

INDIAN CUISINE

G A Z E B O[®]

THE ROYAL INDIAN JOURNEY





S

upremely satiating and terrifically tantalizing, Gazebo welcomes you to a dining experience like no other. Revel in flavours of the yesteryears, and tickle your taste buds with 200-year-old recipes, passed down through generations of royal chefs from the Mughal era. Luxuriate in the matchless robustness of 'Dum Pukht' cooking, perfected by Gazebo since inception in 2000.

'Dum' cooking is said to have originated in Awadh, and is a technique that dates back centuries. Awadhi cuisine is all about slow cooking, much of which is done in tandoors to bring out intense flavours; which when combined with aromatic spices creates something truly extraordinary. While it may seem simple, the art lies in understanding how to select and blend spices together, in the right quantities and ratios, to strike the perfect balance.

Back in the day, Awadhi cuisine was exclusively relished by royalty and Mughal Emperors who had tremendous wealth. They would often host lavish banquets, filled with rich food prepared using exotic spices, almost always garnished with gold and silver leaf. Now, Gazebo brings you the stupendous flavors and traditional recipes from the royal kitchens of Lucknow, Awadh and the North Western Frontier.

Feast your eyes on an outstanding selection of succulent kababs, luxurious curries, aromatic biryanis and decadent desserts. At Gazebo, the spectacular array of culinary gems is not only a celebration of the senses, but also a true appreciation of the finer things in life.

MILK SHAKES

Dry Fruit, Mango, Strawberry: 23.00
Banana, Chocolate, Vanilla, Date and Almond: 21.00

میلک شیک

فاكهة مجففة، مانجو، فراولة:
موز، شوكولاتة، فانيليا، تمر ولوز:

FRESH FRUIT JUICES

Mango, Pomegranate, Cocktail: 21.00
Orange, Watermelon, Pineapple, Black Grapes, Apple: 19.00

عصائر الفاكهة الطازجة

مانجو، رمان، كوكتيل:
برتقال، بطيخ، أناناس، عنب أسود، تفاح:

CITRUS COOLER

A refreshing combination of orange and green lime juice. 18.00

سيتروس كولر

مزيج منعش من عصير البرتقال والليمون الأخضر.

ROYAL FALOODA

A concoction made of milk, rose syrup and vermicelli, served in a tall glass topped with a scoop of malai ice cream. 22.00

رويال فالودا

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

LASSI (MANGO/KESAR)

Thick yoghurt shake - mango flavoured/saffron flavoured. 20.00

لاسي (مانجو/كيسار)

مخفوق الزبادي كثيف القوام - بنكهة المانجو/بنكهة الزعفران.

LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALENDAR)

Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices. 15.00

لاسي (ميثي/نامكين/مساليدار)

مخفوق الزبادي كثيف القوام – مشروب منعش يساعد على الهضم، يقدم حلو/ مالح/مع بهارات.

LIME GINGER MOJITO

A drink made of lime juice, ginger ale and jaggery. 15.00

موخيتو الليمون الحامض والزنجبيل

مشروب يحضر من عصير الليمون الحامض، جينجر أيل، جاجري.

AAB-E-BAHAR

A combination of tender coconut water, with fresh mint and honey. 15.00

آب - إي - بهار

تشكيلة من ماء جوز الهند، مع نعناع طازج وعسل.

SHIKANJVI

Freshly squeezed lime juice, served sweet/salted. 13.00
WATER 15.00
SODA

شيكانجفي

عصير ليمون طازج يقدم حلو/مملح.
ماء
صودا

 Gazebo Signature Dish  Spicy

ROYAL FALOODA



MANGO LASSI





MURGH TIKKA SALAD

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

27.00

مورغ تكا سلطة

مكعبات خيار وتكا دجاج مع السبانخ والخس، تعلوها تتبيلة الزبادي.

ROCKET SALAD

A mix of rocket leaves, parsley, tomatoes, onions and radish, drizzled with a dressing made of olive oil, lemon juice and seasoning.

25.00

جرجير سلطة

مزيج من الجرجير مع بقدونس، طماطم، بصل، فجل، تعلوه تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.

FATTOUSH

Lebanon's most famous salad made with a mix of fresh herbs, cucumber, tomatoes and crisp pita; bright with a flavor of sumac.

20.00

فتوش

السلطة اللبنانية الشهيرة التي تحضر من تشكيلة الأعشاب المقرمشة، خيار، طماطم، خبز البيتا المقرمش، تعلوها نكهة السماق للتزيين.

TABOULEH

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

20.00

تبولة

سلطة بقدونس شهية تحضر من البرغل، الخيار، الطماطم، وتعلوها تتبيلة خل الليمون.

ARABIC SALAD

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

20.00

سلطة عربية

سلطة تحضر من شرائح الخس، فليفلة، طماطم، الجزر و خيار مع تتبيلة زيت الزيتون.

ZAITOONI SALAD

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

20.00

زيتوني سلطة

سلطة تحضر من الزيتون، بانير وفطر، مع تتبيلة أساسها لبن الزبادي.

HUMMUS

Traditional dip made of mashed chickpeas, tahina, olive oil and garlic.

18.00

حمص

تتبيلة تقليدية تحضر من الحمص المهروس، طحينية، زيت زيتون، ثوم.

SHAHI BAGH

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

18.00

شاهي باغ

سلطة تحضر من الحمص مع مكسرات، زبيب، بازيل، ذرة طازجة، مع تتبيلة بنكهة النعناع.



KIDNEY BEAN SALAD

A mix of cooked kidney beans, onions, tomatoes, cucumber, capsicum, cabbage and American corn, all tossed with a paste of tomato, green chilli, mustard and spices.

15.00

سلطة الفاصوليا الحمراء

تشكيلة لوبيا مطهوة مع بصل، طماطم، خيار، فليفلة، ملفوف، ذرة أمريكي، تمزج جميعاً مع معجون الطماطم، فلفل أخضر حار، خردل وبهارات.

HARA BHARA SALAD

Crudités of carrot, tomato, radish and cucumber.

12.00

هारा بهرا سلطة

تشكيلة مقبلات من الجزر مع طماطم، فجل، خيار.



KACHUMBER SALAD

A salad made with a combination of chopped onions, tomatoes, cucumber, green chillies and coriander, in a lime dressing.

12.00

كاشومبر سلطة

سلطة تحضر من شرائح البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة بتتبيلة الليمون الحامض.

NAWABI RAITA

Spiced yoghurt with pinenuts and raisins.

13.00

نوابي رايتا

لبن بالبهارات مع الصنوبر والزبيب.

ANANAS RAITA

Spiced yoghurt with pineapple.

13.00

أناناس رايتا

لبن بالبهارات مع أناناس.

ROCKET ANAR RAITA

Spiced yoghurt with rocket leaves and pomegranate seeds.

13.00

جرجير أنار رايتا

زبادي متبل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

VEG./BOONDI/CUCUMBER RAITA

Spiced yoghurt with vegetables/boondi/cucumber.

12.00

خضار/بوندي/خيار رايتا

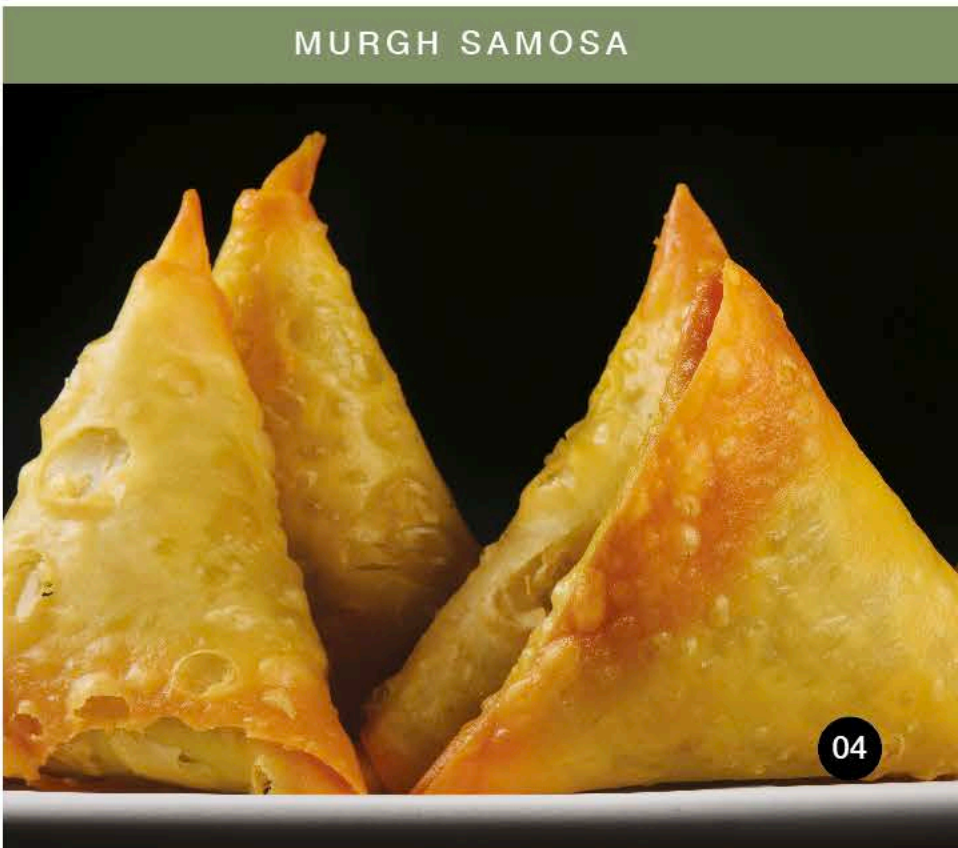
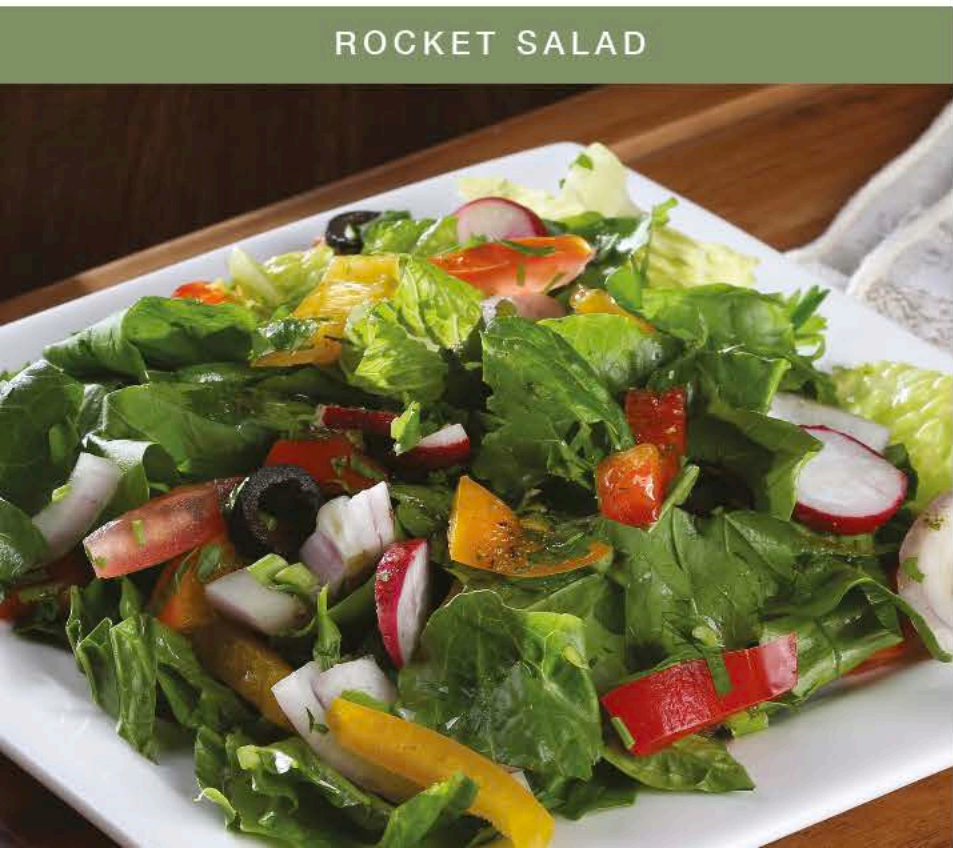
لبن بالبهارات مع خضار/بوندي/خيار.

BURHANI RAITA Garlic-infused yoghurt.	09.00	برهاني رايتا لين زيادي بنكهة الثوم.
DAHI Plain yoghurt.	09.00	دهي لين سادة.
ROOMALI MASALA PAPAD Crisp thin bread made of flour, topped with a tangy mix of onion, tomato, cucumber, green chillies, lemon juice and coriander.	15.00	رومالي مسالا باباد خبز رقيق مقرمش مصنوع من الدقيق مغطى بمزيج منعش من البصل والطماطم والخيار والفلفل الأخضر وعصير الليمون والكزبرة.
MASALA PAPAD Fried lentil papadums topped with a tangy mix of onions, tomatoes, cucumber, green chillies, coriander, lemon juice and chaat masala.	05.00	مسالا باباد عدس مقلي وببادوم، يعلوه مزيج بنكهة مميزة من البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة، عصير ليمون وشات مسالا.
PAPAD (ROASTED/FRIED) Crisp Indian lentil pancake served roasted or fried.	02.00	باباد (مشوي/مقلي) بانكيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

KUCH NARAM KUCH GARAM

كوش نارام كوش جارام

MURGH SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chicken mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.	24.00	مورغ ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بدجاج مفروم، كزبرة مفرومة، البصل مفرومة، بهارات. حبة هندية خفيفة تقليدية.
CHEESE SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with grated cheddar cheese, mozzarella cheese, chopped parsley and spices.	24.00	الجبن ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بجبين الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا، بقدوننس مفروم، بهارات.
PANEER KURKURI Delicately flavoured cottage cheese sticks, rolled in roomali roti and deep fried.	24.00	بانير كوركوري أصابع جبن قريش بنكهات خفيفة محشوة في رومالي روتي ملفوفة ومقلية.
SUBZI SAMOSA An all time favourite, fried pastry pyramids stuffed with steamed potatoes and green peas tempered with cumin, ginger, green chillies and coriander seeds.	20.00	سبزي ساموسا المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازىلا بالكمون، زنجبيل، فلفل أخضر حار، بذور الكزبرة.
PAPDI CHAAT Papdi topped with grated mashed potato, whipped yoghurt, green chutney, and tamarind chutney, sprinkled with chaat masala.	17.00	بابدي شات بابدي يعلوه بطاطا مهروسة مبشورة، مخفوق اللبن الرائب، صلصة التمر الهندي، تعلوه رشة شات مسالا.
SAMOSA CHAAT Fried crushed samosa, topped with whipped yoghurt, green chutney and tamarind chutney, sprinkled with spices and sev.	17.00	ساموسا شات ساموسا مقلية ومهروسة، مغطاة بالزيادي المخفوق، صلصة خضراء و صلصة تمر هندي، مع رش التوابل و السبعة.



SHORBA

الشوربة

PAYA YAKHNI SHORBA

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

17.00

بايا يخني شوربة

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

DUM MURGH SHORBA

Exotic chicken soup flavoured with Indian herbs and spices.

17.00

دوم مورغ شوربة

شوربة الدجاج الشهية بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.

LASOONI DAL PALAK SHORBA

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

17.00

لاسوني دال بالاك شوربة

شوربة من عجينة السبانخ والعدس مطبوخة بمزيج من البهارات الهندية.

SHORBA DIL PASAND

Lentil soup with a blend of Indian spices.

16.00

شوربة ديل باساند

شوربة عدس مع توليفة من البهارات الهندية.

TAMATAR SHORBA

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

16.00

تماتر شوربة

شوربة شهية تحضر من بورية الطماطم، بهارات، مرقّة الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكبارا.

KABAB CHARCOAL GRILL SE

كباب مشوي على الفحم

MURGH / CHICKEN

دجاج

AFGHANI MURGH

Classic grilled chicken marinated in traditional spices, cream and yoghurt; served bone-in.

58.00 (Full)

29.00 (Half)

أفغاني مورغ

دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في البهارات التقليدية مع الكريمة واللبن. يقدم بالعظم.

TANDOORI MURGH

Classic grilled chicken marinated in a special tandoori masala flavoured yoghurt; served bone-in.

56.00 (Full)

28.00 (Half)

تندوري مورغ

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



HARIYALI MURGH

Classic grilled chicken marinated in yoghurt, coriander, green chilli and spices; served bone-in.

57.00 (Full)

29.00 (Half)

هارياي مورغ

دجاج مشوي كلاسيكي متبل باللبن والكزبرة والفلفل الأخضر والبهارات؛ خدم بالعظم.

MURGH GALAWATI KABAB

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

42.00

مورغ جالواتي كباب

دجاج مفروم ممزوج بالبهارات، فلفل أخضر مقطع، و كزبرة، على شكل تيكيز، مقلّى قليلا و يقدم على طبقه براتا ريشمي.



MURGH ZAFRANI KABAB

Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, white onion paste, saffron; chargrilled.

39.00

مورغ زعفراني كباب

قطع دجاج مسحب مشوية على الفحم متبلّة بمزيج من الزبادي، معجون البصل الأبيض والزعفران.



MURGH SEEKH BHARWAN

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

39.00

مورغ سيخ بهروان

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

MURGH GILAFI SEEKH

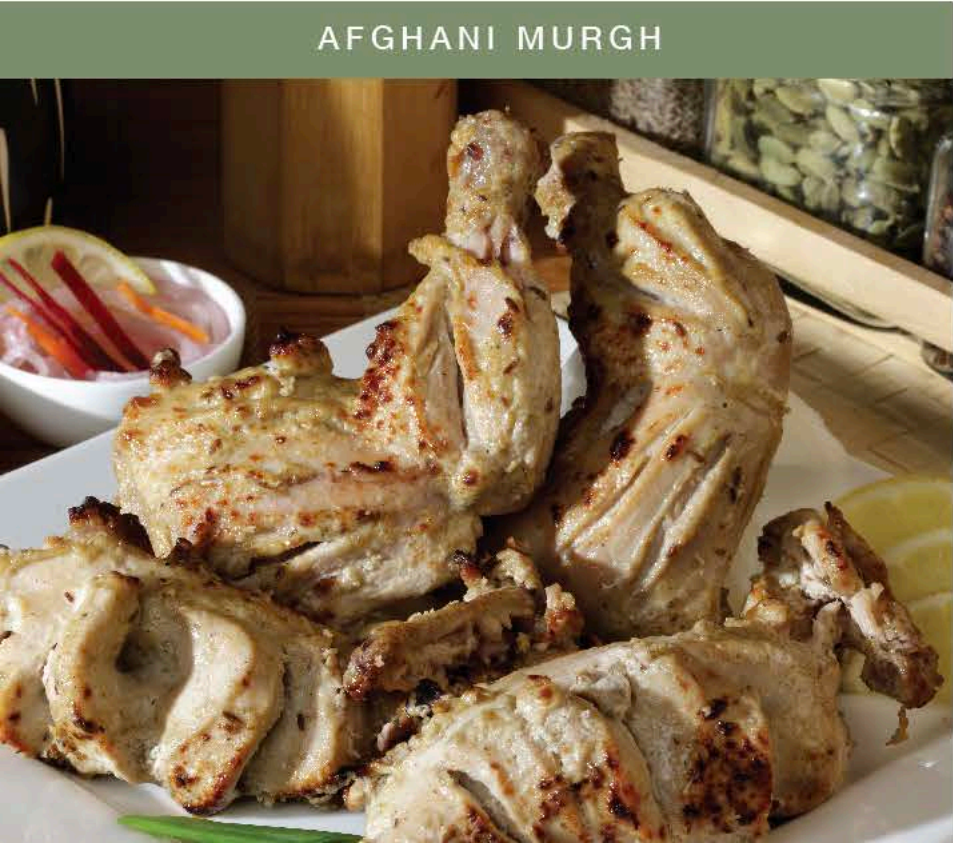
Spiced chicken mince seekh, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.

38.00

مورغ جلافي سيخ

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

MURGH MALAI SEEKH Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.	36.00	مورغ ملاي سيخ سيخ دجاج مفروم مبهر قليلاً، ويشوى على الفحم.
KALMI TANGDI KABAB Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt flavoured with lemon, cream and crushed peppercorns; chargrilled.	36.00	كالمي تانجدي كباب أوراك دجاج طرية تتبل في اللبن بنكهة الليمون، كريمة، مسحوق حب الفلفل، وتشوى على الفحم.
MURGH CHATPATA KABAB Boneless chunks of chicken marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled.	37.00	مورغ شاتباتا كباب شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في صلصة حارة وحامضة، توضع على سيخ مع قطع الأناناس وتشوى على الفحم.
MURGH REZALA KABAB Boneless chunk of chicken marinated in yoghurt, ginger, garlic and a special paste of peppers and walnuts; chargrilled.	37.00	مورغ ريزالا كباب قطع دجاج منزوعة العظم متبل باللبن والزنجبيل والثوم ومعجون خاص من الفلفل والجوز، وتشوى على الفحم.
MURGH MALAI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, flavoured with cream and cheese; chargrilled.	37.00	مورغ مالاي كباب شرائح دجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة والجبن وتشوى على الفحم.
MURGH KASTOORI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.	37.00	مورغ كستوري كباب شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتشوى على الفحم.
MURGH RESHMI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs; chargrilled.	37.00	مورغ ريشمي كباب شرائح دجاج بدون عظم متبلة في مزيج اللبن، دقيق غارام محمص، كريمة، بيض، وتشوى على الفحم.
 MURGH KALIMIRCH KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.	37.00	مورغ كاليميرش كباب شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهر بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.
PESHAWARI MURGH TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.	37.00	بيشاواري مورغ تكا قطع دجاج منزوعة العظم متبلة بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتشوى على الفحم.
MURGH ACHARI TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.	37.00	مورغ أشاري تكا شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة المخلل، وتشوى على الفحم.
LASOONI MURGH TIKKA Boneless chunk of chicken marinated in garlic flavoured yoghurt; chargrilled.	37.00	لاسوني مورغ تكا قطع دجاج مخلية من العظم متبل باللبن بنكهة الثوم وتشوي على الفحم.
MURGH TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.	37.00	مورغ تكا شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتشوى على الفحم.



GOSHT / MUTTON

لحم الضأن

 	RAAN-E-SIKANDARI Leg of baby lamb marinated overnight in ginger, garlic, garam masala, yoghurt, lime juice and chilli powder; slow-roasted for several hours.	99.00	ران - اي - سكندري فخذ لحم الضأن، يتبل طوال الليل في الزنجبيل، الثوم، غارام مسالا، خثارة اللبن، عصير الليمون الحامض، مسحوق الفلفل. تشوى على نار هادئة في الفرن طوال الليل.
	PESHAWARI GOSHT TIKKA Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.	45.00	بيشاواري جوست تكا مكعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثوم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتشوى على الفحم.
	HABIBIA CHOPS Lamb chops marinated with black cumin, black pepper and malt vinegar; chargrilled.	42.00	حبيبية شوبس قطع لحم غنم متبلة بالكمون الأسود والفلفل الأسود وخل الشعير، وتشوى على الفحم.
	BURRAH CHOPS LAZEEZ Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.	42.00	برّة شوبس لذيز شرائح الضأن الطرية، تتبل في اللبن وكريمة بنكهة الفلفل والبهارات، وتشوى على الفحم.
	GOSHT GALAWATI KABAB Fine lamb mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.	48.00	جوست جالواتي كباب أقراص لحم الضأن المفروم جيداً تتبل بالبهارات، شرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقه باراتا ريشمي.
	GOSHT KAKORI KABAB Mutton mince mixed with gram flour, raw papaya, cumin, cashew paste, garam masala, saffron and kewda; chargrilled and served on a bed of reshmi paratha.	46.00	جوست كاكوري كباب لحم الضأن المفروم، يتبل مع دقيق غارام، بابايا نيئة، كمون، معجون الكاجو، غارام مسالا، زعفران وكبودا، ويشوى على الفحم، وتقدم على طبقه باراتا ريشمي.
	GOSHT GILAFI SEEKH Seekh made from mutton mince, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.	44.00	جوست جلافي سيخ سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومغطى بالبصل المفروم والفلفل الحلو، ويشوى على الفحم.
	GOSHT LUCKNOWI SEEKH Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.	44.00	جوست لكناوي سيخ سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والبصل المفروم، ويشوى على الفحم.
	SEEKH-E-DUM PUKHT Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.	44.00	سيخ - اي - دوم بوخت سيخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، ويشوى على الفحم.

SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA

لآلى من البحر

	LOBSTER TANDOORI Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.	95.00	لوبستار تندوري لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم يشوى على الفحم.
	LOBSTER LEHSUNI Lobster marinated with garlic infused yoghurt and spices; chargrilled.	95.00	لوبستار ليشوني جراد البحر متبل باللبن والبهارات بالثوم، ويشوى على الفحم.
	AATISH-E-JHINGA Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.	72.00	آتش - اي - جهينجا روبيان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، ويشوى على الفحم.
	JHINGA TANDOORI Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.	72.00	جهينجا تندوري روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

TILL MILL JHINGA

Jumbo prawns marinated in yoghurt, dusted with white sesame seeds; chargrilled.

72.00

تيل ميل جهينجا

روبيان جامبو متبل باللبن ومغطى بحبوب السمسم الأبيض، ويشوى على الفحم.

JHINGA LEHSUNI

Jumbo prawns marinated with garlic infused yoghurt and spices; chargrilled.

72.00

جهينجا ليشوني

روبيان جامبو متبل باللبن والتوابل بالثوم، ويشوى على الفحم.

JHINGA KALIMIRCH

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

49.00

جهينجا كاليميرش

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



TANDOORI POMFRET

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

75.00

تندوري بومفريت

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

KALIMIRCH MAHI TIKKA

Boneless cubes of salmon/hammour marinated with peppercorn infused yoghurt; chargrilled.

49.00

كاليميرش ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور منزوعة العظم متبلة بزبادي الفلفل الحار، ويشوى على الفحم.

SARSONWALA MAHI TIKKA

Boneless cubes of salmon/hammour marinated with mustard and yoghurt; chargrilled.

49.00

سارسون والا ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور منزوعة العظم متبلة بالخردل واللبن، ويشوى على الفحم.



HARIYALI MAHI TIKKA

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

49.00

هارياي ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبلة في عجينة من الكزبرة والفلفل الأخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

ACHARI MAHI TIKKA

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

49.00

أشاري ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور منزوعة العظم متبلة في لبن بنكهة المخلل، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI

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

49.00

ماهي تكا لاسوني

فيليه من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون والثوم واللبن، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA

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

49.00

ماهي تكا

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

SUBZDAR / VEGETARIAN

للنباتيين

PANEER CHATPATA

Pieces of cottage cheese marinated in a tangy sauce; chargrilled.

33.00

بانير شاتباتا

قطع جبن قريش متبلة في صلصة منعشة، وتشوى على الفحم.

KALIMIRCH PANEER TIKKA

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

33.00

كاليميرش بانير تكا

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

LASOONI PANEER TIKKA

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

33.00

لاسوني بانير تكا

قطع جبن قريش متبلة باللبن وغارام مسالا، بنكهة الثوم الشهية، وتشوى على الفحم.

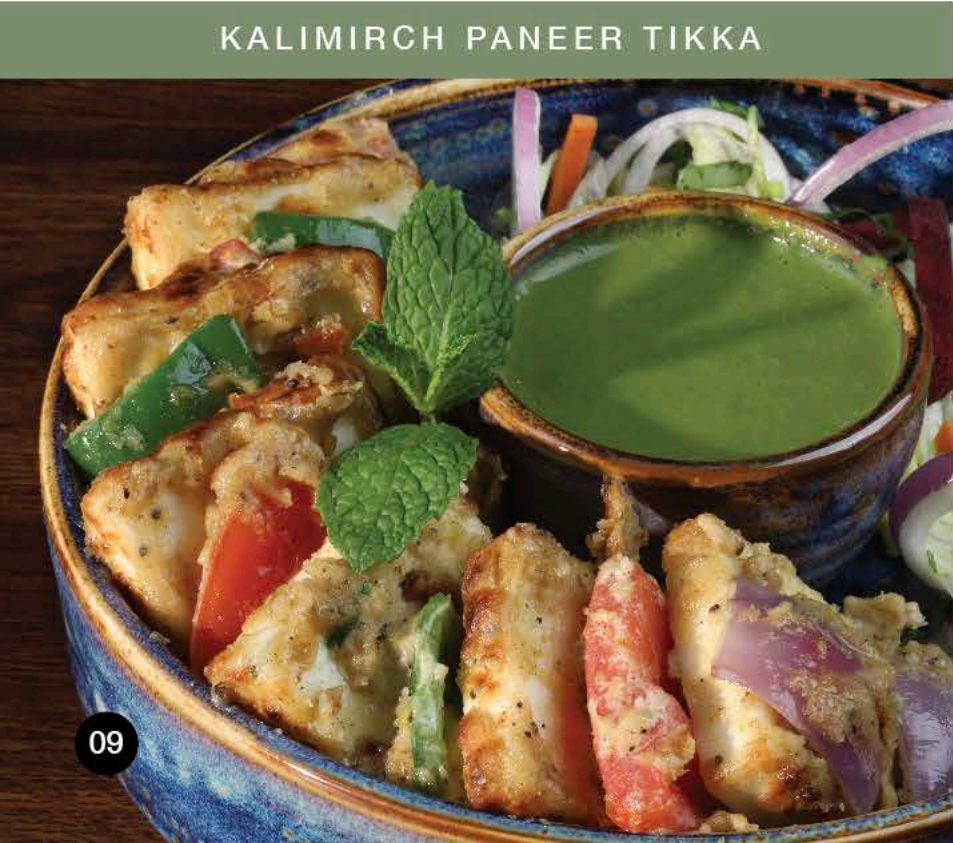
RAAN-E-SIKANDARI



JHINGA KALIMIRCH



	PUDINA PANEER TIKKA Pieces of cottage cheese marinated in a mixture of yoghurt, spices and mint; chargrilled.	33.00	بودينا بانير تكا قطع جبن قريش متبل في مزيج اللبن، البهارات، والنعناع، وتشوى على الفحم.
	PEELI MIRCH PANEER TIKKA Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt, chilli powder and spices; chargrilled.	33.00	بيلي ميرش بانير تكا قطع من الجبن المتبل باللبن ومسحوق الفلفل الحار والبهارات، وتشوى على الفحم.
	PANEER TIKKA Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with tandoori masala; chargrilled.	33.00	بانير تكا قطع جبن قريش، تتبل في اللبن بنكهة تندوري مسالا، وتشوى على الفحم.
	TANDOORI BROCCOLI Florets of broccoli marinated in tandoori masala infused yoghurt and spices; chargrilled.	33.00	تندوري بروكلي أزهار البروكلي المتبل في تندوري مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.
	MALAI BROCCOLI Florets of broccoli marinated with cream, cheese and infused with spices; chargrilled.	33.00	مالاي بروكلي زهور البروكلي المنقوعة بالقشدة والجبن والبهارات، ومشوية على الفحم.
	MUSHROOM KI GALAWATI Mushroom mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.	38.00	مشروم كي جالواتي مشروم مفروم ممزوج بالتوابل، فلفل أخضر مفروم وكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقة باراتا ريشمي.
	METHI MALAI SEEKH Seekh made with grated cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, seasoned with green chillies, fresh coriander and chaat masala; chargrilled.	31.00	ميثي ملاي سيخ سيخ جبن قريش مفروم مع بطاطا، ورق حلبة طازجة، مع شات مسالا، فلفل أخضر حار، كزبرة طازجة، وتشوى على الفحم.
	SUBZI SEEKH KABAB Seekh made with minced seasonal vegetables, flavoured with fresh herbs, green chillies and chaat masala; chargrilled.	30.00	سبزي سيخ كباب سيخ الخضار المفرومة مع أعشاب طازجة، شات مسالا، فلفل أخضر حار، ويشوى على الفحم.
	SHAHI MUSHROOM Fresh button mushrooms marinated in a mixture of yoghurt, cream, coconut powder, ginger, spices and fresh coriander; chargrilled.	33.00	شاهي مشروم فطر باتن طازج متبل في مزيج من اللبن، الكريمة، مسحوق جوز الهند، زنجبيل، بهارات، كزبرة طازجة، ويشوى على الفحم.
	BHARWAN TANDOORI MUSHROOM Fresh mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, marinated in yoghurt and spices; chargrilled.	33.00	بهاروان تندوري مشروم فطر طازج محشو بالسبانخ وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.
	BHARWAN ALOO Yoghurt marinated potatoes with a spiced stuffing of cottage cheese; chargrilled.	33.00	بهاروان آلو البطاطس المتبل بالزبادي مع حشوة الجبن المتبل، ويشوى على الفحم.
	AATISH-E-ALOO Potatoes with a stuffing of cottage cheese, cashew and raisin; chargrilled.	32.00	أتيش - اي - آلو بطاطا محشوة بجبن الحلومي، كاجو، زبيب، مشوية على الفحم.
	ALOO CHUTNEYWALA Baby potatoes marinated in a chutney made of mint, coriander, pomegranate seeds, tomato, green chilli and yoghurt; chargrilled.	30.00	آلو شتنيوالا بطاطا صغيرة، تتبل في صلصة من النعناع، الكزبرة، بذور الرمان، طماطم، فلفل أخضر حار ولبن، وتشوى على الفحم.



DESI KHANE KI BAHAR

ديسي كهاني كي بهار

MURGH / CHICKEN

دجاج



RESHMI KABAB MASALA

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

48.00

ريشمي كباب مسالا

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

MURGH SEEKH KABAB MASALA

Chargrilled chicken mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.

48.00

مورغ سيخ كباب مسالا

سيخ دجاج مشوي على اللهب مطبوخ في مرق مسالا حار.



MURGH TIKKA MASALA

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

48.00

مورغ تكا مسالا

قطع تكا دجاج مشوية ومطهوه في صلصة الطماطم الحارة.



MURGH MASKAWALA

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

40.00

مورغ مسكاوالا

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



MURGH KHURCHAN

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

40.00

مورغ خورشان

قطع دجاج مشوية على اللهب مع البصل والتعشاب الطازجة والبهارات في مرق الطماطم.

MURGH MALAI KORMA

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

40.00

مورغ ملاي قورمة

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



MURGH ZAFRANI KORMA

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

40.00

مورغ زعفراني قورمة

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

LUCKNOWI MURGH KORMA

Boneless pieces of chicken cooked in a rich tomato gravy with a dash of yoghurt, seasoned with cinnamon.

40.00

لكناوي مورغ قورمة

قطع دجاج منزوعة العظم مطبوخة في مرق طماطم غني مع رشّة من الزبادي، متبلة بالقرفة.

MURGH METHI MALAI

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

40.00

مورغ ميثي ملاي

طبق دجاج بنكهة الحلبة الشهية بصلصة الكاجو الكريمة الدسمة.

RESHMI KABAB MASALA



MURGH LAHORI



	DUM MURGH KEEMA Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.	39.00	دوم مورغ كيما دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.
--	---	-------	--

	BHUNA MURGH Tender chicken cubes and spices sautéed or 'bhuna' till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.	40.00	بهونا مورغ مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو " البهونة " حتى تنضج جيدًا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.
--	--	-------	---

	MURGH HANDI Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.	38.00	مورغ هاندي شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلًا، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.
--	--	-------	---

	MURGH LAHORI A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.	38.00	مورغ لاهوري طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.
--	---	-------	--

	MURGH ACHARI A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.	38.00	مورغ أشاري طبق دجاج بنكهات حارة، مثل المخلل المطهو في توابل التخليل، مع نكهة الفلفل الأحمر الحار.
--	---	-------	---

	MURGH CHETTINADU Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.	38.00	مورغ شيتينادو شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.
--	---	-------	---

	SAAG MURGH LASOONI Chicken cubes in a garlic-infused spinach gravy, flavoured with nutmeg and cinnamon.	38.00	ساج مورغ لاسوني مكعبات الدجاج مع صلصة السبانخ المتبلة بالثوم والقرفة وجوزة الطيب.
--	---	-------	---

	TAWA MURGH MASALA Boneless chicken marinated in yoghurt and spices, simmered in an onion and tomato based gravy flavoured with cumin and garlic, garnished with a boiled egg.	37.00	توا مورغ مسالا دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكُمون، ويعلوه بيض مسلوق.
--	---	-------	--

	MURGH KADAI PESHAWARI Tender chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy, prepared in a kadai.	37.00	مورغ كدائي بيشاواري يخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كدائي.
--	--	-------	--

GOSHT / MUTTON

لحم الضأن

	GOSHT TIKKA MASALA Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.	56.00	جوش تكا مسالا شرائح تكا الضأن الطرية تشوى مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.
--	--	-------	--

	MASALENDAR CHOPS Tender lamb chops cooked with garam masala, ginger, garlic, yoghurt, spices and brown onions, finished with saffron and kewda dissolved in milk.	54.00	مساليدار شوبس شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، ثوم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعلوها الزعفران وكيودا مذاق في حليب.
--	---	-------	--

	GOSHT ROGANJOSH Boneless pieces of mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.	48.00	جوش روجانجوش قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلي ، فلفل أحمر ، جارام ماسالا وطماطم.
--	--	-------	---

	NALLI KA KHAAS SALAN Shanks of baby lamb, braised in a subtly infused herbal and aromatic potli masala.	45.00	نلّي كا خاص سالان فخذ الضأن تحضر على نار هادئة في توليفة أعشاب ومسالا بوتلي عطرية.
--	---	-------	--

	GOSHT KORMA SHAHJAHANI Lamb cubes cooked in a saffron tinted sauce of yoghurt, coconut milk, caramelised onions and cashew.	48.00	جوش قورمة شاهجاني مكعبات الضأن تطهى في صلصة بلون الزعفران. تحضر من اللبن، حليب جوز الهند، بصل مقلي، كاجو.
--	---	-------	---

	GOSHT KORMA HYDERABADI Pieces of bone-in mutton cooked in a medium thick gravy made of cashew paste, cumin, dry coconut powder and coriander, delicately flavoured with ginger garlic paste and red chillies.	45.00	جوش قورمة حيدرآبادي الضأن بالعظم بالعظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند جاف، كزبرة، منكهة بمعجون زنجبيل ثوم، ورقائق فلفل أحمر.
--	---	-------	---

	GOSHT KI NIHARI Pieces of bone-in mutton cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of our signature nihari masala.	44.00	جوش كي نيهاري قطع لحم ضأن مطبوخة مع البصل واللبن والفلفل الحار ومزيج عطري من نيهاري مسالا المميز.
--	---	-------	---

🍴 LAGAN KI BOTI Lamb infused with spices and herbs, cooked on dum.	48.00	لاجان كي بوتی لحم ضأن منقوع بالتوابل والأعشاب، مطبوخ على دوم.
---	-------	--

DUM KA GOSHT Mutton marinated with yoghurt, corriander, red chilli powder, slow-cooked on dum.	48.00	دوم کا جوشٹ لحم ضأن متبل بالزبادي، كزبرة، مسحوق فلفل أحمر، مطهو ببطء على دوم.
--	-------	--

HANDI KA GOSHT Lamb cubes simmered in a gravy of yoghurt, ginger, garlic, onions and cashews, finished with garam masala and spices.	46.00	هاندي کا جوشٹ مكعبات الضأن تطهى في اللبن، الزنجبيل، الثوم، البصل، الكاجو، ويعلوها غارام مسالا وبهارات.
--	-------	---

🌶️ GOSHT BANJARA Mutton curry with whole spices, garlic, cloves, ginger batons, chillies and red onion cooked on a slow fire.	45.00	جوشٹ بنجارا لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، ثوم، قرنفل، شرائح الزنجبيل، فلفل حار وبصل أحمر يطهى على نار هادئة.
--	-------	--

ACHARI GOSHT Tender boneless cubes of mutton spiced with mustard, fennel and curry leaves, simmered in a sauce of tomatoes and tamarind.	45.00	أشاري جوشٹ مكعبات الضأن الطرية بدون عظم متبلة بتوليفة من الخردل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معاً في صلصة الطماطم والتمر الهندي.
--	-------	---

🌶️🍴 BHUNA GOSHT Tender mutton cubes and spices sautéed or ‘bhuna’ till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.	45.00	بهونا جوشٹ بهونا هي طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم. مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار.
--	-------	--

🌶️ KADAI GOSHT Boneless pieces of mutton cooked with capsicum, onions, green chillies and tomatoes, flavoured with peppercorns and garam masala.	45.00	كداي جوشٹ شرائح الضأن مطبوخة مع فليفلة، بصل، فلفل أخضر حار، طماطم بنكهة حب الفلفل وغارام مسالا.
---	-------	--

DUM KA KEEMA Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.	41.00	دوم کا کيما لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل بالثوم وتوابل مطحونة خاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.
---	-------	--

🌶️ KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA Minced lamb cooked with onions, ginger, garlic, chillies, yoghurt, garam masala and lime juice.	41.00	کيما هاري ميرش کا دوبيازا اللحم المفروم، يطهى مع البصل، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الحار، خثارة اللبن، غارام مسالا، عصير الليمون الحامض.
---	-------	--

السّمك

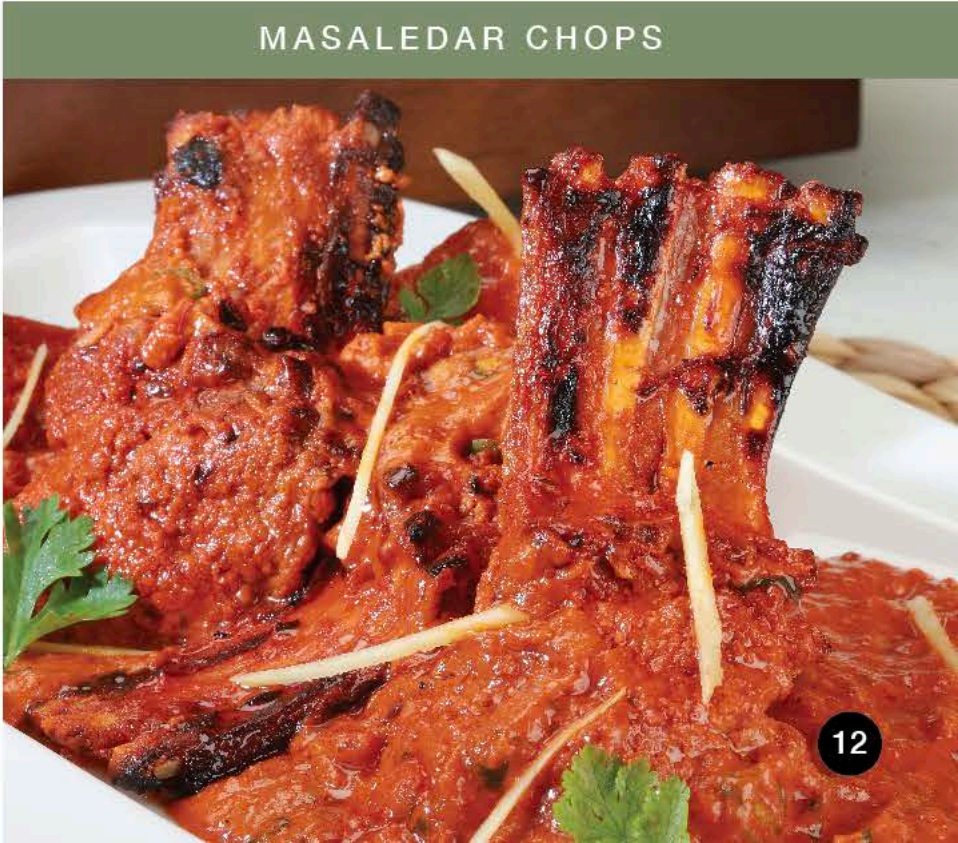
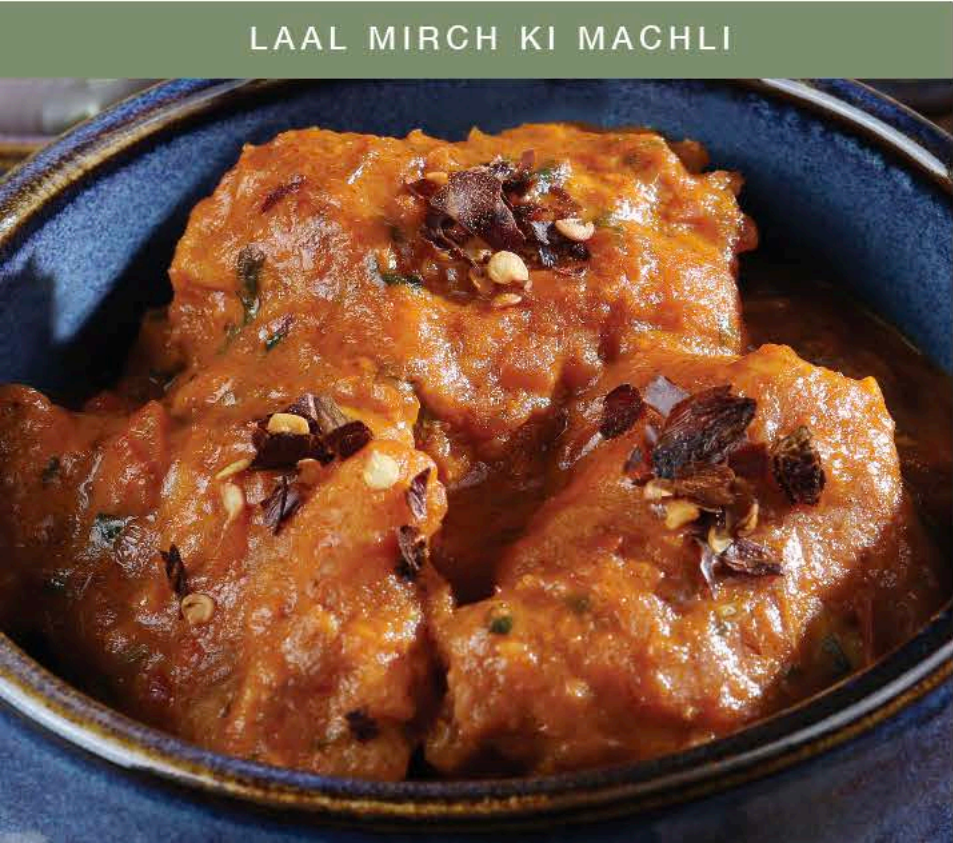
MACHLI / FISH

🌶️ TANDOORI POMFRET MASALA Tandoori Pomfret laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.	85.00	تندوري بومفريت مسالا السّمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، ويرشّ بالفلفل.
---	-------	--

🌶️ POMFRET HARA MASALA Whole marinated pomfret laced with spring onions and hara masala gravy made of coriander, mint, green chillies and garlic.	85.00	بومفريت هارا مسالا بومفريت متبل كامل مع بصل أخضر ومرق هارا مسالا مصنوع من الكزبرة والتنعناع والفلفل الأخضر والثوم.
--	-------	---

🍴 MACHLI TIKKA MASALA Grilled salmon/hammour tikka laced with a flavourful gravy of onion, tomato and cashew.	60.00	مشلي تکا مسالا مشوي سلمون / هامور مع مرق لذيق من البصل والطماطم والكاجو.
--	-------	---

MACHLI TAWA MASALA Cubes of salmon/hammour laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.	53.00	مشلي توا مسالا مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم؛ منقوشة بالرمان مع رشها بالفلفل.
---	-------	--



 **LAAL MIRCH KI MACHLI**
Fillet of salmon/hammour cooked in a gravy of onion, tomato and red chilli.

53.00

لال ميرش كي مشلي
فيليه من سلمون / هامور يطهى في صلصة البصل، الطماطم والفلفل الأحمر.

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

53.00

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

JHINGA / PRAWNS

الروبيان

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

82.00

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

TANDOORI JHINGA MASALA
Tantalizing grilled jumbo prawns simmered in a mildly spiced tomato gravy.

82.00

تندوري جهينجا مسالا
روبيان جامبو مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق طماطم متبلة قليلاً.

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

53.00

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

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

53.00

جهينجا هارا مسالا
روبيان طازج ممزوج بالبصل الأخضر وحارا مسالا مصنوع من الكزبرة والتنعناع والفلفل الأخضر والثوم.

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

53.00

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

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

53.00

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

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

53.00

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

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

53.00

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

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

53.00

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

LOBSTER

لوبستار

TANDOORI LOBSTER MASALA
Tantalizing grilled lobster simmered in a mildly spiced tomato gravy.

105.00

تندوري لوبستار مسالا
لوبستر مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق الطماطم المتبلة.

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

99.00

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

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

99.00

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

SUBZI / VEGETABLES

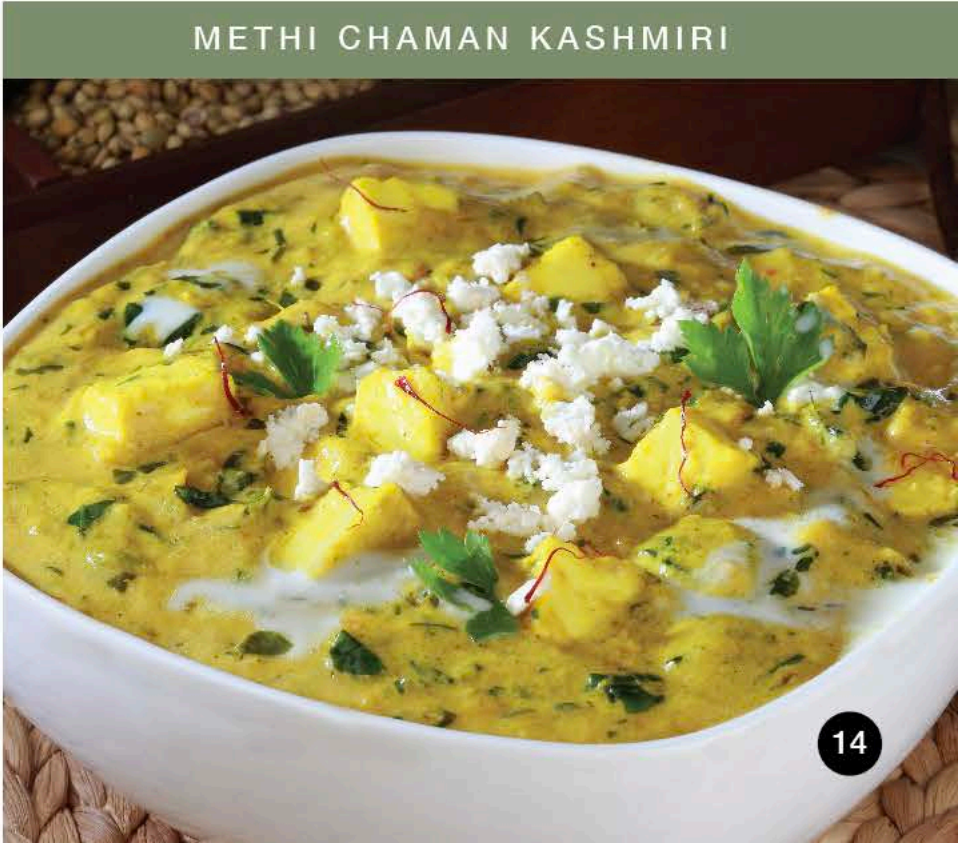
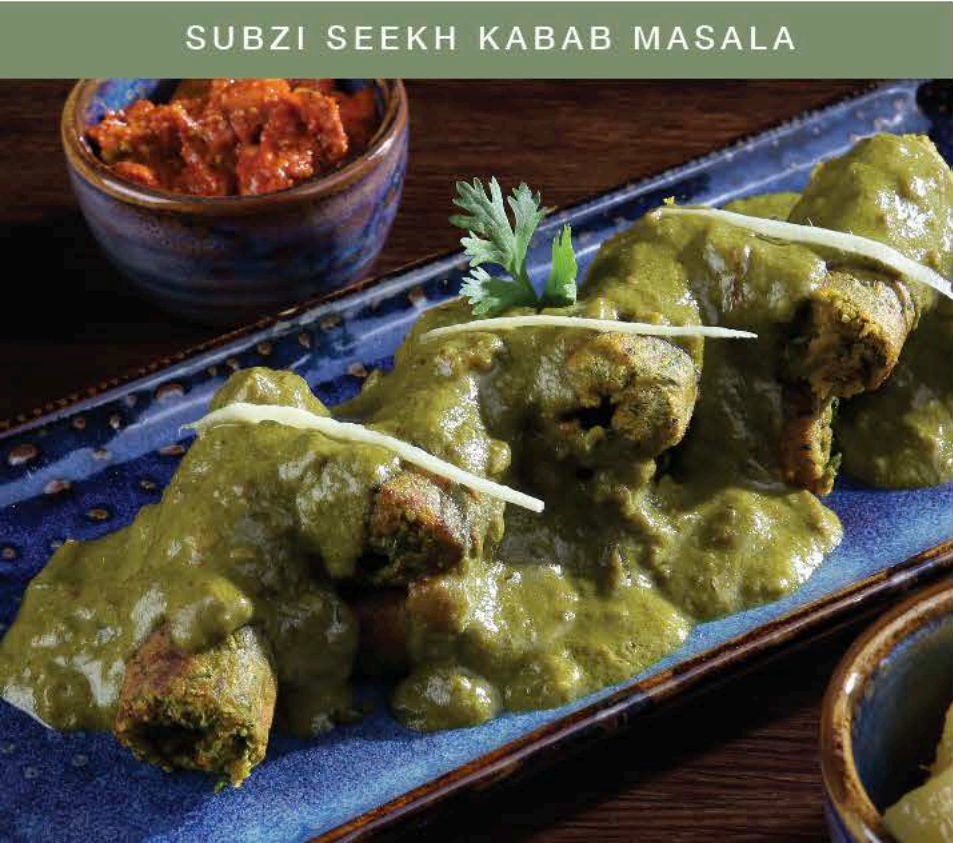
الخضار

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

43.00

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

PANEER TIKKA MASALA Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.	43.00	بانير تكا مسالا بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.
SUBZI SEEKH KABAB MASALA Veg seekh kabab in a sauce of caramalised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.	43.00	سبزي سيخ كباب مسالا سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلي وطماطم، بمذاق محسن مع جينة خويا.
PANEER MAKHNI KOFTA Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato and cashew based gravy; made rich with butter.	34.00	بانير ماكهنّي كفتة حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.
PANEER PASANDA Pieces of cottage cheese simmered in a tomato and cashew based gravy, made rich with butter.	34.00	بانير باساندا قطع من الجبن المطبوخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.
PANEER LAHORI Paneer cooked in a thick creamy tomato based gravy, infused with a blend of spices and flavours.	34.00	بانير لاهوري بانير مطبوخ في مرقة الطماطم لكريمة السمكية، بمزيج من التوابل والتكهات.
PANEER BHURJEE Chopped cottage cheese tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.	33.00	بانير بهورجي قطع جبن قريش بالبهارات تطهى مع شرائح البصل، الطماطم، والفلفل الأخضر الحار.
METHI CHAMAN KASHMIRI Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.	33.00	ميثي شامان كشميري قطع جبن قريش مبشور مع الحلبة المقلية في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.
KADAI PANEER Fresh cottage cheese stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.	32.00	كداي بانير جبن قريش طازج يشوّح مع الفلفل الرومي، الطماطم، وتتبّل بالفلفل الأسود.
PANEER DOPYAZA Fresh cottage cheese pieces tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato based gravy.	32.00	بانير دوبيازا قطع جبن قريش طازج، تتبل بالكمون والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل في صلصة الطماطم.
DHINGRI MUTTER PANEER Fresh mushrooms, green peas and cubes of cottage cheese, simmered in a medium-spiced, smooth onion based gravy.	32.00	دهينجري متر بانير فطر طازج مع بازيلا، مكعبات جبن قريش في صلصة البصل الخفيفة الحارة.
PALAK PANEER MAKKI Fried cottage cheese and fresh corn kernels in a spinach based gravy; tempered with spices.	32.00	بالاك بانير مكّي معجون السبانخ المطبوخ مع جبن قريش مقلي وذرة طازجة مع البهارات.
PANEER JALFREZI Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.	32.00	بانير جالفريزي مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازيلا تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.
VILAYATI SUBZI Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms) cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices.	32.00	فيلاياتي سبزي خضار طازجة (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر) تتبل مع الزنجبيل، الثوم، الطماطم، وبهارات هندية.
SUBZ BEGUM BAHAR Mushroom and diced seasonal vegetables cooked with onions, ginger, garlic, tomatoes and spices.	30.00	سبز بيگم بهار فطر ومكعبات الخضار الموسمية المطبوخة مع البصل والزنجبيل والثوم والطماطم والبهارات.
TAWA SUBZI MASALA Vegetables and spices sauteed on a griddle simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and chilli powder.	30.00	توا سبزي مسالا خضار وتوابل سوتيه على صينية مطبوخة في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الحار.



	SUBZI MAKHANI Pieces of cauliflower, beans, carrots and green peas simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.	30.00	سبزي ماكاني مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، والبازيلا، تطهى في صلصة الطماطم مع الزبدة.
	DUM SUBZI HANDI Pieces of cauliflower, beans, carrots, green peas and mushrooms, braised in a caramalised shallot and tomato based gravy; enhanced with saffron and khoya.	30.00	دوم سبزي هاندي مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، البازيلا والفطر، تحضر على نار هادئة في صلصة البصل المقلي والطماطم، بمذاق محسن من الزعفران وجبن خويا.
	SUBZI HYDERABADI Fresh spinach, mushrooms, green peas, cottage cheese and other mixed vegetables seasoned with garam masala.	30.00	سبزي حيدرآبادي سبانخ طازجة، بازيلا، جبن قريش، تشكيلة خضار متبلة بغارام مسالا.
	SUBZI LABABDAR Mushrooms and diced seasonal vegetables, cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices.	30.00	سبزي لبابدار مكعبات خضار الموسم الطازجة مع البصل، الثوم والزنجبيل، الطماطم وبهارات هندية.
	SUBZI KOLHAPURI A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.	30.00	سبزي كولهابوري توليفة من الخضار الطازجة في صلصة الفلفل الأحمر الحارة الممزوجة مع ورق الكاري.
	KADAI SUBZI Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.	29.00	كداي سبزي يخنة الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبيل تطهى مع مسالا كداي.
	KADAI BHUTTEY Fresh baby corn sautéed with onions, tempered with red chillies and crushed coriander seeds.	29.00	كداي بهوتي ذرة طازجة تطهى مع البصل المتبل بالفلفل الأحمر الحار ومسحوق بذور الكزبرة.
	BHINDI DOPYAZA Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.	29.00	بهيندي دوبيازا بامية متبلة ومقلية مع الكمون ومكعبات البصل في صلصة الطماطم.
	MIRCH KA SALAN Stir fried stuffed chillies in a special sauce of sesame seeds, peanuts and coconut; flavoured with spices.	29.00	مرش كا سالان فلفل محشو ومقلي في صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.
	MALAI KOFTA Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, carrot and spinach, simmered in an onion and cashew based gravy.	29.00	ملاي كوفته قطع دائرية من الجبن المحشو بالجبن والجزر والسبانخ، مطهوه في مرق البصل والكاجو.
	LAHORI ALOO Baby potatoes cooked in a tangy sauce of tomatoes, yoghurt, red chilli powder, ginger and garlic; infused with fenugreek powder.	28.00	لاهوري آلو بطاطا تطهى في صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الأحمر، معجون الزنجبيل والثوم بنكهة مسحوق الحلبة.
	ALOO PALAK Diced potatoes cooked in a spinach based gravy; tempered with spices.	28.00	آلو بالاك بوريه السبانخ المطهو مع مكعبات البطاطا المتبلة بالبهارات.
	ALOO METHI Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.	28.00	آلو ميثي مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكمون، الفلفل الحار، تقلى مع الحلبة.
	ALOO GOBI ADRAKI Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.	27.00	آلو جوبي ادراكي مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.
	ACHARI ALOO Baby potatoes cooked in a pickle-flavoured, medium-spiced gravy; tempered with mustard, fennel and curry leaves.	25.00	أشاري آلو بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلًا بنكهة المخلل مع الخردل، والشمر، وورق الكاري.
	SARSON KA SAAG Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.	27.00	سارسون كا ساج معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للتزيين.
	KADAI CHOLE Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.	25.00	كداي شولى حمص مع البصل، وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الكركم، وغارام مسالا، وكاداي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.



DAL-E-KHAAS

Slow-cooked whole urad lentils with tomatoes and home churned butter.

27.00

دال - اي - خاص

عدس أوراد كامل محضر على نار هادئة مع الطماطم، والزبدة المصنوعة بالطريقة المنزلية.

DAL TADKA

Split yellow lentils tempered with cumin, garlic, tomatoes and red chillies.

23.00

دال تادكا

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

BASMATI KA KHAZANA

بسمتي كا خزانة

TANDOORI MURGH BIRYANI

Chicken marinated with spices and chargrilled, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 52.00
LARGE | 166.00
XXXL | 374.00

تندوري مورغ برياني

دجاجة متبلّة في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقّة دجاج دسمة على دوم في قدر فخار مغلق.

ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI

Chargrilled saffron-infused chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

زعفراني مورغ تكا برياني

تكا دجاج كيسري بنكهات شهية مشوية على الفحم، تطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH RESHMI KABAB BIRYANI

Chargrilled chicken reshmi kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

مورغ ريشمي كباب برياني

كباب ريشمي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.



MURGH MALAI KABAB BIRYANI

Chargrilled chicken malai kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

مورغ ملاي كباب برياني

كباب دجاج ملاي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH SEEKH KABAB BIRYANI

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

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

مورغ سيخ كباب برياني

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

MURGH TIKKA BIRYANI

Delicately flavoured chargrilled chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

مورغ تكا برياني

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

MURGH TANGDI BIRYANI

Grilled chicken drumsticks layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 160.00
XXXL | 360.00

مورغ تانجدي برياني

أفخاذ دجاج مشوية مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي ؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH RESHMI KABAB BIRYANI



TANDOORI MURGH BIRYANI





MURGH HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	48.00
LARGE	154.00
XXXL	346.00

مورغ حيدرآبادي برياني

شرائح دجاج متبلة بالمسالا حيدر آبادي الخاصة، وتطهى مع الأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي على قدر فخار مغلق.



MURGH NIZAMI BIRYANI

Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	44.00
LARGE	141.00
XXXL	317.00

مورغ نظامي برياني

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

KACCHE MURGH KI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated in a special masala of saffron, cream, cashew and almond paste and fried onions layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	44.00
LARGE	141.00
XXXL	317.00

كاتشي مورغ كي برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبلة في مسالا خاصة من الزعفران والكريمة والكاجو ومعجون اللوز والبصل المقلي مع أرز بسمتي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.



MURGH BOMBAY BIRYANI

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

CLASSIC	44.00
LARGE	141.00
XXXL	317.00

مورغ بومباي برياني

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



MURGH SOFIYANI BIRYANI

Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, onions, ginger, garlic, cashew paste and whole spices, layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	43.00
LARGE	138.00
XXXL	310.00

مورغ سفياني برياني

قطع دجاج منزوعة العظم متبلة باللبن، البصل، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو والبهارات الكاملة، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH ZAFRANI BIRYANI

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

CLASSIC	43.00
LARGE	138.00
XXXL	310.00

مورغ زعفراني برياني

شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الزعفران وتطهى مع أرز بسمتي وبهارات على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH MASALA BIRYANI

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

CLASSIC	40.00
LARGE	128.00
XXXL	288.00

مورغ مسالا برياني

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



RAAN MASALA BIRYANI

Leg of baby lamb marinated overnight and slow roasted in the oven, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock on dum in a sealed earthen pot.

160.00

ران مسالا برياني

ساق خروف صغير بطئ الطهي في الفرن مع طبقات أرز بسمتي عطري مطبوخ مع مرق لحم ضأن على دوم في قدر فخار مغلق.

BOTI HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	54.00
LARGE	173.00
XXXL	389.00

بوتي حيدرآبادي برياني

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

GOSHT ROGANJOSH BIRYANI

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

CLASSIC	52.00
LARGE	166.00
XXXL	374.00

جوش روجانجوش برياني

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

GOSHT HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	49.00
LARGE	157.00
XXXL	353.00

جوش حيدرآبادي برياني

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

GOSHT NIZAMI BIRYANI

Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	49.00
LARGE	157.00
XXXL	353.00

جوش نظامي برياني

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



GOSHT LUCKNOWI BIRYANI

Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, milk, whole spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	49.00
LARGE	157.00
XXXL	353.00

جوش لكانوي برياني

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



GOSHT NALLI BIRYANI

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

CLASSIC | 49.00
LARGE | 157.00
XXXL | 353.00

جوشت نللی بریانی

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



BOTI MASALA BIRYANI

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

CLASSIC | 49.00
LARGE | 157.00
XXXL | 353.00

بوتي مسالا بریانی

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



GOSHT YAKHNI AWADHI BIRYANI

Boneless pieces of mutton layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum with a full-bodied lamb stock in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 49.00
LARGE | 157.00
XXXL | 353.00

جوشت یخني عوادي بریانی

قطع لحم ضأن منزوعة العظم مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي؛ مطبوخ على دوم مع مرق لحم غنم ممتلئ الجسم في قدر فخاري محكم



GOSHT KEEMA BIRYANI

Mutton mince cooked with garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 48.00
LARGE | 154.00
XXXL | 346.00

جوشت کيما بریانی

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

GOSHT KI BIRYANI

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

CLASSIC | 45.00
LARGE | 144.00
XXXL | 324.00

جوشت کي بریانی

قطع وشرائح الضأن متبلة في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم، فلفل حار، تطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.



AATISH-E-JHINGA BIRYANI

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

CLASSIC | 84.00
LARGE | 269.00
XXXL | 605.00

آتش - اي - جهینجا بریانی

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

JHINGA MASALA BIRYANI

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

CLASSIC | 54.00
LARGE | 173.00
XXXL | 389.00

جهینجا مسالا بریانی

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

MACHLI TIKKA BIRYANI

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

CLASSIC | 62.00
LARGE | 198.00
XXXL | 446.00

مشلي تکا بریانی

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

MACHLI BIRYANI

Fillet of salmon/hammour layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00
LARGE | 173.00
XXXL | 389.00

مشلي بریانی

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

MACHLI PULAO

Mildly spiced pieces of fish cooked with aromatic basmati rice; garnished with fried onions.

46.00

مشلي بولاو

قطع سمك متبل قليلاً مطبوخة مع أرز بسمتي عطري؛ مزین بالبصل المقلي.

JHINGA PULAO

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

46.00

جهینجا بولاو

روبيان متبل قليلاً مطبوخاً مع أرز بسمتي عطري؛ مزین بالبصل المقلي.

GOSHT YAKHNI PULAO

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

45.00

جوشت یخني بولاو

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

MURGH PULAO

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

38.00

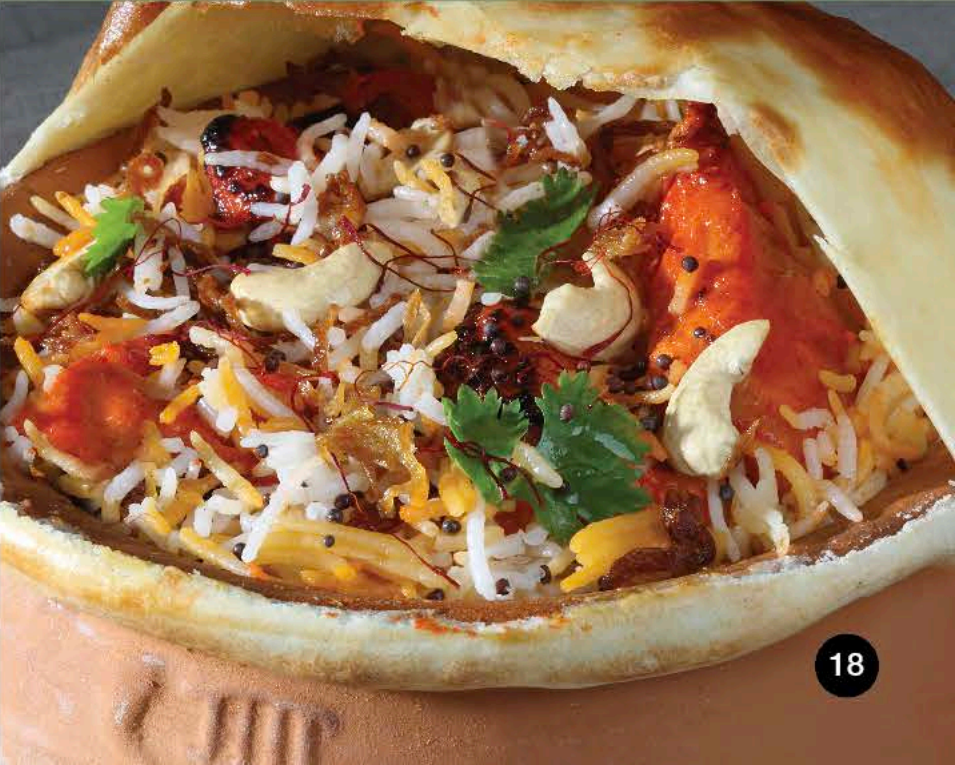
مورغ بولاو

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

RAAN MASALA BIRYANI



MACHLI TIKKA BIRYANI





STUFFED MUSHROOM BIRYANI

Chargrilled mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 147.00
XXXL | 331.00

المحشو مشروم برياني

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

PANEER TIKKA BIRYANI

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

CLASSIC | 46.00
LARGE | 147.00
XXXL | 331.00

بانير تكا برياني

مكعبات بانير تكا مشوية على الفحم، تطهى في الصلصة، والبهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

SUBZ AUR ANDE KI BIRYANI

Fresh vegetables and boiled eggs layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 45.00
LARGE | 144.00
XXXL | 324.00

سبز أور أندي كي برياني

خضروات طازجة وبيض مسلوق مع صلصة مميزة وأرز بسمتي عطري؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

VILAYATI SUBZI BIRYANI

Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms), layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 42.00
LARGE | 134.00
XXXL | 302.00

فيلاياتي سبزي برياني

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

SUBZI MASALA BIRYANI

A medley of vegetables, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 39.00
LARGE | 125.00
XXXL | 281.00

سبزي مسالا برياني

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

PLAIN BIRYANI

Aromatic saffron-infused basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

29.00

برياني سادة

أرز بسمتي بنكهة الزعفران العطري والتوابل؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

BANARASI PULAO

Assorted vegetables and paneer, flavoured with garam masala and green chillies, layered with saffron-infused basmati rice.

30.00

بنارسي بولاو

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

SUBZI PULAO

Assorted vegetables sautéed with aromatic basmati rice.

26.00

سبزي بولاو

تشكيلة خضار سوتيه مع الأرز البسمتي.

JEERA PULAO / JEERA RICE

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

21.00

جيرا بولاو/ جيرا أرز

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

BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

19.00

برياني كي شاول

أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم.

SADA CHAWAL

Plain and simple aromatic basmati rice.

16.00

سادا شاول

أرز بسمتي أبيض سادة.

ROTIYAN

الخبز

SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: chicken mince, lamb mince, paneer.

16.00

شاهي بهروان نان/ كولشا

تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: لحم الدجاج المفروم، لحم الضأن المفروم، بانير.

BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: cheese, potato, cauliflower, masala.

13.00

بهروان نان/ كولشا

تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط، مسالا.

SHAHI BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: chicken mince, lamb mince, paneer.

16.00

شاهي بهروان باراتا

تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: لحم الدجاج المفروم، لحم الضأن المفروم، بانير.

BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: cheese, potato, cauliflower, masala.

13.00

بهروان باراتا

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



ZAFRANI PARATHA

White flour bread flavoured with saffron.

12.00

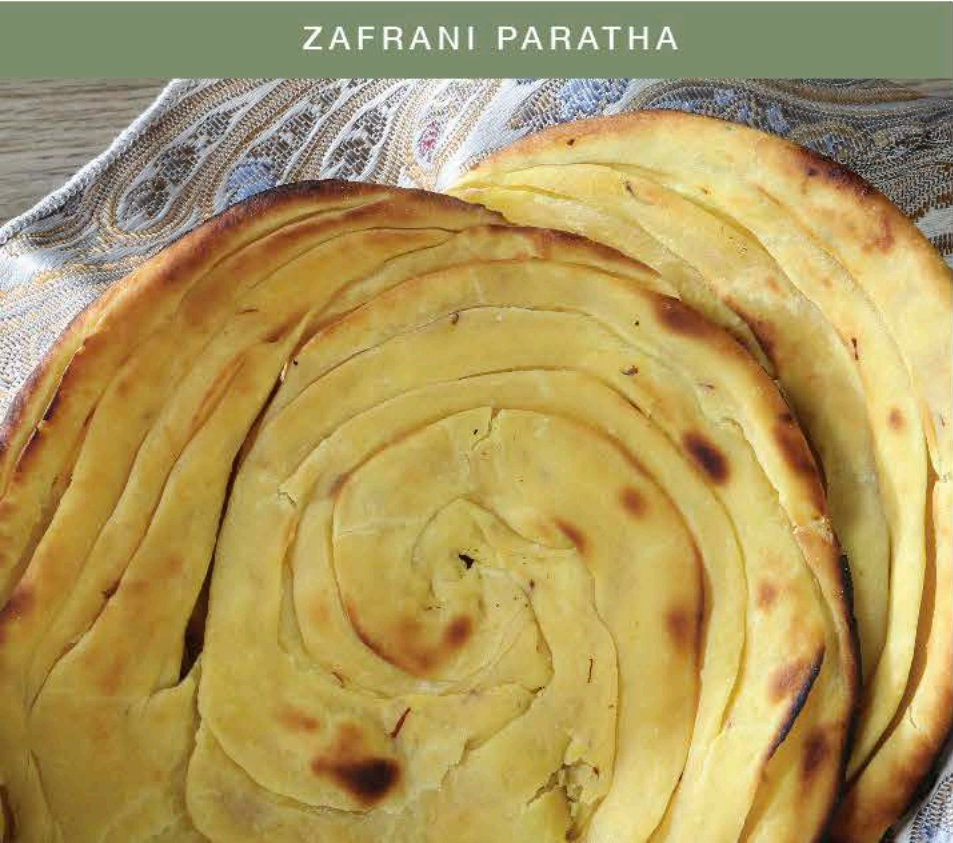
زعفراني باراتا

خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.

AJWAINI WARQI PARATHA Whole wheat flour bread flavoured with carom seeds.	09.00	أجويني ورقني باراتا خبز دقيق القمح الكامل بنكهة بذور الكرم.
RESHMI PARATHA A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.	08.00	ريشمي باراتا خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلي بالسمن النقي على طاوة.
CHEESE ZAATAR NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with zaatar.	16.00	جبن زعتر نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالزعتر.
CHEESE LASOONI NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.	16.00	جبن لاسوني نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالثوم.
NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER) Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	نان (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion /mint/butter.	09.00	كولشا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/ BUTTER) Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/ mint/butter.	09.00	باراتا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز دقيق القمح الكامل بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
NAN Soft white flour bread baked in a tandoor.	07.00	نان خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
KULCHA Flaky white flour bread baked in a tandoor.	07.00	كولشا خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
PARATHA Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	07.00	باراتا خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

TAFTAN A soft, fluffy white flour bread made with milk and yoghurt, topped with black sesame seeds.	08.00	تافتان خبز ناعم طري يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسن بالحليب والزبادي، وتعلوه بذور السمسم.
---	-------	--

KHASTA ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor, flavoured with carom seeds.	07.00	خاستا روتي خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور، بنكهة الكمون الهندي.
MAKKI ROTI A traditional bread made with sweet cornmeal and white flour, baked and served topped with butter.	07.00	مكي روتي خبز تقليدي مصنوع من دقيق الذرة والطحين الأبيض، مخبوز ومغطى بالزبدة.
HALDI ROTI Turmeric flavoured whole wheat bread enriched with semolina and ghee.	07.00	هالدي روتي خبز القمح الكامل بنكهة الكركم المخصب بالسמיד والسمن.
ROOMALI ROTI Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.	07.00	رومالي روتي خبز رفيع للغاية يحضر من تشكيلة من الدقيق الأبيض ودقيق القمح الكامل.



TANDOORI BUTTER ROTI

Whole wheat flour bread baked in a tandoor, basted with butter.

05.00

تندوري الزبدة روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.

TANDOORI ROTI

Whole wheat flour bread baked in a tandoor.

04.00

تندوري روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

MEETHA

ميثا

MALPUA WITH RABDI

Sugar syrup-soaked pancake prepared with flour, milk and cardamom, fried in ghee; topped with (Rabdi) rich condensed milk.

20.00

مالبوا مع رابدي

بان كيك منقوع في شراب سكر مصنوعة من دقيق، حليب، هيل مقلية في سمن ومغطاه بحليب مكثف غني.



ZAFRANI FIRNI

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

18.00

زعفراني فيرني

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

SHAHI TUKDA

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

16.00

شاهي توكدا

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

KESAR RASMALAI (2 Pcs)

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

16.00

كيسار رسملاي (٢ قطعة)

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



ANGOORI RABDI

Curd cheese balls soaked in saffron-infused sweetened, thickened milk or ‘rabdi’; served in an earthen pot.

16.00

انجوري رابدي

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

CHHENA RABDI

A decadent sweet prepared with curd cheese, sweetened, condensed milk and nuts; served in an earthen pot.

16.00

شيناء رابدي

طبق حلويات لذيذ يحضر من جبن قريش، حليب مكثف ومحلى، ومكسرات، تقدم في قدر فخار.

RABDI WITH TENDER COCONUT

A tropical twist on a classic, prepared with sweet thickened milk and tender coconut pulp, garnished with pomegranate seeds; served chilled in an earthen pot.

16.00

رابدي مع طرية جوز الهند

لمسة استوائية كلاسيكية محضرة بالحليب السميك الحلو ولب جوز الهند الطري المزين ببذور الرمان ؛ مبرد ويقدم في قدر فخاري.

GAJAR HALWA

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

14.00

جاجر حلاوة

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

GULAB JAMUN (2 Pcs)

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

13.00

جولاب جامون (٢ قطعة)

زلابية الحليب المقلية في إناء عميق في شراب السكر، يعلوها الفستق والهيل للتزيين.

MALAI KULFI

Fresh homemade classic kulfi.

15.00

ملاي كولفي

كلفي كلاسيك طازج منزلي الصنع.

KULFI FALOODA

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

18.00

كولفي فالودا

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

KESAR PISTA MATKA KULFI

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

15.00

كيسار بيستا ماتكا كولفي

حلوى الحليب المتلجة، تحضر بالطريقة التقليدية في قدر فخار، بنكهة الفاكهة المجففة والزعفران.

ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops)

(Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Fig and Honey, Mixed Berry)

17.00

آيس كريم متنوعة (٢ سكوب)

(فانيليا، شوكو بايت، سيتافال، مانجو، تين وعسل، ميكس بيرري)

AAB-E-SUKOON

آب - اي - سكون

ZAFRANI TEA	09.00	زعفراني شاي
MASALA TEA	08.00	مسالا شاي
TEA	07.00	شاي
TEA (BLACK/GREEN)	07.00	شاي (أسود / أخضر)
COFFEE	08.00	قهوة
SPARKLING WATER	12.00	مياه فوارة
AERATED DRINKS	05.00	مشروبات غازية
STILL WATER (Large)	06.00	مياه راكدة (كبير)
STILL WATER (Small)	04.00	مياه راكدة (صغير)

PLANNING A PARTY?

Private parties, corporate events, special occasion celebrations, product launches... Gazebo is equipped to handle the event from A to Z. Whether you only require food to be catered, or you need the entire function to be organized on a turnkey basis, at Gazebo your needs will be met. From indoor catering to outdoor catering and live cooking stations; planning the table decoration to crockery, cutlery, flowers, linen, liveried staff... Gazebo will take care of every little detail to make the event absolutely unforgettable.

MOB: 055 9568414 / 055 5134862 / 055 5975265

تخطيط لحفلة؟

سواء كنت تريد إقامة حفلة خاصة أو فعالية مؤسسية أو احتفالاً بمناسبة خاصة أو إطلاق منتج جديد، فإن مطعم غازيبو على أتم استعداد لتلبية طلبات المناسبة من الألف إلى الياء. وسواء كان طلبك مجرد إحضار المأكولات، أو كنت تريد من ينظم المناسبة بكل تفاصيلها على أتم وجه، فطلبك ملبى لدى مطعم غازيبو، حيث يتولى فريق غازيبو الاهتمام بكل التفاصيل وأدقها، من تأمين المأكولات والمؤون داخل المباني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأدوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي اللائق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

المتركة: ٩٥٦٨٤١٤ / ٥٥٥١٣٤٨٦٢ / ٥٥٥٩٧٥٢٦٥

INDIAN CUISINE
G A Z E B O
CATERING SERVICES

info@gazebo.ae
www.gazebocatering.ae

DUBAI

ASWAAQ MALL, FIRST FLOOR, AL QUOZ 2
TEL: 04 8880398

UNION COOP, LEVEL 1, MOTOR CITY
TEL: 04 8357107

TOWER 3, NORTH PROMENADE, DUBAI CREEK HARBOUR
TEL: 04 3547589

MALL OF THE EMIRATES, LEVEL 1, NEAR SKI DUBAI
TEL: 04 2200294

IBN BATTUTA MALL, PERSIA COURT
TEL: 04 4538433

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

UNION COOP, AL BARSHA SOUTH
TEL: 04 3947470

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

KUWAIT STREET,
NEXT TO ASTER HOSPITAL, MANKHOOL
TEL: 04 3598555

CITY CENTRE MIRDIF, OASIS RESTAURANT AREA
TEL: 04 2559960

CITY CENTRE DEIRA, LEVEL 2
TEL: 04 2566999

BAY AVENUE, GROUND LEVEL,
EXECUTIVE TOWER G, BUSINESS BAY
TEL: 04 3444088

DIFC, MARBLE WALK, GATE BUILDING
TEL: 04 3585550

MERCATO MALL, FIRST FLOOR, JUMEIRAH 1
TEL: 04 3441772

BIN SOUGAT CENTRE, LEVEL 1, RASHIDIYA
TEL: 04 2858338

ASWAAQ AL MIZHAR, LEVEL 1
TEL: 04 2845548

UNION COOP, LEVEL 1, AL TWAR
TEL: 04 2639400

SHARJAH

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

SAHARA CENTRE, FIRST FLOOR
TEL: 06 7415189

MATAJER AL JURAINA, NEAR UNIVERSITY CITY
TEL: 06 5458500

AJMAN

CITY LIFE MALL, AL JURF
TEL: 06 7488135

CITY CENTRE AJMAN
TEL: 06 5248286

ABU DHABI

YAS MALL, LEVEL 1, OPP. VOX CINEMA
TEL: 02 4482127

KHALIDIYAH MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 6332100

DALMA MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 5501717

FORSAN CENTRAL MALL, FIRST FLOOR
TEL: 02 5753325

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

AL AIN

JIMI MALL, GROUND FLOOR
TEL: 03 7349920

BAWADI MALL, LEVEL 1
TEL: 03 7334589

MAKANI ZAKHER MALL
TEL: 03 7805122

RAS AL KHAIMAH

MANAR MALL, SOUTH ENTRANCE
TEL: 07 2234276

GAZEBO CATERING

MOB: 055 9568414 / 055 5975265
055 5134862 / 055 5134961

DINE-IN

TAKE AWAY

CORPORATE ORDERS

OUTDOOR CATERING



All prices are inclusive of VAT
(Value Added Tax)