



تانانان
tanatan



Soup

Kalimirsch Dal Shorba

Puree of lentils, crushed black pepper with a lemony twist
2.000

Tulsi aur Tamatar Ka Shorba

A delicious tomato broth flavored with basil and coriander
2.000

Murgh Badami Shorba

Aromatic spice flavored chicken broth with almond flakes
2.500

Mirch aur Jhinga saar

Prawn reduction with fresh red chilies, coconut milk and a hint of lemon grass
2.900

Salads and appetizers

Aloo Chana chaat

Potatoes and Chickpeas spiced with tangy Indian spices and tamarind chutney
2.000

Mixed Seafood Salad

Assorted seafood and greens tossed in homemade lemon dressing.
5.000

Crunchy Corn Salad

Small dices of onions, tomatoes, pineapple and bell pepper
with corn kernels made deliciously piquant
2.000

Garden Fresh Green Salad

Sliced onion, cucumber, tomatoes, carrot, lemon and chilli
2.000

Tandoori Murgh Chaat

Morsels of chicken tikka with Indian spices, onion, chilies, fresh coriander
leaves with tangy chutney
4.500

Aloo Papadi Chaat

An Indian snack which is especially popular in the state of Maharashtra!!!
Mini flat puris topped with potatoes and chutneys
3.500

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



الشوربة

شوربة دال كاليمرش

هريس العدس مع الفلفل الأسود المطحون ومذاق الليمون
٢.٠٠٠

شوربة كا تماثار أور تولسي

مرقة الطماطم الشهية مع الريحان بنكهة الكزبرة والريحان
٢.٠٠٠

شوربه مهريه دامبي

مرق الدجاج بنكهة التوابل العطرية مع رقائق اللوز
٢.٥٠٠

ميرش أور جينجا سار

روبيان مع الفلفل الأحمر الحار وحليب الجوز وبعض عشب الليمون
٢.٩٠٠

السلطات والمقبلات

ألو شاناشات

البطاطا والحمص المتبل مع التوابل الهندية المنعشة والصلصة التمر الهندي
٢.٠٠٠

سلطة مأكولات بحرية

مجموعة متنوعة من المأكولات البحرية والخضراوات في صلصة الليمون
٥.٠٠٠

سلطة الذرة المقرمش

قطع البصل الصغيرة والطماطم والأناناس وفلفل الجرس مع لب الذرة اللاذع الشهية
٢.٠٠٠

سلطة جاردن خضراء طازجة

قطع من البصل والخيار والطماطم والجزر والليمون والفلفل الحار
٢.٠٠٠

تندوري ميرغ شات

كسرات تكا دجاج مع توابل هندية، بصل، فلفل حار، أوراق كزبرة طازجة مع صلصة منعشة
٤.٥٠٠

آلو بابادي شات

سناك هندي معروف خصوصاً في ولاية مھراشٲرا
هريس صغير بدون نكهة بطيخة من البطاطس والصلصات
٣.٥٠٠



Luft- E- Dariya Sea Food Kebabs

Punjabi Spiced Sea Bass

A subtle combination of pungent flavors,
with carom seeds and chilli powder

5.000

Patrani Machhli

Fish cubes coated in green chutney, wrapped in banana leaves
and steamed to perfection. Simple, healthy and perfect for fish lovers

6.000

Salmon Tikka

Chunks of Scottish salmon marinated in handpicked herbs
and cooked in a charcoal tandoor

9.000

Aatish Ki Jhinga

Tandoori spiced tiger prawns cooked in tandoor.

8.000

Tandoori Malai Jhinga

Prawns marinated in aromatic creamy masala

8.000

Tawa Fried Machhi

Mouthwatering Malabar Fish Prepration,
Pan Fried with Aromatic Spices and Curry Leaf.

6.500

Tandoori Lobster

(Choice of marination: malai / red / green)

16.000

Coastline Mixed Grill

(Half lobster, prawn, salmon tikka , crab tikki and tawa fish)

16.000

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



لوفت-إي-داريا كتاب الاكلات البحرية

سمك باس البحر الحار بنجابي

مكونات رائعة من النكهات اللذيذة مع بذور الكرة الحمراء ومسحوق الفلفل الحار

٥,٠٠٠

باتراني ماتشلي

مكعبات السمك بطبقة من الصلصة الخضراء ومغلف بأوراق الموز ومطهية على البخار حتى النضج، بسيطة وصحية ومناسبة تماماً لمحبي السمك.

٦,٠٠٠

تكا سلمون

قطع السلمون الإسكتلندي المنقوعة في الأعشاب المختارة والمطهية في فرن الفحم

٩,٠٠٠

اتش كي جينجا

روبيان تندوري مع الصوص الحار

٨,٠٠٠

تندوري مالاي جينجا

روبيان منقوع في مرقعة مسالا الفواحة

٨,٠٠٠

ماتشي تاوا مقلي

معدة من سمك مالابار الشهي المقلي بتوابل شهية وورق الكاري

٦,٥٠٠

محار تندوري

(اختيارك من التوابل: مالاي/الحمراء/الخضراء)

١٦,٠٠٠

مشويات مشكلة كوستلاين

(نصف محار، روبيان، تكا سلمون، تكي سلطعون و تاوا سمك)

١٦,٠٠٠



Mehfil-E-Murgh

Chicken Kebabs

Tangdi Banjara

A healthy recipe from Chef's kitchen

4.500

Lahsooni Murgh Tikka

Chunks of chicken marinated in Greek yogurt finished with burnt garlic

4.000

Murgh Malai Tikka

Boneless chicken pieces marinated with cream, yoghurt and spices

4.500

Murgh Tandoori

An all-time favorite

(half/full) 4.500/ 9.000

Classic Chicken Tikka

Chunks of chicken marinated with exotic Indian herbs, Cooked in tandoor.

4.500

Chicken Seekh Kebab

Chef special preparation using minced chicken and cottage cheese with Indian spices

4.500

Trio of Chicken (6 Pcs)

An assortment of 3 types of chicken kebabs

4.900

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



محفل - إي - ميرغ كباب دجاج كباب دجاج مطهي على البخار

تاجي بنجارا

دجاج متبل بتوابل الشيف الخاص مطبوخ في التندور.

٤,٥٠٠

تكا لاهسوني ميرغ

قطع دجاج منقوعة في الروب الإغريقي مع طبقة من الثوم المحروق

٤,٠٠٠

تكا مالاي ميرغ

قطع دجاج بدون عظم منقوعة مع الكريمة والروب والتوابل

٤,٥٠٠

تندوري ميرغ

المفضل في جميع الأوقات (نصف/كاملة)

٩,٠٠٠/٤,٥٠٠

تكا دجاج تقليدية

قطع دجاج منقوعة في الأعشاب الهندية الشهية ومهطية في التنور

٤,٥٠٠

دجاج شيش كباب

دجاج مفروم بالجبن مع التوابل الهندية

٤,٥٠٠

تريو دجاج

ثلاث انواع من الشيش كباب

٤,٩٠٠



Qawat-E-Gosht

STARTER

Seekh Kebab

Minced Indian Mutton with aromatic spices,
skewered and cooked in tandoor

6.000

Tandoori Mutton Chop

Rack of goat meat marinated with yogurt
and handpicked Indian spices and cooked in tandoor

6.000

Mutton Tikka

Chunk of goat meat marinated in fragrant spices
and cooked in tandoor

6.000

Chaapli Kebab

Specialty of Pakistan, lamb mince seasoned with
exotic spices and shallow fried.

6.000

Galouti Kebab

This kebab is so tender it melts in your mouth
and thats how the name came.

6.000

Trio of Lamb

A very special blend of 3 Lamb kebabs

6.000

Frontier Mix Grill

A Special Rasoi collection of mutton,
chicken and seafood kebabs

10.000

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



وليمة اللحم مقبلات

سيخ كباب

لحم الضأن الهندي المفروم مع التوابل ذات
الروائح المميزة تم شويها بالسيخ
و طهيها مع الدجاج التاندوري

٦,٠٠٠

لحم الضأن الهندي التاندوري المفروم

فخذ من لحم الماعز منقوع في الزبادي و التوابل الهندية
و مطهية مع الفراخ التاندوري

٦,٠٠٠

تكه لحم

قطعة من لحم الماعز المتبل في التوابل العطرية
والمطبوخة في التندور

٦,٠٠٠

. شابلي كباب

لحم الغنم علي الطريقة الباكستانية المفروم متبل
مع التوابل الغربية والمقلية الضحلة.

٦,٠٠٠

الكباب الغالوتي

هو كباب رقيق اللحم يذوب داخل الفم ومن ذلك كانت التسمية

٦,٠٠٠

تريو لحم

ثلاثة انواع من الشيش كباب

٦,٠٠٠

مزيج المشويات المميزة

تشكيلة مميزة من كباب لحم الضأن الهندي، الدجاج و المأكولات البحرية

١٠,٠٠٠



Bagh-E-Bahar Kebab

Punjabi Samosa

Indian Street savoury, served with chutney.
2.900

Hara Bhara kebab

Pan fried spinach, green vegetables and peas patties stuffed
with hung yogurt, onions, mint and pickled ginger
3.000

Soya Ki Shaami

Soya nuggets and Chana dal cooked with gustative
Indian spices ground, shaped into
patties and shallow fried
3.000

Mushroom Ki Galauti

A delicious mouth melting kebab made with
mushrooms and exotic herbs
3.500

Tulsi Paneer Tikka

Homemade cottage cheese marinated in
Indian spiced pesto cooked in tandoor
4.500

Amritsari Tikki

Minced vegetable patties stuffed with cheese
and chilies coated with crushed papads and deep fried.
3.500

Shahi Subz Seekh

A unique mix of grounded vegetables, cooked in tandoor
2.500

Trio of Vegetables

An assortment of Three vegetable kebabs
3.900

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



كباب

بنجابي ساموسا

هندي ستريت أفوريو ، يقدم مع الصلصة

٢,٩٠٠

كباب أخضر كامل

سبانخ مقلية ساخنة، خضروات خضراء و البازلاء محشوة بالزبادي، البصل، الأعناع الزنجبيل

٣,٠٠٠

صويا الشامي

شذرات الصويا مطهية مع الخبز هندي المذاق و مقلية على شكل فطائر مسطحة

٣,٠٠٠

المشروم الغالوتي

لسان كباب مطهو لذيذ الطعم مصنوع من فطر عيش الغراب والاعشاب الاستوائية

٣,٥٠٠

تولسي بانير تكا

جبن مصنوعة بالمنزل و منقوعة في صوص البيستو الهندي الحار و تم طهيها مع

الدجاج التاندوري

٤,٥٠٠

امريتساري تكا

فطائر الخضروات المفرومة محشوة بالجبن و الفلفل الحار مكسوة بالخبز المسطح و تقلى جيدا

٣,٥٠٠

شاهي سوبس سيخ

مزيج فريد من الخضروات الجذرية مطهية مع الدجاج التاندوري

٢,٥٠٠

تريو الخضار

ثلاثة انواع من كباب الخضار

٣,٩٠٠



Handiyon Ka Khazana

Non Vegetarian

Red Snapper Delight

Red Snapper fillet marinated in aromatic Indian herbs, grilled over hot pan,
served with spinach and fenugreek sauce
6.000

Malabar Prawns curry

Prawns cooked in coconut milk and red chili paste along
with onions, garlic and aromatic spices
5.500

Tawa Jhinga

Jumbo Prawns cooked in tandoor, finished on tawa with lazeez masala
9.000

Murgh Tikka Masala

Succulent chicken cubes cooked with capsicum, onions and tomatoes
4.900

Hariyali Murgh Makhani

Something Different!!! Makhani goes green, truly tasty green tomato
Makhani fragrant with kasoori methi.
4.900

Dhaniyawala Murgh

Grilled chicken cooked in coriander and mint paste!!!! A Must try
4.900

Zaikedaar Murgh

Succulent chicken cooked in creamy cashewnut gravy seasoned with exotic spices
4.900

Achari Gosht

A rare Awadhi delicacy - hot and tangy mutton curry cooked in mustard
oil with onion seeds, fennel and fenugreek seeds.
6.500

Rogan josh

Tender pieces of mutton cooked in spicy tomato gravy, speciality of kashmir
6.500

Sarson Da Saag Gosht

Boneless mutton cooked with mustard and spinach leaves
6.500

Bhuna Gosht

Boneless mutton cooked in Punjabi panache
6.500

Kheema Aur Hari Mirch Do Pyaza

Minced meat spiked with green chilies cooked in exotic herbs and spices
6.500

Mutton Chili Fry

Boneless mutton cubes briskly cooked in a spiced gravy
6.500

Laal Maas

Fiery Red Lamb curry cooked with chillies and garlic
6.500

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



أطعمة غير نباتية

السّمك الأحمر

سمك أحمر مخلي ومنقوع في الأعشاب الهندية برأتحتها المميزة مشوى على مقلاة ساخنة
و يقدم مع صوص السبانخ و الحلبة
٦,٠٠٠

مالابار وجمبرى بالكارى

جمبرى مطبوخ في لبن جوز الهند مع عجينة الفلفل الاحمر مع البصل و الثوم و التوابل المميزة
٥,٥٠٠

تاوا جهينجا

جمبرى كبير الحجم مطهو مع الدجاج التاندورى مع التاوا و دجاج الماسالا الشهى
٩,٠٠٠

مورغ تكا ماسالا

مكعبات الدجاج مطهوه مع الشطة و البصل و الطماطم
٤,٩٠٠

مورغ مخانى بالخضرة

طبق مختلف..المخانى الخضراء مع الطعام الاصلى للطماطم وعطر المخانى مع الكاسورى ميثى
٤,٩٠٠

مورغ دهنيالا

دجاج مشوى مطهو مع عجينة الكزبرة و النعناع...يجب أن تجربيه!
٤,٩٠٠

زيكيدار مورغ

الدجاج اللذيذ المطبوخ في صلصة الكاشيروت محنك بالتوابل الغريبة
٤,٩٠٠

بصوص الجريفي آشارى لحم

رفائق لحم الضأن بالكارى المنعش و الساخن تم طهيها بزيت المسطردة مع حبوب البصل و الشمر و الحلبة
٦,٥٠٠

روجان جوش لحم

قطع رفيقة من لحم الضأن مطهوه مع الطماطم الحارة وصوص الجريفي مع خلطة الكشميري
٦,٥٠٠

سارسون كاساج لحم

لحم ضأن مخلي مطهو مع المسطردة و اوراق السبانخ
٦,٥٠٠

بهونا جوشث

لحم الضأن الهندى المخلى مع دجاج البنجابى
٦,٥٠٠

خيما اور هارى ميرش دو بيازا

لحم مفروم مع حبات الفلفل الاخضر مطهو مع الاعشاب الاستوائية و البهارات
٦,٥٠٠

لحم الضأن الهندى المقلى مع الفلفل الأخضر

مكعبات لحم الضأن الهندى المخلية المطهية مع صوص الجريفي الحار
٦,٥٠٠

لال ماس

قطع كاملة من لحم الضأن مطهوه مع النهار بصوص الجريفي
٦,٥٠٠



Subz Bahar

Bhindi Do Pyaza

A medley of tender okra, pickled chilies and button onions... a true Punjabi presentation
2.900

Dum Aloo Bhojpuri

Potatoes stuffed with cottage cheese, coriander leaves, green chilies and dry fruits cooked in a thick spicy gravy
2.900

Sabz Meloni Kofta

Vegetable dumplings stuffed with dry fruit served with rich onion tomato gravy
3.500

Palak Mutter Dakshini Tadka

Baby Spinach and tender peas in a medley- all the way from South India.
2.900

Paneer Lababdar

Homemade cottage cheese cooked in nutty gravy
4.500

Dhingri Mutter Hara Pyaaz

Button mushrooms, peas and spring onions cooked in an almond and tomato gravy
3.900

Paneer Chutney Wala

Homemade cottage cheese enhanced with almond and coriander mint sauce
4.500

Baigan Aur Mirch Ka Salan

Eggplant and whole green chilies in a traditional Hyderabad gravy made from toasted sesame seeds and peanuts
2.900

Hariyali Paneer Makhani

Cubes of homemade cottage cheese cooked in a green tomato based velvety gravy
4.500

Dal Tadka

Tempered mixed pulses
2.000

Tanatan Special black dal

Specialty of the house
2.500

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



سوبرز بحار

هندي دو بياز

مزيج من البامية الغضة مع الفلفل و البصل...أفضل تقديم لطبق البنجابي

٢,٩٠٠

دام الو بهوجبيري

بطاطس محشوة بالجبن، اوراق الكزبرة و الفلفل الاخضر و القواكه الجافة مطبوخة مع صوص الجريفي السميک الحار

٢,٩٠٠

مزيج ميلوني كفتة

كرات السبانخ محشوة بالتين و الفواكه الجافة يقدم مع صوص الجريفي الغني بالبصل و الطماطم

٣,٥٠٠

بلاك ماتر ديكشيني تيدكا

السبانخ صغيرة الحجم و البازلاء الغضة- مزيج مأخوذة طريقتة من جنوب الهند

٢,٩٠٠

بانير لايادار

الجبن المطبوخ في المرق الجوز

٤,٥٠٠

دينجري ماتر حارا بياز

المشروم و البازلاء و شرائح البصل مطبوخ مع اللوز و صوص الجريفي و الطماطم

٣,٩٠٠

بانير شاتني ويلا

جبن مصنوع بالمنزل محسن الطعم بصوص الكزبرة و النعناع

٤,٥٠٠

بيجان اير ميرش كي صالان

الباذنجان مع حبات الفلفل الخضراء الكاملة في صوص الجريفي التقليدي

مع التوست المطعم ببذور السمسم و الفول السوداني

٢,٩٠٠

هيريالي بانير مخاني

مكعبات الجبن المطبوخ بالمنزل مع الطماطم الخضراء و صوص الجريفي

٤,٥٠٠

دال تادكا

قوالب من خليط راسوي المخفوقة - طبق الدال الاسود

٢,٠٠٠

أسود دال الطبق المميز بالمطعم

٢,٥٠٠



Rotiyon Ki Dawat

Tandoori Roti
0.300

Pudina Paratha/ Lachcha Paratha/ Hara Dhania Paratha
0.500

Plain Naan/Plain Kulcha/ Butter Naan/ Garlic Naan/ Zaatar Naan
0.400

Aloo Anaardhana kulcha/ Onion kulcha/ Paneer and Peas Kulcha
0.800

Cheese Kulcha
1.900

Chikka Rotiyan Da
An assortment of tandoori roti, naan, pudina paratha and onion kulcha
2.500

Basmati Ki Khusbu

Safed Chawal
1.750

Muttar Pulao/ Jeera Pulao/Biryani Rice/ Ghee rice
2.500

Vegetable Biryani
The vegetable dum biryani served with raita
2.900

Prawn Biryani
Prawns and rice cooked and blended with Indian masala
6.500

Mahi Biryani
Fish boti and rice cooked and blended with Indian herbs
6.500

Murgh Alfayaz
Chicken biryani cooked in dum way
5.000

Kache Gosht ki Biryani
The traditional art of cooking raw meat and rice together
6.500

All prices are in Bahraini Dinars and are subject to 10% service charge and 10% Government Levy



أرز بسمتي خوشب

تندوری روتی

۳۰۰

برائا بودینا/برائا لاکشای/ برائا دهنیا

۵۰۰

بلاين نان/ بلاين كولشا/خبز بالزبدة بالتنور/خبز بالزعترا/خبز بالثوم

۴۰۰

الوا اناردانا كولشا/كولشا بالبصل/ بانير و بيز كولشا

۱۵۰۰

كولشا الجبن

۱۹۰۰

شیکا روتیان

تشکیلة من تندوری روتی، خبز بالتنور (نان)/برائا بودینا و كولشا البصل

۲۵۰۰

أرز بسمتي خوشبو

سیفد شوال

۱۷۵۰

موتار بولو/جیرا بوبو/أرز بیرانی/سماق/ بازلاء بولو

۲۵۰۰

خضروات بیرانی

طبق خضروات بیرانی يقدم مع سلطة الیریتا

۲۹۰۰

جمبري بیرانی

الجمبري و الارز مطهى و مخلوط مع الماسالا الهندي

۶۵۰۰

ماهی بیرانی

سمك البوتيا مع الارز المطبوخ مع خليط من الاعشاب الهندية

۶۵۰۰

مورغ الفایز

دجاج بیرانی تم طهيه على فرن ذو نار هادئة

۵۰۰۰



Dessert

Gajjar Halwa

Homemade grated carrot pudding with nuts, flavored with cardamom
2.000

Kulfi

Choice of mango, malai
3.000

Rabdi Gulab Jamun

Classic gulab jamun stuffed with rose petals & rabdi
3.000

Kesar Rasmalai

All-time favorite milk dumplings in saffron milk
3.000

Aamrkhand

A specialty of Saurashtra, made using fresh yoghurt and mango
2.000

Dessert of the week

Please talk to your server who will be happy to offer
you the mouthwatering dessert of the week
3.000



الحلوى

حلاوة جاجر

بودينج الجزر المبشور المصنوع بالمنزل مع المكسرات و نكهة الهيل

٢,٠٠٠

الكولفى

اختر ما بين المانجو , المالاى

٣,٠٠٠

ريدي جلاب جامون

جولاب جومان الكلاسيكى محشو بتلات الازهار و ريدي

٣,٠٠٠

كسار راسمالاى

الزلابيا باللبن المفضلة على الاطلاق مع الزعفران

٣,٠٠٠

امارخند

مزيج من السوراشترا المصنوع من الزبادى الطازج و المانجو

٣,٠٠٠

حلوى الاسبوع

من فضلك تحدث الى النادل فسيكون سعيدا بان يقدم لك حلوى الاسبوع

٣,٠٠٠

