

Asha's
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE

BORN IN THE UAE

من الإمارات بدأنا

BUILT TO LAST
والحكاية مستمرة

SINCE 2002 منـذ ٢٠٠٢





Homegrown Culinary Excellence

حكاية تميّز بدأت من الإمارات

When Asha's opened its doors in the UAE, it was not just a restaurant launch. It was the beginning of a legacy. Over two decades later, Asha's is not just a dining destination—it is a homegrown institution.

Born here. Built here. Belonging here.

لم تكن انطلاقة آشاز في الإمارات مجرد افتتاح مطعم جديد، بل كانت بداية حكاية مستمرة منذ أكثر من عشرين عاماً.

واليوم، أصبح آشاز وجهة مميزة لتناول الطعام، وجزءاً من حكاية الإمارات.

من الإمارات بدأنا، ومنها انطلقنا، وحكايتنا مستمرة.



Born in the UAE menu

CHICKEN ZAATAR KEBAB - Đ 135
Succulent chicken marinated in Middle Eastern herbs (Zaatar) and home-ground spices.

TANDOORI LAMB KOFTA - Đ 139
Spiced lamb kofta set on silken yellow lentils with home-grown tomatoes.

CHARCOAL TANDOORI SEAFOOD - Đ 189
The day's catch: gently spiced baby hamour and king prawns, finished over live charcoal, served with mango salsa.

NATIONAL DAY CHICKEN TIKKA - Đ 179
Farm-fresh chicken tikka infused with locally grown spices, presented in the flag's colors.

LAMB KEEMA PILAF - Đ 149
Fragrant basmati rice layered with tender lamb keema, Zaatar, and warm garam masala.

CHICKEN MANDI BIRYANI - Đ 139
A traditional Middle Eastern dish: slow-cooked rice delicately scented with mandi spice, served with mezze sides.

NATIONAL DAY KULFI - Đ 79
Creamy Slow-set cardamom kulfi inspired by the UAE's Love.





If you have any allergies or dietary requirements, please notify a member of staff & we will be happy to assist you.
Prices are inclusive of service charge, municipality fees & VAT.

قائمة طعام من الإمارات بدأنا



كباب الدجاج بالزعتر 135 د
قطع دجاج طرية متبلة بالزعتر والأعشاب الشرق أوسطية والتوابل المطحونة طازجاً.

كفتة لحم الضأن بالتندوري 139 د
كفتة لحم ضأن متبلة بالتوابل، تُقدّم فوق طبقة ناعمة من العدس الأصفر مع الطماطم المزروعة محلياً.

مأكولات بحرية بالتندوري على الفحم 189 د
تشكيلة طازجة من سمك الهامور الصغير والروبيان الجامبو، متبلة بالتوابل الخفيفة ومشوية على الفحم، وتُقدّم مع صلصة المانجو.

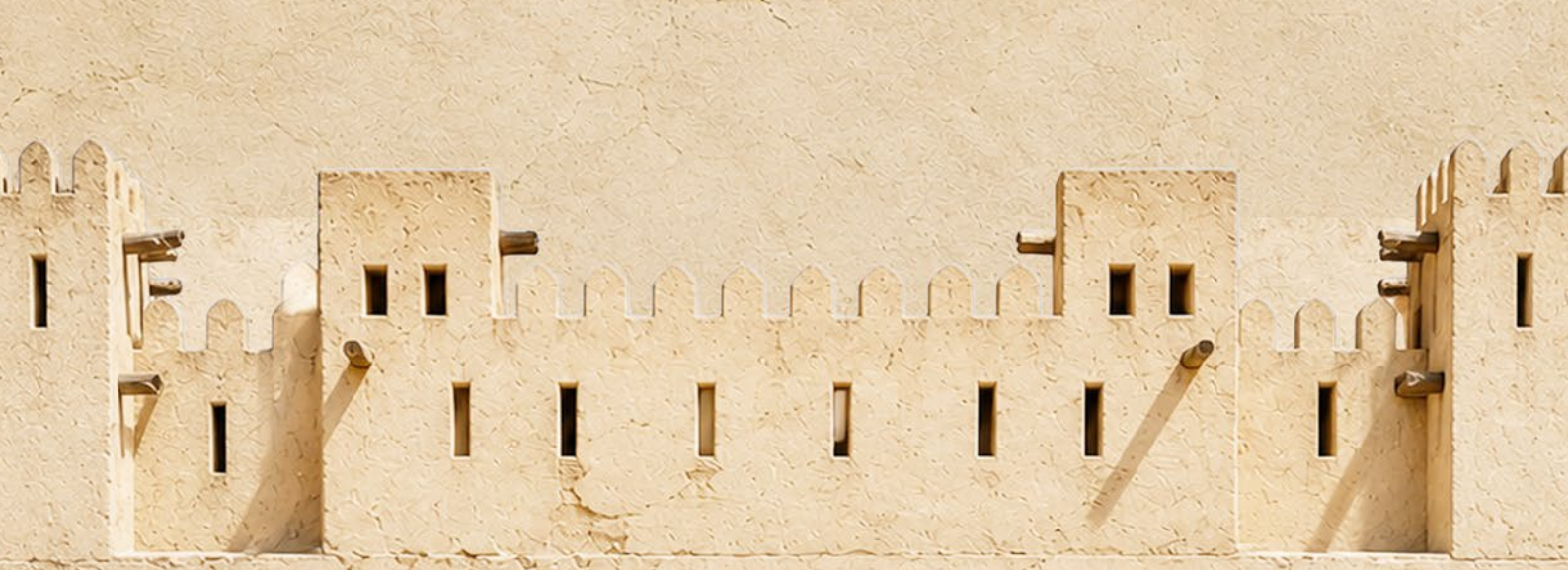
دجاج تكا بمناسبة اليوم الوطني 179 د
قطع دجاج تكا طازجة متبلة بالتوابل المزروعة محلياً، وتُقدّم بألوان علم دولة الإمارات.

بيلاف الأرز بلحم الضأن المفروم 149 د
أرز بسمتي عطري مع لحم الضأن المفروم الطري والزعتر وتوابل الغارام ماسالا.

برياني الدجاج بالمندي 139 د
طبق شرق أوسطي تقليدي من الأرز المطهو ببطء والمنكّه بتوابل المندي العطرية، ويُقدّم مع مجموعة من المقبلات الجانبية.

كولفي اليوم الوطني 79 د
آيس كريم كولفي كريمي بالهيل، يُحضّر ببطء ويستوحي نكهاته من حب الإمارات.

إذا كانت لديكم أي حساسية تجاه بعض الأطعمة أو متطلبات غذائية خاصة، يُرجى إبلاغ أحد أفراد طاقم العمل، وسيسعدنا مساعدتكم.
الأسعار شاملة رسوم الخدمة والرسوم البلدية وضريبة القيمة المضافة.



عيد الاتحاد DEC.02
EID AL ETIHAD

Asha's
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE

Booking & Reservations open
+971 4 324 4100 | +971 52 990 8707

www.ashasrestaurants.com ashasoriginal ashasrestaurant

DUBAI • ABU DHABI • KUWAIT • BAHRAIN • QATAR • BIRMINGHAM