

"The measure of a dish is not just in its taste, but by how it excites us. Food is love, give generously".



ADDING A LITTLE SPICE TO LIFE



Ash-a's
CONTEMPORARY INDIAN CUISINE



Dubai

Abu Dhabi

Bahrain

Birmingham

Cairo

Doha

Kuwait



www.ashasrestaurants.com



Speciality Cocktails

Aged Pisco Punch (Pears) Dhs 97

Pears, kaffir lime leaves and high proof Finlandia vodka are aged in ceramic jars for two weeks to make this punch. Served with infused fruits.

Aged Pisco Punch (Dried Fruits) Dhs 97

Apricots, figs, dates, black raisins, dark sugar, port wine, sherry and martini rosso are aged in ceramic jars for two weeks to make this punch. Served topped with spiced rum and side of infused fruits.

The Maharaja's Mistress Dhs 108

Sweet and aromatic combination of rose jam, curry leaves infused arrack and Bacardi rum, balanced with champagne.

Giddy in Goa Dhs 66

This gin-based cocktail balances the spice of juniper with the tropical and sweet flavours of Cointreau and coconut water.

Champagne Cocktails

Vanilla Champagne Dhs 154

Absolut Vanilia Vodka shaken with butterscotch liqueur and balanced with homemade vanilla sugar. Lengthened with champagne.

Maharani Dhs 154

Bombay Sapphire gin and blackcurrant liqueur shaken with lemon juice, lengthened with champagne.

Infused Martinis

Watermelon Dhs 66

Finlandia vodka shaken with fresh watermelon and sweetened with sugar syrup.

Lychee, Raspberry and Chilli Dhs 74

Absolut Blue Vodka and Chambord Black Raspberry Liqueur shaken with fresh raspberries and lychee, balanced with a touch of lemon and chili.

Pear and Ginger Dhs 74

Premium scotch whiskey muddled with fresh pear, ginger and honey, shaken with apple juice.

Pineapple and Cardamom Dhs 86

Jack Daniel's Sour Mash Whiskey muddled with fresh pineapple and green cardamom, sweetened with smoky maple syrup, balanced with a hint of lemon.

Asha's Long Cocktails

Lychee and Elderflower Dhs 74

Bombay Sapphire Gin, lychee liqueur, lychee juice and lemon shaken and balanced with Belvoir Elderflower Cordial.

Elle for Leather Dhs 143

Premium blended scotch whisky and vanilla liqueur stirred with a hint of lemon juice and honey, lengthened with champagne.

Rikshaw Fizz Dhs 143

Absolut Raspberri Vodka and pomegranate liqueur muddled with fresh kumquats, raspberries, redcurrants and homemade vanilla sugar, lengthened with champagne.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



My early childhood was spent moving from one town to another with my father's travelling theatre company; comprising of over 200 employees, they would perform wonderful musical plays which would continue throughout the night and end at dawn. Exhausted, "The Company" had food together, with my father presiding at the head of the table. Little me would wander through the community kitchen, fascinated by the food being prepared in massive cauldrons. I enjoyed watching the joy on the diners' faces as they savoured tasty delights. I suppose this was my inculcation into the fine art of cooking.

Over the years I refined my musical talents along with my culinary interests and seriously attempted to learn the diversity in Indian food, which changes from region to region. India is the land of countless religions, cultures, languages, dialects and taste buds, and my attempt to give you a glimpse of a few regional dishes here at Asha's only scratches the surface of the vast potential of Indian cuisine. The menu is inspired by the offerings of great chefs that I have met over the years and I sincerely hope that you, your family and friends share in my family secrets and enjoy the recipes of my heart.

Asha
Asha Bhosle

"Al salam 'alaikom." My ancestors were born into the royal kitchens of India. Traditional Indian cooking methods have been handed down to me through generations. I am presenting recipes that have been tasted and perfected over lifetimes.

"Shukria" and enjoy your dining experience.

Saleem
Saleem Qureshi

"Dining on delicious food in the company of good friends is the best recipe for happiness."



Appetisers

Classic Samosa Selection Dhs 68

Our timeless selection of curried lamb samosa and the ever-popular potato, green peas, cashew nut and raisin samosa.

Aloo Matar Ki Tikki (V) Dhs 68

Potato cutlets stuffed with green peas, seasoned with nutmeg and spices.

Chingri Chaap Dhs 114 (Rahul Dev Burman Style)

Breadcrumb-coated prawns, marinated in ginger, garlic and spices, fried to golden perfection.

"Rahul Dev Burman was a prince of the royal family of Tripura in North East India and the emperor of Indian popular music. This style of fried prawn comes from his native region and he simply adored it."

Onion and Potato Pakora (V) Dhs 68

Onion and potato pakoras flavoured with cumin.

Papdi Chaat (V) Dhs 68

Deep-fried flour pastries with mashed potatoes, topped with sweetened yoghurt, mint and tamarind chutney. Served chilled.

Soups

Murg Nizami Shorba Dhs 55

A rich and aromatic chicken soup flavoured with curry leaves, green apple and saffron.

Tamatar Dhaniya Shorba (V) Dhs 55

A mildly spiced tomato soup flavoured with fresh coriander.

Dal Shorba (V) Dhs 55

A traditional curried yellow lentil soup. A timeless classic!

Salads

Grilled Paneer Salad (V) Dhs 63

Paneer grilled to perfection served on a bed of salad.

Chicken Tikka Salad Dhs 68

Warm chicken tikka salad served on a bed of salad and dressed with coriander dressing.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT

 *Recipe compliments of Asha Bhosle*

(V) Vegetarian

Asha's Short / Rocks

Tennessee Tipple Dhs 66

Jack Daniel's Sour Mash Whiskey and Chambord Black Raspberry Liqueur muddled with fresh blackberries and lime, sweetened with vanilla syrup.

Speckled Bangle Dhs 66

Absolut Mandrin Vodka and spiced rum muddled with fresh mandarin, sweetened with homemade cinnamon syrup.

Pudina Surprise Dhs 66

Absolut Citron vodka and melon liqueur shaken with fresh mint and lemon juice. Balanced with sugar syrup.

Honeysuckle Dhs 74

Chivas Regal 12 Year old blended scotch whisky muddled with lemon and sweetened with honey.

Mango Chilli Mai Tai Dhs 66

Spiced rum and orange liqueur muddled with fresh mango and Holland red chili, sweetened with almond syrup.

Minted Kentucky Strawberry Dhs 66

Fresh strawberries and mint smashed with vanilla sugar, laced with Woodford Reserve Bourbon and crème de fraise, balanced with a hint of lemon.
Served short over crushed ice.

Tamarind Tiger Dhs 66

Spiced rum muddled with lime and tamarind, sweetened with brown sugar.
Balanced with Angostura Bitters.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT

Lassies

Saffron and Pista Dhs 43

Natural yoghurt blended with pistachios and saffron syrup.

Strawberry and Coconut Dhs 43

Natural yoghurt blended with strawberry and coconut purée.

Mango and Caramel Dhs 43

Natural yoghurt blended with mango purée, laced with caramel syrup.

Non-Alcoholic

Banana and Date Surprise Dhs 43

Vanilla ice cream blended with banana and date syrup.

Alchemist Dhs 43

Fresh lychees muddled with raspberry purée and a hint of vanilla sugar, topped with apple juice.

Truly Berry Dhs 43

Fresh strawberries, blackberries and raspberries muddled with mint leaves, lengthened with lemonade.

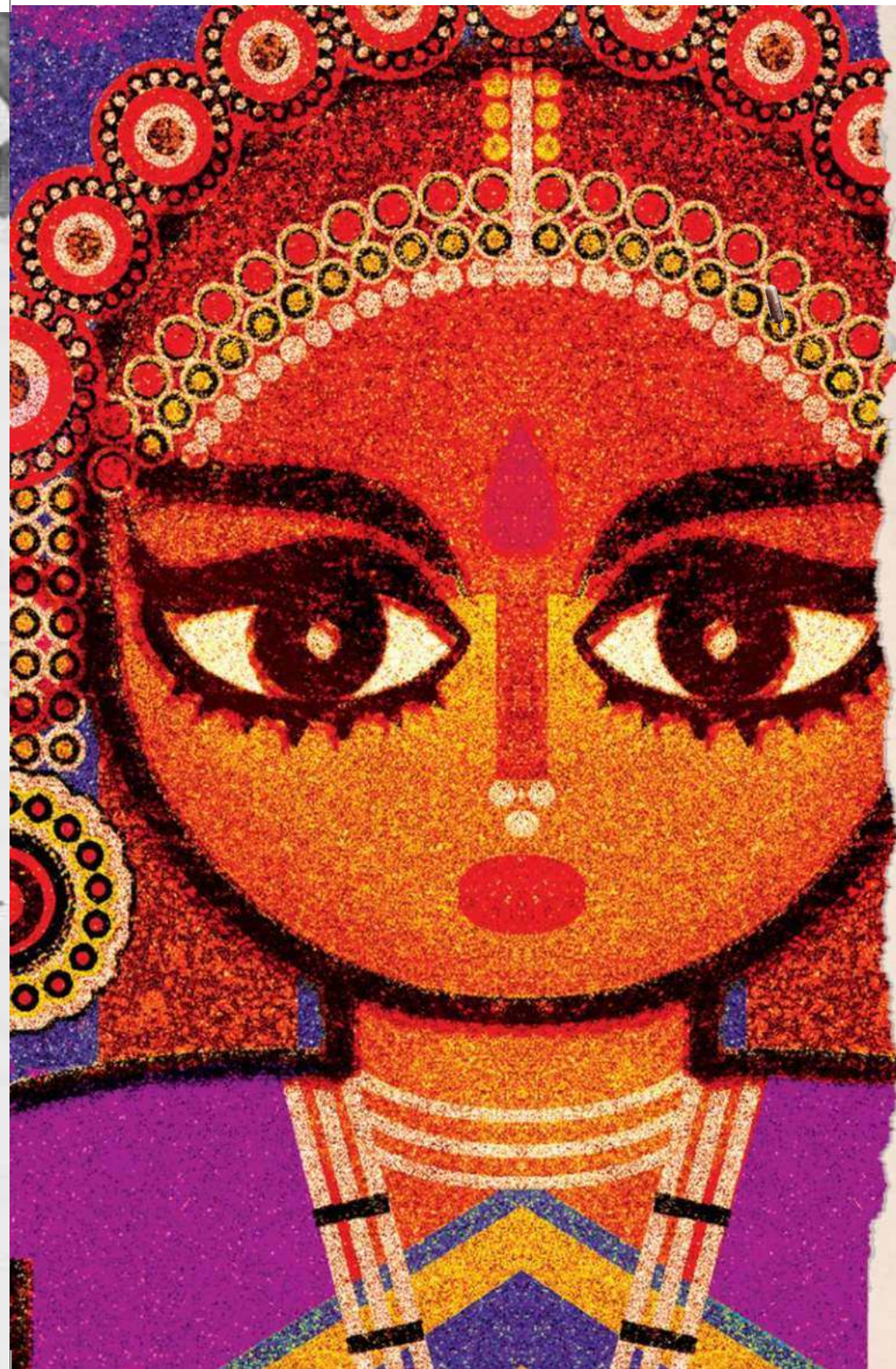
Calcutta Crush Dhs 43

Fresh strawberries muddled with lime wedges and homemade vanilla sugar, lengthened with cranberry juice and Earl Grey tea.

Passion Fusion Dhs 43

Vanilla ice cream blended with passion fruit and pineapple juice.





Vegetarian Kebabs

All dishes are cooked in a traditional Indian clay oven, unless stated otherwise

Vegetarian Platter (V) Dhs 143

A selection of mushroom kurkure, paneer ka soola and vegetable seekh kebabs. Perfect for sharing.

Paneer Ka Soola (V) Dhs 89

Tandoori shashlik of cottage cheese, green peppers, tomatoes and pineapple flavoured with mustard.

Tandoori Broccoli (V) Dhs 86

Mildly spiced broccoli florets marinated in yoghurt, cheese and olive oil.

Vegetable Seekh Kebab (V) Dhs 86

Minced vegetable seekh kebab flavoured with roasted cumin powder and garam masala.

Mushroom Kurkure (V) Dhs 91

Battered and deep-fried mushrooms stuffed with cheese, bell peppers and crushed black pepper.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT

(V) Vegetarian

Kebabs

All dishes are cooked in a traditional Indian clay oven, unless stated otherwise

Seafood Kebab Platter Dhs 257

A selection of half a tandoori lobster in its shell, hammour tikka and jheenga shan-e-nisha. Perfect for sharing.

Speciality Platter Dhs 200

A selection of our all-time favourite murg malai, chicken tikka and gosht seekh kebabs. Perfect for sharing.

Murg Malai Kebab Dhs 112

Delectable boneless chicken breast, marinated in a creamy cheese and cashew nut paste with a touch of cardamom.

Tandoori Chicken Tikka Dhs 112

Succulent boneless chicken, marinated overnight in yoghurt, ginger, garlic and spices. Yet another classic.

Bhatti Ka Chaap Dhs 112

SMOKY SENSATION

Boneless chicken leg marinated in a flavourful mix of spices and yoghurt and finished in the tandoor.

Gosht Seekh Kebab Dhs 112

Traditional minced lamb kebab flavoured with ginger, garlic, roasted cumin powder and coriander.

Barrah Kebab Dhs 143

Spicy baby lamb chops marinated in yoghurt, ginger, garlic, cumin and garam masala.



Manohari's Leg of Lamb Dhs 205

Shredded baby leg of lamb marinated in ground black pepper, ginger and garlic, spiced with fresh green chillies.

Slow cooked for six hours for a mouth-watering finish!

"Manohari Singh hailed from Nepal and was Rahul Dev Burman's key musician. He played the saxophone and flute in almost all of Rahul's songs. Sometimes, we persuaded him to make his Nepali style leg of lamb and this is his recipe."



ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Recipe compliments of Asha Bhosle

Main Course Curries

Lamb

Rogan Josh Dhs 112

Boneless lamb curry from Lucknow in a yoghurt and brown onion gravy, flavoured with rose water and saffron.



Muscat Gosht Dhs 112

Boneless tender lamb cooked with clarified butter in a spicy, rich onion and tomato gravy.

"Sightseeing in the Sultanate of Oman, I stopped for lunch at a small 'dhaba' and had the most wonderful Karahi gosht. This is my presentation of that hot afternoon."

Nally Gosht Dhs 112

Braised lamb shanks cooked with ginger and garlic in a brown onion gravy.

Gosht Vindaloo Dhs 112

Our take on the classic Goan lamb preparation, cooked with baby potatoes in a spicy onion and tomato gravy, spiked with vinegar.



Chandni Chowk Ka Kheema Dhs 108

Spicy minced lamb cooked with onions, almonds and Ashaji's garam masala.

"The Chandni Chowk area in old Delhi has an array of old and traditional restaurants serving some of the best North Indian cuisine. The food reflects the attitude of the Punjabi people, who are extremely hospitable, affectionate and generous."

Seafood

Prawn Masala Dhs 126

Prawns cooked with red chillies in a spicy onion and tomato gravy.

Boatman Prawn Curry Dhs 114

Prawns cooked with ginger, spring onions, turmeric in a coconut gravy.

Machli Masala Dhs 112

Hammour fillet cooked with garam masala in a spicy onion and tomato gravy.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT

Main Course Curries

Chicken

Murg Makhani (Butter Chicken) Dhs 112

Classic chicken tikka in a tomato and cream gravy, flavoured with dry fenugreek leaves.

Dhaniya Murg Dhs 108

Chef's delicacy: Chicken cooked in a yoghurt and cashew nut gravy with fresh coriander.

Murg Jhalfrezi Dhs 108

Chicken tikka sautéed with onions, tomatoes and green peppers, spiced with garam masala.

Murg Kheema Dhs 108

Skilfully hand-chopped chicken cooked with potatoes, onions and tomatoes, finished with Ashaji's garam masala.

"This is a recipe by the six foot plus actor, Shaikh Mukhtar. I was intrigued when I had this at his house because usually kheema is made with mutton mince. This was chicken and I immediately copied it down, with his permission of course."

Murg Begmathi Dhs 108

Boneless chicken cooked with spring onions, tomatoes, coriander, turmeric powder and garam masala.

Kodi Curry Dhs 108

Hyderabadi chicken curry made with yoghurt and coconut milk, topped with crispy fried spinach

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT

 *Recipe compliments of Asha Bhosle*



"During my travels throughout India and the world I have found culinary inspiration to be everywhere."





Main Course Vegetarian



Home Style Spinach Dhs 78

Fresh spinach cooked with ginger, garlic, onions, turmeric and cumin.

"Usually spinach in Indian cuisine is combined with Paneer (cottage cheese) and often has cream, ghee and butter, which makes it quite rich and heavy. However, this dish is light, easy and brings out the true taste of spinach."

Amritsari Chole Dhs 78

Yellow chickpeas and baby potatoes cooked in a light onion and tomato gravy.

Dal Makhani Dhs 89

Classic black lentils slow-cooked overnight with tomatoes, cream and butter.

Dal Tadka Dhs 74

Yellow lentils tempered with onions, tomatoes and green chillies.



Ghar Ki Dal Dhs 74

Yellow moong lentils tempered with onions, cumin and green chillies in clarified butter.

"As children we spent our holidays in Indore with my aunt. She taught me this dal, which is a common preparation of Madhya Pradesh in Central India."

Vegetarian Speciality of the Day Dhs 74

Please ask your server for details.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Recipe compliments of Asha Bhosle



Main Course Vegetarian

Paneer Makhani Dhs 89

Cottage cheese cooked in a tomato and cream gravy, flavoured with dry fenugreek leaves.

Palak Paneer Dhs 89

Cottage cheese in a spicy spinach gravy.

Kadahi Paneer Dhs 89

Cottage cheese and green peppers in a spicy tomato and onion gravy.

Paneer Kurchan Dhs 89

Cottage cheese, trio of peppers in a spicy tomato and onion gravy, flavoured with kasoori methi.

Subz Kehkesha Dhs 78

Mixed vegetables cooked in a spicy makhni, onion and tomato gravy.

Bhindi Do Pyazaa Dhs 78

Okra cooked with onions and flavoured with cumin and bishop seeds.

Malai Kofta Dhs 89

Cottage cheese and vegetable dumplings stuffed with almonds and dates in a rich cashew nut gravy.

Aloo Masala Dhs 78

Baby potatoes in a spicy onion and tomato gravy, tempered with cumin, mustard and fennel seeds.

Aloo Matar Gobi Dhs 80

A traditional home style preparation of potatoes, green peas and cauliflower cooked with cumin, green chillies and spices.

Mushroom Mutter Dhs 78

Mushrooms and green peas cooked in an onion, tomato and cashew nut gravy.



Hare Baingan Ka Bharta Dhs 78

(Mai's favourite)

Oven-roasted and mashed eggplants tempered with mustard seeds, onions, garlic, green chillies and fresh coriander in clarified butter.

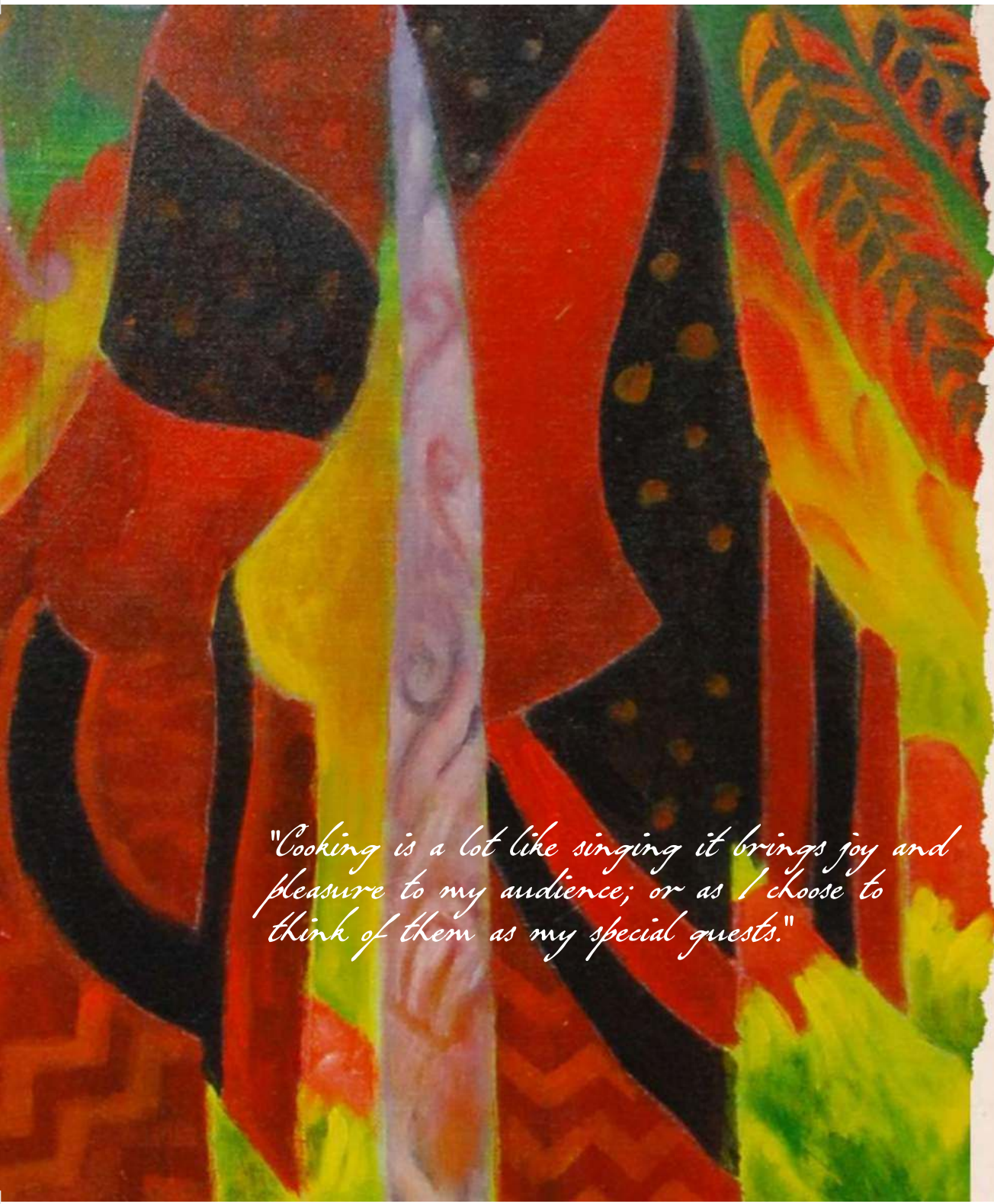
"My mother Mai cooked great non-vegetarian cuisine for her family, but remained a pure vegetarian all her life. She simply adored this simple roasted aubergine dish."

"A great recipe is like an immortal tune, it happens but only a few times in one's life"

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Recipe compliments of Aisha Bhosle



"Cooking is a lot like singing it brings joy and pleasure to my audience; or as I choose to think of them as my special guests."

Breads and Accompaniments

Naan Dhs 23

Classic bread made from refined flour.

Roti Dhs 23

Bread made from whole-wheat flour.

Romali Dhs 23

A light, thin bread made from refined flour.

Lacha Parantha Dhs 23

Layered bread made from refined flour and butter.

Stuffed Kulcha Dhs 25

Bread made from refined flour, stuffed with a choice of:
Onions / cottage cheese / cauliflower / potato / chicken / minced lamb

Sides and Condiments

Vegetable Raita Dhs 32

Plain yoghurt with chopped cucumber, tomato and onion.

Boondi Raita Dhs 32

Gram flour pearls in a spicy yoghurt.

Plain Yoghurt Dhs 25

Fresh Salad Sliced or Tossed Dhs 34

Sliced or tossed with a choice of dressing. Please ask your server for details.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Biryani and Rice

All biryanis are slow cooked individually 'Dum' style

Jheenga Dum Biryani Dhs 137

Prawns cooked with biryani rice, flavoured with mace, cardamom and saffron.

Murg Biryani Awadh Dhs 120

Boneless chicken cooked in true 'Awadhi style' with biryani rice, cardamom and saffron.

Gosht Dum Biryani Dhs 126

Tender lamb cooked with biryani rice, flavoured with mace, cardamom and saffron.



Kesar Biryani Dhs 126

Boneless lamb biryani with a rich saffron flavour.

"The late actor Prithviraj Kapoor and his illustrious sons Raj, Shammi and Shashi came from Peshawar. This is their kind of home cooking, rich in ingredients and taste, just like their contribution to cinema."

Calicut Gosht Biryani Dhs 131

A GRAND INDULGENCE

Our take on the traditional Calicut Biryani: home style lamb with onion and yoghurt, spice with star anise and cinnamon, dum-cooked with ghee rice.

Subz Biryani (V) Dhs 103

Fresh vegetables cooked with biryani rice, flavoured with mace, cardamom and saffron.

Choice of Palao Rice Dhs 51

Vegetable / peas / mushroom / cumin

Saffron Rice Dhs 51

Biryani Rice Dhs 51

Steamed Rice Dhs 39

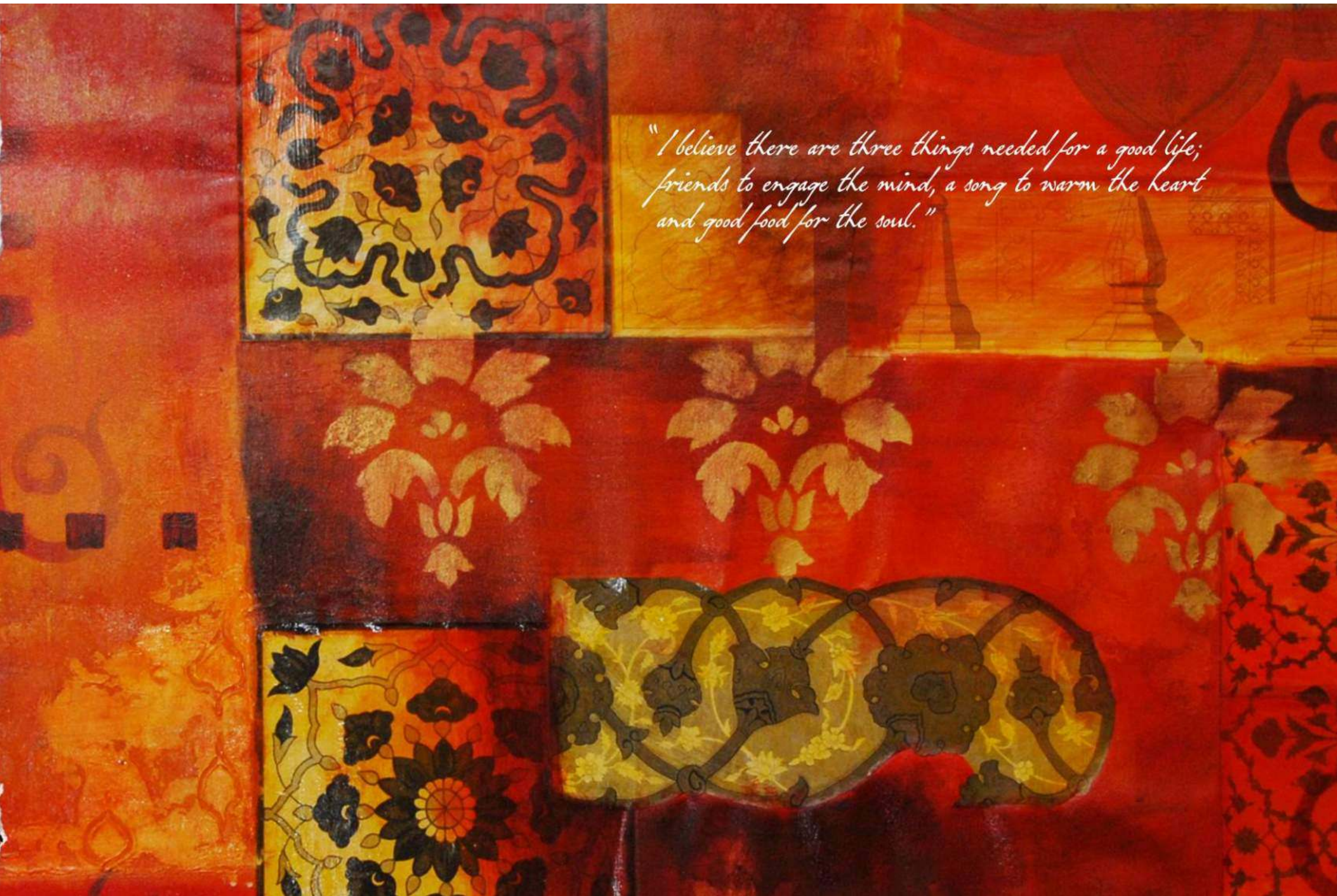
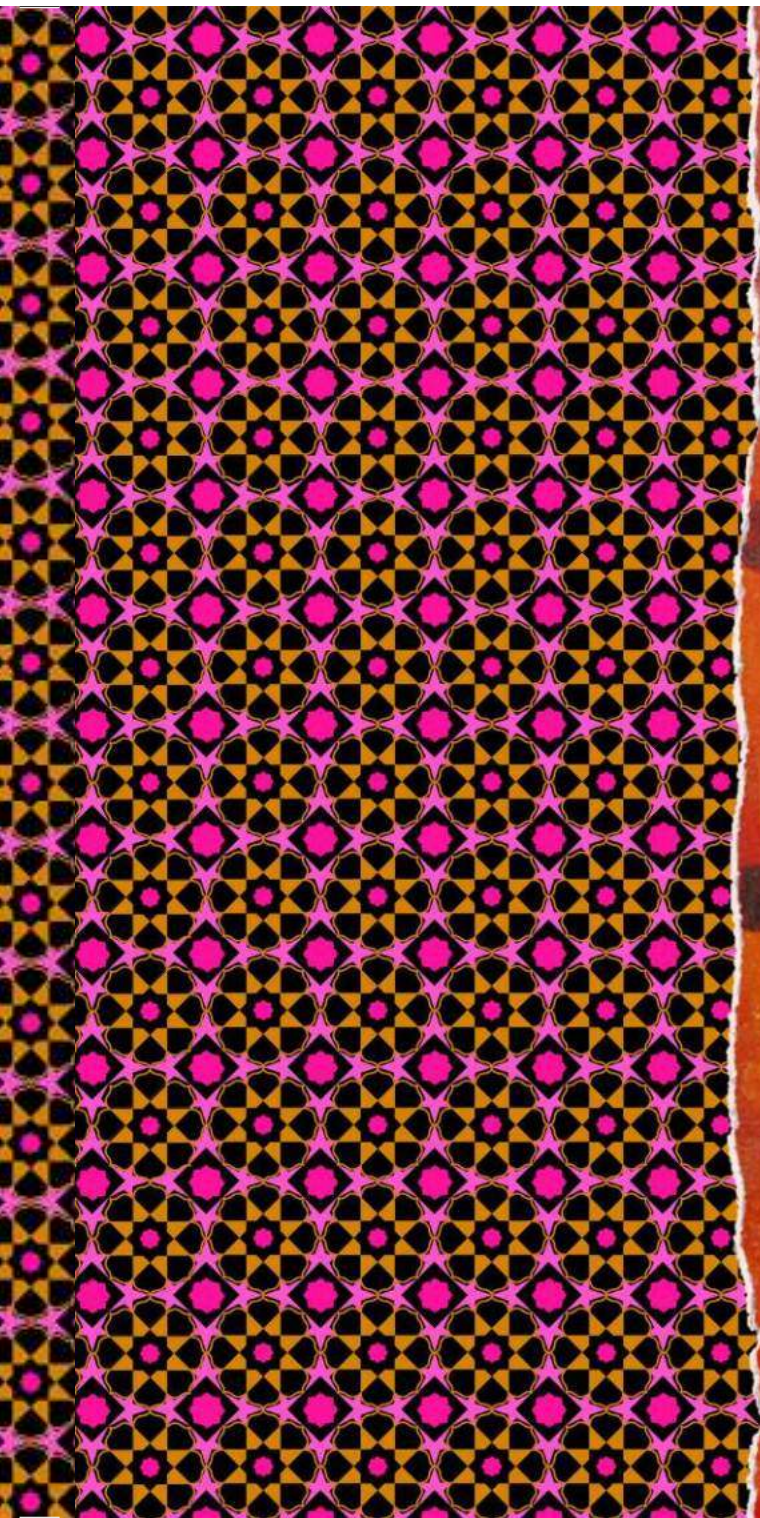
ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Recipe compliments of Asha Bhosle

(V) Vegetarian





*"I believe there are three things needed for a good life;
friends to engage the mind, a song to warm the heart
and good food for the soul."*

Desserts

Chilli Chocolate Mousse Dhs 66

A light mousse served infused with chillies.

Ginger Crème Brule Dhs 66

Irresistible crème brule, flavoured with candied ginger.

Gulab Jamun Dhs 66

Classic milk reduction and cottage cheese dumplings served with 'rabri' (sweet milk reduction).

Rasmalai Dhs 66

A milk-based sweet dessert served cold with sweetened milk.

Gajar Ka Halwa Dhs 66

Grated carrots cooked in milk and sugar.

Mango Kulfi Dhs 66

A delicious homemade indian ice-cream made with reduced milk and mango purée.

Pistachio Kesar Kulfi Dhs 66

Homemade indian ice cream made with reduced milk, pistachios and saffron.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



Asha's Specials

Emperor's Platter Dhs 513

A selection of a whole tandoori lobster in its shell, hammour tikka, jheenga shan-e-nisha, gosht seekh kebab, murg malai kebab, tandoori murga. Perfect for sharing.

Duck Seekh Kebab Dhs 112

Lean minced duck blended with saffron and spices, grilled and served with pineapple relish

Tandoori Salmon Dhs 148

Fresh Norwegian salmon marinated with yoghurt, garam masala, cumin powder and yellow chilli.

Kerala Chilly Garlic Prawn Dhs 188

Char-grilled Kerala tiger prawns with garlic and chilli.

Lobster Panchphoran Dhs 200

Whole Lobster simmered with five spices, peppers and prawns

Jheenga Shan e Nisha Dhs 188

King prawns marinated in yoghurt, cheese and a touch of cardamom.

Seafood Seekh Kebab Dhs 114

Finely chopped prawns and fish seekh kebab with cheese and bishop seeds, mildly spiced with green chillies.

Tandoori Machli Dhs 114

Hammour fillet marinated in yogurt, turmeric and malt vinegar, flavoured with bishop seeds, mace and cardamom powder.

ALL PRICES INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE,
10% MUNICIPALITY TAX & 5% VAT



TANDOORI SALMON DHS 148

"The measure of a dish is not just in its taste, but by how it excites us. Food is love, give generously".

«لا يقاس الطبق بطعمه فقط، بل كيف يشير
حواسنا، فالطعام هو الحب والعطاء بسقاء».

ADDING A LITTLE SPICE TO LIFE



Ash-a's
CONTEMPORARY INDIAN CUISINE

«مائدة الطعام التي تضم الأصدقاء الطيبين
والطعام اللذيذ هي الوصفة الأفضل للسعادة».



لقد قضيت طفولتي في التنقل من بلدة إلى أخرى مع شركة المسرح المتنقل التي يملكها والدي والتي تتألف من أكثر من ٢٠٠ موظف يؤدون المسرحيات الموسيقية الرائعة التي تتواصل طوال الليل لتنتهي عند الفجر. وبعد استنفاد الطاقة، كان الموظفون يتناولون الطعام معا، حيث كان والدي يترأس المائدة. أما أنا الفتاة الصغيرة، فكنت أثقل عبر مطبخ المجموعة منبهرة بالطعام الذي يحضر في قدور ضخمة. وقد استمتعت بمشاهدة السرور الذي بدى على وجوه متناولي الطعام أثناء تناولهم للأطعمة اللذيذة. أعتقد أن ذلك غرس في ذهني الفن الجميل للطهي.

وعلى مر السنين، قمت بتفقيح مواهبي الموسيقية إلى جانب اهتماماتي المطبخية وحاولت جادا تعلم الأصناف المتنوعة للمأكولات الهندية، التي تختلف من منطقة إلى أخرى. تعتبر الهند أرض لمجموعة لا حصر لها من الأديان والثقافات واللغات واللهجات والمأكولات الشهية وليست محاولتي هنا لمنحك لمحة عن بضعة أطباق إقليمية في أشار إلا نبذة من نطاق شاسع من المأكولات الهندية. فقائمة الطعام مستلهمة مما يقدمه عظماء الطهاة الذين التقيت بهم عبر السنين وآمل بكل صدق أن تشاركوني وعائلاتكم وأصدقائكم أسراري العائلية وأن تستمتعوا بوصفاتي النابعة من القلب.

Asha
آشا بوسل

«السلام عليكم». ولد أجدادي وترعرعوا في مطابخ الهند الملكية. وقد انتقلت أساليب الطبخ الهندية العريقة لي عبر الأجيال. وهنا أقدم لكم وصفات مبرهنة ومتقنة استغرقت أجيالا عديدة.

شكرا لكم، أرجو أن تستمتعوا بتجربة الطعام.

Salim
سليم قرشي

كوكتيلات فاصحة

إيمر بيسكو باناش (إجاص) ٩٧ درهم

إجاص، أوراق ليمون جير، وفودكا فينلانديا معتقة في جرار السيراميك لمدة أسبوعين، لتحضير هذا الباناش.

يقدم مع فواكه منقوعة.

إيمر بيسكو باناش (خوأكه مېففة) ٩٧ درهم

مشمش، تين، تمر، زبيب أسود، سكر بني، نبيذ بورت، شيري ومارتيني روسو معتقة في جرار السيراميك لمدة

أسبوعين لتحضير هذا الباناش. يقدم مغطى بطبقة رام بالبهارات وفواكه جانبية منقوعة.

ذا مھراجا ميستريس ١٠٨ درهم

مزيج حلو وعطري من مربى الورد، أوراق الكاري ورام بكارادي وعرق، معدّل بإضافة الشمبانيا.

بيدي إن هوا ٦٦ درهم

كوكتيل قائم على الجِن يوازن توايل العرعر مع نكهات استوائية وحلوة من كوانترو وماء جوز الهند.

كوكتيلات الشمبانيا

شمبانيا الفانيلا ١٥٤ درهم

ابسولتوت فانيلا فودكا مع ليكور باتر سكوتش ويعدل بسكر الفانيليا محلي الصنع،

ومضاف إليه الشمبانيا.

مھاراني ١٥٤ درهم

بومباي سفاير جِن وليكور الزبيب المحلى مع عصير الليمون، ومضاف إليه الشمبانيا.

مارتيني فاخر

بطيخ ٦٦ درهم

فودكا فينلانديا مضاف إليها البطيخ الطازج ومحلاة بشراب السكر.

ليشي، التوت والفلفل الحار ٧٤ درهم

أبسولوت بلو فودكا وليكور التوت الأسود الطازج شامبورده مع توت أسود وليتشي، معدّل بقليل من الليمون

والفلفل الحار.

إجاص وزنبيل ٧٤ درهم

سكوتش ويسكي بريميوم مع قليل من الإجاص الطازج والزنجبيل والعسل، مضاف إليه عصير التفاح.

أناناس وهيل ٨٦ درهم

ماش ويسكي جاك دانيال مع أناناس طازج وهيل أخضر، ومحلى بشراب القيقب المدخن، ومعدّل

بقليل من الليمون.

كوكتيلات آشاو

ليشي و إدير فلاور ٧٤ درهما

بومباي سفاير جِن، ليكور الليتشي، عصير ليتشي وليمون، ومعدّل بزهرة بلفوير إدير فلاور كورديال.

ايل فور ليزر ١٤٣ درهم

سكوتش ويسكي بريميوم مخلوط مع ليكور الفانيليا وقليل من عصير الليمون والعسل، ومضاف إليه الشمبانيا.

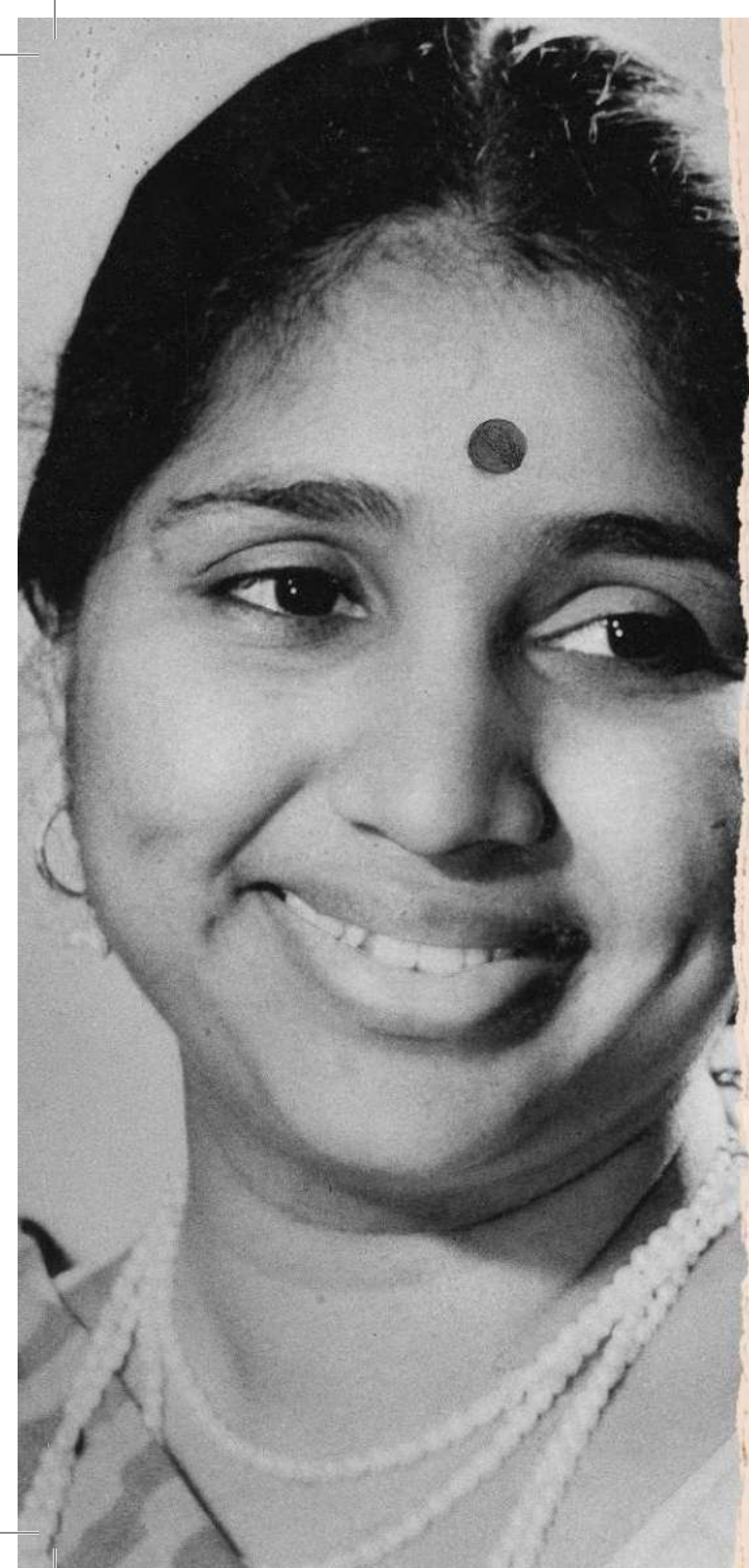
ريكشاو فيز ١٤٣ درهم

أبسولوت فودكا التوت البري وليكور الرمان، مضاف إليه البرتقال الطازج، التوت البري، الزبيب، وسكر

الفانيليا محلي الصنع، ومضاف إليه الشمبانيا.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.



مشروبات آشاز الفاصة

تينيسي تريبل ٦٦ درهم

ويسكي ساور ماش جاك دانيال وليكور التوت البري الأسود شامبور، مضاف إليه التوت الطازج واللايم، ومحلّى بشراب الفانيليا.

سبكلر بانجل ٦٦ درهم

أبسولوت فودكا مندرين، ورام بالتوابل مضاف إليه اليوسفي الطازج، والمحلّى بشراب القرفة.

بودينا سوريرايز ٦٦ درهم

أبسولوت فودكا سيترون وليكور البطيخ مع النعناع الطازج وعصير الليمون، ومضاف إليه شراب السكر.

هاني ساكل ٧٤ درهم

سكوتش ويسكي شيفاس ريجال ١٢ عاماً مع ليمون ومحلّى بالعسل.

مانغو تشيلي ماي تاي ٦٦ درهم

شراب الرام بالبهارات وليكور البرتقال مضاف إليه فلفل حار أحمر هولندي، ومحلّى بشراب اللوز.

مينتد كنتاكي ستروبير ٦٦ درهم

فراولة طازجة ونعناع مهروس مع سكر الفانيليا، ومضاف إليه وودفورد ريزرف بوربون، وكريمة الفراولة، ومعدّل بقليل من الليمون. يقدم على ثلج ناعم.

تاماريند تايغر ٦٦ درهم

رام بالبهارات مضاف إليه اللايم والتمر هندي، ومحلّى بالسكر البني، ومعدّل بإضافة أنغوستورا بيترز.

لاسي

لاسي الزعفران والبيستا ٤٣ درهم

زبادي طازج ممزوج بالفستق الحلبي وشراب الزعفران.

لاسي الفراولة وجوز الهند ٤٣ درهم

زبادي طازج ممزوج مع هريس الفراولة وجوز الهند.

لاسي المانجا والكراميل ٤٣ درهم

زبادي طازج ممزوج مع هريس المانجا وشراب الكراميل.

مشروبات غير كهولية

ألكميست ٤٣ درهم

ليشي طازج مضاف إليه هريس التوت البري وقليل من سكر الفانيليا، مع طبقة من عصير التفاح.

ترولي بير ٤٣ درهم

فراولة طازجة، توت العليق، توت، مع أوراق النعناع، ومضاف إليه الليمونادة.

كالكو تا كراش ٤٣ درهم

فراولة طازجة مع قطع لايم وسكر الفانيليا، مضاف إليه عصير الكرز، وشاي إيرل غراي.

باشن فيوجن ٤٣ درهم

آيس كريم الفانيليا مع فواكه باشن وعصير الأناناس.

المقبلات

تشكيلة سمبوسك كلاسيكية ٦٨ درهم

تشكيلة سمبوسك مكونة من لحم ضأن بالكاري وبطاطا وبازلاء خضراء وفواكه مجففة مع كزبرة وكمون.

ألو متار كي تيكلي (ن) ٦٨ درهم

شرائح بطاطا محشوة ببازلاء خضراء ومتبلة بجوزة الطيب والبهارات.

شينغري شاب ١١٤ درهم

(طريقة راهول ديف بورمان)

ربيان كبير مغطى بفتات الخبز ومنقوع بالثوم والزنجبيل والبهارات ومقلي.

دكان راهول ديف بورمان أمر أمراء العائلة الملكية في تريپورا بشمال شرق الهند

وامبراطور الموسيقى الهندية الشعبيه وتأتي هذه الطريقة بقلي الربيان من إقليمه

الأصلي وقد عشق هذا الأسلوب».

باكوار البصل والبطاطا (ن) ٦٨ درهم

باكورا بصل وبطاطا متبلة بنكهة الكمون.

بابري شات (ن) ٦٨ درهم

فطائر محضرة من الدقيق مقلية جيداً مع بطاطا مهروسة ومغطاة بطبقة زبادي محلي

وصلصة نعناع وتمر هندي، تقدم باردة.

الشوربات

شورية مورخ نزامي ٥٥ درهم

شورية دجاج غنية وعطرية متبلة بنكهة أوراق الكاري والتفاح الأخضر والزعفران.

شورية تما تر دانيا (ن) ٥٥ درهم

شورية طماطم حارة بنكهة الكزبرة الطازجة.

شورية دال (ن) ٥٥ درهم

شورية عدس أصفر تقليدية بالكاري. صنف كلاسيكي آخر عريق.

سلطات

سلطة بانير مشوية (ن) ٦٣ درهم

بانير مشوي حتى الكمال تقدم على طبق سلطة.

سلطة تكا دجاج ٦٨ درهم

تكا دجاج ساخنة تقدم على طبق سلطة مع صلصة كزبراء.

وصفات آشا بوسل

(ن) للنباتيين

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.



الكباب

تمضر جميع الأصناف في فرن طيني هندي تقليدي إلا إذا ذكر فلاف ذلك

باتي كا تشاب ۱۱۲ درهم

الطعم المدفن

سيقان دجاج بدون عظم في تتبيلة متنوعة من البهارات والزبادي،
ومطبوخ في فرن تدور.

سيخ كباب غوشت ۱۱۲ درهم

كباب لحم ضأن تقليدي، مفروم ومتبل مع زنجبيل وثلث،
مسحوق الكمون المحمص وكزبرة طازجة.

باره كباب ۱۴۳ درهم

ريش لحم ضأن حارة متبل مع زبادي وزنجبيل وثلث، كمون و مسالا غارام.

فخذ الخروف ممضر على طريقة مانوهاري ۲۰۵ درهم

فخذ خروف مقطع ومتنوع بالفلفل الأسود المطحون والزنجبيل والثوم مع فلفل أخضر حار.
الطبق مطهو على نار هادئة لمدة ست ساعات لمنح مذاقاً لذيذاً للغاية.

«ينمدر مانوهاري سنغ من نيبال وكان الموسيقي الرئيسي

في راهول ديف بورمان، حيث كان يعزف السكسفون والناي في جميع

أغاني راهول تقريباً. وقد نمنا أمانا في إقناعه بإعداد فخذ الخروف على طريقته
النيبالية وهذه هي وصفته».

جميع الأسعار شاملة ۱۰٪ رسوم البلدية
تخضع الأسعار لرسوم خدمة ۱۰٪.

طبق كباب مأكولات بمرية ۲۵۷ درهم

تشكيلة من نصف لوبستر تدوري في قشرتها، تكا هامور وجنغا شان أي نيشا،
كمية مناسبة لأكثر من شخص.

طبق كباب فاص ۲۰۰ درهم

تشكيلة من مورغ ملاي المفضل دائماً، تكا دجاج وسيخ كباب ضأن،
كمية مناسبة لأكثر من شخص.

مورغ ملاي كباب ۱۱۲ درهم

صدر دجاج شهى بدون عظم، متنوع بجبنة كريمية ومعجون الكاجو
وقليل من الهال المطحون.

تكا دجاج تندوري ۱۱۲ درهم

دجاج لذيذ بدون عظم، متنوع طوال الليل بمزيج الزبادي والزنجبيل والثوم
والبهارات وهو طبق كلاسيكي آخر.

وصفات آشا بوسل

(ن) للنباتيين

الكباب

تمنر جميع الأصناف في فرن طيني هندي تقليدي إلا إذا ذكر خلاف ذلك

امبيرور بلاتر ٤٥٠ درهم

تشكيلة من اللوبستر تندوري في قشرتها، تكا هامور، جنفا شان إي نيشا، سيخ كباب دجاج، مورغ مالاي كباب، تندوري مورغا. كمية مثالية لأكثر من شخص.

سيخ كباب البط ٩٨ درهم

لحم بط بدون دهن مفروم مع زعفران وتوابل، مشوي ويقدم مع تتبيلة الاناناس.

تندوري سلمون ١٣٠ درهم

سلمون نرويجي طازج منقوع بالزبادي وبهارات جرام ماسالا، مسحوق الكمون وفلفل حار أصفر.

روبيان كيرلا بالفلفل الحار والثوم ١٦٥ درهم

روبيان كيرلا مشوي مع الثوم والفلفل الحار.

لوبستر بانشفوران ١٧٥ درهم

لوبستر كامل مطبوخ مع خمسة بهارات، فلفل وربيان.

جنفا شان أي نيشا ١٦٥ درهم

ربيان كبير الحجم منقوع بزبادي وجبن وقليل من الهال المطحون.

سيخ كباب المأكولات البهيرية ١٠٠ درهم

ربيان مقطع صغير وسمك على السيخ مع جبن وبذور بيشوب وقليل من الفلفل الأخضر الحار.

تندوري ماشلي ١٠٠ درهم

فيليه هامور بتتبيلة الزبادي والكرم وخل الشعير وبذور بيشوب، ومسحوق القرفة.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.





تندوري سلمون ۱۳۰ درهم

تمنر جميع الأصناف في فرن طيني هندي تقليدي إلا إذا ذكر خلاف ذلك

طبق نباتي ١٤٣ درهم

تندوري البروكولي، ألوماتار كي تيكي وبانير كاسولا، كمية مناسبة لأكثر من شخص.

بانير كاسولا ١٩ درهم

تندوري شاشليك جبن قريش، فلفل أخضر، طماطم، وأناناس مع نكهة الخردل.

تندوري بروكولي ١٦ درهم

زهرات بروكولي مبهرة قليلاً ومنقوعة بزبادي وجبن وزيت زيتون.

سيخ كباب فصار ١٦ درهم

خضار مفرومه مشوية على سيخ كباب مع مسحوق الكمون ومسالا غارام.

فطر كوركور ٩١ درهم

فطر مقلي ومحمشو بالجبن والفلفل الحلو والفلفل الأسود المطحون.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.



”فلال أسفاري في أرجاء الهند والعالم أجمع،
وهدت الإلهام المطبفي عيشما كنت”



أطباق الكاري الرئيسية

دجاج

مورغ مقاني (دجاج بالنزدة) ١١٢ درهم

دجاج تكا كلاسيكي في صلصة طماطم وكريمة بنكهة أوراق الحلبة الجافة.

دانيا مورغ ١٠٨ درهم

اختصاص طاهي آشا، دجاج مطبوخ في صلصة زبادي وكاجو مع كزبرة خضراء طازجة.

مورغ جالفيريزي ١٠٨ درهم

دجاج تكا محمر مع بصل وطماطم وفلفل أخضر ومضاف إليه بهارات مسالا غارام.

مورغ كيما ١٠٨ درهم

دجاج مفروم يدوياً، مطبوخ مع بطاطا، بصل، طماطم وبهارات مسالا غارام الخاصة بآشا.

«هذه وصفة من الشيخ مختار، الممثل الذي يبلغ طوله أكثر من ستة أقدام.
لقد أدهشني تناول هذا الطبق في منزله لأن الكيما تفضل عادة باللحم المفروم،
بينما تم تفضير هذا الطبق مع الدجاج، لذا قممت بنسبه فوراً بعد إذنه طبعاً».

مورغ بييمائي ١٠٨ درهم

دجاج بدون عظم مطبوخ بالبصل الأخضر والطماطم والكزبرة ومسحوق الكركم وبهارات جرام ماسالا.

كاري كودي ١٠٨ درهم

دجاج بالكاري محضر مع زبادي وحليب جوز الهند وطبقة من السبانخ المقللي، بطريقة حيدرآباد.

وصفات آشا بوسل

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

أطباق الكاري الرئيسية

مأكولات بمرية

بوتمان برون كاري ١١٤ درهم

ربيان مطبوخ بالزنجبيل والبصل الأخضر ومسحوق الكركم في صلصة جوز الهند.

مقلي مسالا ١١٢ درهم

فيليه هامور مطبوخ مع غارام مسالا، في صلصة بصل وطماطم حارة.

لحم ضأن

روغان جوش ١١٢ درهم

طبق كلاسيكي مفضل، لحم ضأن بدون عظم من لوكتاو في صلصة بصل بني وزبادي،

مضاف إليه نكهة ماء الورد والزعفران.

غوشث مسقط ١١٢ درهم

لحم ضأن طري بدون عظم مطبوخ بزبدة صافية وصلصة الطماطم والبصل الغنية.

«أثناء زيارتي لمعالم سلطنة عمان توقفت لأتناول طعام الغداء في مطعم صغير حيث

تناولت أروع أطباق كراهي غوشث». وهنا أقدم لكم هذا الطبق الشهى».

نالي غوشث ١١٢ درهم

فخذ خروف محمر مع زنجبيل وثوم في صلصة بصل بنية.

غوشث فندالو ١١٢ درهم

طريقتنا في تحضير لحم غوان الكلاسيكي المطبوخ مع بطاطا صغيرة في صلصة

بصل وطماطم حارة مع قليل من الخل.

شانندي شوک کا کيما ١٠٨ درهم

لحم ضأن مفروم مطبوخ بتوابل حارة مع بصل و لوز ومسالا غارام الخاصة بأشا.

«تشتمل منطقة شانندي في مدينة دهلي القديمة على مجموعة من المطاعم العريقة

التي تقدم أفضل مأكولات في شمال الهند. يعكس هذا الطعام سلوك شعب البنجاب

الذين يتسمون بمسن الضيافة والرقعة والكرم».

ربيان مسالا ١٢٦ درهم

ربيان مطبوخ مع فلفل أحمر حار، في صلصة بصل وطماطم حارة.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

الأطباق النباتية الرئيسية

آلو مسالا ٦٨ درهم

بطاطا صغيرة في صلصة بصل وطماطم حارة مع كمون وبذور الخردل والشمرة.

ألو متار غوبي ٧٠ درهم

إعداد منزلي تقليدي للبطاطا والبازلاء والقرنبيط، يطبخ مع كمون، فلفل أخضر حار والبهارات.

فطر ماطر ٦٨ درهم

فطر وبازلاء خضراء مطبوخة بصلصة البصل والطماطم والكاجو.

هاري بانغان كا بارتا ٦٨ درهم

(صنف الأم المفضل)

بادنجان مشوي بالفرن ومهروس يطبخ مع بذور خردل، بصل، ثوم، فلفل أخضر حار وكزبرة طازجة في زبدة صافية.

«كانت أُمي ماي تطهو مأكولات غير نباتية رائعة لعائلاتها لكنها بقيت نباتية طوال حياتها. لقد عشقت طبق الباذنجان المشوي هذا كثيراً».

بانير مفاني ٧٨ درهم

جبين قريش مطبوخ في صلصة الطماطم والكريمة ومضاف إليه نكهة أوراق الحلبة الجافة.

بالاك بانير ٧٨ درهم

جبين قريش في يخنة سيانخ حارة.

كدهي بانير ٧٨ درهم

جبين قريش مع فلفل أخضر في صلصة بندوره وبصل بني.

بانير كورشان ٧٨ درهم

جبنة قريش، ثلاثة أنواع من الفلفل الحار في صلصة طماطم وبصل حارة، مضافاً إليها نكهة كاسوري مئي.

سوبز كيكيشا ٦٨ درهم

خضار متنوعة مطبوخة في مخاني حارة وصلصة بصل وطماطم.

بندي دو بياز ٦٨ درهم

بامية مطبوخة مع بصل بنكهة الكمون وبذور بيشوب.

ملاي كفتة ١٩ درهم

زلاية جبنة قريش وخضار محشوة باللوز والتمر في صلصة كاجو سميكة.

(ن) للنباتيين

وصفات آشا بوسل

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية
تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

«الوصفة الرائعة هي مثل نغمة جميلة ،
تدث مراراً قليلة في حياة الإنسان»



الأطباق النباتية الرئيسية

سبانخ على الطريقة المنزلية ٧٨ درهم

سبانخ طازجة مطبوخة بالزنجبيل والبصل والثوم والكرم والكمون.

«في المأكولات الهندية، عادة ما يفلط السبانخ مع البانير (جبين قريش) مع إضافة الكريمة والسمنة والزبدة، مما يجعله غنياً وكثيفاً، إلا أن هذا الطبق خفيف وسهل ويبرز الطعم الحقيقي للسبانخ».

امريتساري تشولي ٧٨ درهم

حمص أصفر وبطاطس صغيرة مطبوخة في صلصة طماطم وبصل خفيفة.

دال مكاني ١٩ درهم

عدس أسود كلاسيكي مطبوخ ليلاً مع طماطم وكريمة وزبدة.

دال تادكا ٧٤ درهم

عدس أصفر يضاف إليه بصل وطماطم وفلفل أخضر حار.

غاركي دال ٧٤ درهم

عدس مونج أصفر مع بصل وكمون وفلفل أخضر حار وزبدة صافية.

«عندما كنا أطفالاً، كنا نقضي إجازاتنا في إندور مع هالتي التي علمتني أن هذا العدس وهو طريقة شائعة في ماريا براديش وسط الهند».

الطبق النباتي اليومي ٧٤ درهم

الرجاء الاستفسار من النادل عن الطبق.

وصفات آشا بوسل

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية
تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

البرياني والأرز

تمتد جميع أنواع البرياني تمت الضغط كل على مره (دام)

برياني كالكوت غوشت ١٣١ درهم

طبق فاخر وشهي

برياني يحضر على طريق كالكوتا بلحم الضان والبصل والبهارات
ويانسون نجمي وقرفة، يطبخ في دام مع أرز بالسمنة.

برياني سوبز (ن) ١٠٣ درهم

خضراوات مطبوخة مع أرز برياني، بنكهة جوز الطيب والهيل والزعفران.

الاختيار بين أرز بالاو ٥١ درهم

خضار/ بازلاء/ فطر / كمون

أرز بالزعفران ٥١ درهم

أرز برياني ٥١ درهم

أرز على البخار ٣٩ درهم

مينيا دام برياني ١٣٧ درهم

ريان مطبوخ بأرز البرياني، بنكهة جوزة الطيب والهيل والزعفران.

مورغ برياني أوار ١٢٠ درهم

دجاج بدون عظم مطبوخ «بأسلوب أواي» العريق مع أرز برياني وهال وزعفران.

غوشت دام برياني ١٢٦ درهم

لحم ضأن طري مطبوخ بأرز البرياني، بنكهة الزعفران وجوز الطيب.

كيسار برياني ١٢٦ درهم

برياني لحم ضأن بدون عظم بنكهة الزعفران الغنية

«ينمدر الممثل الراحل بريثفيراج كابور وأبناءؤه الشهيرون راج وشامي
وشاشي من بشاور. هذا هو نمطهم في "الطهي المنزلي" الغني بالمقادير
والمذاق تماما كإسهاماتهم في السينما».

وصفات آشا بوسل

(ن) للنباتيين

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية
تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

الفيز والأطباق المملقة

نان ٢٣ درهم

خبز هندي كلاسيكي محضر من الدقيق المكرر.

روتى ٢٣ درهم

خبز هندي محضر من الدقيق الأسمر.

رومالي ٢٣ درهم

خبز هندي رقيق محضر من الدقيق المكرر.

لاشا بارنتا ٢٣ درهم

طبقات من الخبز المحضر من الدقيق المكرر والزبدة.

كولشا ممشي ٢٥ درهم

خبز هندي محضر من الدقيق المكرر ومحشي باختياريك من

بصل | جبن قريش | قرنبيط | بطاطا | دجاج | لحم ضأن مفروم

الأطباق البانبية والتوابل

رايتا بالفنار ٣٢ درهم

زبادي سادة مع شرائح الخيار والطماطم والبصل.

رايتا بوندي ٣٢ درهم

كرات الدقيق بزبادي حار.

لبن سادة ٢٥ درهم

سلطة طازجة مقطعة شرائح أو ناعمة ٣٤ درهم

سلطة مع اختياريك من الصلصات. الرجاء الاستفسار من النادل عن الطبق.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

”يشبه الطهي الغناء كثيرا، فهو يملب السعادة
والفرح إلى جمهوري، أو كما أفضل اعتبارهم
ضيوفي الفاصين.”

الملويات

موس الشوكولاته بالفلفل الحار ٦٦ درهم

موس خفيف مع فلفل حار.

كريم بروليه بالزنجبيل ٦٦ درهم

كريم بروليه لذيذة بنكهة الزنجبيل المحلى.

غولاب جامون ٦٦ درهم

حليب مركز مع زلاية محشوة بجبن قريش

تقدم مع رابري (خلاصة الحليب الحلوة).

راسمالاي ٦٦ درهم

حلى أساسها الحليب تقدم باردة مع حليب محلى.

غاجاركا ملوى ٦٦ درهم

جزر مبروش مطبوخ بالحليب والسكر

مانهو كولفي ٦٦ درهم

آيس كريم هندي لذيذ محضر من الحليب المغلي وهريس المانجا.

بيستاشيو كيسار كولفي ٦٦ درهم

آيس كريم هندي لذيذ محضر بالحليب المغلي والفسق الحلبي والزعفران.

جميع الأسعار شاملة ١٠٪ رسوم البلدية

تخضع الأسعار لرسوم خدمة ١٠٪.

«أعتقد أن الحياة السعيدة تحتاج إلى ثلاثة أشياء؛ الأصدقاء
لإشغال العقل، الأغاني لبث الرفء في القلب والطعام
الطيب للروح».

"I believe there are three things needed for a good life;
friends to engage the mind, a song to warm the heart
and good food for the soul."

Dubai

Abu Dhabi

Bahrain

Birmingham

Cairo

Doha

Kuwait

دبي



أبو ظبي

البحرين

بيرمنغهام

القاهرة

الدوحة



الكويت

