



Shuruwaat - Appetizer

شوروات - المقبلات

Onion Bhajji (V) Crisp fried shredded onion in gram flour batter	AED 41	بهاجي البصل (ن) قطع بصل مقلية في صلصة الحمص بالبهارات
Aloo Papdi Chaat (V) Savoury crisp , spice potato, mint chutney, yoghurt and tamarind chutney	AED 43	آلو بابدي شات (ن) بطاطس بالبهارات وحلويات شهية مقرمشة مع صلصة النعناع ، لبن الروب ، تمر هندي
Bombay Bhel Puri (V) Puffed rice and gram flour Vermicelli, onion, potatoes, tamarind, mint chutney and "chaat" masala	AED 40	بومباي بهيل بوري (ن) أرز هندي منفوخ ومقرمش مع البصل ، البطاطس ، صلصة التمر الهندي والنعناع تخلط جيداً لنكهة شهية ورائحة
Dahi Bhalla (V) Lentil dumplings in seasoned yoghurt, with sweet and tangy chutney	AED 40	داهي بالان (ن) كرات عدس مقلية في الروب تعلوها صلصة الزنجبيل الجاف
Harra Bharra Salad (V) (H) ○ Fresh salad leaves with cucumber, tomatoes, onions and chilli	AED 39	سلطة هارا بهارا (ن) (ص) ○ أوراق خضار طازجة ، بصل أحمر وخيار
Samosa-te-Kachori Fried Potato and lentil parcel, yoghurt, tamarind and mint chutney	AED 55	ساموسا تي كاشوري بطاطس مقلية وكرات عدس ، روب ، صلصة التمر الهندي والنعناع
Samundari Pakora Fried prawn, squid and hamour in our special carom seed batter with mint chutney	AED 89	سامونداري باكورا روبيان مقلية ، حبار وسمك هامور مع الحبوب الخاصة وصلصة النعناع
Dhungarri Chooze Aur Badaam Ka Shorba (S) (N) Spiced chicken and almond broth	AED 39	شوربة دانجاري تشوز أور بادام كا (أ) (مك) يخنة الدجاج واللوز الصحية المتبلية
Tamater Aur Dhania Ka Shorba (V) (H) ○ Broth of tomato flavoured with fresh coriander	AED 35	شوربة تماثير أور دهانيا كا (ن) (ص) ○ يخنة طماطم بنكهة الكزبرة الطازجة
Dal Aur Jeera Ka Shorba (V) (H) ○ Yellow lentil soup with cumin and lime	AED 35	شوربة دال أور جيرا كا (ن) (ص) ○ شوربة عدس أصفر مع الكمون والليمون

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (أ) حار
○ مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics ○



Tandoor - Tawa

تندور - تاوا

Tulsi Malaai Kebeb (N)(H) Chicken cubes with basil, cooked in tandoor	AED 66	كباب تولسي مالاي (مك) (ص) مكعبات لحم الدجاج مع الريحان، مطوية في التندور
Bhatti Ka Murgh (S) Tandoori baby chicken marinated Punjabi style	AED 72	بهاتي كا مورج (ا) دجاج صغير تاندوري متبل على الطريقة البنجابية
Murgh Tikka Chicken leg with chili, garlic and yoghurt	AED 70	مورج تكا أفخاذ دجاج مع الفلفل الحار والثوم والروب
Murgh Mirch Masala (S) 🌶️ Boneless chicken legs - chilli flakes, fenugreek, turmeric and mace	AED 66	دجاج ميرش مسالا (ا) أفخاذ دجاج مسحبة متبلية برقائق الفلفل الأحمر ، الحلبة ، الكركم وتابل ميس
Khatti Pudina Chaamp (S) Tandoor cooked lamb chops marinated in fresh mint, crushed pepper and mustard oil	AED 75	كاتي بودينا تشامب (ا) ريش ضاني تاندوري متبلية بالنعناع الطازج والفلفل المطحون وزيت الخردل
Seekh Kebab 🌶️ Minced lamb blended with garlic and garam masala	AED 73	سيخ كباب لحم ضاني مفروم مخلوط مع الثوم وجارام مسالا
Ajwaini Mahi Tikka Hammour cubes - hint of carom seed, cooked in tandoor	AED 73	أجويني ماهي تكا قطع سمك الهامور قليل من حبوب الكاروم مطهو في التندور
Luthf - e - Dariyah 🌶️ Tiger prawns in red chilli paste, crushed pepper, fennel seed and fried garlic, cooked in tandoor.	AED 108	لوثيف إي داريه روبيان تايجر في عجينة الفلفل الأحمر الحار والفلفل المطحون بذور الشمر وثوم مجفف تطهى في التندور
Achhari Paneer Tikka (N) Cottage cheese cubes with Indian five pickling spices, mustard oil and yoghurt, and cooked in tandoor	AED 57	أشاري بانير تكا (مك) مكعبات الجبن متبلية بخمسة بهارات هندية ، زيت الخردل والروب تطهى في فرن التندور

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (ا) حار 🌶️
مناسب لمرضى السكري 🍷

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy 🌶️
Suitable for diabetics 🍷



Tandoor - Tawa

تندور - تاوا

Hara Kabab (N) (V)

Spinach patties stuffed with cashew nuts and cheese cooked on griddle

AED 53

حارة كباب (مك) (ن)

فطائر سبانخ صغيرة محشوة بالكاشيو وجبن مخبوز على الصاج

Dum Ke Nazerane (S) (N) (V)

Cottage cheese rolls with assorted fresh vegetables, dipped in creamy saffron batter

AED 61

دوم كي نازرين (أ) (مك) (ن)

لفائف الجبن مع خضراوات طازجة مشكلة مغموسة في عجينة الزعفران الدسمة

Masala Kebab Samplers

نماذج كباب مسالا

A selection of three kebabs from our menu, accompanied with bread

تشكيلة من ثلاثة أنواع من الكباب من قائمة طعامنا مصحوبة بالخبز

Non-vegetarian kebab selection

AED 155

تشكيلة الكباب لغير النباتيين

Vegetarian kebab selection

AED 135

تشكيلة الكباب للنباتيين

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (أ) حار
مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics



Curry الكارى

- Murgh Makhni (N)** AED 70 **مورج ماخني (مك)**
Chicken tikka cooked in tomato gravy with dried fenugreek leaves and cream
قطع دجاج تكا تطهى في صلصة الطماطم بنكهة أوراق الحلبة المجففة مغطاة بالكريمة
- Kacchi Mirch Ka Murg (N)** AED 72 **كاتشي ميريش مورج (مك)**
Tandoori chicken tikka cooked in tomato onion Masala, fresh green chillies and dried fenugreek leaves
دجاج تكا تاندوري مطهو في الطماطم والبصل مسالا ، فلفل أخضر حار طازج وأوراق الحلبة الجافة
- Gosht Vindaloo** AED 75 **غوشت فيندالوو**
Hot dish from Goa, made with lamb, coconut vinegar and lots of hot red chili pepper
طبق ساخن من جوا ، مكون من اللحم الضاني وجوز الهند والخل والكثير من الفلفل الأحمر الحار
- Gosht Balti Masala** AED 72 **غوشت بالتي مسالا**
Hot and spicy lamb dish made with traditional balti spices
طبق لحم ضاني ساخن وحار تم تحضيره باستخدام بهارات بالتي التقليدية
- Kofta Narghisi (N)** AED 72 **كفتة نارغيشي (مك)**
Minced lamb wrapped over egg simmered in a mild onion and tomato gravy
لحم ضاني متبل مفلوف حول بيض مطبوخ في صلصة الطماطم والبصل
- Dum Ki Raan** AED 143 **دوم كي ران**
Leg of lamb with malt vinegar, ginger, garlic, red chilli and royal cumin slow braised in oven and finished over glowing charcoal
فخذة ضاني مع الخل والزنجبيل والثوم والفلفل الأحمر الحار والكومن الملكي مطهوه ببطء في الفرن ومشوية على الفحم
- Meen Moilee** AED 79 **مين مويلي**
Hamour fish in gravy of coconut milk, flavoured with curry leaves
سمك هامور في صلصة حليب جوز الهند بنكهة أوراق الكاري
- Bhuna Jhinga** AED 106 **بهونا جينجا**
Prawns pan seared and cooked in home-style gravy with a blend of 'bhuna' masalas
روبيان مقلي ومطهو صلصة على الطريقة المنزلية مع مزيج من البهونا مسالا
- Subz Abir (V) (H)** AED 59 **سوبز أبير (ن) (ص)**
Our version of palak paneer, home made cottage cheese in spinach gravy
بالاك بانير محضر على طريقتنا الخاصة ، جبن منزلي مطهو في صلصة الجبن والسبانخ

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (ا) حار
مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics



Curry الكاري

Kehkashan (N) (V) Mélange of fresh vegetables with cumin and whole red chili in a pomegranate gravy	AED 53	كياهكاشان (مك) (ن) قطع خضار طازجة مع الكمون وفلفل أحمر كامل في صلصة الرمان
Hing Dhania Aloo (V) (H) New potatoes tossed with fresh coriander, white pepper and asafoetida	AED 53	هينج دهانيا (ن) (ص) بطاطس جديدة مقلبة مع الكزبرة الطازجة والفلفل الأبيض واسافويتيدا
Dhuawe Wala Baigan Bharta (V) (H) Smoked aubergine cooked with green peas	AED 55	دهاوي والا بايجان باراتا (ن) (ص) بادنجان مدخن مطهو مع البازيلاء الخضراء
Lababdar Makkai, Khumb Aur Mattar (S) (N) (V) Combination of mushroom, sweet corn and green pea tossed in mild curry	AED 53	لبابدار ماکاي ، کومب اور ماتار (ا) (مك) (ن) خليط من الفطر والذرة الحلوة والبازيلاء الخضراء مقلبة في الكاري المعتدل
Subz Kadhai Paneer (N) (V) Cottage cheese with onion, bell pepper and tomato in tangy kadhai masala	AED 55	سویز نازوکی بانیر (مك) (ن) جبن مع بصل ، فلفل رومي أخضر وطماطم في صلصة تانجي كادهاي مسالا
Dal Masala (S) (V) Black lentils, tomatoes, ginger and garlic simmered overnight on charcoal. Served with butter	AED 48	دال مسالا (ا) (ن) عدس أسود ، طماطم ، زنجبيل وثوم توضع طوال الليل على الفحم وتقدم مع الزبد
Dal Tadka (V) (H) Yellow lentils cooked home-style	AED 41	دال تادکا (ن) (ص) عدس أصفر مطهو على الطريقة المنزلية

Masala Curry Samplers

عينات كاري مسالا

Selection of any three of our curries accompanied with rice or bread		تشکيلة من ثلاث من أنواع الكاري الخاصة بنا مع الأرز أو الخبز
Non-vegetarian selection	AED 135	تشکيلة لغير النباتيين
Vegetarian selection	AED 99	تشکيلة للنباتيين

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (ا) حار
مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics



Rice and Biryani

الأرز والبرياني

Chooze Biryani (S) Marinated spring chicken cooked with basmati rice in a sealed pot, covered with "purdah" and finished on Dum	AED 77	خوز برياني (أ) دجاج الربيع المتبل مطهو مع الأرز البسمتي في طبق سلطة مغطى ببورده ويطهى على الدوم
Biryani Tajwar lamb with Indian spices, layered with basmati rice, drizzled with saffron and cooked on "Dum"	AED 79	برياني تاجوار لحم ضاني مع التوابل ذو الطبقات مع بالأرز البسمتي ، مع رشات من الزعفران ومطهو على الدوم
Subz Chilman Biryani (V) Mixed Vegetables marinated with hung yoghurt, yellow chilli powder, brown onion, saffron and cooked with basmati rice	AED 59	سويز شيلمان برياني (ن) خضراوات مشكلة متبلّة مع الروب ، مسحوق الفلفل الأصفر الحار ، بصل بني ، زعفران ، مطهو مع الأرز البسمتي
Kaju Matter Ka Pulao Basmati rice cooked with cashew nuts and green peas	AED 50	كاجو ماتار كا بولاو أرز بسمتي مطهو مع الكاشيو والبازيلاء الخضراء
Sada Chawal (V) (H) ○ Steamed Basmati rice	AED 30	سادا شوال (ن) (ص) ○ على البخار الأرز البسمتي

Roti - Bread

روتي /خبز

Plain Naan/Garlic Naan/ Butter Naan / Cheese Naan	AED 15	خبز نان سادة/خبز نان بالثوم/خبز نان بالزبد/خبز نان بالجبن
Onion Kulcha (V)	AED 17	كولشا بالبصل (ن)
Laccha Paratha / Pudina Paratha (V)	AED 15	لاكشا باراتا (ن)
Tandoori Roti (V) ○	AED 13	تاندوري باراتا (ن) ○
Roomali Roti (V) ○	AED 15	رومالي روتي (ن) ○
Zaituni Kulcha (S)(V)(H) ○ Tandoori bread with chopped pitted olives	AED 20	زيتوني كولشا (أ) (ن) (ص) ○ خبز تاندوري مع قطع الزيتون الصغيرة
Naan-e-Peshawar (N)(S) (V) Naan stuffed with sultanas, almonds and cashew nut drizzled with saffron and cooked in tandoor	AED 20	نان - إي - بيشاور (مك) (أ) (ن) نان محشو بالسلتاناس واللوز والكاشيو مع رشة الزعفران ومطهوه على التندور

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (أ) حار
○ مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics ○



Raita - Yoghurt

رايتا / روب

- Milajula Subz Raita (V)** ○ AED 31 **ميلاجولا سوبز رايتا (ن)** ○
Churned yoghurt with diced onion, cucumber and tomato
زبادي مخفوق مع مكعبات البصل والخيار والطماطم
- Khajjur Aur Akhrot Ka Raita (S) (N) (V)** AED 32 **خاجور اور اخروت رايتا (ن) (مك) (ن)**
Seasoned yoghurt with local dates and walnut
روب موسمي مع تمر محلي والجوز
- Lauki Aur Bhune Jeera Ka Raita (S) (V) (H)** ○ AED 31 **لوكي اور بهوني جيرا كا رايتا (ن) (ص)** ○
Home style bottle gourd and roasted cumin, chopped green chili, crushed pepper mixed with churned yoghurt.
قرع وكمون مشوي على الطريقة المنزلية ومقطع ، فلفل أخضر حار ، فلفل مسحوق مخلوط مع روب مخفوق

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (ا) حار
○ مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
○ Suitable for diabetics



Meetha - Dessert

ميثا - الحلويات

Rasmalai (N) Home made cottage cheese dumplings poached in sugar syrup and served with reduced saffron flavored milk spiked with pistachio	AED 36	راسمالي (مك) كرات جبن محضرة على الطريقة المنزلية تسلق بشراب السكر وتقدم مع حليب قليل الدسم بنكهة الزعفران مع الفستق
Gulab Jamun (N) Dumplings of reduced milk, deep fried and served in rose flavored sugar syrup garnished with pistachio	AED 34	جلاّب جامون (مك) زلاّببة بالحليب قليل الدسم تقلى بعمق وتقدم بشراب السكر بنكهة الورد وتزين بالفستق
Gajar Halwa (N) Home style carrot halwa enriched with sultanas, pistachio and sliced almonds	AED 37	جاچار حلاوة (مك) حلاوة الجزر على الطريقة المنزلية مع زبيب سلطانه والفستق واللوز المقطع
Malai Ka Sancha (N) Kulfi malai, mango or 'chikoo' set in earthen pot	AED 42	ملاي كا سانشا (مك) كولفي مالي ، مانجو "شيكو" في وعاء خزفي
Gulab Jamun Cheese Cake (S) Baked cheese cake layered with fried cottage cheese dumplings	AED 40	تورية جبن جلاّب جامون (أ) تورته جبن عبارة عن طبقات مع قطع الجبن المقالية
Sliced Seasonal Fresh Fruit	AED 58	شرايح فاكهة الموسم

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (أ) حار
مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics



Tasting Menu

قائمة التذوق
(Per person)
(السعر للشخص)
AED 250

Cumin

Dahi Bhalla (V)

Fried lentil dumplings
with roasted cumin, yoghurt,
sweet and tangy chutneys

كمون

داهي بهالا (ن)

كرات عدس مشوية في روب بالكمون مع
صلصات حلوة منعشة

Mint

Bombay Bhel Puri (V)

Puffed rice, gram flour
Vermicelli, onion, potatoes,
tamarind and mint chutney

نعناع

بومباي بهيل بوري (ن)

أرز منفوخ مع شعيرية جرام بالبصل ،
صلصة تمر هندي ونعناع

Black Pepper

Murgh Kali Mirch Shorba

A broth of chicken, flavoured
with crushed black pepper

فلفل أسود

شوربة مورغ كالي ميرش

حساء دجاج مع نكهة الفلفل الأسود

Basil

Tulsi Malaai Kebab (N) (H)

Chicken breast, basil, cheese
cooked in tandoor

ريحان

كباب تولسي ملاي (مك) (ص)

صدر دجاج مع ريحان ، جبن مطهو على
التندور

Garlic

Jhinga Lahsooni

Tiger prawns marinated in lime
juice, ginger and fried garlic,
cooked in tandoor

الثوم

جهينجا لاهسوني

روبيان تايجر متبل بعصير الليمون
والزنجبيل والثوم المقلي مطهوه على التندور

Red Chilli

Gosht Vindaloo

Hot dish from Goa, made
with coconut vinegar and lots of
hot red chili pepper

فلفل أحمر حار

غوشت فيندالو

طبق ساخن من جوا ، مصنوع من مع جوز
الهند والخل والكثير من الفلفل الأحمر الحار

Curry Leaf

Meen Moilee

Hamour fish in gravy of coconut
milk, flavoured with curry leaves

أوراق الكاري

مين مويلي

سمك هامور في حليب مع نكهة أوراق
الكاري

**Accompanied with rice
and bread**

مصحوباً بالأرز والخبز

Saffron and Cardamom

Fire and Ice combination of kulfi
and carrot halwa

زعفران والهيل

مزيج من الساخن والبارد من كولفي وحلاوة
جزر

Masala

Indian special spiced tea

مسالا

شاي بالتوابل الهندية الخاصة

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة
مكسرات (مك) نباتي (ن) خيار صحي (ص) أطباق خاصة (ا) حار
مناسب لمرضى السكري

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge
Contains Nuts (N) Vegetarian (V) Healthy Option (H) Signature dish (S) Spicy
Suitable for diabetics