

قائمة الطعام * Food Menu

Authentic

South Asian
C U I S I N E

أطباق الأرز * Rice Dishes

Chicken Biryani برياني دجاج

Single
للشخص
23/=

Double
شخصين
35/=

Mouth-watering Biryani that is most definitely a reminder of your Friday blues. Cooked to perfection, by making use of the best ingredients, fresh vegetables and beautifully marinated chicken, slow-cooked rice, with spices being ground to just the right amount that they leave lasting aroma behind.

أرز البرياني اللذيذ ، المطهو على يد أمهر الطهاة المتخصصين بالطريقة الهندية ، من أجود و أفضل المكونات و الخضروات الطازجة و الدجاج المتبل بأفضل الأنواع المطحونة بالكميات المناسبة و التي تتميز برائحتها المميزة



Mutton Biryani برياني لحم

Single
للشخص
30/=

Double
شخصين
40/=

Mouth-watering Biryani that is most definitely a reminder of your Friday blues. Cooked to perfection, by making use of the best ingredients, fresh vegetables, with top-notch mutton that is carefully marinated to induce just the right taste of home, slow-cooked rice, with spices being ground to just the right amount that they leave lasting aroma behind.

أرز البرياني اللذيذ ، المطهو على يد أمهر الطهاة المتخصصين بالطريقة الهندية ، من أجود و أفضل المكونات و الخضروات الطازجة و اللحم المتبل بأفضل الأنواع المطحونة بالكميات المناسبة و التي تتميز برائحتها المميزة



كاري دجاج * Chicken Curry

Chicken Karahi برياني دجاج

250 Gms

Half Kg
نصف كيلو

One Kg
كيلو

25/=

45/=

70/=

A mouth-watering chicken dish cooked traditionally using a karahi, allowing the spice and aromas to infuse into fresh chicken, made to order.

طبق دجاج كراهي اللذيذ المطهو بالطريقة التقليدية ، عن طريق تتبيل الدجاج الطازج بالبهارات الذيذة وتقديمه حسب الطلب.



Chicken Handi Boneless دجاج هاندي بدون عظم

250 Gms

Half Kg
نصف كيلو

One Kg
كيلو

25/=

45/=

75/=

Boneless fresh Saudi chicken cooked in a traditional terracotta dish in a delectable base of cream and yogurt, infused with aromatic flavours and spices.

طبق دجاج هاندي طازج بدون عظم مطهو على الطريقة التقليدية يقدم في طبق تراكوتا مع صلصة الكريمة و الزبادي اللذيذة المليئة بالتوابل والنكهات الشهية .



الأطباق المميزة * Signature Dishes

Mutton Karahi كاراهي لحم الضأن

250 Gms

Half Kg
نصف كيلو

One Kg
كيلو

35/=

55/=

110/=

A mouth-watering Mutton dish cooked traditionally using a karahi, allowing the spice and aromas to infuse into fresh mutton made to order

طبق من لحم الضأن يسيل اللعاب يتم طهيه تقليدياً باستخدام الكراهي ، مما يسمح للتوابل والروائح بالنقع في لحم الضأن الطازج المصنوع حسب الطلب

Beef Haleem لحم بقر حليم

Single
للشخص

25/=

Double
شخصين

35/=

A perfect blend of meat, spices and grains that culminate as a delectable dish ready to serve, with aromatic vapours fused together because of how carefully we curate the spices and taste.

مزيج مميز من قطع اللحم المتبل بأفضل أنواع التوابل التي تتميز بمذاقها ورائحتها الشهية

Beef Nehari لحم بقر نيهاري

25/=

Traditionally cooking this scrumptious beef nihari, by slow-cooking it overnight in a large daigh. Infused with just the right proportion of spices to give the gravy the perfect kick and the top-notch beef just the right texture.

اللحم البقري اللذيذ والذي تم اختياره بعناية من الدرجة الأولى و المطهو بالطريقة التقليدية ، مطهو ببطء بنسبة توابل معتدلة و صحية لمنح الإيدام واللحم البقري الطعم المثالي



←

* Please ask your server which signature dish is available today
من فضلك اسأل النادل الخاص بك عن طبق المميّزة المتاح اليوم



الأطباق المميزة * Signature Dishes

Qorma كورما

A traditionally cooked Mughalai Qorma using the fresh chicken marinated with spice infused yogurt and onions, giving a kick to the flavour.

كورما قطع الدجاج الطازجة المطبوخة بشكل تقليدي و المتبلّة بصلصة الزبادي و البصل التي تعطي الطعم المميز و اللذيذ.

Chicken
دجاج
30/=

Mutton
لحم ضأن
35/=



Chicken Achar Gosht مخلل دجاج بالكاري

An authentic Pakistani dish cooked with a range of flavors, and special pickles to give you hot and sour taste.

طبق باكستاني أصيل مطبوخ بمجموعة من النكهات والمخللات الخاصة ليمنحك طعمًا حارًا وحامضًا.

30/=

Golathi Kabab كباب دجاج

Kabab made with freshly minced chicken meat mixed with spices and raisins, which gives it sweet and spicy taste together.

كباب محضر من لحم دجاج مفروم طازج ممزوج بالبهارات والزبيب مما يعطيه طعم حلو وحار معًا.

27/=

* Please ask your server which signature dish is available today
من فضلك اسأل النادل الخاص بك عن طبق المميّزة المتاح اليوم



المشويات * Range of BBQ

Chicken Tikka Boti دجاج تكا بوتى

27/=

Tender and fresh chicken tikka pieces marinated overnight in a blend of aromatic spices like turmeric, garlic, ginger and red chilli for a spicy chicken dish. Cooked fresh on piping hot coals for the best authentic barbeque flavour.

طبق دجاج تكا بوتى عبارة عن قطع دجاج تكا طرية و طازجة و متبلة بمزيج من التوابل العطرية مثل الكركم و الثوم و الزنجبيل و الفلفل الأحمر الحار ، و المشوية على الفحم بالطريقة التقليدية للحصول على نكهة الشواء الأصلية



Chicken Malai Boti دجاج مالاي بوتى

27/=

Tender and fresh chicken tikka pieces marinated overnight in a blend of aromatic spices and cream for a juicy and soft chicken with a kick of flavour. Cooked fresh on piping hot coals for the best authentic barbeque flavour.

طبق دجاج مالاي بوتى عبارة عن قطع دجاج مالاي طرية و طازجة و متبلة بمزيج من التوابل ، و المشوية على الفحم بالطريقة التقليدية للحصول على نكهة الشواء الأصلية

Gola Kabab جولا كباب

27/=

Melt in the mouth round meat kababs filled with flavour that bursts in your mouth

كباب اللحم الذيذ المليئ بالبهارات و النكهات المميزة



المشويات Range of BBQ

Special Tangri Tikka تيكا دجاج تانغري

27/=

Fresh chicken drumsticks with a crispy and spicy skin and a tender and soft inside cooked to perfection on a low barbeque flame. Marinated in spices and fresh marinade overnight.

أفخاذ الدجاج الطازجة المقرمشة و الطرية من الداخل بنكهة السبايسي الحارة و المطهية على نار هادئة



Dēewāān Seekh Kabab شيش كباب الديوان

27/=

Fresh beef covered and infused with aromatic spices and flavour, slow cooked atop an open flame to perfection, with a crispy and delectable skin.

شيش كباب من اللحم البقري الطازج المقرمش و المغطى بالبهارات و النكهات اللذيذة مطهو على نار هادئة

المشويات * Range of BBQ

Chicken Steam Roast دجاج مشوي بالبخر

Chicken marinated in an infused marinade, full of spicy flavours and aromas that can be tasted as the chicken melts in your mouth. Slow roasted and steamed to perfection to enhance the flavour of the chicken and bring out the spices.

دجاج مشوي بالبخر المتبل بالتوابل الحارة الذيدة ، الذي يتم طهوه على البخار ببطء

Half
نصف

25/=

Full
كاملة

50/=



BBQ Plater مشويات مشكله

Platter mixed with our 4 barbeque items. Tenders and fresh Tikka and Malai boti piece marinated overnight, with juicy chicken Steam Roast and spicy Gola Kababs.

طبق ممزوج بأربع أصناف شواء. تندر وقطعة تكا و مالاي بوتى طازجة متبله طوال الليل. مع الدجاج المشوي على البخار وجولا كباب الحارة

99/=

Daal & Vegetables ❁ العدس و الخضروات

Vegetable of the Day خضروات اليوم

15/=

Kindly ask your server for the vegetable/ Daal dish of the day
يمكنك سؤال النادل عن طبق الخضار أو العدس لليوم

Daal of the Day عدس اليوم

15/=

Tandoori Items ❁ أنواعا لتندور

Taftan تافتان

03/=

Delicious naan cooked in milk, yoghurt and eggs and baked in a small clay oven.

خبز نان لذيذ مطبوخ في الحليب واللبن والبيض ويخبز في فرن صغير من الطين.

Butter Naan خبز الزبدة

02/=

Delicious naan cooked in milk and butter and baked in small clay oven.

خبز النان اللذيذ المطبوخ في الحليب والزبدة والمخبوز في فرن صغير من الطين.

Tandoori Roti خبز التندور

01/=

Flat bread made with best quality flour and traditionally cooked in tandoor.

خبز مسطح مصنوع من دقيق القمح الكامل ويتم طهيه تقليدياً في التندور



الحلويات * Desserts

A sweet dish and a type of wet pudding that is popular all-over South Asia. Milk, sugar, and jaggery rice cooked to perfection.

طبق حلو ونوع من الحلوى الرطبة التي تحظى بشعبية في جميع أنحاء جنوب آسيا. حليب، سكر وأرز جاغري مطبوخ إلى حد الكمال

Kheer كهير

08/=



Fruit Trifle تروفل الفاكهة

12/=

A layer of custard, a layer of fruit and a layer of cake, infuse together to give sweet and refreshing taste and chill taste.

طبقة من الكاسترد وطبقة من الفاكهة وطبقة من الكيك، تنقع معًا لتعطي طعمًا حلوًا ومنعشًا ومذاقًا باردًا

المشروبات * Drinks



Pakistani desi "Lassi" using best quality yougurt and fresh milk.

ديسي باكستاني "لاسي" باستخدام أجود أنواع الزبادي والحليب الطازج

Desi Lassi ديسي لاسي

06/=

Mint Lemonade ليمون بالنعناع

08/=

A refreshing drink prepared with Fresh mint, freshly squeezed lemon and soda.

مشروب منعش محضر بالنعناع الطازج والليمون الطازج والصودا