

Saffron is a spice from the dried stigma of the flower of saffron crocus. Saffron, for decades has been the world's most expensive spice by weight and is native to Southwest Asia. Besides its many medicinal and perfumery applications, Saffron gives food a rich and golden-yellow hue, a trait that makes it a much-sought ingredient in many foods worldwide.

Known as 'kesar' in India, its arrival here is linked to the Persian invasion and colonisation of Kashmir, sometime prior to 500BC- almost 2500 years ago!

At SAFFRON LOUNGE we embark on a culinary journey through the various regions of India, experiencing its rich culture, exotic flavors and highly diverse cuisine.



FROM THE NORTH OF INDIA.....

In 1192 the Muslim power arrived in India in the North and brought their rich artistic and gastronomic culture to India. This influence lasted for more than 400 years and is now part of the fabric of Indian culinary culture.

The two colliding cultures resulted in a magnificent cuisine called Mughlai Cuisine, the richest and the most lavish in the country. At this time the royal chefs created the tandoor resulting in dishes like kababs, naans and biryani made exotic by the use of spices, dried nuts and nuts.

starter murgh raiwali 54/-

Tandoori chicken breast marinated in mustard seeds and aromatic curry leaves

☑ murgh hajari 54/-

Char grilled chicken morsels marinated in cream cheese, cashew nuts and black pepper

adraki badshahi champaen 77/-

Tender lamb chops in a home ground, aromatic ginger masala

achari seekh kabab 77/-

Pickle spice infused lamb rolls with fresh herbs and ground spices

☑ ☑ dilli tikki chaat 39/-

Almond crusted vegetable cutlets, chickpea masala

☑ saffron kabab platter 94/-

Murgh hajari, Murgh Raiwali, Achari seekh kabab, Adraki badshahi champaen and Tandoori jhinga

main course

☑ avadhi dum parda biryani 83/-

Aromatic lamb biryani with apricots, saffron and almonds baked under a flaky crust, perfumed with rose water, served with raita

murgh makhni 66/-

Chicken tikka in a buttery tomato sauce, flavoured with dried fenugreek leaves

kadai murgh masala 66/-

Chicken braised in a masala of coarse ground spices and peppers

kashmiri rogan josh 94/-

Kashmiri slow cooked diced lamb in a rich onion and tomato masala

☑ dal maharani 39/-

Black lentils slow cooked on the tandoor, finished with cream and butter

FROM THE EAST OF INDIA...

East zone of India (Bihar, Eastern U.P, West Bengal, Jharkhand and Orissa) is a hot mix of vegetarian and non-vegetarian food. Fetish of the people of West Bengal for fish, rice and sweet is legendary and shared with Orissa, due to the long coastline of the Bay of Bengal. Vegetarianism is in practice here - an influence of Buddhism. The state came under the influence of Mughals and naturally the famous Mughlai cuisine left its mark here too.

starter

hariyali jhinga 105/-

Tandoori prawns in a herb marinade, flavoured with crushed coriander seeds

dahi bhalla chaat 39/-

Lentil dumplings enriched with cashews and raisins in sweet yoghurt

subz samosa 39/-

Samosas filled with fresh vegetables and potatoes

main course

bengali lobster masala 145/-

Lobster tossed in a mustard flavoured tomato sauce

murgh handi 65/-

Chicken masala garnished with almonds and cashew nuts

lucknowi raan mussallam 132/- Serves Two

Slow roasted leg of baby lamb marinated in yoghurt and Indian spices

til kofta 54/-

Vegetable kofta's crusted with sesame seeds, mustard tempered tomato sauce

chura paneer saag 54/-

Fresh crumbled paneer in creamed methi and spinach, flavoured with garlic and cumin

FROM THE WEST OF INDIA...

Variety is the spice of life and also the hallmark of cuisine of the West zone of India.

Mouth waters even at the very name of Maharashtra's bhel puris, Gujarat's dhoklas, Rajasthani Laal Maas and Goa's Vindalhoos. A bounty of seafood in Goa and Maharashtra has resulted in recipes, which are simply mind-blowing. Gujarat excels in the preparation of vegetarian dishes and is unparalleled in the variety of snacks. Cuisine from Rajasthan combats the harsh climate, scarcity of water and yet brilliantly delivers a high-energy food for its inhabitants.

starter

murgh koliwada 54/-

Bombay style chicken fritters in red piquant marinade

aloo-tikki 39/-

Warm peas and potato cakes infused with cumin; tamarind chutney

bhindi rajasthani 39/-

Crisp spice dusted okra, served with mustard-yoghurt dip

choupatty chaat 39/-

Potato and pomegranate salad laced with sweet yoghurt, tamarind, herb chutney, sev sprinkle

main course

goan fish curry 94/-

Fresh fish in a Goan style tomato masala, kokum and coconut

palak methi murgh 66/-

Chicken braised in spinach masala enriched with fenugreek leaves

lamb vindaloo 94/-

A spicy slow cooked Goan lamb preparation

bombay vegetable masala 54/-

Street food styled vegetables cooked on a tawa finished with butter and fresh coriander

jeera aloo 39/-

Potatoes tossed with cumin seeds, turmeric, lemon juice and coriander

tadka dal 39/-

Yellow lentils tempered with caramelised garlic and cumin

Please let us know if you have a food allergy for seafood, nuts, dairy or wheat, etc. and our chef would be delighted to serve you

FROM THE SOUTH OF INDIA...

If there is any cuisine that has given the erstwhile Mughlai (Avadhi) cuisine some serious competition and that too on home turf, it is the lip smacking ensembles from down south. Idli, dosa and sambhar are the most delectable gifts of South India to the nation. Food of the south is usually spicy and hot. Rice, lentils, grains and vegetables accompanied by chutneys, pickles and papads form the standard meal of the people. Dishes are tempered with a fabulous concoction of mustard seeds, red chillies and curry leaves. Use of tamarind and coconut is liberal. Hyderabad occupies the most distinguished position in this zone. The cooks in the regime of Nizams of Hyderabad bettered the Mughlai cuisine and created a rich heritage of Hyderabadi cuisine.

starter

dakshini tomato shorba 27/-

Delicate tomato soup tempered with mustard seeds and fresh coriander, laced with coconut milk

prawns 65 105/-

Crisp spicy prawn fry with tempered curry leaves

south indian bonda 39/-

Spiced mashed potatoes batter fried

main course

nariyal jhinga 105/-

Prawns poached in a coconut-chilli masala, scented with Kaffir lime leaves

kozhi chettinad 66/-

A Tamilian speciality of chicken cooked in pureed spices and coconut milk

kaju gosht korma 125/-

Slow cooked lamb with cashewnuts, coconut oil and curry leaves

south indian subz thoran 50/-

Stir fry of snow peas, asparagus, baby corn, coconut and cashew nuts with mustard seeds & curry leaves

brinjal – ennai kathrikai 54/-

Baby aubergines tossed in tamarind and Madras spice masala

breads

peshawari naan 15/-

Our house naan filled with dry fruits, coconut and cardamom

kheema naan 15/-

Naan filled with minced lamb and garam masala

malai naan 15/-

Naan filled with masala cheese, coriander and a hint of chilli

garlic coriander naan 10/-

Naan topped with fresh coriander and garlic

pudina warqi parantha 10/-

Multi layered whole wheat bread flavoured with fresh and dried mint

zattar naan 10/-

Naan topped up with zattar and hint of garlic

rosemary olive naan 15/-

Naan topped with olives and fresh rosemary, drizzled with olive oil

rice

sev subz pulao 39/-

Assorted vegetables cooked with basmati rice topped with sev

paneer pulao 39/-

Basmati rice tossed with cottage cheese in a lemon grass scented masala

zaffrani pulao 39/-

Aromatic basmati rice perfumed with saffron, cardamom and rose water

sade chawal 22/-

Steamed long grain basmati rice

kachumber raita 17/-

Churned yoghurt with onion, cucumber and tomatoes

الخبز

n بيشاواركي نان -/15

خبز النان الخاص بنا محشو بالفاكهة المجففة وجوز الهند وحب الهال

كيما نان -/15

خبز النان المحشو بلحم الخان المفروم والمسالا

مالاي نان -/15

خبز النان محشو بمسالا الجبنة والكزبرة والفلفل

نان الكزبرة والثوم -/10

خبز النان بالكزبرة الطازجة والثوم

V بودينا وارقبي بارانثا -/10

خبز من القمح الكامل متعدد الطبقات بنكهة النعناع الطازج والمجفف

نان الزعتر -/10

خبز النان مع الزعتر وقليل من الثوم

نان اكليل الجبل والزيتون -/15

خبز النان مع الزيتون واكليل الجبل ، محهون بزيت الزيتون

الأرز

V n سف سابر بولاو -/39

أرز بسمتي مع الخضار والسف

V بانير بولاو -/39

ارز بسمتي مع الجبنة وبهارات المسالا باللومي

V زافرانج بولاو-/39

ارز بسمتي مع الزعفران وحب الهال وماء الورد

V سادي شوال -/22

ارز بسمتي طويل مطهو على البخار

V كاشومبر رايتا -/17

لبن ممزوج مع البصل والخيار والطماطم

من جنوب الهند...

إذا كان يوجد أي مطبخ اعطى مطبخ موغلاي (افادي) بمض المنافسة الحقيقية على صعيد الوطن، فهي الاصناف التي تهشقهما الشفاه من أقصى الجنوب، ويشكل الايدلي والموزا والسامبار الهدايا الاكثر ابهاجاً من جنوب الهند الى الوطن بكامله. إن طهام الجنوب طار وكثير التوابل. الأرز والصدس والخضار التي تترافق مع الشاتني والمضلات وعيش الباباد من الوجبة اليومية لاهل الجنوب . تحتوي معظم الاطباق على مزيج من حبات الخردل والفلفل الحار الأحمر وورقات الكاري. ويستعمل التمر الهندي وجوز الهند بكثرة. وتشغل حيدر آباد المركز الأكثر تميزاً في هذه المنطقة. وقد قام طباخو حكام حيدر آباد بتحصين مطبخ موغلاي وتركوا أثراً غنياً من الطهام الحيدر آبادي.

مقبلات

[v] داكشيني توماتو شوربا - 27/-

شوربة الطماطم الشهية المخففة بحبات الخردل والكزبرة الطازجة ، مضاف اليها حليب جوز الهند

ربيان 65 - 105/-

ربيان بنكهة الكاري مقرمش

[v] بوندا من جنوب الهند - 39/-

خليط البطاطا والتوابل المقلية

الأطباق الرئيسية

نيريال جينزا - 105/-

رويان مسلوق في ماسالا حليب جوز الهند والفلفل الحار ومعطر بالليمون

كوزي شيتيناد - 66/-

دجاج على طريقة تاميلين مطهو بالتوابل المطحونة وحليب جوز الهند

[n] كاجو غوشت كورما - 125/-

لحم خروف مطهو مع الكاجو ، زيت جوز الهند واوراق الكاري

[v] [n] سوبز ثوران من جنوب الهند - 50/-

فول وهليون وذرة صغيرة وجوز الهند والكاجو مقلية بسرعة مع الخردل وورقات الكاري

[v] ايناي كاتيري كاي - 54/-

باذنجان مطهو مع مدراس ماسالا مع عصير التمر الهندي

من غرب الهند...

يشكل التنوع تابل الحياة والعلامة المميزة لمطبخ منطقة غرب الهند، ومما لا شك فيه، ان مجرد لفظ اسماء بعض الأطباق كاف لفتح الشهية: بهيل بوريس من ولاية مهاراشترا ، دهو كلا من ولاية غوجرات ، لال ماس من ولاية راجستان أو فيندالو من ولاية غوا . وقد أدت وفرة الموارد البحرية الموجودة في غوا ومهاراشترا الى التفنن والإبداع في تحضير اطباق المأكولات البحرية . وتمتاز غوجارات في تحضير الاطباق النباتية وبوجباتها الخفيفة التي لا مثيل لها. ويساعد طهام راجستان المسم على محاربة الطقس القاسي وقلته المياه ويزود الجسم بالطاقة والحيوية.

مقبلات

مورغ كوليوادا -/54

فطائر الدجاج المقلي، على طريقة بومباي مع نقيع الفلفل الاحمر

v آلو تيكي -/39

البازلاء الدافئة وكعك البطاطس مشبعة بالكمون وصلصة التمر هندي

v بهيندي راجستاني -/39

بامية مقرمشة مرشوشة بالحر، مقدمة مع غموس من اللبن والخردل

v شوباتي شات -/39

سلطة بطاطس ورمان مغطاة باللبن المحلى والتمر الهندي وشاتني الاعشاب والساف

الأطباق الرئيسية

كاري السمك من غوا -/94

سمك طازج على الطريقة الغوانية مع صلصة الماسالا ، الكوكم وجوز الهند

دجاج بالاك -/66

دجاج مع السبانخ والماسالا الغنية بعشبة الحلبة

لحم خروف فندالوو -/94

لحم الخروف الحار مطهو على الطريقة الغوانية

v بومباي ماسالا الخضار -/54

خضروات مطهوه على التاوا مع الزبدة والكزبرة الخضراء

v جيرا الو -/39

بطاطس محمرة مع حبوب الكمون والكركم وعصير الليمون والكزبرة

v تادكا دال -/39

عدس أظفر ممزوج مع الثوم المحمر والكمون

من شرق الهند...

تتميز منطقة شرق الهند (بيهار، غرب البنغال، جارخاند، أوريسا وشرق يو بي) بمزيج من الطعام النباتي وغير النباتي. إن ولع اهالي غرب البنغال بالسّمك والارز والبطاطا اسطوري ويتشاطرونه مع اهل أوريسا بسبب خط الشاطئ الطويل لخليج البنغال، وينتشر تناول الطعام النباتي في هذه المنطقة نتيجة تأثير البوذية، وقد ولدت هذه الولاية تحت تأثير المذول وبالطبع ترك المطبخ المذولي المشهور تأثيره هنا أيضاً .

مقبلات

هاربالي جينزا -/105

تندوري الريبان منقوع بالأعشاب ، ويضاف اليه حبوب الكزبرة المطحونة

شات دالي بالا -/39 n v

فطائر العدس بالكاجو والزبيب مع الزبادي المحلى

v سوبز ساموسا -/39

الساموسا محشوة بالخضار الطازجة والبطاطس

الأطباق الرئيسية

ماسالا ام الريبان البنفالي -/145

ام الريبان بطماطة الطماطم والخردل

n مورغ هاندي -/65

دجاج ماسالا مزين باللوز والكاجو

لوكنووي ران مسالامي -/132 طبق لشخصين

فخذ لحم الضأن المطهو على مهل منقوع باللبن والتوابل الهندية

v v كفتة تيل -/54

كفتة الخضار بالخردل وطلماطة الطماطم مغلقة بحبوب السمسم

v صاج شورا بانير -/54

بانير طازج بالسبانخ منكهة بعشبة الحلبة ، الثوم والقرفة

من شمال الهند ...

في العام 1192 ، وصل الحكم الإسلامي الى شمال الهند وجلب معه ثقافته الفنية وطعامه الى الهند ، وقد دام هذا التأثير أكثر من 400 سنة وأصبح اليوم جزءاً من فن الطعام الهندي. وقد ولد عن هاتين الثقافتين المتصادمتين مطبخاً رائعاً يسمى موغلاي وهو الأغنى والأكثر سخاءً في البلد. وفي هذه الحقبة ، قام الطباخون الملكيون باختراع التاندر الذي تبصه تضير أطباق مثل الكباب والنان والبرياني والتي جعلتها إضافة التوابل والمكسرات أطباقاً مذهشة وغنية .

مقبلات

مورغ رايوالي -/54

صدور الدجاج تندوري مغمسة في بذور الخردل واوراق الكاري العطرية

مورغ هاجاري -/54 n

قطع الدجاج الخالية من العظم مغمسة بكريم الجبن ، الكاجو والفلفل الأسود

ادراكي بادشاهي شاميين -/77

ريش من لحم الضأن الطري مع الأعشاب الطازجة وماسالا الزنجبيل

آشاري سيخ كباب -/77

لحم الضأن كباب مع الأعشاب والتوابل الطازجة

شات ديلي تيكى -/39 n

شريحات الخضار باللوز المقشور وماسالا الحمص

تشكيلة كباب زعفران لاونج -/94 n

مورغ هاجاري، مورغ رايوالي، آشاري سيخ كباب ، ادراكي بادشاهي شاميين روبيان بالتندور

الأطباق الرئيسية

افادي دوم باردا برياني -/83 n

برياني لحم الضأن مع المشمش والزعفران واللوز، مطهو تحت قشرة رقيقة من الخبز ومغطى بماء الورد. يقدم مع الروب بالخيار

مورغ ماخني -/66

دجاج تيكما مع صلصة طماطم زبدية، منكهة بأوراق الحلبة المجففة

كاداي مورغ ماسالا -/66

دجاج مطهو على مهل مع ماسالا من التوابل وأنواع الفلفل المطحونة

روغان جوش كشميري -/94

مكعبات لحم الضأن الكشميري المطهو على مهل مع ماسالا غنية من الطماطم والبصل

دال ماهاراني -/39 n

عدس أسود مطهو على مهل التاندر مع الكريمة والزبدة

زعفران المطبخ الهندي

إن الزعفران هو تابل مستخرج من الميسم المجفف لزهرة الزعفران كروكوس. لقد كان الزعفران لهقود مضت أعلى أنواع التوابل في العالم بالوزن ويهود اصل مصدره الى جنوب غرب آسيا. بالإضافة إلى استعمالاته الطبية والمطرية المتعددة، يطبخ الزعفران للطعام لوناً ذهبياً مائل إلى الاصفر غنياً ، مما يجعله من المكونات المرغوبة في أنواع مختلفة من الطعام حول العالم.

ويرتبط وصول الزعفران المعروف باسم كيسار في الهند إلى الفرس في الهند إلى الفرس ويرتبط وصول الزعفران المعروف باسم كيسار في الهند إلى الفرس ويرتبط وصول الزعفران المعروف باسم كيسار في الهند إلى الفرس ويرتبط وصول الزعفران المعروف باسم كيسار في الهند إلى الفرس واستثمار كشمير حوالي العام 500 ق.م. أي منذ حوالي 2500 سنة.

في زعفران لاونج نبرمهك في رحلة لاكتشاف المطابخ المتنوعة من المناطق الهندية المختلفة ، مختبرنا حضاراتها الضنية ، نكهاتها الضريبة وطعامها الكثير التنوع.

