



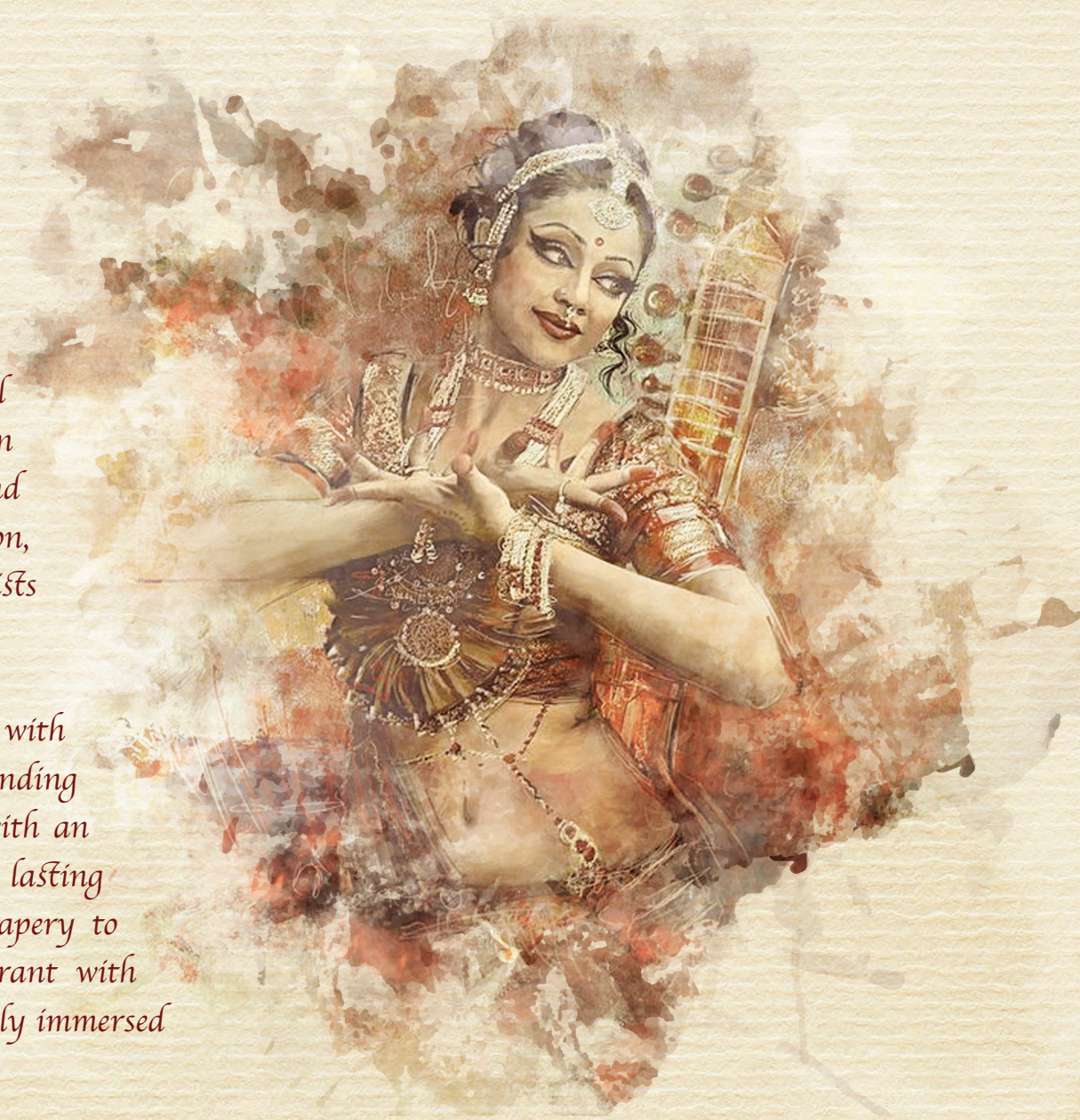
REVEL IN RIVAaj...

Rivaaj symbolizes the rich Indian royal heritage and cuisine that offers you an experience that transcends all boundaries and takes you back to a time where sophistication, taste and ambiance uniquely blends and exists in perfect harmony.

Marvel at the lush hardwood carvings with distinctive and regal colour palettes surrounding this wonderland, as you are overwhelmed with an inimitable gastronomic affair that leaves a lasting impression. From the grand, burgundy drapery to magnificently ornate design of the restaurant with intricate details, you will find yourself entirely immersed in a luxury Indian dining venture.

Rivaaj and its evocative culinary journey crafts an unsullied linkage with its patrons that lingers on long after they leave the locale. The character of the venue is defined with genuine Mughal Era paintings of the deep-rooted traditions and luscious fare that have captured the attention of millions worldwide for centuries. With gentle nods to the 16th Century majestic India, and broad influence from the time's cuisine that characterised and inspired the rich Indian flavour of today, revel in Rivaaj's exotic gourmet offering.

Spearheaded by our epicurean Indian Chef, Javed Qureshi, from the well-known Qureshi lineage that have specialised and mastered the Hyderabadi and North Indian cuisines since generations, welcomes you to indulge in an authentic and meticulously prepared Indian culinary experience with a royal flare that will conquer your appetite.



indian specialties

SEHAT KA RAAZ 3.000
شیات کا راز
Apple juice, lemon juice, cinnamon, honey, ginger ale

PUDINEY AUR NIMBOO KI SHIKANJAVI 3.000
مبو کی شیکانجافی
Mint flavor lemon cooler

ANARKALI 3.000
آنارکالی
Basil seeds (soaked overnight), rose syrup, lime juice, soda

MASALEDAAR THANDA 3.000
ماسالیدار تاندا
Coke, homemade tandoori masala

THANDI CHAI PE CHARCHA 3.000
تاندی چای پی شارشا
Earl grey, orange, lavender, lemon and mint

LASSI AAP KI PASAND 3.000
لاسی آپ کی پاساند
Plain, salted, sweet or flavored (mango or strawberry)

HOMEMADE JALJEERA 3.000
جالجیرا
Indian spiced lemonade with cumin, ginger, black pepper, rock salt and mint

BANTA-GOLI SODA 3.000
بانٹا گولی صودا
Homemade lemonade in desi style

Rivaaaj Lahala tradition

MASALA MARGHRITA 5.000
مسالا مارغاریتا
Tequila, triple sec, Indian spices, lime juice

RIVA AJ SADDLES 5.000
ریفاج سادلز
Tequila, Cointreau, Absinthe, pineapple, lime, passion fruit, rosemary, thyme, cloves, cinnamon

JEERA-TINI 5.000
جیرا تینی
Vodka, roasted cumin powder, rock salt, lemon juice

VODKA SHIKANJI 5.000
فودکا شیکانجی
Vodka, lime juice, sugar syrup, fresh mint leaves and homemade shikanjavi masala

RIVA AJ OLD FASHIONED 5.000
ریفاج اولڈ فاشن
Rye whiskey, orange liqueur, chai spice syrup, turmeric scented ice cube, cinnamon sugar rim

DESI JHATKA 5.000
دیس جاتکا
Tequila, tamarind, lime juice served along with masala puri

Rivaaaj Signature

PUNJABI MARGHARITA 6.000
بونجابی مارغاریتا
Blanco tequila, orange liqueur, mango purée, lime juice, salted rim

SHARABI LASSI 6.000
شرابی لاسی
Malibu coconut rum, Bacardi, pineapple, mango lassi

TULSI 6.000
تولسی
Whiskey, basil leaves, grapefruit, sour mix, green tea concoction

RAIN FOREST 6.000
راین فوریسٹ
White Bacardi, midori, mint, lime, sugar, orange, passionfruit, mango juice and hint of hibiscus

(Please ask your personal shaker at the bar if you would like to have any classic cocktails of your choice for BD5.500)

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسية على بعض المكونات

VEGETARIAN | (٣٠) ریفاج المخصصة - مؤلفه من الخضار - (٣٧)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومة

Selection of hottelmadet ited-ted

KIWI-PASSION FRUIT كويو باشين فروت	4.000
STRAWBERRY-ORANGE ليمون-فراوله	4.000
POMEGRANATE-LIME رمان-لايم	4.000
LEMON & PEACH CLASSIC ليمون و مشمش	4.000

Hot beverage

MAUSAM KA RAS موسام كا راس (Seasonal fruit juice with choice of pineapple, orange or watermelon)	3.600
AREATED DRINKS	3.500

Hot water

SMALL EVIAN	2.400
LARGE EVIAN	3.200

Sparkling water

SMALL PERRIER	2.400
LARGE PERRIER	3.200

Hot beverage

INDIAN MASALA TEA	3.000
SELECTION OF FINEST TEA AND COFFEE	3.000

Beer

OUR DRAUGHT BEER SELECTION

Heineken, Holland, 33cl	3.700
Heineken, Holland, 60cl	5.000

OUR BOTTLED BEER SELECTION

Kingfisher Premium, India	4.500
Stella Artois, Belgium	4.100
Foster's, Australia	4.600
Corona, Mexico	4.500
Moussy (Non-alcoholic)	4.500

Aperitif

Campari	3.000
Martini Bianco, Rosso and dry	3.000
Pimm's	3.000
Absinth	4.800
Ricard	3.400

Spirit

VODKA

Flavored Absolute	4.000
Smirnoff Red	3.900
Grey Goose	6.500
Belvedere	6.400

GIN & TEQUILA

Bombay Sapphire	3.800
Handrick's	4.500
Tanqueray 10	4.100
Patron Silver	5.300
Patron Café	5.500
Jose Cuervo White	4.400

Rum & brandy/cognac

Old Monk Gold Reserve	3.700
Bacardi White	4.400

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسية على بعض المأكولات

VEGETARIAN | مؤلفه من الخضار - (V) RIVA AJ SIGNATURE DISH أطباق ريفاج المخصصة - (R)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومة

Bacardi Black	4.600
Captain Morgan Spiced	4.600
Hennessy V.S	5.800
Hennessy V.S.O.P.	6.700

whisky

McDowell's	2.900
Dewar's	3.300
Johnnie Walker Red Label	3.900
Johnnie Walker Black Label	5.700
Chivas Regal 12 Years	5.800
Chivas Regal 18 Years	9.400
Glenfiddich 12 Years	5.700
Jack Daniel's	5.500

liqueur

Amaretto Disaronno	3.300
Bailey's Irish Cream	3.300
Cherry Brandy	3.600
Kahlua	3.300
Malibu	3.900
Peach Schnapps	3.500

wine by the glass

CHAMPAGNE AND SPARKLING (15 CL)

SANTERO BRUT	6.000
<i>Piemonte, Italy</i>	

MOËT & CHANDON BRUT	25.000
<i>Champagne, France</i>	

WHITE (15 CL)

SULA	6.500
<i>Chenin Blanc, India</i>	

CANYON ROAD	4.000
<i>California, Sauvignon Blanc, USA</i>	

SILVER PALM	6.000
<i>California, Chardonnay</i>	

VILLA GIRARDI	8.500
<i>Veneto, Pinot Grigio, Italy</i>	

LOUIS MICHEL & FILS CHABLIS	11.000
<i>Burgundy, Chardonnay, France</i>	

ROSÉ (15 CL)

WOODBIDGE	6.000
<i>California, White Zinfandel, USA</i>	

CHÂTEAU DE BEAUPRE	9.500
<i>Provence, Grenache, France</i>	

RED (15 CL)

SULA	7.500
<i>Shiraz, India</i>	

CANYON ROAD	4.000
<i>California, Cabernet Sauvignon, USA</i>	

CHÂTEAU LA ROSE BOUQUET	8.500
<i>Bordeaux, Merlot, France</i>	

SELVAPIANA	11.000
<i>Toscana, Sangiovese, Italy</i>	

CHÂTEAU LA CROIX SAINT GEORGES	42.000
<i>Bordeaux, Cabernet Sauvignon</i>	

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسية على بعض المأكولات

VEGETARIAN | (٣٠) مؤلفه من الخضار - (٣٧) RIVA AJ SIGNATURE DISH أطباق ريفاج المخصصة - (٣٠)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومة

royal dining इलेक्शन्स

इठप

TAMATAR KA SHORBA (🌱) 2.900

تماتار کا شوربه

Tomato broth tempered with whole coriander and cumin

شوربة الطماطم مع الكزبراء والكمون

PAYA YAKHNI RIVA AJ (🌱) 2.900

بايا يخني ريفاج

Lamb trotter cooked overnight, tempered with garlic and whole Indian spices

شوربة اللحم مع الثوم والمطيبات الهنديه

MURGH SHAN - E - RIVA AJ 5.600

مورغ شان - اي - ريفاج

Deep fried chicken breast filled with cheese, onions and pomegranate

مورغ شان - اي - ريفاج

MURGH AL RIVA AJ (🌱) 5.900

مورغ أليفاج

Chicken marinated with vinegar, red chilies and hung curd cooked in a clay oven

دجاج مع الخل, الحر الأحمر المطبوخ بالفرن

MURGH SHAZEBI KARAK SEEKH 5.600

مورغ شازيبي كاراك سيخ

Deep fried minced chicken filled with cheese, green chilies and mint

الدجاج المطحون المقلي والمحشي بالجبن والحر الأخضر والنعناع

BARRAH ATISH AHEDENU 10.000

براه أتيش أهادينو

Lamb chops marinated with spices, yoghurt and cooked in a clay oven

لحم الريش المشوي بالفرن مع المطيبات والبن

GILAFI SEEKH 9.500

غيلافي سيخ

Tender lamb mince with Chef Qureshi's secret spices coated with bell peppers, onions cooked in a clay oven

لحم مطحون مطبوخ بالفرن مع المطيبات الهنديه المخصصه بالشيف مع البصل والغليفله

MAHI AJAWANI TIKKA 8.500

ماهي أجواني تيك

Hammour marinated with caraway seeds, olive oil & cooked in a clay oven

سمك الهامور المشوي بالفرن مع زيت الزيتون والكراويه

JHINGA AL SAMREEN 11.000

جينغا آل سامرين

Tiger prawns marinated with hung curd coated with onions, coriander roots, lemon grass and red chili cooked in a clay oven

الربيان المحضر بالفرن مع البصل الكزبراء, والحر

المقبلات appetizer

TABKH HARA KEBAB (🌱) 4.200

طبخ حرا كباب

Pan fried Bengal gram & spinach cakes filled with cheese and chopped onions

سبانخ محشي بالجبن والبصل

ANAR BADAM KE ALOO (🌱) (🌱) 4.800

أنار بادام كي ألو

Potatoes with almonds and fresh pomegranate cooked in a clay oven

بطاطس مطبوخه مع اللوز والرمان الطبيعي

TANDOORI HARA PHOOL (🌱) 3.400

تندوري حرا فول

Clay oven roasted broccoli with yoghurt, cheese and fresh cream

بروكولي مطبوخ بالفرن مع الزبادي والجبن والكريمه

PANEER KHAS (🌱) 4.600

بانبير خاص

Exotic cottage cheese chunks filled with mint chutney, cooked in a clay oven

قطع الجبن محشوه بالنعنع مطبوخه بالفرن

SUBZ SHIKHAMPURI (🌱) 4.900

سابز شيجامبوري

Seasonal vegetables gently braised with lentils, cardamom, cloves and caraway minced shaped into cakes and shallow fried

خضار مع العدس المطبوخ و لقرنفل

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسيه على بعض المأكولات

VEGETARIAN | (🌱) مؤلفه من الخضار - (🌱)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومه

الأطباق الرئيسية Main Course

SUBZ MILONI (🌱) 4.000

سابز ميلوني

Mixed vegetables with spinach tempered with garlic and cumin

بطاطس مع الكمون والبصل الأخضر

BHENDI ALOO HARA PYAAZ (🌱) 4.000

بهيندي ألو حرا بياز

Ladyfinger and potato tempered with cumin and fresh spring onion

بطاطس مع الكمون والبصل الأخضر

GANDANA KA SAAG (🌱) 4.000

غادانا كا ساغ

Chopped spinach tempered with garlic and red chilies

سبانخ مع الثوم والحر

ADRABI GIBHI (🌱) 4.000

أدراكي غوبهي

Cauliflower tempered with ginger flavored with whole crushed spices

أرنبيط مع الزنجبيل والحر

PANEER LABABDAR (🌱) 4.000

بانبيير لابابدار

Cottage cheese cooked in tomato and onion gravy

جبين مطبوخ مع الطماطم والبصل

KOFTA SUBZ BAHAR (🌱) (🌱) 4.500

كباب سابز باهار

Vegetables and cottage cheese dumplings cooked in a rich sauce of tomato, onion and cashew nut gravy

جزار مع الجبن محضر مع الطماطم, بصل وصلصة الكاجو

PIND DE CHOLE (🌱) 3.800

بيند دي شولي

Chick peas cooked with dry pomegranate seeds and tempered with asafoetida

حمص مطبوخ مع الرمام

CHOOZA MAKHANI (🌱) 6.500

Tandoori chicken cooked in rich tomato gravy

دجاج تندوري مع صلصة الطماط

MURGH SUBZ METHI 6.000

مرغ سابز ميثي

Boneless chicken cooked with fresh fenugreek leaves tempered with garlic and red chillies

دجاج خالي من العظام مع الثوم والحر

TARIWALA MURGH 6.000

تاريوالا مرغ

Chicken tikka, onion and tomato in a tangy semi

gravy قطع الدجاج المشوي مع البصل والطماطم

NAHARI AL SUBHO (🌱) 9.000

ناهاري ال سوبهو

Chef's secret recipe of curry with lamb shanks, cooked with exotic spices

لحم مع الكاري والمطيبات الهنديه

DULMA MUTTER 7.200

دولما موتر

Lamb mince and green peas cooked with onion tomato and crushed Indian spices

لحم مفروم مع البزيلا والبصل والطماطم مع المطيبات الهنديه

RAAN AL RIVA AJ (🌱) 16.000

ران ال ريفاج

Whole lamb leg marinated overnight and cooked with Chef Qureshi's secret recipe

ساق الضان مطبوخ علا طريقه الشيف كريشير مع خلطته المبتكره

ALOO JALPARI 8.000

الو جالباري

Home-style preparation of hammour and potatoes cooked with onion and tomatoes

سمك الهامور مع البطاطس مطبوخ مع الطماطم والبصل

JHEENGA REHAN KADAI 8.000

جيهينغا ريهان كاداي

Fresh prawns cooked with local basil tempered with garlic

ربيان طازج مع الحبق والثوم

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسيه على بعض المأكولات

VEGETARIAN | (🌱) ريفااج المخصصه - (🌱) مؤلفه من الخضار - (🌱)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومه

دال و بريلني دال

DAL SHAN - E - QURESHI (V) 3.800
دال شان اي كريشي
Yellow lentils tempered with garlic and cumin
finished with yoghurt
العدس الأصفر مع الثوم والكمون واللبن

DAL - AL - RIVA AJ (V) (F) 3.800
دال آل ريفاج
Black lentils cooked overnight on a clay oven finished
with butter and cream
عدس اسود مطوخ بالفرن مع الذبده والكريمه

VEGETARIAN BIRYANI (V) 4.800
برياني الخصار
Aromatic rice preparation with vegetables and saffron
cream
ارز معطر محضر مع الخصار والزعفران والكريمه

MURGH AWADHI BIRYANI 7.300
مورغ أوادي برياني
Awadhi rice preparation of chicken with whole Indian
spices
رز مع الدجاج والمعطرات الهنديه

MUTTON AWADHI BIRYANI (F) 7.800
لحم الضان برياني
Saffron flavored rice preparation with lamb
أرز مع الزعفران واللحم

الرز دال

STEAMED RICE 1.800
رز على البخار

JEERA RICE 2.200
أرز الجيرا
Rice tempered with cumin seed and fresh coriander
ارز مع حب الكمون والكزبره الطازج

الخبز

NAAN MAKHANI (V) 1.100
نان ماخاني
Indian bread made with refined flour, cooked in a
clay oven finished with butter
خبز هندي مع الذبده

AABI ROTI (V) 1.100
عابي روتي
Fermented Indian bread cooked in tandoor
خبز مخمر هندي على التندور

TANDOORI ROTI (V) 1.100
تندوري روتي
Indian bread made with wheat flour, cooked in a clay
oven
خبز هندي على التندور

MUGHLAI PARATHA (V) 1.200
موغلاي باراا
Authentic mughlai bread made with refined flour,
ghee, cream and saffron
الخبز الملكي مع الزيت الهندي الطبيعي, كريمه, زعفران

TWISTED STUFFED KULCHA 1.400
تويستد كولشا
Indian bread made with refined flour stuffed with an
option
خبز هندي محشي مع الأصناف التاليه:

- Labneh and Sumac
لبنه مع السماق

- Prawn Nashif
ربيان ناشف

- Onion and Black Lemon (F)
ليمون اسود مع البصل

- Halloumi and Zaatar

جينة الحلوم والزعتري

PUNJABI MISSI ROTI (V) 1.100
بونجابي ميسسي روتي
Exotic bread made with gram flour, coriander, mint,
cumin and Indian spices
جيز مع الكزبراء والنعنغ, كمون, مطيبات هنديه

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسيه على بعض المأكولات

VEGETARIAN | (F) RIVA AJ SIGNATURE DISH **أطباق ريفاج المخصصه - (F)** مؤلفه من الخصار - (V)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومه

الأطباق الجانبية

PLAIN YOGHURT (🌱)	1.200
زبادي	
RAITA (🌱)	1.500
زبادي مع الخيار والبصل	
GREEN SALAD (🌱)	1.600
سلطة خضراء	

الحلويات

KHEER SHAN E RIVA AJ (🌱)	2.900
خير شان اي ريفاج	
<i>Rice cooked in ghee with reduced milk, jaggery and cardamom topped with dry fruits</i>	
الرز مع الحليب والقرنفل مع الفواكه المجففة	
GAAJAR KA HALWA (🌱)	2.500
جار كا هالوا	
<i>Grated carrot cooked with reduced milk and Khoy</i>	
الجزر المشور مع الحليب	
KULFI (🌱)	2.900
كولفي	
<i>Malai kulfi ice cream</i>	
ايس كريم مالاي	
TABUK JAMUN	3.000
تابوك جامون	
<i>Cottage cheese dumpling soaked in rosewater and honey</i>	
قطع الجبن مع ماء الورد والعسل	
RIVA AJ KA SHAAN (🌱)	4.000
ريفاج كا شان	
<i>White chocolate, thandai cremeaux, jaggery caramel, peanuts, cardamom and gulab jamun crumble black lemon with coconut sponge</i>	
شوكالاته بيضاء, كاراميل, فستق سوداني, قرنفل, ليمون اسود, كعكة جوز الهند	
SEASONAL FRUITS	3.500
فواكه موسمي	

Please let us know if you are allergic to any ingredients

أعلمنا ان كان لديك حساسية على بعض المأكولات

VEGETARIAN | مؤلفه من الخضار - (🌱) RIVA AJ SIGNATURE DISH أطباق ريفاج المخصصة - (🌱)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% government levy

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع إلى 10% ضريبة الحكومة