



انجليزية
يسحب القائمة

ENGLISH
TAKE AWAY MENU

نحن نستخدم المكونات الطازجة
ونصفينها
الماء لتضيق طعمنا اللذيذ،

WE USE FRESH INGREDIENTS AND
FILTERED WATER TO PREPARE
OUR DELICIOUS FOOD,
ENSURING FRESHNESS IN EVERY DISH.

Starters

Chicken Lollipop 1.800

(8 pieces per portion)

Crispy herb coated chicken tenders, tossed in tangy sauce.

Chicken 65 2.000

South Indian style crispy deepfried chicken pieces served with a special yogurt based sauce.

Dragon Chicken 2.000

Sweet and spicy shredded chicken with onion and capsicum, topped with fried nuts.

Prawns 65 3.200

(10 pieces per portion)

Succulent prawns deep fried to perfection and tossed in a tantalizing blend of aromatic spices.

Qibara Dynamite Fries (Choose from)

Chicken: 2.000

Chicken Shuwa: 2.200

Beef: 2.500

Hummus 1.200

A classic Middle Eastern dip made from creamy chickpeas blended with tahini, lemon juice, olive oil, and garlic.

Served with warm Arabic bread.

Add Chicken Shawarma: 0.800

Add Chicken Shuwa: 1.000

Soups

Creamy Chicken Soup **1.800**

(Served in a bread bowl)

A velvety blend of tender chicken pieces, aromatic herbs, and rich cream, served in a freshly baked bread bowl.

Creamy Mushroom **1.800**

(Served in a bread bowl)

Savor the rich flavors of mushrooms in a creamy garlic infused broth, served in a bread bowl.

Creamy Seafood Soup Chowder **2.000**

A deliciously comforting soup packed with mixed seafood.

Lentil Soup **1.000**

A local favorite featuring hearty lentils infused with garlic, served with a topping of crispy bread.

Sweet Corn Soup

Delicately seasoned blend of fresh sweet corn kernels simmered to perfection in a flavorful broth.

Choose from:

Vegetables **1.200**

Chicken **1.300**

Mixed Seafood: **1.400**

Manchow Soup

A hearty soup featuring a medley of vegetables infused with coriander and garlic, topped with crispy fried noodles.

Choose from:

Vegetables	1.200
Chicken	1.300
Mixed Seafood:	1.400

Hot N' Sour Soup

A Spicy and tangy broth infused with a medley of vegetables.

Choose from:

Vegetables	1.200
Chicken	1.300
Mixed Seafood:	1.400

Tom Yum Soup

A classic soup from Thailand, infused with lemongrass, galangal and kaffir lime.

Choose from:

Vegetables	1.600
Chicken	1.800
Shrimp:	2.400
Mixed seafood:	2.200

Fresh Salads

Fattoush

1.300

A refreshing salad with fresh lettuce, tomatoes, cucumbers, and crisp pita bread, tossed in a tangy dressing.

Mighty Caesar Salad

1.800

Featuring crisp romaine lettuce, cherry tomatoes, crunchy croutons, and a tangy dressing.

Add additional:

Grilled Chicken 0.600

Grilled Lamb 0.800

Grilled Beef 0.800

Greek Salad

1.800

Crafted with juicy tomatoes, cucumber, tangy feta cheese, olives, and onions, tossed together with a zesty vinaigrette dressing.

Green Salad

1.500

A flavorful combination of romaine lettuce, fresh tomatoes, cucumbers and onions.

Add additional:

Grilled Chicken 0.600

Grilled Lamb 0.800

Grilled Beef 0.800

Tandoori Chicken Salad

1.800

Succulent pieces of tandoori chicken tikka served atop a bed of lettuce, onions, green chilies, and tomatoes.

Moutable

1.600

A rich and savory made from grilled eggplant, garlic, and tahini.

Tabbouleh

1.800

A traditional Middle Eastern salad with finely chopped parsley, tomatoes, mint, onion and bulgur wheat.

Jargeer Salad

1.800

A zesty salad featuring peppery rocket leaves, juicy tomatoes, crisp white onions, and a sprinkle of sumac and Olive oil.

Thai Mango Salad

2.000

Featuring ripe mango slices, bell peppers, and peanuts, tossed in a zesty dressing.

Add additional:

Grilled Chicken 0.600

Grilled Lamb 0.800

Grilled Beef 0.800

Pizzas, Burgers, Sliders and Shawarma

Margherita Pizza (12 inch) 2.400

A classic Italian pizza with tomato sauce, mozzarella, basil, and cherry tomato.

Add additional:

Grilled Chicken	0.600
Grilled Lamb	0.800
Grilled Beef	0.800
Paneer	0.800
Extra Cheese	0.500

BBQ Chicken Pizza (12 inch) 3.000

A savory pizza with BBQ chicken pieces, tomato sauce, jalapeno, and oregano.

Add additional:

Extra Cheese	0.500
--------------	-------

QIBARA Chicken Pizza (12 inch) 3.000

A delicious pizza with Arabic flavored minced chicken, bell pepper, onion topped with Qibara special sauce.

Add additional:

Extra Cheese	0.500
--------------	-------

Chicken Tikka Pizza (12 inch) 3.000

A fusion of flavors with Chicken tikka, pizza sauce, green bell peppers, onion, and oregano topped with mozzarella cheese.

Add additional:

Extra Cheese	0.500
--------------	-------

Chicken Burger **1.900**

A delectable burger with homemade chicken patty, lettuce, tomatoes, cucumber pickles, cheddar cheese, onion topped with Qibara Dynamite sauce, served with French fries.

Beef Burger **2.200**

Homemade beef patty, lettuce, tomatoes, olives, cheddar cheese, and onion on a burger bun served with French fries and our special sauce.

Qibara Chicken Sliders (Two Sliders) **2.200**

Succulent grilled chicken patties marinated with herbs, lettuce, pickled cucumber, special sauce nestled between soft buns, served with fries.

Qibara Beef Sliders (Two Sliders) **2.500**

Soft buns with juicy grilled beef patties marinated with herbs, lettuce, pickled cucumber, special sauce, served with fries.

Chicken Shawarma (Sarookh) **1.200**

Succulent marinated chicken slices wrapped in warm Arabic bread with fresh vegetables and creamy sauce.

Grills

Grilled Chicken (Half) 2.000

Tender and smoky grilled chicken served with hummus, garlic sauce, Arabic bread and French fries.

Change to Full Grilled Chicken: Add 1.500

Mixed Grill 4.200

Selection of marinated lamb chops, beef, mutton, and chicken served with hummus, garlic sauce and Arabic bread.

Indian Mixed Grill Platter 6.200

Marinated boneless chicken kabab, lamb kabab, and fish Tikka, cooked to perfection in a traditional tandoor oven, served with Salad and Mint Chutney.

Lamb Chops 4.200

Tender Lamb chops accompanied by a medley of Hummus, French fries, Arabic mixed pickle and Arabic bread.

Choose marination: Arabic/Indian

Chicken Tikka 2.500

Tender boneless chicken pieces, marinated with aromatic Indian spices, and cooked in a traditional tandoor oven.
Served with Mint Chutney and Salad.

Kebab Dejjaj **2.700**

Flavorful minced chicken with garlic and coriander served with French fries, Garlic sauce, Mixed Pickles and Lebanese Bread.

Fish Tikka **2.900**

Fish fillet pieces marinated in aromatic Indian spices and grilled in a traditional tandoor oven. Served with a side of tandoori salad and mint chutney.

Grilled /Tandoori Sheri Fish **3.000**

Arabic style grilled Sheri fish Served with creamy hummus, garlic sauce, French fries and fluffy Arabic bread.

Tandoori Grilled Sheri fish served with mint chutney, French fries & salad.

Choose marination: Arabic/Tandoori

Paneer Tikka **2.200**

Flavorful grilled fresh paneer chunks paired with vibrant vegetables, served with mint chutney.

Grilled Buttered Prawns **3.500**
(8 pieces per portion)

Butter basted Prawns grilled to juicy perfection and served with garlic rice.

Grilled Jumbo Prawns **6.800**
(5 pieces per portion)

Jumbo prawns grilled to perfection, served with a creamy white sauce and tender broccoli florets.

- Mixed Grilled Seafood** **5.600**
Succulent kingfish, prawns, tuna and fish fillets, expertly marinated and grilled. Served with garlic sauce, hummus, French fries and fresh Arabic bread.
Choose marination: Arabic/Indian
- Pan Seared Rib Eye Steak** **4.900**
Complemented by a medley of grilled vegetables, creamy pepper sauce, and fresh mashed potatoes.
Choose marination: Arabic/Indian/Continental
- Grilled Beef Tenderloin** **5.500**
Tender Beef served with fresh creamy mashed potatoes, boiled vegetables and pepper sauce.
- Grilled Salmon** **5.500**
Served with a colorful array of roasted vegetables, fresh creamy mashed potatoes, and creamy sauce.
- Grilled Salmon fillet with Lemon Butter Rice** **6.500**
Succulent salmon served atop fragrant lemon butter rice.
- Grilled Hammour** **4.500**
Served with fresh mashed potato, buttered broccoli and a tangy lemon butter sauce.
- Grilled Squid Rings** **2.400**
Served with a decadent white sauce and tender broccoli florets.

Arabic Specialties

Chicken Mandi 2.200

(Half chicken per portion)

Our signature mandi rice with a half chicken, served with salona, chutney and salad.

Chicken Majboos 2.200

(Half chicken per portion)

A traditional dish featuring half chicken served with salona, chutney and salad.

Change to Boneless Chicken Majboos Add 0.500

Kabsa Rice with Roasted Chicken 2.200

(Half chicken per portion)

Arabic kabsa rice paired with perfectly roasted half chicken, accompanied by salona, chutney and salad.

Lamb Shuwa 3.500

A Traditional dish of Slow cooked lamb served with shuwa rice, vegetable salona, salad and chutney

Boneless Lamb Shuwa Add 1.000

Kabouli Fish 2.300

(Tuna)

Grilled Tuna fish served with Kabouli rice, salona, chutney and salad

Kabouli Fish 2.500

(Kingfish)

Grilled King fish served with Kabouli rice, salona, chutney and salad

Mandi **2.500**
(Kingfish)

Signature mandi rice paired with succulent kingfish marinated in Arabic spices.
Served with salona, chutney and salad.

Fish Majboos **3.200**
(Sheri Fish)

Fragrant rice topped with Sheri fish marinated in spices, served with salona, chutney and salad.

Kabouli rice **1.200**

Fragrant long-grain rice cooked with aromatic spices, and caramelized onions.

Mandi rice **1.200**

Slow-cooked long grained basmati rice with a blend of traditional Mandi spices.

Kabsa rice **1.200**

Fragrant long-grain basmati rice cooked with blend of spices and herbs.

Arabic biryani rice **1.200**

Aromatic basmati rice cooked with a harmonious mix of Middle Eastern spices.

Dum Biryani and Rice Dishes

Chicken Dum Biryani

2.200

Freshly cooked in 'Dum' style and served with salad and raita.

Change to Boneless Chicken add 0.500

Fried Chicken Biryani

2.200

Tender chicken, expertly marinated and fried to perfection, layered with fragrant basmati rice. Served with salad and raita.

Change to Boneless Chicken add 0.500

Choose marination: Arabic/Indian

Chicken Tikka Biryani

2.200

Tender chicken tikka pieces layered with fragrant rice, cooked to perfection and served with salad and raita.

Change to Boneless Chicken add 0.500

Choose marination: Arabic/Indian

Tuna Fish Biryani

2.200

Locally sourced tuna fish delicately cooked with aromatic rice served with salad and raita.

Choose marination: Arabic/Indian

King Fish Biryani

2.200

Tender king fish marinated in aromatic spices, slow cooked with layered with basmati rice. Served with salad and raita.

Choose marination: Arabic/Indian

Mutton Dum Biryani **2.500**

Tender mutton pieces and fragrant basmati rice, expertly cooked 'Dum' style.

Served with salad and raita.

Make it Boneless Mutton add 0.500

Choose marination: Arabic/Indian

Prawns Biryani **3.500**

[served with 8 pieces of Prawns]

Basmati rice and succulent prawns cooked to perfection with a blend of spices and herbs.

Served with salad and raita.

Choose marination: Arabic/Indian

Hammur Fish Biryani **4.000**

Tender hammur fish with fragrant long grained basmati rice and a symphony of exotic spices.

Served with salad and raita.

Choose marination: Arabic/Indian

Salmon Biryani **6.500**

Delicately marinated salmon fillet nestled amidst aromatic basmati rice, infused with traditional spices and herbs. Served with salad and raita.

Choose marination: Arabic/Indian

Paneer Tikka Biryani **2.200**

Succulent pieces of fresh paneer tikka are delicately layered with fragrant basmati rice and an array of aromatic spices.

Served with salad and raita.

Vegetable Biryani **1.800**

Delightful blend of aromatic long basmati rice, mixed vegetables, and traditional Indian spices. Served with salad and raita.

Plain Steamed Rice **1.000**

Steamed long grain basmati rice, served with raita.

Arabic Biryani Rice **1.200**

Fragrant long grain basmati rice cooked with Arabic spices, served with refreshing raita.

Indian Biryani Rice **1.200**

Steamed long grain basmati rice cooked with Indian spices, served with raita.

Ghee Rice **1.200**

Aromatic long grain basmati rice cooked with ghee and butter, served with raita.

Tomato Rice **1.200**

Aromatic long grain Basmati rice cooked with spices and tangy tomatoes, served with raita.

Jeera Rice **1.200**

Aromatic long grain Basmati rice tempered with cumin seeds, served with raita.

Curd Rice **1.500**

Aromatic Steamed long grain basmati rice mixed with yogurt, served with dry chili and pickles.

Green Peas Pulao

1.500

Aromatic long grain basmati rice cooked with green peas, served with raita.

Cashew Nut Pulao

1.600

Delicately spiced aromatic long grain basmati rice cooked with crunchy cashew nuts, served with raita.

Lemon Rice

1.500

Aromatic long grain lemon flavored Basmati rice with roasted peanuts, served with raita.

Vegetable Pulao

1.600

Fragrant basmati rice cooked with fresh vegetables and served with raita.

Kashmiri Pulao

1.600

Steamed long grained basmati rice with mixed vegetables and diced fruit, served with raita.

From Our Chinese Kitchen

Szechuan Fried Rice

2.000

A vibrant dish featuring fragrant rice stir-fried with a medley of colorful vegetables.

Add additional:

Egg: 0.300

Chicken: 0.500

Prawns: 0.800

Mixed: 0.800

Beef Tenderloin: 1.500

Fried Rice

2.000

A timeless dish featuring fluffy rice wok-tossed with fresh vegetables.

Add additional:

Egg: 0.300

Chicken: 0.500

Prawns: 0.800

Mixed: 0.800

Beef Tenderloin: 1.500

Szechuan Noodles

2.000

Cabbage, bell peppers, and onions tossed in a signature spicy Chinese sauce, garnished with spring onions.

Add additional:

Egg: 0.300

Chicken: 0.500

Prawns: 0.800

Mixed: 0.800

Beef Tenderloin: 1.500

Hakka Noodles **2.000**

Stirfried cabbage, bell peppers, and onions served over Hakka noodles, garnished with spring onions.

Add additional:

Egg: 0.300

Chicken: 0.500

Prawns: 0.800

Mixed: 0.800

Beef Tenderloin: 1.500

Chicken Manchurian/Chilli/Szechuan **2.100**

Crispy fried chicken in a delicious sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Manchurian/Chili/Szechuan

Choose your preference:

Dry/Gravy/Semi gravy

Beef Manchurian/Chilli/Szechuan **2.600**

Crispy fried beef in a delicious sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Manchurian/Chili/Szechuan

Choose your preference:

Dry/Gravy/Semi gravy

Gobi Manchurian/Chilli/Szechuan **2.100**

Wok tossed Cauliflower florets in a delicious sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Manchurian/Chili/Szechuan

Choose your preference:

Dry/Gravy/Semi gravy

Mushroom Manchurian/Chilli/Szechuan - Dry **2.600**

Fresh button Mushrooms in a sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Manchurian/Chili/Szechuan

Chilli Fish **2.300**

Tender fish pieces, bell peppers, and green chilies tossed in a spicy sauce and garnished with spring onions.

Choose your preference:

Dry/Gravy/Semi gravy

Sweet N Sour Fish **2.300**

Tender fish pieces cooked in a tangy and slightly sweet sauce.

Choose your preference:

Dry/Gravy/Semi gravy

Salt And Pepper Prawns – Dry **3.300**

A spicy dish featuring jumbo prawns sautéed with aromatic black pepper and spices.

Pasta

Butter Chicken Pasta with Broccoli **2.800**

Penne pasta tossed in a creamy butter chicken sauce with crunchy broccoli florets.

Penne Chicken Pasta **2.600**

Penne pasta, savory mushrooms and tender chicken pieces cooked in a creamy sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Pink Sauce

Alfredo Sauce

Arrabbiata Sauce

Pesto Genovese Sauce

Penne Prawns Pasta **3.400**

Penne pasta, savory mushrooms and tender prawns cooked in a creamy sauce of your choice.

Choose your Sauce:

Pink Sauce

Alfredo Sauce

Arrabbiata Sauce

Pesto Genovese Sauce

Creamy Pesto Chicken Pasta **2.800**

Tender chicken breast and penne pasta tossed in a rich basil pesto sauce.

Beef Lasagna

3.400

Layers of slow cooked minced beef and meat sauce alternated with lasagna sheets.

Chicken Spaghetti

2.700

Diced chicken and spaghetti cooked in a creamy cheese sauce with black olives.

Spaghetti Bolognese

3.600

Classic spaghetti tossed in homemade Bolognese sauce made with savory minced beef.

Indian Style Chicken Dishes

Butter Chicken

2.600

Tender boneless Tandoori chicken pieces immersed in a luscious tomato-based gravy.

Chicken Curry

2.600

Classic curry with juicy boneless chicken infused with fragrant Indian spices.

Kadai Chicken

2.600

Marinated boneless chicken pieces sautéed with tomatoes, onions, and bell peppers for a delightful dish.

Methi Chicken Korma

2.600

Boneless Chicken in a mild and flavorful yogurt and cashew-based curry with hints of fenugreek.

Chicken Tikka Masala

2.600

Tandoor grilled boneless chicken, enrobed in a rich and aromatic gravy.

Chicken Do Pyaza

2.600

Succulent marinated boneless chicken pieces cooked to perfection in fragrant spices.

Indian Style Mutton Dishes

Mutton Korma

2.800

Tender mutton pieces bathed in a mild and creamy yogurt and cashewnut based gravy.

Mutton Kadai

2.800

Succulent mutton pieces cooked to perfection in a flavorful gravy featuring sautéed onions, tomatoes and bell peppers.

Mutton Do Pyaza

2.800

A signature Mughlai dish with succulent mutton pieces, marinated to perfection and cooked with onions.

Mutton Pepper Fry

3.000

A dry preparation of mutton, cooked with a tantalizing blend of pepper, onion, herbs and coconut.

Mutton Curry

2.800

A mildly spiced mutton curry complemented by the creamy richness of coconut milk.

Indian Style Beef Dishes

South Indian Beef Fry

2.600

Classic south Indian dish of tender beef, cooked with fragrant coconut and aromatic curry leaves.

Indian Style Seafood Dishes

Fish Tikka Masala

2.600

Grilled fish fillet infused with the smoky flavor of the tandoor, delicately finished in a luscious and thick gravy.

Kadai King Fish

2.700

King fish pieces, simmered in a thick gravy alongside sautéed onions, tomatoes and bell peppers, garnished with julienne ginger.

Kadai Hammour

3.500

Tender and succulent hammour pieces, bathed in a flavorful gravy with sautéed onions, tomatoes, and bell peppers, topped with fresh ginger.

Kadai Prawns

3.500

[8 pieces per portion]

Plump and juicy prawns, cooked to perfection in a spicy gravy with tomatoes, bell peppers and sautéed onions.

Indian Style Vegetarian Dishes

Dal

1.600

Savor the comforting flavors of Yellow Dal infused with garlic and onion tadka.

Mixed Vegetable Curry with Paneer

1.800

A delightful medley of mixed vegetables with fresh paneer in a delicious curry.

Balti Baingan

1.600

Grilled eggplant, cooked with ginger, bell peppers, and onions in a vibrant tomato gravy.

Kadai Mushroom

2.600

Fresh button Mushrooms cooked in a hearty gravy with tomatoes, bell peppers, and sautéed onions.

Paneer Makhani

2.600

Delicately spiced fresh paneer, simmered in a rich and creamy tomato gravy bursting with flavor.

Paneer Tikka Masala

2.800

A decadent vegetarian delight of cottage fresh cheese, grilled to perfection in the tandoor and finished in a thick and luscious gravy.

Freshly Made Bread

Paratha (1 pc)	0.150
Naan (1 pc)	0.300
Butter Naan (1 pc)	0.300
Garlic Naan (1 pc)	0.400
Cheese Naan (1 pc)	0.600
Kulcha (1 pc) (Stuffed With Onion and Garlic)	0.500

Sides

Mashed Potato	0.800
Creamy fresh mashed potato.	
Raita / Mint Raita / Yoghurt	0.600
Papad (1 pc)	0.200
Delightful crunchy Lacha papad.	

Decadent Desserts

Gulab Jamun (3 pieces) **1.000**

The classic Indian delight of "melt in your mouth" dumplings served warm, drenched in a sweet honey syrup.

Warm Date Cake **1.200**

Our specialty cake made with premium dates, delicately drizzled with luscious toffee sauce.

Umm Ali **1.500**

An indulgent treat of baked puff pastry, almonds, sultanas, milk, and cream.

Chocolate Mousse **1.500**

The ultimate chocolate lover's delight.

Mango Mousse **1.500**

A burst of fruity flavor of mangoes in every spoonful.

Chocolate Brownie **1.800**

Our decadent homemade chocolate brownie drizzled with rich chocolate syrup.

Beverages

Water:

Small 0.300

Soft Drinks:

Pepsi 0.500

Diet Pepsi 0.500

7up 0.500

Diet 7up 0.500

Mountain Dew 0.500

Milk Shakes

Chocolate Milk Shake 1.500

Mango Milk Shake 1.500

Strawberry Milk Shake 1.500

Fresh Lime Soda: 1.000

Choose your preference:

Salt/Sweet

Fresh Juice

Mango

1.700

A tropical delight bursting with the flavor of fresh mangoes.

Orange

1.600

Freshly squeezed from ripe oranges.

Watermelon

1.400

Freshly prepared from ripe juicy watermelons.

Lemon Mint

1.400

A tantalizing blend of freshly squeezed lemons and crisp mint leaves.

Pineapple

1.600

Made from the finest sun-ripened pineapples.

Avocado

1.700

A healthy blend of fresh Avocados.

Lassi

Our rich Indian style Lassi made the traditional way.

1.200

Choose your preference:
Sweet/Salt

Fruit Lassi

1.500

A harmonious fusion of creamy yogurt and a medley of fresh fruits.

Mango Lassi

1.700

Made from ripe mangoes and creamy yogurt

Strawberry Lassi

1.700

A creamy blend of yogurt and ripe strawberries.

Mojito

Strawberry Mojito

1.700

A refreshing blend of muddled strawberries, tangy lime, fresh mint, and soda over ice.

Passion fruit Mojito

1.700

A fusion of tangy passion fruit, zesty lime, and fresh mint, mixed with soda water over ice.

Mint Mojito

1.700

Fresh mint leaves muddled with lime juice, simple syrup and soda water over ice.

Watermelon Mojito

1.700

Muddled watermelon, lime, mint and soda water over ice.

Blue Lagoon Mojito

1.700

A refreshing blend of muddled blueberries, lime juice, mint and soda water over ice.

المقبلات

١,٨٠٠

دجاج لولبي بوب (٨ قطع لكل حصة)
قطع الدجاج المقرمشة المغطاة بالأعشاب،
مغطاه بصلصة منعشة.

٢,٠٠٠

دجاج 70
قطع دجاج مقليه مقرمشة على طريقة جنوب
الهند تقدم مع صلصة الزبادي الخاصة.

٢,٠٠٠

دجاج التين
دجاج مبشور حلو و حار مع البصل والفليفلة
مغطى بالمكسرات المقلية.

٣,٢٠٠

روبيان 70 (١٠ قطع لكل حصة)
روبيان طري مقلي بعمق إلى حد الكمال ومغطى
بمزيج مثير من التوابل العطرية.

قبارة ديناميت فرايز (اختياري)

٢,٠٠٠

دجاج

٢,٢٠٠

شوا الاجاج:

٢,٥٠

لحم:

١,٢٠٠

الحمص

صلصة شرق أوسطية كلاسيكية مصنوعة من الحمص
الكريمي الممزوج بالطحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون
والثوم. يقدم مع الخبز العربي الدافئ.

٠,٨٠٠

إضافة شاورما الاجاج:

١,٠٠٠

إضافة شوا الاجاج:

١,٢٠٠

بطاطس مقليه

بطاطا مقليه مقرمشة وذهبية.

الحساء

١,٨٠٠

شوربة الاجاج بالكريمة

(تُقدم في وعاء الخبز)

مزيج مخملي من قطع الدجاج الطرية، الأعشاب العطرية، والكريمة الغنية، يقدم في وعاء الخبز الطازج.

١,٨٠٠

فطر كريمي

(يقدم في وعاء الخبز)

تذوق نكهات الفطر الغنية في مرق الثوم الكريمي، المقدم في وعاء الخبز.

٢,٠٠٠

شوربة المأكولات البحرية بالكريمة

حساء مريح لذيذ مليء بالمأكولات البحرية المختلطة.

١,٠٠٠

شوربة العدس

طبق محلي مفضل يتميز بالعدس اللذيذ الممزوج بالثوم، ويقدم مع طبقة من الخبز المقرمش.

شوربة الذرة الحلوة (السعر حسب الاختيار)

مزيج متبل بدقة من حبات الذرة الحلوة الطازجة المطبوخة على نار هادئة حتى الكمال في مرق لذيذ.

اختيارك من: (اختر ١)

١,٢٠٠

خضروات

١,٣٠٠

دجاج

١,٤٠٠

المأكولات البحرية المختلطة:

شورية المانشو (السعر حسب الاختيار)

شورية لذيذة تحتوي على مزيج من الخضار الممزوجة بالكزبرة والثوم، مغطاة بالشعرية المقلية المقرمشة.

اختيارك من: (اختر ١)

١,٢٠٠	خضروات
١,٣٠٠	دجاج
١,٤٠٠	المأكولات البحرية المختلطة:

شورية هوت اند سور (السعر حسب الاختيار)

مزيج مثير من المرق الحار والمنعش الممزوج بمزيج من الخضار.

اختيارك من: (اختر ١)

١,٢٠٠	خضروات
١,٣٠٠	دجاج
١,٤٠٠	المأكولات البحرية المختلطة:

شورية توم يم

حساء كلاسيكي من تايلاند، مملوء بالمأكولات البحرية وعشب الليمون والخولجان والليمون الكافير.

اختيارك من: (اختر ١)

١,٦٠٠	خضروات
١,٨٠٠	دجاج
٢,٤٠٠	جمبري
٢,٢٠٠	المأكولات البحرية المختلطة

السلطات الطازجة

١,٣٠٠

فتوش

سلطة منعشة مع الخس الطازج والطماطم والخيار
وخبز البيتا المقرمش مع صلصة منعشة.

١,٨٠٠

وميظملا رهيظملا ةطلس

تتميز بالخس الروماني المقرمش، والطماطم الكرزية،
والخبز المحمص المقرمش، وصلصة منعشة.

الإضافات:

٠,٦٠٠

دجاج مشوي

٠,٨٠٠

لحم خروف مشوي

٠,٨٠٠

لحم بقري مشوي

١,٨٠٠

سلطة يونانية

مصنوعة من الطماطم، والخيار، وجبنة الفيتا المنعشة،
والزيتون، والبصل، مع صلصة الخل الحارة.

١,٥٠٠

سلطة ففراء

مزيج لذيذ من الخس الروماني والطماطم الطازجة والخيار والبصل.
الإضافات:

٠,٦٠٠

دجاج مشوي

٠,٨٠٠

لحم خروف مشوي

٠,٨٠٠

لحم بقري مشوي

١,٨٠٠

سلطة دجاج تندوري

قطع طرية من دجاج تندوري تكا تقدم فوق طبقة من
الخس والبصل والفلفل الأخضر والطماطم.

١,7٠٠

متبل

طبق غني ولذيذ مصنوع من الباذنجان المشوي والثوم والطحينة.

١,٨٠٠

تبولة

سلطة شرق أوسطية تقليدية مع البقدونس المفروم والطماطم والنعناع والبصل والبرغل.

١,٨٠٠

سلطة جرجير

سلطة لذيذة تحتوي على أوراق الجرجير الفلفلي، والطماطم اللذيذة، والبصل الأبيض المقرمش، ورشة من السماق وزيت الزيتون.

٢,٠٠٠

سلطة المانجو التايلاندية

تتميز بشرائح المانجو الناضجة، والفلفل الحلو، والفول السوداني، مغموسة في صلصة لذيذة.

الإضافات:

٠,٦٠٠

دجاج مشوي

٠,٨٠٠

لحم خروف مشو

٠,٨٠٠

لحم بقري مشوي

البيتزا والبرجر والسلايدر والشاورما

٢,٤٠٠

بيتزا مارجرينا (١٢ بومّة)

بيتزا إيطالية كلاسيكية مع صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا، الريحان، والطماطم الكرزية.

الإضافات

٠,٦٠٠

دجاج مشوي

٠,٨٠٠

لحم خروف مشوي

٠,٨٠٠

لحم بقري مشوي

٠,٨٠٠

بانير

٠,٥٠٠

إضافة جبن

٣,٠٠٠

بيتزا دجاج باربيكيو (١٢ بومّة)

بيتزا لذيذة مع قطع دجاج باربيكيو، صلصة طماطم، هالابينو وأوريغانو.

الإضافات

٠,٥٠٠

إضافة جبن

٣,٠٠٠

بيتزا دجاج قبارة (١٢ بومّة)

بيتزا لذيذة مكونة من الدجاج المفروم بالنكهة العربية، الفلفل الحلو، البصل مع صلصة قبارة الخاصة.

٠,٥٠٠

الإضافات: إضافة جبن

٣,٠٠٠

بيتزا دجاج تكا (١٢ بومفة)

مزيج من النكهات مع دجاج تكا، صلصة البيتزا، الفلفل الأخضر، البصل، والأوريغانو مغطاة بجبنة الموزاريلا.

الإضافات:

إضافة جبن

٠,٥٠٠

١,٩٠٠

برجر الاجاج

برجر لذيذ مع شريحة دجاج محلية الصنع، خس، طماطم، مخلل خيار، جبنة شيدر، بصل مغطى بصوص قبارة ديناميت، يقدم مع بطاطا مقلية.

٢,٢٠٠

برجر لحم

شريحة لحم بقري محلية الصنع، خس، طماطم، زيتون، جبنة شيدر، وبصل على خبز برجر يقدم مع البطاطس المقلية والصلصة الخاصة بنا.

٢,٢٠٠

سلايدرز دجاج قبارة

قطع الدجاج المشوية المتبلة بالأعشاب، الخس، الخيار المخلل، الصلصة الخاصة بين الخبز الطري، تقدم مع البطاطس المقلية.

٢,٥٠٠

قبارة لحم سلايدرز

خبز طري مع قطع لحم بقري مشوي متبل بالأعشاب، خس، خيار مخلل، صوص خاص، يقدم مع بطاطا مقلية.

١,٢٠٠

شاورما دجاج (هاروخ)

شرائح الدجاج المتبلة ملفوفة بالخبز العربي الدافئ مع الخضار الطازجة والصلصة الكريمة.

مشاوي

٢,٠٠٠

دجاج مشوي (نصف)

دجاج مشوي طري ومدخن يقدم مع الحمص، صلصة الثوم، الخبز العربي، والبطاطا المقلية.

التغيير إلى الدجاج المشوي الكامل: ١,٥٠٠

٤,٢٠٠

مشاوي مشكّلة

تشكيلة من قطع لحم الضأن المتبلة، لحم البقر، لحم الضأن، والدجاج تقدم مع الحمص، صلصة الثوم، والخبز العربي.

7,٢٠٠

طبق مشاوي هندية مشكّلة

كباب دجاج مسح متبل، كباب لحم ضأن، وسمك تكا، مطبوخ إلى الكمال في فرن تندور تقليدي، يقدم مع سلطة وصلصة النعناع.

٤,٢٠٠

شرائح لحم الضأن

قطع لحم ضأن طرية مصحوبة بمزيج من الخضار المشوية والبطاطا المهروسة بالكريمة وصلصة الفلفل الكريمة اللذيذة.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,0٠٠

دجاج تيكّا

قطع دجاج طرية بدون عظم، متبلة بالبهارات الهندية العطرية، ومطهية في فرن تندور تقليدي. يقدم مع صلصة النعناع و السلطة.

٢,٧٠٠

كباب دجاج

دجاج مفروم لذيذ مع الثوم والكزبرة يقدم مع البطاطس المقلية، صلصة الثوم، المخللات المشكّلة والخبز اللبناني.

٢,٩٠٠

سمك تكا

قطع فيليه سمك متبلة بالبهارات الهندية العطرية ومشوية في فرن تندور تقليدي. يقدم مع سلطة تندوري وصلصة نعناع.

٣,٠٠٠

سمك مشوي/تندوري شيري

سمك شعري مشوي على الطريقة العربية يقدم مع حمص كريمي، صلصة ثوم، بطاطا مقلية وخبز عربي رقيق.

سمك شيري تندوري مشوي يقدم مع صلصة النعناع والبطاطا المقلية والسلطة).

اختر التتبيلة: عربي / تندوري

٢,٢٠٠

بانير تكا

قطع بانير طازجة مشوية لذيذة مع خسروات نابضة بالحياة، تقدم مع صلصة النعناع.

٣,٥٠٠

روبيان مشوي بالزبدة

(٨ قطع لكل حصة)

روبيان بالزبدة مشوي إلى درجة الكمال ويقدم مع أرز بالثوم.

٦,٨٠٠

روبيان جامبو مشوي

(٥ قطع لكل حصة)

روبيان جامبو مشوي إلى حد الكمال، يقدم مع صلصة بيضاء كريمية وأزهار البروكلي الطرية.

٥,٧٠٠

مأكولات بحرية مشوية مشكلتة

سمك كنعدي، روبيان، تونة، وشرائح سمك متبلة ومشوية بخبرة. يقدم مع صلصة الثوم، الحمص، البطاطس المقلية والخبز العربي الطازج.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٤,٩٠٠

شريحة لحم ريب آي مشوية

يكتمل بمزيج من الخضار المشوية وصلصة الفلفل الكريمة والبطاطس المهروسة الطازجة.

اختر التتبيلة: عربي/هندي/كونتيننتال

0,0٠٠

لحم البقر المشوي

لحم بقري طري يقدم مع البطاطا المهروسة بالكريمة الطازجة، الخضار المسلوقة، وصلصة الفلفل.

0,0٠٠

سلمون مشوي

يقدم مع مجموعة ملونة من الخضار المشوية، البطاطا المهروسة بالكريمة الطازجة، وصلصة الكريمة.

7,0٠٠

فيليه سلمون مشوي مع أرز بالزبدة والليمون

سمك السلمون الطري يقدم فوق أرز زبدة الليمون العطري

٤,0٠٠

هامور مشوي

يقدم مع البطاطا المهروسة الطازجة، والبروكلي بالزبدة، وصلصة زبدة الليمون المنعشة

٢,٤٠٠

حلقان الحبار المشوية

يقدم مع صلصة بيضاء رائعة وأزهار البروكلي الطرية..

العربية الخاصة

٢,٢٠٠

دجاج مندي

(نصف دجاجة للحصة)

أرز مندي مميز مع نصف دجاجة، يقدم مع سالونة، صلصة وسلطة.

٢,٢٠٠

مجبوس دجاج

(نصف دجاجة للحصة)

طبق تقليدي مكون من نصف دجاجة يقدم مع سالونة، صلصة وسلطة.

التحويل إلى دجاج مسحب أضيف ٠,٥٠٠ ريال عماني

٢,٢٠٠

أرز كبسة مع الدجاج المشوي

(نصف دجاجة للحصة)

أرز كبسة عربي مع نصف دجاجة مشوية، مصحوبة بصالونة، صلصة وسلطة.

٣,٥٠٠

شوا لحم

لحم ضأن تقليدي مطهو ببطء يقدم مع أرز شوا، سالونة خضار، سلطة، صلصة ورايتا.

اجعلها خالية من العظم - أضيف ١,٠٠٠ ريال عماني

٢,٣٠٠

قبولي سمك (تونة)

سمك تونة مشوي يقدم مع أرز قبولي، سالونة، صلصة وسلطة.

٢,٥٠٠

قبولي سمك (كنعن)

سمك كنعن مشوي يقدم مع أرز قبولي، صلونة، صلصة وسلطة.

٢,٥٠٠

مندي كنعن

أرز مندي مميز مع سمك كنعن متبل بالبهارات العربية. يقدم مع صلونة، صلصة وسلطة.

٣,٢٠٠

سمك مجبوس

(سمك شعري)

أرز معطر مغطى بسمك شعري متبل بالبهارات، يقدم مع صلونة، صلصة وسلطة.

١,٢٠٠

أرز قبولي

أرز طويل الحبة معطر مطبوخ مع بهارات عطرية، وبصل مكرمل.

١,٢٠٠

أرز مندي

أرز بسمتي طويل الحبة مطهو ببطء مع مزيج من بهارات المندي التقليدية.

١,٢٠٠

أرز كبسة

أرز بسمتي طويل الحبة معطر مطبوخ مع مزيج من البهارات والأعشاب.

١,٢٠٠

أرز برياني عربي

أرز بسمتي عطري مطبوخ بمزيج متناغم من بهارات الشرق الأوسط.

أطباق الدوم البرياني والأرز

٢,٢٠٠

دجاج دوم برياني

طازجة مطبوخة على طريقة «دوم» وتقدم مع السلطة والريتا.

التحويل إلى دجاج بدون عظم أضف ٠,٥٠٠

٢,٢٠٠

برياني دجاج مقلي

دجاج طري، متبل ومقلي بخبرة، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري. يقدم مع سلطة وريتا.

التحويل إلى دجاج بدون عظم أضف ٠,٥٠٠

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,٢٠٠

برياني دجاج تكا

قطع دجاج تكا طرية مع طبقات من الأرز المعطر، مطبوخة إلى حد الكمال وتقدم مع سلطة الخضار والريتا.

التحويل إلى دجاج بدون عظم أضف ٠,٥٠٠

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,٢٠٠

برياني سمك التونة

سمك التونة محلي المصدر المطبوخ بدقة مع الأرز العطري يقدم مع السلطة والريتا.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,٢٠٠

سمك كنعن برياني

سمك كنعن طري متبل بالبهارات العطرية، مطبوخ ببطء مع طبقات من الأرز البسمتي. يقدم مع سلطة وريتا.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,٥٠٠

لحم ضأن دوم برياني

قطع لحم ضأن طرية وأرز بسمتي عطري، مطبوخ بخبرة على طريقة «دوم». يقدم مع سلطة وريتا.

اصنع لحم ضأن خالي من العظم - ٥,٠٠٠
اختر التتبيلة: عربي / هندي

٣,٥٠٠

برياني روبيان

(يقدم مع ٨ قطع روبيان)

أرز بسمتي وروبيان طري مطبوخ بإتقان مع مزيج من التوابل والأعشاب. يقدم مع سلطة وريتا.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٤,٠٠٠

برياني سمك هامور

سمك هامور طري مع أرز بسمتي طويل الحبة وسيمفونية من التوابل الغريبة. يقدم مع سلطة وريتا.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

7,0٠٠

برياني سلمون

فيليه سمك السلمون المتبل بعناية وسط أرز بسمتي عطري، مملوء بالتوابل والأعشاب التقليدية. يقدم مع سلطة وريتا.

اختر التتبيلة: عربي / هندي

٢,٢٠٠

بانير تكا برياني

قطع طرية من بانير تكا الطازجة مغطاة بطبقات رقيقة من الأرز البسمتي العطري ومجموعة من التوابل العطرية. يقدم مع سلطة وريتا.

١,٨٠٠

برياني الفخار

مزيج لذيذ من الأرز البسمتي الطويل العطري والخضروات المشكّلة والتوابل الهندية التقليدية. يقدم مع سلطة وريتا.

١,٠٠٠

أرز مطهو على البخار

أرز بسمتي طويل الحبة مطهو على البخار، يقدم مع رايّتا.

١,٢٠٠

أرز برياني عربي

أرز بسمتي طويل الحبة معطر مطبوخ مع بهارات عربية، يقدم مع رايّتا منعشة.

١,٢٠٠

أرز برياني هندي

أرز بسمتي طويل الحبة مطهو على البخار مع بهارات هندية، يقدم مع رايّتا.

١,٢٠٠

أرز بالسمن

أرز بسمتي طويل الحبة عطري مطبوخ مع السمن والزبدة، يقدم مع رايّتا.

١,٢٠٠

أرز بالطماطم

أرز بسمتي طويل الحبة عطري مطبوخ مع بهارات وطماطم منعشة، يقدم مع رايّتا.

١,٢٠٠

أرز بالكمون

أرز بسمتي طويل الحبة عطري ممزوج ببذور الكمون، يقدم مع رايّتا.

١,0٠٠

اللبن الرائب رايس

أرز بسمتي طويل الحبة مطهو على البخار ممزوج بالزبادي، يقدم مع الفلفل الحار الجاف والمخللات.

1,000

البازلاء الخضراء بولاو

أرز بسمتي طويل عطري مطبوخ مع البازلاء الخضراء، يقدم مع رايتا.

1,700

جوز الكاجو بولاو

أرز بسمتي طويل عطري متبل بدقة مطبوخ مع الكاجو المقرمش، يقدم مع رايتا.

1,000

أرز بالليمون

أرز بسمتي طويل الحبة بنكهة الليمون مع فول سوداني محمص يقدم مع رايتا.

1,700

بولاو الفشار

أرز بسمتي معطر مطبوخ مع الخضار المشكلة. يقدم مع سلطة خضار ورايتا.

1,700

بولاو الكشميري

أرز بسمتي طويل الحبة مطهو على البخار مع خضار مشكلة وفواكه مقطعة، يقدم مع رايتا.

من مطبخنا الصيني

٢,٠٠٠

أرز سيشوان المقلي

طبق نابض بالحياة يحتوي على أرز عطري مقلي مع مزيج من الخضار الملونة.

اختيار الإضافات – اختيارك من

بيضة: ٠,٣٠٠

دجاج: ٠,٥٠٠

روبيان: ٠,٨٠٠

مكس: ٠,٨٠٠

لحم البقر: ١,٥٠٠

٢,٠٠٠

أرز مقلي

طبق خالد يضم أرزًا رقيقًا مع الخضار الطازجة

اختيار الإضافات – اختيارك من

بيضة: ٠,٣٠٠

دجاج: ٠,٥٠٠

روبيان: ٠,٨٠٠

مكس: ٠,٨٠٠

لحم البقر: ١,٥٠٠

٢,٠٠٠

نودلز سيشوان بالفخار

ملفوف، فلفل حلو، وبصل مع صلصة صينية حارة ومزينة بالبصل الأخضر.

اختيار الإضافات – اختيارك من

بيضة: ٠,٣٠٠

دجاج: ٠,٥٠٠

روبيان: ٠,٨٠٠

مكس: ٠,٨٠٠

لحم البقر: ١,٥٠٠

٢,٠٠٠

هاكا نودلز ففار/بيش

يقدم الكرنب المقلي والفلفل الحلو والبصل فوق نودلز هاكا، مزين بالبصل الأخضر.

اختيار الإضافات - اختيارك من

بيضة: ٠,٣٠٠

دجاج: ٠,٥٠٠

روبيان: ٠,٨٠٠

مكس: ٠,٨٠٠

لحم البقر: ١,٥٠٠

٢,١٠٠

دجاج منشوريا / فلفل حار / سيشوان

دجاج مقلي مقرمش في صوص لذيذ من إختيارك.

اختيارك من الصلصة:

منشوريا/الفلفل الحار/سيشوان

اختر تفضيلاتك:

جاف/المرق/شبه مرق

٢,٦٠٠

لحم منشوريا / فلفل حار / سيشوان

لحم بقري مقلي مقرمش في صوص لذيذ من إختيارك.

اختيارك من الصلصة:

منشوريا/الفلفل الحار/سيشوان

اختر تفضيلاتك:

جاف/المرق/شبه مرق

٢,١٠٠

جوبي منشوريا / حار / سيشوان

ووك يقلب زهور القرنبيط في صلصة لذيذة من إختيارك.

اختيارك من الصلصة:

منشوريا/الفلفل الحار/سيشوان

اختر تفضيلاتك:

جاف/المرق/شبه مرق

٢,7٠٠

فطر منشوريا/فلفل حار/سيشوان - جاف
فطر طازج في صلصة لذيذة من اختيارك.

اختيارك من الصلصة:

منشوريا/الفلفل الحار/سيشوان

٢,٣٠٠

سمك الفلفل الحار

قطع السمك الطرية، الفلفل الحلو، والفلفل الأخضر الحار في صلصة حارة ومزينة بالبصل الأخضر.

اختر تفضيلاتك:

جاف/المرق/شبه مرق

٢,٣٠٠

السمك الحلو والحامض

قطع السمك الطرية المطبوخة في صلصة منعشة وحلوة قليلاً.

اختر تفضيلاتك:

جاف/المرق/شبه مرق

٣,٣٠٠

روبيان بالملح والفلفل - جاف

طبق حار يضم جمبري جامبو مقلي مع الفلفل الأسود العطري والبهارات.

إبداعات المعكرونة

٢,٨٠٠

معكرونة الدجاج بالزبدة مع البروكلي
باستا بيني مع صلصة الدجاج بالزبدة الكريمة مع زهور البروكلي المقرمشة.

٢,7٠٠

باستا الدجاج بيني
مكرونة بيني، مشروم لذيذ وقطع دجاج طرية مطبوخة في صلصة كريمة من اختيارك.

اختر الصلصة الخاصة بك:

صلصة وردية

صلصة الألفريدو

صلصة أرابياتا

صلصة البيستو جينوفيز

٣,٤٠٠

بينني روبيان باستا
باستا بيني، مشروم لذيذ وقطع روبيان طرية مطبوخة في صلصة كريمة من اختيارك.

اختر الصلصة الخاصة بك:

صلصة وردية

صلصة الألفريدو

صلصة أرابياتا

صلصة البيستو جينوفيز

٢,٨٠٠

معكرونة الدجاج بالبيستو الكريمي
صدر دجاج طري ومعكرونة بيني في صلصة البيستو الغنية بالريحان.

٣,٤٠٠

لازانيا لحم البقر

طبقات من اللحم البقري المفروم المطبوخ على نار هادئة وصلصة اللحم مع أوراق اللازانيا.

٢,٧٠٠

معكرونة سباجيتي بالدجاج

مكعبات الدجاج والإسباجيتي المطبوخة في صلصة الجبن الكريمة مع الزيتون الأسود.

٣,٦٠٠

فرن السباجيتي

معكرونة كلاسيكية مع صلصة بولونيز محلية الصنع مصنوعة من لحم البقر المفروم اللذيذ.

أطباق الدجاج على الطريقة الهندية

٢,7٠٠

دجاج بالزبدة

قطع دجاج تندوري طرية بدون عظم مغمورة في مرق الطماطم اللذيذ.

٢,7٠٠

كاري الدجاج

كاري كلاسيكي مع دجاج بدون عظم طري مملوء بالبهارات الهندية العطرية.

٢,7٠٠

دجاج كاداي

قطع دجاج بدون عظم متبلة مقلية مع الطماطم، البصل، والفلفل الحلو لطبق لذيذ.

٢,7٠٠

ميثي دجاج كورما

دجاج بدون عظم في زبادي خفيف ولذيذ وكاري الكاجو مع القليل من الحلبة.

٢,7٠٠

دجاج تكا ماسالا

دجاج تندوري بدون عظم مشوي، مغطى بمرق غني وعطري.

٢,7٠٠

دجاج دو بيارا

قطع دجاج بدون عظم متبلة ولذيذة مطبوخة بشكل مثالي في بهارات عطرية.

أطباق لحم الضأن على الطريقة الهندية

٢,٨٠٠

لحم ضأن كورما

قطع لحم ضأن طرية مغموسة في زبادي خفيف ودسم ومرق الكاجو.

٢,٨٠٠

لحم ضأن كاداهي

قطع لحم ضأن طرية مطبوخة بشكل مثالي في مرق لذيذ يضم البصل المقلي والطماطم والفلفل الحلو.

٢,٨٠٠

لحم ضأن دو بيارا

طبق موغلاي مميز مع قطع لحم ضأن طرية، متبلة إلى حد الكمال، ومطبوخة مع البصل.

٣,٠٠٠

لحم ضأن مقلي بالفلفل

تحضير جاف من لحم الضأن، مطبوخ مع مزيج مثير من الفلفل، البصل، الأعشاب وجوز الهند.

٢,٨٠٠

لحم ضأن بالكاري

كاري لحم ضأن متبل بشكل معتدل مكمل بشاء حليب جوز الهند الكريمي.

أطباق لحم البقر على الطريقة الهندية

٢,7٠٠

لحم البقر الهندي الجنوبي المقلي

طبق كلاسيكي من جنوب الهند من لحم البقر الطري، المطبوخ مع جوز الهند العطري وأوراق الكاري العطرية.

أطباق المأكولات البحرية على الطريقة الهندية

٢,7٠٠

سمك تكا ماسالا

فيليه سمك مشوي ممزوج بنكهة التندور المدخنة، مع لمسة نهائية رقيقة في مرق لذيذ وسميك.

٢,٧٠٠

كاداي سمك كنعدي

قطع سمك الكنعدي، مطهية في مرق سميك إلى جانب البصل المقلي، الطماطم، والفلفل الحلو، ومزينة بالزنجبيل جوليان.

٣,0٠٠

كاداي هامور

قطع هامور طرية ونضرة، مغمورة في مرق لذيذ مع بصل مقلي، طماطم، فلفل حلو، مغطاة بالزنجبيل الطازج.

٣,0٠٠

روبيان كاداي - (٨ قطع لكل صفة)

روبيان ممتلئ وعصير، مطبوخ إلى حد الكمال في مرق حار مع الطماطم والفلفل الحلو والبصل المقلي.

الأطباق النباتية على الطريقة الهندية :

1,700

دال

تذوق نكهات دال المريحة الممزوجة بالثوم والبصل
تادكا. تادكا.

1,800

كارني فصار مشكل مع بانير

مزيج لذيذ من الخضار المختلطة مع بانير طازج
في الكاري اللذيذ.

1,700

بالتي بينجان

باذنجان مشوي، مطبوخ مع الزنجبيل، الفلفل الحلو،
والبصل في مرق الطماطم النابض بالحياة.

2,700

فطر كاداي

فطر طازج مطبوخ في مرق لذيذ مع الطماطم
والفلفل الحلو والبصل المقلي.

2,700

بانير مافاني

بانير طازج متبل بشكل لطيف، مطهو على نار
خفيفة في مرق الطماطم الفني والكريمي المليء بالنكهة.

2,800

بانير تيكاسالا

متعة نباتية رائعة من الجبن الطازج، مشوي إلى
حد الكمال في التدور ومرق سميك وفاتن.

الخبز الطازج

٠,١0٠	براتا (١ قطعة)
٠,٣٠٠	نان (١ قطعة)
٠,٣٠٠	سادة نان (١ قطعة)
٠,٤٠٠	زبدة نان (١ قطعة)
٠,7٠٠	ثوم نان (١ قطعة)
٠,0٠٠	كولشا (١ قطعة) (محشية بالبصل والثوم)

الجوانب

٠,٨٠٠	البطاطا المهروسة بطاطا مهروسة طازجة بالكريمة.
٠,7٠٠	ريتا / ريتا نعناع / زيادي
٠,٢٠٠	باباد (١ قطعة) لاشا باباد المقرمشة اللذيذة.

الحلويات المنحلة

١,٠٠٠

جولاب جامون (٣ قطع)

البهجة الهندية الكلاسيكية المتمثلة في الزلابية «تذوب في فمك» تقدم دافئة ومغمورة بشراب العسل الحلو.

١,٢٠٠

كعكة التمر الدافئة

كعكتنا المميزة المصنوعة من التمر الفاخر، مغطاه بصلصة التوفي اللذيذة.

١,٥٠٠

ام علي

علاج رائع من المعجنات النفخة المخبوزة واللوز والسلطان والحليب والقشدة.

١,٥٠٠

موس الشوكولاته

متعة عشاق الشوكولاتة المطلقة.

١,٥٠٠

موس المانجو

دفعة من نكهة الفواكه من المانجو في كل ملعقة.

١,٨٠٠

ب الكعكة الشوكولاته

براوني الشوكولاتة اللذيذة المصنوعة منزليًا مغطاة بشراب الشوكولاتة الغني.

المشروبات

١٥٠:

صغير:

٣٠٠:

المشروبات الغازية:

بيبسي:

٥٠٠:

دايت بيبسي:

٥٠٠:

سفن اب:

٥٠٠:

سفن اب دايت:

٥٠٠:

ماونتن ديو:

٥٠٠:

ميلك شيك

١,٥٠٠ ميلك شيك شوكولاتة

١,٥٠٠ ميلك شيك مانجو:

١,٥٠٠ ميلك شيك بالفراولة:

١,٠٠٠

هودا الليمون الطازج

اختر تفضيلاتك:

ملح/حلو

عصير طازج

١,٧٠٠

مانجو

متعة استوائية مليئة بنكهة المانجو الطازجة

١,7٠٠

البرتقال

معصورة طازجة من البرتقال الناضج..

١,٤٠٠

بطيخ

محضرة طازجة من البطيخ العصير الناضج.

١,٤٠٠

ليمون نعناع

مزيج مثير من الليمون الطازج وأوراق النعناع المقرمشة.

١,7٠٠

أناناس

مصنوع من أجود أنواع الأناناس الناضج بالشمس.

١,٧٠٠

أفوكادو

مزيج صحي من الأفوكادو الطازج.

لاسي

أسلوبنا الهندي الفني لاسي تم منعه
بالطريقة التقليدية

١,٢٠٠

اختر تفضيلاتك:

حلو/ملح

١,0٠٠

فاكهة لاسي

مزيج متناغم من الزبادي الكريمي ومزيج من
الفواكه الطازجة.

١,٧٠٠

مانجو لاسي

مصنوعة من المانجو الناضجة والزبادي الكريمي.

١,٧٠٠

لاسي الفراولة

مزيج كريمي من الزبادي والفراولة الناضجة.

موهيتو

١,٧٠٠

موهيتو الفراولة

مزيج منعش من الفراولة المختلطة والليمون المنعش والنعناع الطازج والصودا بالثلج.

١,٧٠٠

موهيتو باشن فروت

مزيج من فاكهة الباشن فروت المنعشة، والليمون الحامض، والنعناع الطازج، الممزوج بمياه الصودا فوق الثلج.

١,٧٠٠

موهيتو النعناع

أوراق نعناع طازجة ممزوجة بعصير الليمون وشراب بسيط ومياه صودا فوق الثلج.

١,٧٠٠

موهيتو البطيخ

البطيخ المختلط والليمون والنعناع ومياه الصودا فوق الثلج.

١,٧٠٠

موهيتو بلو لاجون

مزيج منعش من التوت الأزرق المشوش وعصير الليمون والنعناع ومياه الصودا فوق الثلج.