Nirvana



Shuruaat

APPETIZERS المقىلات

CHAPLI KEBAB

PAN-FRIED MARINATED LAMB, BLACK CUMIN, TOMATO CHUTNEY

تشابلي

لحم خروف مقلي ومنقـوي، ڪمون أسود، مع صلصة التشاتني بالطماطم





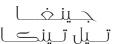
11



JHEENGA Til Tinka

GULF PRAWNS, SESAME, SWEET CHILI SAUCE

14.5



ربيان خليجي، سمسم، صلصة الفلفل الحلو





AMRITSARI

MACHCHI

HAMMOUR FILLET, GRAM FLOUR BATTER,

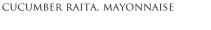
{\$F}{E}{D}{G}



أمايتساري

ماتشے فيليـه الهامور، مسحوق

زيدة الطحين، زبادي

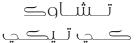






CHOWK Ki Tikki

PAN-FRIED POTATO CAKES, GREEN PEAS. TAMARIND CHUTNEY



أقراص البطاطا المهروسة والمقلية، بازلاء خضراے، صلصة الْتشاتني بالتمبر الهندي





SAMOSA

DEEP FRIED DOUGH STUFFING, GREEN PEAS.

POTATOES, RAISINS, TAMARIND CHUTNEY





7

ينحايـــــ ä_waa_w

عجيـن محشـے مقلے، بازلاے خضراے، بطاطس، زبیب، صلصة التشاتني بالتمر الهندي







KACHOOMBER

GARDEN FRESH VEGETABLES, CHAAT MASALA, LEMON JUICE

7

كاتشوس

خضروات الحديقة الطازجة، خليط بهارات التشات، عصير الليمون





















SHURUAAT

المقىلات APPETIZERS

SHAKAHARI SHURUAAT

ALOO TIKKI, SAMOOSA, PANEER PAKORA

 $\{\hat{N}\}\{\hat{V}\}\{\hat{G}\}\{\hat{D}\}$

10

شڪاهاري شروات

تكة البطاطس، سنبوسة جبنة, البانير بكورا

(v)(v)(g)(b)

Masahari SHURUAAT

SHRIMP, LAMB, CHICKEN PAKORA

13.5

مساهري شروات

ربيان , لحم ,دجاج بڪورا

 $\{\widehat{G}\}\{\widehat{D}\}\{\widehat{s}\}\{\widehat{E}\}\{\widehat{S}\widehat{F}\}$

 $\{\hat{G}\}\{\hat{D}\}\{\hat{s}\}\{\hat{E}\}\{\hat{s}\}$

SHORBA

الشــوربات SOUPS

SHORBA E DAL

RED LENTIL SOUP

شوريت سکر

شــوربة العدســ الأحمر

MURG E SHORBA

CHICKEN, CREAM AND FRESH CORIANDER

8

مورغي شمالا

مرقة الدجاج بالكريمة وكزيرة الطازجة

SUBZI E SHORBA

GARDEN FRESH VEGETABLE BROTH

 $\{\hat{v}\}\{\hat{D}\}$

7

سيزي اي شوريا

حساے خضروات الحديقة الطازجة

 $\{\hat{\mathbf{v}}\}\{\hat{\mathbf{D}}\}$











KEBABS الكباب KEBABS

14.5

14.5

10

10

ALL OUR KEBABS ARE MARINATED AND COOKED IN THE TANDOOR كل أنواع الكياب منقوعة و مطبوخــة في فــرن تـانــدوري

JHEENGA E ANGARA

MARINATED GULF PRAWNS, YOGURT, LEMON JUICE

حىنف ای آنیکارا

روبيان خليجي منــقوي، زبادي، عـصير اللـيمون



PUDINA WALI MACHALI

MARINATED FRESH HAMMOUR, YOGURT, FRESH MINT

 $\{\hat{D}\}\{\hat{S}\}$

بودينا والعاماتشالحا

ســمڪ الهــامور الطازج والـمنقوع، زبـادي، نـعناع طازج



MURG Malai Kebab

CHICKEN BREAST, ALMONDS, MACE, CARDAMOM

 $\{\hat{\mathbf{n}}\}\{\hat{\mathbf{d}}\}$

خ کے مالاي ڪياب

> صدر الدجاج، لـوز، توابل، فیل



MURG KEBAB

CHICKEN MINCED, NUTMEG, JALAPEÑO

 $\langle \hat{D} \rangle$

مان کیاں

دجاج مفروم جــوزة الطيــب، هالٰابينــو



نسفانيا

Nirvana Ka Murg Tikka

MARINATED CHICKEN, YOGURT, GINGER

 $\{\vec{D}\}\{\vec{s}\}$

کا مرخ تیکا

دجاج مــنقوي، زبادي، زنجبيــل



DUM KI KEBAB

SMOKED MINCED LAMB, INDIAN SPICES

11.5

11

دام ڪــ ياب

لحم خيروف مفروم







 $\{\widehat{E}\} = EGG \ \{\widehat{V}\} = VEGETABLE DISH \ \{\widehat{SF}\} = SEAFOOD \ \{\widehat{G}\} = GLUTEN \ \{\widehat{D}\} = DAIRY \ \{\widehat{N}\} = NUTS \ \{\widehat{S}\} = SPICY$













KEBABS

KEBABS بلیاب

PANEER KA SOOLA MARINATED COTTAGE CHEESE, YOGURT, VEGETABLES \(\hat{\partial}\right) \hat{\hat{\partial}}	9	الليل الميال الك جبنة قريش منقوعة. زبادي، خضروات ﴿نُهُ ﴿نُهُ
Tahstari		تاهستاري
E TANDOOR		اِي تــانـــرور
MARINATED LOBSTER, HAMMOUR, PRAWNS	21	_ ام ربیان مــنقوی. هامــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
MARINATED CHICKEN, Minced Lamb, prawns	16	دجــاج مــنقـوے، لحـم خــروف مــفروم. روبــيـان
$\{\widehat{D}\}\{\widehat{S}\}\{\widehat{SF}\}$		$\{\widehat{D}\}\{\widehat{S}\}\{\widehat{SF}\}$
COTTAGE CHEESE, Potatoes, Broccoli	11	جــبنة قريش، بطــاطس، بــروڪلاي
② ���		⟨ŷ⟩⟨ŷ⟩
	JÁ.	
Gulistaan		غــوليستــان
E TANDOOR		اِڪ تــانــــــــــــــــــــــــــــــــــ
MARINATED BROCCOLI, CREAM CHEESE Indian Spices	8	بروڪللـ ۽ مـــنقوم. جــبنة ڪـــريم. تــوابل هــندية
⟨ŷ⟩⟨ŷ⟩		$\langle \hat{\mathbf{n}} \rangle \langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{p}} \rangle$
Bhatti	HALF:	با ٿي
Ka Murg	10	ڪا مورخ
CHAR-GRILLED CHICKEN BONE	FULL:	دجاج مشوي بالعضام
MARINATED INCLASSIC NORTH INDIAN SPICES	19.5	مع بهارات هندین
(D) (S)		$\langle \overline{\mathfrak{D}} \rangle \langle \overline{\mathfrak{s}} \rangle$
MAAS		ماس
Ke Sule		ڪي سولي
LAMB MARINATED WITH CHILLIES AND YOGURT FLAVOURED	14.5	لحم مبهر مع الفلفل و الروب
⟨ ₽ ⟩⟨ \$ }		⟨ <u>ˆ</u> ŷ\⟨ <u>ˆ</u> ŝ⟩



Handi Se

الأطباق الرئيسية NAINS

Erha Kari

GULF PRAWNS, COCONUT, CURRY SAUCE



16

13.5

11.5

ارها کاری

روبيان خليجي ، جـــوز الهنــد، صلحة الكاري



MACHHER JHOL

TRADITIONAL KOLKATA BENGALI SPICY FISH STEW



م اتش م ڪاري

سـمڪ فامور الـمطبوخ بـنارفـادتَة،مـرق الـطماطم بالتمر الهندي، توابل هنديةبطريقة الكلتكة



MURGI MAKHANWALI

CHICKEN TIKKA, TOMATO GRAVY, CREAM, BUTTER





قطع الدجاج، مرق الـطماطــم، ڪريمـــة، زبــدة



ᠧᠵᡗ

CHICKEN TIKKA MASALA

CHICKEN TIKKA, FENUGREEK TOMATO AND CASHEW GRAVY



11.5

دخاج تكامسا لا

قطع الدجاج، صلصة البصل والحلبة أو مرق الطماطم



KOLHAPURI MURGI

CHICKEN, CURRY SAUCE. GREEN PEPPERS



11.5

ڪولها بــوري ملغب

رچاچ، صلصـة الـڪـاري، فلفل أخضر



RAAN E MASTAAN

OVEN-COOOKED MARINATED LAMB SHANK, INDIAN SPICES

 $\{s\}\{d\}$

14.5

ران اِي ماستان

موزات اللحم المنقوصة ومطهيـة فـ الفرن، توابل هندية

















Handi Se الأطباق الرئيسية NAINS

BHUNA GOHST Khada Masala

BONELESS LAMB, MASALA SAUCE ASSORTED SPICES

 $\{\hat{s}\}\{\hat{D}\}$

11.5

نمنا غوشت السال اعاد

لحم خروف منزوع العظم، صلصة الماسالا،تو ابل منوعة

 $\{\hat{s}\}\{\hat{D}\}$

BAGARE BAIGAN

EGGPLANT, SESAME, PEANUT GRAVY

 $\{\vec{v}\}\{\vec{n}\}\{\vec{o}\}$

7.5

بيجاري بيجان

باذنجان، سمســـم، مرق الفول السـوداني



PANEER PALAK

COTTAGE CHEESE, SPINACH PUREE

 $\{\vec{v}\}\{\vec{D}\}$

بانير بالاڪ

جبنـة قريـشـ، السبانخ المهروسة



KHUMB Hara Dhania

FRESH MUSHROOM, ONION, TOMATO, GARLIC, FRESH CORIANDER

 $\langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{v}} \rangle$

7.5

pas هارا دنياً

فطر طازج، بصل، طماطم، ثوم، ڪزيرة طازجة



Subzi Balti

MIXED VEGETABLES, BALTI SAUCE

 $(\hat{V})(\hat{V})(\hat{V})$

7.5

سيزي بالتي

خضروات طازجة، صلصة البالتي



JEERA ALOO

POTATOES, CUMIN SEEDS, INDIAN SPICES

 $\{\hat{\mathbf{v}}\}\{\hat{\mathbf{o}}\}$

all lus

بطاطسے, ڪمون, بہار ھندي



















Handi Se

الأطباق الرئيسية MAINS

BHINDI DO PYAZA

OKRA, ONIONS, INDIAN SPICES

 $\{\vec{v}\}\{\vec{D}\}$

7

بينــدي دو [jL___

بامیــة، بصل، بهــارات هندیة



Kashmiri ROGAN JOSH

BRAISED LAMB, CURRY SAUCE, KASHMIRI SPICES

 $\{\hat{n}\}\{\hat{s}\}\{\hat{p}\}$

12

8

كشمياك ىۋىكى خوش

لحم الخيوف المطهدو ببطي، صــلصةٰ الـــڪاري، توابلْ ڪشــميرية



DAL MAKHANI

BLACK LENTILS, RED BEANS, CREAM AND BUTTER

 $\{\hat{\mathbf{v}}\}\{\hat{\mathbf{D}}\}$

ماكاني

> عدس أسـود، فاصوليا حمــراے، ڪريمة، زيدة



7

Paneer TIKKA MASALA

CHAR-GRILLED COTTAGE CHEESE, BELL PEPPER, ONIONS, FENUGREEK

 $\{\hat{\mathbf{v}}\}\{\hat{\mathbf{v}}\}\{\hat{\mathbf{o}}\}$

8.5

بانیر تیکا Ulullo

جبنة البنير الهندية، فلفل حلو، بصل و نبات الحلبة



Dal Tadka

YELLOW AND BLACK LENTILS, GARLIC, CUMIN SEEDS

 $\langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{D}} \rangle$

7

دال تدڪا

عدساً صفر و أسود, ثوم, حبوب الكمون



PINDI CHOLEY

PUNJABI STYLE CHICK PEA CURRY

 $\{\hat{v}\}\{\hat{D}\}$

7.5

بندي تجولي















CHAWAL

DUM BIRYANI GOSHT BIRYANI RICE, LAMB $\langle \hat{N} \rangle \langle \hat{S} \rangle \langle \hat{G} \rangle$	12.5	حام بــریـانــــــ فـــــــــــــــــــــــــــــ
MURG PULAO ZAFARANI BASMATI RICE, CHICKEN (N) (\$) (\$) (\$)	12.5	مالخیک زافرانی رنسمنی، دجاچ (۱) (۱)
JHEENGA MACHCHI BIRYANI BASMATI RICE, CHOICE OF PRAWNS OR HAMMOUR $\{\hat{N}\}\{\hat{s}\}\{\hat{Q}\}\{\hat{s}\}\}$	15	جینخا ماتـشی بیریانی «بسمتی: بیبان آه هامور (وَ}(وَ)(رَهُ)
BIRYANI SUBZI KI BASMATI RICE, FRESH VEGETABLES $\langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{n}} \rangle \langle \hat{\mathbf{g}} \rangle$	10	بریانی سبزی کی رز بسمتی، خضروات طازجة ﴿وَ} ﴿وَ} ﴿وَ}
ZAFARANI CHAWAL RICE, SAFFRON (V) (D)	7	زافــرانـــي تـــشـــاول ۱۱. نعفران ﴿﴾{وَ
PEAS PULAOO BASMATI RICE, GREEN PEAS, CUMIN SEEDS $\left\langle \widehat{\mathbf{v}} \right\rangle \left\langle \widehat{\mathbf{D}} \right\rangle$	7	جاپالا ملام. رزیسمتـــی، بازای خــضـــرای، حبوب الکـــمون ﴿ثُ} ﴿ثُو
SADE CHAWAL STEAMED BASMATI RICE	5.5	ســـاده تــشـاول رز بسمتِ مطهو بالبخار ﴿﴾
BIRYANI BIRYANI RICE $\langle \hat{\mathbf{v}} \rangle \langle \hat{\mathbf{D}} \rangle$	7	بریانی رز بریانی ﴿﴾}



Rotiyaanwali Gali

الخبز الهندي INDIAN BREAD

2

ALL OUR BREADS ARE COOKED IN TANDOOR AND ARE VEGETARIAN WITH THE EXCEPTION OF LAMB KULCHA

ڪــل آواے الــخبز مـخبــوزة في فــرن الـــتندوري ونــباتيـــة ما عدا الخبز المحشي باللحم

NAAN

CHOICE OF PLAIN, BUTTER OR GARLIC

 $\{G\}\{D\}\{E\}$

ÜÜ خيز سادة أو بالزيدة أو بالثوم

PARATHA

MULTILAYERED BROWN BREAD, CHOICE OF PLAIN OR MINT

 $\{\widehat{G}\}\{\widehat{D}\}\{\widehat{E}\}$

ulü

خبز أسـمر متعدد الشـراتَح: سادة أو بالنعناي

 $\{\widehat{G}\}\{\widehat{D}\}\{\widehat{E}\}$

3

BHARWAAN KULCHA

STUFFED BREAD, CHOICE OF POTATOES, ONIONS, CHEESE OR MINCED LAMB

 $\{\hat{g}\}\{\hat{p}\}\{\hat{p}\}\{\hat{e}\}$

باروان كولتشا

> خيز محشي: بالبطاطيس، أو البصل أو الجين أو اللحم المفروم

753

3

ROTI

BROWN BREAD

 $\{G\}$

2

و ت ي

خبز أسـمر

 $\{\widetilde{\mathsf{G}}\}$

MISSI ROTI

GRAM FLOUR BREAD, ONIONS, CHILLIES, CORIANDER

 $\langle G \rangle$

2.5

مىسى وتى

خيز مطحون بالحمص، بصل، فلفــل، ڪزيرة

 $\{G\}$

Milijuli Tokari

BASKET OF ASSORTED NAAN

 $\{\widehat{G}\}\{\widehat{D}\}\{\widehat{E}\}$

5

مىلىجەلەت توكارى

ســـلة من الــخبز الــمنوـــ

 $\{\widehat{G}\}\{\widehat{D}\}\{\widehat{E}\}$



 $\{\widehat{E}\} = EGG \ \{\widehat{V}\} = VEGETABLE DISH \ \{\widehat{SF}\} = SEAFOOD \ \{\widehat{G}\} = GLUTEN \ \{\widehat{D}\} = DAIRY \ \{\widehat{N}\} = NUTS \ \{\widehat{S}\} = SPICY$











MEETHA SWEETS ILJUSTED

RASMALAI السامالك ڪرات جبنـة، حليـب غليظ CHEESE DUMPLINGS, THICKENED MILK 6 <a>(a) Nirvana Ka Khaas نیرفانا کا کاس **GULAB JAMUN** نے ولاپ جامون 6 STUFFED FLOUR DUMPLING, HONEY, SYRUP كرات الطحين المحشية، عسل، قطرالسكر {n}{d} ᢧᢅᠵᡗ Gajar Ka Halwa قمل لحيك CARROTS, MILK, NUTS جزر، حلیب، مڪسرات 6 $\{\widehat{N}\}\{\widehat{D}\}$ KULFI د فام ح INDIAN ICE CREAM, FALOODA 6 Paan Patta اتاب ناب 6.5 آيىس ڪريم هندي بنڪهة BETEL LEAF AND ROSE PATEL FLAVORED INDIAN ICE CREAM من ورقـة البان الاخضر $\langle \hat{\Omega} \rangle \langle \hat{\Omega} \rangle$ {v}{Q} THEEN TARKE تيين تراكاكي ميتاس KEE MITHAS 7.5 خليـطمن ثلا ثــة آنواعمــن الحلويات: TRIO OF MIXED SWEETS: RASMALAI, GULAB JAMUN, KULFI راســمالــي، غولاب جامـــون، قولفــي ICE CREAM آيــسڪــريم آيسكريم منزلي مع الشراب الحلو HOMEMADE ICE CREAM AND SHERBET



 $\langle \widehat{E} \rangle$ = EGG $\langle \widehat{V} \rangle$ = VEGETABLE DISH $\langle \widehat{SF} \rangle$ = SEAFOOD $\langle \widehat{G} \rangle$ = GLUTEN $\langle \widehat{D} \rangle$ = DAIRY $\langle \widehat{N} \rangle$ = NUTS $\langle \widehat{S} \rangle$ = SPICY