

kamat.ae

SOUTH INDIAN
NORTH INDIAN
CHINESE
CHAAT
JAIN CUISINE



THE LOVE OF A VEGETARIAN

HOME DELIVERY AVAILABLE



All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)



THE LOVE OF A VEGETARIAN



Welcome to the quintessential vegetarian dining experience, where the notion of 'less is more' is so passé. Behold a phenomenal selection of over 360 sumptuous veggie delights prepared to absolute perfection.

Whether you're in the mood for North Indian classics, South Indian delicacies, Chinese treats or some fantastic fusion, Kamat proves that it's possible to be a jack-of-all-trades and a master of them all too! So, brace yourself for an unforgettable explosion of flavours that's bound to keep you coming back.

If vegetarianism ever meant a lack of options, it now means too many to choose from!





Thali

 Can be prepared in Jain Style (No Onion, Garlic etc.)

ثالي THALI

Dry Veg (S.I), Curry Veg.(S.I), Jeera Aloo, Chana Masala, Sambar, Rasam, Dal, Rice, Poori/Tandoori Roti, Papad, Yoghurt, Sweet (Ltd.) **26.00**

(No sharing please. Thali items vary on a daily basis, please consult service staff)
(Served during lunch only)

خضار مقلي (S.I)، خضار بالكاري (S.I)، جيرا ألو، شانا مسالا، سامبار، راسام، دال، أرز، يوري / تندوري روتي، باباد، زيادي، حلوى (Ltd.)

(الرجاء عدم مشاركتها وتقسيمها. تختلف بنود ثالي على أساس يومي. يرجى الرجوع إلى طاقم موظفي الخدمة) (يتم تقديمها خلال وجبات الغداء فقط)

وجبات خفيفة SNACKS

 **Idli** **11.00**
Steamed rice cakes, coconut chutney, sambar.

إيدلي
كعك الأرز المحضر على البخار، صلصة جوز الهند، سامبار.

 **Podi Idli** **13.00**
Podi masala coated rice cakes, coconut chutney, sambar.

بودي إيدلي
كعك أرز مغلف بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.

Wada **11.00**
Fermented lentil batter, deep fried.

وادا
مخفوق العدس المختمر، المقلي جيداً.

Idli Wada **11.00**
Steamed rice cake, deep fried wada.

إيدلي وادا
كعكة الأرز المحضرة على البخار، وادا مقليه جيداً.

 **Dahi Wada** **13.00**
Aerated wada, whipped yoghurt, tamarind sauce, spices.

داهي وادا
وادا متنفخة، زيادي مخفوق، صلصة التمر هندي، بهارات.

 **Sada Dosa** **11.00**
Savoury lentil crepe, coconut chutney, sambar.

سادا دوسا
كريب العدس اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.

 **Masala Dosa** **14.00**
Savoury lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.

مسالا دوسا
كريب العدس اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.

Andhra Sada Dosa **13.00**
Savoury lentil crepe, Andhra style masala, coconut chutney, sambar.

اندهرا سادا دوسا
كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، صلصة جوز الهند، سامبار.

Andhra Masala Dosa **16.00**
Savoury lentil crepe, Andhra style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.

اندهرا مسالا دوسا
كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.

 **Mysore Sada Dosa** **13.00**
Savoury lentil crepe, Mysore style masala, coconut chutney, sambar.

مايسور سادا دوسا
كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، صلصة جوز الهند، سامبار.

 **Mysore Masala Dosa** **16.00**
Savoury lentil crepe, Mysore style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.

مايسور مسالا دوسا
كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.

Idli Wada





Rava Sada Dosa

 Rava Sada Dosa Savoury semolina crepe, coconut chutney, sambar.	12.00	رافا سادا دوسا كريب السميد اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Rava Masala Dosa Savoury semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	15.00	رافا مسالا دوسا كريب السميد اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Rava Sada Dosa Onion-infused semolina crepe, coconut chutney, sambar.	13.00	رافا سادا دوسا بالبصل كريب السميد بالبصل، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Rava Masala Dosa Onion-infused semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	16.00	رافا مسالا دوسا بالبصل كريب السميد اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Paper Sada Dosa Paper thin savoury lentil crepe, coconut chutney, sambar.	16.00	بيبير سادا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخيز الرقيق، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Paper Masala Dosa Paper thin savoury lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	19.00	بيبير مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخيز الرقيق، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Podi Sada Dosa Savoury lentil crepe, podi masala, coconut chutney, sambar.	13.00	بودي سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Podi Masala Dosa Savoury lentil crepe, podi masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	16.00	بودي مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Cheese Dosa Savoury lentil crepe, cheese, coconut chutney, sambar.	15.00	دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Cheese Masala Dosa Savoury lentil crepe, cheese, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	18.00	مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Cheese Corn Dosa Savoury lentil crepe, corn, cheese, coconut chutney, sambar.	16.00	دوسا بالجبن والذرة كريب العدس اللذيذ، ذرة، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Cheese Palak Masala Dosa Savoury lentil crepe, cheese, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	20.00	بالاك مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، سبانخ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Palak Masala Dosa Savoury lentil crepe, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.	17.00	بالاك مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Palak Dosa Savoury lentil crepe, spinach, coconut chutney, sambar.	14.00	بالاك دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، صلصة جوز الهند، سامبار.
Jini Dosa Savoury lentil crepe, pav bhaji masala, shezwan sauce, spiced vegetable filling, cheese, coconut chutney, sambar.	18.00	جيني دوسا كريب العدس اللذيذ، باف باجي مسالا، صلصة شيزوان، حشوة خضروات متبل، جبنة، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Pav Bhaji Dosa Savoury lentil crepe, pav bhaji filling, coconut chutney, sambar.	18.00	باف بهاجي دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة باف بهاجي، صلصة جوز الهند، سامبار.
 Mushroom Masala Dosa Savoury lentil crepe, spicy mushroom filling, coconut chutney, sambar.	21.00	مسالا دوسا بالفطر كريب العدس اللذيذ، حشوة الفطر الحارة، صلصة جوز الهند، سامبار.



Paper Masala Dosa



Spring Dosa

❶ **Paneer Bhurjee Dosa** 22.00
Savoury lentil crepe, spiced paneer filling, coconut chutney, sambar.

❷ **Paneer Chilli Dosa** 22.00
Savoury lentil crepe, paneer chilli filling, coconut chutney, sambar.

❸ **Veg. Manchurian Dosa** 21.00
Savoury lentil crepe, veg manchurian filling, coconut chutney, sambar.

Spring Dosa 18.00
Savoury lentil crepe, chinese style filling, coconut chutney, sambar.

Schezwan Dosa 15.00
Savoury lentil crepe, schezwan sauce, coconut chutney, sambar.

❹ **Plain Uttapam** 11.00
Thick savoury pancake, coconut chutney, sambar.

❺ **Podi Uttapam** 13.00
Thick savoury pancake, podi masala, coconut chutney, sambar.

❻ **Masala Uttapam** 14.00
Thick savoury pancake, spiced potato, coconut chutney, sambar.

❼ **Onion Tomato with Cheese Uttapam** 17.00
Onion and tomato infused savoury pancake, cheese, coconut chutney, sambar.

❽ **Onion Tomato Uttapam** 14.00
Onion and tomato infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.

Onion Uttapam 14.00
Onion infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.

❾ **Pav Bhaji (Cheese)** 23.00
Vegetable bhaji, cheese, toasted buttered pav.

❿ **Pav Bhaji (Butter)** 21.00
Vegetable bhaji, butter, toasted buttered pav.

⓫ **Jain Pav Bhaji** 22.00
Vegetable bhaji without onion or garlic, toasted buttered pav.

⓬ **Chana Bhatara** 21.00
Spiced chickpeas gravy, deep fried bhatara.

⓭ **Chana Poori** 17.00
Spiced chickpeas, deep fried pooris.

⓮ **Poori Shrikhand** 15.00
Saffron and cardamom-infused hung curd, deep fried pooris.

بانير بورجي دوسا
كريب العدس اللذيذ، حشوة البانير المتبل، صلصة جوز الهند، سامبار.

بانير دوسا بالفلفل الحار
كريب العدس اللذيذ، حشوة بانير الفلفل الحار، صلصة جوز الهند، سامبار.

دوسا مانشوريان بالخضار
كريب العدس اللذيذ، حشوة مانشوريان الخضار، صلصة جوز الهند، سامبار.

سبرينج دوسا
كريب العدس اللذيذ، حشوة بالطريقة الصينية، صلصة جوز الهند، سامبار.

شيزوان دوسا
كريب العدس اللذيذ، صلصة شيزوان، صلصة جوز الهند، سامبار.

اوتاپام سادة
بان كيك سميك ولذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.

بودي اوتاپام
بان كيك سميك ولذيذ، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.

مسالا اوتاپام
فتيرة سميك ولذيذ، البطاطا المتبل، صلصة جوز الهند، سامبار.

اوتاپام بالبصل والطماطم مع الجبن
بان كيك لذيذ بالبصل والطماطم، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.

اوتاپام بالبصل والطماطم
بان كيك لذيذ بالبصل والطماطم، صلصة جوز الهند، سامبار.

اوتاپام بالبصل
بان كيك لذيذ بالبصل، صلصة جوز الهند، سامبار.

باف بهاجي (بالجين)
بهاجي الخضار، جبن، باف محمص بالزبدة.

باف بهاجي (بالزبدة)
بهاجي الخضار، زبدة، باف محمص بالزبدة.

جاين باف بهاجي
بهاجي الخضار بدون بصل أو ثوم، باف محمص بالزبدة.

شاننا بهاتورا
تنيلة الحمص بالبهارات، بهاتورا مقلية.

شاننا بوري
حمص متبل، خبز بوري مقلي.

بوري شريكهاند
ختارة اللبن بالزعفران والهيل، خبز بوري مقلي.



Pav Bhaji



Cocktail Samosa

 Poori Bhaji Spiced potatoes, deep fried pooris.	14.00	بوري بهاجي بطاطا مقيلة، خبز بوري مقلي.
 Paneer Pakoda Sliced paneer, savoury gram flour batter.	22.00	پانير باکودا شرائح پانير، عجينة دقيق غرام لذيذة.
 Mix Veg. Pakoda Thinly sliced vegetables, savoury gram flour batter.	18.00	پاکودا خضار مشكل شرائح خضار رفيعة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Onion Pakoda Thinly sliced onions, savoury gram flour batter.	16.00	پاکودا بالبصل شرائح بصل رفيعة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Schezwan Wada Pav (2 pcs) Spiced mashed potato wada, schezwan sauce, fresh pav.	17.00	شيزوان وادا باف (قطعتان) ودا البطاطا المهروسة المتبلة، صلصة شيزوان، باف طازجة.
 Wada Pav (2 pcs) Spiced mashed potato wada, fresh pav.	14.00	ودا باف (قطعتان) ودا البطاطا المهروسة المتبلة، باف طازجة.
 Potato Wada (2 pcs) Spiced mashed potato, savoury gram flour batter.	08.00	ودا البطاطا (قطعتان) بطاطا مهروسة متبلة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Samosa Pav (2 pcs) Crispy samosa, fresh pav.	14.00	ساموسا باف (قطعتان) ساموسا مقرمشة، باف طازجة.
Cocktail Samosa (4 pcs) Spicy potato and green pea filling, crispy deep fried crust.	12.00	كوكتيل ساموسا (٤ قطع) حشوة البطاطا الحارة والباريلا، مقليّة ومقرمشة.
French Fries Deep fried potato batons.	11.00	بطاطا مقيلة قطع بطاطا مقيلة جيداً.

GRILLED السندويشات المشوية SANDWICHES

 Chilli Cheese Toast White bread slices, green chilli, cheese.	15.00	توست الجبنة الحار شرائح خبز ابيض، فلفل اخضر، جبن.
 Club Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables, cheese, coriander chutney.	16.00	كلوب ساندويتش شرائح خبز ابيض، خضار طازج، جبن، صلصة كزبرة.
 Cheese Sandwich White bread slices, cheese.	14.00	ساندويتش جبن شرائح خبز ابيض، جبن.
 Paneer Chutney Sandwich White bread slices, grated paneer, coriander chutney.	14.00	ساندويتش پانير بالصلصة شرائح خبز ابيض، پانير مبشور، صلصة كزبرة.
 Vegetable Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables.	12.00	ساندويتش خضار شرائح خبز ابيض، خضار طازج.
 Chutney Sandwich White bread slices, coriander chutney.	08.00	ساندويتش بالصلصة شرائح خبز ابيض، صلصة كزبرة.



Paneer Chutney Sandwich



Pani Puri

تشاتس CHAATS

Pani Puri

Bite sized puris, potato-boondi filling, sweet water, spicy water.

11.50

بانې پوري

خيز پوري حجم صغير، حشوة بطاطا بوندي، ماء حلو، ماء حار.

Bhel Puri

Puffed rice, boiled potatoes, onions, sev, coriander chutney, tamarind chutney.

11.50

بهيل پوري

ارز منتفخ، بطاطا مسلوقة، بصل، سيف، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي.

Sev Puri

Papdi, mashed potato, sev, coriander chutney, tamarind chutney.

11.50

سيف پوري

بايدي، بطاطا مهروسة، سيف، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي.

Dahi Batata Puri

Bite sized puris, boiled potatoes, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.

12.50

داهي بطاطا پوري

خيز پوري حجم صغير، بطاطا مسلوقة، مخفوق الزبادي، سيف، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي.

Papdi Chaat

Papdi, mashed potato, whipped yoghurt, coriander chutney, tamarind chutney.

12.50

بايدي تشات

بايدي، بطاطا مهروسة، مخفوق الزبادي، سيف، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي.

Raj Kachori

Deep fried kachori, coriander chutney, tamarind chutney, boiled potatoes, onions, sev, yoghurt, spices.

13.50

راج كاتشوري

كاتشوري مقلي، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي، بطاطا مسلوقة، بصل، سيف، زبادي، بهارات.

Samosa Chole

Samosa, spiced chickpeas curry.

15.00

ساموسا تشول

ساموسا، حمص مقبل بالكاري.

إضافية EXTRAS

Extra Bhatura (per pc)

Deep fried bhatura.

06.00

بهاثورا إضافية (قطعة)

بهاثورا مقفلة.

Extra Pav (per pc)

Pav.

03.00

باف إضافية (قطعة)

باف.

Extra Poori (4 pcs)

Deep fried pooris.

08.00

پوري إضافية (٤ قطع)

خيز پوري مقلي.

Extra Cheese

Cheese.

04.00

جين إضافية

جين.

Extra Butter

Butter.

03.00

زبدة إضافية

زبدة.

Extra Chutney

Coconut chutney.

03.00

صلصة إضافية

صلصة جوز الهند.



Papdi Chaat



Bisi Bele Bhatth

أطباق الأرز بوصفات جنوب الهند

SOUTH INDIAN RICE PREPARATION

🍽️	Bisi Bele Bhatth Tamarind-infused Basmati rice, lentils, seasonal vegetables, boondi.	19.00	بيسي بيلي بهاث أرز بسمتي بالتمر هندي، عدس، خضار الموسم، بوندي.
🍽️	Tomato Rice Tomato-infused Basmati rice.	18.00	أرز بالطماطم أرز بسمتي بالطماطم.
🍽️	Curd Rice Tempered whipped yoghurt, Basmati rice.	18.00	أرز تخثر مخفوق الزبادي، أرز بسمتي.
🍽️	Lemon Rice Lemon-infused Basmati rice.	18.00	أرز بالليمون أرز بسمتي بالليمون.
🍽️	Masala Bhatth Basmati rice, seasonal vegetables, spices.	18.00	مسالا بهاث أرز بسمتي، خضار الموسم، بهارات.

كباب-اي-خاص شمال الهند

NORTH INDIAN KABAB-E-KHAAS

	Paneer Chatpata Fresh paneer, tangy marinade; chargrilled.	28.00	بانير شاتباتا بانير طازج، بتتبيلة لذيدة، مشوي على الفحم.
🍽️	Paneer Tikka Fresh paneer, tandoori masala marinade; chargrilled.	28.00	بانير تكا بانير طازج، منبل بتندوري مسالا، مشوي على الفحم.
🍽️	Pudina Paneer Tikka Fresh paneer, mint-infused marinade; chargrilled.	28.00	بودينا بانير تكا بانير طازج، بتتبيلة منقوعة بالنعناع، مشوي على الفحم.
	Lasooni Paneer Tikka Fresh paneer, garlic-infused marinade; chargrilled.	28.00	لاسوني بانير تكا بانير طازج، ماء مالح بالثوم، مشوي على الفحم.
🍽️	Paneer Malai Tikka Fresh paneer, creamy marinade; chargrilled.	28.00	بانير مالاي تكا جين بانير طازج، بتتبيلة كريمية، ومشوي على الفحم.
🍽️	Paneer Hariyali Tikka Fresh paneer, mint-coriander marinade; chargrilled.	28.00	بانير هاريالي تكا جين بانير طازج، بتتبيلة النعناع والكزبرة، ومشوي على الفحم.
🍽️	Paneer Cheesy Methi Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, cheese, fenugreek; chargrilled.	27.00	بانير بالجين ميثي سيخ جين بانير طازج مع بطاطا مهروسة، جين، حلبة، مشوي على الفحم.
🍽️	Stuffed Mushroom Button mushrooms, paneer filling, tandoori masala marinade; chargrilled.	28.00	فطر محش فطر باتن، حشوة بانير، بتتبيلة تندوري مسالا، مشوي على الفحم.



Paneer Hariyali Tikka



Stuffed Mushroom

🕒 **Malai Mushroom**
Button mushrooms, creamy marinade; chargrilled.

28.00

مالاي فطر
فطر زر، ماء مالخ دسم، مشوي على الفحم.

🕒 **Tandoori Broccoli**
Fresh broccoli, tandoori masala marinade; chargrilled.

28.00

تندوري بروكلي
البروكلي الطازج، تندوري مسالا ماء مالخ، مشوي على الفحم.

🕒 **Aloo Chutneywala**
Baby potatoes, mint-coriander marinade; chargrilled.

25.00

آلو شتني وال
بطاطس صغيرة، ماء مالخ بالنعناع والكزبرة، مشوي على الفحم.

Aloo Chatpata
Baby potatoes, tangy marinade; chargrilled.

25.00

آلو شاتباتا
بطاطس صغيرة، بتتبيلة لذيذة، مشوي على الفحم.

Vegetable Seekh Kabab
Potatoes, seasonal vegetables; chargrilled.

26.00

خضار سيخ كباب
بطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.

Makhmali Seekh Kabab
Fresh paneer, potatoes, seasonal vegetables; chargrilled.

26.00

مخملي سيخ كباب
بانير طازج، البطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.

Hara Bhara Kabab
Mashed potatoes, green vegetables, cashews; deep fried.

25.00

هارا بهارا كباب
بطاطا مهروسة، خضار طازج، كاجو، المقلي جيداً.

شاکاھاری باکوان

SHAKAHARI PAKWAN

🕒 **Paneer Tikka Masala**
Paneer tikka, spicy tomato gravy.

36.00

بانير تکا مسالا
تکا بانير، تتبيلة الطماطم الحارة.

🕒 **Paneer Hara Masala**
Fresh paneer, mint-coriander masala gravy.

36.00

بانير هارا مسالا
بانير طازج، تتبيلة مسالا بمزيج النعناع والكزبرة.

🕒 **Paneer Cream Tikka Masala**
Paneer tikka, spicy tomato gravy, cream.

36.00

بانير تکا مسالا بالكريمة
تکا بانير، تتبيلة الطماطم الحارة، كريمة.

🕒 **Stuffed Mushroom Masala**
Chargrilled button mushroom, tomato masala gravy.

36.00

محشي فطر مسالا
فطر باتن مشوي على الفحم، تتبيلة مسالا الطماطم.

Seekh Kabab Masala
Vegetable seekh kababs, spicy masala gravy.

34.00

سيخ كباب مسالا
سيخ كباب خضار، تتبيلة مسالا الطماطم.

🕒 **Kaju Paneer Masala**
Fresh paneer, cashews, tomato masala gravy.

28.00

کاجو بانير مسالا
بانير طازج، کاجو، تتبيلة مسالا الطماطم.

🕒 **Paneer Kolhapuri**
Fresh paneer, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.

27.00

بانير کولھاپوري
بانير طازج، کولھاپوري مسالا، تتبيلة مسالا الطماطم.

🕒 **Paneer Bhurjee**
Fresh diced paneer, tomatoes, onions, spices.

27.00

بانير بورجي
مكعبات بانير طازج، طماطم، بصل، بهارات.

Kadai Paneer
Fresh paneer, spices, tomato-onion masala gravy.

26.00

کاداي بانير
بانير طازج، بهارات، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.

🕒 **Paneer Makhanwala**
Fresh paneer, tomato-cream gravy.

26.00

بانير ماکنھانوالا
بانير طازج، تتبيلة الطماطم والكريمة.

Seekh Kabab Masala





Paneer Mutter

 Paneer Mutter Fresh paneer, green peas, tomato masala gravy.	25.00	بانير ماتر بانير طازج، بازيل، تتبيلة مسالا الطماطم.
 Bhuna Paneer Fresh paneer, spicy masala gravy.	26.00	بهونا بانير بانير طازج، تتبيلة مسالا حارة.
 Palak Paneer Fresh paneer, puréed spinach, spices.	25.00	بالاك بانير بانير طازج، بوريه السبانخ، بهارات.
Paneer Jalfrezi Fresh paneer, onions, tomatoes, fresh cream, onion-cashew masala gravy.	25.00	بانير جالفريزي بانير طازج، بصل، طماطم، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج البصل والكاجو.
 Methi Chaman Kashmiri Fresh paneer, fenugreek-infused creamy gravy.	27.00	ميثي شامان كشميري بانير طازج، تتبيلة حلية منقوعة في الكريمة.
 Dhingri Paneer Mutter Fresh paneer, button mushrooms, green peas, tomato masala gravy.	26.00	دهنغري بانير ماتر بانير طازج، فطر باتن، بازيل، تتبيلة مسالا الطماطم.
 Methi Mutter Malai Green peas, fenugreek, creamy gravy.	26.00	ميثي ماتر مالاي بازيل، حلية، تتبيلة الكريمة.
 Bhuna Mushroom Button mushrooms, spicy masala gravy.	25.00	بهونا بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.
Kadai Mushroom Button mushrooms, tomato-onion masala gravy.	24.00	كاداي بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
 Mushroom Mutter Button mushrooms, green peas, spicy masala gravy.	24.00	ماتر بالفطر فطر باتن، بازيل، تتبيلة مسالا حارة.
 Baby Corn Mushroom Masala Baby corn, button mushrooms, spicy masala gravy.	24.00	مسالا بالفطر وحيات الذرة الصغيرة ذرة، فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.
 Baby Corn Chatpata Baby corn, tangy masala gravy.	24.00	شاتباتا الذرة الصغيرة ذرة، تتبيلة مسالا لذيدة.
Kadai Baby Corn Baby corn, tomato-onion masala gravy.	24.00	كاداي الذرة الصغيرة ذرة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
Malai Kofta Fried potato-paneer dumplings, creamy gravy.	24.00	كفتة مالاي زلابية بطاطا بانير مقلية، مرق كريمي.
Dum Aloo Kashmiri Potatoes, special tomato masala gravy.	24.00	دوم آلو كشميري بطاطا، تتبيلة مسالا بالطماطم مميّزة.
 Kaju Mutter Masala Cashews, green peas, tomato masala gravy.	25.00	كاجو ماتر مسالا كاجو، بازيل، تتبيلة مسالا الطماطم.
 Navratan Korma Fresh paneer, garden fresh vegetables, white grapes, apple, dry fruits, onion-cashew masala gravy.	25.00	نافراتان كورما بانير طازج، خضار طازج، غناب أبيض، تفاح، فاكهة مجففة، تتبيلة مسالا بمزيج البصل والكاجو.
 Veg. Maharaja Fried potato-paneer dumplings, sweet-spicy gravy.	26.00	خضار ماهاراجا زلابية بطاطا بانير مقلية، مرق حار حلو.
 Veg. Lahori Fresh paneer, green peas, garden fresh vegetables, tomato-onion-cashew masala gravy.	25.00	خضار لاهوري بانير طازج، بازيل، خضار طازج، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.



Baby Corn Chatpata



Veg. Hariyali

 Bhuna Vegetable Garden fresh vegetables, spicy masala gravy.	24.00	بهونا خضار خضار طازج، تتبيلة مسالا حارة.
 Diwani Handi Fresh okra, mushrooms, baby corn, mixed vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.	25.00	ديواني هاندي بامية طازجة، فطر، ذرة، تشكيلة خضار، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
 Veg. Hariyali Garden fresh vegetables, coriander masala gravy.	24.00	خضار هاريالي خضار طازج، تتبيلة مسالا بالكزبرة.
Veg. Achari Garden fresh vegetables, spicy masala gravy, Indian pickle spices.	23.00	خضار آشاري خضار طازج، تتبيلة مسالا حارة، بهارات المخلل الهندي.
 Veg. Makhanwala Garden fresh vegetables, tomato-cream gravy.	24.00	خضار ماخانوالا خضار طازج، تتبيلة الطماطم والكريمة.
Veg. Jalfrezi Garden fresh vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.	24.00	خضار جالفريزي خضار طازج، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
 Veg. Raipuri Garden fresh vegetables, Raipuri masala, spicy tomato gravy.	24.00	خضار رايبوري خضار طازج، مسالا رايبوري، تتبيلة طماطم حارة.
 Veg. Kolhapuri Garden fresh vegetables, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.	24.00	خضار كولهاپوري خضار طازج، مسالا كولهاپوري، تتبيلة طماطم حارة.
 Veg. Peshawari Garden fresh vegetables, Peshawari masala, spicy tomato gravy.	24.00	خضار پيشاوارى خضار طازج، مسالا پيشاوارى، تتبيلة طماطم حارة.
 Veg. Hyderabadi Garden fresh vegetables, Hyderabadi masala, spicy masala gravy.	24.00	خضار حيدر آبادى خضار طازج، مسالا حيدر آبادى، تتبيلة مسالا حارة.
Veg. Do-pyaza Garden fresh vegetables, onions two ways, spicy masala gravy.	24.00	خضار دو پياز خضار طازج، بصل محضر بطريقتين، تتبيلة مسالا حارة.
Kadai Veg. Garden fresh vegetables, spices, tomato-onion masala gravy.	23.00	خضار كاداي خضار طازج، بهارات، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
 Mix. Vegetable Garden fresh vegetables, masala gravy.	22.00	تشكيلة خضار خضار طازج، تتبيلة مسالا.
 Gobi Mutter Masala Cauliflower, green peas, spicy masala gravy.	22.00	جوبي ماطر مسالا قرنبيط، بازلاء، تتبيلة مسالا حارة.
Aloo Gobi Methi Potatoes, cauliflower, fenugreek, spices.	23.00	آلو جوبي ميثى بطاطا، قرنبيط، حلبة، بهارات.
Kadai Gobi Cauliflower, tomato-onion masala gravy.	23.00	كاداي جوبي قرنبيط، طماطم، بصل مسالا مرق.
 Bhindi Masala Okra, tomato masala gravy.	23.00	بهندي مسالا بامية، تتبيلة مسالا بالطماطم.
 Dahi Bhindi Tempered whipped yoghurt, okra.	23.00	داهي بهندي مخفوق الزبادي، بامية.



Aloo Gobi Methi



Baingan Bhartha

🍽️	Aloo Bhindi Potatoes, okra, spices.	22.00	آلو بهندي بطاطا، باميه، بهارات.
🍽️	Sarson Ka Saag Pureed mustard leaves, spices.	21.00	سارسون کا ساچ بوريه اوراق الخردل، بهارات.
🍽️	Baingan Bhartha Mashed chargrilled eggplant, spices, masala gravy.	21.00	بينجان بهارتا بادنجان مشوي على الفحم ومهروس، بهارات، تنبيلة مسالا.
	Lahori Aloo Baby potatoes, fresh cream, desiccated coconut, cheese, tomato-onion-cashew masala gravy.	23.00	لاهوري آلو بطاطا، كريمة طازجة، جوز الهند المجفف، جبن، تنبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
	Achari Aloo Potatoes, Indian pickle spices, masala gravy.	20.00	أشاري آلو بطاطا، بهارات المحلل الهندي، تنبيلة مسالا.
	Aloo Palak Potatoes, spinach masala gravy.	20.00	آلو بالاك بطاطا، سبانخ، تنبيلة مسالا.
	Masaledar Aloo Potatoes, spicy masala gravy.	20.00	مساليدار آلو بطاطا، تنبيلة مسالا حارة.
🍽️	Chana Masala Chickpeas, spicy masala gravy.	21.00	شاننا مسالا حمص، تنبيلة مسالا حارة.
🍽️	Dal Makhani Creamy lentils, butter.	22.00	دال ماکھانی عدس أسود بالكريمة، زبدة.
🍽️	Dal Tadka Tempered yellow lentil gravy.	20.00	دال تادکا صلصة عدس أصفر خفيفة.
🍽️	Dal Fry Yellow lentil gravy.	18.00	دال فرای صلصة العدس الأصفر.

BASMATI KA KHAZANA

بسمتي کا خازانا

🍽️	Paneer Tikka Biryani Paneer tikka, Basmati rice, biryani masala.	33.00	پانیر تیکا بریانی تکا پانیر، أرز بسمتي، بریانی مسالا.
🍽️	Vegetable Hyderabadi Biryani Garden fresh vegetables, Hyderabadi biryani masala, Basmati rice.	27.00	الخضار حیدر آبادی بریانی خضار طازج، بریانی مسالا حیدر آبادی، أرز بسمتي.
🍽️	Vegetable Biryani Garden fresh vegetables, Basmati rice, biryani masala.	26.00	الخضار بریانی خضار طازج، أرز بسمتي، بریانی مسالا.
🍽️	Mushroom Biryani Button mushrooms, Basmati rice, biryani masala.	26.00	الفطر بریانی فطر باتن، أرز بسمتي، بریانی مسالا.



Vegetable Hyderabadi Biryani



Nawabi Tarkari Pulao

 Aloo Biryani Potatoes, Basmati rice, biryani masala.	24.00	آلو بریانی بطاطا، أرز بسمتی، بریانی مسالا.
 Nawabi Tarkari Pulao Garden fresh vegetables, potatoes, paneer, Basmati rice, spices.	25.00	ناوایی تارکاری بولودو خضار طازج، بطاطا، پانیئر، أرز بسمتی، بهارات.
 Shahjahani Pulao Garden fresh vegetables, basmati rice, nuts, spices.	25.00	شاهجانی بولودو خضروات طازجة، أرز بسمتی، مکسرات، بهارات.
 Subzi Aur Tamatar Ka Pulao Garden fresh vegetables, tomatoes, basmati rice, spices.	25.00	سبزی تماتر کا بولودو خضروات طازجة، طماطم، أرز بسمتی، بهارات.
 Corn Palak Pulao Basmati rice, puréed spinach, corn, spices.	23.00	بالذرة بالاك بولودو أرز بسمتی، سبانخ مهروس، ذرة، بهارات.
 Vegetable Pulao Garden fresh vegetables, Basmati rice, spices.	21.00	الخضار بولودو خضار طازج، أرز بسمتی، بهارات.
 Jeera Pulao Cumin-infused biryani rice.	18.00	جیرا بولودو أرز بریانی بالکمون.
 Dal Khichdi Basmati rice, yellow lentils, pure ghee.	22.00	دال کهیشدی أرز بسمتی، عدس أصفر، بورية السمّن.
Achari Khichdi Basmati rice, yellow lentils, Indian pickle spices, pure ghee.	22.00	أشاري کهیشدی أرز بسمتی، عدس أصفر، بورية السبانخ، بورية السمّن.
 Palak Khichdi Basmati rice, yellow lentils, puréed spinach, pure ghee.	22.00	بالاك کهیشدی أرز بسمتی، عدس أصفر، بورية السبانخ، بورية السمّن.
 Jaipuri Khichdi Basmati rice, yellow lentils, Jaipuri spices, pure ghee.	23.00	جایپوری کهیشدی جایپوری بهارات، عدس أصفر، بورية السمّن.
 Amritsari Khichdi Basmati rice, black lentils, Amritsari spices, pure ghee.	23.00	أمريتساري کهیشدی أرز بسمتی، العدس الأسود، بهارات امریتساری، بورية السمّن.
 Steamed Rice Steamed Basmati rice.	14.00	أرز علی البخار أرز بسمتی محضر علی البخار.

الخبز الهندي

INDIAN BREAD

 Paneer Nan / Kulcha Paneer stuffed Nan / Kulcha.	12.00	پانیئر نان / کولشا !محتشو پانیئر نان / کولتشا.
 Paneer Paratha Paneer stuffed Paratha.	12.00	پانیئر پاراتا محتشو پانیئر پاراتا.



Paneer Paratha



Masala Kulcha

 Masala Kulcha Masala-infused kulcha.	12.00	مسالا كولشا كولشا محشوة بالمسالا.
Cheese and Garlic Nan / Kulcha Cheese & garlic topped Nan / Kulcha.	12.00	بالجبنة والثوم نان / كولشا نان / كولشا بالجبن والثوم.
Cheese and Garlic Paratha Cheese & garlic topped Paratha.	12.00	بالجبنة والثوم باراتا باراتا بالجبن والثوم.
 Stuffed Nan / Kulcha (Aloo/ Gobi) Potato / Cauliflower stuffed Nan / Kulcha.	10.00	محشو نان / كولشا (ألو / جوبي) نان / كولشا محشو بطاطا / قرنبيط.
 Stuffed Paratha (Aloo/ Gobi) Potato / Cauliflower stuffed Paratha.	10.00	محشو باراتا (ألو / جوبي) باراتا محشو بطاطا / قرنبيط.
 Pudina Nan / Kulcha Mint-infused Nan / Kulcha.	08.00	بودينا نان / كولشا نان / كولشا بالنعناع.
 Pudina Paratha Mint-infused Paratha.	08.00	بودينا باراتا باراتا بالنعناع.
Garlic Nan / Kulcha Garlic-infused Nan / Kulcha.	08.00	بالثوم نان / كولشا نان / كولشا بالثوم.
Garlic Paratha Garlic-infused Paratha.	08.00	بالثوم باراتا باراتا بالثوم.
Onion Nan / Kulcha Onion-infused Nan / Kulcha.	08.00	بالبصل نان / كولشا نان / كولشا بالبصل.
Onion Paratha Onion-infused Paratha.	08.00	بالبصل باراتا باراتا بالبصل.
 Butter Nan / Kulcha Buttered Nan / Kulcha.	05.50	بالزبدة نان / كولشا نان / كولشا بالزبدة.
 Butter Paratha Buttered Paratha.	05.50	بالزبدة باراتا باراتا بالزبدة.
 Nan / Kulcha Plain Nan / Kulcha.	04.50	نان / كولشا نان / كولشا سادة.
 Paratha Plain Paratha.	04.50	باراتا باراتا سادة.
 Khasta Roti Crispy roti.	05.00	كهاستا روتي روتني مقرمش.
 Makki Roti Cornmeal, white flour roti.	05.00	ماككي روتي دقيق الذرة، دقيق روتي أبيض.
 Missi Roti Whole wheat and gram flour roti.	05.00	ميسي روتي روتني دقيق القمح الكامل ودقيق غارام.
 Bajra Roti Bajra flour, white flour roti.	05.00	باجرا روتي دقيق الباجرا، دقيق روتي أبيض.
 Butter Roti Buttered roti.	03.50	بالزبدة روتي روتني بالزبدة.
 Tandoori Roti Tandoor-baked roti.	03.00	تندوري روتي روتني مخبوز بالتندور.



Garlic Nan



Shahi Bagh

أطباق جانبية

ACCOMPANIMENTS

 Fattoush Lettuce, cucumber, radish, fried pita chips, spices.	16.00	فتوش خس، خيار، فجل، رقائق بيتا مقلية، بهارات.
 Shahi Bagh Sweet corn, green peas, chickpeas, nuts, raisins, mint-infused dressing.	16.00	شاهي باغ ذرة حلوة، بازلاء خضراء، حمص، مكسرات، زبيب، صلصة النعناع.
 Aloo Chana Chaat Boiled potatoes, chickpeas, spices, coriander chutney, tamarind chutney.	13.00	آلو شاننا تشات بطاطس مسلوقة، حمص، بهارات، صلصة كزبرة، صلصة تمر هندي.
 Bean Sprout And Fruit Salad Bean sprouts, fresh fruits, spices, tangy dressing.	15.00	سلطة فاصوليا و فواكه براعم الفاصوليا، فواكه طازجة، بهارات، صلصة منعشة.
 Green Salad Cucumber, carrot, tomato, radish.	10.00	سلطة خضار خيار، جزر، طماطم، فجل.
 Kachumber Salad Cucumber, onions, spices, lime juice.	09.00	سلطة كاتشومبر خيار، بصل، بهارات، عصير ليمون.
 Raita (Veg. / Boondi) Whipped yoghurt, diced vegetables or boondi, spices.	08.00	رايتا (خضار / بوندي) مخفوق الزبادي، مكعبات خضار / بوندي، بهارات.
Yoghurt Plain yoghurt.	07.00	زبادي زبادي سادة.
 Masala Papad Deep fried papad, onions, tomatoes, chilli, spices.	05.00	مسالدا باباد باباد مقلّي، بصل، طماطم، فلفل حار، بهارات.
 Papad (Fried / Roasted) Deep fried or roasted papad.	02.00	باباد (مقلي / مشوي) باباد مقلّي أو محمص.

الحساء

SOUPS

 Sweet Corn Vegetable Soup Sweet corn, garden vegetables, vegetable broth.	15.00	شورية الذرة الحلوة بالخضار ذرة حلوة، خضار طازج، حساء خضار.
 Manchow Soup Garden vegetables, soy sauce, vegetable broth, crispy fried noodles.	15.00	شورية مانشو خضار طازج، صلصة الصويا، حساء خضار، نودلز مقلية مقرمشة.
 Hot and Sour Soup Garden fresh vegetables, hot and sour vegetable broth.	15.00	شورية حامضة وحارة خضار طازج، حساء خضار حار وحامض.
 Jade Corn Soup Sweet corn, fresh spinach, vegetable broth.	15.00	شورية ذرة البشيم ذرة حلوة، سبانخ طازجة، مرق خضروات.



Manchow Soup



Sweet Corn Vegetable Soup

🍲 Tom Yum Soup Garden vegetables, tom yum spiced vegetable broth.	15.00	شورية توم يوم خضار طازج، حساء خضار مثيل بهارات توم يوم.
Veg. and Spring Onion Soup Garden fresh vegetables, spring onions, vegetable broth.	14.00	شورية الخضار والبصل الأخضر خضار طازج، بصل أخضر، حساء خضار.
🍲 Veg. Noodle Soup Garden vegetables, noodles, vegetable broth.	14.00	شورية النودل بالخضار خضار طازج، نودلز، حساء خضار.
🍲 Lemon Coriander Soup Lemon and coriander-infused vegetable broth.	14.00	شورية الليمون والكزبرة حساء خضار بالليمون والكزبرة.
🍲 Mushroom Ginger Rice Soup Sliced mushrooms, white rice, ginger-infused vegetable broth.	14.00	شورية الفطر والزنجبيل شرائح فطر، أرز أبيض، حساء خضار بالزنجبيل.
🍲 Veg. Clear Soup Garden fresh vegetables, clear vegetable broth.	13.00	شورية خضار سادة خضار طازج، حساء خضار سادة.
🍲 Wonton Soup Vegetable wontons, vegetable broth.	14.00	شورية ونتون وانتون الخضار، ومرق الخضار.
🍲 Lentil Soup Lentils, herbs, Indian spices.	13.00	شورية العدس عدس، أعشاب، بهارات هندية.
🍲 Tomato Soup Purée tomatoes, vegetable broth.	13.00	شورية الطماطم بوريه الطماطم، حساء خضار.

تيان سيان صيني (المقبلات) CHINESE TIEN SIN (STARTERS)

Vegetable Sesame Fingers with Schezwan Sauce Deep fried mixed vegetable fingers, sesame seeds, schezwan dipping sauce.	21.00	أصابع خضار بالسمسم مع صلصة شيزوان تشكيله أصابع خضار مقلية، بذور السمسم، صلصة شيزوان.
Wonton with Garlic Sauce Fried vegetable wontons, spicy garlic sauce.	21.00	ونتون مع صلصة الثوم وونتون الخضار المقلية، ثومية حارة.
Veg. Spring Roll Juliened vegetables, veg spring roll sheets.	21.00	سبرينغ رول الخضار شرائح خضار، رقائق سبرينغ رول الخضار.
🍲 Chinese Bhel Fried noodles, spring onions, vegetables, Chinese sauces.	20.00	تشاينيز بهيل نودلز مقلية، بصل أخضر، خضار، صلصة صينية.
🍲 Chilli Idli Fried rice cakes, onions, Chinese sauces, spices.	20.00	إيدلي بالفلفل الحار كعك الأرز المقلية، بصل، صلصة صينية، بهارات.
Schezwan Chilli Potato Fried potato batons, honey, sesame, chilli, schezwan sauce.	24.00	شيزوان الفلفل الحار بطاطس هراوات البطاطا مقلية، عسل، سمسم، فلفل حار، صلصة شيزوان.



Veg. Spring Roll



Crispy Baby Corn

Paneer Chilli Garlic (Dry) Fried paneer, chilli, garlic, Chinese sauces, spices.	26.00	بانير بالفلفل الحار والثوم (جاف) بانير مقلي، فلفل حار، ثوم، صلصة صينية، بهارات.
Veg. Chilli (Dry) Fried vegetable cakes, Chinese sauces, spices.	24.00	خضار بالفلفل الحار (جاف) كعك الخضار المقلي، صلصة صينية، بهارات.
Cheese Manchurian (Dry) Fried cheese, onions, Chinese sauces, spices.	26.00	جين مانشوريان (جاف) جين مقلي، بصل، صلصة صينية، بهارات.
Paneer Manchurian (Dry) Sautéed paneer, onions, capsicum, Chinese sauces, spices.	26.00	بانير مانشوريان (جاف) سوتيه بانير، بصل، فلفل، صلصة صينية، بهارات.
Veg. Manchurian (Dry) Fried vegetable balls, onions, Chinese sauces, spices.	24.00	خضار مانشوريان (جاف) كرات خضار مقليه، بصل، صلصة صينية، بهارات.
Cauliflower Manchurian (Dry) Fried cauliflower, onions, Chinese sauces, spices.	24.00	قرنبيط مانشوريان (جاف) قرنبيط مقلي، بصل، صلصة صينية، بهارات.
Baby Corn Salt Pepper Fried baby corn, black pepper, spices.	23.00	ملح ذرة صغيرة بالفلفل ذرة صغيرة مقليه، فلفل أسود، بهارات.
Crispy Baby Corn Battered baby corn, Chinese sauces, spices.	24.00	ذرة صغيرة مقرمش ذرة صغيرة بمخيض اللبن، صلصة صينية، بهارات.
Crispy Cauliflower Battered cauliflower, Chinese sauces, spices.	24.00	قرنبيط مقرمش قرنبيط بمخيض اللبن، صلصة صينية، بهارات.
Crispy Potato Okra Fried potato batons, fried okra, spices.	24.00	بطاطا وبامية مقرمش بطاطا مقليه، بامية مقليه، بهارات.
Crispy Vegetable Battered vegetable batons, Chinese sauces, spices.	24.00	خضار مقرمش أصابع خضار بمخيض اللبن، صلصة صينية، بهارات.

الأطباق النباتية الشهية

VEGETARIAN DELICACIES

Vegetable Sizzler Garden fresh vegetables, tangy sauce, veg. fried rice or veg. noodles.	34.00	سيزلر الخضار خضار طازج، صلصة لذيذة، أرز مقلي بالخضار أو نودلز بالخضار.
Thai Red Curry Garden fresh vegetables, coconut milk, lemongrass, Thai-style red gravy.	29.00	كاري أحمر تايلندي خضار طازج، حليب جوز الهند، عشب الليمون، مرق أحمر على الطريقة التايلاندية.
Paneer Manchurian Fried paneer, soy sauce, Chinese style gravy.	26.00	بانير مانشوريان بانير مقلي، صلصة صويا، تنبيلة بالطريقة الصينية.
Paneer Chilli Fried paneer, spices, Chinese style gravy.	26.00	بانير بالفلفل الحار بانير مقلي، بهارات، تنبيلة بالطريقة الصينية.
Paneer in Schezwan Sauce Fried paneer, schezwan sauce.	26.00	بانير في بصلصة شيزوان بانير مقلي، صوص شيزوان.
Paneer in Hot Garlic Sauce Fried paneer, spicy garlic-infused chinese style gravy.	26.00	بانير بصلصة الثوم الحارة بانير مقلي، مرق حار مملوء بالتوم على الطريقة الصينية.



Paneer Manchurian



Veg. Balls in Ginger Sauce

	Paneer in Black Bean Sauce Fried paneer, garden fresh vegetables, Chinese style black bean sauce.	26.00
	Schezwan Pepper Paneer Pepper marinated paneer, schezwan sauce.	26.00
🍄	Mushroom Manchurian Sliced mushrooms, soy sauce, Chinese style gravy.	25.00
	Veg. Manchurian Fried vegetable balls, soy sauce, Chinese style gravy.	24.00
🍄	Cauliflower Manchurian Fried cauliflower, soy sauce, Chinese style gravy.	24.00
🍄	Kung Pao Mushroom Button mushrooms, red chilli, peanuts, spices, chinese sauces.	24.00
	Veg. Balls in Ginger Sauce Fried vegetable balls, ginger-infused Chinese style gravy.	23.00
	Veg. in Hot Garlic Sauce Garden fresh vegetables, garlic, spicy Chinese style gravy.	23.00
🍄	Vegetable 65 Garden fresh vegetables, tangy Chinese-style gravy.	25.00
🍄	Stir Fried Vegetable Garden fresh vegetables, chinese sauces.	24.00
	Veg. in Schezwan Sauce Garden fresh vegetables, Chinese style schezwan gravy.	24.00

بانير بصلصة الفاصوليا السوداء بانير مقلي، خضار طازج، صلصة الفاصوليا السوداء على الطريقة الصينية.	بانير شيزوان بانير بانير مقلي بالقلقل، صلصة شيزوان.
فطر مانشوريان شرائح فطر، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.	خضار مانشوريان كرات خضار مقفلة، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.
قرنبيط مانشوريان قرنبيط مقلي، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.	فطر كونغ باو فطر باتن، قلقل احمر، فول سوداني، بهارات، صلصات صينية.
كرات الخضار في صلصة الزنجبيل كرات خضار مقفلة، تتبيلة بالطريقة الصينية بالزنجبيل.	خضار في صلصة الثوم الحارة خضار طازج، ثوم، تتبيلة حارة بالطريقة الصينية.
خضار ٦٥ خضار طازج، تتبيلة لذيذة بالطريقة الصينية.	خضار مقلي خضار طازج، صلصات صينية.
خضار في صلصة شيزوان خضار طازج، تتبيلة شيزوان بالطريقة الصينية.	

الأرز RICE

	Triple Schezwan Fried Rice Crispy fried noodles, schezwan fried rice, schezwan gravy.	33.00
🍄	Oriental Fried Rice Garden fresh vegetables, potato, cashew, oriental style rice.	24.00
🍄	Hong Kong Fried Rice Garden fresh vegetables, Hong Kong style rice.	24.00
🍄	Singapore Fried Rice Garden fresh vegetables, Singapore style rice.	24.00
	Schezwan Fried Rice Garden fresh vegetables, schezwan sauce, white rice.	23.00
🍄	Vegetable Fried Rice Garden fresh vegetables, white rice.	22.00
	Burnt Garlic Fried Rice Garden fresh vegetables, fried garlic, white rice.	21.00

أرز مقلي تريبل شيزوان نودلز مقفلة ومقرمشة، أرز مقلي بصلصة شيزوان، تتبيلة شيزوان.	أرز مقلي شرقي خضروات طازجة، البطاطا، كاجو، أرز شرقي.
أرز مقلي هونغ كونغ خضار طازج، أرز بطريقة هونغ كونغ.	أرز مقلي سنغافورة خضروات طازجة، أرز على الطريقة السنغافورية.
أرز مقلي شيزوان خضار طازج، صلصة شيزوان، أرز أبيض.	أرز مقلي بالخضار خضار طازج، أرز أبيض.
أرز مقلي بالثوم المشوي خضار طازج، ثوم مقلي، أرز أبيض.	

Hong Kong Fried Rice





American Chopsuey

معكرونة / النودلز

NOODLES

🍜	Paneer Hakka Noodles Paneer, wok-tossed noodles.	25.00	نودلز بانير هاكا بانير، ووك النودلز.
🍜	Mushroom Hakka Noodles Sautéed mushrooms, wok-tossed noodles.	24.00	نودلز هاكا بالفطر سوتيه الفطر، ووك النودلز.
🍜	Hong Kong Noodles Hong Kong style wok-tossed noodles.	24.00	نودلز هونغ كونج وك النودلز بطريقة هونغ كونج.
🍜	Singapore Noodles Singapore style wok-tossed noodles.	24.00	نودلز سنغافورة وك النودلز بطريقة السنغافورية.
🍜	Veg. Stir-fried Noodles Stir-fried garden vegetables, wok-tossed noodles.	23.00	نودلز مقليه بالخضار خضار طازج مقلي، ووك النودلز.
	Schezwan Hakka Noodles Garden fresh vegetables, schezwan sauce, wok-tossed noodles.	23.00	نودلز شيزوان هاكا خضار طازج، صلصة شيزوان، ووك النودلز.
🍜	Veg. Hakka Noodles Juliened garden vegetables, wok-tossed noodles.	22.00	نودلز هاكا بالخضار شرائح خضار طازج، ووك النودلز.
	Chilli Garlic Noodles Chilli-garlic sauce, wok-tossed noodles.	22.00	نودلز بالفلفل الحار والثوم صلصة الفلفل الحار بالثوم، ووك النودلز.
🍜	American Chopsuey Crispy fried noodles, garden vegetables, sweet and sour gravy.	22.00	تشويسوي الأمريكية نودلز مقليه ومقرمشة، خضار طازج، تتبيلة حلوة وحامضة.

الحلويات

DESSERTS

Malpua with Rabdi Crispy pancake, sugar syrup, house-made rabdi, cardamom, nuts.	17.00	مالبوا مع رابدي بان كيك مقرمش، شراب سكر، ربيدي منزلي، هيل، مكسرات.
Shahi Tukda Fried bread roundels, sugar syrup, house-made rabdi, cream, rose water, nuts.	14.00	شاهي توكدا خبز مقلي، شراب سكر، ربيدي منزلي، كريم، ماء ورد، مكسرات.
Gajar Halwa Glazed carrots, pure ghee, dry fruits.	12.00	حلوى جاجار جزر، بوريه السمن، فاكهة مجففة.
Matka Firni Indian style rice pudding.	15.00	ماتكا فيرني بودينج الأرز بالطريقة الهندية.
Angoori Rabdi (Pot) Soft curd cheese balls, sweet cardamom-infused milk.	13.00	أنغوري رابدي (قدر) كرات جبنة خثارة طرية، حليب حلو بالهيل.



Gajar Halwa



Fruit Salad with Ice-Cream

Chhena Rabdi (Pot)
Curd cheese, sweet cardamom-infused milk.

13.00

شينا رابدي (قدر)
خثارة الجبن، حليب محلى بالهيل.

Rabdi with Tender Coconut (Pot)
Sweet thickened milk, tender coconut pulp, pomegranate seeds.

13.50

رابدي مع جوز الهند الطري (قدر)
حليب مكثف حلو، لب جوز هند طري، بذور رمان.

Rasmalai (1 Piece)
Soft curd cheese roundels, sweet cardamom-infused milk.

07.00

راسمالاي (1 قطعة)
جين خثارة تأغم الدائرية، حليب حلو بالهيل.

Gulab Jamun (2 Pcs)
Fried curd cheese balls, sugar syrup.

08.00

غولاب جامون (قطعتان)
المقلي كرات جينة خثارة، شراب السكر.

Gulab Jamun with Ice Cream
Fried curd cheese balls, sugar syrup, vanilla ice cream.

15.00

غولاب جامون مع آيس كريم
المقلي كرات جينة خثارة، شراب السكر، آيس كريم الفانيليا.

Rasgulla (2 Pcs)
Soft curd cheese balls, sugar syrup.

07.00

راسجولا (قطعتان)
كرات جينة خثارة طرية، شراب السكر.

Shrikhand
Saffron and cardamom-infused hung curd.

10.00

شريكهند
خثارة اللبن بالزعفران والهيل.

Fruit Salad
Fresh seasonal fruits, creamy sauce.

12.00

سلطة فاكهة
فاكهة الموسم الطازجة، صوص الكريمة.

Fruit Salad with Ice-Cream
Fresh seasonal fruits, creamy sauce, vanilla ice cream.

19.00

سلطة فاكهة مع آيس كريم
فاكهة الموسم الطازجة، صوص الكريمة، آيس كريم الفانيليا.

كولفي و كامات شيرين آيس كريم

KULFI & KAMAT SHIREEN ICE CREAMS

Kulfi Falooda
Kulfi, falooda noodles, rose syrup, dry fruits.

15.00

كولفي فالودا
كولفي، نودلز فالودا، شراب الورد، فاكهة محققة.

Malai Kulfi
Classic kulfi.

13.00

مالاي كولفي
كولفي كلاسيكي.

Kesar Pista Matka Kulfi
Saffron and pistachio kulfi.

13.00

كيسار بيستا ماتكا كولفي
كولفي الزعفران والفستق.

Ice Cream (Scoop)
(Vanilla, Choco Bite, Sitalal, Mango, Fig and Honey, Mixed Berry)

09.00

آيس كريم (مغرفة)
(فانيليا، شوكو بايت، سيتافال، مانجو، تين وعسل، ميكس بيري)

Kesar Pista Matka Kulfi





الموكتيلات وعصائر الفواكه الطازجة

MOCKTAILS & FRESH FRUIT JUICES

Fruit Punch Fresh pineapple, fresh orange, mango pulp, rose syrup, fresh cream, sugar, vanilla ice cream.	19.00	لحمة الفاكهة أناناس طازج، برتقال طازج، لب مانجو، شراب ورد، كريمة طازجة، سكر، آيس كريم فانيليا.
Watermelon Cucumber Lime Cooler Fresh watermelon, cucumber, lime juice, mint.	14.00	كولر البطيخ والليمون والخيار بطيخ طازج، خيار، عصير ليمون، نعناع.
Orange Freshly squeezed orange juice.	13.00	برتقال عصير برتقال طازج.
Carrot Fresh carrot juice.	13.00	جزر عصير جزر طازج.
Apple Fresh apple juice.	14.00	تفاحة عصير تفاح طازج.
Pineapple Fresh pineapple juice.	14.00	أناناس عصير أناناس طازج.
Watermelon Fresh watermelon juice.	13.00	بطيخ عصير بطيخ طازج.
Mara Mari (Mosambi and Pineapple) Mosambi and pineapple juice.	14.00	مارا ماري (موسامبي و أناناس) عصير موسامبي و أناناس طازج.
Ganga Jamuna (Mosambi and Orange) Freshly squeezed mosambi and orange juice.	14.00	جانجا جامونا (موسامبي و برتقال) عصير موسامبي و برتقال طازج.
Ganga Jamuna Saraswati (Mix of Orange, Mosambi and Pineapple) Fresh orange, mosambi and pineapple juice.	14.00	جانجا جامونا سارسواتي (تشكيلة برتقال و موسامبي و أناناس) عصير برتقال و موسامبي و أناناس طازج.
Carrot and Apple Fresh carrot and apple juice.	14.00	جزر وتفاح عصير جزر وتفاح طازج.
Black Grapes Fresh black grape juice.	15.00	العنب الأسود عصير عنب أسود طازج.
Mango (Seasonal) Fresh mango juice.	19.00	مانجو (موسمي) عصير مانجو طازج.
Cocktail (Mix of Pomegranate, Pineapple and Black Grapes) Pomegranate, pineapple and black grape juice.	18.00	كوكتيل (تشكيلة من الرمان والأناناس والعنب الأسود) عصير رمان، أناناس، عنب أسود.
Pomegranate Fresh pomegranate juice.	20.00	رمان عصير رمان طازج.





Royal Falooda

ميلك شيك وفالودة

MILK SHAKES & FALOODA

Strawberry Fresh strawberries, milk, ice cream.	21.00	فراولة فراولة طازجة، حليب، آيس كريم.
Mango Fresh mangoes, milk, ice cream.	21.00	مانجو مانجو طازجة، حليب، آيس كريم.
Chikoo Fresh chikoos, milk, ice cream.	16.00	شيكو شيكو طازج، حليب، آيس كريم.
Dry Fruit with Saffron Dry fruits, saffron-infused milk, ice cream.	21.00	فاكهة مجففة مع زعفران فاكهة مجففة، حليب بالزعفران، آيس كريم.
Chocolate Chocolate, milk, ice cream.	16.00	شوكولاتة شوكولاتة، حليب، آيس كريم.
Vanilla Vanilla ice cream, milk.	15.00	فانيلا آيس كريم الفانيلا، حليب.
Royal Falooda Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream, dry fruits.	17.00	رويال فالودا شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم، فاكهة مجففة.

المرطبات

REFRESHERS

Cold Coffee with Ice Cream Blended iced coffee, ice cream.	19.00	قهوة باردة مع آيس كريم مخفوق قهوة مثلبة وآيس كريم.
Cold Coffee Blended iced coffee.	14.00	قهوة باردة مخفوق قهوة مثلبة.
Mango Lassi Mango-infused sweet yoghurt shake.	15.00	مانجو لاسي مانجو مخفوق الزبادي الحلو.
Masala Lassi Yoghurt shake, spices.	13.00	مسالا لاسي مخفوق الزبادي والبهارات.
Lassi (Sweet / Salted) Yoghurt shake, sweet or salted.	11.00	لاسي (حلو / مملح) مخفوق الزبادي، حلو أو مملح.
Butter Milk Classic buttermilk.	09.00	حليب بالزبدة مخيض اللبن بالطريقة الكلاسيكية.
Jal Jeera Water / Soda Water or soda, jal jeera spices.	09.00	جال جيراء ماء / صودا ماء أو صودا، بهارات جال جيراء.



Dry Fruit with Saffron



Fresh Lime with Mint

Fresh Lime with Mint
Water, fresh Indian limes, mint leaves.

09.00

ليمون حامض طازج مع نعناع
ماء، ليمون حامض هندي طازج، أوراق نعناع.

Fresh Lime Soda
Fresh Indian limes, soda.

10.00

ليمون حامض طازج مع صودا
ليمون حامض هندي طازج، صودا.

Cocum Sherbet
(Soda/Coke/ Sprite)
Cocum-infused soda/coke/sprite.

10.00

شربات الكوكوم
(الصودا / فحم الكوك / سبرايت)
الصودا/فحم الكوك/سبرايت بالكوكوم.

Aerated Drinks

04.00

مشروبات غازية

Sparkling Water

10.00

مياه فوارة

Still Water (Small)

02.50

مياه رائدة (حجم صغير)

Still Water (Large)

05.00

مياه رائدة (حجم كبير)

المنبهات

STIMULATORS

Tea
Classic milk tea.

06.00

الشاي
شاي بالحليب بالطريقة الكلاسيكية.

Masala Tea
Indian spiced milk tea.

07.00

شاي مسالا
شاي بالحليب والتوابل الهندية.

Tea (Black/Green)
Premium black/green tea.

05.00

شاي (أسود / أخضر)
شاي أسود / أخضر ممتاز.

Filter Coffee
South Indian style coffee.

06.00

قهوة فلتر
قهوة بطريقة جنوب الهند.

Thinking of throwing an unforgettable vegetarian feast?
Kamat Catering will ensure your event is spectacular!
Whether you are planning a small get-together or a lavish celebration, our team is equipped with the expertise to make your event a grand success. Satisfy your guests not only with savory, but also with our exquisite variety of Indian Mithai and chocolates from our sweet division, Kamat Shireen. From all-natural, in-house Ice Cream to carefully crafted confectionery, our sweet treats are here to impress everyone.

FOR CATERING ENQUIRIES CALL:
055 9568414 / 052 7129658
055 5134862 / 055 5975265



CATERING & SWEETS





Chocolate Dry Fruit Ball

DRY FRUIT SWEETS

Pista Launj	130.00/KG
Diamond Cake	122.00/KG
Kaju Paan	116.00/KG
Kaju Tokri	116.00/KG
Kaju Mango	116.00/KG
Kaju Katli	98.00/KG
Strawberry Sandwich	112.00/KG
Chocolate Dry Fruit Ball	110.00/KG
Khajoor Barfi	105.00/KG
Khajoor Roll (Sugar Free)	120.00/KG
Anjeer Barfi	110.00/KG
Anjeer Roll (Sugar Free)	120.00/KG

TRADITIONAL SWEETS

Mawa Pista Barfi	108.00/KG
Mawa Mango Barfi	90.00/KG
Gud Coconut Barfi	72.00/KG
Moongdal Barfi	68.00/KG
Kesar Elaichi Peda	86.00/KG
Methi Laddoo	66.00/KG
Motichoor Laddoo	64.00/KG
Gond Laddoo	64.00/KG
Besan Laddoo	60.00/KG
Patisa	75.00/KG
Kesaria Jalebi	48.00/KG
Kala Jamun	06.00/PC
Paneer	45.00/KG

BENGALI SWEETS

Anarkali	06.00/PC
Malai Sandwich	06.00/PC
Kesar Kali	06.00/PC

Kesar Kali





Sabudana Chivda

ICE CREAM

Assorted Flavours
(Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Fig and Honey,
Mixed Berry)

40.00 (1/2 LTR TUB)
75.00 (1 LTR TUB)

NAMKEEN

Cornflakes Chivda	45.00/KG
Navratan Mixture	45.00/KG
Bhakarwadi	45.00/KG
Namak Para	44.00/KG
Methi Mathri	44.00/KG
Sabudana Chivda	40.00/KG
Mix Farsan	40.00/KG
Gathiya	40.00/KG
Chana Dal Masala	40.00/KG
Puri For Pani Puri	55.00/100 PCS
Puri For Pani Puri	30.00/50 PCS
Papdi	30.00/50 PCS

SNACKS

Moongdal Kachori	04.00/PC
Paneer Dhokla	45.00/KG
Khaman Dhokla	37.00/KG



Khaman Dhokla



Premium



Choicest

EXCLUSIVE ASSORTMENTS

PREMIUM

A divine mélange of dry fruit novelties prepared to melt-in-the-mouth perfection.

130.00 (KG)

70.00 (500 GM)

CHOICEST

A moreish assortment of supreme mawa confections and luxurious nut delights.

110.00 (KG)

60.00 (500 GM)

CLASSIC

A timeless selection of traditional favourites, sure to leave lasting memories of joy.

95.00 (KG)

55.00 (500 GM)

GOURMET CHOCOLATES

A supreme collection of luxury chocolates, handcrafted with exotic fillings: Cashew Cranberry, Kesari Pista, Coffee Caramel, Paan Royale, Honey Almond, Mango Vanilla.

85.00 (28 PCS)

60.00 (18 PCS)

20.00 (6 Pcs)



Classic



Gourmet Chocolates



CITY CENTRE DEIRA



AL MANKHOL



BUSINESS BAY



JUMEIRAH LAKE TOWERS



DUBAI INTERNET CITY



IBN BATTUTA MALL



AL QUSAIS



KING FAISAL STREET (SHARJAH)



AL WAHDA MALL (ABU DHABI)



عشق النباتيين

info@kamat.ae • www.kamatcatering.ae

CITY CENTRE DEIRA

Level 2, Next to Gazebo Restaurant
04 3974595

AL MANKHOOL

Next To Aster Hospital, Kuwait Street
04 3598444

BUSINESS BAY

Executive Tower G, Bay Avenue
04 3448003

DUBAI INTERNET CITY

Building Number 3, Food Court
04 3912570

JUMEIRAH LAKE TOWERS

02 Residence, Cluster O
04 8765607

IBN BATTUTA MALL

Persia Court, Opposite Home Box
04 5542747

AL QUSAIS

Damascus Street, Near Dubai Grand Hotel
04 2634111 / 2634699

KING FAISAL STREET (SHARJAH)

Opposite Safeer Market
06 5599044

AL WAHDA MALL (ABU DHABI)

Ground Level, Next to Babyshop
02 5754365

KAMAT CATERING AND SWEETS LLC

04 2678699

DINE-IN • TAKE AWAY • CORPORATE ORDERS • OUTDOOR CATERING

For Outdoor Catering Enquiries Call:
055 9568414 / 055 5134862 / 052 7129658 / 055 5975265



All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)