

Know Our Kitchen

تعرف على مطبخنا

CHAAT

A traditional savoury snack. It refers to an entire category of Indian street foods that offer a symphony of sweet & tangy flavours & textures.

شات

وجبة خفيفة تقليدية لذيذة. تتضمن مجموعة من أطعمة الشوارع الهندية التي تقدم سيمفونية من النكهات والقوام الحلوة والمعشّة.



BIRYANI

A warm savoury dish made from fragrant basmati rice, meat or chicken & spices. It is one of the most popular Indian dishes, known best for its aromatic flavour.

برياني

طبق لذيذ ودافئ مكون من الأرز البسمتي واللحم أو الدجاج والبهارات. وهو من الأطباق الهندية الأكثر شعبية، يتميز بنكهته العطرية.



CURRY

A gravy based dish derived from Indian mother sauces, flavoured with herbs & spices. It is best accompanied with breads & rice.

الكاري

طبق مصنوع من المرققة، مشتق من الصلصات الهندية الأم المنكهة بالأعشاب والبهارات. يفضل تقديمها مع الخبز والأرز.

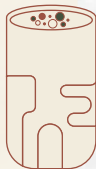


LASSI

A chilled yoghurt drink blended with different flavours.

لاسي

مشروب من اللبن المبرد ممزوج بنكهات مختلفة.



MAKHANI

A rich velvety gravy made from onions, tomatoes, cashew nuts, butter & cream.

ماكاني

مرققة مخملية مصنوعة من البصل والطماطم والكاجو والزبدة والكريمة.



NAAN

An oval flat leavened bread, made from refined flour, traditionally cooked in a clay oven with charcoal.

النان

خبز مخمر مسطح وبيضاوي، مصنوع من الدقيق المكرر، مطبوخ تقليدياً في فرن طيني مع الفحم.



PANI PURI

A popular Indian street food made from crispy hollow dough shells, stuffed with lentils & coriander, filled with sweet & spicy flavoured water.

باني بوري

وجبة شهيرة في الشارع الهندي مصنوعة من قشور العجين المقرمشة والمحشوة بالعدس والكزبرة والمياه الحلوة والحارة.



TANDOORI

An age-old cooking method in a large urn-shaped clay pot, using smoky charcoal.

تندوري

طريقة طبخ قديمة في وعاء طيني كبير باستخدام الفحم المدخن.



TADKA

Tempering process by adding aromatic spices in hot oil or ghee and pouring it into a dish to enhance its flavour and texture.

تادكا

عملية تهدئة تتضمن إضافة التوابل العطرية في الزيت الساخن أو السمنة وسكبها في طبق لتعزيز النكهة والملبس.



TIKKA

Morsels of poultry, meat, vegetables or cottage cheese delicately marinated with yoghurt & spices and cooked in a clay oven.

تيكا

طبق مكون من قطع صغيرة من الدجاج واللحوم والخضروات أو الجبن، متبلة بالبهارات واللبن ومطبوخة في فرن من الطين.



SOUPS

الحساء

LENTIL SOUP | 25 AED

Yellow lentil soup, flavoured with roasted cumin & coriander.



شوربة عدس | ٢٥ درهم

حساء العدس الأصفر بنكهة الكمون المحمص والكزبرة

CHICKEN BADAMI SHORBA | 30 AED

Creamed chicken soup flavoured with saffron, topped with almond flakes.



شوربة دجاج بدامي | ٣٠ درهم

حساء الدجاج بالكريمة بنكهة الزعفران، مغطاة برفائق اللوز.

SEAFOOD SOUP | 32 AED

Seafood & coconut soup flavoured with fennel.

M,S

شوربة المأكولات البحرية | ٣٢ درهم

حساء المأكولات البحرية وجوز الهند بنكهة الشم.

LENTIL
SOUP

شوربة
عدس

GREEN
SALAD

سلطة
خضراء

SALADS

السلطات

GREEN SALAD | 28 AED

Mix of mesclun leaves, bell peppers, marinated tomatoes, cucumber, pomegranate molasses with lemon & sumac dressing, served with garlic bread.



سلطة خضراء | ٢٨ درهم

مزيج من الأوراق الخضراء والفلفل الحلو والطماطم المتبلّة والخيار ودبس الرمان مع صلصة الليمون والسماق، يقدم مع خبز بالثوم.

FETA & ROCKET | 35 AED

Crumbled feta cheese & rocket leaves with balsamic honey dressing.



فيتا وروكيت | ٣٥ درهم

جين الفيتا المفتتة وأوراق الجرجير مع صلصة العسل البلسمي.

MALAI CHICKEN CAESAR SALAD | 40 AED

Iceberg lettuce & chicken malai kebab tossed in Indian garlic & yoghurt dressing.



سلطة سيزر دجاج مالاي | ٤٠ درهم

خس وكباب دجاج مالاي مع صلصة الثوم الهندي و اللبن.

APPETIZERS

المقبلات

PAPDI CHAAT | 25 AED

Flour pastries & spiced mashed potatoes, topped with pomegranate, sweet yoghurt, tamarind & mint chutney.

G,M

بابدي شات | ٢٥ درهم

معجنات الدقيق والبطاطا المهروسة المتبلّة مغطاة بالزمن واللبن الحلو والتمر الهندي وصلصة النعناع.

ONION PAKORA | 25 AED

Deep fried mix of onion & gram flour, flavoured with fennel & curry leaves.

G,M

باكورا البصل | ٢٥ درهم

مزيج مقلي من البصل والدقيق بنكهة الشمر وأوراق الكاري.

SAMOSA | 29 AED

Deep-fried savoury pastry stuffed with potato & green peas, served on a bed of chickpea masala.

G,M

ساموزا | ٢٩ درهم

معجنات لذیذة مقلية ومحشوة بالبطاطا والبازلاء، تقدم على طبقة من الحمص ماسالا.

ALOO TIKKIA | 29 AED

Pan-fried potato cutlet served on a bed of chickpea masala.

M

الو تيكيا | ٢٩ درهم

شرائح بطاطس مقلية على طبقة من الحمص ماسالا.

PAPDI
CHAAT

بابدي
شات

PALAK
CHAAT

بالاك
شات

طبق
الشات
CHAAT
PLATTER

طبق
الشات

PRAWNS
LAZEEZ

روبيان
لذيذ

PALAK CHAAT | 35 AED

Crisp fried spinach leaves layered with sweet yoghurt, banana & tamarind sauce & mint chutney.

NEW G,M

بالاك شات | ٣٥ درهم

أوراق السبانخ المقلية المقرمشة مع طبقات اللبن الحلو وصلصة الموز والتمر الهندي وصلصة النعناع.

DAHI KEBAB | 35 AED

Deep-fried yoghurt & coriander dumplings, served with walnut & red pepper dip.

G,M

داهي كباب | ٣٥ درهم

دامبلينغ اللبن والكزبرة المقلية مع صلصة الجوز والفلفل الأحمر.

MURGH DAKSHIN | 39 AED

Crispy chicken marinated with chef's special spices & curry leaves tossed in tangy sauce.

G,M

مورغ داكشين | ٣٩ درهم

دجاج مقرمش متبل ببهارات الشيف الخاصة وأوراق الكاري مع صلصة منعشة.

PRAWNS LAZEEZ | 49 AED

Indian spiced dynamite prawns tossed in a spicy makhni mayo.

NEW G,M,N

روبيان لذيذ | ٤٩ درهم

روبيان ديناميت هندي متبل مع مايونيز مخني حار.

CHAAT PLATTER | 65 AED

Pani puri, raj kachori, onion pakora, samosa & sev papdi.

G,M

طبق الشات | ٦٥ درهم

باني بوري وراج كاتشوري وبصل باكورا وسمبوسة وسيف بابدي.

KEBABS

كباب

KEBAB PLATTER | 105 AED

Chicken malai tikka, chicken tikka, chicken peeli mirch tikka & rampuri seekh kebab.

M,N طبق كباب | ١٠٥ درهم

دجاج مالاي تكا و دجاج تكا و دجاج بيلي ميرش تكا و رامپوري سيخ كباب.

MAHI SAMARKAND PLATTER | 99 AED

Whole sea bream marinated with zaatar, sumac, lemon, chilli powder, roasted & served with ghee rice, tomato & coriander sauce with cajun potatoes.

M,S طبق ماهي سمرقند | ٩٩ درهم

سمك الأبراميس متبل بالزعتر والسماق والليمون ومسحوق الفلفل الحار، محمص، يقدم مع أرز بالسمن وصلصة الطماطم والكزبرة مع بطاطس الكاجون.

VEGETARIAN KEBAB PLATTER | 79 AED

Corn & spinach kebab, achari paneer tikka & tandoori broccoli.

M,N طبق كباب نباتي | ٧٩ درهم

كباب الذرة والسبانخ و تكا بانير اشاري وبروكلي تندوري.

CHICKEN TIKKA | 55 AED

Boneless chicken marinated in yoghurt, kashmiri chilli & tandoori masala.

M دجاج تكا | ٥٥ درهم

دجاج مسحب متبل باللبن والفلفل الكشميري وتندوري ماسالا.

CHICKEN MALAI TIKKA | 55 AED

Boneless chicken marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with green cardamom.

M,N دجاج مالاي تكا | ٥٥ درهم

دجاج مسحب متبل بالكريمة والجبن والكاجو بنكهة الهيل الأخضر.

CHICKEN PEELI MIRCH TIKKA | 55 AED

Boneless chicken marinated in yellow chilli spices, yoghurt and cooked in tandoor.

M دجاج بيلي ميرش تكا | ٥٥ درهم

دجاج مسحب متبل بالفلفل الأصفر و اللبن، مطبوخ في التندور.

RAAN ZAFRAN

ران زعفران

TANDOORI JHEENGA

تندوري جينغا

KEBAB PLATTER

طبق كباب

MAHI SAMARKAND PLATTER

دجاج تكا

CHICKEN TIKKA

طبق ماهي سمرقند

TANDOORI CHICKEN

(half/full) | 49/70 AED

Bone-in chicken marinated overnight in yoghurt, kashmiri chilli & garam masala.

M دجاج تندوري (نصف/كامل) | ٧٠/٤٩ درهم
دجاج بالعظم متبل باللبن والفلفل الكشميري و جازام ماسالا.

RAMPURI SEEKH | 65 AED

Minced lamb seasoned with coriander, cumin & garam masala.

M رامپوري سيخ | ٦٥ درهم
لحم غنم مفروم متبل بالكزبرة والكمون و جرام ماسالا.

RAAN ZAFRAN | 99 AED

Braised lamb leg flavoured with whole spices, finished in the tandoor & served with cajun potatoes.

M ران زعفران | ٩٩ درهم
ساق الضأن مطبوخة مع بهارات كاملة في التندور مع بطاطس الكاجون.

TANDOORI JHEENGA | 90 AED

Prawn marinated with tandoor spice, yoghurt, cashew nut & saffron.

M,S تندوري جينغا | ٩٠ درهم
روبيان متبل بهارات التندور و لبن و كاجو و زعفران.

TANDOORI BROCCOLI | 39 AED

Broccoli marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with cardamom.

M,N تندوري بروكولي | ٣٩ درهم
بروكلي متبل بالكريمة والجبن والكاجو بنكهة الهيل.

CORN & SPINACH KEBAB | 39 AED

Grilled corn & spinach patties, flavoured with ginger, green chilli & coriander.

M كباب الذرة والسبانخ | ٣٩ درهم
فطائر الذرة والسبانخ المشوية بنكهة الزنجبيل والفلفل الأخضر والكزبرة.

ACHARI PANEER TIKKA | 52 AED

Cottage cheese marinated with mixed pickle, yoghurt, garam masala and chilli powder.

M اشاري بانير تيككا | ٥٢ درهم
جبنه قريش متبله بمخلل مشكل و لبن و جازام ماسالا ومسحوق فلفل حار.

MAIN COURSE CURRIES

الطبق الرئيسي - الكاري

CHICKEN DHANIYA KORMA | 59 AED

Boneless chicken cooked in yoghurt, coriander powder, cashew nut & tomato puree flavoured with fresh coriander.

M,N دجاج دانيا كورما | ٥٩ درهم

دجاج مسح مطبوخ في اللبن و مسحوق الكزبرة والكاجو ومعجون الطماطم بنكهة الكزبرة الطازجة.

KADAI CHICKEN | 59 AED

Boneless chicken mixed with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M,N دجاج كاداي | ٥٩ درهم

دجاج مسح ممزوج بالفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقة الطماطم والبصل.

BUTTER CHICKEN | 64 AED

Chicken tikka cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N دجاج بالزبدة | ٦٤ درهم

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

CHICKEN TIKKA MASALA | 64 AED

Chicken tikka cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N دجاج تكا ماسالا | ٦٤ درهم

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الحلبة المجففة.

GOSHT VINDALOO | 65 AED

Traditional goan dish; boneless lamb cooked in a spicy onion tomato gravy with coconut, vinegar & potatoes.

M دجوش فيندالو | ٦٥ درهم

طبق جون التقليدي؛ لحم ضأن مسح مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل الحار مع جوز الهند والخل والبطاطس.

ROGANJOSH | 68 AED

Boneless lamb braised in kashmiri chilli based yoghurt & cashew nut gravy flavoured with fennel & cardamom.

M,N روجانجوش | ٦٨ درهم

لحم ضأن مسح مطبوخ في لبن بالفلفل الكشميري ومرقة الكاجو بنكهة الشمر والهيل.

FISH MASALA | 59 AED

Coastal fish preparation with onions, tomatoes, coconut milk, curry leaves & red chillies.

M,S سمك ماسالا | ٥٩ درهم

سمك ساحلي مع بصل و طماطم و حليب جوز الهند وأوراق الكاري والفلفل الأحمر.

PRAWN COCONUT CURRY | 69 AED

Bengali-style prawn curry with mustard & coconut.

M,S روبان وجوز الهند بالكاري | ٦٩ درهم

روبيان بالكاري على الطريقة البنغالية مع الخردل وجوز الهند.

PRAWN MASALA | 69 AED

Prawn cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,S روبان ماسالا | ٦٩ درهم

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الحلبة المجففة.

PRAWN MAKHANI | 69 AED

Prawns cooked in a tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,S روبان ماخاني | ٦٩ درهم

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

BUTTER
CHICKEN

دجاج
بالزبدة

روبيان وجوز
الهند بالكاري

PRAWN
COCONUT
CURRY

ROGANJOSH

روجانجوش

MAIN COURSE

VEGETARIAN

الطبق الرئيسي - النباتي

ALOO MASALA - BOMBAY STYLE | 35 AED

Potatoes tossed with onion, tomatoes, raw mango powder, cumin & red chilli.

NEW M | ٣٥ درهم | ألو ماسالا - طراز بومباي | بطاطس مقليّة مع البصل والطماطم ومسحوق المانجو الخام والكمون والفلفل الأحمر.

DAL TADKA | 35 AED

Stewed yellow lentils tempered with onion, tomato, cumin & fresh coriander.

M | ٣٥ درهم | دال تادكا | عدس أصفر مطهي مع البصل والطماطم والكمون والكزبرة الطازجة.

CHOLE MASALA | 35 AED

Chickpeas tossed in a spicy onion tomato masala.

NEW M | ٣٥ درهم | شولي ماسالا | حمص مطهو في ماسالا البصل والطماطم الحارة.

DAL ZAFRAN | 39 AED

Slow-cooked black lentils, finished with butter & cream.

M | ٣٩ درهم | دال زعفران | عدس أسود مطبوخ ببطء، مع الزبدة والكريمة.

KADAI VEGETABLES | 39 AED

Mix vegetables with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M | ٣٩ درهم | خضار كاداي | مزيج الخضار مع الفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقّة الطماطم والبصل.

GOBHI MUTTER | 39 AED

Cauliflower & green peas sautéed in a tomato & onion masala.

M | ٣٩ درهم | جوبهي موتر | القرنبيط والبازلاء الخضراء مقلاة في ماسالا الطماطم والبصل.



PALAK PANEER
بالاك بانير



دال زعفران
DAL ZAFRAN



HOME-STYLE BAIGAN BHARTA | 39 AED

Smoked eggplant mash cooked with green chilli, garlic, red chilli & turmeric, finished with lemon & fresh coriander.

M | ٣٩ درهم | المنزل على غرار بايجان بهارتا | باذنجان مدخن مهروس مطبوخ مع الفلفل الأخضر و الثوم و الفلفل الأحمر والكرّم، مع الليمون والكزبرة الطازجة.

PANEER MAKHANI | 45 AED

Cottage cheese cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N | ٤٥ درهم | بانير ماخاني | جبنة قريش مطبوخة في مرقّة الطماطم والكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

PANEER TIKKA MASALA | 45 AED

Marinated cottage cheese cooked in a tandoor, tossed in a tangy tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N | ٤٥ درهم | بانير تيكما ماسالا | جبنة قريش متبلة مطبوخة في تندور ومغمسة في مرقّة الطماطم والبصل، بنكهة الحلبة المجففة.

PALAK PANEER | 45 AED

Cottage cheese cooked in spinach gravy, with cumin & garlic.

M | ٤٥ درهم | بالاك بانير | جبنة قريش مطبوخة في مرقّة السبانخ مع الكمون والثوم.

ALOO BHUKARA KOFTA | 45 AED

Potato, cottage cheese & prunes dumpling, finished in tomato & cashew nut gravy.

G,M,N | ٤٥ درهم | ألو بوكارا كفتة | دميلينغ البطاطس وجبن قريش والخوخ، مع صلصة الطماطم والكاجو.

BIRYANI & RICE

البرياني والأرز

CHICKEN ZAFRAN BIRYANI | 67 AED

Boneless chicken cooked in saffron basmati rice flavoured with cardamom.

G,M برياني الدجاج بالزعفران | ٦٧ درهم
دجاج مسحب مطبوخ في أرز بسمتي بالزعفران
بنكهة الهيل.

CHICKEN TIKKA BIRYANI | 75 AED

Chicken tikka & basmati rice dum cooked with makhni & onion tomato masala, flavoured with mint.

(NEW) M,N برياني دجاج تكا | ٧٥ درهم
دجاج تكا وأرز بسمتي مطبوخ مع ماسالا المخني
والبصل والطماطم بنكهة النعناع.

AWADHI LAMB BIRYANI | 79 AED

Traditional Awadhi style lamb cooked with onion, yoghurt & mint with fragrant basmati rice flavoured with saffron & cardamom.

G,M لحم برياني عواضي | ٧٩ درهم
لحم ضأن على طريقة العواضي التقليدية مطبوخ مع
البصل واللبن والنعناع وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والهيل.

RAMPURI BIRYANI | 99 AED

Slow cooked lamb shanks tossed with lamb jus & basmati rice flavoured with saffron & mint.

M رامبوري برياني | ٩٩ درهم
قطع لحم الضأن المطبوخة ببطء مع مرقة لحم الضأن
وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والنعناع.

JHEENGA DUM BIRYANI | 85 AED

Prawns & basmati rice cooked with onion, tomatoes, black pepper, caramelized onions & mint.

(NEW) M,S جينجا دوم برياني | ٨٥ درهم
روبيان وأرز بسمتي مطبوخ مع البصل والطماطم
والفلفل الأسود والبصل المكرمل والنعناع.

رامبوري
برياني

RAMPURI
BIRYANI

CHICKEN
ZAFRAN
BIRYANI

برياني
الدجاج
بالزعفران

CHICKEN
TIKKA
BIRYANI

برياني
دجاج
تكا

VEGETABLE BIRYANI | 55 AED

Seasonal vegetables cooked with saffron basmati rice & garnished with fried cashew nuts.

M,N برياني الخضار | ٥٥ درهم
خضروات موسمية مطبوخة مع أرز بسمتي بالزعفران
مزين بالكاجو المقلي.

BIRYANI RICE | 27 AED

Rice flavoured with saffron & cardamom.

M أرز برياني | ٢٧ درهم
أرز بنكهة الزعفران والهيل.

VEGETABLE PULAO | 27 AED

Rice with sautéed vegetables.

M خضار بوللو | ٢٧ درهم
أرز مع خضار مقليّة.

JEERA PULAO | 27 AED

Rice flavoured with cumin & coriander.

M جيرا بوللو | ٢٧ درهم
أرز بنكهة الكمون والكزبرة.

Steamed Rice | 24 AED

أرز مطهو على البخار | ٢٤ درهم

Saffron Rice | 27 AED

أرز بالزعفران | ٢٧ درهم

BREADS

الخبز

TANDOORI ROTI | 8 AED

Made from whole wheat flour.

G | تندوري روتي | ٨ درهم
مصنوعة من دقيق القمح الكامل.

NAAN | 10 AED

Made from refined flour.

G | نان | ١٠ درهم
مصنوع من الدقيق المكرر.

BUTTER NAAN | 10 AED

G,M | نان بالزبدة | ١٠ درهم

GARLIC NAAN | 10 AED

G,M | نان بالثوم | ١٠ درهم

ZAATAR NAAN | 10 AED

G,M | نان بالزعتر | ١٠ درهم

LACHHA PARATHA | 10 AED

Whole wheat layered bread.

G,M | لاتشا باراتا | ١٠ درهم
خبز بطبقات من القمح الكامل.

MINT PARATHA | 10 AED

G,M | باراتا النعناع | ١٠ درهم

STUFFED KULCHA | 12 AED

Bread stuffed with paneer / onion / potato.

G,M | كولشا محشبة | ١٢ درهم
خبز محشو بانير/بصل/بطاطس.

CHEESE NAAN | 15 AED

G,M | نان بالجبن | ١٥ درهم

LACHHA
PARATHA

لاتشا
باراتا

ZAATAR
NAAN

نان
بالزعتر

GARLIC
NAAN

نان
بالثوم

تندوري
روتي

TANDOORI
ROTI

SIDES

الأطباق الجانبية

PLAIN YOGHURT | 15 AED

Made from fermented milk.

M | لبن سادة | ١٥ درهم
مصنوع من الحليب المخمر.

ACHARI HUMMUS | 19 AED

Pickle flavoured hummus.

أشاري حمص | ١٩ درهم
حمص بنكهة المخلل.

MIXED RAITA | 19 AED

Traditional Indian yoghurt-based side dish combining cucumber, tomatoes, onions, aromatic spices & a hint of mint.

M | ريتا مشكلّة | ١٩ درهم
طبق جانبي هندي تقليدي من اللبن و الخيار والطماطم والبصل والتوابل العطرية والقليل من النعناع.

BOONDI RAITA | 19 AED

Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with crispy gram flour pearls.

M | بوندي ريتا | ١٩ درهم
لبن ممزوج بالبهارات العطرية، مغطى بحبات دقيق الجرام المقرمشة.

CUCUMBER RAITA | 19 AED

Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with cucumber.

M | خيار ريتا | ١٩ درهم
لبن ممزوج بالبهارات العطرية مغطى بالخيار.

FRENCH FRIES | 23 AED

بطاطس مقلية | ٢٣ درهم

MAKHANI GRAVY | 39 AED

Rich & creamy butter tomato-based gravy.

M,N | مرقة ماكاني | ٣٩ درهم
صلصة طماطم غنية وكريمة بالزبدة.

DESSERTS

الحلويات

GULAB JAMUN | 25 AED

Deep-fried cottage cheese dumplings dipped in cardamom flavoured reduced milk.

G,M,N جولاب جامون | ٢٥ درهم
دمبليغ جبن القريش المقليه، مغموسة في الحليب بنكهة الهيل.

RASMALAI | 25 AED

White cottage cheese medallion with mango rabdi & dry fruits.

G,M,N الرسملاي | ٢٥ درهم
ميدالية جبنه قريش بيضاء مع مانجو رابدي وفواكه جافة.

MANGO KULFI | 29 AED

Mango flavoured home-made Indian ice cream, made from reduced milk.

NEW G,M مانجو كولفي | ٢٩ درهم
آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب.

SAFFRON MILK CAKE | 29 AED

Vanilla sponge cake soaked in saffron milk topped with cream & pistachio.

NEW G,M,N كيكه الحليب بالزعفران | ٢٩ درهم
كيكه فانيليا إسفنجية منقوعة في حليب الزعفران ومغطاة بالكريمة والفسق.

MALAI KULFI | 29 AED

Home-made Indian ice cream made from reduced milk, cream & pistachio.

G,M مالاي كولفي | ٢٩ درهم
آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب والكريمة والفسق.

CHOCOLATE FONDANT | 29 AED

Molten chocolate cake served with vanilla ice cream.

G,M فوندان الشوكولاتة | ٢٩ درهم
كيكه الشوكولاتة الذائبة تقدم مع آيس كريم الفانيليا.

CHAI

تشاي

BLACK TEA | 7 AED

Flavourful Indian tea served without milk.

شاي أسود | ٧ درهم
شاي هندي لذيذ يقدم بدون حليب.

KADAK CHAI | 9 AED

Flavourful Indian tea brewed with sweet aromatic spices.

M شاي كرك | ٩ درهم
شاي هندي لذيذ مخمر بالتوابل العطرية الحلوة.

SAFFRON TEA | 11 AED

Flavourful Indian tea brewed with a pinch of saffron.

M شاي بالزعفران | ١١ درهم
شاي هندي لذيذ مخمر مع قليل من الزعفران.

KADAK
CHAI

شاي
كرك

GULAB
JAMUN

جولاب
جامون

CHOCOLATE
FONDANT

فوندان
الشوكولاتة

SPECIALTY BEVERAGES

المشروبات المتخصصة

FRESH LIME SODA | 19 AED

A refreshing carbonated drink flavoured with lime juice.

صودا الليمون الطازج | ١٩ درهم
مشروب غازي منعش بنكهة عصير الليمون.

LEMON ICED TEA | 22 AED

A blend of tea leaves and tangy lemon.

شاي مثلج بالليمون | ٢٢ درهم
مزيج من أوراق الشاي والليمون المنعش.

LASSI | 25 AED

Traditional blended yoghurt drinks with a choice of: mango / sweet / salted / masala / mint / rose / strawberry.

لاسي | ٢٥ درهم
مشروبات اللبن التقليدية ممزوجة مع اختيارك من: مانجو / حلو / مملح / ماسالا / نعناع / ورد / فراولة.

KASHMIR DEW | 26 AED

Fresh strawberry, lemon & mint.

ندى كشمير | ٢٦ درهم
الفراولة الطازجة والليمون والنعناع.

PASSION FRUIT MOJITO | 26 AED

Passion fruit, lemon & mint.

موهيتو باشن فروت | ٢٦ درهم
باشن فروت وليمون ونعناع.

ROSE LEMONADE | 26 AED

A beverage that combines lemonade with the essence of rose.

عصير الليمون الوردي | ٢٦ درهم
مشروب يجمع بين نكهة عصير الليمون ورائحة الورد.

لاسي
النعناع

MINT
LASSI

KASHMIR
DEW

ندى
كشمير

PASSION
FRUIT
MOJITO

موهيتو
باشن
فروت

MANGO
LASSI

لاسي
المانجو

LEMON
& MINT

ليمون
ونعناع

SHIKANJEE | 26 AED

Classic / Watermelon / Pomegranate / Kala Khatta.

NEW

شيكانجي | ٢٦ درهم
كلاسيك / بطيخ / رمان / كالا خاتا.

WATERMELON & MINT SMASH | 26 AED

Watermelon, rose, lemon & mint.

سماش البطيخ والنعناع | ٢٦ درهم
بطيخ وورد وليمون ونعناع.

KIWI MOJITO | 26 AED

Kiwi, mint, lemon & soda.

موهيتو كيوي | ٢٦ درهم
كيوي ونعناع وليمون وصودا.

GINGER & LIMEADE | 26 AED

Ginger, lime juice & soda.

الزنجبيل والليمون | ٢٦ درهم
الزنجبيل وعصير الليمون والصودا.

TROPICAL PARADISE | 26 AED

Fresh mango, passion fruit, lemon & mint.

الجنة الاستوائية | ٢٦ درهم
مانجو طازجة وباشن فروت وليمون ونعناع.

LEMON & MINT | 26 AED

Made with lemons & fresh mint with a hint of sweetness.

ليمون ونعناع | ٢٦ درهم
مصنوع من الليمون والنعناع مع لمسة من الحلاوة.

AERATED DRINKS | 15 AED

Pepsi / Diet Pepsi / 7UP / Diet 7UP / Miranda / Mountain Dew

المشروبات الغازية | ١٥ درهم
بيبيسي / دايت بيبيسي / سفن اب / دايت سفن اب / ميرندا / مونتان ديو

STILL WATER | 16 AED

SPARKLING WATER | 22 AED

مياه ساكنة | ١٦ درهم
مياه فوارة | ٢٢ درهم

FRESH JUICES | 22 AED

Orange / Watermelon / Pineapple.

العصائر الطازجة | ٢٢ درهم
برتقال / بطيخ / أناناس.

ENERGY DRINK | 35 AED

Red Bull

مشروب الطاقة | ٣٥ درهم
ريد بول

Grab **Life** by the **Spice**

ALLERGENS DISCLAIMER

Kindly inform your server if you have allergies to gluten, milk, egg, soy, celery, mustard, sesame, nuts & tree nuts, peanuts, lupin, fish, crustaceans, molluscs & sulphites prior to ordering.

CALORIE / NUTRITION INFORMATION DISCLAIMER

Nutritional information is available upon request. Recommended daily calorie intake per person is 2,000 kcals. We make every effort to ensure that we accurately represent factual data of products. Calorie information provided is based on an average portion of serving size.

إخلاء المسؤولية عن مسببات الحساسية

يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك حساسية تجاه الغلوتين، الحليب، البيض، الصويا، الكرفس، الخردل، السمسم، المكسرات، الجوز، الفستق، الترمس، السمك، القشريات، الرخويات، الكبريتات قبل الطلب.

إخلاء المسؤولية عن السعرات الحرارية / الغذائية

تتوفر المعلومات الغذائية عند الطلب. الاستهلاك اليومي الموصى به من السعرات الحرارية للشخص الواحد هو ٢٠٠٠ سعرة حرارية. نحن نبذل قصارى لضمان تمثيل البيانات الواقعية للمنتجات بدقة. تعتمد معلومات السعرات الحرارية المقدمة على متوسط الحصة من حجم الوجبة.

All prices are VAT included.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة.