



Shorba (Soup) (V) (H)

Dal Shorba

Thick creamy lentil based soup with a hint of roasted cumin.

Tamater Dhaniya Shorba

A jugalbandi (harmonization) of the choicest tomatoes and coriander blended to perfection in a mildly spicy, sweet and sour taste.

Shuruaat (Appetizers)

Dal Bukhara Salad (V) (H)

Boiled lentils & chopped greens, marinated with Royal balsamic and enriched with apricot, dates & walnut.

Paneer Pakoda (V)

Savory gram flour batter coated Indian cottage cheese fritters.

Hara Bhara Kabab (V) (N)

The perfect kabab for the vegetarians, soft and juicy it has a fan base with non-vegetarians too. Crispy spinach medallions stuffed with cottage cheese, potato and green peas.

Papdi Chaat (V)

The eternal favorite of every Indian fast-food fan, serving you the original taste of this dish from the streets of Delhi. The dish has fried crackers topped with grated mashed potato, whipped yogurt, green chutney and tamarind, sprinkled with chat masala.

Tandoori Khazana (Charcoal Delight)

Served with lachha onion and mint chutney

Tandoori Stuffed Mushroom (V) (N)

A stunning vegetarian starter filled with cheesy mushroom stuffing, Skewer & grill for a smoky finish.

Paneer Ruhani Tikka (V) (N)

These kababs are made with soft cottage cheese cubes marinated in yogurt, flavored with tandoori pickled masala chargrilled, they will melt in your mouth.

Saffron Chicken Tikka

The ever favorite of kabab aficionados, with a hint of saffron these chargrilled boneless chunks of chicken marinated in saffron-infused yogurt will leave a lasting taste in your mouth long after the bite is finished.

Chicken Cheese Kabab (N)

The modern take on the traditional kababs, chunks of chicken breast marinated in a mixture of yogurt, cream cheese, cooked in the charcoal tandoor.

Grilled Tandoori Chicken (half | full) (S)

Tandoori is a classic family favorite, the ever dependable classic grilled chicken marinated in a special tandoori masala flavored yogurt, served bone-in promises to remind you of familiar taste of times gone by.

Mutton Shami Kabab

An exotic blend of Lamb and mince pattie infused with freshly ground spices, pan fried which melts in your mouth.

AED

30

30

22

42

32

18

38

42

45

45

49 | 59

49





Tandoori Jumbo Prawns (S)

Made with a melange of Indian spices, lemon juice and fresh prawns. The magic marinade adds a burst of flavor in your mouth.

Murgh Achari Boti (S)

Boneless chicken pieces marinated in achari (pickle) spices yogurt, coriander, and other garam masala.

Shahi Kabab Platter (sharing for two)

You can choose from veg or non-veg or mix both kabab to your perfection.

Riyast e Peshkash - Vegetarian (Main Course)

Dhaba ka Dal Fry

The traditional Indian staple cooked with a flair, tender lentils with onions, tomatoes and India spices, in a savory sauce tempered with fresh butter.

Chef's Special Dal Makhni

As the name suggest this dish has been shown special love by our Master Chef. This dish take more than 12 hours to prepare and serve. Black lentils simmered in a slow fire overnight then finished with butter and cream.

Shahi Malai Kofta (N)

The ultimate North Indian mild Comfort food! Cheesy dumplings known as Kofta, served with a rich & creamy saffron super delicious gravy.

Paneer Tikka Masala (N)

The flavours of tikka masala served with paneer (cottage cheese), laced with a thick delicately spiced gravy made of tomato, cashew nut and yogurt.

Kadai Paneer (N)

Paneer (cottage cheese) stir fried with bell pepper, tomatoes and Chef's secret ground spices in a kadai.

Makki de Roti Te Sarson da Saag

The wholesome meal consists of Cornmeal baked bread served with Fresh ground mustard leaves cooked with onion and tomatoes, tempered with spices and green chilies finished with clarified butter.

Riyast e Nazrana - Non - Vegetarian (Main Course)

Chicken Kadai (S) (N)

Just the right recipe to enjoy the taste in every bite of chicken. The curry is made from chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a thick tomato based gravy.

Murgh Lucknowi (N)

From the palaces of the Nawabs of Lucknow, a special royal dish. This dish is our Chef specialty.

Smokey Butter Chicken (N)

The universal favourite Butter Chicken needs no introduction. Our chef has enhanced the taste with a smokey flavour. The dish is prepared with Chicken Tikka cooked in rich cashew and tomato gravy with fenugreek flavours.

AED

79

48

69

30

37

42

42

42

45

49

49

49



Chicken Tikka Masala (N)

Another favorite of Indian cuisine, presenting tantalizing grilled chicken tikka pieces simmered in mildly spiced tomato gravy.

Mutton Rogani Gosht (N)

Mutton is so soft, it will come off bone. The flavour so will want you to have more. Pieces of mutton cooked with fried onion paste, Kashmiri chilies, pounded garam masala and tomatoes.

Chef's Special Bhuna Gosht

When our chef presents something special, it is indeed a speciality. The spiced mutton dish cooked with tomatoes, onion and yoghurt with homemade garam masala giving you the rich masala taste of Indian cuisine.

Mutton Nihari (S)

A most significant dish in Awadhi cuisine, slow cooked fresh mutton and a myriad of spices.

Madras Prawns Curry (S)

A specialty from the south of India, a flavorsome prawns dish infused with the rich flavours of coconut, coriander, chili, garlic, ginger, and cumin. The fiery taste will leave you asking for more.

Goan Fish Curry (S)

Goan Fish Curry is a warm, spicy and tangy fish curry that is packed with coastal flavors.

Diwane e Khas ki Farmayesh (Biryani)

Served with burani raita and papadum

Zafrani Subz Biryani (V)

The whiff of saffron makes this dish a class apart. Basmati rice cooked with garden-fresh vegetables, baby potatoes, in a tangy sweet and sour masala, on dum in a sealed earthen pot.

Chicken Dum Biryani

When it is biryani, it has to be Dum biryani. Chicken and basmati rice sealed and slow cooked over a low flame to retain natural aromas and flavoured with saffron and a special blend of spices.

FOI Special Mutton Biryani

Layers of marinated lamb and steamed basmati rice flavoured with saffron, butter, and flavoured with a secretive mix of Chef's special spices.

Awadhi Prawns Biryani

Another royal novelty from the land of Awadh which is bound to make you a fan of seafood. Prawns simmered with chillies, garam masala, and ginger, cooked with saffron flavoured basmati rice on dum in a sealed earthen pot.

AED

49

55

55

55

65

59

40

49

55

59



Hum Saath Saath (Sides)

Jeera Rice

A staple with any Indian, especially Mughlai curry it features aromatic basmati rice tempered with garlic and cumin seeds.

Kashmiri Vegetable Pulao

This pulao is an all-rounder, can be had alone or as an accompaniment with vegetables curries. Assorted mixed vegetables sautéed with basmati rice.

Plain Basmati Rice

Nothing beats the simplicity of steamed plain white basmati rice.

Naan

Garlic | Butter | Cheese

Come dig in to your curry with our assortment of Naan on offer.

Tandoori Roti

Plain | Butter

Another perfect alternative to Naans, to dip in to any Mughlai curry dish. Whole wheat bread baked in the tandoor.

Paratha

Laccha | Pudina

The choices continue with Paratha, when in doubt, order a paratha to go with any Indian curry. Whole wheat flour bread baked in the tandoor.

Kulcha

Onion | Paneer

Aloo Paratha

Paratha Rolls

Served with French fries

Paneer Chili Roll (V) (S)

This roll will make even Chinese a fan of Indian rolls. Cubes of fried crispy cottage cheese tossed in a spicy Schezwan sauce wrapped in Naan bread.

Tandoori Chicken Tikka Roll (S)

The delicious chicken tikka teasing you with the overall of wrapped naan bread. A delicious mélange of chicken tikka and spices rolled together.

Chili Chicken Roll (S)

Lightly battered crispy chicken chunks tossed in a spicy chili sauce rolled in naan bread.

Lamb Kabab Roll

For the connoisseur of lamb mutton we present chargrilled lamb skewers, topped with sliced onions, tomatoes rolled in naan bread.

AED

28

35

25

10 | 12 | 12

10

10

14

14

32

35

35

39

(S): Spicy | (H): Healthy | (N): Nuts | (V): Vegetarian

All above prices are inclusive of 10% Service charges, 7% Municipality fees and 5% VAT



Indo-Chinese

Served with chili vinegar and schezwan sauce

Chili Paneer (V) (S)

The combination of soft and spongy cottage cheese cubes pan fried to crispy perfection tossed with onions, red chili and lip-smacking sauce with umami-packed flavours.

Chili Chicken (S)

Boneless chicken pieces tossed with chunks of capsicum, onion, chopped garlic, soy sauce and vinegar.

Chili Prawns (S)

Sizzling combination of sautéed prawns, Asian sauces, and fresh greens onions.

Chicken Manchurian

This fusion of Indo- Chinese cuisine with Chinese seasoning and cooking will surely suit your taste buds.

Prawns Manchurian

This tasty dish is worth every minute is worth the wait. The crunchy prawns with vegetables tossed in tangy sauce go well for a starter or when cooked with the sweet-sour sauce, become a main dish.

Schezwan Fried Rice (S)

Veg | Chicken | Prawns

A mild spicy, hot and delicious fried rice with veg or soft and tender chicken chunks or prawns with bursting flavours of ginger, garlic, soya sauce & red chili paste.

Hakka Noodles

Vegetable | Chicken | Prawns

This most popular Indo-Chinese creation is a delicious one pot meal that is simple yet gratifying.

Kuchh Meetha Ho Jaaye (Desserts)

Gulab Jamun with Rabdi (N)

The scrumptious fried dumplings of juicy and soft milk dough are smothered in a sweet, fragrant and thick saffron-infused milk; fusion of a simple Indian dessert.

Gajar ka Halwa (N)

Nothing chases the blues away like nice, warm plate of Gajar Ka Halwa. This is a traditional Indian dessert made from grated carrots, sugar milk, desi ghee and a dry fruits.

Akbari Shahi Tukda

This rich and delicious dessert is a deep fried bread slices soaked in an aromatic sugar syrup and served with sweetened condensed milk along with dry fruits is sheer bliss.

AED

39

45

49

45

55

35 | 39 | 45

35 | 40 | 42

22

22

22

All the above items may contain traces of cereals (gluten), nuts and nut products, sesame seeds, crustaceans, eggs, mustard seed and celery, fish, soya beans, milk, lupin, molluscs, sulphur dioxide and sulphite in concentrations >10 mg/kg or 10mg/1tr or products of the above-mentioned thereof. If you suffer from any form of allergies, or have any dietary requirements, please consult with the Executive Chef or Restaurant Manager.

To ensure your safety all our burgers, patties or any minced meat are served well cooked (medium or rare burgers will not be served)

(S): Spicy | (H): Healthy | (N): Nuts | (V): Vegetarian

All above prices are inclusive of 10% Service charges, 7% Municipality fees and 5% VAT





Kanth Ki Pyaas (Beverage)

Lassi

Plain | Mango | Almond

Fresh Juices

Orange | pineapple | Apple | Mango | Carrot |
Grapefruit | Watermelon

Fruit Punch

Orange, pineapple & mango with strawberry puree

Neembu Shikanji (H)

An appetizing Indian lemon drink with roasted cumin, mint and black salt.

Masala Chai

Tea beverage made by boiling black tea in milk and water with a mixture of aromatic herbs and spices.

Soft Drinks

Coke | Coke Light | Sprite | Fanta

AED

20

30

35

20

20

20

(S): Spicy | (H): Healthy | (N): Nuts | (V): Vegetarian

All above prices are inclusive of 10% Service charges, 7% Municipality fees and 5% VAT



درهم

20

30

35

20

20

20

كانث كي بياز (المشروبات)

لاسي

سادة/ مانجو/ لوز

عصائر طبيعية

برتقال/ أناناس/ تفاح/ مانجو/ جزر/ جريب فروت/ بطيخ

فروت باناش

برتقال، أناناس مع المانجو وبيوريه الفراولة.

نييمبو شيكانجي (ص)

مشروب هندي رائع من الليمون مع الكمون المحمص، النعناع والملح الأسود.

شاي الماسالا

مشروب الشاي معد من الحليب المغلي مع الشاي الأسود والماء، مع إضافة البهارات والأعشاب العطرية.

المشروبات الغازية

كوك/ كوك لايت/ سبرايت/ فانتا





درهم	هم سات سات (أطباق جانبية)
28	أرز جيرا طبق أساسي لأي هندي، الكاري المغلاي المخصوص، ويتكون من الأرز البسمتي العطري مع الثوم وحبوب الكمون.
28	بالو الخضروات الكشميري أنه البالو الحاضر في كل الأوقات، يمكنك أن تتناوله وحده أو كطبق جانبي مع كاري الخضروات. مجموعة متنوعة من الخضروات السوتيه مع الأرز البسمتي.
28	الأرز المطهو على البخار لا شيء يضاهي بساطة الأرز البسمتي الأبيض السادة.
12 12 10	نان الثوم / الزبدة / الجبنة تلتخذ بالكاري مع خبز النان الشهى.
10	تندوري روئي سادة / الزبدة بديل رائع آخر لخبز النان، لتغمس طبق الكاري المغولي، خبز القمح الكامل المخبوز في فرن التندور.
10	باراثا تاوا / لاشا تستمر الاختيارات مع البراثا، عندما تتردد أطلب براثا لتصاحب أي طبق كاري هندي. خبز القمح الكامل المخبوز في فرن التندور.
14	كولشا بصل / بانير
14	بطاطس براتا
	باراثا رولز تقدم مع البطاطا المقلية
32	بانير شيلي رول (ن) (ع) هذه اللغافة ستجعل الصينيين أنفُسهم يقعوا في غرام اللغافات الهندية. مكعبات من الجبنة المقلية المقرمشة ممزوجة مع صوص سيشوان الحار وملغوفة في خبز النان.
35	لغافة تيكا تندوري الدجاج (ع) نكهة تكا الدجاج الشهية المغلوفة في خبز النان، أنه المزج الأشهى بين قطع تكا الدجاج والبهارات ملغوفين معاً.
35	لغافة الدجاج الحارة (ع) قطع الدجاج المقرمشة المقلية ممزوجة مع الصلصة الحارة وملغوفة في خبز النان.
39	لغافة لحم الضأن نقدم هذا الطبق لذواقة لحم الضأن، أسياخ لحم الضأن المشوية على الفحم، وعليها شرائح البصل، والطماطم، وملغوفة في خبز النان.



درهم

49

تيكا ماسالا الدجاج (م)

طبق آخر من الأطباق الخاصة بالطاهي، نقدم قطع تكا الدجاج الشهية المشوية المطهوه في صلصة الطماطم المعتدلة الحرارة.

55

لحم ضأن روغاني غوشت (م)

لحم الضأن الغض الذي سيسقط من تلقاء نفسه من العظم، لن تقاوم النكهة وستطلب المزيد منه. إنها قطع لحم الضأن المطهوه في معجون البصل المقلي، مع الفلفل الكشميري الحار، والغرام ماسالا والطماطم.

55

بونا غوشت على طريقة الشيف الخاصة

عندما يقدم طاهينا طبقاً خاصاً فسيكون بالفعل طبقاً خاصاً. طبق لحم الضأن الحار المطهو مع الطماطم، البصل، والزبادي. مع الغرام ماسالا المصنوعة لدينا لتذوق نكهة الماسالا الهندية الغنية.

55

لحم ضأن نيهاراي (ع)

أهم طبق في المطبخ العوضي، لحم ضأن طازج مطبوخ على نار هادئة وعدد لا يحصى من التوابل

65

كاري مدراس بالقريديس (ع)

طبق خاص من جنوب الهند، طبق من القريديس الشهية بنكهات غنية من جوز الهند، الكزبرة، الفلفل الحار، الثوم، الزنجبيل، والكُمون. لذة الطعم الحار ستجعلك تطلب المزيد.

59

جوان سمك بالكاري (ع)

جوان سمك بالكاري هو كاري سمك ساخن وحار ومنعش ومليء بالنكهات الساحلية.

ديوان إيه خاص كي فارمايش (برياني)

يقدم مع بوراني رايتا وبابادام

40

زعفراني سوبز برياني (ن)

لمسة الزعفران في هذا الطبق تضعه في مكانه مختلفة، الأرز البسمتي المطهو مع الخضروات الطازجة، البطاطا الصغيرة، في صلصة شهية من الماسالا الحلوة الحامضة، مطهوه في الدهم في جرة محكمة الغلق.

49

دجاج دم برياني

عندما نتحدث عن البرياني فعليك ببرياني دم، الدجاج مع الأرز البسمتي المطهو على نار هادئة في قدر محكم الغلق للحفاظ على النكهات الفواحة وخاصة مع الزعفران وخلطة البهارات الخاصة.

55

برياني لحم الضأن الخاص بالنكهات

طبقات من لحم الضأن المتبل والأرز البسمتي المطهو على البخار مع الزعفران، الزردة، ومتبل بخلطة بهارات خاصة وسرية للطاهي.

59

برياني قريديس أوادهي

طبق ملكي آخر من أودة، سيجعلك هذا الطبق بالتأكيد من محبي المأكولات البحرية. القريديس المطهو مع الفلفل الحار، الغرام ماسالا، والزنجبيل، مطهو مع الأرز البسمتي بالزعفران في الدهم في جرة محكمة الغلق.



درهم

79

تندوري القريدس الجامبو (ح)

مصنوع بمزيج متنوع من البهارات الهندية، عصير الليمون، والقريدس الطازج. هذه التتبيلة السحرية ستداعب حواسك.

48

مورغ أشاري بوتلي

قطع دجاج بدون عظم متبللة ببهارات أشاري (مخلل الزبادي، الخبز، وغيرها من جارات ماسالا).

69

طبق شاهي كباب (تقاسم لمدة اثنين)

يمكنك الاختيار من بين الخضار أو غير النباتية أو مزج الكباب على حد سواء.

رياست إي خاسيا تنباتي (طبق رئيسي)

30

دابا كال دال المقلي

الطبق الهندي التقليدي، مطهو بإتقان، مع العدس الطري والبصل، الطماطم والبهارات الهندية، في صلصة مالحة بنكهة الزبدة.

36

دال ماخاني على الطريقة الخاصة للطاهي

كما يوحي اسم الطبق، يحظى هذا الطبق بمحبة خاصة من طاهينا الرئيسي. تستغرق صناعة هذا الطبق أكثر من ١٢ ساعة، العدس الأسمر المطهو على نار هادئة طول الليل وفي النهاية يضاف إليه الكريمة والزبدة.

38

كفتة شاهي ملاي (م)

طعام الراحة اللطيف من شمال الهند الزلابية بالجبنة المعروفة باسم الكفتة، تقدم مع مرق الزعفران اللذيذ الغني بالكريمة.

38

بانبير تيك ماسالا (م)

نكهات التيك ماسالا مع البانبير (الجبنة القريش)، مع صلصة سميكة حارة مصنوعة من الطماطم، الكاجو، والزبادي.

38

كاداي بانبير (م)

بانبير (الجبنة القريش) المقلي مع الفلفل الأخضر، الطماطم، والبهارات المطحونة السرية الخاصة بالطاهي ويقدم في الكاداي.

45

ميكا دي روتي تي سارسون دا ساغ

تتكون الوجبة بالكامل من دقيق الذرة المخبوز والمقدم مع أوراق الخردل الطازجة المطحونة والمطهوه مع البصل والطماطم، مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، والزبدة المصفاة.

رياست إي نازانا غير نباتي (طبق رئيسي)

49

دجاج كاداي (ح) (م)

إنها الوصفة الأفضل لتتلاذذ بكل قضمة من الدجاج. تصنع صلصة الكاري من قطع الدجاج المطهوه مع البصل، والأعشاب الطازجة، والبهارات في صلصة طماطم سميكة.

49

مورغ لوكنوي (م)

طبق ملكي خاص من قصور نواب أودة، هذا الطبق هو طبق الطاهي الخاص.

49

الدجاج المدخن بالزبدة (م)

لا يحتاج طبق الدجاج بالزبدة المشهور عالمياً إلى أي تقديم، وقد عزز الطاهي الخاص بنا من النكهة بإضافة دخانية. يحضر الطبق باستخدام تكا الدجاج المطهوه في صلصة الطماطم والكاجو الغنية مع نكهة الحلبة.



درهم

30

شورية (حساء) (ن) (ص)

شورية دال

شورية سميكة كريمية القوام مكونة بالأساس من العدس مع القليل من الكمون المحمص

30

شورية تاماتار دانيا

إنه التناغم بين نكهات أجود أنواع الطماطم والكزبرة المطهوه بأفضل طريقة مع نكهة قليلة الحرارة وحلوة وحامضة.

شوروات (مقبلات)

22

سلطة دال بخاري (ن) (ص)

عدس مسلوق وخضار مقطع متبل بالبسميك الملكي وغني بالمشمش والتمر والجوز.

42

بانير باكودا (ن)

عجينة الطحين اللذيذة المغلفة بغطائر الجبن القريش الهندية.

32

كباب هارة بهارا (ن) (ص)

إنه طبق الكباب المفضل للنباتيين، غص وشهي، وهو محبوب لدى غير النباتيين أيضاً. السبانخ المقرمشة المحشوة بالجينة القريش، والببطا والبازلاء الخضراء.

18

بابادي شات (ن)

الطبق المفضل لدى كل محبي الطعام الهندي السريع، نحن نقدم لك النكهة الأصلية لهذا الطبق من شوراع دلهي إليك. يقدم هذا الطبق وعليه القليل من المقرمشات المقلية مع الببطا المهروسة، والزبادي المخفوق، وصلصة الشانتي الخضراء، التمر الهندي، والقليل من الماسالا..

تندوري خازانا (متعة المشويات)

تقدم مع بصل لاشا وصلصة شانتي النعناع

38

تندوري محشي فطر (ن) (ص)

مقبلات نباتية مذهلة مليئة بحشوة الفطر بالجبن، مشوي للحصول على لمسة نهائية مدخنة.

42

تيكا بانير روهاني (ن) (ص)

يصنع هذا الكباب من قطع الجينة القريش الناعمة المتبلية في الزبادي، مع نكهة ماسالا التندوري المخللة والمشوية على الفحم، سوف تذوب تلك القطع في فمك.

45

تيكا الدجاج بالزعفران

الطبق المفضل لدى عشاق الكباب، مع القليل من الزعفران. قطع الدجاج المخلية المشوية على الفحم المتبلية في الزعفران والزبادي، إنها نكهة ستبقى في فمك طويلاً بعد أن تنتهي من طعامك.

45

شيش كباب الدجاج (ص) (ص)

اللمسة العصرية على الكباب الكلاسيكي، قطع من صدور الدجاج المتبلية في مزيج من الزبادي، والجينة الكريمية، مطهو على الفحم في فرن التندور.

59 | 49

الدجاج المشوي التندوري (نصف دجاجة/ دجاجة كاملة) (ص)

التندور الطبق الكلاسيكي العائلي، طبق الدجاج المشوي الأشهر، متبل في ماسالا التندوري الخاصة مع نكهة الزبادي، ويقدم الدجاج بالعظم، هذا الطبق سيشتعل بداخلك الحنين إلى الماضي.

49

كباب شامي

مزيج رائع بين لحم الضأن المغزوم مع البهارات العطرية، مقلي ليذوب في فمك.