

NON VEGETARIAN MAIN COURSE

الأطباق الغير النباتية الرئيسية

LEMON CHILI LOBSTER CURRY (D)(G)(S)(N)	230
Lobster poached in chili, coconut and kaffir lime leaves gravy أم الروبيان مع الليمون والفلفل الحار(مك)(مخ) <i>أم الروبيان مطبوخة مع الفلفل الحار.حليب جوز الهند,وأوراق الليمونالطازجة.</i>	

PRAWN CHILI MILLI (D)(S)	155
Hot and spicy prawns braised in onion and tomato روبيان تشيلي ميلي(مخ) <i>ربيان حار ومبهر, مطبوخ مع بصل وطماطم</i>	

MACHCHI MAPPAS (G)(S)	135
Pan seared local gulf bream served with coconut sauce and indian style couscous ماتشي ماباس <i>سمك مشوي يقدم مع صلصة جوز الهند و كسكس على الطريقة الهندية</i>	

BUTTER CHICKEN (D)	155
Chicken tikka, steeped in creamy tomato and butter sauce دجاج بالزبدة <i>دجاج تكا, مع صلصة طماطم وزبدة غنية</i>	

BAREILLY CHICKEN CURRY (D)(N)	135
Chicken thighs braised in caramelized onion, tomato and cashew nut gravy كاري دجاج على طريقة مدينة باريلي (مك) <i>أفخاد دجاج مطبوخة مع البصل المقلي و الطماطم الطازجة والكاجو</i>	

CHICKEN TIKKA MASALA (D)	155
Tandoori chicken tikka braised in a spiced tomato and onion sauce دجاج تكا مسالا <i>دجاج تكا تندوري مطبوخ مع صلصة طماطم وبصل مبهرة</i>	

LAMB VINDALOO	140
Fiery goan lamb curry cooked with Kashmiri red chilli, red onion and vinegar فندالو لحم خروف <i>كاري لحم حار مطبوخ مع فلفل أحمر كشميري حار, بصل أحمر وخل</i>	

LAMB ROGAN JOSH	135
Lamb leg cubes, braised in a rich spiced onion and tomato sauce روغان جوش لحم خروف <i>شقف فخذ خروف, مطبوخ مع صلصة بصل وطماطم غنية ومبهرة</i>	

NARIYALI GUCCHI GOSHT (D)(G)(N)	165
Braised lamb shanks cooked with red onion, coconut, tomato and morels ناريالي غوتشي غوشت (مك) <i>موزات خروف مطبوخة مع بصل أحمر, جوز الهند, طماطم وفطر موريل</i>	

VEGETARIAN MAIN COURSE

الأطباق النباتية الرئيسية

KADAI PANEER (D)(G)	120
Cottage cheese cooked with bell peppers and Kadai spices كاداي بانير <i>جبين كوتيج مطبوخ مع فلفل حلو وبهارات كاداي</i>	

SAAG PANEER (D)(G)	115
Homemade cottage cheese cooked with creamy fresh spinach ساج بانير <i>جبنة الكوتج مطبوخة بخليط من الكريما والسبانخ</i>	

VEGETABLE KHURCHAN (D)	110
Cauliflower, snow peas, baby corn, green peas, baby potatoes and bell peppers in onion tomato gravy كورشان خضار <i>طبق خضار القرنبيط,الباولاء الخضراء,ذرة بازلء,بطاطاوفلفل حلو مطبوخ بالبصل وصلصة الطماطم</i>	

PUNJABI BHINDI MASALA (H)	90
Punjabi style okra cooked with tomato and dry mango powder بنجابي بهندي ماسالا(ص) <i>بامية مطبوخة على طريقة مدينة بنجاب مع الطماطم وبودرة المنجا الجافة</i>	

PALAK KOFTA (D)(G)	110
Spinach and cottage cheese dumplings poached in tomato and honey, tangy sauce بالاك كفتة <i>كرات مصنوعة في السبانخ وجبنة الكوتج مطبوخة مع صلصة الطماطم والعسل</i>	

BEANS AND ASPARAGUS THORAN (N)(H)	100
Kenya beans and asparagus stirfried with mustard, curry leaf, cashew nut and fresh coconut توران الفاصولياء الخضراء والهلبيون (مك)(ص) <i>فاصولياء خضراء وهليون مطبوخة مع حبوب الخردل وأوراق الكاري,الكاجو وجوز الهند الطازج.</i>	

BAGHARE BAIGAN (N)	95
Baby eggplant cooked in Hyderabadi mild peanut and caramelized onions gravy باغاري بيغن(مك) <i>باذنجان مطبوخ بصلصة البصل المقلي على طريقة هايدرابادي الغير حارة</i>	

MARWARI GATTA KADHI (D)(G)	95
Steamed gram flour nuggets in sour yoghurt and turmeric sauce مرواري غاتا كادي <i>عجينة مصنوعة من طحين الحمص مسلوقة ومقلية تقدم مع صلصة اللبن والكركم</i>	

RICE & BIRYANI

PRAWN PULAO (D)(S)	165
Mild prawns cooked with basmati rice, saffron and caramelised onions with cucumber raita بولاو بالربيان (مخ) <i>ربيان مطبوخ بأرز بسمتي, زعفران وبصل مكرمل, يقدم مع رايثا بالخيار</i>	

CHICKEN BIRYANI (D)(N)	150
Chicken cooked along with fresh mint, whole spices, saffron and basmati rice with cucumber raita برياني دجاج (مك) <i>دجاج مطبوخ مع نعناع طازج, بهارات كاملة, زعفران, أرز بسمتي, يقدم مع رايثا بالخيار</i>	

GOSHT BIRYANI (D)(N)	150
Lamb cooked with basmati rice, saffron, fresh mint and nuts with cucumber raita برياني غوشت (مك) <i>لحم خروف مطبوخ مع أرز بسمتي, زعفران, نعناع طازج ومكسرات, يقدم مع رايثا بالخيار</i>	

VEGETABLE BIRYANI (D)(N)(V)	130
Seasonal vegetables tossed in mild dum gravy with saffron rice, nuts and cucumber raita برياني خضار (ن) (مك) <i>خضروات موسمية مغطسة بمرقة معتدلة, ومخلطة مع أرز بالزعفران والمكسرات, رايثا بالخيار</i>	

BIRYANI RICE (D)(V)	50
A mélange of Kashmiri saffron, basmati rice, caramelised onions and fresh herbs أرز برياني (ن) <i>خليط من الزعفران الكشميري وأرز بسمتي وبصل مكرمل وأعشاب طازج</i>	

STEAMED BASMATI RICE	35
أرز بسمتي على البخار	

ACCOMPANIMENTS

ALOO GOBI (D)	65
Sautéed cauliflower with potatoes, onion and fresh coriander ألو غوبي <i>قرنبيط سوتيه مع بطاطا وبصل وكزبرة طازجة</i>	

BOMBAY POTATOES	65
Tangy baby potatoes with mustard seeds, fresh coriander, red chilli and tamarind بطاطا بومباي <i>بطاطا محمرة مع بذور الخردل,قزبرة طازجة,فلفل أحمروتمر هندي.</i>	

DAL MAKHANI (D)	65
Creamy black lentils, simmered overnight on the tandoor دال مكني <i>عدس أسود مع الكريمة مطهو طوال الليل في التندور</i>	

TADKA DAL (D)	60
Red, yellow and green lentils, tempered with garlic, red onions, fresh tomatoes and coriander تادكا دال <i>عدس أحمر وأصفر وأخضر مع ثوم وبصل أحمر وطماطم وكزبرة</i>	

CUCUMBER RAITA (D)	35
Cucumber with roasted cumin in fresh yoghurt رايثا بالخيار <i>خيار مع كمون محمص مخلوط مع لبن طازج</i>	

DESSERT

DESI OPERA (D)(G)(N)	50
Opera cake filled with shrikhand and gajjar halwa ديسي أوبرا (مك) <i>كعكة أوبرا محشية بملوى شريكهاند وغاچار</i>	

CHOCOLATE CARDAMOM CAKE (D)(G)(N)	60
Chocolate brownie, dark chocolate and cardamom ganache, saffron ice cream كعكة الشوكولاتة والهال (مك) <i>براوني الشوكولاتة, غناش شوكولاتة داكنة وهال, آيس كريم الزعفران</i>	

RASMALAI (D)(G)(N)	50
Delicate poached milk dumplings with fresh berries رسملاي(مك) <i>كرات الحليب المطبوخة مع توت طازج</i>	

GULAB JAMUN (D)(G)(N)	50
Warm caramelised milk dumplings with fig and ginger ice cream غلاب جامون (مك) <i>كرات الحليب الساخنة المكرملة مع التين وآيس كريم الترنجيبيل</i>	

MANGO KULFI (D)(G)(N)	50
Frozen alphonso mango and condensed milk with rose falaoda كولفي المانجا (مك) <i>مانجا ألفونصو مجمدة وحليب مكثف مع شراب فالودا الورد</i>	

MEDLEY OF ICE CREAM (D)(N)	50
Masala chai, thandai, mint and pistachio تشكيلة من أنواع الآيس كريم (مك) <i>شاي مسالا, شراب ثانداي, نعناع وفستق حليي</i>	

البرياني والأرز

If you have any special dietary requirements, or if you suffer from any food-related allergies and would like to know about the ingredients used, please ask to speak to the Restaurant Manager.
(D) Dairy (G) Gluten (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (ا) **جלותين (ج) صحي (ص) نباتي(ن) مكسرات(مك) محار (مخ)يحتوي على منتجات الألبان (ا)**
Prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% service charge, 3.5% tourism fee, 2% municipality fee and 5% VAT

المضافة القيمة ضريبة 5% و بلدية رسوم 2% سياحية, رسوم 3.5% خدمة, أجور 10 % تشمل الأسعار