قطع الضأن الشهية المتبل 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 gramflour, raw papaya, cumin, cashewnut paste, garam masala powder, saffron and kewda. Placed on skewer and chargrilled.

جوشت كاكوري كباب
لحم الضأن المفروم الممزوج مع دقيق الجرام، والبابايا النيئة، والكومن، ومعجون الكاجو، وبودرة الجارام مسالا، والزعفران، والكودا، يوضع على سيخ 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 reshmi 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 باراثا.



SIGNATURE SELECTION

SEEKH - E - DUM PUKHT

38.50

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

سيخ إي دم بوخت

مفروم الضأن، الممزوج مع الكسبرة 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.

لوسترزيتوني

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.

جهينجا 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 chargrilled.

جهينجا 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 chargrilled.

جهينجا كاليميرش

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 chargrilled.

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 chargrilled.

ماهي تكا لاسوني

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

MAHI TIKKA

46.00

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

ماهي تكا

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



SIGNATURE SELECTION

LOBSTER TANDOORI

94.50

Lobster marinated in tandoori masala based yoghurt and grilled.

لوستر 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 بالشيف، 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 المسالا، والمشوية على الفحم.

LASOONI PANEER TIKKA

30.00

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

لاسونى بنير تكا

مكعبات المالاي 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 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، و الجارام 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.

سبزی سيخ كباب

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



SIGNATURE

SELECTION



TIKKA BAHAR - E - CHAMAN

30.00

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

تكا بهار إي تشامان

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

BHARWAN TANDOORI MUSHROOM

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

30.00

بهروان تندوری مشروم

المشروم الطازج المحشو بالسبانخ، والجبن القريش المتبل في الزبادي والتوابل المشوية على الفحم.

SHAHI MUSHROOM

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

30.00

شاهي مشروم

المشروم المستدير الطازج المتبل في مزيج من الزبادي، والكريمة، وبودرة جوز الهند، والزنجبيل، والتوابل، والكسبرة الطازجة، والمشوية 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 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 كلمى 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 الشهية 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

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

35.50

مورغ أشارى

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

MURGH METHI MALAI

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

36.50

مورغ ميتهى ملاي

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

MURGH HANDI

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

36.50

مورغ هاندي

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

MURGH LAHORI

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

38.50

مورغ لاهوري

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

MURGH CHETTINADU

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

35.50

مورغ شيتينادو

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



Murgh Achari
مورغ أشارى

Murgh Handi
مورغ هاندي

MURGH MASKAWALA

Chargrilled chicken simmered in butter and cream speckled tomato gravy.

37.50

مورغ مسكاوالا

الدجاج المشوي في الزبدة والقشدة والمطهي ببطء في مرق الطماطم.

TAWA MURGH MASALA

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.

35.50

توا مورغ مسالا

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

MURGH KADAI PESHAWARI

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

35.50

مورغ كدائي بشاوري

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

MURGH RAHRA

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

35.50

مورغ راهرا

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

MURGH MASALA

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

35.50

مورغ مسالا

قطع الدجاج المطهية في مرق الطماطم والبصل مع التوابل.

GOSHT/MUTTON**BOTI KABAB MASALA**

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

49.00

بوتي كباب مسالا

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

MASALE DAR CHOPS

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

49.00

مساليدار شويس

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

لحم الضأن

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.



Kadai Gosht
كداي جوشت



Masaledar Chops
مساليدار تشوبس

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 المخلية الطرية من الضأن المتبلية 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

البهونا 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 كاليميرش

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.

كداي جوشت

قطع الضأن المخلية المطهية في الفلفل الأحمر، والبصل، والفلفل الأخضر الحار، والطماطم، والمنكه بقرون الفلفل والجارام 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، والجارام 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 بشاوري
مكعبات سمك الهامور/السمك الزبيدي المطهي في صوص الكاري والمسطردة 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 بشاوري
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.

سبزي سيخ كباب مسالا

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

ميته شيامان 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

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

29.00

بنير جالفريزي

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

SUBZI MAKHANI

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

27.00

سبزی مخانی

مكعبات القرنبيط، الفاصولياء، الجزر، والبازل، المطهي بصلصة الطماطم بالزبدة.

DUM SUBZI HANDI

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

27.00

دم سبزی هاندي

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

SUBZI HYDERABADI

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

27.00

سبزی حيدر ابادی

مزيج الخضروات الطازجة مع الجبن القريش، والبازل، الخضراء، والسبانخ الطازجة مع الجارام مسالا.



Subzi Hyderabad
سبزی حيدر ابادی



Bhindi Dopyaza
بهندي دوبيازا

SUBZI LABABDAR

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

27.00

سبزی لباابدار

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

SUBZI MILAONI

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

27.00

سبزی ميلاوني

السبانخ الطازجة السوتيه المشوطة مع مزيج الخضار، والجبن، والبازل، الخضراء والفطر المطبوخ مع التوابل الهندية.

KADAI SUBZI

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

26.00

كداى سبزی

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

SUBZI KOLHAPURI

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

26.00

سبزی كولهاپوری

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

NAVRATAN KORMA

Assorted vegetables cooked in a cashewnut gravy with butter; cream garnished with dry fruits.

27.00

نافاراتان كورما

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

KADAI MUSHROOM

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

27.00

كداى مشروم

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

KADAI BHUTTEY

Fresh babycorn cooked with onion, pepper, tempered with red chillies and cruhsed coriander seeds.

27.00

كداى بهوتي

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

BHINDI DOPYAZA

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

25.00

بهندي دوبيازا

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

MIRCH KA SALAN

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

26.00

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 والبانيير 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**

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

47.00

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**

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

47.00

**ريشمى كباب برياني/
مورغ مالاي كباب برياني**

كباب ريشمى 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

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

38.50

مورغ مسالا برياني

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

MURGH HYDERABADI BIRYANI

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

46.00

مورغ حيدر آبادي برياني

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

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.

42.00

مورغ نظامي برياني

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

**MURGH QASR-E-PUKHTAN
BIRYANI**

Boneless breast of chicken marinated with yoghurt, cashew paste, fried onion and spices cooked with sauce and basmati rice in sealed earthen pot on dum.

46.00

مورغ قصر - إي - بوختان برياني

صدر دجاج مسح متبل باللبن، معجون الكاجو، البصل المقلي، والتوابل، مطهو بالصلصة والأرز البسمتي المعطر المحضر بوعاء من الفخار.



SIGNATURE

SELECTION

**MURGH ZAFRANI BIRYANI**

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

39.50

مورغ زعفراني برياني

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



SIGNATURE

SELECTION

**MURGH BOMBAY BIRYANI**

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

39.50

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 المخلىة المتبله فى ماسالا حيدر آباد الخاصه، والمطبوخة مع التوابل العطرية، والأرز البسمتي والبصل المقلي والبيض المسلوق، مطهية معاً 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 باللبن، التوابل، البصل المقلي المطهوع مع الأرز البسمتي المعطر المحضّر بوعاء من الفخّار.

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 المتبله 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 المتبله 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، زبادي، 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 المتبله 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

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 hammour 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** 07.00
White wheat/whole wheat flour bread
flavoured with finely chopped fresh mint leaves.

بودينا نان/باراا/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 / باراا / 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 / باراا / 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 بالنخوة.

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

مكى 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 الرفيع 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

ميثا

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 المغمسة في شراب الحليب المطهي مع
السكر، والكريمة، وماء الورد، تعلوها المكسرات.

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

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 باسم 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 راسملاي
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 المغمسة 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 17.50

(CHOICE OF FLAVOURS)

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

Nescafe

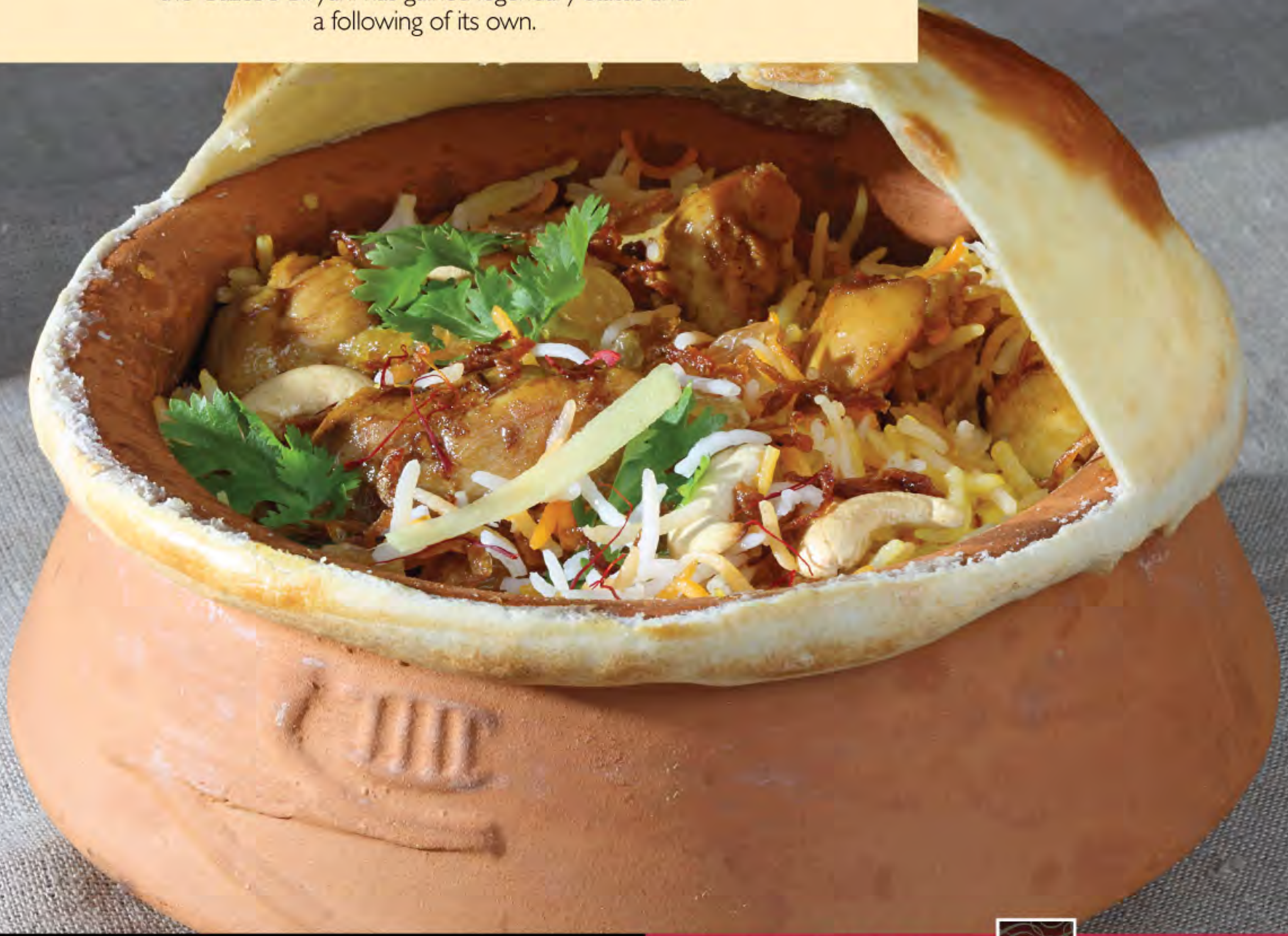
نسكافيه



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، 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

