

تشات "من الشارع الهندي"

راج كشري: شمندر السميد الكبير المليء بالزبادي والتمر الهندي وصلصة التعناع ٣٩ ريال قطري.
كون تشات: رقائق باباد محشوة بازلاء خضراء، ماسالا، ذرة، بامية مقرمشة ٣٩ ريال قطري.
البطاطس والسمبوسك بالبازلاء الخضراء: صلصة التعناع والتمر الهندي ٣٩ ريال قطري.
داهي بابري شات: بابري مقرمش زبادي محلى وصلصة التعناع والتمر الهندي ٣٩ ريال قطري.
دبلي كي تيكي: بطاطس مع شريحة البازيلا مع صلصة التمر الهندي ولبن الزبادي والبازلاء الصفراء ٣٩ ريال قطري.
كاسات جولجوبا: باني بوري "قمح" مملوء بالتمر الهندي والتعناع وجرعات باني بوري ٢٥ ريال قطري.
داهي بهالا شات: سلّة البطاطا المقرمشة مع فطائر العدس، صلصة الزبادي والتعناع ٣٩ ريال قطري.

الشوربة والسلطات

شوربة جوز الهند: شربة العدس الأصفر وجوز الهند ٣٣ ريال قطري.
شوربة الكزبرة والطماطم: في الطماطم الشهية والكزبرة الطازجة ٣٣ ريال قطري.
مورغ كا ارك: مرقّة دجاج مع نكهة الزعفران والتعناع والليمون ٣٩ ريال قطري.
سلطة دجاج تيكا: خضروات مع تندوري دجاج تيكا ١٢٠ غ، صلصة الخل بالليمون ٤٥ ريال قطري.
سلطة تندوري روبيان وأفوكادو: تندوري روبيان ١٢٠ غ مع أفوكادو، رمان وزيتون ٥٥ ريال قطري.
سلطة كاشومبار: سلطة خضار مقطعة مع الزيتون الأسود والليمون ٣٢ ريال قطري.

مقبتلات " للمشاركة "

مورغ شامي تيكا: فطيرة مقرمشة محشوة دجاج مفروم مع الزيتون ٦٥ ريال قطري.
كريسبي لامب شوگا: فطيرة مقرمشة محشوة لحم ضأن مع جوز الهند، أوراق الكاري والبهار الأسود ٦٥ ريال قطري.
قطايفي روبيان: روبيان مقرمش متبل بالجبنه ومغلف بالشعيريّة ٧٥ ريال قطري.
صفحة كيما نان: عجينة النان مغطاة بلحم الضأن وصلصة الفليفلة والثوم ٤٩ ريال قطري.
صفحة مالاي تيكا: صفحة تندوري نان مغطاة بالدجاج وصلصة الفليفلة والثوم ٤٩ ريال قطري.
أشاري بانير تيكا: جبنه بانير متبله بالبهارات المخلّلة والزبادي ٥٥ ريال قطري.
تندوري مالاي بروكلي: زهور البروكلي المتبله بالكاجو، الكريمة الطازجة بذور الكروم ٤٥ ريال قطري.
تندوري بروان الو: البطاطا المحشوة، المحمصه على نار هادئة في التندور ٤٥ ريال قطري.

كباب تندوري " من المطبخ الملكي الهندي "

مورغ مالاي تكا: قطع صدر دجاج طازج متبل بالكريمة، الجبنه والكزبرة ٦٥ ريال قطري.
مورغ زعفراني تيكا: كباب دجاج ٢٢٠ غ منزوع العظم بنكهة زعفران وجبنه كريمي ٦٥ ريال قطري.
مورغ كباب عالحم: قطع دجاج تيكا ٢٢٠ غ متبل بالثوم المشوي والشمر ومطبوخ في التندور ٦٥ ريال قطري.
عنجر باسليان: أضلع لحم ضأن ٢٥٠ غ تندوري بنكهة الكمون الملكي والفلفل الأحمر الكشميري ٨٩ ريال قطري.
لحم ضأن على سيخ كباب: لحم ضأن ٢٢٠ غ مفروم مشوي في التندور بنكهة الكزبرة الطازجة والتوابل الهندية ٧٧ ريال قطري.
سمك تندوري تكا: فيليه هامور ٢٢٠ غ متبل بالخردل الأصفر والحلبة ٧٧ ريال قطري.
روبيان تندوري بالكريمة: روبيان ١٦٠ غ متبل بالجبنه الكريمة ومشوي بالتندور ٩٩ ريال قطري.
كباب زعفران: طبق منوع من الكباب بالتندور ٤٥٠ غ ١٢٩ ريال قطري.

الاطباق الرئيسية

مورغ مخني: قطع دجاج ٢٢٠ غ تيكا تم طبخها على نار هادئة في صلصة الطماطم الغنية ٦٦ ريال قطري.
مورغ كورشان: دجاج تيكا ٢٢٠ غ بالفلفل والبصل مغطى بصلصة الطماطم الغنية ٦٦ ريال قطري.
مورغ كوفتا كاري: كوفتا دجاج ٢٠٠ غ منگه بالبهارات الهندية ومطهو على نار هادئة بصلصة زعفران ٦٦ ريال قطري.
لحم ضأن بالكاري مع اللوز: لحم ضأن ٢٥٠ غ بالكورما مطبوخ على نار هادئة في مرق البصل واللوز ٩٤ ريال قطري.
ساق خروف مشوي: ساق لحم ضأن ٧٠٠ غ مطبوخ على نار هادئة في مرق البصل وجوز الكاجو ١٦٠ ريال قطري.
روبيان بالزبدة ماسالا: روبيان ١٦٠ غ مطهو ومقلى في صلصة الطماطم الغنية بالزبدة ٩٩ ريال قطري.
أم الروبيان بنغالي ماسالا: أم الروبيان ١٤٠ غ على طريقة ماسالا البنغالية في صلصة الخردل والطماطم ١٤٥ ريال قطري.

اواصهي دوم برياني

مورغ دوم برياني: دجاج منزوع العظم ١٨٠ غ مطهو بصلصة البصل البني، بنكهة الزعفران ٨٥ ريال قطري.
جوشت دوم برياني: ساق خروف ١٨٠ غ مقطع ومطهو بصلصة البصل البني، مطبوخ على نار هادئة ٩٥ ريال قطري.
روبيان برياني: روبيان ١٦٠ غ تم طبخه على نار هادئة في مرق البصل مع الأرز بالزعفران ٩٩ ريال قطري.
أم الروبيان: قطع أم الروبيان ١٤٠ غ مطهوه مع أرز الزعفران في مرق البصل ١٤٥ ريال قطري.
طبق خضراوات برياني: مزيج مختلط من الخضراوات تم طبخهم على نار هادئة بالبصل البني مع الأرز بالزعفران ٤٥ ريال قطري.
أرز بالزعفران: أرز بسمتي بنكهة الزعفران ٣٩ ريال قطري.
أرز خوشكا: أرز بسمتي مطهو على البخار ٢٥ ريال قطري.

الأطباق الجانبية النباتية

بانير خورشان: شرائح من البانير مقلية مع البصل والطماطم ماسالا ٥٤ ريال قطري.
بادين جوان: الباذنجان المطبوخ مع بصل وطماطم ماسالا، ولبن الزبادي ٥٤ ريال قطري.
وعاء العدس: حبوب العدس الأسود تم طبخها على نار هادئة طوال الليل مع الطماطم والثوم ٣٩ ريال قطري.
العدس الأصفر الموسمي: عدس اصفر موسمي تم طبخه مع بذور الكمون الملكية والثوم ٣٩ ريال قطري.
ألو زيرا: بطاطا، بذور الكركم، عصير الليمون ٣٥ ريال قطري.
ثوم ساج: ثوم، سبانخ، كريمة ٣٥ ريال قطري.
مقلدة من الخضراوات: خضار مقلية مع البصل والطماطم والماسالا ٣٥ ريال قطري.
سوبز ثورن: خضار مقلية مع الكاجو وبذور الخردل واوراق الكاري ٣٥ ريال قطري.
رايتا: زبادي مع خيار أو زبادي مع الخضار ١٥ ريال قطري.

الخبز الهندي

نان سادة /خبز نان بالزبدة /تندوري روتي ١٠ ريال قطري.
لشا بارانا /نعناع بارانا ١٢ ريال قطري.
نان بالثوم والكزبرة/بالزعر/اكليل الجبل وزيتون ١٥ ريال قطري.
بيشواي نان /جبنه نان/كيما نان ١٨ ريال قطري.

الحلويات

مالاي كرانش: قشدة الكريمة الشهية منگه بالزعفران مع قطع البسكوت المقرمشة وفسق حليبي ٣٩ ريال قطري.
كولفي فلودا بورتريه: بذور الريحان، فلودا بنكهة الورد والفسق ٢٩ ريال قطري.
بوطة غولاب جمون: بوطة بنكهة الورد مع اللوز ٢٩ ريال قطري.
شاهي توست مع صلصة باتر كراميل: مع بوطة بنكهة الفانيليا والفسق ٢٩ ريال قطري.
رسملاي: قطع الجبنه مع حليب بنكهة الزعفران ٢٩ ريال قطري.

زعفران

المطبخ الهندي

