

APPETIZERS

KURKURE JHINGA Deep fried crispy prawns served with spicy tomato sauce	48
LASOONI TIKKI (V)(N) Flavoured coriander potatoes with cashew, cottage cheese and mint chutney	26
AMRITSARI FISH Mini hammour goujons, tandoori spiced and fried to perfection	35
SAMOSA (POTATO, CHICKEN OR LAMB) Home made fresh samosas stuffed with choice of filling	25
MURG PAKORAS Crispy battered chicken wings served with lemon and coriander chutney	25

CHARCOAL GRILLED DELICACIES

CORIANDER MURGH AUR GOSHT THALI Paudhina murg, anari murgh, murgh seekh, mutton seekh, lamb chops	80
MURGH TIKKA TIRANGA (N) Three variations of chicken tikka	48
TANDOORI ACHARI MURGH (S) Half chicken marinated in yoghurt and chef's secret spices	42
DAHI LASOONI TIKKA (N) Boneless chicken marinated with yoghurt, fresh cream and flavoured with garlic	44
MURGH SEEKH KEBAB Minced chicken skewers coated with coriander, cooked over glowing embers	42
ANMOL RATTAN Chunks of fresh hammour marinated with mother's secret spices	48
MINT PANEER TIKKA (V)(N) Homemade cottage cheese marinated in mint, grilled over glowing embers	40

المقبلات

روبيان مقلي بعجينة الكنافة يقدم مع صلصة الطماطم الحارة	٤٨
كستلادة البطاطس (ن)(م) قطع من البطاطس منكهة بالكزبرة الشهية تقدم مع صلصة خاصة محضرة من الكاجو وجبن الجوتاج والنعناع	٢٦
سمك أمريت ساري أصابع صغيرة من سمك الهامور مبهرة بتوابل التندوري الرائعة ومقلية، طعم متكامل حقاً	٣٥
سمبوسك (بطاطس، دجاج أو لحم) اختيارك من السمبوسك المحضرة طازجة في مطبخنا	٢٥
مقرمشات الدجاج أجنحة الدجاج الحمراء الهشة مع خليط من البهارات الخاصة تقدم مع صلصة الليمون والكزبرة	٢٥

أطيب المشاوي على لهيب فحم فرن التندوري

تشكيلة مشاوي خاصة تكا الدجاج بالنعناع والرمان، وكفتة الدجاج، وكفتة لحم الغنم، وريش الضأن	٨٠
تكا صدور الدجاج (م) ثلاث أنواع من تكا الدجاج الرائعة	٤٨
دجاج تندوري (ح) نصف دجاجة منقوعة ومتبلة بالروب المنعش مع تشكيلة من بهارات الطاهي السرية	٤٢
تكا الدجاج الممزوج مع الثوم والروب (م) نكهة رائعة للدجاج الخالي من العظام والمتبل بالروب، والكريمة الطازجة ومنكهة بالثوم	٤٤
سيخ كباب الدجاج أسياخ من لحم الدجاج المقرور المغلفه بالكزبرة الطازجة بطريقة خاصة ومطهوه على وهج الفحم المتقد	٤٢
سمك الهامور المشوي قطع سميكه من الهامور الطازج متبلة بخلطة بهارات على طريقة الأمهات	٤٨
تكا الجبن بالنعناع الشهي (ن)(م) قطع من جبن الجوتاج المعد داخل مطبخنا، منقوعة ومتبلة بالنعناع، ومشوية على اللهب	٤٠

NON VEG CURRIES

JHINGA VINDALOO Jumbo prawns with potatoes in a Goan style curry	68
AJWAINI MACHLEE Carom flavoured fillet of hammour cooked in tomato, capsicum and onion gravy	54
KEEMA MATAR Minced mutton with green peas cooked to perfection	58
KASHMIRI ROGAN JOSH Traditional and intensely flavoured cubes of lamb, slow-cooked with hand ground spices	58
BHUNA GOSHT Succulent lamb cuts cooked in traditional Punjabi style	58
MURGH MAKHNI (N) A North Indian delicacy! Tandoori grilled chicken tossed in famous tomato cream sauce	50
LABABDAR MURGH (N) Cubes of chicken breast, marinated lababdar style. A must try!	50
NIMBOO MURGH Slow cooked tender chicken tossed in a lemon sauce	48

لعشاق الكاري (غير مخصص للنباتيين)

68	٦٨	صالونة الروبيان الخاصة قطع كبيرة من الروبيان مطهوه على طريقة أهل جوان المشهورة
54	٥٤	صالونة السمك بالكراوم والطماطم شرائح من السمك المطبوخة في مرق البصل مع الطماطم، وقطع من الفلفل الحلو مع إضافة بهار الكراوم المشهور بنكهته البرية المميزة
58	٥٨	صالونة اللحم المفروم لحم مفروم مطهو برفق مع حبوب البازيلاء الخضراء
58	٥٨	صالونة الغنم الكشميرية طبق تقليدي وطعم ولا أروع لمكعبات اللحم الطازجة التي طهيت على نار هادئة وتبلت ببهارات طحنت يدوياً
58	٥٨	لحم الحمل البنجابي (بوننا) لحم الحمل النضج، مطبوخ على طريقة أهل إقليم البنجاب الشهيرة والمميزة بالصلصة الشيقة ذات الطعم الغني
50	٥٠	صالونة الدجاج بالزبدة (م) أطياب شمال الهند! قطع من دجاج التندوري الطرية مطبوخة مع كريمة الطماطم بنكهة الزبدة
50	٥٠	صالونة تكا دجاج لابابدار (م) مكعبات من الدجاج، متبلّة على طريقة لابابدار الأصيلة. جربها!
48	٤٨	دجاج بصلصة الليمون دجاج مطبوخ على نار خفيفة ليعطي اللحم طراوة رائعة، يقدم هذا الطبق مع صلصة الليمون الغنية

VEGETABLE MARKET

PALAK PANEER (V)

A combination of spinach and freshly made cottage cheese cooked with garlic and aniseed 38

PANEER TIKKA MASALA (V)

Chunks of Indian cottage cheese marinated and grilled with vegetables over charcoal, tossed in gravy 38

KOFTA MALAI CHANDNI (V)(N)

Cottage cheese dumplings simmered in rich gravy, flavoured with dry mango and garam masala 42

BAGHARE BAIGAN (V)(N)

A Hyderabad aubergine delicacy with peanuts, sesame and coconut 38

KAJU KHUMB HARA DANIYA (V)(N)

Stir fried mushroom with cashew nuts in a coriander curry 38

SUBZIYON KI HANDI (V)

Combination of assorted vegetables tempered with ginger-garlic and authentic Indian spices 36

DAAL MAKHNI (V)

Black lentils slow cooked over glowing charcoal embers 34

DAAL TADKA (V)

Spiced lentils with garlic, cumin and coriander leaves, tempered with red chillies 32

BHINDI DO PYAZA (V)

Okra tossed with button onions, tomatoes and ground spices 28

CHANNA PINDI (V)(S)

Whole chick peas tossed with smoked Indian spices 22

سوق الخضار

سبانخ مع البانير (ن)

مزيج من السبانخ وجبن الجوتاج المعد داخل مطبخنا والمطهو مع الثوم وحبوب اليانسون والمزين بأسلوب خاص

تكا جبن الجوتاج المتبل (ن)

قطع من جبن الجوتاج التقليدي منقوعة بخليط الثوم تقدم مع الخضار المشوية على الفحم والمطبوخة مع صلصة البصل والطماطم

صالوتة زلاية الجبن الكريمي (ن)(م)

فطائر شهية من جبن الجوتاج المطهوه في مرق غني، مع المانجو المجفف وبهارات الجرام ماسالا

بادنجان باغاري (ن)(م)

بادنجان مطبوخ مع الفول السوداني والسمن وجوز الهند وصفة شهية من قلب حيدر آباد

الفطر بالكاري (ن)(م)

حبات من الفطر المقلية مع الكاجو وصلصة كاري الكزبرة

خضروات مشكلة (ن)

تشكيلة من الخضروات المختارة بعناية مغطاة بالثوم والزنجبيل وخليط من التوابل الهندية الأصيلة

عدس بالزبدة (ن)

حبوب من العدس الأسود مطهوه على نار هادئة

عدس حريف (ن)

عدس مطبوخ بالثوم، والكمون وأوراق الكزبرة الخضراء، ولمسات من الفلفل الأحمر

باميا دو بايزا (ن)

قرون من الباميا المحمص مع حبات البصل الصغيرة، مطبوخة مع الطماطم والبهارات المطحونة طازجة

حمص ماسالا (ن)(ح)

حبوب الحمص الكاملة طهيت مع مزيج البهارات الهندية المدخنة

RICE SPECIALITIES

LUCKNOWI GOSHT BIRYANI (N) Tender lamb cooked with aromatic basmati rice	48	٤٨
HYDERABADI MURGH BIRYANI (N) The classic Hyderabadi style chicken with fragrant rice	42	٤٢
SUNGAT BIRYANI (N) Shrimps tempered with exotic Indian spices and layered with fragrant rice	48	٤٨
MACHLEE BIRYANI (N) Cubes of hammour fillet with exotic Indian spices and fragrant basmati rice	48	٤٨
METHI BIRYANI (V)(N) Vegetable biryani with fenugreek and dill	38	٣٨

FRESH TANDOORI BREAD

NAAN/PARATHA/ROTI Plain/Butter	5	٥
NAAN/PARATHA Choice of stuffing (cheese, potato, garlic, spinach or fenugreek)	8	٨

DESSERTS

GAJAR HALWA (Seasonal) (N) Grated carrots simmered with khoya, milk, cardamom and nuts	25	٢٥
ELAICHI RAS MALAI (N) A Bengali dessert prepared from home made cheese served in rich milk flavoured with cardamom	22	٢٢
GULAB JAMUN (N) Khoya dumplings stuffed with pistachio on a crunchy biscuit topped with silver leaf and pistachio flakes	18	١٨

طبق الأرز الأصيل

برياني اللحم (م) قطع من لحم الحمل الطرية مطهوه مع الأرز البسمتي ذو الرائحة المميزة	٤٨
برياني الدجاج الحيدر آبادي (م) دجاج مطبوخ مع الأرز البسمتي العبق ذو الرائحة المميزة، طهي على طريقة حيدر آباد الكلاسيكية	٤٢
برياني الروبيان (م) روبيان مطبوخ مع توابل هندية عبقة يأتي في طبقات أرز فريدة	٤٨
برياني الهامور (م) قطع من سمك الهامور مطبوخة مع التوابل الغنية والأرز البسمتي ذو الرائحة الطيبة	٤٨
برياني الخضروات (ن)(م) أرز مطبوخ مع الخضروات ويقدم مع الحلبة والشبت الطازج	٣٨

خبز طازج من الفرن - تندوري روتي

نان/ باراتا/ روتي سادة/ بالزبدة	٥
نان/ باراتا اختيارك من الحشوات اللذيذة (الجن، البطاطس، الثوم أو السبانخ مع الحلبة)	٨

الحلوى وقت الدلال

حلوى الجزر (موسمية) (م) جزر مبشور يقدم مع قطع من حلوى الحليب الهندية التقليدية «خويا»، والحليب الطازج مع الهيل والمكسرات الذهبية	٢٥
إلتيشي راس مالاي (م) حلوى من أصالة إقليم البنغال تحضر بدئي المنزل من الجن والحليب الغني بنكهة الهيل	٢٢
جولاب جامون (م) لقيمات الخويا المقلية والمحشوة بالفستق الحلبي تقدم على بسكويت هش مزين بأوراق فضية ورقائق من الفستق الحلبي المشعة كالزمرد	١٨