

The background is an abstract composition of thick, textured brushstrokes. A central vertical band of bright yellow is flanked by areas of vibrant blue and muted brownish-gold. The textures are layered and uneven, giving the impression of aged paint or a weathered surface.

زلفان

مطعم هندي

The background is a complex, abstract composition of textures and colors. It features large, irregular patches of bright yellow and gold, which appear to be layered over a darker, brownish-gold base. There are also significant areas of light blue and teal, some of which look like they might be peeling or chipped away from the surface, revealing a different layer underneath. The overall effect is one of organic, weathered beauty, reminiscent of old paint or natural stone.

zafraan

Indian Bistro

seafood soup
شورية المأكولات البحرية



tomato coriander soup
شورية طماطم بالكزبرة



feta & rocket salad
الفيثا مع الجرجير البري



soups

الحساء

LENTIL SOUP (v) Yellow lentil soup, flavored with toasted cumin & coriander	22	شوربة عدس (ن) حساء عدس أصفر بنكهة الكمون المحمص والكزبرة
TOMATO CORIANDER SOUP (v,d) Cream of tomato soup, flavored with fresh coriander	22	شوربة طماطم بالكزبرة (ن.د) شوربة كريمة الطماطم بنكهة الكزبرة الطازجة
CHICKEN & MUSHROOM SOUP (d,g) Creamed chicken & mushroom soup flavored with garlic & black pepper	22	شوربة الدجاج والفطر (د.ج) دجاج بالكريمة مع حساء الفطر مع نكهة الثوم والفلفل الأسود
SEAFOOD SOUP (d,s) new Seafood & coconut soup flavored with fennel	25	شوربة المأكولات البحرية (د.س) جديد شوربة مأكولات بحرية بنكهة جوز الهند وأرواق الشمر والكاري

salads

السلطات

 FETA & ROCKET (v,d,n) Crumbled feta & baby rocket with balsamic honey dressing	28	 الفيثا مع الجرجير البري (ن.د.مك) جبن فيثا مفككت مع الجرجير البري وتتبيلة العسل بخل البلسميك
GREEN TOSSED (v,g) Mixed lettuce, cherry tomatoes & cucumber tossed with lemon & sumac dressing	24	جرين توسد (ن.ج) خس متنوع، طماطم كرزية وخيار مع تتبيلة الليمون والسماق
KACHUMBER (v) Chopped tomatoes, cucumber & onion with lemon & black salt	18	كاومبار (ن) قطع طماطم، خيار وبصل مع قليل من الليمون والملح الأسود
QUINOA (v,d) new Quinoa, tomatoes, pomegranate & fresh orange segments with lemon & olive oil dressing	29	سلطة الكينوا (ن.د) جديد كينوا، طماطم، رمان، فيثا وبرتقال مع خليط الليمون والزيت

lentil soup
شوربة عدس



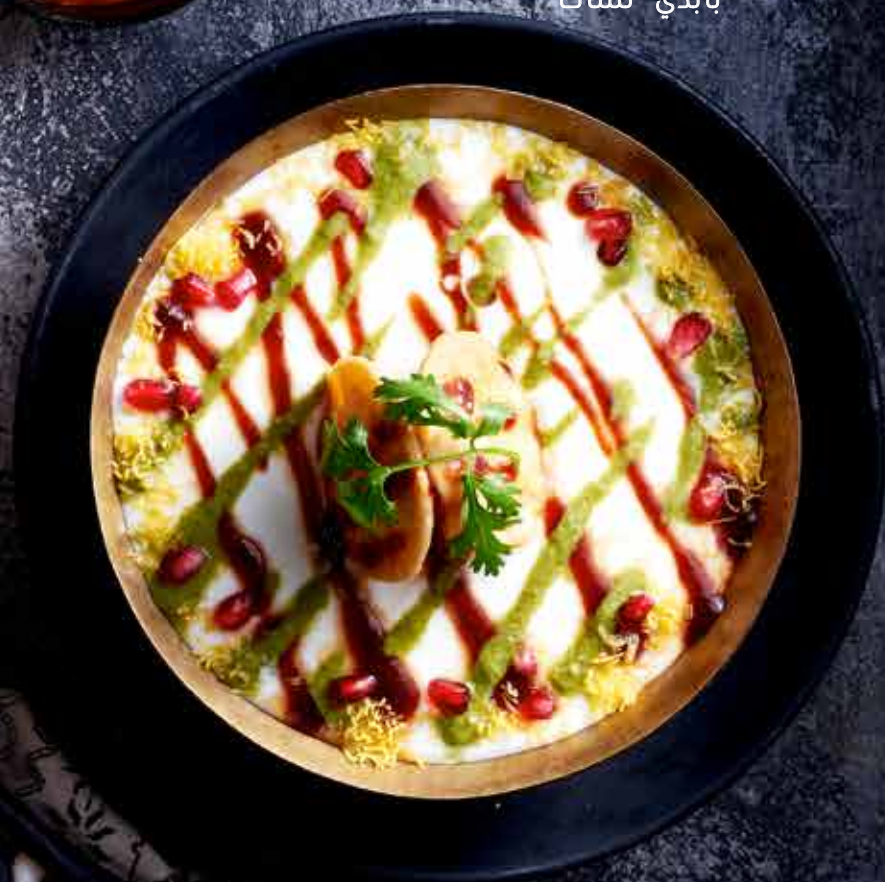
quinoa salad
سلطة الكينوا



dahee kebab
كباب داهي



papdi chaat
بابدي تشات



aloo tikkia
الو تيكيا



chaat platter
طبق شات

appetisers

المقبلات

CHAAT PLATTER (v,d,g) **new**
Pani Puri, Onion Pakora, Samosa, Dhokla,
Bhel Puri & Aloo Tikkia

49

طبق شبات (ن.د.ج) **جديد**
باني بوري، بصل مقلي بعمق،
سموسة، بيل بوري وألو تيكيا

 **DAHEE KEBAB** (v,d,g)
Deep-fried yoghurt & coriander dumplings,
served with tomato & garlic chutney

31

 **كباب داهي** (ن.د.ج)
زلاية مقلية بالكزبرة
والزبادي تقدم مع كريمة الثوم

 **PAPDI CHAAT** (v,d,g)
Flour pastries & spiced mashed potatoes,
topped with pomegranate, sweet yoghurt,
tamarind & mint chutney

22

 **بابدي تشات** (ن.د.ج)
معجنات الدقيق و البطاطس المهروسة بالتوابل.
مع اللبن الحلو والتمر الهندي وصلصة
التعناع الخاصة وجيوب الرمان

SAMOSA (v,d,g)
Deep-fried savoury pastry stuffed with
potato & green peas

22

سمبوسة (ن.د.ج)
معجنات مقلية وشهية محشوة بالبطاطس
والبازلاء الخضراء

 **ALOO TIKKIA** (v,d)
Pan-fried potato cutlet, served on a bed of
chickpea masala

22

 **الو تيكيا** (ن.د)
قطع من البطاطس مقلية مقدمة على
طبق من حمص الماسالا

ONION PAKORA (v,d,g)
Deep fried mix of onion & gram flour,
flavored with fennel & curry leaves

22

باكورا البصل (ن.د.ج)
خليط من البصل المقلي مع طحين الغرام مضاف
اليه أوراق الكاري والشمر لنكهة مميزة

MASALA FRIED CHICKEN (d,g) **new**
Boneless chicken, marinated in yoghurt,
red chilli & coriander & deep-fried

31

دجاج ماسالا مقلي (د.ج) **جديد**
دجاج مخلي مغمس بالكزبرة والفلفل الحار
الأحمر واللبن ومقلي بعمق في المقللة



the zafran feast
مهرجان زعفران



kebab platter
طبق کباب

rampuri seekh
سيخ رامپوري

tandoori chicken
دجاج تندوري

raan zafran
ران زعفران



kebabs

الكباب

THE ZAFRAN FEAST (d,g,s,n) **new**
Chicken Tangdi Kebab, Pudina Murgh Tikka,
Chicken Malai Tikka, Boti Kebab, Spicy
Calamari & Ajwaini Jhinga

189

مهرجان زعفران (د.ج.س.مك) **جديد**
مروغ بودينا تيكّا ، دجاج مالاي تيكّا ،
كباب تانغدي ، كباب بوتّي ،
مخلل خيار وأجواني جينغ

 **KEBAB PLATTER** (d,n) **new**
Murgh Malai Tikka, Chicken Tikka, Murgh Pudina
Tikka & Rampuri Seekh Kebab

100

 **طبق كباب** (د.مك) **جديد**
مورغ مالاي تيكّا ، دجاج تيكّا ،
مورغ بودينا تيكّا ، كباب رامبوري سيخ

CHICKEN TIKKA (d)
Boneless chicken, marinated in yoghurt,
Kashmiri chilli & tandoori masala

53

دجاج تكا (د)
دجاج مسح متبل بالزبادي والفلفل
الكشميري الحار وتندوري ماسالا

 **TANDOORI CHICKEN** (d) (half/full)
Bone-in chicken marinated overnight in yoghurt,
Kashmiri chilli & garam masala

39/61

 **دجاج تندوري** (د) (دجاجة/كاملة)
دجاج منقوع بتتبيلة الزبادي الخاصة والفلفل
الكشميري الحار والغرام ماسالا

 **CHICKEN MALAI TIKKA** (d,n)
Boneless chicken marinated in cream, cheese
& cashew nut, flavored with green cardamom

53

 **دجاج مالاي تكا** (د.مك)
دجاج مسح متبل بالكاجو
والكرامة والجبن ، بالهيل الأخضر

MURGH PUDINA TIKKA (d)
Boneless chicken marinated in yoghurt,
coriander, mint & green chillies

53

مورغ بودينا تيكّا (د)
دجاج مسح متبل بالكاجو
والكرامة والجبن ، بالهيل الأخضر

RAAN ZAFRAN (d)
Braised lamb leg flavored with whole spices
& finished in the tandoor

88

ران زعفران (د)
لحم ساق غنم صغير مضاف إليه خليط
من التوابل ومطهو في التندور

RAMPURI SEEKH (d)
Minced lamb seasoned with coriander,
cumin & garam masala

58

سيخ رامبوري (د)
لحم غنم مفروم متبل بالكزبرة والكُمون
والغرام ماسالا

BOTI KEBAB (d) **new**
Lamb cubes marinated in yoghurt, chilli,
black pepper, cumin & garam masala

69

كباب بوتّي (د) **جديد**
قطع لحم عجل مغمسة باللبن والفلفل الحار
والفلفل الأسود والكُمون مع ماسالا جارام

kebabs - seafood

الكباب - المأكولات بحرية

AJWAINI PRAWNS (d,s)
Prawns marinated in yoghurt & red chilli
flavored with carom

90

أجويني جمبري (د.س)
جمبري مغمس باللبن والفلفل
الأحمر مع نكهة الكركم

ACHARI FISH TIKKA (d,s) **new**
White fish marinated in home-made pickle, lemon,
mustard oil, turmeric & tandoori masala

69

سمك أشاري تيكّا (د.س) **جديد**
سمك أبيض مغمس بالمخلل والليمون والخردل
وماسالا التندوري والكُمون

corn &
spinach kebab
كباب الذرة والسبانخ



vegetarian
kebab platter
طبق كباب نباتي



kebabs - vegetarian

الكباب - النباتي

 VEGETARIAN KEBAB PLATTER (v,d,g,n) new 79 Malai Mushroom, Punjabi Paneer Tikka & Tandoori Broccoli	 طبق كباب نباتي (ن.د.ج.مك) جديد فطر مالاي، بنجابي بانير تيكّا، بروكولي تندوري
TANDOORI BROCCOLI (v,d,n) 39 Broccoli marinated in cream, cheese & cashew nut, flavored with cardamom	بروكلي تندوري (ن.د.مك) بروكلي متبل بالكاجو والكريمة والجبن والهيل
MALAI MUSHROOM (v,d,g,n) new 41 Button mushroom marinated in cream, cheese & yoghurt, flavored with cardamom	فطر مالاي (ن.د.ج.مك) جديد فطر مغمس بالجبن والكريمة واللبن بنكهة بودرة الهال
PUNJABI PANEER TIKKA (v,d) new 52 Cottage cheese & bell peppers marinated in yoghurt, Kashmiri chilli & mustard oil	بنجابي بانير تيكّا (ن.د) جديد جبن قريش وفلفل أخضر مغمس باللبن والحر الكاشميري وزيت الخردل
SUBZ KALMI KEBAB (v,d,g) new 34 Deep-fried minced vegetable skewers, flavored with cumin, coriander & garam masala	كباب سوبز كالمي (ن.د.ج) جديد أسيخ خضار مقلية، بنكهة الكمون والكزبرة وجارام ماسالا
CORN & SPINACH KEBAB (v,d,g) 37 Grilled corn & spinach patties, flavored with ginger, green chilli & coriander	كباب الذرة والسبانخ (ن.د.ج) ذرة مشوية وفطائر السبانخ مضاف إليها زنجبيل وفلفل أخضر وكزبرة لنكهة مميزة

lal maas
لال ماس



dum ka murgh
دوم كا مورغ



butter chicken
دجاج بالزبدة



home-style
chicken curry
كاري الدجاج على
الطريقة المنزلية



prawn
coconut curry
كاري الجمبري
وجوز الهند



main course - curries

الكاري الرئيسية - أطباق

HOME-STYLE CHICKEN CURRY (d) new Bone-in chicken cooked with onion, tomato, fresh coriander & Zafran's special spice mix	51	كاري الدجاج على الطريقة المنزلية (د.) جديد دجاج بَعْضُهُ مطهو بالبصل والطماطم والكزبرة لطازجة مع خليط البهارات الخاصة بالشيف
BUTTER CHICKEN (d,n) Chicken tikka cooked in tomato & cashew nut gravy, flavored with dried fenugreek	56	دجاج بالزبدة (د.مك) دجاج تِكا مطهو مع مرق الطماطم والكاجو بنكهة أوراق الحلبة المجففة
CHICKEN TIKKA MASALA (d,n) Chicken tikka cooked in tomato & onion gravy, flavored with dried fenugreek	56	دجاج تِكا ماسالا (د.مك) دجاج تِكا مطهو مع مرق الطماطم والبصل و نكهة أوراق الحلبة المجففة
DUM KA MURGH (d,n) new Boneless chicken cooked in yoghurt, cashew nut, almond & coconut gravy, flavored with fresh mint	54	دوم كا مورغ (د.مك) جديد دجاج من دون عظم مطبوخ باللبن واللوز وجوز الهند ونكهة النعناع
MURGH HAANDI KORMA (d,n) new Boneless chicken cooked in yoghurt, spices & cashew nut gravy, flavored with saffron	54	مورغ هاندي كورما (د.مك) جديد دجاج من دون عظم مطبوخ مع الكاجو واللبن والتوابل ونكهة الزعفران
LAL MAAS (d) Boneless lamb cooked in onion, tomato & Kashmiri chilli gravy, flavored with cardamom, cinnamon & cloves	62	لال ماس (د) لحم غنم بدون عظم مطهو بمرق البصل والطماطم والفلفل الكشميري بنكهة التوابل اللذيذة
GOSHT NIHARI (d) Classic boneless lamb curry cooked with whole spices, onion & mustard oil	62	جوش نيهاري (د) كاري بلحم الغنم المحلي مضاف إليه خليط من التوابل والبصل وزيت الخردل
GOSHT KAIRI KA KHEEMA (d) Minced lamb cooked with raw mango, chilli, green peas, & fresh coriander	62	جوش كاييري كا خيما (د) لحم غنم مفروم مع البصل والطماطم والكزبرة والفلفل والكرم ويقدم مع قطع المانجو
PRAWN COCONUT CURRY (d,s) Bengali-style prawn curry with mustard & coconut	68	كاري الجمبري وجوز الهند (د.س) جمبري على الطريقة البنغالية بالكاري مع الخردل وجوز الهند
PRAWN MASALA (d,n,s) Prawn cooked in tomato & onion gravy, flavored with dried fenugreek	63	ماسالا الجمبري (د.مك.س) جمبري مطهو بالطماطم والبصل والمرق مضاف إليه أوراق الحلبة المجففة
PRAWN MAKHANI (d,n,s) new Prawns cooked in a tomato & cashew nut gravy, flavored with dried fenugreek	63	جمبري ماکاني (د.مك.س) جديد جمبري مطهو بمرقة الطماطم والكاجو بنكهة أوراق الحلبة المجففة
FISH CURRY (d,s) White fish cooked in tomato & tamarind gravy, tempered with mustard seeds & curry leaves	47	سمك بالكاري (د.س) سمك أبيض مطهو بمرق الطماطم والتمر الهندي مع بذور الخردل وأوراق الكاري



palak paneer
بالاك بانير

mirch baigan ka salan
ميرتش بايجان كا سالان

home-style baigan bharta
باراتا بايجان على الطريقة المنزلية

dal zafran
دال زافران

gobhi mutter
غوبهي موتر

main course - vegetarian

الكاري الرئيسية - النباتية

side/main

KADHAI PANEER (v,d)

Cottage cheese cooked in tangy tomato & onion gravy, with crushed coriander seeds

24/39

كاداي بانير (ن.د.)

جبن قريش مطهو بماسالا البصل والطماطم مع حبوب الكزبرة المطحونة

PANEER MAKHANI (v,d,n)

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

24/39

بانير ماكاني (ن.د.مك)

جبن قريش مطهو بمرق الطماطم والكاجو وبنكهة

PANEER TIKKA MASALA (v,d,n) new

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

24/39

ماسالا بانير تيكّا (ن.د.مك) جديد

جبن قريش مطهو بالتندور ومغمس بمرقة الطماطم والبصل مع الحلبة المجففة

PALAK PANEER (v,d)

Cottage cheese cooked in spinach gravy, with cumin & garlic

24/39

بالاك بانير (ن.د.)

جبن قريش مطهو مع مرق السبانخ مع رشّة من الكمون والثوم

ALOO BHUKARA KOFTA (v,d,n,g)

Vegetable & raisin dumplings cooked in a tomato & cashew nut gravy

24/40

كفتة ألو بوكارا (ن.د.مك.ج)

زلاية بطاطا وفلفل رومي وبرقوق مطبوخة مع مرق الطماطم والمكسرات والكاجو

ALOO MASALA (v,d)

Sautéed potatoes cooked in a tangy gravy, tempered with dried coriander, cumin, dried red chillies & curry leaves

21/27

ألو ماسالا (ن.د.)

بطاطا سوتية مطبوخة بالمرقة السمكية وعليها كزبرة مجففة وكمون وفلفل أحمر حار مجفف وأوراق الكاري

MIRCH BAIGAN KA SALAN (v,d,n)

Eggplant & green chillies cooked in a peanut, sesame, coconut & tamarind gravy with a hint of jaggery

22/40

ميرتش بايجان كا سالان (ن.د.مك)

باذنجان مع الفلفل الأخضر الحار مطهو مع الفول السوداني والسمسم وجوز الهند ومرقة التمر هندي والقليل من حلي الجاكري

HOME-STYLE BHINDI MASALA (v,d)

Stir-fried okra with onion, tomato, turmeric, dry mango powder & coriander

22/39

ماسالا بنداي على الطريقة التقليدية (ن.د.)

بامية مقلية مع البصل والطماطم والكرّم، مع بودرة المانجو والكزبرة

GOBHI MUTTER (v,d)

Cauliflower & green peas sautéed in a tomato & onion masala

20/26

غوبهي موتر (ن.د.)

سوتية القرنبيط والبازء الخضراء المطهوه مع ماسالا الطماطم والبصل

HOME-STYLE BAIGAN BHARTA (v,d) new

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

20/26

باراتا بايجان على الطريقة المنزلية (ن.د.) جديد

هريس الباذنجان المدخن مع الفلفل الأخضر والثوم والفلفل الأحمر والكرّم مع الليمون والكزبرة الطازجة

PINDI CHOLE (v,d) new

Kabouli channa, ginger, coriander, dry mango powder, fennel, & lemon

20/26

بيندي كولي (ن.د.) جديد

كابولي شانّا، زنجبيل، كزبرة، بودرة المانغو المجفف، شمر، ليمون

DHAKNI SAAG (v,d) new

Spinach, tomato, dill leaves & spring onion

20/26

داكني ساغ (ن.د.) جديد

سبانخ، طماطم، شبت، بصل أخضر

MUSHROOM MUTTER MASALA (v,d,n) new

Mushroom & green peas cooked in a tomato & onion gravy, with fresh coriander & spices

20/26

ماسالا الفطر موتر (ن.د.مك) جديد

فطر مقلي مع حبوب البازيلاء الخضراء ومطهو بماسالا الطماطم والبصل مع الكزبرة الطازجة والبهارات

DAL ZAFRAN (v,d)

Slow-cooked black lentils

30

دال زافران (ن.د.)

عدس أسود مطهو ببطء

DAL TADKA (v,d)

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

27

دال تادكا (ن.د.)

عدس أصفر مطهو ببطء مع القليل من البصل والطماطم والكمون والكزبرة الطازجة

 signature dish (v) vegetarian (s) seafood (n) nuts (d) dairy (g) gluten
Kindly inform your server of any dairy, gluten, nut, seafood or other food allergies.
All prices are in UAE Dirhams & are inclusive of 5% VAT.

 خاص زافران (ن) طبق نباتي (س) مأكولات بحرية (مك) يحتوي علي المكسرات (د) يحتوي علي الألبان (ج) يحتوي علي الغلوتين
يرجى إخطار مقدم الطعام عما إذا كنت تعاني من أي حساسية ضد منتجات الألبان والحبوب والجلوتين، الفول السوداني، ثمار البحر أو أي نوع حساسية آخر. الاسعار المذكورة هي شاملة لـ ٥% ضريبة على القيمة المضافة.



chicken zafran biryani
دجاج بريانی من زعفران

biryani & rice

أرز و برياني

 CHICKEN ZAFRAN BIRYANI (d,g) Boneless chicken cooked in saffron basmati rice flavored with cardamom	63	 دجاج برياني من زعفران (د.ج) دجاج مسحب مطهو في الأرز البسمتي بالزعفران مع الهيل
LAMB BIRYANI (d,g) Boneless lamb cooked in saffron rice, flavored with black pepper & cardamom	65	برياني لحم (د.ج) لحم غنم مخلي من العظام مع أرز بسمتي بالزعفران ونكهة الفلفل الأسود والهيل
 PRAWN BIRYANI (d,g,s) Prawns cooked in saffron basmati rice, flavored with cardamom & carom seeds	85	 برياني الجمبري (د.ج.س) جمبري مطهو مع الأرز البسمتي بالزعفران والهيل والكاروم
VEGETABLE BIRYANI (v,d,g) Seasonal vegetables cooked with saffron basmati rice	49	برياني الخضروات (ن.د.ج) خضروات موسمية مطهوه مع الأرز البسمتي بالزعفران
BIRYANI RICE (v,d) Rice flavored with saffron & cardamom	21	أرز برياني (ن.د) أرز بسمتي بالزعفران مع الهال
VEGETABLE PULAO (v,d) Rice with sautéed vegetables	21	بولاو خضروات (ن.د) خضروات سوتية مع أرز
MUSHROOM PULAO (v,d) Rice with mushroom & coriander	21	بولاو الفطر (ن.د) أرز بسمتي مع الفطر والكزبرة
JEERA PULAO (v,d) Rice flavored with cumin & coriander	17	جيراء بولاو (ن.د) أرز بسمتي مع الكمون والكزبرة
PLAIN RICE (v)	17	أرز سادة (ن)

garlic naan
نان بالثوم

lachha paratha
لاتشا باراٹا

mint paratha
باراٹا بالنعناع

stuffed kulcha
كولشا محشية



breads

الخبز

NAAN (v,d,g)

Bread made from refined flour
Plain / Butter / Garlic

9/10/10

نان (ن.د.ج)

خبز مصنوع من الدقيق المكرر
سادة / بالزبدة / بالثوم

TANDOORI ROTI (v,g)

Made from whole wheat

7

تندوري روتي (ن.ج)

خبز مصنوع من دقيق القمح الكامل

LACHHA PARATHA (v,d,g)

Whole wheat layered bread

10

لاتشا باراثا (ن.د.ج)

خبز طبقات مصنوع من القمح الكامل

MINT PARATHA (v,d,g)

Whole wheat layered bread with mint

10

باراثا بالنعناع (ن.د.ج)

خبز طبقات مصنوع من القمح الكامل مع النعناع

STUFFED KULCHA (v,d,g)

Bread made from refined flour stuffed with
Paneer / Onion / Potato

12

كولشا محشية (ن.د.ج)

خبز محشو مصنوع من الدقيق المكرر
بانير / بصل / بطاطا

CHEESE NAAN (v,d,g)

Bread made from refined flour
stuffed with cheese

13

نان جبن (ن.د.ج)

خبز محشو مصنوع من
الدقيق المكرر جبن

sides

الآطباق الجانبية

ACHARI HUMMUS (v) new

Pickle flavored hummus

19

حمص أشاري (ن) جديد

هريس حبوب الحمص

MIXED RAITA (v,d)

16

رايتا ميكس (ن.د)

CUCUMBER RAITA (v,d)

16

رايتا خيار (ن.د)

PLAIN YOGHURT (v,d)

13

زبادي سادة (ن.د)

chocolate fondant
فوندان الشوكولاتة



dessert platter
طبق الحلوى

desserts

أطباق الحلوى

 DESSERT PLATTER (v,d,g,n) new Selection of desserts: Malai Kulfi, Beetroot Halwa, Rasmalai & Baked Yoghurt	34	 طبق حلويات (ن.د.ج.مك) جديد مجموعة مختارة من الحلويات: مالاي كولفي، حلوة الشمندر، راسمالاي ولبن مطبوخ
MALAI KULFI (v,d,g,n) new Home-made Indian ice cream, made from reduced milk, cream & pistachio	22	مالاي كولفي (ن.د.ج.مك) جديد أيس كريم هندية صنع يدوي مكونة من الحليب المكثف والكريمة والفستق
CHOCOLATE FONDANT (v,d,g) new Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	25	فوندان الشوكولاتة (ن.د.ج) جديد شوكولاتة ذائبة مصنوعة من البيض وتقدم مع أيس كريم بنكهة الفانيليا
 BAKED YOGHURT (v,d) new Classic yoghurt & milk pudding, baked	24	 لبن مطبوخ (ن.د) جديد بودينج اللبن والحليب المكثف
GULAB JAMUN (v,d,n) Deep-fried cottage cheese dumplings in sugar syrup	22	غولاب جامون (ن.د.مك) زلاية بجبن القريش تقدم مع شراب السكر
RASMALAI (v,d,n) Cottage cheese dumplings with pistachio flavored milk	22	راسمالاي (ن.د.مك) زلاية بجبن القريش مع الحليب بنكهة الفستق
 BEETROOT HALWA (v,d,n) new Beetroot cooked with khoya, sugar & ghee	22	 حلوة الشمندر (ن.د.مك) جديد شمندر مطبوخ مع الكويا والسكر والسمن

kashmir dew
كشمير ديو

cucumber lemonade
ليموناضة الخيار

orange cinnamon blossom
بلوسوم البرتقال والقرفة

rose lemonade
ليمونادة بالورد



specialty beverages

لمشروبات الخاصة

LEMON & MINT	20	ليمون بالنعناع
FRESH LIME SODA	13	صودا ليمون طازج
🌸 ROSE LEMONADE	20	ليمونادة بالورد
🌸 KASHMIR DEW Fresh strawberry, lemon & mint	20	كشمير ديو فراولة وليمون ونعناع طازج
🌸 WATERMELON & MINT SMASH Watermelon, rose, lemon & mint	20	سماش بطيخ ونعناع بطيخ، ورد، ليمون ونعناع
JAL JEERA SODA Mint, cumin, jal jeera masala, lemon & soda	20	جال جيرا صودا كيوي، نعناع، ليمون و صودا
KIWI MOJITO Kiwi, mint, lemon & soda	20	كيوي موخيتو زنجبيل وعصير ليمون وصودا
GINGER & LIMEADE Ginger, lime juice & soda	20	ليمونادة بالزنجبيل زنجبيل وعصير ليمون وصودا
🌸 CUCUMBER LEMONADE new Cucumber, lemon & soda	20	ليمونادة الخيار جديد خيار، ليمون وصودا
ORANGE CINNAMON BLOSSOM new Cinnamon, orange juice & lemon	20	بلوسوم القرفة بالبرتقال جديد قرفة، عصير برتقال وليمون
CHILLI MOJITO new Lemon, chilli, & soda	20	شيلي موهيتو جديد ليمون، فلفل حار، صودا
FRUIT PARADISE new Strawberry, banana & mango juice	20	فروت باراديس جديد فراولة، وعصير الموز والمانجو
PISTA COOLER new Pista ice cream, milk & sugar	22	بيستا كoolر جديد بيستا آيس كريم، حليب، سكر
LASSI (d) Traditional blended yoghurt drinks with a choice of: Mango / Sweet / Salted / Masala / Mint	22	لاسي (د) مشروبات زبادي تقليدية متنوعة مع اختياركم من المانجو / الحلو / المالح / الماسالا / النعناع



kadak chai
شاي كرك

chai

تشاي

 KADAK CHAI (d) new	9	 شاي كرك (د) جديد
SAFFRON TEA (d) new	11	شاي زعفران (د) جديد
BLACK TEA	7	شاي أسود

fresh juices

عصائر طازجة

ORANGE / WATERMELON / PINEAPPLE	20	برتقال / بطيخ / أناناس
---------------------------------	----	------------------------

sodas

المشروبات الغازية

PEPSI / DIET PEPSI / 7UP/ DIET 7UP / MIRINDA / MOUNTAIN DEW	15	بيبي / بيبسي دايت / سفن آب / سفن آب دايت ميرندا / مونتين ديو
--	----	---

water

ماء

LOCAL STILL small / large	9/15	مياه محلية ص / ك
IMPORTED STILL small / large	17/21	مياه مستوردة ص / ك
IMPORTED SPARKLING small / large	17/22	ماء غازية ص / ك