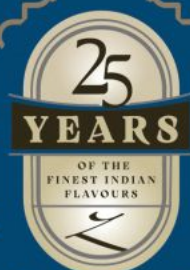




INDIAN CUISINE

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.

IBTEDAH

SPECIALITY DRINKS

ابتداء / مشروبات خاصة

MILK SHAKES

Dry Fruit, Badam Pista, Mango, Strawberry, Apple, Watermelon, Banana, Chocolate, Vanilla, Rose.

24.00

ميلك شيك

الفواكه الجافة، بادام بيستا، مانجو، فراولة، التفاح، البطيخ، موز، الشوكولاتة، الفانيليا، الورد.

FRESH FRUIT JUICES

Mango, Pomegranate, Cocktail, Orange, Watermelon, Pineapple, Black Grapes, Apple, Carrot, Lemon Mint.

22.00

عصائر الفاكهة الطازجة

مانجو، رمان، كوكتيل، البرتقال، البطيخ، الأناناس، العنب الأسود، التفاح، الجزر، ليمون نعناع.

CITRUS COOLER

A refreshing combination of orange and green lime juice.

19.00

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 vanilla ice cream.

22.00

رويال فالودا

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

KESAR PISTA LASSI

Thick saffron and pistachio flavoured yoghurt shake.

22.00

كيسار بيستا لاسي

زبادي سميك بنكهة الزعفران والفستق.

ANAR LASSI

Thick yoghurt and pomegranate seeds blended together.

22.00

أنار لاسي

الزبادي السميك وبذور الرمان ممزوجان معًا.

MANGO LASSI

Thick mango flavoured yoghurt shake.

22.00

مانجو لاسي

زبادي سميك بنكهة المانجو.

LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALENDAR)

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

16.00

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.

16.00

موخيتو الليمون الحامض والزنجبيل

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

AAB-E-BAHAR

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

16.00

آب - إي - بهار

تشكيله من ماء جوز الهند، مع نعناع طازج وعسل.

SHIKANJVI

Freshly squeezed lime juice, served sweet/salted.

Water:

Soda/Sprite:

14.00

16.00

شيكاجي

عصير ليمون طازج يقدم حلو/مملح.

ماء:

صودا/سبرايت:

Spicy 🌶️

CITRUS COOLER



LIME GINGER MOJITO



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

SAATH SAATH

SALADS & RAITA

ساث ساث / السلطات والريتا

MURGH TIKKA SALAD

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

30.00

مورغ تكا سلطة

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

CAESAR SALAD

A green salad made of kale, iceberg lettuce, croutons parmesan cheese, cranberry and black pepper in an olive oil and lemon juice dressing.

28.00

سلطة سيزر

سلطة خضراء مكونة من الكرنب، خس آيسبرج، خبز محمص، جبنة بارميزان، توت بري وفلفل أسود في صلصة زيت الزيتون وعصير الليمون.

ROCKET SALAD

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

26.00

جرجير سلطة

مزيج من الجرجير مع بقدونيس، طماطم، بصل، فجل، تعلوها تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.

JARJEER MANGO SALAD

A mix of jarjeer leaves, sliced raw mango and white onion in a lime dressing.

26.00

سلطة جارجير مانجو

مزيج من أوراق الجرجير، شرائح المانجو الخام والبصل الأبيض في صلصة الليمون.

FATTOUSH

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

24.00

فتوش

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

TABOULEH

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

22.00

تبولة

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

ZAITOONI SALAD

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

20.00

زيتوني سلطة

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

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.

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، بازिला، 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.

20.00

سلطة الفاصوليا الحمراء

تشكيلة لوبيا مطهوه 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.

14.00

هारा بهرا سلطة

تشكيلة مقبيلات 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.

13.00

كاشومبر سلطة

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

ROCKET ANAR RAITA

Spiced yoghurt with rocket leaves and pomegranate seeds.

15.00

جرجير أنار رايثا

زبادي مثل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

ANAR PUDINA RAITA

Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.

15.00

أنار بودينا رايثا

زبادي مثل مع أوراق النعناع وبذور الرمان.

ANANAS RAITA

Spiced yoghurt with pineapple.

14.00

أناناس رايثا

لبن بالبهارات مع أناناس.

VEG./BOONDI/CUCUMBER RAITA

Spiced yoghurt with vegetables/boondi/cucumber.

13.00

خضار/بوندي/خيار رايثا

لبن بالبهارات مع خضار/بوندي/خيار.

BURHANI RAITA Garlic-infused yoghurt.	09.00	برهاني رايتا لبن زبادي بنكهة الثوم.
DAHI Plain yoghurt.	09.00	دهي لبن 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 وبابادوم، 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.	03.00	باباد (مشوي/مقلي) بانكيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

KUCH NARAM KUCH GARAM

SNACKS & CHAAT

كوش نارام كوش جارام / الوجبات الخفيفة والشات

SAMOSA PLATTER An assortment of cheese, veg, and your choice of samosas- mutton mince/chicken mince.	28.00	طبق ساموسا تشكيلة من الجبن، الخضروات و اختيارك من السمبوسة - لحم ضأن مفروم/دجاج مفروم.
GOSHT KEEMA SAMOSA Triangular flaky pyramid shaped pastry stuffed with mutton mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.	30.00	جوشيت كيما ساموسا عجينة هرمية مثلثة محشوة بلحم مفروم، بصل مقطع، كزبرة وتوابل. وجبة خفيفة هندية تقليدية.
MURGH KEEMA SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chicken mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.	28.00	مورغ كيما ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بدجاج مفروم، كزبرة مفرومة، البصل مفرومة، بهارات. جبة هندية خفيفة تقليدية.
CHEESE SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with grated cheddar cheese, mozzarella cheese, chopped parsley and spices.	27.00	الجبن ساموسا معجنات هرمية الشكل محشوة بجبن الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا، بقودونس مفروم، بهارات.
SUBZI SAMOSA An all time favourite, fried pastry pyramids stuffed with steamed potatoes and green peas tempered with cumin, ginger, green chillies and coriander seeds.	23.00	سبزي ساموسا المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازىلا بالكُمون، زنجبيل، فلفل أخضر حار، بذور الكزبرة.
MAKAI CHEESE TIKKI A seasoned mixture of potatoes, fresh corn, and green peas, formed into small patties stuffed with cheese; shallow fried.	28.00	ماكاي تشيز تيككي خليط متبل من البطاطس والذرة الطازجة والبازلاء الخضراء، على شكل فطائر صغيرة محشوة بالجبن؛ مقلية بشكل سطحي.
PAPDI CHAAT Papdi topped with grated mashed potato, whipped yoghurt, green chutney, and tamarind chutney, sprinkled with chaat masala.	18.00	بابدي شات بابدي يعلوه بطاطا مهروسة مبشورة، مخفوق اللبن الرائب، صلصة التمر الهندي، يعلوه رشة شات مسالا.



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

DAHI BATATA PURI Fried puris stuffed with mashed potato, topped with yoghurt, green chutney, tamarind chutney and sev.	18.00	دهي بطاطا بوري بوري مقلي ممتلئ بالبطاطس المهروسة، ومغطى بالزبادي والصلصة الخضراء وصلصة التمر الهندي والسيف.
SEV PURI Papdi topped with mashed potato, sev, green chutney and tamarind chutney.	18.00	سيف بوري بابدي مغطى بالبطاطس المهروسة، السيف، الصلصة الخضراء وصلصة التمر الهندي.
 MASALA FRIES Cajun spiced french fries.	17.00	مسالا فرايز بطاطا مقليه متبله بالكاجون.
FRENCH FRIES Baton cut deep fried potatoes.	15.00	البطاطس المقليه قطع البطاطس المقليه باتون.

SHORBA

SOUPS

الشوربة / الحساء

GOSHT YAKHNI SHORBA A delectable soup made from a full-bodied lamb stock; garnished with shredded lamb.	22.00	جوشت يakhني شوربة حساء لذيق مصنوع من مرق لحم الضأن كامل الجسم، مزين بلحم الضأن الممزق.
PAYA YAKHNI SHORBA A delectable soup made from lamb trotters simmered overnight on a slow fire; garnished with trotter meat.	20.00	بايا يakhني 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.	19.00	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.	18.00	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.	18.00	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.	18.00	تماتر شوربة شوربة شهية تحضر من بوريه الطماطم، بهارات، مرقة 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.	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.	تندوري مورغ دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري الخاصة. يقدم بالعظم.
MURGH SEEKH BHARWAN Seekh made from cardamom-infused chicken mince, stuffed with a creamy filling of cheese, mint and coriander; chargrilled.	مورغ سيخ بهروان سيخ دجاج المقروم الممتلئ بالهيل، مع حشوة الجبن بالكريمة، نعناع، كزبرة، وتشوى على الفحم.

MURGH KALIMIRCH KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.	41.00	مورغ كاليميرش كباب شرائخ دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهز بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتنشوى على الفحم.
MURGH GILAFI SEEKH Spiced chicken mince seekh, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.	40.00	مورغ جلافي سيخ سيخ الدجاج المفروم المتبل، المغلف بالبصل المفروم والفلفل الرومي، وتنشوى على الفحم.
MURGH MALAI SEEKH Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.	40.00	مورغ ملاي سيخ سيخ دجاج مفروم مبهز قليلاً، وينشوى على الفحم.
 HARI MIRCH MURGH KE TIKKE Boneless chunks of chicken marinated in green chilli paste; chargrilled.	40.00	هاري ميرش مورغ كي تكي قطع دجاج خالية من العظم متبلّة بمعجون الفلفل الأخضر، وتنشوى على الفحم.
MURGH ZAFRANI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, white onion paste, saffron; chargrilled.	40.00	مورغ زعفراني كباب قطع دجاج مسحب مشوية على الفحم متبلّة بمزيج من الزبادي، معجون البصل الأبيض والزعفران.
MURGH MALAI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, flavoured with cream and cheese; chargrilled.	40.00	مورغ مالاي كباب شرائخ دجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة والجبن وتنشوى على الفحم.
MURGH CHEESE KABAB Boneless breast of chicken marinated in yoghurt, cheddar cheese, ginger, garlic, green chilli, spices and lemon juice; chargrilled.	40.00	مورغ جبن كباب صدر دجاج مسحب متبل بالزبادي، جينة الشيدر، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الأخضر، البهارات وعصير الليمون، وتنشوى على الفحم.
MURGH CHATPATA KABAB Boneless chunks of chicken marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled.	40.00	مورغ شاتباتا كباب شرائخ الدجاج بدون عظم، تتبل في صلصة حارة وحامضة، توضع على سيخ مع قطع الأناناس وتنشوى على الفحم.
MURGH KASTOORI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.	40.00	مورغ كستوري كباب شرائخ دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتنشوى على الفحم.
MURGH RESHMI KABAB Boneless chunks of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs; chargrilled.	40.00	مورغ ريشمي كباب شرائخ دجاج بدون عظم متبلّة في مزيج اللبن، دقيق عارام محمص، كريمة، بيض، وتنشوى على الفحم.
PESHAWARI MURGH TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.	40.00	بيشاواري مورغ تكا قطع دجاج مزروعة العظم متبلّة بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتنشوى على الفحم.
MURGH ACHARI TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.	40.00	مورغ آشاري تكا شرائخ دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة المخلل، وتنشوى على الفحم.
MURGH TIKKA Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.	40.00	مورغ تكا شرائخ دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتنشوى على الفحم.



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

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.
	TANDOORI RAAN Leg of baby lamb marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.
	PESHAWARI GOSHT TIKKA Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.
	KALIMIRCH GOSHT TIKKA Mutton cubes marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.
	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 reshami paratha.
	BURRAH CHOPS LAZEEZ Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.
	GOSHT GILAFI SEEKH Seekh made from mutton mince, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.
	GOSHT LUCKNOWI SEEKH Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.
	SEEKH-E-DUM PUKHT Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.

115.00	ران - اي - سكندري فخذ لحم الضأن، يتبل طوال الليل في الزنجبيل، الثوم، غارام مسالا، خثارة اللبن، عصير الليمون الحامض، مسحوق الفلفل. تنشوى على نار هادئة في القرن طوال الليل.
105.00	تندوري ران فخذ لحم ضأن صغير متبل بالزبادي المنقوع بالبهارات التندورية، وتنشوى على الفحم.
55.00	بيشاواري جوش تكا مكعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثوم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتنشوى على الفحم.
55.00	كاليميرش جوش تكا مكعبات لحم الضأن المثيلة بالزبادي والمثيلة بالفلفل الأسود المطحون الطازج، وتنشوى على الفحم.
52.00	جوشت جالواتي كباب أفراص لحم الضأن المفروم جيداً تتبل بالبهارات، شرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقة باراتا ريشمي.
48.00	برّة شوبس لذيق شرائح الضأن الطرية، تتبل في اللبن وكريمة بنكهة الفلفل والبهارات، وتنشوى على الفحم.
50.00	جوشت جلافي سينخ سينخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومغطى باليصل المفروم والفلفل الحلو، وينشوى على الفحم.
48.00	جوشت لكانوي سينخ سينخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والبصل المفروم، وينشوى على الفحم.
48.00	سينخ - اي - دوم بوخت سينخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، وينشوى على الفحم.

LOBSTER

لوبستار

LOBSTER TANDOORI Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.
MALAI LOBSTER Lobster marinated in ginger, garlic, cream and cashew paste, delicately flavoured with white pepper and cardamom; chargrilled.

105.00	لوبستار تندوري لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم ينشوى على الفحم.
105.00	مالاي لوبستار جراد البحر المتبل بالزنجبيل والثوم والكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الفلفل الأبيض والهيل، وينشوى على الفحم.

JHINGA / PRAWNS

الروبيان

AATISH-E-JHINGA Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.
JHINGA TANDOORI Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.
MALAI JHINGA Jumbo prawns marinated in cream and cashew paste, delicately flavoured with ginger and garlic, white pepper and cardamom; chargrilled.
JHINGA KALIMIRCH TIKKA Medium-sized prawns marinated in peppercorn-infused yoghurt and spices; chargrilled.
JHINGA ACHARI Medium-sized prawns marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

75.00	آتش - اي - جهينجا روبيان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، وينشوى على الفحم.
75.00	جهينجا تندوري روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، وينشوى على الفحم.
75.00	مالاي جهينجا روبيان جامبو متبل بالكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الأبيض والهيل، وينشوى على الفحم.
55.00	جهينجا كاليميرش تكا روبيان طري متوسط الحجم، يتبل في اللبن بنكهة حب الفلفل والبهارات، ثم ينشوى على الفحم.
55.00	جهينجا أشاري روبيان متوسط الحجم متبل بالزبادي بنكهة المخلل، وينشوى على الفحم.

HARI MIRCH AUR NIMBU KA JHINGA 55.00
Medium-sized prawns marinated with lemon and a paste of green chilli, coriander and spring onion; chargrilled.

هاري ميرش اور نيمبو كا جهينجا
روبيان متوسط الحجم متبل بالليمون، معجون من الفلفل الاخضر، الكزبرة والبصل الاخضر، ويشوى على الفحم.

MACHLI / FISH

السماك

GRILLED HAMMOUR 76.00
Whole hammour marinated with ginger garlic paste, lemon juice, mustard oil, fenugreek and mixed spices; chargrilled.

هامور مشوي
هامور كامل متبل بمعجون الثوم والزنجبيل وعصير الليمون وزيت الخردل والحلبة والبهارات المشكلة، ويشوى على الفحم.

TANDOORI POMFRET 75.00
Whole white pomfret marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.

تندوري بومفريت
سمك زنبدي ابيض كامل، يتبل اللبن بنكهة تندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

KALIMIRCH MAHI TIKKA 55.00
Boneless cubes of hammour marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

كاليميميرش ماهي تكا
مكعبات هامور منزوعة العظم متبله بالزبادي مع الفلفل الاسود المطحون الطازج، ويشوى على الفحم.

PESHAWARI MAHI TIKKA 55.00
Boneless cubes of hammour marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.

بيشاواري ماهي تكا
مكعبات هامور منزوعة العظم متبله بالزبادي، التوابل العطرية، الثوم والزنجبيل، ويشوى على الفحم.

HARIYALI MAHI TIKKA 55.00
Boneless cubes of salmon/hammour marinated in a paste of coriander, green chilli, ginger, garlic and spices; chargrilled.

هاريايالي ماهي تكا
مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبله في عجينة من الكزبرة والفلفل الاخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI 55.00
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, garlic and yoghurt; chargrilled.

ماهي تكا لاسوني
فيله من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون والثوم واللبن، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA 55.00
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, thymol seeds and yoghurt; chargrilled.

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

SUBZDAR / VEGETARIAN

للنباتيين

SUBZ GALAWATI KABAB 44.00
Mince vegetables mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikki; shallow fried and served on a bed of reshami paratha.

سبز جالواتي كباب
خضراوات مفرومة مخلوطة مع التوابل والفلفل الاخضر المفروم والكزبرة، وتشكل على شكل تيكى، مقليه قليلا وتقدم على طبقه من ريشمي باراتا.

BHARWAN PANEER TIKKA 40.00
Roundels of cottage cheese marinated in yoghurt and spices, stuffed with a mixture of cottage cheese, cashew and raisins; chargrilled.

بهروان بانير تكا
قطع دائرية من الجبن القريش متبله بالزبادي والبهارات ومحشوة بمزيج من الجبن القريش والكاجو والزبيب، وتشوى على الفحم.

PANEER TIKKA 36.00
Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with tandoori masala; chargrilled.

بانير تكا
قطع جبن قريش، تتبل في اللبن بنكهة تندوري مسالا، وتشوى على الفحم.

PANEER CHATPATA 36.00
Pieces of cottage cheese marinated in a tangy sauce; chargrilled.

بانير شاتباتا
قطع جبن قريش متبله في صلصة منعشة، وتشوى على الفحم.



*Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.*

KALIMIRCH PANEER TIKKA

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

36.00

كاليميرش بانير تكا

قطع جبن قريش مثيلة في اللبن المبهز بمسحوق الفلفل الاسود الطازج، وتنشوى على الفحم.

PANEER MALAI TIKKA

Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with cream and cheese; chargrilled.

36.00

بانير مالاي تكا

قطع من الجبن المثلل بالزبادي بنكهة الكريمة والجبن، وتنشوى على الفحم.

LASOONI PANEER TIKKA

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

36.00

لاسوني بانير تكا

قطع جبن قريش مثيلة باللبن وغارام مسالا، بنكهة الثوم الشهية، وتنشوى على الفحم.

ACHARI PANEER TIKKA

Pieces of cottage cheese marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

36.00

أشاري بانير تكا

قطع من الجبن المثلل بالزبادي بنكهة المخلل، وتنشوى على الفحم.

TANDOORI BROCCOLI

Florets of broccoli marinated in tandoori masala infused yoghurt and spices; chargrilled.

36.00

تندوري بروكلي

أزهار البروكلي المثيلة في تندوري مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

MALAI BROCCOLI

Florets of broccoli marinated with cream, cheese and infused with spices; chargrilled.

36.00

مالاي بروكلي

زهور البروكلي المتنوعة بالقشدة والجبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

METHI MALAI SEEKH

Seekh made with grated cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, seasoned with green chillies, fresh coriander and chaat masala; chargrilled.

36.00

ميثي ملاي سيخ

سيخ جبن قريش مفروم مع بطاطا، ورق حلبة طازجة، مع شات مسالا، فلفل أخضر حار، كزبرة طازجة، وتنشوى على الفحم.

SUBZI SEEKH KABAB

Seekh made with minced seasonal vegetables, flavoured with fresh herbs, green chillies and chaat masala; chargrilled.

35.00

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.

35.00

شاهي مشروم

فطر باتن طازج مثيل 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.

35.00

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.

34.00

بهاروان ألو

البطاطس المثلل بالزبادي مع حشوة الجبن المثلل، ويشوى على الفحم.

DESI KHANE KI BAHAR

CURRIES

ديسي كهاني كي بهار / كاري

MURGH / CHICKEN

DUM MURGH HANDI KORMA

An aromatic dish made with boneless chicken in a cashew based gravy, delicately flavoured with spices, finished with butter and cream; served in an earthen pot.

55.00

دوم مورغ هاندي قورمة

طبق عطرى مصنوع من دجاج منزوع العظم في صلصة الكاجو، مع نكهة التوابل، مزين بالزبدة والقشدة، تقدم في قدر فخار.

MURGH KALIMIRCH KABAB MASALA

Chargrilled chicken kalimirch kabab, cooked with cashew-onion gravy, flavoured with ginger, garlic, chilli and spices, delicately flavoured with pepper.

54.00

مورغ كاليميرش كباب مسالا

كباب دجاج مشوي كالي ميرش، مطبوخ مع مرق الكاجو والبصل، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والتوابل، بنكهة الفلفل.

MURGH TIKKA MASALA

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

53.00

مورغ تكا مسالا

قطع تكا دجاج مشوية ومطهونة في صلصة الطماطم الحارة.

MURGH RESHMI KABAB MASALA Reshmi kabab laced with a gravy made of cashews, cream and butter; mildly spiced.	53.00	مورغ ريشمي كباب مسالا طبق يحضر من كباب ريشمي، ويتبل بصلصة حارة قليلا، تحضر من كريمة الكاجو والزبدة.
MURGH MALAI KABAB MASALA Chargrilled chicken malai kabab, cooked with a gravy of cashew, laced with cheese and fresh cream, finished with butter and cream.	53.00	ممرورغ مالاي كباب مسالا كباب مالاي دجاج مشوي، مطبوخ مع مرق الكاجو، مغطى بالجبنه والكريمة الطازجة، مع الزبدة والكريمة.
PESHAWARI MURGH TIKKA MASALA Chargrilled chicken peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.	53.00	بيشاواري مورغ تكا مسالا دجاج بيشاوري تيكا المشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.
MURGH SEEKH KABAB MASALA Chargrilled chicken mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.	53.00	مورغ سيخ كباب مسالا سيخ دجاج مشوي على اللهب مطبوخ في مرق مسالا حار.
TANDOORI MURGH MASALA Chargrilled half chicken tandoori simmered in a mildly spiced tomato gravy.	48.00	تندوري مورغ مسالا نصف دجاج تندوري مشوي على اللهب مطهي في مرق طماطم مثل بشكل معتدل.
MURGH MASKAWALA Chargrilled chicken simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.	45.00	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.	43.00	مورغ خورشان قطع دجاج مشوية على اللهب مع البصل والأعشاب الطازجة والنهارات في مرق الطماطم.
MURGH ROGANJOSH Boneless pieces of chicken cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.	43.00	مورغ روجانجوش قطع دجاج مسحب مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر حار، جارام مسالا وطماطم.
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.	43.00	بهونا مورغ مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيدا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.
MURGH KEEMA DOPYAZA Minced chicken cooked with onions and tomatoes, flavoured with ginger, garlic and green chillies, finished with butter.	42.00	مورغ كيما دوبيازا دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم، بنكهة الزنجبيل، الثوم والفلفل الأخضر، مع الزبدة.
DUM MURGH KEEMA Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.	42.00	دوم مورغ كيما دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.
 MURGH LAHORI A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.	42.00	مورغ لاهوري طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.
 MURGH HANDI Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.	42.00	مورغ هاندي شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلا، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسيناخ.
MURGH ACHARI A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.	42.00	مورغ آشاري 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.	42.00	مورغ شيتينادو شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

MURGH KORMA Boneless pieces of chicken 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.	42.00	مورغ قورمة قطع دجاج مسحب مطبوخة في مرق متوسط السمك مصنوع من معجون الكاجو والكمون ومسحوق جوز الهند الجاف والكزبرة، بنكهة رقيقة من معجون التوم والزنجبيل والفلفل الأحمر.
 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.	42.00	توا مورغ مسالا دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة التوم والكمون، 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.	42.00	مورغ كدائي بيشاواري يخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كدائي.
MASKAWALA SAUCE Our signature butter and cream speckled tomato gravy; served just on it's own.	30.00	مسكاوالا صلصة صلصة الطماطم المميزة بالزبدة والقشدة، تقدم بمفردها.
GOSHT / MUTTON		لحم الضأن
TANDOORI RAAN MASALA Grilled leg of baby lamb, simmered in a mildly spiced tomato gravy.	120.00	تندوري ران مسالا فخذ لحم ضأن مشوي، مطهو على نار هادئة في مرق الطماطم المتبل بشكل خفيف.
GOSHT KALIMIRCH TIKKA MASALA Grilled pieces of mutton kalimirsch tikka in an onion-cashew gravy, delicately flavoured with pepper.	67.00	جوشت كاليميرش تكا مسالا قطع مشوية من لحم الضأن كاليميرش تكا في مرق البصل والكاجو، بنكهة الفلفل الرقيقة.
GOSHT TIKKA MASALA Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.	67.00	جوشت تكا مسالا شرائح تكا الضأن الطرية تشوي مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.
DUM GOSHT HANDI KORMA An aromatic dish made with boneless mutton in a cashew-onion gravy with chilli powder and other spices; served in an earthen pot.	62.00	دوم جوشت هاندي قورمة طبق عطرى مصنوع من لحم الضأن منزوع العظم في مرق الكاجو والبصل مع مسحوق الفلفل الحار والتوابل الأخرى، تقدم في قدر فخار.
GOSHT SEEKH KABAB MASALA Chargrilled mutton mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.	62.00	جوشت سيخ كباب مسالا سيخ لحم ضأن مغروس مشوي على اللهب، مطبوخ في مرق مسالا حار.
BURRAH CHOPS MASALA Tender lamb chops cooked with garam masala, ginger, garlic, yoghurt, spices and brown onions, finished with saffron and kewda dissolved in milk.	62.00	برّة شوبس مسالا شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، توم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعلوها الزعفران وكويدا مذاب في حليب.
GOSHT ROGANJOSH Boneless pieces of mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.	54.00	جوشت روجانجوش قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر، جارام مسالا وطماطم.
GOSHT KORMA Boneless pieces of 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.	54.00	جوشت قورمة قطع لحم بدون عظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند جاف، كزبرة، منكهة بمعجون زنجبيل توم، ورقائق فلفل أحمر.
HANDI KA GOSHT Lamb cubes simmered in a gravy of yoghurt, ginger, garlic, onions and cashews, finished with garam masala and spices.	52.00	هاندي كا جوشت مكعبات الضأن تطهى في اللبن، الزنجبيل، التوم، البصل، الكاجو، ويعلوهها غارام مسالا وبهارات.
 GOSHT BANJARA Mutton curry with whole spices, garlic, cloves, ginger batons, chillies and red onion cooked on a slow fire.	52.00	جوشت بنجارا لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، توم، قرنفل، شرائح الزنجبيل، فلفل حار وبصل أحمر يطهى على نار هادئة.
 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.	52.00	بهونا جوشت بهونا هي طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم. مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، التوم، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار.
ACHARI GOSHT Tender boneless cubes of mutton spiced with mustard, fennel and curry leaves, simmered in a sauce of tomatoes and tamarind.	52.00	أشاري جوشت مكعبات الضأن الطرية بدون عظم متبلّة بتوليفة من الفرذل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معا في صلصة الطماطم والتمر الهندي.

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

52.00

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

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

50.00

نلّی کا خاص سالان
فخذ الضأن تحضر على نار هادئة في توليفة أعشاب ومسالا بوتلي عطرية.

GOSHT KOFTA MASALA
Deep fried mutton mince balls cooked in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.

50.00

جوشٹ کوفتہ مسالا
كرات لحم الضأن المقلية المطبوخة في صلصة البصل والكاجو والطماطم، متبلة بشكل خفيف.

DUM KA KEEMA
Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.

46.00

دوم کا کیمّا
لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل والثوم 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.

46.00

کیمّا هاري ميرش کا دوپيازا
اللحم المفروم، يطهى مع البصل، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الحار، خثارة اللبن، غارام مسالا، عصير الليمون الحامض.

KEEMA MUTTER
Minced lamb and green peas cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices.

46.00

کیمّا مٹر
لحم ضأن مفروم وبازلاء خضراء مطبوخة مع بصل، طماطم، معجون ثوم وزنجبيل وبهارات مطحونة.

LOBSTER

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

115.00

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

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

105.00

كداي لوبستار
لوبستر، تقلى مع الفلفل الرومي والطماطم المتبلة بالفلفل الأسود.

LOBSTER MALAI KORMA
Lobster pieces cooked in a smooth rich gravy made of yoghurt, tomato puree and fresh cream, delicately spiced.

105.00

لوبستار ملاي قورمه
قطع جراد البحر مطبوخة في مرق غني ناعم مصنوع من الزبادي، معجون الطماطم والكريمة الطازجة، متبلة بدقة.

JHINGA / PRAWNS

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

88.00

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.

88.00

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

JHINGA KALIMIRCH TIKKA MASALA
Grilled medium-sized prawns, cooked in a mildly spiced gravy of onion, cashew, ginger, garlic and spices, laced with butter.

68.00

جهينجا كاليميرش تكا مسالا
روبيان متوسط الحجم مشوي، مطبوخ في مرق متبل بشكل معتدل من البصل، الكاجو، الزنجبيل، الثوم والتوابل، مغطى بالزبدة.

JHINGA MASKAWALA
Succulent prawns simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.

58.00

جهينجا مسكاوالا
روبيان طري مطبوخ في صلصة الطماطم مع الزبدة والكريمة.



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

JHINGA LAZEEZ Succulent prawns simmered in a gravy made of onion, tomato, ginger, garlic, cashew paste and coconut milk; finished with butter and cream.	58.00	جهينجا لذيذ روبيان شهي مطهو على نار هادئة في صلصة مكونة من البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو وحليب جوز الهند، مع الكريمة والزبدة.
	55.00	جهينجا دوم مسالا روبيان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.
	55.00	جهينجا كدائي روبيان مقلي مع الفلفل الرومي، الطماطم، ويتبل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.
	55.00	جهينجا شيتيناد روبيان طازج في مسالا حارة من الفلفل الأحمر والبصل والطماطم والكزبرة وجارام مسالا.
MACHLI / FISH		السّمك
TANDOORI POMFRET MASALA Tandoori Pomfret laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.	90.00	تندوري بومفريت مسالا السّمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، ويرشّ بالفلفل.
MACHLI TIKKA MASALA Grilled salmon/hammour tikka laced with a flavourful gravy of onion, tomato and cashew.	68.00	مشلي تكا مسالا مشوي سلمون / هامور مع مرق لذيذ من البصل والطماطم والكاجو.
MACHLI PESHAWARI TIKKA MASALA Grilled hammour peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.	68.00	مشلي بيشاواري تكا مسالا هامور بيشاواري تكا مشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.
MACHLI JALFREZI Cubes of salmon/hammour sauteed with ginger, garlic and capsicum, tossed with a tomato-onion-cashew sauce, flavoured with spices.	58.00	مشلي جالفريزي مكعبات من سلمون / هامور مقليه مع الزنجبيل والثوم والفلفل، مع صلصة الطماطم والبصل والكاجو بنكهة البهارات.
MACHLI TAWA MASALA Cubes of salmon/hammour laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.	58.00	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.	58.00	لال ميرش كي مشلي فليه من سلمون / هامور يطهى في صلصة البصل، الطماطم والفلفل الأحمر.
SUBZI / VEGETABLES		الخضار
DUM SUBZ HANDI KORMA An aromatic dish made of exotic vegetables, pineapple and paneer in a tomato-cashew gravy, delicately flavored with spices; served in an earthen pot.	47.00	دوم سبز هاندي قورمة طبق عطري مكون من خضروات غريبة، الأناناس والبانير في صلصة الطماطم والكاجو، مع نكهة التوابل بشكل رقيق، تقدم في قدر فخار.
STUFFED MUSHROOM MASALA Chargrilled stuffed mushrooms laced with a gravy made of cashew, tomato and yoghurt, delicately spiced.	46.00	المحشو مشروم مسالا فطر محشو مشوي على الفحم يتبل بتتبيلة من الكاجو، الطماطم، لبن الزبادي، لمسة بهارات.
TANDOORI BROCCOLI MASALA Grilled broccoli sauteed with spices, simmered in a gravy of tomato, onion, ginger, garlic and chilli powder.	46.00	تندوري بروكلي مسالا بروكلي مشوي مقلي مع البهارات، مطهى في مرق الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم ومسحوق الفلفل الحار.
SUBZI SEEKH KABAB MASALA Veg seekh kabab in a sauce of caramelised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.	46.00	سيكري سيخ كباب مسالا سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلي وطماطم، بمذاق محسن مع جبنه خويا.
BHARWAN ALOO MASALA Grilled stuffed potatoes sauteed with ginger, garlic and green chillies, cooked in an onion-cashew gravy, flavoured with spices.	45.00	بهروان آلو مسالا بطاطا مشوية محشوة مقليه بالزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر، مطبوخة في مرق البصل والكاجو بنكهة التوابل.
PANEER KALIMIRCH TIKKA MASALA Chargrilled paneer kalimirsch tikka, cooked with cashew-onion gravy, flavoured with ginger, garlic, chilli and spices, delicately flavoured with pepper.	46.00	بانير كاليميرش تكا مسالا مشوي بانير كاليميرش تكا، مطبوخ مع مرق الكاجو والبصل، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والتوابل، بنكهة الفلفل.
PANEER TIKKA MASALA Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.	46.00	بانير تكا مسالا بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

PANEER LAHORI

Paneer cooked in a thick creamy tomato based gravy, infused with a blend of spices and flavours.

36.00

بانير لاهوري

بانير مطبوخ في مرقة الطماطم لكريمة السمكية، بمزيج من التوابل والتكهات.

PANEER MAKHNI

Pieces of cottage cheese simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.

35.00

بانير مائني

قطع من الجبن القريش المطبوخ في صلصة الطماطم، غنية بالزبدة.

PANEER MAKHNI KOFTA

Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato and cashew based gravy; made rich with butter.

35.00

بانير ماكهني كفتة

حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.

PANEER BHURJEE

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

35.00

بانير بهورجي

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

PALAK PANEER BHURJEE

Chopped cottage cheese and spinach tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

35.00

بالاك بانير بهورجي

جينة قريش مقطعة وسبانخ ممزوجة بالبهارات، مقلية مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر.

METHI CHAMAN KASHMIRI

Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.

35.00

ميثي شامان كشميري

قطع جبن قريش مبشور مع الحلبة المقلية في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.

METHI MALAI PANEER MUTTER

Fried cottage cheese, fried fenugreek leaves and green peas simmered in a cashew based gravy; finished with butter and cream.

35.00

ميثي ملاي بانير متر

جبن قريش مقلني، وأوراق الحلبة المقلية، والبالاء الخضراء المطهية على نار هادئة في صلصة الكاجو، مع الكريمة والزبدة.

DHINGRI MUTTER PANEER

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

35.00

دهينجري متر بانير

فطر طازج مع بازلاء، مكعبات جبن قريش في صلصة البصل الخفيفة الحارة.

KADAI PANEER

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

35.00

كداي بانير

جبن قريش طازج يشوّخ 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.

35.00

بانير دوبيازا

قطع جبن قريش طازج، تتبل بالكُمون والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل في صلصة الطماطم.

PANEER JALFREZI

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

34.00

بانير جالفريزي

مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازلاء تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.

PALAK PANEER

Fried cottage cheese simmered in a spinach based gravy; tempered with spices.

34.00

بالاك بانير

جبن قريش مقلني مطهو على نار هادئة في صلصة السبانخ مع إضافة التوابل.

MALAI KOFTA

Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, carrot and spinach, simmered in an onion and cashew based gravy.

33.00

ملاي كوفتة

قطع دائرية من الجبن المحشو بالجبن والجزر والسبانخ، مطهية في مرق البصل والكاجو.

NAVARATAN KORMA

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

33.00

نافاراتان قورمة

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



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

	VILAYATI SUBZI Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms) cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices.	35.00	فيلایاتی سبزی خضار طازجة (بروکلی، کوسا، فلیفلة، فطر) تنبل مع الزنجبیل، الثوم، الطماطم، وبهارات هندية.
	TAWA SUBZI MASALA Vegetables and spices sauteed on a griddle simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and chilli powder.	32.00	توا سبزی مسالا خضار ونوابل سوتیه علی صینیة مطبوخة فی مرق الطماطم والبصل والزنجبیل والثوم ومسحوق الفلفل الحار.
	SUBZI MAKHNI Pieces of cauliflower, beans, carrots and green peas simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.	32.00	سبزی ماکنی مکعبات القرنیبط، الفاصولیا، الجزر، والبازیلا، تطهى فی صلصة الطماطم مع الزبدة.
	SUBZI HYDERABADI Fresh spinach, mushrooms, green peas, cottage cheese and other mixed vegetables seasoned with garam masala.	32.00	سبزی حیدرآبادی سبانخ طازجة، بازیلا، جین قریش، تشکیلہ خضار متبلہ بغارام مسالا.
	SUBZI KOLHAPURI A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.	32.00	سبزی کولہاپوری تولیتہ من الخضار الطازجة فی صلصة الفلفل الاحمر الحارة الممزوجة مع ورق الکارى.
	KADAI SUBZI Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.	32.00	کدای سبزی یخنہ الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبیل تطهى مع مسالا کدای.
	KHUMBH MUTTER MASALA Button mushrooms and green peas simmered in a cashew-onion gravy; finished with cream and butter.	35.00	خومب مٹر مسالا فطر الأزرار والبازلاء الخضراء المطبوخة فی صلصة الكاجو والبصل، مع الکریمہ والزبدة.
	BHINDI DOPYAZA Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.	32.00	بهیندی دوپیازا بامیه متبله ومقلی فی الكمون ومکعبات البصل فی صلصة الطماطم.
	MIRCH KA SALAN Stir fried stuffed chillies in a special sauce of sesame seeds, peanuts and coconut; flavoured with spices.	32.00	مرش کا سالن فلفل محشو ومقلی فی صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.
	LAHORI ALOO Baby potatoes cooked in a tangy sauce of tomatoes, yoghurt, red chilli powder, ginger and garlic; infused with fenugreek powder.	30.00	لاهوری آلو بطاطا تطهى فی صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الأحمر، معجون الزنجبیل والثوم بنكهة مسحوق الحلبة.
	ALOO PALAK Diced potatoes cooked in a spinach based gravy; tempered with spices.	30.00	آلو بالاک بوريہ السبانخ المطهو مع مکعبات البطاطا المتبلہ بالبهارات.
	ALOO METHI Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.	30.00	آلو میثی مکعبات البطاطا مع ورق الکارى، الكمون، الفلفل الحار، تقلی مع الحلبة.
	ALOO GOBI ADRAKI Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.	32.00	آلو گوپی ادراکی مکعبات البطاطا وزهيرات القرنیبط، ومکعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبیل.
	SARSON KA SAAG Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.	28.00	سارسون کا ساغ معجون ورق الخردل الطارح المطهو مع البصل والطماطم، وبمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للتزيین.
	KADAI CHOLE Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.	28.00	کدای شولی حمص مع البصل، وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الکریم، وغارام مسالا، وکادای مسالا، والفلفل الأخضر الحار.
	DAL - E - KHAAS Slow-cooked whole urad lentils with tomatoes and home churned butter.	32.00	دال - ای - خاص عدس أوراڊ کامل محضر علی نار هادئة مع الطماطم، والزبدة المصنوعة بالطريقة المنزلية.
	DAL TADKA Split yellow lentils tempered with cumin, garlic, tomatoes and red chillies.	27.00	دال تادکا عدس أصفر مجروش مع الكمون، الثوم، الطماطم، الفلفل الأحمر الحار.

BASMATI KA KHAZANA

SIGNATURE BIRYANIS & RICE

بسمتي کا خزانہ / بریانی و آرز

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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

تندوری مرغ بریانی

دجاجه متبله في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقه دجاج دسمه على دوم في قدر فخار مغلق.

AFGHANI MURGH BIRYANI

Chargrilled chicken afghani, layered with aromatic basmati rice; cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

أفغانی مرغ بریانی

دجاج أفغانی مشوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري؛ مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم على دوم في قدر فخار 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XTRA LARGE | 290.00
XXXL | 405.00

مرغ تکا بریانی

تکا دجاج بنكهات شهية تشوى على الفحم، وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

زعفرانی مرغ تکا بریانی

تکا دجاج كیسري 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مرغ ریشمی کباب بریانی

کباب ریشمی 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مرغ ملای کباب بریانی

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

MURGH SEEKH BHARWAN BIRYANI

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

CLASSIC | 57.00
LARGE | 178.00
XXXL | 419.00

مرغ سیخ بهروان بریانی

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

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 | 50.00
LARGE | 157.00
XTRA LARGE | 265.00
XXXL | 370.00

مرغ حیدرآبادی بریانی

شرائح دجاج متبله بالمسالا حیدر آبادی الخاصة، وتطهى مع الأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي 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 | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

مرغ زعفرانی بریانی

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

MURGH NIZAMI BIRYANI

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

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XTRA LARGE | 245.00
XXXL | 342.00

مرغ نظامی بریانی

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



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

MURGH SHAHI BIRYANI
Boneless pieces of chicken marinated in cashew paste, cream and spices, layered with saffron-infused basmati rice, garnished with cashew and raisins; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

مورغ شاهي برياني
قطع دجاج مسح متبله بمعجون الكاجو والكريمة والبهارات، مع طبقات من الأرز البسمتي بالزعفران، ومزينة بالكاجو والزبيب، مطبوخة 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 | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

كاتشي مورغ كي برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبله في مسالا خاصة من الزعفران والكريمة والكاجو ومعجون اللوز والبصل المقللي مع أرز بسمتي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

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

CLASSIC | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

مورغ لكانوي برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبله بالزبادي، الحليب، التوابل الكاملة والبصل المقللي، ومغطاة بأرز بسمتي عطري؛ مطبوخة 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 | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

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

CLASSIC | 43.00
LARGE | 136.00
XXXL | 321.00

مورغ مسالا برياني
أرز بسمتي ودجاج بهوتا 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.

170.00

ران مسالا برياني
ساق خروف صغير بطبخ 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 | 60.00
LARGE | 187.00
X*TRA LARGE | 315.00
XXXL | 440.00

بوتي حيدرآبادي برياني
برياني يحضر من قطع لحم الضأن بدون عظم تتبل مع مسالا حيدر آبادي الخاصة، مع البهارات العطرية، والأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقللي 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 | 60.00
LARGE | 187.00
XXXL | 440.00

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

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 | 56.00
LARGE | 175.00
X*TRA LARGE | 295.00
XXXL | 412.00

جوش نظامي برياني
برياني دلهي الخاص. شرائح الضأن بدون عظم متبله باللبن والبهارات والبصل المقللي، تطهى مع الأرز البسمتي بنكهة 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

جوش لكانوي برياني
قطع لحم بدون عظم متبله باللبن، اللبن، البهارات الكاملة والبصل المقللي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

بوتي مسالا برياني
شرائح لحم الضأن بدون عظم، تتبل في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم وفلفل حار وتطهى في الأرز البسمتي بنكهة بالزعفران 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 | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

جوش يخني عوادي برياني
قطع لحم ضأن منزوعة العظم مقطعة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي، مطبوخ على دوم مع مرق لحم غنم ممثل للجسم في قدر فخاري محكم الغلق.

 **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 | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

جوش كيما برياني
شرائح الضأن المفروم، يطهى بغارام مسالا، واللبن، والزنجبيل، الثوم، والفلفل الحار، مع الأرز بنكهة الزعفران 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 | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

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

GOSHT HYDERABADI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in a special Hyderabad masala, layered with aromatic basmati rice and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
X*TRA LARGE | 265.00
XXXL | 370.00

جوش حيدرآبادي برياني
لحم ضأن و قطع متبله في مسالا حيدر آباد الخاصة، مطبوخة مع أرز بسمتي عطري وبصل مقللي على دوم في قدر فخاري مغلق.

GOSHT ZAFRANI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in saffron-infused yoghurt, layered with basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
XXXL | 370.00

جوش زعفراني برياني
قطع لحم الضأن والقطع المتبله بالزبادي بالزعفران، مع طبقات من الأرز البسمتي والتوابل؛ مطبوخة 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	46.00
LARGE	145.00
XXXL	342.00

جوشت کی بریانی

قطع وشرائخ الضأن متبلّة في غارام مسالا، لبن، زنجبیل، 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	85.00
LARGE	262.00
XTRA LARGE	440.00
XXXL	615.00

آتش - ای - جهینجا بریانی

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

JHINGA HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	62.00
LARGE	193.00
XXXL	454.00

جهینجا حیدرآبادی بریانی

روبيان متبل بمسالا حیدرآبادی الخاصة، ومغطى بأرز بسمتي عطري وبصل مقلي، مطبوخ 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	58.00
LARGE	181.00
XTRA LARGE	305.00
XXXL	426.00

جهینجا مسالا بریانی

روبيان محضر على نار هادئة مع الفلفل الحار، غارام مسالا والزنجبیل، 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	65.00
LARGE	202.00
XTRA LARGE	340.00
XXXL	475.00

مشلی تکا بریانی

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

MACHLI HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC	62.00
LARGE	193.00
XXXL	454.00

مشلی حیدرآبادی بریانی

سمك الهامور فلیه المتبل بمسالا حیدر آباد الخاصة، والغطاء بالأرز البسمتي العطري والبصل المقلي، 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	58.00
LARGE	181.00
XXXL	426.00

مشلی بریانی

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

GRILLED HAMMOUR PULAO

Grilled whole Hammour, served with basmati rice cooked with tomato puree, fried onions, spices, raisins and julienne of carrots.

99.00

هامور مشوي بوللو

هامور كامل مشوي، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع طماطم مهروسة، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان جزر.

GOSHT NOORMAHAL PULAO

Deep fried mutton mince balls and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock; garnished with fried onions.

52.00

جوشت نور محل بوللو

كرات لحم الضأن المقليّة والأرز البسمتي العطري المطبوخ في مرق لحم الضأن كامل الجسم، مزينة 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.

52.00

جوشت یخنی بوللو

أرز بسمتي بالتكهات العطرية وشرائخ الضأن الحارة قليلاً، تطهى في مرق لحم الضأن ذات التكهات القوية، ويعطوه البصل المقلي للتزيين.

MURGH IRANI PULAO

Chargrilled chicken malai kabab, served with rice cooked in a full-bodied chicken stock; garnished with dried cranberry and fried onions.

52.00

مورغ ایرانی بوللو

کباب مالدي دجاج مشوي، يقدم مع أرز مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم، مزین بالتوت البري المجفف والبصل المقلي.

MURGH YAKHNI PULAO

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

45.00

مورغ یخنی بوللو

قطع من الدجاج المتبل بشكل خفيف والأرز البسمتي العطري المطبوخ في مرق لحم ضأن كامل الجسم، ومزينة بالبصل المقلي.

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	48.00
LARGE	151.00
XTRA LARGE	255.00
XXXL	356.00

المحشو مشروم بریانی

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



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

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	49.00
LARGE	154.00
XTRA LARGE	260.00
XXXL	363.00

بانير تكا برياني

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

BHARWAN ALOO BIRYANI

Cottage cheese stuffed chargrilled potatoes, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

48.00

بهروان آلو برياني

البطاطس المشوية المحتشوة بالجبن، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري والماسالا الحلوة والحامضة، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

EGG MASALA BIRYANI

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

CLASSIC	42.00
LARGE	133.00
XXXL	314.00

بيض مسالا برياني

بيض مسلوق في مسالا خاصة مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

SUBZI HYDERABADI BIRYANI

A medley of vegetables and paneer cubes layered in a special Hyderabad masala, aromatic spices and basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC	46.00
LARGE	145.00
XXXL	342.00

سبزي حيدرآبادي برياني

مزيج من الخضروات ومكعبات البانير المطبوخة في مسالا حيدرآبادي الخاصة والتوابل العطرية والأرز البسمتي، مطبوخ 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	41.00
LARGE	130.00
XTRA LARGE	220.00
XXXL	307.00

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.

30.00

برياني سادة

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

SUBZ BANARASI PULAO

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

32.00

سبز بنارسي بوللو

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

JEERA PULAO

Aromatic saffron-infused basmati rice tempered with cumin seeds.

23.00

جيرا بوللو

أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم مع بذور الكمون.

JEERA RICE

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.

21.00

جيرا أرز

أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.

BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

20.00

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

INDIAN BREADS

الخبز / الخبز الهندي

SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.

15.00

شاهي بهروان نان/ كولشا

تندوري خبز دقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.

BHARWAN NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

13.00

بهروان نان/ كولشا

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

SHAHI BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki, Paneer.

15.00

شاهي بهروان باراتا

تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكّي، بانير.

BHARWAN PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

13.00

بهروان باراتا

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

GOSHT KEEMA NAN/KULCHA

Tandoori white flour bread baked with a filling of mutton mince.

18.00

جوشت كيما نان/ كولشا

خبز التندوري المصنوع من دقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.

GOSHT KEEMA PARATHA

Tandoori whole wheat flour bread baked with a filling of mutton mince.

18.00

جوشت كيما باراتا

خبز تندوري من دقيق القمح الكامل مخبوز مع حشوة من لحم الضأن المفروم.

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

SHEERMAL White flour bread made with sugar and saffron flavoured milk; baked in a tandoor.	12.00	شيرمال خبز الدقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران، مخبوز في تندور.
ZAFRANI PARATHA White flour bread flavoured with saffron.	14.00	زعفراني باراتا خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.
RESHMI PARATHA A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.	10.00	ريشمي باراتا خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلي بالسمن النقي على طاعة.
CHEESE ZAATAR NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with zaatar.	15.00	جبين زعتر نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبين ومغطى بالزعتر.
CHEESE LASOONI NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.	15.00	جبين لاسوني نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبين ومغطى بالتوم.
 CHILLI CHEESE NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with chillies.	15.00	نان بالجينة والفلفل الحار خبز التندوري المصنوع من الدقيق الأبيض المخبوز مع حشوة من الجبن ومغطى بالفلفل الحار.
 CHILLI NAN White flour bread flavoured with chopped chillies; baked in a tandoor.	10.00	الفلفل الحار نان خبز الدقيق الأبيض بنكهة الفلفل المقروم، مخبوز في تندور.
NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	نان (الاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	كولشا (الاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز الدقيق الأبيض بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	باراتا (الاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة) خبز دقيق القمح الكامل بنكهة التوم/البصل/النعناع/الزبدة.
NAN Soft white flour bread baked in a tandoor.	08.00	نان خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
KULCHA Flaky white flour bread baked in a tandoor.	08.00	كولشا خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
PARATHA Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	08.00	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.	06.00	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.



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

ROOMALI ROTI Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.	08.00	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.	06.00	تندوري الزبدة روتي خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.
TANDOORI ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	05.00	تندوري روتي خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

MEETHA

DESSERTS

ميثا / الحلويات

CHOCOLATE BUTTERSCOTCH FONDANT Butterscotch brittle, buttery chocolate cake, semi-sweet dark chocolate ganache, roasted almonds.	27.00	فوندان الشوكولاتة البترسكوتش بريتل باترسكوتش، كيكة شوكولاتة زبدية، غاناش شوكولاتة داكنة شبه حلوة، لوز محمص.
MANGO CREAM CAKE Mango milk-soaked sponge, chantilly cream center, mango ganache, whipped mango ganache topping.	25.00	كعكة كريمة المانجو كيكة إسفنجية منقوعة بالحليب والمانجو، كريمة شانتيه مركزة، غاناش مانجو، غاناش مانجو مخفوق.
BREAD KA MEETHA Homemade bread soaked in sweetened milk, topped with nuts and cardamom; served hot in an earthen pot.	22.00	الخبز كا ميثا خبز محلي الصنع منقوع في الحليب المحلي. مغطى بالمكسرات والهيل، تقدم في قدر فخار.
SHAHI TUKDA Homemade dough, deep fried in ghee and soaked in a cardamom and rose infused syrup, topped with white chocolate rabdi and slivered nuts.	24.00	شاهي توكدا عجينة منزلية الصنع، مقليّة بالسمن ومنقوعة في شراب منقوع بالهيل والورد، ومغطاة بالشوكولاتة البيضاء والمكسرات المقطعة.
ZAFRANI PISTA FIRNI A light dessert of milk and cream cooked with powdered basmati rice, flavoured with saffron, pistachio and kewda water; served in an earthen pot.	20.00	زعفراني فستق فيرنّي حلوى الحليب والكريمة الخفيفة، المطبوخة بمسحوق أرز بسمتي بنكهة الزعفران، فستق وماء كيودا، تقدم في قدر فخار.
KESAR RASMALAI Miniature dumplings of curd cheese dipped in saffron and cardamom flavoured milk; garnished with nuts.	18.00	كيسار رسملاي زلبية 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.	18.00	انجوري رابدي كرات جبن قريش منقوعة في حليب كثيف ومحلى بنكهة الزعفران، ويعرف باسم رابدي، 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.	18.00	رابدي مع طرية جوز الهند لمسة استوائية كلاسيكية محضرة بالحليب السميك الحلو ولب جوز الهند الطري المزين ببذور الرمان؛ مبرد ويقدم في قدر فخاري.
BHARWAN GULAB JAMUN Deep fried milk dumplings stuffed with saffron and pistachio, dipped in sugar syrup; garnished with nuts.	16.00	بهروان جولاب جامون فطائر الحليب المقليّة المحشوة بالزعفران والفسطق، مغموسة في شراب السكر، مزين بالمكسرات.
GAJAR HALWA Grated carrots glazed in butter, cooked in sweetened milk and khoya; garnished with nuts.	16.00	جزرة حلوة جزر مبشور مزوج بالزبدة، يطهى في الحليب المحلي وجبن خويا، وتعلوه مكسرات للتزيين.
KESAR PISTA MATKA KULFI A milk based frozen dessert flavoured with saffron and pistachio, traditionally made in an earthen pot.	17.00	كيسار بيستا ماتكا كولفي حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الزعفران والفسطق، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.
MALAI KULFI Fresh homemade classic kulfi.	17.00	ملاي كولفي كولفي كلاسيك طازج منزلي الصنع.
ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops) (Vanilla, Choco Bite, Strawberry, Fig and Honey)	20.00	آيس كريم متنوعة (٢ سكوب) (فانيليا، شوكو بايت، الفراولة، التين والعسل)

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

AAB-E-SUKOON

BEVERAGES

آب - اي - سكoon / المشروبات

ZAFRANI TEA	12.00	زعفراني شاي
MASALA TEA	10.00	مسالا شاي
TEA	08.00	شاي
TEA (BLACK/GREEN)	07.00	شاي (أسود / أخضر)
COFFEE	10.00	قهوة
SPARKLING WATER	12.00	مياه فوارة
AERATED DRINKS (Coca Cola, Coca Cola-Light, Sprite Lemon, Sprite Zero, Thums Up, Fanta Orange, Ginger Ale)	07.00	مشروبات غازية (كوكا كولا، كوكا كولا لايت، سبرايت ليمون، سبرايت زيرو، تومز أب، فانتا برتقال، مزر الزنجبيل)
STILL WATER (Large)	07.00	مياه راكدة (كبير)
STILL WATER (Small)	04.00	مياه راكدة (صغير)



PLANNING A PARTY?

تخطيط لحفلة؟

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.

GAZBOCATERING.AE

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



Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

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

مطعم هندي

®

جاذب

الرحلة الملكية الهندية

DUBAI • SHARJAH • AJMAN

RAS AL KHAIMAH • ABU DHABI • AL AIN

