



ushna
INDIAN CUISINE

Starters

مقبلات

Jalpari Gulnar (G)

Crisp fried shrimps spiced with garlic, chili flakes & rice flour.

جلباري جولنار (ج) جمبيري مقلي متبل بالثوم، رقائق الفلفل الحار ودقيق الأرز.

55

Meen Varuwal (G)

Line caught Sherry in red chilli & lemon marinade, grilled South Indian style.

مين فاريووال (ج) سمك شعري منقوع الفلفل الأحمر الحار والليمون، مشاوي بطريقة جنوب الهند.

55

Murgh Pakora (G)

Charcoal grilled chicken tikkas fried & served with stuffed chillies.

مورغ باكورا (ج) تكا دجاج مشوي على الفحم تكا مقلية وتقدم مع الفلفل المحشي.

50

Murgh Basil Tikka

Tender chicken breast in sweet basil & garlic marinade, char grilled in tandoor.

تكا مورغ بالحبق صدور دجاج طرية مع الحبق الحلو ومنقوع الثوم، تشوي على الفحم بالتندور.

45

Lamb Pasanda

Lamb escalopes with cumin, coriander & bell peppers.

باساندا لحم الضأن اسكالوب لحم الضأن مع الكمون، الكزبرة والفلفل الجرسني.

55

Teen Tikone (V/G)

Potato & pea samosas, crispy filo patties filled with peas & sundried tomatoes.

تين تيكون (ن/ج) سمبوسك البطاطا والبازلاء، فطائر محشوة بالبازلاء والطماطم المجففة تحت الشمس.

45

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات،
جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Starters

مقبلات

Aloo Tikki Ragda (V/G)

Potato cakes with green pea filling topped with sweet yoghurt, white radish & tamarind sauce.

ألو تيكّي رجدا (ن/ج) كيك البطاطا مع حشوة البازلاء الخضراء بطبقة علوية من الزبادي الحلو، الفجل الأبيض وصلصة التمرالهندي.

45

Karara Palak Chat (V/G)

Crispy fried spinach, sweetened yoghurt, tangy chutney with fresh pomegranate seeds.

كرارة بالاك شات (ن) سبانخ مقلية هشة، زبادي محلي، صلصة منعشة مع بذورالرمّان الطازجة.

40

Onion & Potato Bhajia (V/G)

Crispy onion & potato fritters served with coriander & mint chutney.

بهاجيا البصل و البطاطا (ن/ج) البصل وفطائر البطاطا تُقدم مع الكزبرة وصلصة النعناع.

35

Soups

الشوربات

Tamatar Dhania Shorba (V/G)

A classic recipe of fresh tomatoes, green coriander & roasted cumin.

تاماتار دانيا (ن/ج) وصفة كلاسيكية من الطماطم الطازجة، الكزبرة الخضراء والكمون المحمص.

30

Dal Ka Shorba (V)

Puree of mixed lentils tempered with curry leaves & garlic.

دال كا شوربة (ن) هريس من خليط العدس مخفف مع أوراق الكاري والثوم.

30

Murgh Yakhani (G)

An authentic Kashmiri broth made with chicken, yoghurt & finest saffron.

مورغ يخاني (ج) مرق كشمير اصيل محضر من الدجاج، الزبادي والزعفران.

35

Tandoor

التندور

Ushna Mixed Tandoori Platter (N/G)

230

A combination of lobster, tiger prawn, hammour, chicken & lamb chops marinated in fresh herbs.

طبق أوشنا خليط التندوري (ن/ج) مزيج من اللوبستر، جمبري تايجر، هامور، كباب الدجاج ريش الضأن المنقوع في الأعشاب الطازجة والبهارات الهندية.

Tandoori Lobster

210

Lobster marinated in traditional tandoori spices & sea salt.

لوبستر تندوري لوبستر منقوع في بهارات تندوري التقليدية وملح البحر.

Tandoori Jhinga (N)

175

Tiger Prawns in cream cheese, white pepper, coriander & toasted thymol seeds.

تندوري جهينجا (م) روببان تايجر في كريمة الجبنة، فلفل أبيض، كزبرة وبذور الثيمول المحمص.

Machli Sarsonwali

120

Sustainable fish, yellow chilli & fine herbs marinated, grilled to perfection.

ماتشلي سارسونوالي سمك، فلفل أصفر ومنقوع الأعشاب الطرية، مشوي تمامًا.

Murgh Dum Pardah (G/N)

100

Tender chicken breast, peppers & pineapple in star anise marinade, cooked on Dum – in its own juices.

مورغ دوم براده (ج/م) صدور دجاج طرية، فلفل وأناناس في منقوع اليانسون انيس، يُطبخ على الدوم – بنفس العصير.

Tandoor

التندور

Ushna's Tandoori Murgh

95

Called the king of kebabs, boneless chicken marinated with Indian spices & yoghurt, finished in tandoor.

أوشنا تندوري مورغ يدعى ملك الكباب، دجاج منزوع العظم منقوع في التوابل الهندية والزيادي، يكتمل في التندور.

Murgh Malai Kebab (N)

105

Chicken breast with coriander, ginger, cream cheese, traditional herbs & spices.

كباب مورغ مالاي (م) صدور دجاج مع الكزبرة، الزنجبيل، كريمة جبنة، أعشاب تقليدية وتوابل.

Gosht Seekh Kebab

100

A skewered kebab of lamb flavoured with cinnamon, cloves, ginger, fresh green coriander & mint.

سيخ كباب جوشت كباب من لحم الضأن على الأسيخ بنكهة القرفة، القرنفل، الزنجبيل، مع خضار طازجة، الكزبرة والنعناع.

Adraki Chaap

155

Marinated lamb chops with fresh ginger & five spice powder.

ادراكي شاب ريش الضأن المنقوعة بالزنجبيل الطازج ومسحوق خمس توابل.

Achari Paneer Tikka (V)

80

Cottage cheese, bell pepper marinated in Indian pickle spices & cooked in tandoor.

تكا اشعري بانير (ن) جبنة كوتيج، فلفل جرسني منقوع في توابل مخللات هندية ويُطهى في التندور.

Matar ki Galouti (V/G/N)

50

Green pea, mint patties with Royal cumin & fine Indian herbs.

مطر كي جالوتي (ن/ج/م) فطائر البازلاء الخضراء مع كمون ملكي وأعشاب هندي ناعمة.

Curries

الكارى

Seafood

المأكولات البحرية

Jhinga Sunehri Qaliyan (N)

120

Prawns slow cooked in a sauce of saffron & almond puree.

جنجا سونهري قاليان (م) القريدس يُطهى على نار خفيفة في صلصة الزعفران ومهروس اللوز.

Jhinga Masala (N)

110

Prawns simmered in roasted onion, ginger, yoghurt & tomato sauce.

جنجا مسالا قريدس يُطهى مع البصل المشوي، الزنجبيل، الزبادي وصلصة الطماطم.

Meen Moilee

115

Fresh Sherry fish, cooked in coconut sauce with curry leaves & garlic.

مين مويلى سمك شعري الطازج، يُطهى في صلصة جوز الهند مع أوراق الكاري والثوم.

Lamb

لحم الضأن

Kadai Gosht

110

Lamb slow cooked with onions, peppers, crushed coriander & cumin.

كاداي غوشت لحم خروف يُطهى على نار خفيفة مع البصل، الفلفل، الكزبرة والكمون المطحون.

Nalli Nihari (G)

110

Lamb shanks braised over night in yoghurt & onion gravy, green cardamom & Kashmiri saffron.

نالي نيهاري (ج) سيفقان الضأن تُطهى ببطء في مرق الزبادي والبصل، مع الهائل الأخضر والزعفران الكشميري.

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات،
جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Curries

الكاري

Poultry

الدواجن

Murgh Makhni - Butter Chicken (N)

100

Tandoori chicken, simmered in tomato with cream, butter & dried fenugreek.

مورغ ماخني - دجاج بالزبدة (م) دجاج تندوري، يُغلى في صلصة الطماطم ويُكمل بالكريمة، الزبدة والحلبة المجففة.

Murgh Jalfrezi

105

Chicken stir-fried with onions, bell peppers & tomatoes with Indian spices.

مورغ جلفريزي دجاج المقلّي مع البصل، الفلفل الجرسّي والطماطم وبنكهة التوابل الهندية.

Chicken Tikka Masala (N)

100

Tandoori chicken tikkas in brown onions, garlic, star anise & tomato sauce.

دجاج تكا ماسالا (م) تكا دجاج تندوري في البصل البني، الثوم، يانسون و صلصة الطماطم.

Murgh Hyderabad Qorma (N)

100

Slow cooked chicken in yoghurt, ground spices, nuts & fresh mint, flavoured with fine saffron.

مورغ حيدر اباد قورما (م) دجاج مطبوخ ببطء في الزبادي، مع التوابل المطحونة و المكسرات والنعناع الطازج، بنكهة الزعفران الشهية.

Vegetarian

للنباتيين

Paneer Jalfrezi (V)

85

Homemade cottage cheese stir fried with onions, bell peppers & tomatoes.

بانير جلفريزي (ن) جبنة كوتيج محضرة محليًا تُقلى مع البصل، الفلفل الجرسّي والطماطم.

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات،
جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Vegetarian

للنباتيين

Palak Apki Pasand (V)

Creamy spinach with garlic , cumin & brown onions served as per your choice.

بالاك ابكي پاساند (ن) سبانخ بالكريمة ونكهة الثوم و الكمون، والبصل البني تُقدم حسب رغبتك.

Cottage cheese Paneer

جينة بانير

75

Potatoes

بطاطا

45

Plain

ساده

40

Dhingri Mutter (V/N)

Stir fried mushrooms with green peas in rich nutty sauce & Indian spices.

دينجري موتر (ن/م) يقلى الفطر المقلبي مع البازلاء الخضراء في صلصة غنية الكاجو التوابل الهندية .

65

Handi Sabzi (V)

Seasonal vegetables with cumin, garlic & white sesame seeds, prepared Kolkata style.

هاندي سابزي (ن) الخضار الموسمية مع الكمون، الثوم وبذور السمسم الأبيض، تحضر بطريقة كولكاتا.

65

Bhindi Masala (V)

Okra tossed in ginger, onions, tomatoes, cumin & coriander.

بهندي ماسالا (ن) بامية مغموسة بالزنجبيل، البصل والطماطم مع الكمون والكزبرة.

55

Aloo Jeera (V)

A home-style recipe from grandma's kitchen of potatoes & cumin seeds formed into a flavoursome dish.

الو جير (ن) وصفة بطريقة محلية من مطبخ غراندا من البطاطا وبذور الكمون تشكل طبق بالنكهة.

40

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات.

جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Vegetarian

للنباتيين

Gobi Aloo Dum (V)

Seasonal cauliflower combined with potatoes, ginger, fresh coriander & tomatoes, cooked on DUM.

غوبي الو دوم (ن) قرنبيط موسمية ممزوجة مع البطاطا، الزنجبيل، الكزبرة الطازجة والطماطم، تُطبخ في الدوم.

45

Dal Makhni (G/V)

Black lentils blended with tomato puree, ginger, garlic, cream & butter, cooked overnight on charcoal ambers-Our chef's speciality.

دال ماخني (ج/ن) العدس الأسود المخلوط مع معجون الطماطم المهروس، الزنجبيل، الثوم، الكريمة والزبدة، يُطبخ بالليل على الفحم من تحضير الشيف لدينا.

45

Dal Tadka (V)

Yellow lentils prepared homestyle with garlic & pure ghee.

دال تادكا (ن) العدس الأصفر يُحضر بطريقة محلية مع الثوم والسمن الصافي.

40

Additional vegetarian choices are available on request.

تتوفر خيارات نباتية إضافية عند الطلب.

Rice Specialities - Biranj أطباق الأرز الخاصة-البرياني

Dum Ki Biryani

Basmati rice combined with spices, herbs & meat/seafood/vegetable of your choice, cooked on DUM.

دوم كي برياني الأرز البسمتي مع البهارات، الأعشاب واللحم/المأكولات البحرية حسب اختيارك ويُطهى على الدوم.

Prawns

Chicken

Lamb

Vegetables

القريدس

الدجاج

لحم الضأن

الخضار

115

105

110

75

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات.

جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Rice Specialities - Biranj أطباق الأرز الخاصة البرياني

Mushroom Pulao/Peas Pulao/Onion Pulao 30

Finest basmati rice flavoured with cardamom & fresh coriander.

فطر بيلاف / بازلاء بيلاف / بصل بيلاف الأرز البسمتي بنكهة الهيل والكزبرة الطازجة.

Biryani Rice 30

Finest basmati rice cooked with Indian spices, herbs & saffron.

برياني الأرز أرقى أنواع الأرز البسمتي يُطبخ مع البهارات الهندية، الأعشاب والزعفران على.

Safed Chawal 25

Steamed basmati rice.

صافد شوال أرز بسمتي مُبخّر.

Accompaniments الأطباق المرافقة

Kachumber 25

Garden Salad - fresh vegetables, lime, olive oil & a hint of rock salt.

كاشومبر سلطة الخضار - الخضار الطازجة، الليمون، زيت الزيتون، الملح الصخري.

Chicken Tikka Salad 35

Salad greens tossed with tomatoes, red radish, onions & tandoori chicken.

سلطة تكا الدجاج سلطة خضار في الطماطم، الفجل الأحمر، البصل والدجاج التندوري.

Raita 20

Whisk yoghurt with cumin & cucumber - Plain or Boondi.

ريتا الزبادي المخفوقة بالكمون والخيار - عادي أو بوندي.

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات،
جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

الأطباق المرافقة Accompaniments

Masala Papad

Fried or Roasted - Papadums topped with red onions, tomatoes & tangy masala.

مسالا باباد - مقلي أو محمص - بابادوم بطبقة علوية من البصل الأحمر، الطماطم والمسالا الشهية.

20

الخبز التندوي-روتبيان Tandoori Breads - Rotiyan

Choice of Nan (G)

Leavened bread made with refined flour served plain /butter/garlic.

اختيار نان (ج) الخبز الخامر المحضر من الطحين المكرر يُقدم سادة أو مع الزبدة والثوم.

15

Khurmi Naan (G)

Tomato, cheese & chilli flavoured naan.

خورمي نان (ج) الجبنة بالطماطم والفلفل الحار بنكهة نان.

15

Roti (G)

Unleavened bread of whole wheat flour served plain or with butter.

روتبي خبز غير مخمر من دقيق القمح العادي يُقدم سادة أو مع الزبدة.

15

Missi roti (G)

Gram flour, onions, fresh coriander & ginger.

ميسي روتي (ج) روتي طحين غرام، البصل، الكزبرة الطازجة والزنجبيل.

15

Choice of Paratha (G)

Traditional flaky bread with butter or mint.

اختيار باراثا (ج) الرقاق من الخبز التقليدي مع الزبدة أو النعناع.

15

الخبزالتندوي-روتبيان Rotiyan - Tandoori Breads

Keema Paratha (G)

Naan stuffed with charcoal cooked lamb mince.

كيما باراتا (ج) نان محشو بلحم الضأن المفروم والمطبوخ على الفحم.

25

Kulcha (G)

Your choice of bread stuffed with potato or cottage cheese.

كولشا (ج) اختيارك من الخبز المحشي بالبطاطا والمسالا أو جبنة الكوتيج.

20

Peshawri Naan (G/N)

Naan filled with almonds, pistachio, raisins, coconut & saffron.

بيشاوري نان (ج) نان محشي باللوز، الفستق، الزبيب، جوزالهند والزعفران.

25

Desserts

الأطباق المرافقة

Rasmalai

Reduced milk dumplings, pistachio, cream & raspberry glaze.

راسماليا زلابية بالحليب المخفض، الفستق، كريمة والتوت المطلي.

30

Malai Pista Kulfi

Frozen milk dessert flavoured with saffron, pistachio, rice vermicili & fruit compote.

ماليا بيستا كولفي حلوى الحليب المجمد بنكهة الزعفران والفستق، الأرز شعيرية وكومبوت الفاكهة.

40

All prices are in AED and subject to 10% municipality fees.

(V) Vegetable (G) Gluten (N) Nuts

(ن) خضروات (ج) جلوتين (م) مكسرات،
جميع الأسعار بالدرهم وتخضع لـ 10٪ رسوم بلدية.

Desserts

الأطباق المرافقة

Gulab Jamun (G/N)

Traditional fried dumplings with reduced milk, flavoured with green cardamom.

جلاّب جامون (ج) الزلابية المقلية التقليدية مع الحليب المخفّض، بنكهة الهيل الأخضر.

30

Gajjar ka Halwa (N)

Cardamom flavoured carrot fudge served with vanilla ice cream.

حلوى غاجار كا حلوى الجزر بنكهة الهيل مع الفانيليا آيس كريم.

35

Dessert Platter (G/N)

A platter containing taster portion of the above desserts.

طبق حلويات طبق مكون من أجزاء من الحلويات أعلاه.

55

Selection of ice cream & sorbet

Our chef's selection of ice creams & sorbet.

اختيارات من الآيس كريم و الشربات اختيار الشيف لدينا من الآيس كريم والشربات.

35

Speciality Coffee by Illy

Americano, Espresso, Cappuccino & Latte.

قهوة ممتازة من تحضير إيلي أمريكانو، اسبريسو، كابوتشينو و لاتييه.

20

Speciality Tea by Newby

Masala chai, Assam tea & Green sencha tea.

شاي ممتاز من تحضير نيوباي تشاي ماسالا، شاي آسام والشاي الأخضر وسنكا.

20