

MAUSAM

مع "موسم"، سوف نصطحبكم في رحلة استثنائية عبر فصول الهند المتجددة، ونكهاتها الغنية، واحتفالاتها المبهجة. فكما تتبدل فصول السنة، تتطور قائمة الطعام لدينا لتعكس تراثاً عريقاً يعبر عن تنوع المطبخ الهندي وأصالته. أطباقنا ستأسر حواسكم بالألوان المشرقة، والتوابل العطرة، ومذاقات تعكس روح الهند الحقيقية، مع ضيافة تفوق التوقعات ولحظات تبقى في الذاكرة.

Discover Mausam, a dining journey through India's seasons, flavours, and festivals. Inspired by the ever-changing beauty of nature, our menu evolves, bringing to life the rich, diverse heritage of the cuisine. With each bite, immerse yourself in the vibrant colours, fragrant spices, and the soul of India, offering an experience that transcends the ordinary.

MAUSAM

CHAATS & SALADS

Dahi Bhalla & Cassava Chaat (D)

Lentil dumplings, toasted cumin, Tamarind, crispy cassava

50

Samosa Chole (D/G)

Vegetable samosa, white peas curry, mint chutney, yogurt

50

Delhi Aloo Tikki (D) 🌱

Pan fried potato cutlets, Punjabi chole, coriander, ginger chutney

50

Raj Kachori (D/G)

Crispy poori, white peas, masala, sweet yogurt, Tamarind chutney

50

Murgh Tikka Papdi (D/G/M)

Coal smoked chicken morsels, crispy papdi, sev, pomegranate

55

Hydroponic Greens (VE)

Mixed leaves, orange segments, fresh mango, avocado

45

Kachumber Salad (VE)

Fresh tomatoes and cucumber, black salt, crispy bread and lemon

35

السلطات والتشات

داهي بهالا وكسافا تشات (أ)

قطائر العدس، كمون محمص، تمر هندي، كسافا مقرمشة

سمبوسة تشول (أ/غ)

سمبوسة نباتية، كاري البازلاء البيضاء، صلصة التناغ، لبن زبادي

دلهي ألو تيكّي (أ)

شحات بطاطس مقلية، بنجاي تشول، كزبرة، صلصة الزنجبيل

راج كاشوري (أ/غ)

بوري مقرمش، بازلاء بيضاء، ماسالا، زبادي حلو، صلصة التمر الهندي

مورغ تكا بابدي (أ/غ/خ)

دجاج مدخن بالفحم، بابدي مقرمش، مقرمشات سيّ، رمان

خضار هيدرونيك (أ/ن)

أوراق خضراء مشكّلة، شرائح برتقال، مانجو طازج، أفوكادو

سلطة كاتشومبر (ن)

طماطم طازجة وخيار، ملح أسود، خبز مقرمش وليمون

SHORBA

Tomato Rassa (D/G)

UAE Grown tomatoes, fresh herbs, crispy naan croutons

50

Chicken Gucchi Shorba (D/G) 🌱

Morels and chicken soup, porcini dust

55

الشوربات

طماطم راسا (أ/غ)

طماطم مزروعة محلياً، أعشاب طازجة، خبز نان محمص ومقرمش

شوربة دجاج جوتشي (أ/غ/ت)

شوربة موريلز ودجاج، مسحوق بورسيني

مشتقات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 🌱
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 🌱

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

MAUSAM

FROM THE TANDOOR OVEN

Punjabi Paneer Tikka (D/M/SP) 🍴
Homemade paneer, bell peppers, yoghurt,
chilli, mustard oil

90

Chatpata Avocado (VE)
Grilled avocado, chilli, shallots and tamarind

80

Makhmali Soya Champ (D)
Soya bean, cream cheese, saffron, labneh
and coriander

80

Kasturi Bharwan Khumb (D)
Spiced brown mushrooms, cheese,
tandoori spices

75

Peeli Mirch ka Tikka (D/M/SP)
Chicken thigh, yellow chilli, cumin,
pomegranate seeds

80

Murgh Hara Masala (D)
Green marinated chicken, coriander, mint,
green chilli and lemon

80

Tandoori Baby Chicken (D/M/SP)
Labneh, fenugreek leaves, garam masala

90

Rampuri Seekh (D)
Minced lamb leg skewers, coriander,
cumin and garam masala

100

Mahi Ajwaini (D/SF)
Scottish salmon, dill leaves, honey and
carom seeds

110

Sunehri Jhinga (D/SF)
Tiger prawns, lime, cardamom and Kasundi mustard

125

Tawa Pomfret (D/SP/SF)
Whole pomfret, ginger, garlic red chilli, curry leaves

125

Gosht Pasillian (D/SP)
Lamb chops, tamarind BBQ sauce, chilli, malt vinegar
and pepper

150

من فرن التندور

بنجاي بانير تكا (أ/خ/ت)

بانير محلي الصنع، فلفل رومي، لبن زبادي، فلفل حار وزيت خردل

شاتباتا أفوكادو (ن)

أفوكادو مشوي، فلفل حار، كراث وقمر هندي

مخمالي صويا تشامب (أ)

فول الصويا، جبنة كريمة، زعفران، لبنه وكزبرة

كاستوري بهاروان خومب (أ)

فطر بني متبل، جبنة وتوابل تندوري

بيلي ميرش كا تكا (أ/خ/ت)

أفخاذ دجاج، فلفل أصفر، كمون، حبات رمان

مورغ هارا ماسالا (أ)

دجاج أخضر متبل، كزبرة، نعناع، فلفل أخضر وليمون

دجاج تندوري صغير (أ/خ/ت)

لبنه، أوراق الحلبة وجارام ماسالا

رامبوري سيخ (أ)

أسياخ لحم الضأن المفروم، كزبرة، كمون وجارام ماسالا

ماهي أجويني (أ.م.ب)

سمك السلمون الأسكتلندي، أوراق الشبث، عسل وبذور الكاروم

سونهري جينجا (أ.م.ب)

روبيان، ليمون، هال وخردل كاسوندي

تاوا بومفريت (أ.م.ب)

سمك بومفريت كامل، زنجبيل، ثوم، فلفل أحمر وأوراق كاري

جوشت باسيليان (أ.ت)

قطع لحم ضأن، صلصة باربيكيو التمر الهندي، فلفل حار، خل الشعير وفلفل

مشققات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 🍴
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 🍴

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

MAUSAM

CURRIES

Old Delhi Murgh Makhani (D/N/M)
Charred chicken, rich creamy tomato
cashew nut gravy

90

Chicken Tikka Masala (D/N/M)
Chicken tikka, tomato masala and dried fenugreek

90

Tariwala Kukad (D/M)
Punjabi chicken curry, tomatoes, masala, chilli
and fresh coriander

90

Mutton Roganjosh (D/M/SP)
Smokey braised mutton, Kashmiri chilli
and cloves

110

Gosht Nihari (D/M)
Lamb curry cooked in mustard oil, onion,
frequent whole spices

110

Gosht Kairi Ka Keema (D)
Minced spiced lamb, raw mango, onion,
chilli and green peas

110

الكارى

أولد دلهي مورغ ماخاني (أ/م/خ)
دجاج مشوي، صلصة طماطم كريمية بالكاجو

دجاج تكا ماسالا
دجاج تكا، طماطم ماسالا وحلبة مجففة (أ/م) مخمالي صويا تشامب

تاريوالا كوكاد (أ/خ)
كاري دجاج بنجابي، طماطم، ماسالا، فلفل حار وكزبرة طازجة

روجانجوش لحم ضأن (أ/خ)
لحم ضأن مدخن ومطهو على نار هادئة، فلفل كشميري وقرنفل

جوش نيهاري (أ/خ)
كاري لحم الضأن المطبوخ في زيت الخردل والبصل والتوابل الكاملة

جوش كاري كا كيما (أ)
لحم ضأن مفروم متبل، مانجو ني، بصل، فلفل حار وبازلاء خضراء

SEAFOOD CURRIES

Prawn Coconut Curry (D/M) 🌿
Bengali-style prawn curry, mustard
and coconut cream

120

Macchi Jalfrezi (D/SF)
Fried king fish, bell pepper, green chilli
and hot spices

120

كاري المأكولات البحرية

كاري الروبيان وجوز الهند (أ/خ)
كاري الروبيان على الطريقة البنغالية، خردل وكريمة جوز الهند

ماتشي جالفريزي (أ/م/ب)
سمك الكعد المقللي، فلفل حلو، فلفل أخضر وتوابل حارة

مشتقات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 🌿
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 🌿

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

MAUSAM

VEGETARIAN CURRIES

Kadhai Paneer (D) Fresh paneer, onion, tomato gravy, bell peppers and fresh coriander	90
Aloo Bukhara Kofta (D/N) 🍴 Cheese dumplings, prunes, dry nuts, red pepper and cashew gravy	90
Paneer Tikka Masala (D/M/N) Tandoori Paneer, tossed in taka tak masala and dried fenugreek	80
Dhingri Matar Do Pyaaza (D/N) Mushrooms, green peas, onions, cooked in tomato gravy	80
Punjabi Baingan Ka Bharta (D/M) Smoked eggplant, onions, tomato, green chilli and garlic	75
Subz Tawa Masala (D/N) Seasonal vegetables, cumin, kalongi and coriander seeds	75
Pindi Chole (D) Chickpea curry with ginger, green chilli and garam masala	75

كاري نباتي

كاداي بانير (أ) بانير طازج، بصل، صلصة الطماطم، فلفل رومي وكزبرة طازجة
كفتة ألو بخاري (أ/م) فطائر الجبن، خوخ، مكسرات جافة، صلصة الفلفل الأحمر والكاجو
بانير تكا ماسالا (أ/م/خ) تندوري بانير، مغلف بتكا تاك ماسالا والحلبة المجففة
دينغري متر دو بيازا (أ/م) فطر، بازلاء خضراء، بصل مطبوخ في صلصة الطماطم
بنجابي بينجان كا بهارتا (أ/خ) بادنجان مدخن، بصل، طماطم، فلفل أخضر وثوم
سوبز تاوا ماسالا (أ/م) خضروات موسمية، كمون، كلونجي وبذور كزبرة
بيندي تشول (أ) كاري الحمص مع الزنجبيل، فلفل أخضر وجارام ماسالا

BIRYANI

Signature premium long grain rice aged for 2 years, fragrant spices, saffron, coriander, rosewater, fried onions, fresh mint and coriander leaves.

Subz Dum Biryani (D) Mixed vegetables, masala spiced, saffron and yoghurt	90
Nizami Murgh Biryani (D/N) 🍴 Delhi-style chicken biryani, spices yoghurt and fried onions	110
Gosht Biryani (D/N) Awadhi-style layered lamb and fragrant spices	120

البرياني

أرز طويل الحبة ممتاز معتق لستين، بهارات عطرية، زعفران، كزبرة، ماء ورد، بصل مقلي، نعناع طازج وأوراق كزبرة

برياني سوبز دوم (أ) خضروات مشكّلة، ماسالا متبل، زعفران ولبن زبادي
برياني نزامي مُرق (أ/م) برياني الدجاج على طريقة دلهي، لبن زبادي مع التوابل والبصل المقلي
جوشت برياني (أ/م) طبقات لحم الضأن والتوابل العطرية على طريقة العوضي

مشتقات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 🍴
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 🍴

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

MAUSAM

SIDES

Dal Makhani (D) 24 hours cooked spiced creamy black lentil, butter and fresh cream	65
Dal Tadka (D) Yellow lentils, tempered dry red chilli and garlic	60
Rajma Masala (D) Kidney beans, onions, tomato, northern spices and fresh coriander	60
Aloo Gobi (D/VE) Cumin tempered baby potatoes, cauliflower florets and cumin	45
Bhindi Masala (D/VE) Stir-fried okra, spring onions and tomatoes	45
Matar Pulao (VE/D) Green peas	50
Saffron Rice (VE) Saffron-infused	50
Jeera Rice (D,VE) Cumin, ghee	40
Plain Rice (VE) Plain steamed rice	35
Raita (D) Yoghurt, cucumber, tomato, mint and pomegranate	16

الأطباق الجانبية

دال مخني (أ) عدس أسود متبل ومطبوخ 24 ساعة، زبدة وكريمة طازجة
دال تادكا (أ) عدس أصفر، فلفل أحمر جاف وثوم
راجما ماسالا (أ) فاصوليا، بصل، طماطم، بهارات شمالية وكزبرة طازجة
ألو جوبي (أ/ن) بطاطس صغيرة بالكُمون، زهور القرنبيط والكُمون
بهندي ماسالا (أ/ن) بامية مقلية، بصل أخضر وطماطم
ماتار بولاو (ن/أ) بازلاء خضراء
أرز بالزعفران (ن) منكه بالزعفران
أرز جيرا (ن/أ) كُمون وسمن
أرز سادة (ن) مطهو على البخار
رايتا (أ) لبن زبادي، خيار، طماطم، نعناع ورمان

BREADS

Naan (D/G) Classic Indian flatbread Plain Butter Garlic	18
Laccha (D/G) Layered flatbread Butter Mirchi Mint	20
Paratha (D/G) Flaky bread filled with your choice of Potato Paneer Onion	25
Kulcha (D/G) Soft bread with fillings of Cheese Tomatoes Jalapeños, cheese and chilli	32
Roti (D/G) Traditional flatbread Plain Butter	15

الخبز

نان (غ/أ) خبز هندي مسطح سادة بالزبدة بالثوم
لاكشا (غ/أ) طبقات خبز مسطح زبدة ميرشي نعناع
باراتا (غ/أ) رقاقات خبز محشوة بخيارك من بطاطا بانير بصل
كولشا (غ/أ) خبز طري محشو بإحدى الحشوات التالية: جبنة طماطم هالابينو، جن وفلفل حار
روتي (غ/أ) خبز مسطح عادي سادة بالزبدة


مشتقات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 🍴
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 🍴

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

MAUSAM

DESSERTS

Milk Cake (D/G/N/SP) 
Sponge cake soaked in a blend of 3 milks and rose essence, topped with white chocolate chantilly

45

Gulab Jamun (D/G/N)
Golden fried milk dumplings

35

Kesari Rasmalai (D/N)
Saffron and cardamom-flavoured milk dumplings

35

Gajar Halwa (D/N)
Traditional carrot pudding with thickened milk and pistachios

35

Selection of Traditional Kulfis (D/N)
Malai, pistachio or mango

35


Seasonal Cut Exotic Fruits (D/E/G/N)
Darjeeling tea sorbet

60

Dessert Platter (D/G/N)
Gulab Jamun, gajar Halwa, cardamom kulfi and rasmalai

60

الحلويات

كعكة الحليب (أ/ع/م/ت) 
كعكة إسفنجية في مزيج من 3 أنواع الحليب وخالصة الورد، مغطاة بكريمة شانتييه الشوكولاتة البيضاء

جلاّب جامون (أ/ع/م)
فطائر الحليب المقلّي الذهبية


كيساري راسمالي (أ/م)
فطائر الحليب بنكهة الزعفران والبهال


حلاوة جاجار (أ/م)
بودنغ الجزر التقليدي مع الحليب المكثف والفستق الحلبي

تشكيلة من كولفي التقليدية (أ/م)
مالاي، فستق أو مانجو

قطع فواكه استوائية موسمية (أ/ب/ع/م)
آيس كريم الشاي

طبق حلويات (أ/ع/م)
جولاب جامون، حلاوة جاجار، كولفي بالهال وراسمالي

مشتقات الألبان أ | غلوتين غ | مكسرات م | خردل خ | مأكولات بحرية م.ب | توابل ت | نباتي ن | بيض ب | طبق الشيف الخاص 
كل الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، 10% رسوم الخدمة، 5% ضريبة القيمة المضافة

Dairy D | Gluten G | Nuts N | Mustard M | Seafood SF | Spices SP | Vegan VE | Egg E | Chef Special 

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

قائمة المشروبات
BEVERAGES

MAUSAM

MOCKTAILS

45

الموكتيلات

Classic Lemonade

A refreshing lemonade with a zesty twist, infused with a blend of aromatic spices

ليموناضة كلاسيكية

عصير ليمون منعش، غني بمزيج من التوابل العطرية

Mango and Chilli Cooler

Vibrant, tangy, and spicy summer cooler made with sweet mango syrup, infused with the heat of Kashmiri chilli

مانجو مع الفلفل الحار

مشروب صيفي منعش وحاد مصنوع من شراب المانجو الحلو الممزوج بحرارة الفلفل الكشميري

Lemongrass and Ginger Fusion

Homemade lemongrass- ginger syrup with curry leaves a uniquely aromatic blend of lemongrass and ginger syrup.

ليمون وزنجبيل

شراب الليمون والزنجبيل محلي الصنع مع أوراق الكاري، مزيج عطري فريد من عشبة الليمون وشراب الزنجبيل.

Rose Lemonade

A sweet floral Rooh Afza mix with a hint of nutmeg lemon syrup

ليموناضة الورد

مزيج حلو روح أفزا مع القليل من شراب جوزة الطيب والليمون

BUBBLIES & GRAPE (0%)

40/190

شراب فوار والعنب الخالي من الكحول

Vintense Prestige Sparkling

A premium sparkling wine with crisp bubbles and floral notes

فينتنس بريستيج فوار

شراب عنب فوار بنكهة الورد

Vintense White Wine

A classic white wine, elegant and crisp with fruity undertones

فينتنس شراب العنب الأبيض

شراب عنب أبيض كلاسيكي بنكهة الورد

Vintense Red Wine

A deep red wine with rich fruit flavours, perfect for any occasion

فينتنس شراب العنب الأحمر

شراب العنب الأحمر بنكهات الفواكه الغنية، مثالي لأي مناسبة

HOPS (0%)

50

شراب الشعير الخالي من الكحول

Corona

A light, crisp lager with a hint of citrus

كورونا

شراب الشعير الخفيف مع لمسة من الحمضيات

Nirvana: Dark & Rich | Pale Ale

A smooth, rich pale ale with deep malt flavours and a balanced bitterness

نيرفانا: دارك أند ريتش | شراب الشعير

شراب غني بنكهات الشعير ولمسة من الطعم المر

MAUSAM

ICED DRINKS

Iced Coffee Americano Latte	40
Seasonal Iced Chai Mausam's special blend of spiced chai served with creamy kulfi.	45
Iced Teas Lemon Passionfruit	40

مشروبات مثلجة

قهوة مثلجة أمريكانو لاته
تشاي مثلج بالتوابل مزيج خاص من موسم مع الشاي المتبل يقدم مع الكولفي الكريبي
شاي مثلج ليمون باشن فروت

FRESH JUICES

Orange	35
Pineapple	
Watermelon	
Mango	
Green Apple	

عصائر طازجة

برتقال
أناناس
بطيخ
مانجو
تفاح أخضر

SOFT DRINKS

Coca-Cola	30
Coca-Cola Zero	
Sprite	
Fanta	
Ginger Ale	
Soda	
Red Bull	

مشروبات غازية

كوكا كولا
كوكا كولا زيرو
سبرايت
فانتا
جنجر إيل
صودا
ريد بل

WATER

Himalayan Still	30
Sparkling	35

المياه

مياه الهيمالايا العادية
مياه فوّارة

MAUSAM

SPECIALITY TEAS

45

شاي خاص

Royal Darjeeling Tea

The king of Indian teas, this first flush black tea boasts ripe apricot undertones with a sparkling taste

رويال دارجيلنج

شاي هندي ممتاز، يتميز هذا الشاي الأسود بنكهات المشمش الناضجة ذات المذاق المميزة

Jasmine Green Tea

A delicately crafted green tea enhanced by jasmine flowers for a fragrant and elegant cup

جاسمين كوين

شاي أخضر مع زهور الياسمين، كوب من الشاي بنكهات لذيذة

Masala Chai

Traditional Indian spiced tea – comforting and flavourful beverage, enjoyed widely

ماسالا تشاي

شاي هندي تقليدي متبل، مشروب لذيذ للاستمتاع به

English Breakfast Tea

A full-bodied black tea with light floral undertones, perfect for a morning pick-me-up

شاي الفطور الإنجليزي

شاي أسود كامل مع نكهات الورد، مثالي للاستمتاع به صباحاً

Chamomile Tea

Soft and soothing, with a rich honey aroma for a calming cup

بابونج

كوب مهدئ، بنكهة العسل

Moroccan Mint Tea

A green tea blend with strong Sahara mint, a classic, refreshing favourite

شاي نعناع مغربي

مزيج الشاي الأخضر مع النعناع القوي، كلاسيكي ومنعش

COFFEE

القهوة

Single Origin Indian Coffee

Indian Arabica Coffee: Hoysalalu Sarchimor Natural
Flavour Profile: Fruity and floral with vibrant berry and tropical fruit notes
Aroma: Intense fruity and floral fragrances

35

قهوة هندية

قهوة أرابيكا الهندية: هويسالالو سارشيمور
النكهات: فواكه وزهور مع التوت المنعش ونكهات الفاكهة الاستوائية
الروائح: روائح الفواكه والأزهار الغنية

Milanese

Milanese Coffee: Cuvee made with 100% Arabica beans
Flavour Profile: Smooth and round for a delicate and sweeter taste
Aroma: Rich aroma fragrance

35

ميلانيز

قهوة ميلانو: قهوة مصنوعة من بن أرابيكا 100%
النكهات: مذاق حلو رقيق
الروائح: رائحة عطرية غنية

Espresso

Americano

Cappuccino | Latte

30/35

35

35

إسبريسو

أمريكانو

كابوتشينو | لاتيه



إنه وقت للاحتفال بكلّ ما ترغب. انضمّ إلى برنامج الولاء من إعمار عبر UByEmaar.com
It's time to #CelebrateU, join our loyalty programme at UByEmaar.com