



APPETISERS

- Tamatar Dhaniya Shorba (V)** AED 44
A mildly spiced tomato soup flavoured with fresh coriander.
- Classic Samosa Selection** AED 54
Our timeless selection of curried lamb samosa and the ever-popular potato, green peas, cashew nut and raisin samosa.
- Aloo Matar Ki Tikki (V)** AED 54
Potato cutlets stuffed with green peas, seasoned with nutmeg and spices.
- Papdi Chaat (V)** AED 54
Deep-fried flour pastries with mashed potatoes, topped with sweetened yoghurt, mint and tamarind chutney. Served chilled.



KEBABS

- Tandoori Chicken Tikka** AED 90
Succulent boneless chicken, marinated overnight in yoghurt, ginger, garlic and spices. Yet another classic.
- Murg Malai Kebab** AED 90
Delectable boneless chicken breast, marinated in a creamy cheese and cashew nut paste with a touch of cardamom.
- Gosht Seekh Kebab** AED 90
Traditional minced lamb kebab flavoured with ginger, garlic, roasted cumin powder and coriander.
- Kerala Chilly Garlic Prawn** AED 150
Char-grilled Kerala tiger prawns with garlic and chilli.
- Tandoori Broccoli (V)** AED 69
Mildly spiced broccoli florets marinated in yoghurt, cheese and olive oil.
- Panner ka Soola (V)** AED 69
Tandoori shahslik of cottage cheese, green peppers, tomatoes and pineapple flavoured with mustard.



MAIN COURSE

- Murg Makhani (Butter Chicken)** AED 90
Classic chicken tikka in a tomato and cream gravy, flavoured with dry fenugreek leaves.
- Butter Chicken Masala** AED 85
Chicken tikka cooked with garam masala in a spicy onion and tomato gravy.
- Dhaniya Murg** AED 86
Chef's delicacy : Chicken cooked in a yoghurt and cashew nut gravy with fresh coriander.
- Muscat Gosht** AED 90
Boneless tender lamb cooked with clarified butter in a spicy, rich onion and tomato gravy.
- Prawn Masala** AED 101
Prawns cooked with red chillies in a spicy onion and tomato gravy.
- Subz Kehksha (V)** AED 62
Mixed vegetables cooked in a spicy makhani, onion and tomato gravy.
- Kadahi Paneer (V)** AED 71
Cottage cheese and green peppers in a spicy tomato and onion gravy.
- Palak Paneer (V)** AED 71
Cottage cheese in a spicy spinach gravy.
- Dal Makhani (V)** AED 71
Classic black lentils slow-cooked overnight with tomatoes, cream and butter.
- Dal Tadka (V)** AED 59
Yellow lentils tempered with onions, tomatoes and green chillies.



DESSERTS

- Gulab Jamun** AED 53
Classic milk reduction and cottage cheese dumplings served with 'rabri' (sweet milk reduction).
- Rasmalai** AED 53
A milk-based sweet dessert served cold with sweetened milk.
- Pistachio Kesar Kulfi** AED 53
Homemade indian ice cream made with reduced milk, pistachios and saffron.



BIRYANI & RICE

- Murg Biryani Awadh** AED 96
Boneless chicken cooked in true 'Awadhi style' with biryani rice, cardamom and saffron.
- Gosht Dum Biryani** AED 101
Tender lamb cooked with biryani rice, flavoured with cardamom and saffron.
- Subz Biryani (V)** AED 82
Fresh vegetables cooked with biryani rice, flavoured with cardamom and saffron.
- Choice of Palao Rice** AED 41
Vegetable / peas / mushroom / cumin

BREADS

- Naan** AED 18
Classic bread made from refined flour.
- Roti** AED 18
Bread made from whole-wheat flour.
- Roomali Roti** AED 18
- Stuffed Kulcha** AED 20
Bread made from refined flour, stuffed with a choice of: onion / potato.

SIDES

- Fresh Salad Tossed** AED 27
- French Fries** AED 31
- Plain Yoghurt** AED 20
- Cucumber Raita** AED 26

استمتع بعالم من النكهات



الأطباق الرئيسية

مورغ ماخاني (دجاج بالزبدة) 90 درهم
دجاج تكا كلاسيكي في صلصة الطماطم والكريمة مع أوراق الجلبة الجافة.

ماسالا الدجاج بالزبدة 85 درهم
دجاج تكا مطهو مع غرام ماسالا في صلصة البصل والطماطم الحارة.

دهانيا مورغ 86 درهم
من أطباق الشيف المميزة: دجاج مطهو في صلصة الزبادي والكاجو والكزبرة الطازجة.

غوشث مسقط 90 درهم
لحم ضأن مخلي طري مطهو بالزبدة المصفاة في صلصة البصل والطماطم الغنية الحارة.

ماسالا الروبيان 101 درهم
روبيان مطهو مع الفلفل الأحمر الحار في صلصة البصل والطماطم الحارة.

سوز كيهكيشا (ن) 62 درهم
تشكيلة من الخضروات مطهوه في صلصة ماخاني الحارة بالبصل والطماطم.

بانير كاداهي (ن) 71 درهم
جبنه قريش وفلفل أخضر في صلصة الطماطم والبصل الحارة.

بانير بالاك (ن) 71 درهم
جبنه قريش في صلصة السبانخ الحارة.

دال ماخاني (ن) 71 درهم
عدس أسود كلاسيكي محضر ليلاً ومطهو مع الطماطم والكريمة والزبدة.

دال تادكا (ن) 59 درهم
عدس أصفر مطهو مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر الحار.

المقبلات

شورية تاماتار دهانيا (ن) 44 درهم
شورية طماطم متوسطة التتبيل بنكهة الكزبرة الطازجة.

تشكيلة السمبوسك الكلاسيكية (ن) 54 درهم
تشكيلة الكلاسيكية من سمبوسك لحم الضأن المتبل بالكاري وسمبوسك البطاطا والبازلاء الخضراء والكاجو والزبيب الأكثر شعبية.

آلو ماتار كي تيكى (ن) 54 درهم
قطع بطاطا محشوة بالبازلاء الخضراء ومتبلة بجوزة الطيب والبهارات.

بابدي تشات (ن) 54 درهم
معجنات الدقيق المقلية مع البطاطا المهروسة، وطبقة من الزبادي المالح والنعناع وتشاتني التمر الهندي. تقدم باردة.



الكباب

دجاج تكا تندوري 90 درهم
دجاج مخلي طري يتنقع ليلة كاملة في الزبادي والزنجبيل والثوم والبهارات. وهو أيضاً من أطباقنا الكلاسيكية.

كباب مورغ مالي 90 درهم
صدور دجاج مخلية شهية متبلة بالجبنه الكريمة ومعجون الكاجو والقليل من الهيل.

كباب غوشث سيخ 90 درهم
كباب لحم ضأن مفروم على الطريقة التقليدية متبل بالزنجبيل والثوم ومسحوق الكمون المحمص والكزبرة.

روبيان كيرلا بالثوم والفلفل الحار 150 درهم
روبيان نمر كيرلا مشوي على الفحم ومتبل بالثوم والفلفل الحار.

بروكولي تندوري (ن) 69 درهم
زهيرات بروكولي متوسطة التتبيل تنقع في الزبادي والجبنه وزيت الزيتون.

بانير كا سولا (ن) 69 درهم
تندوري شاسليك محضر من الجبنه القريش والفلفل الأخضر والطماطم والأنناس ونكهة الخردل.

البرياني والأرز

مورغ برياني أواد 96 درهم
دجاج مخلي مطهو على طريقة الأوادي مع الأرز البرياني والهيل والزعفران.

غوشث دوم برياني 101 درهم
لحم ضأن طري مطهو مع الأرز البرياني ومتبل بالهيل والزعفران.

سوز برياني (ن) 82 درهم
خضروات طازجة مطهوه مع الأرز البرياني ومتبل بالهيل والزعفران.

اختيارك من أرز بلاو 41 درهم
خضروات \ بازلاء \ فطر \ كمون

الخبز

خبز نان 18 درهم
خبز كلاسيكي محضر من الدقيق المكرر.

خبز روتي 18 درهم
خبز محضر من دقيق القمح الكامل.

خبز رومالي روتي 18 درهم

خبز كولاتشا محشو 20 درهم
خبز محضر من الدقيق المكرر محشو باختيارك من البصل أو البطاطا.

الأطباق الجانبية

سلطة طازجة 27 درهم

بطاطا مقلية 31 درهم

بادي سادة 20 درهم

رايتا بالخيار 26 درهم



الحلويات

غولاب جامون 53 درهم
لفائف كلاسيكية بالجبنه القريش وصلصة الحليب المكثفة تقدم مع 'الرابري' (صلصة الحليب الحلو المكثفة).

راسمالي 53 درهم
حلوى شهية محضرة من الحليب تقدم باردة مع الحليب الفحلي.

كيسار كوافي بالفسق 53 درهم
آيس كريم هندي محلي الصنع محضر من صلصة الحليب المكثفة والفسق والزعفران.