

INDIAN CUISINE

GAZEBO®

THE ROYAL INDIAN JOURNEY



GAZEBO.AE

All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)



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.

25.00

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.

23.00

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

ROYAL FALOODA

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

24.00

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.

23.00

كيسار بيستا لاسي
زبادي سميك بنكهة الزعفران والفسق.

ANAR LASSI

Thick yoghurt and pomegranate seeds blended together.

23.00

أنار لاسي
الزبادي السميك وبذور الرمان ممزوجان معاً.

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.

17.00

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.

17.00

موخيتو الليمون الحامض والزنجبيل
مشروب يحضر من عصير الليمون الحامض، جينجر آبل، جاجري.

SHIKANJVI

Freshly squeezed lime juice, served sweet/salted. Water/Soda:

15.00

شيكاجنفي
عصير ليمون طازج يقدم حلو/مالح. ماء/صودا.

Spicy 🌶️

ROYAL FALOODA



KESAR PISTA LASSI



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

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.

30.00

سلطة سيزر

سلطة خضراء مكونة من الكرنب، خس آيسبرج، خبز محمص، جبنه 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.

29.00

جرجير سلطة

مزيج من الجرجير مع بقونس، طماطم، بصل، فجل، تعلقه تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.

JARJEER MANGO SALAD

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

29.00

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.

27.00

فتوش

السلطة اللبنانية الشهيرة التي تحضر من تشكيلة الأعشاب المقرمشة، خبار، طماطم، خبز البينا المقرمش، تعلقه نكهة السماق للتزيين.

TABOULEH

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

25.00

تبولة

سلطة بقونس شهية تحضر من البرغل، الخبار، الطماطم، وتعلقه تتبيلة خل الليمون.

ARABIC SALAD

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

24.00

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.

21.00

شاهي باغ

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

HARA BHARA SALAD

Crudites of carrot, tomato, radish and cucumber.

16.00

هارة 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.

15.00

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.

17.00

جرجير أنار رايثا

زبادي متبل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.

ANAR PUDINA RAITA

Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.

17.00

أنار بودينا رايثا

زبادي متبل مع أوراق النعناع وبذور الرمان.

VEG./BOONDI/CUCUMBER RAITA

Spiced yoghurt with vegetables/boondi/cucumber.

15.00

خضار/بوندي/خيار رايثا

لين بالبهارات مع خضار/بوندي/خيار.

BURHANI RAITA

Garlic-infused yoghurt.

11.00

برهاني رايثا

لين زبادي بنكهة الثوم.

DAHI

Plain yoghurt.

09.00

دهي

لين سادة.

MASALA PAPAD

Fried lentil papadums topped with a tangy mix of onions, tomatoes, cucumber, green chillies, coriander, lemon juice and chaat masala.

06.00

مسالا باباد

عدس مقلي وببادوم، يعلقه مزيج بنكهة مميزة من البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة، عصير ليمون وشنات مسالا.

PAPAD (ROASTED/FRIED)

Crisp Indian lentil pancake served roasted or fried.

04.00

باباد (مشوي/مقلي)

بانديك 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.

30.00

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.

32.00

جوشت 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.

30.00

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.

29.00

الجبن ساموسا

معجنات هرمية الشكل محشوة بجبن الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا،
بقدونس 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.

25.00

سبزي ساموسا

المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة
بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازلا بالكمون، 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.

29.00

ماكاي تشيز تيكّي

خليط مثيل 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.

22.00

بابدي شات

بابدي يعلوه بطاطا مهروسة مبشورة، مخفوق اللبن الرائب،
صلصة التمر الهندي، يعلوه رشّة شات مسالا.

SAMOSA CHAAT

Fried crushed samosa, topped with whipped yoghurt, green chutney
and tamarind chutney, sprinkled with spices and sev.

21.00

ساموسا شات

ساموسا مقلية ومهروسة، مغطاة بالزبادي المخفوق، صلصة
خضراء و صلصة تمر هندي، مع رشّ التوابل و السبعة.

DAHI BATATA PURI

Fried puris stuffed with mashed potato, topped with yoghurt, green
chutney, tamarind chutney and sev.

20.00

دهي بطاطا بوري

بوري مقلية محشو بالبطاطس المهروسة، ومغطى بالزبادي
والصلصة الخضراء و صلصة التمر الهندي والسيف.

SEV PURI

Papdi topped with mashed potato, sev, green chutney and tamarind
chutney.

20.00

سيف بوري

بابدي مغطى بالبطاطس المهروسة، السيف، الصلصة الخضراء
و صلصة التمر الهندي.

MASALA FRIES

Cajun spiced french fries.

17.00

مسالا فرايز

بطاطا مقلية مثيلة بالكاجون.

FRENCH FRIES

Baton cut deep fried potatoes.

15.00

البطاطس المقلية

قطع البطاطس المقلية باتون.

SAMOSA PLATTER



MAKAI CHEESE TIKKI



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.

SHORBA

SOUPS

الشوربة / الحساء

GOSHT YAKHNI SHORBA

A delectable soup made from a full-bodied lamb stock; garnished with shredded lamb.

25.00

جوشت يخنې 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.

24.00

بايا يخنې شوربة

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

DUM MURGH SHORBA

Exotic chicken soup flavoured with Indian herbs and spices.

22.00

دوم مورغ شوربة

شوربة الدجاج الشهية بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.

SHORBA DIL PASAND

Lentil soup with a blend of Indian spices.

21.00

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.

20.00

تماتر شوربة

شوربة شهية تحضر من بوريه الطماطم، بهارات، مرق الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكبارا.

KABAB CHARCOAL GRILL SE

كباب مشوي على الفحم

MURGH / CHICKEN

KANDHARI MURGH

Classic grilled chicken marinated in a tangy and spicy yoghurt-based masala; served bone-in.

68.00 (Full)
35.00 (Half)

كانداري مورغ

دجاج مشوي كلاسيكي مُنمّل بصلصة ماسالا لاذعة وحارة أساسها الزبادي، يُقدّم مع العظم.

AFGHANI MURGH

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

68.00 (Full)
35.00 (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.

68.00 (Full)
35.00 (Half)

تندوري مورغ

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

MURGH BARRAH KABAB

Whole chicken leg marinated with ginger garlic, chaat masala, yoghurt, red chilli and mustard; chargrilled.

45.00

مورغ بارة كباب

فخذ دجاجة كامل منبل بالزنجبيل والثوم، الشات مسالا، الزبادي، الفلفل الأحمر الحار، الخردل، وتشوي على الفحم.

MURGH TANGDI KABAB

Tender chicken drumsticks marinated with yoghurt, ginger, garlic, lemon, black pepper and roasted chilli peppers; chargrilled.

43.00

مورغ تانجدي كباب

أفخاذ دجاج طرية منبلة بالزبادي، الزنجبيل، الثوم، الليمون، الفلفل الأسود والفلفل الحار المحمص؛ وتشوي على الفحم.

MURGH GALAWATI KABAB

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

46.00

مورغ جالواتي كباب

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

MURGH KAKORI KABAB

Chicken mince mixed with gram flour, cumin, cashew paste, garam masala, saffron and kewda; chargrilled and served on a bed of reshami paratha.

45.00

مورغ كاكوري كباب

دجاج مفروم، يتبل مع دقيق غرام، كمون، معجون الكاجو، غرام مسالا، زعفران وكويدا، ويشوي على الفحم. وتقدم على طبقة براتا ريشمي.

MURGH SEEKH BHARWAN

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

45.00

مورغ سيخ بهروان

سيخ دجاج المفروم الممتلئ بالهيل، مع حشوة الجبن بالكريمة، نعناع، كزبرة، وتشوي على الفحم.

MURGH KALIMIRCH KABAB
44.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

44.00

مورغ كاليميرش كباب
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهر بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتنشوى على الفحم.

MURGH MALAI SEEKH
43.00
Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

43.00

مورغ ملاي سيخ
سيخ دجاج مفروم مبهز قليلاً، وبشوى على الفحم.

HARI MIRCH MURGH KE TIKKE
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in green chilli paste; chargrilled.

43.00

هاري ميرش مورغ كي تكي
قطع دجاج خالية من العظم متبله بمعجون الفلفل الأخضر، وتنشوى على الفحم.

MURGH ZAFRANI KABAB
44.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, white onion paste, saffron; chargrilled.

44.00

مورغ زعفراني كباب
قطع دجاج مسحب مشوية على الفحم متبله بمزيج من الزبادي، ومعجون البصل الأبيض والزعفران.

MURGH MALAI KABAB
44.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, flavoured with cream and cheese; chargrilled.

44.00

مورغ مالاي كباب
شرائح دجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة والجبن وتنشوى على الفحم.

MURGH CHEESE KABAB
43.00
Boneless breast of chicken marinated in yoghurt, cheddar cheese, ginger, garlic, green chilli, spices and lemon juice; chargrilled.

43.00

مورغ جين كباب
صدر دجاج مسحب مثل بالزبادي، جينة الشيدر، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الأخضر، البهارات وعصير الليمون، وتنشوى على الفحم.

MURGH CHATPATA KABAB
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled.

43.00

مورغ شاتباتا كباب
شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في صلصة حارة وحامضة، توضع على سيخ مع قطع الأناناس وتنشوى على الفحم.

MURGH KASTOORI KABAB
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

43.00

مورغ كستوري كباب
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتنشوى على الفحم.

MURGH RESHMI KABAB
44.00
Boneless chunks of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs; chargrilled.

44.00

مورغ ريشمي كباب
شرائح دجاج بدون عظم متبله في مزيج اللبن، دقيق غارام محمص، كريمة، بيض، وتنشوى على الفحم.

PESHAWARI MURGH TIKKA
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.

43.00

بيشاواري مورغ تكا
قطع دجاج منزوعة العظم متبله بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتنشوى على الفحم.

MURGH ACHARI TIKKA
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

43.00

مورغ آشاري تكا
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة المخلل، وتنشوى على الفحم.

MURGH TIKKA
43.00
Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.

43.00

مورغ تكا
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتنشوى على الفحم.

GOSHT / MUTTON

لحم الضأن

RAAN-E-SIKANDARI
125.00
Leg of baby lamb marinated overnight in ginger, garlic, garam masala, yoghurt, lime juice and chilli powder; slow-roasted for several hours.

125.00

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 الفرن طوال الليل.



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.

PESHAWARI GOSHT TIKKA

Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.

60.00

پیشاواری جوش تکا

مکعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، توم، زنجبيل، بابايا صغيرة، 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 reshami paratha.

55.00

جوش ت جالواتي كباب

أفراص لحم الضأن المقروم 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 reshami paratha.

54.00

جوش ت كاكوري كباب

لحم الضأن المقروم، يتبل مع دقيق غارام، بابايا نيئة، كمون، معجون الكاجو، غارام مسالا، زعفران وكبودا، ويشوى على الفحم. وتقدم على طبقه باراتا ريشمي.

BURRAH CHOPS LAZEEZ

Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.

52.00

برّة شوبس لذيز

شرائح الضأن الطرية، تتبل في اللبن وكريمة بنكهة الفلفل والبهارات، وتشوى على الفحم.

GOSHT HARIYALI CHOPS

Tender mutton chops marinated with yoghurt, coriander, green chilli, ginger, garlic and spices; chargrilled.

52.00

جوش ت هاريالي شوبس

قطع لحم ضأن طرية مثيلة بالزباديو، الكزبرة، الفلفل الأخضر الحار، الزنجبيل، التوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

GOSHT LUCKNOWI SEEKH

Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.

51.00

جوش ت لكانوي سيخ

سيخ مصنوع من لحم الضأن المقروم ومخلوط مع البهارات والبصل المقروم، ويشوى على الفحم.

SEEKH-E-DUM PUKHT

Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.

51.00

سيخ - اي - دوم بوخت

سيخ لحم الضأن المقروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، ويشوى على الفحم.

JHINGA / PRAWNS

الروبيان

AATISH-E-JHINGA

Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.

79.00

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.

79.00

جهينجا تندوري

روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

MALAI JHINGA

Jumbo prawns marinated in cream and cashew paste, delicately flavoured with ginger and garlic, white pepper and cardamom; chargrilled.

79.00

مالاي جهينجا

روبيان جامبو متبل بالكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الزنجبيل والتوم والفلفل الأبيض والهيل، ويشوى على الفحم.

JHINGA KALIMIRCH TIKKA

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

58.00

جهينجا كاليميرش تكا

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

HARI MIRCH AUR NIMBU KA JHINGA

Medium-sized prawns marinated with lemon and a paste of green chilli, coriander and spring onion; chargrilled.

58.00

هاري ميرش اور نيمبو كا جهينجا

روبيان متوسط الحجم متبل بالليمون، معجون من الفلفل الأخضر، الكزبرة والبصل الأخضر، ويشوى على الفحم.

MACHLI / FISH

السّمك

GRILLED HAMMOUR

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

80.00

هامور مشوي

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

DHANIYA KALIMIRCH SALMON TIKKA

Boneless cubes of salmon marinated in coriander, crushed black pepper and yoghurt; chargrilled.

57.00

دانيا كاليميرش سالمون تكا

مكعبات سلمون منزوعة العظم، مثيلة بالكزبرة، الفلفل الأسود المطحون والزبادي، ويشوى على الفحم.

ANARDANA MAHI TIKKA

Boneless cubes of hammour marinated with yoghurt, spices and flavoured with pomegranate; chargrilled.

58.00

أناردانا ماهي تكا

مكعبات هامور منزوعة العظم، مثيلة بالزبادي، التوابل، منكهة بالرمان، ويشوى على الفحم.

KALIMIRCH MAHI TIKKA

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

58.00

كاليميرش ماهي تكا

مكعبات هامور منزوعة العظم مثيلة بالزبادي مع الفلفل الأسود المطحون الطازج، ويشوى على الفحم.

PESHAWARI MAHI TIKKA

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

57.00

بيشاواري ماهي تكا

مكعبات هامور منزوعة العظم متبلّة بالزبادي، التوابل العطرية، الثوم والزنجبيل، ويشوى على الفحم.

HARIYALI MAHI TIKKA

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

58.00

هاريايلى ماهي تكا

مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبلّة فى عجينة من الكزبرة والقليل الأخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI

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

58.00

ماهي تكا لاسونى

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.

57.00

ماهي تكا

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

SUBZDAR / VEGETARIAN

النباتيين

SUBZ GALAWATI KABAB

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

45.00

سبز جالواتي كباب

خضراوات مفرومة مخلوطة مع التوابل والقليل الأخضر المفروم والكزبرة، وتشكل على شكل تيكى، مقلىة قليلا وتقدم على طبقة من ريشمي باراتا.

BHARWAN PANEER TIKKA

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

42.00

بهروان بانير تكا

قطع دائرية من الجبن القريش متبلّة بالزبادي والبهارات ومحشوة بمزيج من الجبن القريش والكاجو والريزيب، وتشوى على الفحم.

PANEER TIKKA

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

39.00

بانير تكا

قطع جبن قريش، تتبل فى اللبن بنكهة تندورى مسالا، وتشوى على الفحم.

PANEER CHATPATA

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

39.00

بانير شاتباتا

قطع جبن قريش متبلّة فى صلصة منعشة، وتشوى على الفحم.

KALIMIRCH PANEER TIKKA

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

39.00

كاليميرش بانير تكا

قطع جبن قريش متبلّة فى اللبن المبهز بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

TANDOORI BROCCOLI

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

39.00

تندورى بروكلى

أزهار البروكلى المتبلّة فى تندورى مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

MALAI BROCCOLI

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

39.00

مالاي بروكلى

زهور البروكلى المتنوعة بالفشدة 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.

38.00

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.

37.00

سبزي سيخ كباب

سيخ الخضار المفرومة مع أعشاب طازجة، شات مسالا، فلفل أخضر حار، ويشوى على الفحم.

BHARWAN PANEER TIKKA



MAHI TIKKA



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.

SHAHI MUSHROOM

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

38.00

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.

38.00

بهاروان تندوري مشروم

فطر طازج محشو بال-spinach وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.

BHARWAN ALOO

Yoghurt marinated potatoes with a spiced stuffing of cottage cheese; chargrilled.

36.00

بهاروان ألو

البطاطس المتبل بالزبادي مع حشوة الجبن المتبل، 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.

57.00

دوم مورغ هاندي قورمة

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

MURGH KALIMIRCH KABAB MASALA

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

57.00

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.

56.00

مورغ تكا مسالا

قطع تكا دجاج مشوية ومطهوه في صلصة الطماطم الحارة.

MURGH RESHMI KABAB MASALA

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

56.00

مورغ ريشمي كباب مسالا

طبق يحضر من كباب ريشمي، ويتبل بصلصة حارة قليلاً 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.

56.00

مورغ مالاي كباب مسالا

كباب مالاي دجاج مشوي، مطبوخ مع مرق الكاجو، مغطى بالجبن والكريمة الطازجة، مع الزبدة والكريمة.

PESHAWARI MURGH TIKKA MASALA

Chargrilled chicken peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.

56.00

بيشاواري مورغ تكا مسالا

دجاج بيشاواري تيكما المشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.

TANDOORI MURGH MASALA

Chargrilled half chicken tandoori simmered in a mildly spiced tomato gravy.

50.00

تندوري مورغ مسالا

نصف دجاج تندوري مشوي على اللهب مطهي في مرق طماطم متبل بشكل معتدل.

MURGH BADAMI KORMA

Boneless pieces of chicken cooked in a creamy gravy of almonds, mawa and cardamom.

48.00

مورغ بادامي قورمة

قطع دجاج منزوعة العظم مطبوخة في مرق كرمي من اللوز، الماوا والهيل.

MURGH MASKAWALA

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

47.00

مورغ مسكاوالا

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

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.

45.00

بهونا مورغ

مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيداً، 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.

44.00

مورغ كيما دوبيازا
دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم، بنكهة الزنجبيل، الثوم والقلقل 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.

44.00

دوم مورغ كيما
دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.

MURGH CHETTINADU

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

44.00

مورغ شيتينادو
شرايح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.

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.

44.00

مورغ قورمة
قطع دجاج مسحب مطبوخة في مرق متوسط السمك مصنوع من معجون الكاجو والكمون ومسحوق جوز الهند الجاف والكزبرة، بنكهة رقيقة من معجون الثوم والزنجبيل والقلقل 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.

44.00

توا مورغ مسالا
دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكمون، ويعطوه بيض مسلوق.

MURGH KADAI PESHAWARI

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

44.00

مورغ كدائي بيشاويري
بخنة شرايح 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.

32.00

مسكاوالا صلصة
صلصة الطماطم المميزة بالزبدة والقشدة، تقدم بمفردها.

GOSHT / MUTTON

GOSHT TIKKA MASALA

Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.

72.00

جوشيت تكا مسالا
شرايح تكا الضأن الطرية تشوى مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.

SAFED DUM GOSHT KORMA

Boneless pieces of mutton cooked in a creamy gravy of cashews, mawa, ginger, garlic and spices.

66.00

سفيد دوم جوشيت قورمة
قطع لحم ضأن منزوعة العظم مطبوخة في مرق كريمي من الكاجو، الماوا، الزنجبيل، الثوم والتوابل.

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.

66.00

دوم جوشيت هاندي قورمة
طبق عطري مصنوع من لحم الضأن منزوع العظم في مرق الكاجو والبصل مع مسحوق الفلفل الحار والتوابل الأخرى، تقدم في قدر فخار.

NALLI HANDI KORMA

Shanks of lamb cooked in a creamy gravy of cashews, mawa and spices; served in an earthen pot.

58.00

نللي هاندي قورمة
سيقان لحم الضأن المطبوخة في مرق كريمي من الكاجو، الماوا والتوابل، تقدم في قدر فخار.

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.

66.00

بيرة شوبس مسالا
شرايح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، ثوم، لبن، بهارات، بصل محضر، يطوها الزعفران وكبودا مذاب في حليب.

GOSHT ROGANJOSH

Boneless pieces of mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

57.00

جوشيت روجانجوش
قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر، جازام مسالا وطماطم.

لحم الضأن



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 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.

57.00

جوشت قورمة

قطع لحم بدون عظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند حاف، 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.

55.00

هاندي كا جوشت

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.

55.00

جوشت بنجارا

لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، ثوم، 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.

55.00

بهونا جوشت

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.

55.00

كداي جوشت

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.

55.00

نلّي كا خاص سالان

فخذ الضأن تحضر على نار هادئة في توليفة أعشاب ومسالا بوتلي عطرية.

DUM KA KEEMA

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

48.00

دوم كا كيما

لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل بالتوم وتوابل مطحونة خاصة في وعاء محكم الخلق على نار بطيئة.

KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA

Minced lamb cooked with onions, ginger, garlic, chillies, yoghurt, garam masala and lime juice.

48.00

كيما هاري ميرش كا دوبيازا

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.

48.00

كيما مטר

لحم ضأن مفروم وبازلاء خضراء مطبوخة مع بصل، طماطم، معجون توم وزنجبيل وبهارات مطحونة.

JHINGA / PRAWNS

AATISH-E-JHINGA MASALA

Grilled jumbo prawns cooked in a rich tomato and cashew based gravy, infused with spices.

92.00

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.

92.00

تندوري جهينجا مسالا

روبيان جامبو مشوى مطهو على نار خفيفة في مرق طماطم مثيلة 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.

71.00

جهينجا كاليميرش تكا مسالا

روبيان متوسط الحجم مشوى، 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.

61.00

جهينجا مسكاوالا

روبيان طري مطبوخ في صلصة الطماطم مع الزبدة والكريمة.

JHINGA LAZEEZ

Succulent prawns simmered in a gravy made of onion, tomato, ginger, garlic, cashew paste and coconut milk; finished with butter and cream.

61.00

جهينجا لذيد

روبيان شهى مطهو على نار هادئة في صلصة مكونة من البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو وحليب جوز الهند، مع الكريمة والزبدة.

JHINGA DUM MASALA

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

59.00

جهينجا دوم مسالا

روبيان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.

MACHLI / FISH

MACHLI TIKKA MASALA

Grilled salmon/hammour tikka laced with a flavourful gravy of onion, tomato and cashew.

72.00

مشلي تكا مسالا

مشوى سلمون / هامور مع مرق لذيد من البصل والطماطم والكاجو.

السماك

MACHLI KALIMIRCH TIKKA MASALA

Grilled hammour kalimirsch tikka, cooked in a mildly spicy gravy of onions, cashew and spices, laced with butter.

72.00

مشلي كاليميرش تكا مسالا

تكا هامور كاليميرش مشوية، مطبوخة في مرق حار قليلاً من البصل، الكاجو والتوابل، مع إضافة الزبدة.

MACHLI PESHAWARI TIKKA MASALA

Grilled hammour peshawari tikka, cooked with a gravy of cashew, cream, butter and spices.

72.00

مشلي پيشاوري تكا مسالا

هامور پيشاوري تكا مشوي، مطبوخ مع صلصة الكاجو، الكريمة، الزبدة والتوابل.

MACHLI TAWA MASALA

Cubes of salmon/hammour laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.

62.00

مشلي توا مسالا

مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم، منقوشة بالزبدان مع رشها باللفل.

SUBZI / VEGETABLES

STUFFED MUSHROOM MASALA

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

49.00

المحشو مشروم مسالا

فطر محشو مشوي على الفقم يتبل بتبيلة 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.

49.00

تندوري بروكلي مسالا

بروكلي مشوي مقلبي مع البهارات، مطهي 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.

47.00

سيزي سيخ كباب مسالا

سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلبي وطماطم، بمذاق محسن مع جبنة خبوا.

BHARWAN ALOO MASALA

Grilled stuffed potatoes sauteed with ginger, garlic and green chillies, cooked in an onion-cashew gravy; flavoured with spices.

47.00

بهروان ألو مسالا

بطاطا مشوية محشوة مقلية 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.

49.00

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.

49.00

بانير تكا مسالا

بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.

PANEER PASANDA

Stuffed cubes of cottage cheese laced with a gravy made of cashews, mawa, cheese and cardamom.

43.00

بانير باساندا

مكعبات محشوة من جبنة القريش مغطاة بصلصة مصنوعة من الكاجو، الماوا، الجبن والهيل.

PANEER ROGANJOSH

Pieces of cottage cheese cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

40.00

بانير روجانجوش

قطع من الجبن القريش مطبوخة مع البصل المقلبي، الفلفل الأحمر الحار، مسحوق الغارام مسالا والطماطم.

PANEER LAHORI

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

39.00

بانير لاهوري

بانير مطبوخ في مرقعة الطماطم لكريمة السمكية، بمزيج من التوابل والنكهات.

PANEER MAKHNI

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

38.00

بانير ماكني

قطع من الجبن القريش المطبوخ في صلصة الطماطم، غنية 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.

PANEER MAKHNI KOFTA Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato and cashew based gravy; made rich with butter.	38.00	بانير ماكهنى كفتة حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ فى صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.
METHI CHAMAN KASHMIRI Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.	37.00	ميثي شامان كشميري قطع جبن قريش مبشور مع الحلبة المقلية فى صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.
DHINGRI MUTTER PANEER Fresh mushrooms, green peas and cubes of cottage cheese, simmered in a medium-spiced, smooth onion based gravy.	37.00	دهينجري مٹر بانير فطر طازج مع بازبلا، مكعبات جبن قريش فى صلصة البصل الخفيفة الحارة.
DHINGRI MUTTER MASALA Fresh mushrooms and green peas, simmered in a medium-spiced, smooth onion-based gravy.	37.00	دهينجري مٹر مسالا فطر طازج وبازلاء خضراء، مطهوه على نار هادئة فى مرق بصل متوسط التوابل وتاعم الملمس.
KADAI PANEER Fresh cottage cheese stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.	37.00	كداي بانير جبن قريش طازج يشوّخ مع الفلفل الرومى، الطماطم، وتبيل بالفلفل الأسود.
PANEER DOPYAZA Fresh cottage cheese pieces tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato based gravy.	37.00	بانير دوبيازا قطع جبن قريش طازج، تبيل بالكمون والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل فى صلصة الطماطم.
PANEER KASTOORI GOBI Cubes of cottage cheese, cauliflower florets and dried fenugreek, cooked in a tomato-based stir fry.	36.00	بانير كستوري جوبي مكعبات من الجبن القريش، وزهرات القرنبيط والحلبة المجففة، مطبوخة فى مرق الطماطم.
PANEER JALFREZI Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.	36.00	بانير جالفريزي مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازبلا تطهى فى صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.
PALAK PANEER Fried cottage cheese simmered in a spinach based gravy; tempered with spices.	36.00	بالك بانير جبن قريش مقلّى مطهوه على نار هادئة فى 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.	36.00	ملاي كوفتة قطع دائرية من الجبن المحشو بالجبن والجزر والسبانخ، مطهوه فى مرق البصل والكاجو.
NAVARATAN KORMA Assorted vegetables cooked in a cashew based gravy; made rich with butter and cream; garnished with dry fruits.	36.00	نافاراتان قورمة تشكيلة خضار مطهوه فى صلصة الكاجو مع الزبدة، والكريمة، تعلوها الفاكهة المجففة للتزيين.
TAWA SUBZI MASALA Vegetables and spices sauteed on a griddle simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and chilli powder.	34.00	توا سبزي مسالا خضار وتوابل سوتيه على صينية مطبوخة فى مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الحار.
SUBZI MAKHNI Pieces of cauliflower, beans, carrots and green peas simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.	34.00	سبزي ماكني مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، والبازبلا، تطهى فى صلصة الطماطم مع الزبدة.
SUBZI HYDERABADI Fresh spinach, mushrooms, green peas, cottage cheese and other mixed vegetables seasoned with garam masala.	34.00	سبزي حيدرآبادي سبانخ طازجة، بازبلا، جبن قريش، تشكيلة خضار متبلّة بفارام مسالا.
SUBZI KOLHAPURI A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.	34.00	سبزي كولهاپوري توليفة من الخضار الطازجة فى صلصة الفلفل الأحمر الحارة الممزوجة مع ورق الكارى.
SUBZI JALFREZI Garden fresh vegetables, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.	34.00	سبزي جالفريزي خضراوات طازجة من الحديقة، بصل، طماطم وفلفل رومى فى صلصة حلوة وحامضة.
KADAI SUBZI Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.	34.00	كداي سبزي بخنة الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبيل تطهى مع مسالا كداي.

KADAI BHUTTEY

Fresh baby corn sautéed with onions, garlic, ginger, chillies and kadai masala.

34.00

كداي بهوتي

ذرة صغيرة طازجة مقليه مع البصل، الثوم، الزنجبيل، الفلفل الحار وتوابل الكدائي مسالا.

MUSHROOM DOPYAZA

Fresh mushrooms tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato-based gravy.

37.00

مشروم دوبيازا

فطر طازج متبل بالكومون والتوابل، ومقلب مع مكعبات البصل في مرق أساسه الطماطم.

KHUMBH MUTTER MASALA

Button mushrooms and green peas simmered in a cashew-onion gravy; finished with cream and butter.

37.00

خومب مٹر مسالا

فطر الأزرار والبازلاء الخضراء المطبوخة في صلصة الكاجو والبصل، مع الكريمة والزبدة.

BHINDI DOPYAZA

Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.

35.00

بهيندي دوبيازا

بامية متيلة ومقلية مع الكومون 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.

35.00

مرش كا سالن

فلفل محشو ومقلية في 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.

33.00

لاهوري ألو

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.

33.00

ألو بالاك

بوربه السبانخ المطهو مع مكعبات البطاطا المتيلة بالبهارات.

ALOO METHI

Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sautéed with fried fenugreek.

33.00

ألو ميثي

مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكومون، الفلفل الحار، تقلي في الحلبة.

ALOO GOBI ADRAKI

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

34.00

ألو جوبي ادراكي

مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.

SARSON KA SAAG

Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.

31.00

سارسون كا ساغ

معجون ورق الخردل 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.

31.00

كداي شولي

حمص مع البصل، وبذور الكومون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الكركم، وغارام مسالا، وكاداي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

DAL DUM PUKHT

Slow-cooked whole urad and moong lentils with tomatoes and home churned butter; served in an earthen pot.

38.00

دال دوم بوخت

عدس أوراد ومونج كامل مطهو ببطء مع الطماطم والزبدة المصنوعة منزلياً، يقدم في قدر فخار.

DAL - E - KHAAS

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

35.00

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.

30.00

دال تادكا

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



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.

BASMATI KA KHAZANA

SIGNATURE BIRYANIS & RICE

بسمتي كا خزانة / برياني وأرز

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 | 57.00
LARGE | 178.00
XXXL | 419.00

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.

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 | 57.00
LARGE | 178.00
XXXL | 419.00

أفغاني مورغ برياني
دجاج أفغاني مشوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، مطبوخ في مرق دجاج كامل الحسم 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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

مورغ تكا برياني
تكا دجاج بنكهات شهية تشوي 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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

مورغ ريشمي كباب برياني
كباب ريشمي بنكهات شهية، يشوي 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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

مورغ ملاي كباب برياني
كباب دجاج ملاي بنكهات شهية، يشوي على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار 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 | 54.00
LARGE | 169.00
XXXL | 398.00

مورغ حيدرآبادي برياني
شراخ دجاج متبلّة بالمسالا حيدرآبادي 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 | 49.00
LARGE | 154.00
XXXL | 363.00

مورغ زعفراني برياني
شراخ 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 | 49.00
LARGE | 154.00
XXXL | 363.00

مورغ نظامي برياني
برياني دلهي الخاص. شراخ 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 | 49.00
LARGE | 154.00
XXXL | 363.00

كاتشي مورغ كي برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبلّة في مسالا خاصة من الزعفران والكزبرة 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 | 48.00
LARGE | 151.00
XXXL | 356.00

مورغ بومباي برياني
أرز بسمتي يطهى مع شراخ 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 | 47.00
LARGE | 148.00
XXXL | 349.00

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.

185.00

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 | 63.00
LARGE | 196.00
XXXL | 461.00

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 | 60.00
LARGE | 187.00
XXXL | 440.00

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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

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 | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

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 | 56.00
LARGE | 175.00
XXXL | 412.00

GOSHT NALLI BIRYANI

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

CLASSIC | 56.00
LARGE | 175.00
XXXL | 412.00

GOSHT MUGHLAI BIRYANI

Chunks of mutton and chops marinated in cashew paste, cream and spices, layered with aromatic basmati rice and a boiled egg; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00
LARGE | 169.00
XXXL | 398.00

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 | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

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 | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

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 | 49.00
LARGE | 154.00
XXXL | 363.00

AATISH-E-JHINGA BIRYANI

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

CLASSIC | 89.00
LARGE | 274.00
XXXL | 643.00

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 | 65.00
LARGE | 202.00
XXXL | 475.00

بوتي حيدرآبادي برياني

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

جوشت نظامي برياني

برياني دهلي الخاص، شرائح الضأن بدون عظم متبله باللبن والبهارات والبصل المقلي، تطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على قدر فخار مغلق.

جوشت لكانوي برياني

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

بوتي مسالا برياني

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

جوشت كيما برياني

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

جوشت نللي برياني

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

جوشت موغلاي برياني

قطع من لحم الضأن وشرائح اللحم المتبله بمعجون الكاجو، القشدة والتوابل، موضوعة فوق طبقات من أرز بسمتي عطري وبيضة مسلوقة، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

جوشت حيدرآبادي برياني

لحم ضأن و قطع متبله في مسالا حيدر آباد الخاصة، مطبوخة مع أرز بسمتي عطري وبصل مقلي على دوم في وعاء فخاري مغلق.

جوشت زعفراني برياني

قطع لحم الضأن والقطع المتبله بالزبادي بالزعفران، مع طبقات من الأرز البسمتي والتوابل، مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

جوشت كي برياني

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

آتش - اي - جهينجا برياني

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

جهينجا حيدرآبادي برياني

روبيان متبل بمسالا حيدرآبادي الخاصة، ومغطى بأرز بسمتي عطري وبصل مقلي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

AFGHANI MURGH BIRYANI



RAAN MASALA BIRYANI



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 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 | 62.00
LARGE | 193.00
XXXL | 454.00

جهينجا مسالا برياني

روبيان محضر على نار هادئة مع الفلفل الحار، غارام مسالا والزنجبيل، وبطهي 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 | 69.00
LARGE | 214.00
XXXL | 503.00

مشلي تكا برياني

مشوي سلمون/ هامور فيليه 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 | 65.00
LARGE | 202.00
XXXL | 475.00

مشلي حيدرآبادي برياني

سمك الهامور فيليه المتبل بمسالا حيدر آباد الخاصة، والغطاء بالأرز البسمتي العطري والبصل المقلّي، 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 | 62.00
LARGE | 193.00
XXXL | 454.00

مشلي برياني

فيليه 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.

105.00

هامور مشوي بولو

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

GOSHT YAKHNI PULAO

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

54.00

جوشت يخني بولو

أرز بسمتي بالتكهات العطرية وبشرايح الضأن الحارة قليلا، تطهى في مرقة لحم الضأن ذات التكهات القوية، ويحلوه البصل المقلّي للتزيين.

KANDHARI MURGH PULAO

Grilled Kandhari chicken, served with rice cooked with chicken mince and a full-bodied chicken stock; garnished with dried cranberry and fried onions.

58.00

كانداري مورغ بولو

دجاج كاندھاري مشوي، يُقدّم مع أرز مطبوخ مع لحم دجاج مفروم ومرق دجاج غني، ومُزيّن بالتوت البري المجفف والبصل المقلّي.

MURGH IRANI PULAO

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

55.00

مورغ إيراني بولو

كباب مالدي دجاج مشوي، يقدم مع أرز مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم، مزين بالتوت البري المجفف والبصل المقلّي.

MURGH YAKHNI PULAO

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

49.00

مورغ يخني بولو

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

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 | 52.00
LARGE | 163.00
XXXL | 384.00

المحشو مشروم برياني

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

PANEER HYDERABADI BIRYANI

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

CLASSIC | 52.00
LARGE | 163.00
XXXL | 384.00

بانير حيدرآبادي برياني

قطع من جبن القريش متبل في مسالا حيدر آبادية خاصة، موضوعة فوق طبقات من أرز بسمتي عطري وبصل مقلّي، مطبوخ 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 | 52.00
LARGE | 163.00
XXXL | 384.00

بانير تكا برياني

مكعبات بانير تكا مشوية على القمح، تطهى في الصلصة، والبهارات 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.

52.00

بهروان ألو برياني

البطاطس المشوية المحشوة بالجبن، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري والمسالا 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 | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

بيض مسالا برياني

بيض مسلوقة 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 | 49.00
LARGE | 154.00
XXXL | 363.00

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 | 44.00
LARGE | 139.00
XXXL | 328.00

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.

34.00

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.

34.00

بسبز بنارسي بولوا

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.

25.00

جيرا بولوا

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

JEERA RICE

Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.

23.00

جيرار أرز

أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.

BIRYANI KE CHAWAL

Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

22.00

برياني كي شاول

أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم.

SADA CHAWAL

Plain and simple aromatic basmati rice.

18.00

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.

16.00

شاهي بهروان نان/ كولشا

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

BHARWAN NAN/KULCHA

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

14.00

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.

16.00

شاهي بهروان باراتا

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

BHARWAN PARATHA

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

14.00

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.

20.00

جوشت كيما نان/ كولشا

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

GOSHT KEEMA PARATHA

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

20.00

جوشت كيما باراتا

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

MURGH TIKKA KULCHA

Flaky white flour bread stuffed with grilled chicken tikka; baked in a tandoor.

18.00

مورغ تكا كولشا

خبز أبيض محشو بدجاج تكا مشوي، مخبوز في التندور.

SHEERMAL



ZAFRANI PARATHA



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 TIKKA PARATHA Whole wheat flour bread stuffed with grilled chicken tikka; baked in a tandoor.	18.00	مورغ تكا باراتا خبز مصنوع من دقيق القمح الكامل محشو بدجاج تيكا مشوي، مخبوز في التندور.
MURGH MALAI PARATHA Whole wheat flour bread stuffed with creamy chicken flavoured with white pepper, onions and coriander; baked in a tandoor.	18.00	مورغ ملاي باراتا خبز مصنوع من دقيق القمح الكامل محشو بالدجاج الكريمي المتبل بالفلفل الأبيض، البصل والكزبرة، مخبوز في التندور.
SHEERMAL White flour bread made with sugar and saffron flavoured milk; baked in a tandoor.	13.00	شيرمال خبز الدقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران، مخبوز في تندور.
ZAFRANI PARATHA White flour bread flavoured with saffron.	15.00	زعفراني باراتا خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.
RESHMI PARATHA A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.	12.00	ريشمي باراتا خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلّى بالسمن النقي على طاوة.
CHEESE LASOONI NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.	16.00	جين لاسوني نان خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالتوم.
CHILLI CHEESE NAN Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with chillies.	16.00	نان بالجبنه 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.	11.00	الفلفل الحار نان خبز الدقيق الأبيض بنكهة الفلفل المفروم، مخبوز في تندور.
NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	11.00	نان (لاسوني/ 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.	11.00	كولشا (لاسوني/ 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.	11.00	باراتا (لاسوني/ 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.	10.00	تافتان خبز ناعم طري، يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسّن بالحليب والزبادي، وتطوّه بذور السمسم.
KHASTA ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor, flavoured with carom seeds.	08.00	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.	08.00	مكي روتي خبز تقليدي مصنوع من دقيق الذرة والطحين الأبيض، مخبوز ومغطى بالزبدة.
ROOMALI ROTI Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.	10.00	رومالي روتي خبز رقيق للغاية يحضر من تشكيلة من الدقيق الأبيض ودقيق القمح الكامل.

TANDOORI BUTTER ROTI

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

07.00

تندوري الزبدة روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.

TANDOORI ROTI

Whole wheat flour bread baked in a tandoor.

06.00

تندوري روتي

خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

MEETHA

DESSERTS

ميثا / الحلويات

MANGO RABDI MILK CAKE

Mango condensed milk-soaked sponge, topped with whipped cream and nuts.

26.00

كعكة حليب رابدي مانجو

كعكة إسفنجية مشبعة بحليب مكثف بنكهة المانجو، مغطاة بالكريمة المخفوقة والمكسرات.

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.

26.00

شاهي توكدا

عجينة منزلية الصنع، مقلية بالسمن ومنقوعة في شراب منقوع بالهيل والورد، ومغطاة بالشوكولاتة البيضاء والمكسرات المقطعة.

ELAICHI AUR BREAD KA MEETHA

Homemade bread soaked in cardamom laced sweetened milk, topped with nuts; served hot in an earthen pot.

24.00

حلوى الهيل والخبز

خبز منزلي الصنع منقوع في حليب محلى بنكهة الهيل، ومغطى بالمكسرات، يقدم ساخناً في إناء فخاري.

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.

22.00

زعفراني فستق فيرني

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

ZAFRANI KHEER

Classic semolina dessert made with milk, saffron and sugar; served in an earthen pot.

15.00

زعفراني كهير

حلوى السميد الكلاسيكية المصنوعة من الحليب والزعفران والسكر، تُقدم في إناء فخاري.

KESAR RASMALAI

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

19.00

كيسار رسملاي

زلاية 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.

19.00

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.

20.00

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

بهران جولاب جامون

فطائر الحليب المقلية المحشوة بالزعفران والفستق، مغموسة في شراب السكر، مزين بالمكسرات.

GAJAR HALWA

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

17.00

جزرة حلاوة

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

SHAHI TUKDA



ZAFRANI KHEER



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.

KESAR PISTA MATKA KULFI

A milk based frozen dessert flavoured with saffron and pistachio, traditionally made in an earthen pot.

19.00

كيسار بيستًا ماتكا كولفي

حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الزعفران والفسطق، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.

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)

AAB-E-SUKOON

BEVERAGES

آب - اي - سكون / المشروبات

ZAFRANI TEA	14.00	زعفراني شاي
MASALA TEA	11.00	مسالا شاي
TEA	10.00	شاي
TEA (BLACK/GREEN)	08.00	شاي (أسود / أخضر)
COFFEE	11.00	قهوة
SPARKLING WATER	13.00	مياه فوارة
AERATED DRINKS	07.00	مشروبات غازية
(Coca Cola, Coca Cola-Light, Sprite Lemon, Sprite Zero, Thums Up, Fanta Orange, Ginger Ale)		(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)	05.00	مياه راكدة (صغير)

RABDI WITH TENDER COCONUT**ZAFRANI TEA**

*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.*



INDIAN CUISINE
G A Z E B O
CATERING SERVICES

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.

GAZEBOCATERING.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 ملبى لدى مطعم غازيبو، حيث يتولى فريق غازيبو الاهتمام بكل التفاصيل وأدقها، من تأمين المأكولات والمؤون داخل المبنى أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحمي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين اللاواني الفخارية وأدوات المائدة والزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

مطعم هندي

®

جاذب

الرحلة الملكية الهندية

DUBAI • SHARJAH • AJMAN
RAS AL KHAIMAH • ABU DHABI • AL AIN

info@gazebo.ae | www.gazebocatering.ae

DINE-IN | TAKE AWAY
CORPORATE ORDERS | OUTDOOR CATERING

All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)

