

The ancient tradition of dum cooking came to its own in 18th century Awadh. His Kingdom in the grip of famine, Nawab Asaf-ud-Daulah, initiated a "food for work" program employing thousands in the construction of the exquisite Bara Imambara. Large cauldrons were filled with rice, meat, vegetables and spices, and sealed to make a simple, one dish meal that was available to workers day and night. Then one day, the Nawab caught a whiff of the aromas emanating from a cauldron and royal kitchen was ordered to serve the dish. 200 years later chef's, who were from the family of the chefs of the great Nawab unearthed the secret of the unique flavors of dum & frontier cuisines. At Jashan, we are not just a cuisine but an experience that goes beyond the mere satisfaction of appetite to the realm of sensuality. An evocative presentation of aromas, flavours and textures.

### الشوربات SOUPS

BHUNE TAMATAR AUR TULSI KA SHORBA smoky tomato broth flavoured with fresh garden basil	BD 2.200	•	بهون تماتر أور تولسي كا شوربة مرق الطماطم المدخن بنكهة الريحان الطازج
MURGH MAKKAI KA RAAB chicken with crushed corn kernel flavoured with fresh coriander	BD 2.200		<b>مورغ ماكني كا راب</b> دجاج مع حبات الذرة المطحونة بنكهة الكزبرة الطازجة
HIMAYATI SHORBA - MUTTON slow cooked lamb broth with homemade grounded spices	BD 2.200		هيماياتي شوربة - بلحمة الضأن مرق لحم الضأن المطهو ببطء مع التوابل محلية الصنع

## اطباق جانبية SIDE DISHES

GREEN SALAD ❖ slices of cucumber, carrot, onion, tomato served with lime and chillies	BD 1.500	سلطة خضراء ♥ شرائح الخيار، الجزر، البصل، الطماطم، تقدم مع الليمون والفلفل
CHAATS FROM STREETS OF DELHI papdi chaat   dahi bhalla   stuffed goll gappas   pakodas   samosa chaat	BD 1.500	شات من شوارع دلهي ∜ بابدي شات داهي بهالا جولجابس بالحشوة  باكوداس  ساموسا شات
YOUR CHOICE OF RAITA vegetables   cucumber   boondi	BD 1.500	<b>إختيارك من الرايتا</b> خضروات خيار دقيق الحمص
MASALA PAPAD   fried papadums with topping of onion, tomato, lemon juice and fresh coriander	BD 1.500	ماسالا باباد البوبادوم المقلي مع البصل والطماطم وعصير الليمون والكزبرة الطازجة



### الكباب والتندور KEBABS & TANDOORI

TANDOORI HARIYALI JHINGA tiger prawns marinated in green spicy masala and cooked in clay oven	BD 6.700	تندوري هاريالي جينغا ربيان (حجم كبير) بتتبيلة الماسالا الخضراء الحارة يحضر في فرن التندور
AMRITSARI TALI MACCHI golden battar fried slices of fish flavoured with crushed carom seeds served with mint chutney	BD 4.500	أمريتسالي تالي ماتشي شرائح السمك المقلية بنكهة حبوب الكاروم المطحونة، تقدم مع شاتني النعناع
JASHAN NON VEG PLATTER consists of four scrumptious kebab tandoori hariyali jhinga,amritsari fish, malai tikka and lamb seekh	BD 8.950	طبق تندوري جاشان غير نباتي يقدم مـ٤ أربعة أصناف مـن كباب تندوري هاريالي الربيان، سمـك أمريتساري، تكة مالاي وسيخ لحمة الضأن
TANDOORI KUKKAD half chicken marinated in chef's special grounded spices and finished in clay oven	BD4.300	تندوري كوداد نصف دجاجة بتتبيلة الشيف الخاصة المحضرة مع البهارات المطحونة، تحضر بغرن التندور
BHATTI KA MURGH succulent morsels of marinated chicken finished in clay oven	BD 4.300	بهاتي كا مورغ قطع الدجاج الطرية بالتتبيلة الخاصة تحضر بغرن التندور
MURGH MALAI KEBAB chicken marinated with yoghurt, cream and Indian spices cooked in clay oven	BD 4.300	<b>مورغ مالاي كباب</b> دجاج بتتبيلة الزبادي والكريمة مع التوابل، تحضر بغرن التندور
MULAYAM SEEKH KEBAB minced lamb blended with ginger, garlic, coriander and spices skewered and char-grilled	BD 4.700	<b>مولايم سيخ كباب</b> لحمة الضأن المفرومة المشوية على الفحم تحضر مع الزنجبيل، الثوم، التوابل والكزبرة
TANDOORI TAJDAR traditionally marinated tender lamb chops cooked in tandoor	BD 6.700	تندوري تاجدار ريش لحم الضأن المتبلة والمحضرة بالطريقة التقليدية في التندور
JASHAN VEG PLATER consists of four mouthwatering kebab paneer tikka, dahi ke kebab, aloo moti tikki and subz mave ki seekh	BD 7.950	طبق جاشان النباتي المناف من كباب جبنة البانير تكة، داني يقدم مع أربعة أصناف من كباب جبنة البانير تكة، داني كي كباب، آلو موتي تكة وسبز مافي كي سيخ
<b>KASTOORI PANEER TIKKA</b> cubes of cottage cheese marinated with Indian spices and crushed fenugreek cooked in clay oven	BD 4.500	كاتسوري بانير تكة مكعبات جبنة الماعز بتتبيلة البهارات الهندية والحلبة المطحونة، تحضر بغرن التندور





<b>SOUFIYANI PANEER TIKKA</b> cottage cheese marinated with yoghurt, ginger, garlic, fennel powder and cooked in clay oven	BD 4.500	سوفياني بانير تكة ﴾ قطع جبنة الماعز بتتبيلة الزبادي، الزنجبيل، الثوم، بودرة الشمرة، تحضر بغرن التندور
SUBZ AUR MAVE KI SEEKH   minced seasonal vegetable skewers spiced with home made grounded spices	BD 3.000	سبز أور مافي كي سيخ ♦ أسياخ الخضروات الموسمية المغرومة، تحضر مع تشكيلة البهارات الطازجة
ALOO MOTI TIKKI   deep fried potato and tapioca pearls flavoured with fresh ginger and coriander	BD 3.000	<b>آلو موتي تكة ∜</b> قطع البطاطس والتابيوكا المقلية بنكهة الزنجبيل الطازج والكزيرة
DAHI KE KEBAB   chef special yoghurt and bellpepper stuffed crunchy puff	BD 3.500	داهي كي كباب ﴾ عجينة الباف المقرمشة بحشوة الزبادي والغليغلة

#### الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

DUM NARYALI JHINGA speciality south Indian prawn curry	BD 5.900	<b>دام الربيان جينغا</b> كاري الروبيان الخاص من جنوب الهند
FISH TIKKA MASALA two way cooked fish tossed with fresh onion and tomato flavored with fresh coriander	BD 4.900	<b>سمك تكة ماسالا</b> سمك يحضر مع البصل الطازج بتتبيلة الطماطم والكزيرة الطازجة
MURGH BEMISAL charcoal grilled chicken cooked with rich onion and tomato gravy	BD 4.900	<b>مورغ بيميسال</b> دجاج مشوي على الفحم، يقدم مع الصلصة الغنية بالبصل والطماطم
PESHAWARI MURGH char-grilled chicken in rich brown gravy spiced with kashmiri chilly and nuts	BD 4.900	<b>بيشاوري مورغ</b> دجاج مشوي على الفحم، يقدم مع الصلصة البنية الغنية بالفلفل الكشميري والمكسرات
DHANIYA MURGH morsels of chicken cooked in rich coriander flavoured gravy	BD 4.900	<b>دانيا مورغ</b> قطـَّع الدجاج تحضر في صلصة الكزبرة الغنية



Food is cooked typically in a round heavy-bottomed pot called a handi which is tightly sealed and cooked over a slow fire. There are two main aspects to this style of cooking; 'Bhunao' and 'Dum' or 'roasting' and 'maluring' respectively. Herbs and spices play an extremely critical role. Recipes were developed in close consultation with hakeems, to be both strength including and easy on the digestive system. Each dish has its own selection of spices that enriches it. The process of slow roasting gently persuades each ingredient to release the maximum flavour. This is why the presence or absence of a single herb or spice makes such a remarkable difference. To enhance flavour, the lid of handi is sealed with dough so that the food cooks slowly in its own juices and its natural aroma becomes infused in it which distinguishes the cuisine.

CHOOZA KHAS MAKHANI char-grilled chicken with spices finished with butter in rich tomato gravy	BD 4.900	<b>كوزا كهاس ماكني</b> دجاج مشوي على الفحم مع البهارات والزبدة، يقدم مع صلصة الطماطم الغنية
MUTTON ROGAN JOSH traditional kashmiri lamb preparation flavoured with cardamom and cinnamon	BD 4.900	<b>روجان غوش اللحمة</b> لحمة الضأن المحضرة على الطريقة الكشميرية التقليدية بنكهة الهيل والقرفة
SAAG GOSHT lamb cooked with onion, tomatoes, fresh spinach and Indian spices	BD 4.900	<b>ساغ غوشت</b> لحمة الضأن المحضرة مع البصل، الطماطم، السبانخ الطازجة والتوابل الهندية
DUM NALLI KA GOSHT lamb shanks cooked with chefs special gravy	BD 4.900	<b>دام نالي كا غوشت</b> قطع لحمة الضأن بالعظم تحضر مع صلصة الشيف
BOMBAY BALTI special cottage cheese and bell peppers flavoured with chef secret spice	BD 4.500	الخاصة <b>بومبي بالتي ∳</b> جبنة الماعز والفليفلة بالبهارات على طريقة الشيف الخاصة
PANEER SPRING ONION MASALA cottage cheese cooked with tomato, spring onion and spices	BD 4.500	ماسالا جبنة البانير مع البصل الأخضر بجبنة الماعز تحضر مع الطماطم، البصل الأخضر والبهارات
KADAI PANEER   cottage cheese cooked with tomato, bell peppers and spices	BD 4.500	<b>كاداي بانير ∲</b> جبنة الماعز تحضر مع الطماطم، الغليغلة والبهارات
METHI PALAK-PAPAD KI SUBZI   fresh fenugreek leaves and spinach cooked together garnished with crunchy papadum	BD 3.500	ميهتي بالاك - باباد كي سبزي ♦ أوراق الحلبة الطازجة مع السبانخ تقدم مع البابادوم المقرمش
<b>DUM ADRAKI ALOO GOBI MUTTER</b> baby potatoes with cauliflower, green peas, ginger and spices	BD 3.500	دام أدراكي آلو غوبي ماتر بالمساطي المساطي المساطي القرنبيط، البازلاء الخضراء، الزنجبيل والبهارات
SUBZ NIZAMI HANDI   mushroom, green peas baby potato spinach and caulificooked in rich gravy and finished with fresh dill and but		سبز نيزامي هاندي ♦ الفطر، البازلاء الخضراء، البطاطس الصغيرة مع الفطر، البازلاء الخضراء، البطاطس الصغيرة مع السبانخ والقرنبيط، تحضر بالصلصة الغنية مع الشبنت والزبدة

Birian, which means fried before cooking, was brought to India by Timur the Lame in the 14th century. Gradually the humble rice dish made its way to the shahi bawarchikhanas, where it combined with the Indian pulao to transform into stately biryani. A wonderful aromatic preparation where each grain of the finest long-grain basmati rice sings its individual fragrant song.

#### حال DAL

DAL JASHAN   slow cooked black lentil simmered overnight enriched with butter and cream	BD 4.300	دال جاشان العدس الاسود المحضر ببطىء مع الزبدة والكريمة
<b>DAL TADKA</b> yellow lentils with fresh tempering of garlic, onion and tomato	BD 4.300	دال تادكا ﴾ العدس الأصفر يحضر مع تقلية الثوم والبصل والطماطم

# BASMATI KA KHAZANA بسمتي خزانا

JHINGA BIRYANI prawns and basmati rice cooked with biryani masala	BD 5.900	<b>جينغا برياني</b> أرز بسمتي مع الربيان محضرمع ماسالا البرياني
MURGH DUM NAWABI BIRYANI basmati rice & morsels of chicken cooked with chef special lakhnavi grounded spices	BD 4.900	<b>مورغ دام نوابي برياني</b> أرز بسمتي مع قطع الدجاج المحضر مع توابل الشيف الخاصة
DUM GOSHT KI BIRYANI mouth melting chunks of lamb cooked together with aromatic basmati rice	BD 4.900	دام غوشت كي برياني قطع من لحم الضأن المحضر مع أرز بسمتي العطري
SUBZ DUM BIRYANI   vegetable and basmati rice cooked on dum	BD 3.500	<b>سبز دام بریانی ∳</b> أرز بسمتي بالخضراوات المحضر بالبخار
JEERA RICE of aromatic basmati rice tempered with cumin	BD 2.200	أرز جيرا ﴿ أرز بسمتي عطري مخفف بالكمون
STEAMED RICE of plain basmati rice	BD 2.200	أرز على البخار 🕈 أرز بسمتي أبيض

A very special dessert from the city of Nizam's - Hyderabadi Khubani ka Meetha, one of Hyderabad's special dessert, for which the city is known for. Around 400 years ago, Turkish apricots traveled all the way passing through the mighty Himalayan mountains and reached "Hindustan", it's transporters were on the verge of establishing a new dynasty in a foreign land. Apricots find its destiny as "khubani ka meetha" under the tutelage of Nizams (Governor of Realm) of Hyderabad and thus evolved into one of the most exclusive dessert and find its rightful place in the "shahi dastarkhwan" - a meticulously laid out ceremonial dining spread.

## روتيان / داوت اي شاهي ROTIYAN / DAWAT E SHAHI

TANDOORI ROTI • whole wheat flour bread plain/butter	BD 1.000	تندوري روتي ∜ دقيق قمح كامل عادي / زبدة
NAAN   garlic   butter   plain   cheese	BD 1.200	<b>نان ∜</b> الثوم زبدة عادي الجبن
ROOMALI ROTI I large paper thin wheat flour bread cooked on an inverted dome shaped griddle	BD 1.200	رومالي روتي 🕴 خبز طحين القمح الكامل يحضرعلى الشواية الأصلية
PARATHA multi layered whole wheat bread with options of plain   mint   carom   fenugreek   chilli	BD 1.200	باراتا ∜ خبز القمح الكامل متعدد الطبقات مع خيارات من العادي   النعناع   الكروم   الحلبة   الفلفل
<b>KULCHA</b> ★ stuffed refined flour bread with options of plain   potato   onion   cheese	BD 1.200	<b>كولجا ∜</b> خبز دقيق محشي م€ خيارات من العادي البطاطس البصل الجبن

#### الحلويات DESSERTS

SHAHAD E JAAM   golden fried dumplings stuffed with pistachio and almond dipped into saffron sugar syrup	BD 2.200	<b>شهاد إي جام ∜</b> الزلابية الذهبية المقلية بحشوة الغستق واللوز تقدم مع شراب الزعفران
<b>KULFI FALOODA</b> creamy saffron and pistachio kulfi served with glass noodles and herbal syrup	BD 2.200	كولغي فالودا ♦ كولغي فالودا ♦ كولغي بكريمة الزعفران والفستق يقدم مع الشعيرية الرقيقة والشراب بالأعشاب
GAJAR KA HALWA → authentic hot carrot fudge finished with reduced milk and dry nuts	BD 2.200	جاجار حلوى ♦ حلوى المخفوق حلوى الفلفل الحار الأصلي مع الحليب المخفوق والمكسرات الجافة

Savour the authentic taste of Indian cuisine at Jashan with live music and a wide variety of traditional recipes reflecting the diversity of India.

A rich variety of Indian flavours and dishes are prepared in our glass enclosed show kitchen allowing you to watch your meals being prepared by our speciality chefs in the tandoor oven. Showcasing the culinary spirit of Lucknowi, Awadhi and Hyderabadi cuisine, the restaurant also specialises in regional desserts and chaats.

We source ingredients from all over the Indian sub-continent and hand mix the perfect spice combination in our kitchen to bring you a sensory journey through India's culinary delights. An inspired beverage menu allows you to match your meal with your choice of drink and further enhance your dining experience.