

BREADS

الخبز

5 Grain Roti (H)(N) 🌱 <i>Multi grain flat bread</i>	16	5 تدروري روتي (ص) (مك) 🌱 خبز مسطح من عدة أنواع من الدقيق
Tandoori Paratha <i>Flaky wholemeal bread topped with melted butter</i>	16	تدروري براتا خبز أسمر رقيق مع طبقة من الزبدة الذائبة
Plain Naan <i>Leavened bread cooked in the tandoor</i>	16	نان سادة خبز مخبوز بفرن التندور
Butter Naan <i>Flaky naan topped with melted butter</i>	16	نان بالزبدة نان رقيق مغطى بطبقة من الزبدة الذائبة
Chilli Garlic Naan 🌶️ <i>Naan topped with fresh green chilli and roasted garlic</i>	16	نان بالثوم والفلفل 🌶️ نان عليه طبقة من الفلفل الأخضر الطازج والثوم المشوي
Zaatar And Red Onion Naan(N) ★ <i>Flaky naan topped with zaatar and fresh red onions</i>	16	نان بالبصل والزعتري (مك) ★ نان عليه طبقة من البصل والزعتري
Peshawari Naan (N) <i>Sweet naan stuffed with coconut, almonds and raisins</i>	20	نان بيشاور (مك) نان حلو محشي بجوز الهند واللوز والزبيب
Masala Cheese Naan <i>Naan stuffed with spiced cheese, onion and coriander</i>	20	نان مسالا بالجبن ★ نان محشي بالجبن المبهره والبصل والكزبرة

SOUPS

الشوربات

Kurlo Shorba (N)(S) ★ <i>Fresh crab, cream, spring onion and tomato soup</i>	45	شورية سلطعون (مك)(مح) ★ شورية سلطعون طازج، كريمة، بصل أخضر وطماطم
Railway Tomato Soup (V) <i>Fresh tomatoes cooked with black peppercorn, served with fresh coriander</i>	40	شورية طماطم (ن) طماطم ناضجة مطبوخة مع فلفل حب أسود، تقدم مع كزبرة طازجة
Dal Ka Shorba (V) <i>Tempered yellow lentil soup, fresh herbs, cumin, fried onion and lemon</i>	35	شورية عدس (ن) عدس أصفر، أعشاب طازجة، كمون، بصل مقلي وليمون

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

★ Signature Dish 🌶️ Spicy 🌱 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي

🌱 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌶️ حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

STARTERS

المقبلات

Tossed Salad (H) 🌿	35	سلطة مشكلة (ص) 🌿 خيار على طريقة ديسي، بصل أحمر، طماطم وكزبرة مغطسة بالليمون وشات مسالا مع سلطة خضراء
Saffron Coconut Scallops (S)★	60	محار مع جوز الهند والزعفران (مح) ★ محار مطبوخ مع صلصة جوز الهند والزعفران
Kurkura Kali Miri Kekda (N)(S)	65	سلطعون مقلي مقرمش (مح) (مك) سلطعون مقلي مقرمش مثيل بالفلفل الأسود يقدم مع دوكلا شاتني.
Duck Galouti (N) ★	55	غالوتي بط (مك) ★ أقراص من لحم البط وكبد الاوز تقدم مع خبز الزعفران
Codai chicken (N)	50	دجاج كوداي (مك) ★ دجاج سوبريم مقرمش مغطس مع مخلل هندي، وبهارات ويصل أخضر طازج
Karare Phool Gobi 🌿 ★	45	كرار فول غوبي ★ 🌿 قرنبيط مقرمش مع فلفل أحمر ويزور الكزبرة، مغطس بصلصة مميزة
Punjabi Samosa Chaat (V)	45	بنجابي ساموسا شات (ن) فطيرة بطاطا رقيقة لذيذة وبازلاء خضراء مع طبقة من اللبن وشاتني و مسالا الحمص
Onion Bhajia 🌿	40	باجيا بصل 🌿 فطائر البصل الأحمر المقرمشة على طريقة بومباي
Quinoa Gol Gappa (V) (H)	45	كينوا غول غابا(ن)(ص) عجينة مكونة من طحين القمح والسميدة مقلية محشية بأرز الكينوا

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian
★ Signature Dish 🌿 Spicy 🌿 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي
🌿 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌿 حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

TANDOOR

التندوري

Haryali Jhinga (S)(H) <i>Prawns marinated in coriander, mint and curry leaf marinade</i>	125	تندوري روبيان (مح)(ص) روبيان مشيل بالكزبرة الخضراء والنعنع وأوراق الكاري
Tandoori Salmon (N) ★ <i>Salmon marinated in fresh dill, honey and mustard, home smoked with whole spices</i> Perfectly paired with	100	تندوري سلمون (مك) ★ سلمون متبل ببشيت طازج، عسل وخردل، مدخن بالمطعم مع بهارات غير مطحونة
Tandoori Chicken Tikka <i>Pot roasted boneless chicken breast, marinated with yoghurt and garam masala</i> Perfectly paired with	100	دجاج تكا تندوري صدر دجاج مشوي بلا عظام، منقوع باللبن وبهارات مسالا حارة
Cheese Chicken Tikka <i>Delicate chicken supreme's in green cardamom marinade, gratinated with cheese and cream</i> Perfectly paired with	100	دجاج تكا بالجبن دجاج متبل بالهال الأخضر، مع الجبن والكريمة
Tandoori Lamb Loin (N) ★ <i>Marinated lamb loin cooked in clay oven, green apple and red cabbage koshimbir</i> Perfectly paired with	140	تندوري فيليه غنم (مك) ★ فيليه غنم مشوي على التندور تقدم مع التفاح الأخضر ووسلطة الملفوف الأحمر
Tandoori Lamb Chops <i>Home smoked lamb chops, steeped in fresh broiled cloves and caramelized onion</i> Perfectly paired with	130	تندوري ريش غنم ريش غنم مدخنة ومتبلة بالقرنفل والبصل المقلي
Madras paneer tikka(V)(N) ★ <i>Cottage cheese marinated with madras curry powder and tamarind</i>	80	تندوري جبنة الكوتج (ن)(مك) ★ جبنة الكوتج متبلة مع كاري المدراس والتمر الهندي
Tandoori phool (V) <i>Delicate broccoli florets marinated with onion and bhuna masala</i>	65	تندوري فول (ن) بروكولي متبل بالبصل وبهارات مشكلة
Angar Kebab Platter for one or two (N)(S) <i>Tandoori prawns, tandoori chicken tikka, salmon tikka and lamb chop</i>	120 240	طبق أنجار كباب لشخص أو شخصين (مك)(مح) تندوري روبيان، تندوري دجاج، تندوري سلمون، تندوري ريش غنم
Angar Vegetable Platter for one or two (V)(N) <i>Madras paneer, samosa, karare gobi and tandoori broccoli</i>	75 150	طبق خضار أنجار لشخص أو شخصين (ن) (مك) تندوري جبنة الكوتج، سموسا، خضار قرنبيط وتندوري البروكولي

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

★ Signature Dish 🌶️ Spicy 🌱 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي

🌱 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌶️ حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

NON VEGETARIAN MAIN COURSE

Lemon Chili Lobster Curry (S)(N) ★ 180

Lobster poached in chili, coconut and kaffir lime leaves gravy

Prawn Chili milli (S) 🌶️ 115

Hot and spicy prawns braised in onion and tomato

Perfectly paired with

Stella Artois 30

Machchi Mappas 105

Pan seared local gulf bream served with coconut sauce and indian style couscous

Butter Chicken 115

Chicken tikka, steeped in creamy tomato and butter sauce

Perfectly paired with

Kingfisher 30

Bareilly chicken curry (N) 🌶️ 100

Chicken thighs braised in caramelized onion, tomato and cashew nut gravy

Perfectly paired with

Anchor Steam 50

Chicken Tikka Masala 115

Tandoori chicken tikka braised in a spiced tomato and onion sauce

Lamb Vindaloo 🌶️ ★ 110

Fiery goan lamb curry cooked with Kashmiri red chilli, red onion and vinegar

Perfectly paired with

Brooklyn Lager 45

Lamb Rogan Josh 105

Lamb leg cubes, braised in a rich spiced onion and tomato sauce

Nariyali gucchi gosht (N) ★ 130

Braised lamb shanks cooked with red onion, coconut, tomato and morels

Perfectly paired with

Yakima Red 45

الأطباق الغير النباتية الرئيسية

أم الروبيان مع الليمون والفلفل الحار(مك)(مح)
أم الروبيان مطبوخة مع الفلفل الحار، حليب جوز الهند، وأوراق الليمون الطازجة.

روبيان تشيلي ميلي (مح) 🌶️
ريبان حار ومبهر، مطبوخ مع بصل وطماطم

ماتشي ماباس
سمك مشوي يقدم مع صلصة جوز الهند وكسكس على الطريقة الهندية.

دجاج بالزبدة
دجاج تكا، مع صلصة طماطم وزبدة غنية

كاري دجاج على طريقة مدينة باريلي (مك) 🌶️
أفخاذ دجاج مطبوخة مع البصل المقلي و الطماطم الطازجة والكاجو.

دجاج تكا مسالا
دجاج تكا تندوري مطبوخ مع صلصة طماطم ويصل مبهرة

فندالو لحم خروف 🌶️ ★
كاري لحم حار مطبوخ مع فلفل أحمر كشميري حار، بصل أحمر وخل

روغان جوش لحم خروف
شقف فخذ خروف، مطبوخ مع صلصة بصل وطماطم غنية ومبهرة

ناريالي غوتشي غوشت (مك) ★
موزات خروف مطبوخة مع بصل أحمر، جوز الهند، طماطم وفطر موريل

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

★ Signature Dish 🌶️ Spicy 🌱 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي

🌱 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌶️ حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

VEGETARIAN MAIN COURSE

الأطباق النباتية الرئيسية

Kadai Paneer Cottage cheese cooked with bell peppers and Kadai spices	90	كاداي بانير جين كوتيج مطبوخ مع فلفل حلو وبهارات كاداي
Saag Paneer Home made cottage cheese cooked with creamy fresh spinach	90	ساج بانير جينة الكوتيج مطبوخة بخليط من الكريما والسبانخ
Vegetable Khurchan Cauliflower, snow peas, baby corn, green peas, baby potatoes and bell peppers in onion tomato gravy	85	كورشان خضار طبق خضار القرنبيط، البازلاء، الخضراء، ذرة، بطاطا وفلفل حلو مطبوخ بالبصل وصلصة الطماطم
Punjabi Bhindi Masala (H) 🌱 Punjabi style okra cooked with tomato and dry mango powder	70	بنجابي بهندي ماسالا(ص) 🌱 بامية مطبوخة على طريقة مدينة بنجاب مع الطماطم ويودرة المنجا الجافة
Palak kofta Spinach and cottage cheese dumplings poached in tomato and honey, tangy sauce	85	بالاك كفتة كرات مصنوعة في السبانخ وجينة الكوتيج مطبوخة مع صلصة الطماطم والعسل
Beans And Asparagus Thoran (N)(H) 🌱 Kenya beans and asparagus stirfried with mustard, curry leaf, cashew nut and fresh coconut	80	توران الفاصولياء الخضراء والهليون (مك)(ص) 🌱 فاصولياء خضراء وهليون مطبوخة مع حبوب الخردل وأوراق الكاري، الكاجو وجوز الهند الطازج.
Baghare Baigan (N) Baby eggplant cooked in Hyderabadi mild cashew nut and caramelized onions gravy	75	باغاري بيغن(مك) بازنجان مطبوخ بصلصة البصل المقلي على طريقة هايدرابادي الغير حارة
Marwari Gatta Kadhi Steamed gram flour nuggets in sour yoghurt and turmeric sauce	75	مرواري غاتا كادي عجينة مصنوعة من طحين الحمص مسلوقة ومقلية تقدم مع صلصة اللبن والكركم

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian
★ Signature Dish 🌱 Spicy 🌱 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي
🌱 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌱 حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

ACCOMPANIMENTS

أطباق جانبية

Aloo Gobi 50

Sautéed cauliflower with potatoes, onion and fresh coriander

ألو غوبي

قرنبيط سوتيه مع بطاطا ووصل وكزبرة طازجة

Bombay Potatoes 🌿 ★ 50

Tangy baby potatoes with mustard seeds, fresh coriander, red chilli and tamarind

بطاطا بومباي ★ 🌿

بطاطا محمرة مع بذور الخردل، كزبرة طازجة، فلفل أحمر وتمر هندي.

Dal Makhani 50

Creamy black lentils, simmered overnight on the tandoor

دال مكثي

عدس أسود مع الكريمة مطهو طوال الليل في التندور

Tadka Dal 45

Red, yellow and green lentils, tempered with garlic, red onions, fresh tomatoes and coriander

تادكا دال

عدس أحمر وأصفر وأخضر مع ثوم ووصل أحمر وطماطم وكزبرة

Cucumber Raita 25

Cucumber with roasted cumin in fresh yoghurt

رايتا بالخيار

خيار مع كمون محمص مخلوط مع لبن طازج

RICE & BIRYANI

البرياني والأرز

Prawn Pulao (S) 130

Mild prawns cooked with basmati rice, saffron and caramelised onions with cucumber raita

بولوا بالبرياني (مح)

برياني مطبوخ بأرز بسمتي، زعفران ووصل مكرمل، يقدم مع رايثا بالخيار

Chicken Biryani (N) 110

Chicken cooked along with fresh mint, whole spices, saffron and basmati rice with cucumber raita

برياني دجاج (مك)

دجاج مطبوخ مع نعناع طازج، بهارات كاملة، زعفران، أرز بسمتي، يقدم مع رايثا بالخيار

Gosht Biryani (N) 115

Lamb cooked with basmati rice, saffron, fresh mint and nuts with cucumber raita

برياني غوشت (مك)

لحم خروف مطبوخ مع أرز بسمتي، زعفران، نعناع طازج ومكسرات، يقدم مع رايثا بالخيار

Vegetable Biryani (N) (V) 100

Seasonal vegetables tossed in mild dum gravy with saffron rice, nuts and cucumber raita

برياني خضار (ن) (مك)

خضروات موسمية مغطسة بمرقعة معتدلة، ومخلطة مع أرز بالزعفران والمكسرات، رايثا بالخيار

Biryani Rice (V) 35

A mélange of Kashmiri saffron, basmati rice, caramelised onions and fresh herbs

أرز برياني (ن)

خليط من الزعفران الكشميري وأرز بسمتي ووصل مكرمل وأعشاب طازج

Steamed Basmati Rice 🌿 25

أرز بسمتي على البخار 🌿

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

★ Signature Dish 🌿 Spicy 🌿 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي

🌿 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌿 حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية

DESSERT

الحلويات

Desi Opera (N) * <i>Opera cake filled with shrikhand and gajjar halwa</i>	38	ديسي أوبرا (مك) * كعكة أوبرا محشية بجلوى شريكهاند وغاجار
Chocolate Cardamom Cake (N) * <i>Chocolate brownie, dark chocolate and cardamom ganache, saffron ice cream</i>	45	كعكة الشوكولاتة والهال (مك) * براوني الشوكولاتة، غناش شوكولاتة داكنة وهال، آيس كريم الزعفران
Rasmalai (N) <i>Delicate poached milk dumplings with fresh berries</i>	40	رسملاي (مك) كرات الحليب المطبوخة مع توت طازح
Gulab Jamun (N) <i>Warm caramelised milk dumplings with fig and ginger ice cream</i>	40	غلاب جامون (مك) كرات الحليب الساخنة المكرملة مع التين وآيس كريم الزنجبيل
Mango Kulfi (N) <i>Frozen alphonso mango and condensed milk with rose falaoda</i>	40	كولفي المانجا (مك) مانجا ألفونسو مجمدة وحليب مكثف مع شراب فالودا الورد
Medley of Ice Cream (N) * <i>Masala chai, thandai, mint and pistachio</i>	40	تشكيلة من أنواع الآيس كريم (مك) * شاي مسالا، شراب ثانداي، نعناع وفستق حليبي

(A) Alcohol (H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

★ Signature Dish 🌶️ Spicy 🌱 Vegan

(ك) كحول (ص) صحي (مك) مكسرات (مح) محار (ن) نباتي

🌱 نباتي وخالي من منتجات الألبان 🌶️ حار ★ طبق خاص

Prices are subject to 10% service charge, 6% tourism fee and 4% municipality fee
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة و4% رسوم البلدية