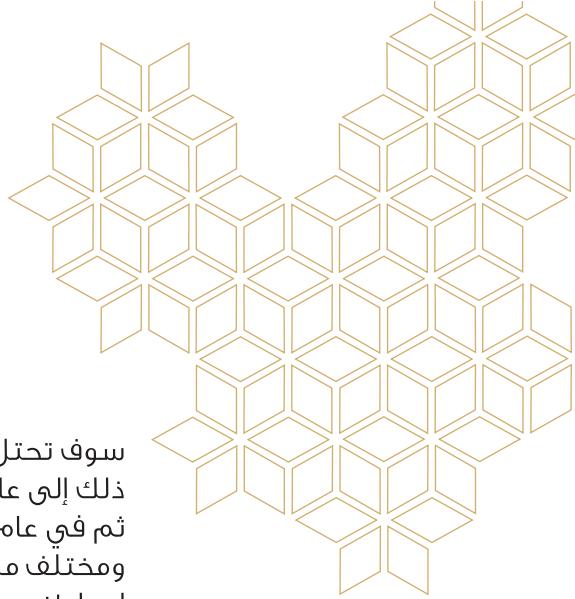


SIGNATURE
BY SANJEEV KAPOOR



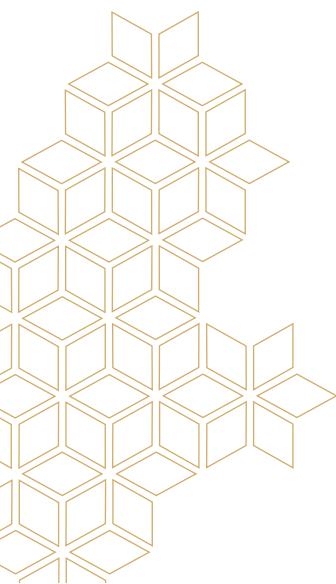
سوف تتحل "سيجنتشر" مكانة خاصة دائمة في قلبي. يرجع ذلك إلى عام ١٩٨٨، عندما افتتحت أول مطعم لي في دبي، ثم في عام ٢٠١١ عندما أتيحت لي الفرصة لعمل شيء جديد ومختلف من خلال الإقدام على تجربة تقديم الطعام الهندي لمواطني دبي، ومن هنا نشأ مفهوم "سيجنتشر"، وأخذ هيئته المعرفة هنا.

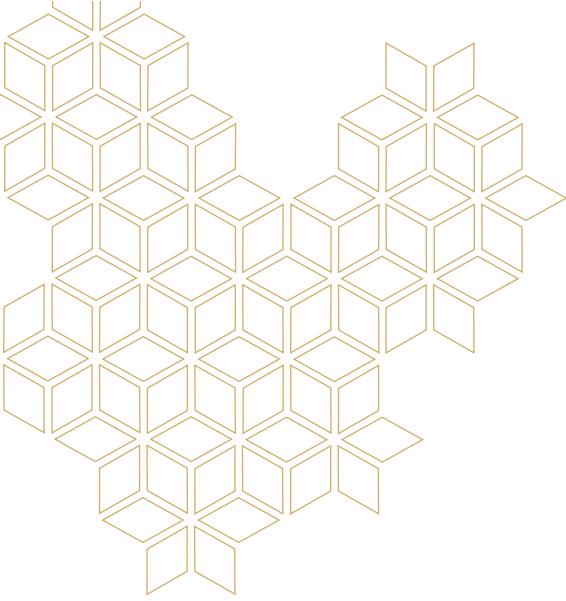
وبالنسبة لي، فإن اكتشافي للهند قد تم من خلال الطعام الهندي؛ وذلك من خلال سنوات النمو، ونتيجة - بشكل أساسي - للرحلات التي قمت بها إلى المناطق المختلفة في هذا البلد. ويعود الفضل إلى ما وصلت إليه الآن؛ إلى ما قمت به من رحلات، وما حصلت عليه من خبرات، وما أجريته من أبحاث في تاريخ وجذور المطبخ الهندي، وهي العوامل التي أوصلتني إلى مكانة "الشيف" التي أنا عليها الآن.

تمتلئ قائمة الطعام التي بين يديكم، بالعديد من القطع التي تحمل مكانة غالبة في قلبي؛ إنها تشكل بعضاً من القصص الشخصية، وقليل من التاريخ، كما أنها تشتمل - وبطبيعة الحال - على الكثير من وصفات الأطباق الكلاسيكية الغربية والمثيرة؛ والتي ينتمي العديد منها إلى وصفات الأطباق الحديثة، بالإضافة إلى التعديلات المُبَسَّطة التي أجريت على الأطباق التقليدية، والتي استمتع بها الملايين في الهند لقرون طويلة. أنك سوف تلمس من خلال قائمة الطعام التي بين يديك، تلك الروح المثيرة، التي سوف تشغل مكانتها المميزة في قلبك.

انضم إلي في تلك الرحلة المثيرة، وإنني أعدك باصطحابك إلى ذلك العالم المثير والمختلف، والذي سوف تشعر فيه بمنتهى المتعة والسعادة، حيث لا توجد هناك سوى لغة واحدة، وهي اللغة التي يمكن تعريفها بالحب الذي يتكامل مع الطعام.

مع تمنياتي بوجبة شهية





Signature

will always have a special place in my heart. Way back in 1988, I had opened my first ever restaurant in Dubai and then in the year 2011, when I got the opportunity to do something new and different with Indian food for enterprising people of Dubai, the concept of Signature was born and it took shape here.

For me, the discovery of India happened through its food

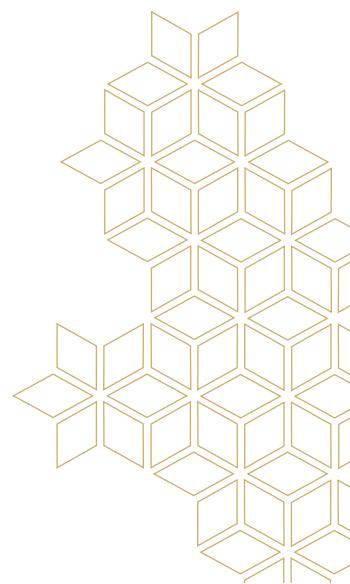
during my growing years primarily due to my travels to different parts of the country. All my travels, my experiences and research into the history and origins of Indian cuisine have been instrumental in making me the chef that I am today.

This menu is filled with pieces of my heart; some personal stories, a bit of history, and of course, lots of exciting classic and exotic recipes, many of them modern and simplified adaptations of traditional dishes that have been enjoyed in India for centuries.

The menu has a soul that will touch your heart.

Join me in this journey and I promise to take you into a different world where there is bliss and only one language is spoken that can be defined as 'love integrated in food.'

Happy Eating,





"رويال رانديه - فو"

الشمندر (البنجر) و "راغدة تشات" ، وشوتر مانجو الكافيار بالنعناع والتمر هندي

تشالي مورج بوب كوم

السلمون النرويجي، وصلصة الميني مايو

صلع الخروف بنكهة الأعشاب، بازلاء خضراء بنكهة النعناع والبطاطس المهرولة

ميسي الدجاج، فافدا السبانخ، مخلل في الزيت

طماطم الكرز المجمدة

مزيج ماكس بهيل والبراعم

داهي فادا، دجاج بالزبد، ورقاقات الثوم المقرمشة
لا لا موسى دال، كاسوري باراثوش رافييان

دجاج دوم بيراني ، يقدم مع دجاج كاسالان

أحلى ما يمكن الحصول عليه من مطبخنا

كاراميل بلاست

١١ طبق

٢٩٩ درهم



نرجو ان تسمح لنا باعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل. وتابلك المحببة أو أي من الامور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، و شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ٥٪ ضريبة القيمة المضافة . تطبق بشكل إضافي



Royal Rendezvous

Beets and ragda pattice chat, tamarind caviar mint mango shooter

Chali murgh popcorn

Norwegian salmon, mint mayo sauce

Herby lamb chop, minted green peas mash potato

Methi chicken, spinach fafda, pickle oil

Frozen cherry tomato

Mix max bhel and sprouts

Dahi vada butter chicken, garlic crisp,
lalla mussa dal, kasoori paratha ashrafiyan

Chicken dum biryani served with chicken ka salan

Sweetest from our kitchen

Caramel blast

11 Course
AED 299



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الرحلة مع "سيجنتر"

الشمندر (البنجر) و "راغدة باتيس تشات". وشوتر ماجو الكافيار بالنعناع والتمر هندي

صلع الخروف بنكهة الأعشاب، بازلاء خضراء وبطاطس مهروسة

ميثي الدجاج، فافدا السبانخ، مخلل في الزيت

طماطم الكرز المجمدة

داهي فادا، دجاج بالزيت، ورقاقات الثوم المقرمشة

لا لا موسى دال، كاسوري باراثوأشرافيان

دجاج دوم بيراني، يقدم مع دجاج كاسالان

أحلى ما يمكن الحصول عليه من مطبخنا

٧ أطباق

٢٤٩ درهم



نرجو ان تسمح لنا باعداد الطعام بالشكل الذي يتواافق مع مذاقك المفضل، وتوابلك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل إضافي



Signature Journey

Beets and ragda pattice chat, tamarind caviar mint mango shooter

Herby lamb chop, green peas mash potato

Methi chicken, spinach fafda, pickle oil

Frozen cherry tomato

Dahi vada butter chicken, garlic crisp,
lalla mussa dal, kasoori paratha ashrafiyan

Chicken dum biryani served with chicken ka salan

Sweetest from our kitchen

7 Course
AED 249



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



"رويال فيجي رانديه - فو"

الشمندر (البنجر) و "راغدة باتيس تشات". وشوتوه مانجو الكافيار بالزنناع والتمر هندي

حساء بندان بالوني الطماطم، مع الأرز والبوندي المقرمش

حُمُّص كي جيلوات، مكسو بالطحينة بنكهة الفول السوداني

بطاطس ميتوكوندريا

فشار البروكلي، النعناع بالتوايل، بلسم المشمش

طماطم الكرز المحمدة

مزج ماكس بهيل والبراعم

الجبين الأبيض الطري، مع مخاني النعناع والفلفل الأحمر

لا لا موسى دال، كاسوري باراثوأشرافيان

بريانى "سيجننتشر" بوت فيجي

كاراميل بلاست

١١ أطباق

٢٤٩ درهم



نرجو ان تسمح لنا باعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتوابلك المحببة أو أي من الامور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، و شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ٥٪ ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل إضافي



Royal Veggie Rendezvous

Beets and ragda pattice chat, tamarind caviar mint mango shooter

Balloony tomato pandan shorba with rice puff and boondi crisp

Hummus ki gilawat, peanut butter flavored tahini dressing

Mitochondria potato, 100 carat gold dust

Broccoli popcorn, mint chutney, apricot balm

Frozen cherry tomato

Mix max bhel and sprouts

Cottage cheese pinwheel with mint and red pepper makhani,
lalla mussa dal, kasoori paratha ashrafiyan

Signature veggie pot biryani, salan curry

Sweetest from our kitchen

Caramel blast

11 Course
AED 249





"رويال فيجي رانديه - فو"

الشمندر (البنجر) و "راغدة باتيس تشات". وشوتر مانجو الكافيار بالنعناع والتمر هندي

حُمُص كي جيلوات، مكسو بالطحينة بنكهة الفول السوداني

بطاطس ميتوكوندريا

طماظم الكرز المحمدة

الجبن الأبيض الطري، مع مخاني النعناع والفلفل الأحمر

لا لا موسى دال، كاسوري باراثواشرافيان

برياني "سيجنتشر" بوت فيجي

أحلى ما يمكن الحصول عليه من مطبخنا

٧ أطباق

١٩٩ درهم



نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتواافق مع مذاقك المفضل، وتوابلك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تقضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم المليدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة ، تطبق بشكل إضافي



Royal Veggie Rendezvous

Beets and ragda pattice chat, tamarind caviar mint mango shooter

Hummus ki gilawat, peanut butter tahini dressing

Mitochondria potato, 100 carat gold dust

Frozen cherry tomato

Cottage cheese pinwheel with mint and red pepper makhani,
lalla mussa dal, kasoori paratha ashrafiyan

Signature veggie pot biryani, salan curry

Sweetest from our kitchen

7 Course
AED 199



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الطعام الشهي الذهبي

مزيج ماكس بهيل مع الزهور الخضراء الصغيرة
والبطاطس المقرمشة، وحشوة الليمون والزنجبيل

٣٥

كارباشيو الفلفل الحار والزنجبيل وشرائح الأناناس
مع صلصة المايونيز بالخردل وقطع المانجو، و قطرات الرايتا

٣٥

كارباشيو بيكاتاس قطع الدجاج الرقيقة
مع تبولة الكزبرة الطازجة والحمضيات

٤٢

طبق الاستمتاع والتذوق

٤٥

نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتابلك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل اضافي



Cold Delicacy

Mix max bhel with micro - green flowers and
potato crisp, ginger lemon dressing

35

Chili ginger rubbed pineapple carpaccio
with raw mango tartar and raita drops

35

Finely shaved chicken picattas carpaccio
with fresh and citrus coriander tabbouleh

42

Relish platter

25

Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



أنواع الحساء

حساء الطماطم والأرز البسمتي النسخة ٢٠، ١٨
"من أجل ثمار الطماطم وأوراق الباندان"
الأرز المنفوش، والطماطم وزيت الكزبرة

٤٠

حساء الطماطم الأبيض
مسحوق الطماطم الأبيض المركز مع مسحوق الطماطم الأحمر

٥٥

مورغ الفلفل الأحمر والذرة المشوي
طبق تقليدي من المطبخ الراغاستاني
الدجاج وحساء الذرة المدعم باليدين الرائب

٤٥

نفحات الشات بالخردل والعسل
مقرمشات سيمولينا دلهي، المحشوة بمزيج البطاطس والعدس، وشوتر المانجو والنعناع
(الجبن القربيش (الجبن منزوع الدسم) أو الدجاج)
٤٥/٥٥

"بيمينتو" و "ماسكاربوني" الفادا المقرمشة
فada العدس المنقوع في ماسكاربوني الزبادي، يُقدم مع بيمينتو ماسالا
٤٩

الشمندر (البنجر) و "باتراني شات"
مقرمشات الساجو بنكهة الشمندر (البنجر)، مع السبانخ والدقيق المطهوة على البخار
٤٩

ساموسا شات التقليدية
طريقتنا التقليدية في طهي البطاطس مع المقرمشات الشهية
ومكعبات البصل وحبوبات الرمان
٤٩

سلة البطاطس الهندية الخاصة
قرمشة البطاطس، والرمان في سلة من البطاطس
٤٠

نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتواافق مع مذاقك المفضل، وتوايلك المحببة او أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، و شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل اضافي



Shorba and Sides

TOMATO AND BASMATI RICE SHORBA VERSION 2.0.18
"For the sake of humble tomatoes and pandan leaves "
Rice puffs, tomato soil and coriander oil
40

WHITE TOMATO SOUP
White tomato consommé dust with red tomato powder
55

CHALI MURG POPCORN
"Tradition of Rajasthani cooking"
Chicken and corn soup smoothened with fresh curd
45

HONEY MUSTARD CHAAT PUFFS
Delhi style semolina crisps filled with potato lentil mix and mango mint shooter
(Cottage cheese or chicken)
45/55

PIMENTO AND MASCARPONE CRUNCHY VADA
Lentil vada soaked in mascarpone yoghurt served with masala pimiento
49

BEETS AND PATRANI CHAT
Beetroot flavored sago crisps with steamed gram flour spinach
49

TRADITIONAL SAMOSA CHAAT
Traditional Indian snack filled with potato and onions, crispy fried
and served with white peas
49

TEEKHE ALOO AUR SHAKARKANDI KI CHAAT
Crispy duet of potatoes, carambola and pomegranate chaat basket
40



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الكباب الرائع

للأشخاص النباتيين

بطاطس ميتوكوندريا

سترة البطاطس المشوية على الفحم، المحشوة بـ "ألوماتار" البنجابي
وحبات الرمان الطازجة

٤٩

بروكولي بكورن

بروكلي كوليسي، وكاري ترياكى الزنجبيل والكزبرة والتاماتاري المقرمش

٥٥

حُمص كي جيلاوات

غاليتس الحُمص المدخن اللذيذ

مع صلصة المانجو

٤٩

ميرشي خومب

ميلودي الفلفل الأحمر الحلو مع المشروم

٦٥

رائق ذرة العالم الجديد

رغيف الكاري وتشوران تشالي

٤٩

تشين كايبارتشي

بانير ملاي المشوي على الفحم

٦٥

كولكاتا كي نامكين رسماي

كباب "نامكين ملاي" ، مع وعده بالذوبان في الفم

٦٥

أكشار ملا

ابتكارات الشيف من عينات أنواع الكباب للعملاء النباتيين من الألف إلى الباء

٢١٩

نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتواافق مع مذاقك المفضل، وتواشك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، و شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبيق بشكل اضافي



Splendid Kebabs

VEGETARIAN

MITOCHONDRIA POTATO

Charcoal roast jacket potato stuffed with Punjabi aloo matar
and fresh pomegranate seeds

49

BROCCOLI POPCORN

Broccoli coulis, ginger coriander teriyaki curry and tamatari crunch

55

HUMMUS KI GILAWAT

Luscious smoked chickpea gallets, peanut butter tahini drizzle
with raw mango salsa

49

MIRCHI KHUMB

Melody of baby pimiento and mushroom, carambola crunch

65

NEW WORLD BABY CORN CRACKER

Curry leaf and chooran challi, podi masala dust and cucumber raita quenelle

49

CHENNE KAI PARCHEY

Charcoal roast malai paneer, methi thepla crumble corn
and tamarind drizzle

65

KOLKATA KI NAMKEEN RASMALAI

“Namkeen Malai” kebab, with a promise to melt in mouth

65

AKSHARMALA

Chefs creation of vegetarian kebabs sample from A to Z

219



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



العملاء من غير النباتيين

دجاج ميليا كرو

مذاق الدجاج، صدر الدجاج المحشو، ساتاي الدجاج المقرمش، قضمات الدجاج بنكهة الزنجبيل
٦٥

دجاج مخاني التاندوري الهش

دجاج كوشين الذهبي المشوي والمدلوك بمفروك التوابل البنجابية وسوبر تشات الباربكيو
٩٥

جالوتى دجاج تيكا

فطائر الدجاج التي تذوب في الفم من ابتكارات "سيجنتر"
٦٥

تشامبى لحم الصان بنكهة الأعشاب

صلوة الصان التي تذوب في الفم، المشوية في الفرن الطيني، مع الحليب التقليدي وباسم النعناع والكزبرة
٩٥

دونجار تودى لحم الصان من "سيجنتر"

باب لحم الصان بالقشدة المجهز في وعاء مُحكم الغلق، من ابتكارات "سيجنتر"
٨٥

دوري والي سيخ

سيخ الصان المشوي في الفرن الطيني، المنقوع في النعناع والتوابل
٧٥

دوبل سلمون

السلمون المشوي المفروم بملح البحر
١٠٥

دوري والي سيخ

سيخ الصان المشوي في الفرن الطيني، المنقوع في النعناع والتوابل
٧٥

دوبل سلمون

السلمون المشوي المفروم بملح البحر، الأرز المقرمش وزيت الكزبرة
١٠٥

الكورن فليكس ورغيف الكاري بالروبيان المقرمش

يُقدم مع صلصة الثوم وجوز الهند، ومسحوق الحمضيات واليوسفي
١٣٠

كرنفال الأكلات البحرية من "سيجنتر"

مختارات من الأكلات البحرية المشوية على الفحم (الروبيان، سلطان البحر (لوبستر)، الكالاماري، الأسقلوب، الأسماك)
١٩٥

أكشار مالا

ابتكارات الشيف من عينات أنواع الكباب للعملاء من غير النباتيين من الألف إلى الياء

٢٤٩

نرجو ان تسمح لنا باعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتوابلك المحببة او اي من الامور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل اضافي



NON - VEGETARIAN

CHICKEN MELIA CRU

Tasting of chicken, stuffed chicken breast, crunchy chicken satay and ginger flavored chicken morsels

65

FRAGILE TANDOORI MAKHANI CHICKEN

Roasted golden Cochin chick massaged with Punjabi spice rub and BBQ subz chaat

95

CHICKEN TIKKA GALOUTI

Our signature mouth melting chicken patties, drizzle with mint mayo and saffron flour crisp

65

HERBY LAMB CHAMPEY

Clay oven roast mouth melted lamb chops with traditional haleem and mint coriander balm

95

SIGNATURE MUTTON TODEE DUNGAR

Our signature creation of pot sealed creamy mutton kebab

85

DORI WALI SEEKH

Mint and whole spice infused clay oven roast lamb skewer

75

DOUBLE SALMON

Sea salt rubbed grilled salmon, crispy rice puffs and coriander oil

105

CORN FLAKES AND CURRY LEAF CRUSTED PRAWNS

Served with coconut garlic sauce, citrus dust and mandarin dip

130

SIGNATURE SEAFOOD CARNIVAL

Charcoal roast and grilled seafood selection (Prawn, lobster, calamari, scallop, fish)

195

AKSHARMALA

Chefs creation of non - vegetarian kebabs sample from A to Z

249



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الأطباق الرئيسية من "سيجنتر"

للعملاء النباتيين

بانير بودينا خاس

الجبن القريش (منزوع الدسم) المحشو بالنعناع، مع مخاني النعناع واللفلف الأحمر، مع المقرمشات اللذية بنكهة نبات الحلبة

٩٥

بانير خاتا بياز

صنف الجبن القريش (منزوع الدسم) راغدة باتيس المطبوخ
بصلصة البصل وطماطم الكرز

٧٩

غوتشي ميرتش بدام (غوتشي الفلفل واللوز)

البصل الأبيض، والطماطم واللوز مع الطهي على نار هادئة، الفلفل الحار بهاجي وقصمات الهيمالايا المثيرة

١٢٥

فلامينغ غرانيت بهاروسوبز (فلامينغ غرانيت المحسنة بالحبوب)

سيزلر البارمية، القرنبيط، البازنجان صغير الحجم، الكولوكاسيا،
القرع المر، بطاطس الرقيقة، كاري البصل والطماطم

١٢٥

ساغ - اي - بسماتي

السبانخ الطازجة المهرّوسة مع خردل الهيمالايا المعالج، والمطهية مع الأرز البسمتي؛
وتقدم مع الخبز المدخن، والغور ودهن الماعز

٧٩

صويا ميشي بهارتا (مهرّوس الصويا وحبوب الحلبة)

نبات الحلبة الطازج المخلوط المجهز في المقلاة مع نوجيتس الصويا

٦٥

دوم سوبزدوبل

الخضروات المقرمشة المقلية على نار هادئة مع التوابل

٨٥

غاركي دال

العدس الأصفر مع رقائق الثوم والفلفل الأحمر المعالج

٥٩

لا لا موسى دال

حساء العدس الأسود بالزبد المطبوخ على نار هادئة - "حديث المدينة"

٧٩

نرجو ان تسمح لنا باعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتوابلك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

^٥ ضريبة القيمة المضافة *، تطبق بشكل اضافي



Signature Mains

VEGETARIAN

PANEER PUDINA KHASS

Mint stuffed cottage cheese pinwheel with mint, red pepper makhani and fenugreek flavored savory crisp

95

PANEER KHATTA PYAZ

Our version of ragda pattice cottage cheese cooked with pearl onion and cherry tomato sauce

79

GUCCI MIRCH BADAM

White onion, tomato and almond braised, chili bhaji and exotic Himalyan morels

125

FLAMING GRANITE BHARWA SUBZ

Sizzler of okra, cauliflower, baby eggplants, colocasia, bitter gourds, skinny potatoes, onion tomato curry

125

SAAG - E - BASMATI

Himalyan mustard tempered fresh spinach puree and basmati rice cooked together, served with millet bread, gur and ghee

79

SOYA METHI BHARTA

Smoked wok tossed scrambled fresh fenugreek and soya nuggets

65

DOUBLE DUM SUBZ

Whole spice braised golden crust gratinated vegetables

85

GHARKI DAL

Garlic chips and whole red chili tempered yellow lentil

59

LALLA MUSSA DAL

Slow cooked creamy black lentil stew – “Talk of the town”

79

Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



العملاء من غير النباتيين

دجاج داهي فادا بالزبد
حساء الدجاج وعدس يوراد بنكهة التوابل الشهية من "سيجنتشر"
 ١١٩

الدجاج بالزبد والمانجو
أحد الأطعمة الشهية التي يجب تذوقها من "سيجنتشر"؛ ليست مسكرة ولكنها مطبوخة بمانجو الفونس
 ١٢٩

دجاج تاندوريتيكا، يقدم مع صلصة الطماطم الغنية بالقشدة، والزبد الأبيض الطازج
ديلي مورغ ماخاني
 ١١٩

باكتشي مورغ
من الأطباق المستوحاة من شمال الهند - تايلاند، كاري الدجاج بالتوابل ونكهة
الكزبرة وجوز الهند، المطبوخ على نار هادئة
 ٩٩

دجاج فلامينغ غرانيت
سيزيلر دجاج تيكا المطبوخ مع البصل وطماطم الكرز
 ١١٩

روغان - إي - نالي
ساق لحم الضأن المطبوخ على نار هادئة في الفلفل الحار الكشميري ومرق البصل
 ١٢٩

لحم الضأن طيب المذاق
زوج من ساق الضأن الاسترالي، مع صلصة نيهاري، كاسوري باراثا
 ١٤٩

الران المتحلل
"ساق من الضأن" المشتمل على العظم والمنقوع في الخل طوال الليل،
يُقدم مع المرق الناتج عن الطبخ بالإضافة إلى رغوة النعناع
 ١٩٠

ماتشير زول مخبوز
خمسة أنواع التوابل المعطرة مع كاري السمك المطبوخ، مع قطرات من زيت المخلل
 ٩٩

دوم ماريالي الروبيان
الكارى المحملى المجهز من الروبيان الطرى المطبوخ، ويُقدم مع غلاف جوز الهند الطرى
إنها وصفة طعام من ابتكار سيجنتشر لا بد لك أن تذوقها
 ١٥٩



NON - VEGETARIAN

DAHI VADA BUTTER CHICKEN

Signature delicacy whole spice flavored urad lentil and chicken stew
119

MANGO BUTTER CHICKEN

A must try Signature delicacy, not sweet but cooked with Alphonso mango
129

DILLI MURG MAKHANI

Tandoori chicken tikka served with a rich creamy tomato sauce
and freshly churned white butter
119

PAKCHI MURGH

Northern Indo - Thai inspired whole spice braised cilantro
and coconut flavored chicken curry
99

FLAMING GRANITE CHICKEN

Sizzler of chicken tikka cooked with onion and cherry tomato
119

ROGAN - E - NALLI

Mutton shank simmered in Kashmiri chili and onion gravy
129

LUSCIOUS MUTTON

Duo of mutton shank and sous - vide Australian chop with nihari sauce,
kasoori paratha ashrafiyan
149

DECONSTRUCTED RAAN

Marinated overnight, braised baby "leg of lamb" on bone,
served with its own pan gravy and mint foam
190

BAKED MACHHER JHOL

Five spice scented baked fish curry, drizzle with pickle oil
99

DUM NARYALI PRAWNS

Velvety curry of soft prawns cooked and served in a tender coconut shell
"A must try Signature recipe"
159

Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



تذوق البسمتي والبريانى

"فيجي بوت" من "سيجنترس"
بسمتي، دوم الأرز البني المطبوخ مع الخضروات
١٠٥

كما لحم الضأن، بيرياني المعكرونة الشعرية
لحم الضأن المفروم المجهز في المقلة مع المعكرونة الشعرية
١٣٥

طبق طري ومتبل بشكل بسيط، وبنكهة الزعفران، تم تجهيزه وفقاً لتقالييد الطهي في أودهي في شمال الهند
بيرياني مورغ باردا
١٢٥

بيرياني نيزامي جوشت
إنه فن طهي لحم الماعز المنقوع في الخل والأرز البسمتي
١٣٥

سادي تشوال (الأرز العادي)
٣٩

× جميع أنواع البريانى تكون مصحوبة بـ "بوراني رايتس" و "ميرتشيكاسالان"



الأصناف المصاحبة

إمام دasti كي داهي
أعشاب مطحونة، مع طبقة على السطح من نامكين سيف والثوم
٢٥

رایتس
(خيار / بوندي / بالاك / بوراني / بهيندي)
٢٥



Savour Basmati and Biryabis

SIGNATURE VEGGIE POT

Basmati, brown rice dum cooked with veggies
105

LAMB KEEMA, VERMICELLI BIRYANI

Wok tossed lamb mince and vermicelli
135

MURG PARDA BIRYANI

Flavored with saffron, a mellow and mild spiced
tribute to the rulers of Awadhi
125

NIZAMI GOSHT BIRYANI

The art of cooking marinated goat meat
and basmati
135

SADEY CHAWAL

39

*All biryanis are accompanied with burani raita and mirchi ka salan



Accompaniments

IMAM DASTEY KI DAHI

Pounded herbs, toppings of namkeen sev and garlic
25

RAITA

(Cucumber/ boondi/ palak/ burani)
25

Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الخبز الملفوف يدوياً

روتي

الخبز متعدد الحبوب / القمح الكامل

١٢

خبز النان

الزبد الأبيض / الثوم / سمسسم الزعتر

١٥

تشوران & كولتشا التفاح الأخضر

مسحوق المانجو الجاف المشوي في الفرن الطيني، والخبز المحشو بالسريب الكشميري

٢٥

اللحم المقلي وباراتا البصل

خبز القمح الكامل، المحشو بالبصل ولحم الدجاج الرومي المقلي

٢٥

باراتا

الفلفل الحار / الكزبرة / السوماك

١٥

نان كيما غالوتى من "سيجنتشر"

طبق مبتكر - "الخبز المحشو بلحم الصناديق المدخنة"

٢٥

خبز تاندورى المدهش

ماكاي كي روتي / كاسوري ميسى روتي / قطعى جبن نان / كولتشا البطاطس والبصل

١٩

نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتوابلوك المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل اضافي



Hand Rolled Breads

ROTI

Multigrain/ Whole wheat

12

NAAN

White butter/ Garlic/ Za'atar sesame

15

CHOORAN & GREEN APPLE KULCHA

Clay oven roast dry mango powder and Kashmiri seb stuffed bread

25

BACON & ONION PARATHA

Onion and turkey bacon stuffed whole wheat bread

25

PARATHA

Plain/ Chili coriander/ Sumac

15

SIGNATURE KEEMA GALOUTI NAAN

Innovative creation – "Smoked minced lamb stuffed bread"

25

EXOTIC TANDOORI BREADS

Makai ki roti/ Kasoori missi roti/ Two cheese naan/ Potato onion kulcha

19



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



الميٹا (الحلويات) من أذ الأطباق القرية إلى قلب الشيف

كوكو ليتشيبلاست

زبدة جوز الهند المجمدة الناعمة، جل نبات الهيل، كريات شوكولاتة بابادي ليتشي

٥٥

"تورتة حلوي التفاح" - على طريقتنا

مستوحاة من حلوي التفاح المعطرة بالقرفة، والتي تقدم مع المعجنات الحلوة المقرمشة

٥٥

غولابوجامون تو في الكاراميل

غولابوجامون يقدم مع صلصة تو في الكاراميل، مسحوق الشوكولاتة والتوت البري

٥٥

كاركولراسمالي سنو

حاوى الهيمالايا المصنوعة من الجبن الطازج والحلب المكثف،

الكريات البلاطينية

٥٥

فالودا قلفي ١٠٠ قيراط من ابتكارات "سيجنتر"

بيستاتشو قلفي مع بعض الذرات، غبار الزعفران، الفالودا

٦٥

نرجو ان تسمح لنا بإعداد الطعام بالشكل الذي يتوافق مع مذاقك المفضل، وتوافق المحببة أو أي من الأمور المحددة التي تفضلها.
جميع الأسعار بالدرهم، شاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ نظير الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل اضافي



Meetha From Chef's Heart

COCO LYCHEE BLAST

Frozen coconut cream softy, cardamom gel,
chocolate papdi lychee pebbles

55

"APPLE HALWA TART " – OUR STYLE

Inspiration of cinnamon scented apple halwa served in a
crispy sweet pastry

55

TOFFEE CARAMEL GULAB JAMUN

Gulab jamun served with toffee caramel sauce,
chocolate soil and garden berries

55

CHARCOAL RASMALAI SNOW

Himalayan dessert of fresh cheese and condensed milk,
platinum pebbles

55

100 CARAT SIGNATURE FALOODA KULFI

Pistachio kulfi with some atoms, saffron dust, falooda

65



Please allow us to customize food as per your taste, spice preferences or any specific dietary needs.
All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



علم مزج المكونات من "سيجنتر"

باسيل باشيونليموناد

ريحان طازج بالإضافة إلى فاكهة زهرة العاطفة، مع القليل من الليمون الطازج

٤٩

موجيتو من "سيجنتر"

توليفة رائعة من الفراولة، والخل البلسمى والنعناع

٤٩

جينجرسماش

الزبـبـيل الذي يساعد على الهضم مع نضارة البطيخ والنعناع

٤٩

بيرز سباركلر

عشب روزماري العطري مع الكثمـري، والزبـبـيل والعسل

٤٩

باشـيونـفـروـتـ باـتاـ

الوصـفـةـ المـخـاصـةـ بـنـاـ مـنـ الـبـاـتاـ الـهـنـدـيـةـ التـقـلـيدـيـةـ معـ فـاكـهـةـ زـهـرـةـ العـاطـفـةـ،ـ وـالـتـيـ تـقـدـمـ بـارـدـةـ وـطـازـجـةـ

٣٥

كوكوـماـساـكـولاـ

إنـهاـ التـحـبـةـ الـواـجـبـةـ إـلـىـ شـوـارـعـ الـهـنـدـ،ـ التـيـ اـبـتـكـرـتـ هـذـاـ المـزـجـ مـنـ الـكـوـلاـ،ـ مـعـ الـلـابـخـوـ الـخـامـ،ـ وـالـكـوـكـومـ وـالـنـعـنـاعـ

٣٥

مختارات لاسي

الفراولة، واللابخو، والمسالا المملحة والمدخنة

٣٥





Signature Mixology

BASIL PASSION LEMONADE

Fresh basil and passion fruit with a hint of fresh lime

29

SIGNATURE MOJITO

A beautiful combination of strawberry, balsamic reduction and mint

29

GINGER SMASH

Digestive ginger with freshness of watermelon and mint

29

PEARS SPARKLER

Aromatic rosemary herb with pear, ginger and honey

29

PASSION FRUIT PANNA

Our version of traditional Indian panna with passion fruit,
served chillingly fresh

35

KOKUM MASACOLA

Salute to the streets of India for creating this melange of cola
with raw mango, kokum and mint

35

SELECTION OF LASSI

Strawberry, mango, salted, smoked masala

25





من أفضل ما يقدمه "سيجنتر"

إيفوري سباركل
الكمثرى المهرولة الفوارة
٦٥

كوريتو
باكاردي، الكزبرة، الفلفل الأخضر، عصير الليمون، تشاو ماسا، والبيبسي
٥٥

ديسي سلينج
بيماس ١٠، برتقال، نعناع، فراولة، ليمون، سفن أب
٥٥

رافيديان
أوراق الكاري مع عصير الليمون، الفودكا، عصير التمر هندي
٥٥

ميتروبوليتان مارجاريتا
تيكلا، عصير تمر هندي حلو، تريل سك، عصير بررتقال
٥٥

توبستد أولد فاشيوند
ميكرز مارك، البيرة مُرة المذاق والبرتقال
٦٥

ديلايتسيجنتر
ماليبو، ميدوري والأناناس
٥٥

جرين لاش
جين جوردون، ريحان وعصير ليمون مع تونيك
٦٥

ساجرياسيجنتر
مزيج من الفاكهة المحمضية والعنب المتخمر
٦٥

مودسلايد
سميرنوف، كالوا، كaramيل، وصلصة القهوة والشوكولاتة
٥٥





Best of Signature

IVORY SPARKLE

Bubbly and pear puree
65

CORRITO

Bacardi, coriander, green chillies, lemon juice, chat masala, pepsi
55

DESI SLING

Pimm's 10, orange, mint, strawberry, lime, 7UP
55

DRAVIDIAN

Curry leaves with lemon juice, vodka, tamarind juice
55

METROPOLITAN MARGARITA

Tequila, sweet tamarind juice, triple sec, orange juice
55

TWISTED OLD FASHIONED

Makers Mark, bitters and orange
65

SIGNATURE DELIGHT

Malibu, midori and pineapple
55

GREEN LUSH

Gordons gin, basil and lime juice with tonic
65

SIGNATURE SANGRIA

Duet of citrus fruits and fermented grapes
65

MUDSLIDE

Smirnoff, kahlua, caramel, coffee and chocolate sauce
55





المشهيات والمشروبات الروحية

٣٠ مل

٤٠	تيا ماريا
٤٠	كويينترو
٤٥	بيليس
٤٥	سامبوكا



الشمبانيا

١٢٠٠	مويت & تشاندونبروت إمبريال
١٦٠٠	مويت & تشاندونبروت إمبريال روز
٤٨٠٠	مويت & شاندون دوم بيريفنون
١٦٠٠	لوران - بيرييه



Aperitifs and Liqueurs

30 ML

Tia Maria	40
Cointreau	40
Baileys	45
Sambuca	45



Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial	1200
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	1600
Moët & Chandon Dom Pérignon	4800
Laurent - Perrier	1600

All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



أنواع النبيذ الفوارة

كوب	زجاجة	أنواع النبيذ الفوارة
٧٠	٣٤٠	فالدو بروسيكوايديتيسونى أورو
النبيذ الوردي		
٥٠	٢٤٠	روز دانجو سويفيون أو فيل، كابيرنيه فرانك، فرنسا
٧٠	٣٥٠	يالومبا سيري سانجيوفيز روز، أستراليا
النبيذ الوردي		
٦٠	٢٩٠	لامبيرتي، فينيتو، إيطاليا
		فيينا سول تورييس، بينيدس، كاردونا يباريلادا،
٥٠	٢٤٠	إسبانيا
٧٠	٣٤٠	جران فيينا سول تورييس، كاردونا، بينيدس، إسبانيا
		ليوبن إستاتى سيريزياه، آرريسلينجمار جاريتلاريفر،
٤٦٠		استراليا
		بويلي فيوم، ليه أومبيل، لوار، سوفينيون بلان،
٦٨٠		فرنسا
٤٠٠		ساتسيير، ليه فونديت، سوفيفيون أو فيل، فرنسا
النبيذ الأحمر		
٥٠	٢٤٠	سولا شيراز، نازيك، الهند
٥٠	٢٤٠	كابيرنيه سوفينيون، مونت، كوريكو فالى، شل
		بنفولد بن ٢ شيراز، ميركادو جنوب أستراليا
٦٤٠		بودجامالبيكنورتون، ميندوذا، الأرجنتين
٣٤٠		ريوجا جران ريزيرفا، ماكيز دي كاسيريس، إسبانيا
٥٤٠		كاستيلا دي جابيانو، شيانتي كلاسيكوريزيرفا، توسكانى، غيطاليا
٦٤٠		أوسترا باي ميرلوت، ديليجالات، نيوزيلاندا
٣٩٠		



Wines

WINE	BTL	GLS
Valdo Prosecco Edizione Oro	340	70
<hr/>		
ROSE WINE		
Rosé d'Anjou Sauvion et Fils, Cabernet franc, France	240	50
Yalumba Y series Sangiovese Rosé, Australia	350	70
<hr/>		
WHITE WINE		
Lamberti, Veneto, Italy	290	60
Viña Sol Torres, Penedés, Chardonnay, Parellada, Spain	240	50
GranViña Sol Torres, Chardonnay, Penedés, Spain	340	70
Leeuwin Estate Art Series Riesling, Margaret River, Australia	460	
Pouilly Fumé 'Les Ombelles', Loire, Sauvignon Blanc, France	680	
Sancerre 'Les Fondettes', Sauvion et Fils, France	400	
<hr/>		
RED WINE		
Sula Shiraz, Nasik, India	240	50
Cabernet Sauvignon, Montes, Curicó Valley, Chile	240	50
Penfolds Bin 2 Shiraz, Mercado South Australia	640	
Bodega Malbec Norton, Mendoza, Argentina	340	
Rioja Gran Reserva, Marqués de Cáceres, Spain	540	
Castello di Gabbiano, Chianti Classico Riserva, Tuscany, Italy	640	
Oyster Bay Merlot, Delegats, New Zealand	390	

All prices are in Dirham AED, inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

5% VAT* applicable extra



أنواع ال威يسكي

كوب	زجاجة	جعة واحدة
٥٠	١٢٠٠	لافرويج ١٠ سنوات
٦٠	١٣٠٠	جلينمورانجي ١٠ سنوات
٦٥	١٤٠٠	ماكلان ١٢ سنوات
مزيج ال威يسكي السكوتتش		
٤٥	١١٠٠	جوني ووكر بلاك لبل
٥٠	١٢٠٠	شيفا ريجال ١٢ سنة
٧٥	١٨٠٠	شيفا ريجال ١٨ سنة
ويسكي بوربون		
٤٥	١٠٠٠	ميكرز مارك
٥٠	١١٠٠	جيم بيم
ويسكي تينيسي		
٥٠	١٢٠٠	جاك دانيال
٦٠	١٤٠٠	جنتلمن جاك
ويسكي ايرلندي		
٤٥	٩٠٠	جاميسون ٥ سنوات

جميع الأسعار بالدرهم، وشاملة ١٠٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ خلir الخدمة.

* ضريبة القيمة المضافة، تطبق بشكل إضافي



Whiskies

SINGLE MALT

	BTL	GLS
Laphroaig, 10 year old	1200	50
Glenmorangie, 10 year old	1300	60
Macallan, 12 year old	1400	65

BLENDED SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker Black Label	1100	45
Chivas Regal, 12 year old	1200	50
Chivas Regal, 18 year old	1800	75

BOURBON WHISKEY

Maker's Mark	1000	45
Jim Beam	1100	50

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's	1200	50
Gentleman Jack	1400	60

IRISH WHISKEY

Jameson, 5 year old	900	45
---------------------	-----	----



كونياك

كوب	زجاجة	
٤٥	١١٠٠	هينيسيفي.إس
٦٠	١٥٠٠	هينيسيفي.إس.أو.بيه
٦٠	١٥٠٠	ريمي مارتن في.إس.أو.بيه

روم

٤٠	٨٥٠	باكارديسوبيريور
٤٥	١٠٠٠	كابت مورجانسبايسد

تيكيللا

٥٠	١٢٠٠	كافى باترون
٤٥	١٠٠٠	سو زابلانكو

فودك

٣٨	٨٠٠	سميرنوف
٤٠	٩٠٠	أبسولوت
٤٥	١٠٠٠	سيركو
٥٠	١٢٠٠	جري جوز

جين

٤٠	٨٥٠	غوردون دراي
٤٥	١٠٠٠	بومباي سفير
٥٠	١٢٠٠	هيندريكس



Cognac

	BTL	GLS
Hennessy V.S	1100	45
Hennessy V.S.O.P	1500	60
Rémy Martin V.S.O.P	1500	60

Rum

	BTL	GLS
Bacardi Superior	850	40
Captain Morgan Spiced	1000	45

Tequila

	BTL	GLS
Café Patrón	1200	50
Sauza Blanco	1000	45

Vodka

	BTL	GLS
Smirnoff	800	38
Absolut	900	40
Ciroc	1000	45
Grey Goose	1200	50

Gin

	BTL	GLS
Gordon's Dry	850	40
Bombay Sapphire	1000	45
Hendrick's	1200	50



بيرة معبأة في زجاجات

٣٣ س.ل

٣٨

كورونا

٤٠

هينكين

٤٠

بدويابيزر

٤٠

كينجفيشر

أنواع المياه العالمية

٣٠/١٥ أكوا بنا ستيل، إيطاليا (٥٠ س.ل / ٧٥ س.ل)

٣٠/٢٠ سان بيليجرينوسباركلينج (٥٠ س.ل / ١٠٠ س.ل)

٣٠/٢٠ سان بينيديتو ستيل، إيطاليا (٢٥ س.ل / ١٠٠ س.ل)

٣٠/٢٠ سان بينيديتيوسباركلينج، إيطاليا (٢٥ س.ل / ١٠٠ س.ل)

٣٠/١٥ أكوافينتا ستيل، الإمارات العربية المتحدة (٥٠ س.ل / ١٥٠ س.ل)

مُثلَّجة ولن يُستَلِّدْ لاذعة

عصائر معصورة طازجة

برتقال، بطيخ، فاكهة زهرة العاطفة

٢٤

ماء جوز الهند الصحي

" " مباشرة من خلاف جوز الهند"

٣٥

المشروبات الغازية

الكوكا كولا، كوكاكولا دايت، سبرايت، فانتا،

٢٤

عصير بخلاصة الزنجبيل

٢٨

ريد بول



Bottled Beer

	33 CL
Corona	38
Heineken	40
Budweiser	40
Kingfisher	40

International Water

Acqua Panna still, Italy (50cl/75cl)	15 / 30
San Pellegrino sparkling, Italy (50cl/100cl)	20 / 30
San Benedetto still, Italy (25cl/100cl)	20 / 30
San Benedetto sparkling, Italy (25cl/100cl)	20 / 30
Aquafina still, United Arab Emirates (50cl/150cl)	15 / 20

Icy not Spicy

Freshly squeezed juices Orange, Watermelon, Passion fruit	24
Healthy coconut water “Straight from the coconut shell”	35
Aerated beverages Coke, Diet coke, Sprite, Fanta, Ginger ale	24
Redbull	28



أرقى أنواع الشاي والقهوة

شاي مطبخ ماسالا الخاص

٢٥

الشاي الهندي الكلاسيكي المخمر، الممزوج بالحليب ونبات الهيل

أنواع الشاي المخمرة بشكل طازج

٢٥

شاي أسام، شاي إيرل الرمادي، الشاي الأخضر، شاي ماسالا وشاي الليمون

والزنجبيل

١٨

إسبرسو

٢٥

إسبرسودوبيل

٢٥

كابوتشنو / كافى لاتى

٢٥

كافى ماكياتو



Finest Tea & Coffee

Kitchen's special masala tea	25
Pan brewed classical Indian tea blended with milk and cardamom	
Freshly brewed teas	25
Assam tea, Earl grey tea, Green tea, Mint tea and Ginger lemon tea	
Espresso	18
Double espresso	25
Cappuccino/ Café latte	25
Café macchiato	25

