



Jashan

the taste of India

MENU





— ❁ — ❁ — ❁ — ❁ — ❁ —

The ancient tradition of dum cooking came to its own in 18th century Awadh. His Kingdom in the grip of famine, Nawab Asaf-ud-Daulah, initiated a “food for work” program employing thousands in the construction of the exquisite Bara Imambara. Large cauldrons were filled with rice, meat, vegetables and spices, and sealed to make a simple, one dish meal that was available to workers day and night. Then one day, the Nawab caught a whiff of the aromas emanating from a cauldron and royal kitchen was ordered to serve the dish. 200 years later chef's, who were from the family of the chefs of the great Nawab unearthed the secret of the unique flavors of dum & frontier cuisines. At Jashan, we are not just a cuisine but an experience that goes beyond the mere satisfaction of appetite to the realm of sensuality. An evocative presentation of aromas, flavours and textures.

— ❁ — ❁ — ❁ — ❁ — ❁ —

الشوربات SOUPS


BHUNE TAMATAR AUR TULSI KA SHORBA  **BD 2.200**
smoky tomato broth flavoured with fresh
garden basil


بهون تاماتر اور تولسي كا شوربا 
مرق الطماطم المدخن بنكهة الريحان الطازج

MURGH MAKKAI KA RAAB **BD 2.200**
chicken with crushed corn kernel flavoured
with fresh coriander


مورغ ماكني كا راب
دجاج مع حبات الذرة المطحونة بنكهة الكزبرة
الطازجة

اطباق جانبية SIDE DISHES

GREEN SALAD  **BD 1.500**
slices of cucumber, carrot, onion, tomato
served with lime and chillies

مورغ ماكني كا رابسلطة خضراء 
شرائح الخيار، الجزر، البصل، الطماطم، تقدم مع
الليمون والفلفل


CHAATS FROM STREETS OF DELHI  **BD 1.500**
papdi chaat | dahi bhalla | stuffed goll gappas
| pakodas | samosa chaat

شات من شوارع دلهي 
بابدي شات | داهي بهالا | جولجابس بالحشوة |
باكوداس | ساموسا شات


YOUR CHOICE OF RAITA  **BD 1.500**
vegetables | cucumber | boondi

إختيارك من الرايتا 
خضروات | خيار | دقيق الحمص

MASALA PAPAD  **BD 1.500**
fried papadums with topping of onion,
tomato, lemon juice and fresh coriander

ماسالا باباد 
البوبادوم المقلي مع البصل والطماطم وعصير
الليمون والكزبرة الطازجة

 - VEGETARIAN

 - نباتي

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥% ضريبة القيمة المضافة، ١٠% رسوم الخدمة و٥% ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy



Although legend has it that kebab stormed the subcontinent riding alongside the nomads of Central Asia, this is not strictly true. Their passion for hunting had already established a fine palate for meat cooked over an open fire amongst the royal and nobility.

الكباب والتندور KEBABS & TANDOORI

TANDOORI HARIYALI JHINGA

tiger prawns marinated in green spicy masala and cooked in clay oven

BD 6.700

تندوري هاريالي جينغا

ريان (حجم كبير) بتتبيلة الماسالا الخضراء الحارة
يحضر في فرن التندور

AMRITSARI MACCHI TIKKA

marinated cubes of fish flavoured with crushed carom seeds cooked in clay oven

BD 4.500

أمريتسالي تكة ماتشي

قطع السمك المتبل بنكهة حبوب الكاروم المطحونة، تحضر بفرن التندور

JASHAN NON VEG PLATTER

consists of four scrumptious kebab tandoori hariyali jhinga, amritsari macchi tikka, murgh malai kebab and lamb seekh kebab

BD 8.900

طبق تندوري جاشان غير نباتي

يقدم مع أربعة أصناف من كباب تندوري هاريالي الريان،
أمريتسالي تكة ماتشي، مورغ مالاي كباب وسيخ لحمه الضأن كباب

BHATTI KA MURGH

succulent morsels of marinated chicken finished in clay oven

BD 4.300

بهاتي كا مورغ

قطع الدجاج الطرية بالتتبيلة الخاصة تحضر
بفرن التندور

MURGH MALAI KEBAB

chicken marinated with yoghurt, cream and Indian spices cooked in clay oven

BD 4.300

مورغ مالاي كباب

دجاج بتتبيلة الزبادي والكريمة مع التوابل، تحضر
بفرن التندور

MULAYAM SEEKH KEBAB

minced lamb blended with ginger, garlic, coriander and spices skewered and cooked in clay oven

BD 4.700

مولاييم سيخ كباب

لحمه الضأن المفرومة المشوية على مع الزنجبيل،
الثوم، التوابل والكزبرة و تحضر بفرن التندور

JASHAN VEG PLATER

consists of four mouthwatering kebab paneer tikka, dahi ke kebab, aloo moti tikki and subz mave ki seekh

BD 7.900

طبق جاشان النباتي

يقدم مع أربعة أصناف من كباب جبنة البانيير
تكة، داني كي كباب، ألو موتي تكة وسبز مافي
كي سيخ

KASTOORI PANEER TIKKA

cubes of cottage cheese marinated with Indian spices and crushed fenugreek cooked in clay oven

BD 4.500

كاتسوري بانير تكة

مكعبات جبنة الماعز بتتبيلة البهارات الهندية
والحلبة المطحونة، تحضر بفرن التندور

SUBZ AUR MAVE KI SEEKH

minced seasonal vegetable skewers spiced with home made grounded spices and khoya

BD 3.000

سبز أور مافي كي سيخ

أسيخ الخضروات الموسمية المفرومة، تحضر
مع التوابل الطازجة ورغوة الحليب

DAHI KE KEBAB

chef special yoghurt and bellpepper stuffed crunchy puff

BD 3.500

داهي كي كباب

عجينة الباف المقرمشة بحشوة الزبادي والفليفلة



- VEGETARIAN



- نباتي

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy



— — — — —

The chicken is usually cooked in a tandoor (traditional clay oven), but may be grilled, roasted, or pan-fried. It is served in a mild curry sauce that includes butter. The sauce is a tomato and onion-based sauce that is simmered until smooth and much of the water has evaporated. There are many variations on the composition and spicing of the sauce, which is sieved so that it is finally velvety smooth. Spices may include cardamom, cumin, cloves, cinnamon, coriander, pepper, garam masala and fenugreek (Punjabi/Hindi: kasuri methi). Cream may be used in the sauce or as a garnish. Cashew paste may be used as a thickener and is finally garnished with coriander.

— — — — —

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

FISH TIKKA MASALA

two way cooked fish tossed with fresh onion and tomato flavored with fresh coriander

BD 4.900

سمك تكة ماسالا

سمك يحضر مع البصل الطازج بتتبيلة الطماطم والكزبرة الطازجة

MURGH BEMISAL

char-grilled chicken cooked with rich onion and tomato gravy

BD 4.900

مورغ بيميسال

دجاج مشوي على الفحم، يقدم مع الصلصة الغنية بالبصل والطماطم

PESHAWARI MURGH

char-grilled chicken in rich brown gravy spiced with kashmiri chilly and nuts

BD 4.900

بيشاورى مورغ

دجاج مشوي على الفحم، يقدم مع الصلصة البنية الغنية بالفلفل الكشميري والمكسرات

CHOOZA KHAS MAKHANI

char-grilled chicken with spices finished with butter in rich tomato gravy

BD 4.900

كوزا كهاس ماكني

دجاج مشوي على الفحم مع البهارات والزبدة، يقدم مع صلصة الطماطم الغنية

MUTTON ROGAN JOSH

traditional kashmiri lamb preparation flavoured with cardamom and cinnamon

BD 4.900

روجان غوش اللحمية

لحمة الضأن المحضرة على الطريقة الكشميرية التقليدية بنكهة الهيل والقرفة

SAAG GOSHT

lamb cooked with onion, tomatoes, fresh spinach and Indian spices

BD 4.900

ساغ غوشت

لحمة الضأن المحضرة مع البصل، الطماطم، السبانخ الطازجة والتوابل الهندية

PANEER SPRING ONION MASALA

cottage cheese cooked with tomato, spring onion and spices

BD 4.700

ماسالا جبنة البانير مع البصل الأخضر

جبنة الماعز تحضر مع الطماطم، البصل الأخضر والبهارات

KADAI PANEER

cottage cheese cooked with tomato, bell peppers and spices

BD 4.700

كاداي بانير

جبنة الماعز تحضر مع الطماطم، الفليفلة والبهارات

DUM ADRAKI ALOO GOBI MUTTER

baby potatoes with cauliflower, green peas, ginger and spices

BD 3.500

دام أدراكي آلو غوبي ماتر

بطاطس صغيرة مع القرنبيط، البازلاء الخضراء، الزنجبيل والبهارات

SUBZ NIZAMI HANDI

mushroom, green peas, baby potato, spinach and cauliflower cooked in rich gravy and finished with fresh dill and butter

BD 3.700


سبز نيزامي هاندي

الفطر، البازلاء الخضراء، البطاطس الصغيرة مع السبانخ والقرنبيط، تحضر بالصلصة الغنية مع الشبنت والزبدة

نباتي - VEGETARIAN

نباتي -

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ١٠٪ رسوم الخدمة و٥٪ ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy

A wooden table with a rustic, weathered texture. On the left, a large, round, terracotta bowl is filled with biryani, topped with a piece of naan. To the right, a metal bowl contains white raita with green herbs and red spices. In the background, there are small white bowls of spices, a green chili, and a spoon with red powder.

❖ ————— ❖
Biryani, which means fried before cooking, was brought to India by Timur the Lame in the 14th century. Gradually the humble rice dish made its way to the shahi bawarchikhanas, where it combined with the Indian pulao to transform into stately biryani. A wonderful aromatic preparation where each grain of the finest long-grain basmati rice sings its individual fragrant song.
❖ ————— ❖

دال DAL

DAL JASHAN

slow cooked black lentil simmered overnight enriched with butter and cream

BD 4.300

دال جاشان

العدس الاسود المحضر ببطء مع الزبدة والكريمة

DAL TADKA

yellow lentils with fresh tempering of garlic, onion and tomato

BD 4.300

دال تادكا

العدس الأصفر يحضر مع تقليّة الثوم والبصل والطماطم

بسمتي خزانة BASMATI KA KHAZANA

JHINGA BIRYANI

prawns and basmati rice cooked with biryani masala

BD 5.900

جينغا برياني

أرز بسمتي مع الربيان محضر مع ماسالا البرياني

MURGH DUM NAWABI BIRYANI

basmati rice & morsels of chicken cooked with chef special laknavi grounded spices

BD 4.500

مورغ دام نوابي برياني

أرز بسمتي مع قطع الدجاج المحضر مع توابل الشيف الخاصة

DUM GOSHT KI BIRYANI

mouth melting chunks of lamb cooked together with aromatic basmati rice

BD 5.300

دام غوشت كي برياني

قطع من لحم الضأن المحضر مع أرز بسمتي العطري

SUBZ DUM BIRYANI

vegetable and basmati rice cooked on dum

BD 3.500

سبز دام برياني

أرز بسمتي بالخضراوات المحضر بالبهار

JEERA RICE

aromatic basmati rice tempered with cumin

BD 2.700

أرز جيرا

أرز بسمتي عطري مخفف بالكُمون

STEAMED RICE

plain basmati rice

BD 2.200

أرز على البخار

أرز بسمتي أبيض



- VEGETARIAN



- نباتي

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ١٠٪ رسوم الخدمة و٥٪ ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy



❁ ————— ❁

The gajar ka halwa was first introduced during the Mughal period and the name originates from the Arabic word "halwa", which means "sweet" and it is made from carrot so that it is known as gajar ka halwa. It is strongly associated with Punjab but it is not clear whether it originated there. Gajar ka halwa originally contained carrots, milk and ghee but nowadays includes many other ingredients like mava (khoya).

❁ ————— ❁

روتیان / داوت ای شاهي ROTIYAN / DAWAT E SHAHI

TANDOORI ROTI

whole wheat flour bread plain/butter

BD 1.000

تندوري روتي

دقيق قمح كامل عادي / زبدة

NAAN

garlic | butter | plain | cheese

BD 1.200

نان

الثوم | زبدة | عادي | الجبن

PARATHA

multi layered whole wheat bread with options of plain | mint | carom | fenugreek | chilli

BD 1.200

باراتا

خبز القمح الكامل متعدد الطبقات مع خيارات من العادي | النعناع | الكروم | الحلبة | الفلفل

KULCHA

stuffed refined flour bread with options of plain | potato | onion | cheese

BD 1.200

كولجا

خبز دقيق محشي مع خيارات من العادي | البطاطس | البصل | الجبن

الحلويات DESSERTS

SHAHAD E JAAM

golden fried dumplings of cottage cheese and khoya dipped into saffron sugar syrup

BD 2.200

شهاد إي جام

عجينة الجبنة الذهبية مقلية محضرة مع رغوة الحليب مغمسة في شراب السكر والزعفران

KULFI FALOODA

creamy saffron and pistachio kulfi served with glass noodles and herbal syrup

BD 2.400

كولفي فالودا

كولفي بكريمة الزعفران والفستق يقدم مع الشعيرية الرقيقة والشراب بالأعشاب

GAJAR KA HALWA

authentic hot carrot fudge finished with reduced milk and dry nuts

BD 2.200


جاجار حلوى

حلوى الفلفل الحار الأصلي مع الحليب المخفوق والمكسرات الجافة

نباتي - VEGETARIAN

نباتي -

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، ١٠٪ رسوم الخدمة و٥٪ ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy



Savour the authentic taste of Indian cuisine at Jashan with live music and a wide variety of traditional recipes reflecting the diversity of India.

A rich variety of Indian flavours and dishes are prepared in our glass enclosed show kitchen allowing you to watch your meals being prepared by our speciality chefs in the tandoor oven. Showcasing the culinary spirit of Lucknowi, Awadhi and Hyderabadi cuisine, the restaurant also specialises in regional desserts and chaats.

We source ingredients from all over the Indian sub-continent and hand mix the perfect spice combination in our kitchen to bring you a sensory journey through India's culinary delights. An inspired beverage menu allows you to match your meal with your choice of drink and further enhance your dining experience.



المشروبات الخفيفة SOFT BEVERAGES

FRESH JUICES
orange | pineapple | watermelon

BD 3.000

العصائر الطازجة
البرتقال | الأناناس | البطيخ

LASSI
salted | sweet | plain | masala

BD 1.500

لاسي
حلو / مالح / سادة / ماسالا

STILL WATER
Aqua panna small
Aqua panna large

BD 1.500
BD 2.500

المياه المعدنية
أكوابنا صغير
أكوابنا كبير

SPARKLING WATER
San pellegrino small
San pellegrino large

BD 1.500
BD 2.250

مياه فوارة
سان بيليجرينو الصغيرة
سان بيليجرينو كبيرة

AERATED BEVERAGES
coke | diet coke | ginger ale | sprite | soda |
tonic water

BD 1.450

المشروبات الغازية
كولا | كولا دايت | مشروب الزنجبيل | سبرايت | صودا
| ماء تونيك

DILMAH TEA SELECTION

BD 2.400

إختيارك من الشاي ديلما

CLASSIC COFFEE SELECTION

BD 2.400

إختيارك من القهوة الكلاسيكية

المشروبات الخفيفة MOCKTAILS

LEMON WITH MINT
lime juice, mint leaves & simple syrup

BD 3.000

ليمون بالنعناع
عصير الليمون، أوراق النعناع مع الشراب المحلى

NEW AGE JAL JEERA
pineapple juice, lime juice & jal jeera mix

BD 3.000

جال جيرا مبتكر
عصير الأناناس، عصير الليمون مع تشكيلة الجال جيرا

ORANGE DELIGHT
orange juice, mint leaves topped with
sweet carbonated water

BD 3.000

البرتقال الصحي
عصير البرتقال، أوراق النعناع مع مياه غازية

BERRY COOLER
berries & lime juice topped
with carbonated water

BD 3.000

التوت المنعش
تشكيلة من التوت مع عصير الليمون مع مياه غازية

الكوكتيلات COCKTAILS

SCREWDRIVER
vodka & orange juice

BD 5.000

سكرودرايفر
فودكا مع عصير البرتقال

CUBA LIBRE
dark rum, lime juice topped with cola

BD 5.000

كوبا ليبري
رهم أسود، عصير ليمون مع كولا

TEQUILA SUNRISE
tequila, orange juice & grenadine syrup

BD 5.000

تيكيلا سنرايس
تيكيلا، عصير البرتقال مع شراب الرمان

WHISKY SOUR
whisky, sweet & sour

BD 5.000

ويسكي ساور
ويسكي، خلو وحامض

بيرة BEERS

BOTTLE BEERS

BD 4.000

زجاجة بيرة

مشروبات روحية SPIRITS

HOUSE VODKA

BD 3.550

فودكا

PREMIUM VODKA

BD 6.000

فودكا بريميوم

HOUSE WHISKY

BD 3.550

ويسكي

PREMIUM WHISKY

BD 6.000

ويسكي بريميوم

MALT WISHKY

BD 7.500

ويسكي مالت

RUM WHITE / DARK

BD 3.550

رهم أبيض / أسود

HOUSE GIN

BD 3.550

جين

PREMIUM GIN

BD 4.650

جين بريميوم

COGNAC VS

BD 6.000

كونياك في اس

COGNAC VSOP

BD 8.500

كونياك في اس او بي

يرجى إعلام فريق خدمة المطعم في حال وجود أي حساسية تجاه أطعمة معينة. جميع الاسعار بالدينار البحريني شاملة ٥% ضريبة القيمة المضافة، ١٠% رسوم الخدمة و٥% ضريبة الحكومة.
Please notify our associates before ordering in case of any food allergy. All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT, 10% service charge and 5% government levy