



SINCE 1992

THE LOVE OF A VEGETARIAN

kamat.ae

HOME DELIVERY AVAILABLE



All prices are inclusive of VAT (Value Added Tax)

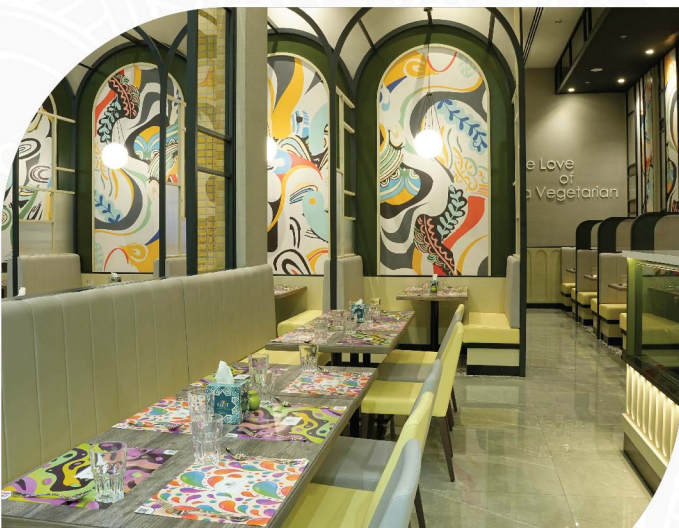


THE LOVE OF A VEGETARIAN

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

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

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

THALI

ثالي

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

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

29.00

خضار مقلي (S.I), خضار بالكاري (S.I), جيرا ألو، شنانا مسالا، سامبار، راسام، دال، الألبانوي / تندوري روتي، باباد، زبادي، حلوي

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

SNACKS

وجبات خفيفة

J Idli Steamed rice cakes, coconut chutney, sambar.	13.00	ايدلي كعك الأرز المحضّر على البخار، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Dahi Idli Yoghurt coated rice cakes, coconut chutney, sambar.	14.00	داهي ايدلي كعك أرز مغلف بالزبادي، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Fried Idli Deep fried rice cakes, coconut chutney, sambar.	15.00	مقلي ايدلي كعك أرز مقلي، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Podi Idli Podi masala coated rice cakes, coconut chutney, sambar.	15.00	بودي ايدلي كعك أرز مغلف بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Idli Dipped In Sambar Steamed rice cakes, sambar, coconut chutney.	17.00	ايدلي مغموس في سامبار كعك الأرز المحضّر على البخار، سامبار، صلصة جوز الهند.
Wada Fermented lentil batter, deep fried.	13.00	وادا مخموق العدس المختمر، المقلي جيداً.
Wada Dipped In Sambar Deep fried lentil wada, sambar, coconut chutney.	17.00	وادا مغموس في سامبار وادا العدس المقلي جيداً، سامبار، صلصة جوز الهند.
Idli Wada Steamed rice cake, deep fried wada.	13.00	ايدلي وادا كعكة الأرز المحضّرة على البخار، وادا مقليه جيداً.
Idli Wada Dipped In Sambar Steamed rice cake, deep fried lentil wada, sambar, coconut chutney.	17.00	ايدلي وادا مغموس في سامبار كعكة الأرز المحضّرة على البخار، وادا العدس المقليه جيداً، سامبار، صلصة جوز الهند.



Idli Dipped In Sambar



Andhra Sada Dosa

<p>🍽️ Dahi Wada Aerated wada, whipped yoghurt, tamarind sauce, spices.</p>	14.00	<p>داهي وادا واذا منتفخة، زبادي مخفوق، صلصة التمر هندي، بهارات.</p>
<p>🍽️ Sada Dosa Savory lentil crepe, coconut chutney, sambar.</p>	13.00	<p>سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Masala Dosa Savory lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	17.00	<p>مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Andhra Sada Dosa Savory lentil crepe, Andhra style masala, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	<p>اندهرا سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Andhra Masala Dosa Savory lentil crepe, Andhra style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>اندهرا مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Mysore Sada Dosa Savory lentil crepe, Mysore style masala, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	<p>مايسور سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Mysore Masala Dosa Savory lentil crepe, Mysore style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>مايسور مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Rava Sada Dosa Savory semolina crepe, coconut chutney, sambar.</p>	14.00	<p>رافا سادا دوسا كريب السميد اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Rava Masala Dosa Savory semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	18.00	<p>رافا مسالا دوسا كريب السميد اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Onion Rava Sada Dosa Onion-infused semolina crepe, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	<p>رافا سادا دوسا بالبيصل كريب السميد بالبيصل، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Onion Rava Masala Dosa Onion-infused semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>رافا مسالا دوسا بالبيصل كريب السميد بالبيصل، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Paper Sada Dosa Paper thin savoury lentil crepe, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>بيبير سادا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخبز الرفيق، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Paper Masala Dosa Paper thin savoury lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	23.00	<p>بيبير مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخبز الرفيق، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Podi Sada Dosa Savory lentil crepe, podi masala, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	<p>بودي سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Podi Masala Dosa Savory lentil crepe, podi masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>بودي مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>🍽️ Cheese Dosa Savory lentil crepe, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	17.00	<p>دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>



Podi Masala Dosa



Cheese Palak Masala Dosa

<p>J Cheese Masala Dosa Savoury lentil crepe, cheese, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جن، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Cheese Corn Dosa Savoury lentil crepe, corn, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	<p>دوسا بالجبن والذرة كريب العدس اللذيذ، ذرة، جن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Cheese Palak Masala Dosa Savoury lentil crepe, cheese, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	24.00	<p>بالاك مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جن، سبانخ، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Palak Dosa Savoury lentil crepe, spinach, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	<p>بالاك دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Palak Masala Dosa Savoury lentil crepe, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	<p>بالاك مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Paneer Bhurjee Dosa Savoury lentil crepe, spiced paneer filling, coconut chutney, sambar.</p>	26.00	<p>بانير بورجي دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة بانير المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Paneer Chilli Dosa Savoury lentil crepe, paneer chilli filling, coconut chutney, sambar.</p>	26.00	<p>بانير دوسا بالفلفل الحار كريب العدس اللذيذ، حشوة بانير الفلفل الحار، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Mushroom Masala Dosa Savoury lentil crepe, spicy mushroom filling, coconut chutney, sambar.</p>	24.00	<p>مسالا دوسا بالفطر كريب العدس اللذيذ، حشوة الفطر الحارة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Veg. Manchurian Dosa Savoury lentil crepe, veg manchurian filling, coconut chutney, sambar.</p>	24.00	<p>دوسا مانشوريان بالخضار كريب العدس اللذيذ، حشوة مانشوريان الخضار، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Jini Dosa Savoury lentil crepe, pav bhaji masala, schezwan sauce, spiced vegetable filling, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>جيني دوسا كريب العدس اللذيذ، باف باجي مسالا، صلصة شيزوان، حشوة خضروات متبل، جينة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Spring Dosa Savoury lentil crepe, chinese style filling, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>سيرينج دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة بالطريقة الصينية، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Masala Cheese Uttapam Masala infused savoury pancake, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>جينة مسالا أوتابام مطيرة مسالا مغمورة، جن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Masala Kaju Uttapam Masala infused savoury pancake, cashew, coconut chutney, sambar.</p>	18.00	<p>مسالا كاجو أوتابام مطيرة مسالا مغمورة، كاجو، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Masala Uttapam Thick savoury pancake, spiced potato, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	<p>مسالا أوتابام مطيرة سميكه ولذيذة، البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Podi Uttapam Thick savoury pancake, podi masala, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	<p>بودي اوتابام بان كيك سميكه ولذيذة، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Plain Uttapam Thick savoury pancake, coconut chutney, sambar.</p>	13.00	<p>اوتابام سادة بان كيك سميكه ولذيذة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>



Masala Kaju Uttapam



Paneer Pav Bhaji

Onion Uttapam Onion infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.	16.00	اوتابام بالبصل بان كيك لذيذة بالبصل، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Tomato Uttapam Onion and tomato infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.	16.00	اوتابام بالبصل والطماطم بان كيك لذيذة بالبصل والطماطم، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Tomato with Cheese Uttapam Onion and tomato infused savoury pancake, cheese, coconut chutney, sambar.	20.00	اوتابام بالبصل والطماطم مع الجبن بان كيك لذيذة بالبصل والطماطم، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.
Paneer Pav Bhaji Vegetable bhaji, paneer, toasted buttered pav.	26.00	بانير باف بهاجي بهاجي الخضار، بانير، باف محمص بالزبدة.
Pav Bhaji (Cheese) Vegetable bhaji, cheese, toasted buttered pav.	25.00	باف بهاجي (بالجبن) بهاجي الخضار، جبن، باف محمص بالزبدة.
Pav Bhaji (Butter) Vegetable bhaji, butter, toasted buttered pav.	24.00	باف بهاجي (بالزبدة) بهاجي الخضار، زبدة، باف محمص بالزبدة.
Jain Pav Bhaji Vegetable bhaji without onion or garlic, toasted buttered pav.	24.00	جاين باف بهاجي بهاجي الخضار بدون بصل أو ثوم، باف محمص بالزبدة.
Chana Bhatara Spiced chickpeas gravy, deep fried bhatara.	24.00	شانا بهاتورا تتبيلة الحمص بالبهارات، بهاتورا مقليه.
Chana Poori Spiced chickpeas, deep fried pooris.	20.00	شانا بوري حمص متبل، خبز بوري مقلي.
Aamras Poori Mango puree, deep fried pooris.	20.00	آمراس بوري هريس المانجو، خبز بوري مقلي.
Poori Shrikhand Saffron and cardamom-infused hung curd, deep fried pooris.	18.00	بوري شريكهاند حنارة اللبن بالزعفران والهيل، خبز بوري مقلي.
Poori Bhaji Spiced potatoes, deep fried pooris.	17.00	بوري بهاجي بطاطا متبل، خبز بوري مقلي.
Paneer Pakoda Sliced paneer, savoury gram flour batter.	24.00	بانير باكودا شراخح بانير، عجينة دقيق غرام لذيذة.
Mix Veg. Pakoda Thinly sliced vegetables, savoury gram flour batter.	18.00	باكودا خضار مشكل شراخح خضار رقيقة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Onion Pakoda Thinly sliced onions, savoury gram flour batter.	18.00	باكودا بالبصل شراخح بصل رقيقة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Cheese Pakoda Sliced cheese, savoury gram flour batter.	24.00	باكودا الجبن شراخح الجبن، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Wada Pav (2 pcs) Spiced mashed potato wada, fresh pav.	16.00	وادي باف (قطعتان) وادي البطاطا المهروسة المتبل، باف طازجة.



Poori Shrikhand



Punjabi Samosa

<p>🔗 Potato Wada (2 pcs) Spiced mashed potato, savoury gram flour batter.</p>	09.00	<p>وادي البطاطا (قطعان) بطاطا مهروسة متبلة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.</p>
<p>Cocktail Samosa (2 pcs) Spicy potato and green pea filling, crispy deep fried crust.</p>	07.00	<p>كوكتيل ساموسا (قطعان) حشوة البطاطا الحارة والبناريل، مقليه ومفرومته.</p>
<p>Punjabi Samosa (2 pcs) Spicy potato filling, crispy deep fried crust.</p>	09.00	<p>ساموسا بنجابي (قطعان) حشوة البطاطا الحارة، مقليه ومفرومته.</p>
<p>🔗 Cheese Samosa (2 pcs) Cheese, spices, crispy deep fried crust.</p>	10.00	<p>ساموسا الجبن (قطعان) الجبن، التوابل، مقليه ومفرومته.</p>
<p>Peri Peri Fries Deep fried potato batons, peri peri spice.</p>	15.00	<p>بيري بيري فرايز هراوات بطاطا مقليه، التوابل بيري بيري.</p>
<p>French Fries Deep fried potato batons.</p>	13.00	<p>بطاطا مقليه هراوات البطاطس المقليه.</p>

EXTRAS

إضافية

<p>Extra Sambar Sambar.</p>	16.00	<p>سامبار إضافية سامبار.</p>
<p>Extra Chana Spiced chickpeas.</p>	12.00	<p>شانا إضافية حمص متبل.</p>
<p>Extra Poori (4 pcs) Deep fried pooris.</p>	10.00	<p>بوري إضافية (4 قطع) خبز بوري مقلي.</p>
<p>Extra Bhatura (per pc) Deep fried bhatura.</p>	07.00	<p>بهاتورا إضافية (قطعة) بهاتورا مقليه.</p>
<p>Extra Pav (per pc) Pav.</p>	04.00	<p>باف إضافية (قطعة) باف.</p>
<p>Extra Coconut Chutney Coconut Chutney.</p>	05.00	<p>صلصة جوز الهند إضافية صلصة جوز الهند.</p>
<p>Extra Cheese Cheese.</p>	05.00	<p>جبن إضافية جبن.</p>
<p>Extra Butter Butter.</p>	04.00	<p>زبدة إضافية زبدة.</p>



Onion Pakoda



Bombay Sandwich

GRILLED SANDWICHES

السندويشات المشوية

<p>🔪 Bombay Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables, cheese, mashed potato, coriander chutney.</p>	16.00	<p>ساندوتش بومباي شرايح خبز أبيض، خضار طازج، جبن، بطاطا مهروسة، صلصة كزبرة.</p>
<p>🔪 Club Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables, cheese, coriander chutney.</p>	17.00	<p>كلوب ساندوتش شرايح خبز أبيض، خضار طازج، جبن، صلصة كزبرة.</p>
<p>🔪 Chilli Cheese Toast White bread slices, green chilli, cheese.</p>	16.00	<p>توست الجبنة الحار شرايح خبز أبيض، فلفل أخضر، جبن.</p>
<p>Pav Bhaji Sandwich White bread slices, vegetable bhaji.</p>	16.00	<p>ساندوتش باف بهاجي شرايح خبز أبيض، بهاجي الخضار.</p>
<p>🔪 Paneer Chutney Sandwich White bread slices, grated paneer, coriander chutney.</p>	16.00	<p>ساندوتش بانير بالصلصة شرايح خبز أبيض، بانير مبشور، صلصة كزبرة.</p>
<p>🔪 Cheese Corn Sandwich White bread slices, cheese, corn.</p>	16.00	<p>ساندوتش ذرة جبن شرايح خبز أبيض، الجبن، الذرة.</p>
<p>🔪 Cheese Sandwich White bread slices, cheese.</p>	15.00	<p>ساندوتش جبن شرايح خبز أبيض، جبن.</p>
<p>🔪 Vegetable Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables.</p>	13.00	<p>ساندوتش خضار شرايح خبز أبيض، خضار طازج.</p>
<p>🔪 Chutney Sandwich White bread slices, coriander chutney.</p>	09.00	<p>ساندوتش بالصلصة شرايح خبز أبيض، صلصة كزبرة.</p>
<p>🔪 Maska Pav (2 pcs) Pav, butter.</p>	08.00	<p>مسكا باف (قطعتان) باف، زبدة.</p>



Chilli Cheese Toast



Pani Puri

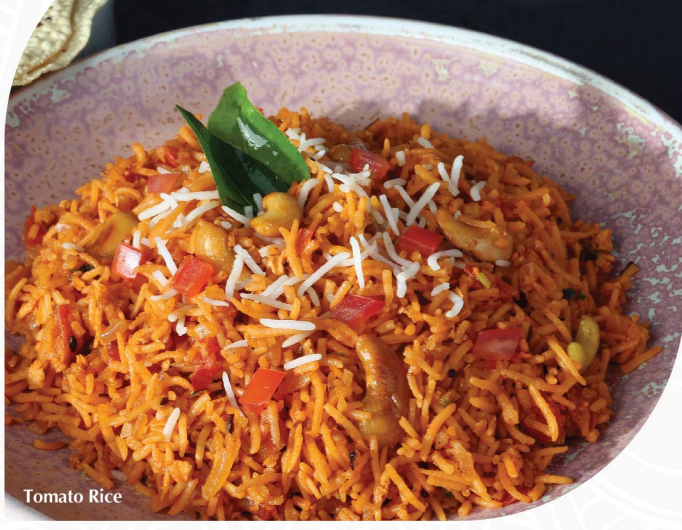
CHAATS

تشاتس

Pani Puri Bite sized puris, potato-boondi filling, sweet water, spicy water.	13.00	پانی پوری خیز پوری حجم صغير، حشوة بطاطا بوندي، ماء حلو، ماء حار.
Bhel Puri Puffed rice, boiled potatoes, onions, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	13.00	بهيل پوری آرز منتفخ، بطاطا مسلوقه، بصل، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Sev Puri Papdi, mashed potato, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	14.00	سیف پوری پاپدی، بطاطا مہروسه، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Dahi Batata Puri Bite sized puris, boiled potatoes, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	داهي بطاطا پوری خیز پوری حجم صغير، بطاطا مسلوقه، مخفوق الزبادي، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Papdi Chaat Papdi, mashed potato, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	پاپدی تشات پاپدی، بطاطا مہروسه، مخفوق الزبادي، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Bhalla Papdi Chaat Wada, papdi, mashed potato, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	بھالا پاپدی تشات واڈا، پاپدی، بطاطا مہروسه، زیادي مخفوق، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Aloo Chana Chaat Boiled potatoes, chickpeas, spices, coriander chutney, tamarind chutney.	14.00	آلو شاننا تشات بطاطس مسلوقه، حمص، بهارات، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Corn Chaat Corn, papdi, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	تشیات الذرة ذرة، پاپدی، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Samosa Chaat Samosa, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	16.00	ساموسا تشات ساموسا، زیادي مخفوق، سیف، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي.
Samosa Chole Samosa, spiced chickpeas curry.	16.00	ساموسا تشول ساموسا، حمص متیل بالکاري.
Raj Kachori Deep fried kachori, coriander chutney, tamarind chutney, boiled potatoes, onions, sev, yoghurt, spices.	16.00	راج کاتشوری کاتشوری مفلن، صلصه کزبره، صلصه تمر هندي، بطاطا مسلوقه، بصل، سیف، زیادي، بهارات.



Samosa Chole



Tomato Rice

SOUTH INDIAN RICE PREPARATION

أطباق الأرز بوصفات جنوب الهند

<p>🍽️ Bisi Bele Bhath Tamarind-infused Basmati rice, lentils, seasonal vegetables, boondi.</p>	20.00	<p>بيسي بيلي بهاث أرز بسمتي بالتمر هندي، عدس، خضار الموسم، بوندي.</p>
<p>🍽️ Curd Rice Tempered whipped yoghurt, Basmati rice.</p>	20.00	<p>أرز تخثر مخوق الزبادي، أرز بسمتي.</p>
<p>🍽️ Tomato Rice Tomato-infused Basmati rice.</p>	19.00	<p>أرز بالطماطم أرز بسمتي بالطماطم.</p>
<p>🍽️ Lemon Rice Lemon-infused Basmati rice.</p>	19.00	<p>أرز بالليمون أرز بسمتي بالليمون.</p>
<p>🍽️ Masala Bhath Basmati rice, seasonal vegetables, spices.</p>	19.00	<p>مسالا بهاث أرز بسمتي، خضار الموسم، بهارات.</p>

ACCOMPANIMENTS

أطباق جانبية

<p>🍽️ Fattoush Lettuce, cucumber, radish, fried pita chips, spices.</p>	18.00	<p>فتوش خس، خيار، فجل، زقاق بيتا مقليه، بهارات.</p>
<p>🍽️ Hummus Mashed chickpeas, tahina, olive oil, garlic.</p>	18.00	<p>الحمص حمص مهروس، طحينه، زيت زيتون، ثوم.</p>
<p>🍽️ Shahi Bagh Sweet corn, green peas, chickpeas, nuts, raisins, mint-infused dressing.</p>	17.00	<p>شاهي باغ ذرة حلوة، بازلاء خضراء، حمص، مكسرات، زبيب، صلصة النعناع.</p>
<p>🍽️ Kidney Bean Salad Kidney beans, onions, tomatoes, cabbage, corn, spicy dressing.</p>	16.00	<p>سلطة فاصولياء الكلى فاصوليا، بصل، طماطم، ملفوف، ذرة، صلصة حارة.</p>
<p>🍽️ Green Salad Cucumber, carrot, tomato, radish.</p>	11.00	<p>سلطة خضار خيار، جزر، طماطم، فجل.</p>
<p>🍽️ Kachumber Salad Cucumber, onions, spices, lime juice.</p>	10.00	<p>سلطة كاتشومبر خيار، بصل، بهارات، عصير ليمون.</p>



Fattoush



Paneer Chatpata

- 🍽️ **Raita (Veg. / Boondi / Pineapple)** 09.00
Whipped yoghurt, diced vegetables/ boondi/pineapple, spices.
- Yoghurt** 08.00
Plain yoghurt.
- 🍽️ **Masala Papad** 05.00
Deep fried papad, onions, tomatoes, chilli, spices.
- 🍽️ **Papad (Fried / Roasted)** 03.00
Deep fried or roasted papad.

رايتا (خضار / بوندي / أناناس)
مخفوق الزبادي، مكعبات خضار/بوندي/أناناس، بهارات.

زبادي
زبادي سادة.

مسالا پاپاد
پاپاد مقلني، بصل، طماطم، فلفل حار، بهارات.

پاپاد (مقلني / مشوي)
پاپاد مقلني أو محمص.

NORTH INDIAN KABAB-E-KHAAS

كباب-اي-خاص شمال الهند

- Paneer Chatpata** 30.00
Fresh paneer, tangy marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Paneer Tikka** 30.00
Fresh paneer, tandoori masala marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Paneer Cream Tikka** 30.00
Fresh paneer, creamy marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Pudina Paneer Tikka** 30.00
Fresh paneer, mint-infused marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Paneer Hariyali Tikka** 30.00
Fresh paneer, mint-coriander marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Paneer Pahadi Tikka** 30.00
Fresh paneer, pahadi masala marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Paneer Cheese Tikka** 30.00
Fresh paneer, cheese, creamy marinade; chargrilled.
- 🍽️ **Kalimirsch Paneer Tikka** 30.00
Fresh paneer, black pepper-infused marinade; chargrilled.
- Lasooni Paneer Tikka** 30.00
Fresh paneer, garlic-infused marinade; chargrilled.
- Achari Paneer Tikka** 30.00
Fresh paneer, achari masala marinade; chargrilled.

پانير شاتپاتا
پانير طازج، بتتبيلة لذيدة، مشوي على الفحم.

پانير تكا
پانير طازج، منبل بتندوري مسالا، مشوي على الفحم.

پانير كريمة تكا
پانير طازج، ماء مالح دسم، مشوي على الفحم.

بودينا پانير تكا
پانير طازج، بتتبيلة منقوعة بالنعناع، مشوي على الفحم.

پانير هاريالي تكا
پانير طازج، بتتبيلة النعناع والكزبرة، مشوي على الفحم.

پانير بهادي تكا
پانير طازج، بتتبيلة بهادي مسالا، مشوي على الفحم.

جبنة پانير تكا
پانير طازج، جبن، ماء مالح دسم، مشوي على الفحم.

كالميرش پانير تكا
پانير طازج، ماء مالح بالفلفل الأسود، مشوي على الفحم.

لاسوني پانير تكا
پانير طازج، ماء مالح باللوم، مشوي على الفحم.

أشاري پانير تكا
پانير طازج، بتتبيلة آشاري مسالا، مشوي على الفحم.



Kalimirsch Paneer Tikka



Malai Broccoli

ج	Kastoori Paneer Tikka Fresh paneer, fenugreek masala marinade; chargrilled.	30.00	كاستوري بانير تكا بانير طازج، تنبيلة حلبة مسالا، مشوي على الفحم.
	Schezwan Paneer Tikka Fresh paneer, schezwan masala marinade; chargrilled.	30.00	شيزوان بانير تكا بانير طازج، تنبيلة شيزوان مسالا، مشوي على الفحم.
	Peri Peri Paneer Tikka Fresh paneer, peri peri masala marinade; chargrilled.	30.00	بيرى بيرى بانير تكا بانير طازج، ماء مالح بيرى بيرى مسالا، مشوي على الفحم.
ج	Paneer Cheesy Methi Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, cheese, fenugreek; chargrilled.	30.00	بانير بالجين ميثى سيخ بانير طازج، بطاطا مهروسة، جبن، حلبة، مشوي على الفحم.
ج	Paneer Cheesy Kaju Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, cheese, cashew, cream; chargrilled.	30.00	بانير تشيزى كاجو سيخ بانير طازج، بطاطا مهروسة، جبن، كاجو، كريمه، مشوي على الفحم.
	Paneer Kashmiri Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, special masala; chargrilled.	30.00	بانير كشميري سيخ بانير طازج، بطاطا مهروسة، مسالا خاصة، مشوي على الفحم.
ج	Stuffed Mushroom Button mushrooms, paneer filling, tandoori masala marinade; chargrilled.	30.00	فطر محشى فطر باتن، خشوة بانير، تنبيلة تندوري مسالا، مشوي على الفحم.
ج	Malai Mushroom Button mushrooms, creamy marinade; chargrilled.	30.00	ملاي فطر فطر زر، ماء مالح دسم، مشوي على الفحم.
	Mushroom Tikka Button mushrooms, tandoori masala marinade; chargrilled.	30.00	فطر تكا فطر زر، ماء مالح تندوري مسالا، مشوي على الفحم.
ج	Tandoori Broccoli Fresh broccoli, tandoori masala marinade; chargrilled.	30.00	تندوري بروكلي البروكلي الطازج، تندوري مسالا ماء مالح، مشوي على الفحم.
	Malai Broccoli Fresh broccoli, creamy cheese marinade; chargrilled.	30.00	ملاي بروكلي البروكلي الطازج، تنبيلة الدن الكريمي، مشوي على الفحم.
	Vegetable Chilli Cheese Seekh Kabab Seasonal vegetables, chilli, cheese; chargrilled.	28.00	كياب سيخ بالجبنة والخضروات الخضار الموسمية، المفلل، جبن، مشوي على الفحم.
	Vegetable Makhmali Seekh Kabab Fresh paneer, potatoes, seasonal vegetables; chargrilled.	28.00	مخملى سيخ كياب والخضروات بانير طازج، البطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.
	Vegetable Seekh Kabab Potatoes, seasonal vegetables; chargrilled.	28.00	خضار سيخ كياب بطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.
	Aloo Chatpata Baby potatoes, tangy marinade; chargrilled.	27.00	آلو شاتباتا بطاطس صغيرة، بتنبيلة لجيدة، مشوي على الفحم.
	Hara Bhara Kabab Mashed potatoes, green vegetables, cashews; deep fried.	27.00	هارة بهارا كياب بطاطا مهروسة، خضار طازج، كاجو، المقلى جيدا.



Vegetable Makhmali Seekh Kabab



Paneer Tikka Masala

SHAKAHARI PAKWAN

شاکاھاری باکوان

<p>☞ Paneer Tikka Masala Paneer tikka, spicy tomato gravy.</p>	40.00	بانیر تکا مسالا تکا بانیر، تنبیلة الطماطم الحارة.
<p>☞ Paneer Hariyali Tikka Masala Paneer hariyali tikka, mint-coriander masala gravy.</p>	40.00	بانیر هاریالی تکا مسالا بانیر هاریالی تکا، تنبیلة مسالا بمزج النعناع والکزبرة.
<p>☞ Paneer Cream Tikka Masala Paneer tikka, spicy tomato gravy, cream.</p>	40.00	بانیر تکا مسالا بالکریمه تکا بانیر، تنبیلة الطماطم الحارة، کریمه.
<p>☞ Stuffed Mushroom Masala Chargrilled button mushroom, tomato masala gravy.</p>	40.00	محش فطر مسالا فطر باتن مشوی علی الفحم، تنبیلة مسالا الطماطم.
<p>Seekh Kabab Masala Vegetable seekh kababs, spicy masala gravy.</p>	38.00	سیخ کباب مسالا سیخ کباب خضار، مرق مسالا حار.
<p>Hara Bhara Kabab Masala Hara bhara kabab, spicy masala gravy.</p>	37.00	ھارا بهارا کباب مسالا حارة بهارا کباب، مرق مسالا حار.
<p>☞ Paneer Tawa Masala Fresh paneer, tawa masala gravy.</p>	30.00	بانیر توا مسالا بانیر طازج، مرق تاوا مسالا.
<p>☞ Kaju Paneer Masala Fresh paneer, cashews, tomato masala gravy.</p>	30.00	کاجو بانیر مسالا بانیر طازج، کاجو، تنبیلة مسالا الطماطم.
<p>☞ Paneer Methi Malai Fresh paneer, fenugreek-infused creamy gravy.</p>	30.00	بانیر میثی مالای بانیر طازج، مرق کریمی بالحبیة.
<p>☞ Paneer Mushroom Masala Fresh paneer, button mushroom, spicy masala gravy.</p>	30.00	بانیر فطر مسالا بانیر طازج، زر فطر، مرق مسالا حار.
<p>Paneer and Mushroom Kadai Fresh paneer, button mushroom, tomato-onion masala gravy.</p>	30.00	بانیر و فطر کادای بانیر طازج، فطر، طماطم، بصل مسالا مرق.
<p>☞ Paneer Khurchan Fresh diced paneer, capsicum, tomato masala gravy.</p>	30.00	بانیر خورشان مکعبات بانیر طازج، فلیفله، صلصة طماطم مسالا.
<p>Paneer Lababdar Fresh paneer, onion-cashew masala gravy.</p>	30.00	بانیر لیابدار بانیر طازج، بصل وکاجو مرق مسالا.
<p>☞ Paneer Kolhapuri Fresh paneer, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.</p>	30.00	بانیر کولھاپوری بانیر طازج، کولھاپوری مسالا، تنبیلة مسالا الطماطم.



Kaju Paneer Masala



Paneer and Baby Corn Jalfrezi

<p>☞ Paneer Bhurjee Fresh diced paneer, tomatoes, onions, spices.</p>	30.00	<p>بانير بورجي مكعبات بانير طازج، طماطم، بصل، بهارات.</p>
<p>Kadai Paneer Fresh paneer, spices, tomato-onion masala gravy.</p>	30.00	<p>كاداي بانير بانير طازج، بهارات، تتبيلة مسالا مزيج الطماطم والبصل.</p>
<p>☞ Methi Chaman Kashmiri Fresh paneer, fenugreek-infused creamy gravy.</p>	30.00	<p>ميثي شامان كشميري بانير طازج، تتبيلة حلبة منموجة في الكريمة.</p>
<p>☞ Paneer Makhanwala Fresh paneer, tomato-cream gravy.</p>	30.00	<p>بانير ماكانوالا بانير طازج، تتبيلة الطماطم والكريمة.</p>
<p>☞ Dhingri Paneer Mutter Fresh paneer, button mushrooms, green peas, tomato masala gravy.</p>	30.00	<p>دهغري بانير ماتر بانير طازج، فطر باتن، بازيل، تتبيلة مسالا الطماطم.</p>
<p>☞ Paneer Mutter Fresh paneer, green peas, tomato masala gravy.</p>	28.00	<p>بانير ماتر بانير طازج، بازيل، تتبيلة مسالا الطماطم.</p>
<p>☞ Bhuna Paneer Fresh paneer, spicy masala gravy.</p>	30.00	<p>بهونا بانير بانير طازج، تتبيلة مسالا حارة.</p>
<p>Paneer Jalfrezi Fresh paneer, onions, tomatoes, fresh cream, onion-cashew masala gravy.</p>	30.00	<p>بانير جالفريزي بانير طازج، بصل، طماطم، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا مزيج البصل والكاجو.</p>
<p>Paneer and Baby Corn Jalfrezi Fresh paneer, onions, tomatoes, baby corn, sweets and sour tomato gravy.</p>	30.00	<p>بانير و الذرة الصغيرة جالفريزي بانير طازج، بصل، طماطم، ذرة صغيرة، الحلويات ومرق الطماطم الحامضة.</p>
<p>☞ Palak Paneer Fresh paneer, puréed spinach, spices.</p>	28.00	<p>بالك بانير بانير طازج، بوربه السبانخ، بهارات.</p>
<p>☞ Paneer Chole Fresh paneer, chickpeas, spicy masala gravy.</p>	28.00	<p>بانير تشول بانير طازج، حمص، مرق مسالا حار.</p>
<p>☞ Mushroom Butter Masala Button mushrooms, tomato-cream gravy.</p>	30.00	<p>مسالا زبدة الفطر مشروم زر، مرق طماطم كريمة.</p>
<p>Mushroom Hara Pyaz Button mushrooms, green onions, spicy masala gravy.</p>	28.00	<p>فطر هارا پياز مشروم زر، بصل أخضر، مرق مسالا حار.</p>
<p>☞ Bhuna Mushroom Button mushrooms, spicy masala gravy.</p>	28.00	<p>بهونا بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.</p>
<p>Kadai Mushroom Button mushrooms, tomato-onion masala gravy.</p>	28.00	<p>كاداي بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا مزيج الطماطم والبصل.</p>
<p>☞ Mushroom Mutter Button mushrooms, green peas, spicy masala gravy.</p>	26.00	<p>ماتر بالفطر فطر باتن، بازيل، تتبيلة مسالا حارة.</p>
<p>☞ Baby Corn Mushroom Masala Baby corn, button mushrooms, spicy masala gravy.</p>	28.00	<p>مسالا بالفطر وحيات الذرة الصغيرة ذرة، فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.</p>

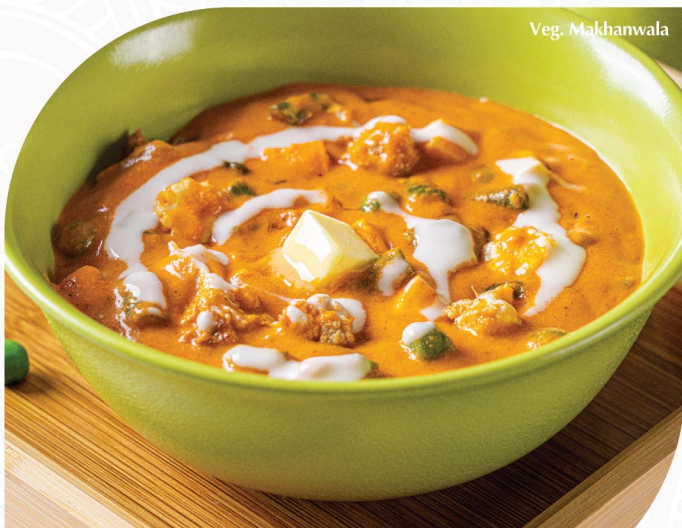


Kadai Mushroom



Baby Corn Chatpata

<p>🍽️ Baby Corn Chatpata Baby corn, tangy masala gravy.</p>	28.00	<p>شاتباتا الذرة الصغيرة ذرة، تنييلة مسالا لذيدة.</p>
<p>Kadai Baby Corn Baby corn, tomato-onion masala gravy.</p>	28.00	<p>كاداي الذرة الصغيرة ذرة، تنييلة مسالا بمرنج الطماطم والبصل.</p>
<p>🍽️ Corn Bhurjee Corn, onions, tomatoes, spices.</p>	27.00	<p>بورجي الذرة ذرة، بصل، طماطم، بهارات.</p>
<p>Malai Kofta Fried potato-paneer dumplings, creamy gravy.</p>	27.00	<p>كفتة مالاي زلايية بطاطا بانير مقلية، مرق كريمي.</p>
<p>🍽️ Kaju Mutter Masala Cashews, green peas, tomato masala gravy.</p>	27.00	<p>كاجو ماتر مسالا كاجو، بازليلا، تنييلة مسالا بالطماطم.</p>
<p>🍽️ Navratan Korma Fresh paneer, garden fresh vegetables, white grapes, apple, dry fruits, onion-cashew masala gravy.</p>	27.00	<p>نافرانتان كورما جين بانير طازج، خضار طازج، عنب ابيض، تفاح، فاكهة مجمفة، تنييلة مسالا بمرنج البصل والكاجو.</p>
<p>🍽️ Veg. Maharaja Fried potato-paneer dumplings, sweet-spicy gravy.</p>	27.00	<p>خضار ماهاراجا زلايية بطاطا بانير مقلية، مرق حار حلو.</p>
<p>🍽️ Veg. Lahori Fresh paneer, green peas, garden fresh vegetables, tomato-onion-cashew masala gravy.</p>	27.00	<p>خضار لاهوري جين بانير طازج، بازليلا، خضار طازج، تنييلة مسالا بمرنج الطماطم والبصل والكاجو.</p>
<p>🍽️ Bhuna Vegetable Garden fresh vegetables, spicy masala gravy.</p>	27.00	<p>بهونا خضار خضار طازج، تنييلة مسالا حارة.</p>
<p>🍽️ Diwani Handi Fresh okra, mushrooms, baby corn, mixed vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.</p>	27.00	<p>ديواني هاندي بامية طازجة، فطر، ذرة، تشكيلة خضار، كريمه طازجة، تنييلة مسالا بمرنج الطماطم والبصل والكاجو.</p>
<p>🍽️ Veg. Hariyali Garden fresh vegetables, coriander masala gravy.</p>	27.00	<p>خضار هاريالي خضار طازج، تنييلة مسالا بالكزبرة.</p>
<p>Veg. Achari Garden fresh vegetables, spicy masala gravy, Indian pickle spices.</p>	27.00	<p>خضار اشاري خضار طازج، تنييلة مسالا حارة، بهارات المخلل الهندي.</p>
<p>🍽️ Veg. Makhanwala Garden fresh vegetables, tomato-cream gravy.</p>	27.00	<p>خضار ماخانوالا خضار طازج، تنييلة الطماطم والكريمه.</p>
<p>Veg. Jalfrezi Garden fresh vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.</p>	27.00	<p>خضار جالفريزي خضار طازج، كريمه طازجة، تنييلة مسالا بمرنج الطماطم والبصل والكاجو.</p>
<p>🍽️ Veg. Raipuri Garden fresh vegetables, Raipuri masala, spicy tomato gravy.</p>	27.00	<p>خضار رايبوري خضار طازج، مسالا رايبوري، تنييلة طماطم حارة.</p>
<p>🍽️ Veg. Kolhapuri Garden fresh vegetables, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.</p>	27.00	<p>خضار كولهاپوري خضار طازج، مسالا كولهاپوري، تنييلة طماطم حارة.</p>
<p>🍽️ Veg. Peshawari Garden fresh vegetables, Peshawari masala, spicy tomato gravy.</p>	27.00	<p>خضار پيشاوري خضار طازج، مسالا پيشاوري، تنييلة طماطم حارة.</p>



Veg. Makhanwala



Veg. Hyderabadi

ج Veg. Hyderabadi 27.00
Garden fresh vegetables, Hyderabadi masala, spicy masala gravy.

Veg. Do-pyaza 26.00
Garden fresh vegetables, onions two ways, spicy masala gravy.

Kadai Veg. 26.00
Garden fresh vegetables, spices, tomato-onion masala gravy.

ج Mix. Vegetable 25.00
Garden fresh vegetables, masala gravy.

ج Methi Mutter Malai 28.00
Green peas, fenugreek, creamy gravy.

ج Gobi Mutter Masala 25.00
Cauliflower, green peas, spicy masala gravy.

ج Corn Mutter Masala 25.00
Corn, green peas, masala gravy.

ج Mutter Masala 24.00
Green peas, masala gravy.

Dum Aloo Kashmiri 27.00
Potatoes, special tomato masala gravy.

ج Banarasi Dum Aloo 27.00
Baby potatoes, creamy spicy gravy.

Lahori Aloo 25.00
Baby potatoes, fresh cream, desiccated coconut, cheese, tomato-onion-cashew masala gravy.

Aloo Gobi Methi 25.00
Potatoes, cauliflower, fenugreek, spices.

Kadai Gobi 25.00
Cauliflower, tomato-onion masala gravy.

Achari Aloo 21.00
Potatoes, Indian pickle spices, masala gravy.

Masaledar Aloo 21.00
Potatoes, spicy masala gravy.

ج Bhindi Masala 25.00
Okra, tomato masala gravy.

خضار حيدر آبادي 27.00
خضار طازج، مسالا حيدر آبادي، تنبيلة مسالا حارة.

خضار دو پياز 26.00
خضار طازج، بصل محضر بطريقتين، تنبيلة مسالا حارة.

خضار كاداي 26.00
خضار طازج، بهارات، تنبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.

تشكيلة خضار 25.00
خضار طازج، تنبيلة مسالا.

ميثي ماتر مالاي 28.00
بازليلا، خلية، تنبيلة الكريمة.

جوبي ماتر مسالا 25.00
فربيض، بازليلا، تنبيلة مسالا حارة.

ذرة ماتر مسالا 25.00
ذرة، بازليلا خضراء، مرق مسالا.

ماتر مسالا 24.00
بازليلا خضراء، مرق مسالا.

دوم آلو كشميري 27.00
بطاطا، تنبيلة مسالا بالطماطم مميزة.

بنارسي دوم آلو 27.00
بطاطا صغيرة، مرق كريمي حار.

لاهوري آلو 25.00
بطاطا، كريمة طازجة، جوز الهند المحمص، جن، تنبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.

آلو جوبي ميثي 25.00
بطاطا، فربيض، خلية، بهارات.

كاداي جوبي 25.00
فربيض، طماطم، بصل مسالا مرق.

أشاري آلو 21.00
بطاطا، بهارات المخلل الهندي، تنبيلة مسالا.

مساليدار آلو 21.00
بطاطا، تنبيلة مسالا حارة.

بهندي مسالا 25.00
يامية، تنبيلة مسالا بالطماطم.



Dum Aloo Kashmiri



Chana Palak

<p>🕒 Dahi Bhindi Tempered whipped yoghurt, okra.</p>	25.00	<p>داہی بھندی مخفوق الزبادی، بامیہ</p>
<p>🕒 Aloo Bhindi Potatoes, okra, spices.</p>	25.00	<p>آلو بھندی بطاطا، بامیہ، بھارت.</p>
<p>🕒 Sarson Ka Saag Pureed mustard leaves, spices.</p>	24.00	<p>سارسون کا ساچ بوریہ اوراق الجردل، بھارت.</p>
<p>🕒 Baingan Bhartha Aur Mutter Mashed chargrilled eggplant, green peas, spices, masala gravy.</p>	24.00	<p>بینجان بھارتا و ماتر بادنجان مشوی علی المقم ومھروس، بازبلہ، بھارت، تنبیلہ مسالا.</p>
<p>Lehsuni Palak Garlic, spinach masala gravy.</p>	22.00	<p>لیسونی بالاک نوم، سناخ مسالا مرق.</p>
<p>Aloo Palak Potatoes, spinach masala gravy.</p>	22.00	<p>آلو بالاک بطاطا، سناخ مسالا مرق.</p>
<p>🕒 Chana Palak Chickpeas, spinach masala gravy.</p>	22.00	<p>شاننا بالاک حمص، سناخ مسالا مرق.</p>
<p>🕒 Chana Masala Chickpeas, spicy masala gravy.</p>	22.00	<p>شاننا مسالا حمص، تنبیلہ مسالا حارہ.</p>
<p>🕒 Dal Makhani Creamy lentils, butter.</p>	24.00	<p>دال مکھانی عدس آسود بالکرمیہ، زبده.</p>
<p>🕒 Dal Tadka Tempered yellow lentil gravy.</p>	22.00	<p>دال تادکا صلصہ عدس اصفر خفیفہ.</p>
<p>🕒 Dal Fry Yellow lentil gravy.</p>	19.00	<p>دال فرای صلصہ العدس الاصفیر.</p>

BASMATI KA KHAZANA

بسمتی کا خازانا

<p>🕒 Paneer Tikka Biryani Paneer tikka, Basmati rice, biryani masala.</p>	38.00	<p>پانیر تیکا بریانی نکا پانیر، آرز بسمتی، بریانی مسالا.</p>
<p>🕒 Mushroom Tikka Biryani Mushroom tikka, Basmati rice, biryani masala.</p>	38.00	<p>فطر تیکا بریانی نکا مشروم، آرز بسمتی، بریانی مسالا.</p>



Mushroom Tikka Biryani



Vegetable Hyderabad Biryani

- J Vegetable Hyderabad Biryani** 30.00
 Garden fresh vegetables, Hyderabad biryani masala, Basmati rice.
- J Vegetable Biryani** 28.00
 Garden fresh vegetables, Basmati rice, biryani masala.
- Aloo Biryani** 28.00
 Potatoes, Basmati rice, biryani masala.
- J Paneer Peas Pulao** 28.00
 Fresh paneer, green peas, Basmati rice, spices.
- J Shahjahani Pulao** 28.00
 Garden fresh vegetables, basmati rice, nuts, spices.
- J Nawabi Tarkari Pulao** 28.00
 Garden fresh vegetables, potatoes, paneer, Basmati rice, spices.
- J Subzi Aur Tamatar Ka Pulao** 28.00
 Garden fresh vegetables, tomatoes, basmati rice, spices.
- J Corn Palak Pulao** 26.00
 Basmati rice, puréed spinach, corn, spices.
- J Vegetable Pulao** 24.00
 Garden fresh vegetables, Basmati rice, spices.
- J Jeera Pulao** 20.00
 Cumin-infused biryani rice.
- J Palak Tomato Khichdi** 24.00
 Basmati rice, yellow lentils, pureed spinach, tomatoes, pure ghee.
- J Jaipuri Khichdi** 26.00
 Basmati rice, yellow lentils, Jaipuri spices, pure ghee.
- J Amritsari Khichdi** 24.00
 Basmati rice, black lentils, Amritsari spices, pure ghee.
- Achari Khichdi** 24.00
 Basmati rice, yellow lentils, Indian pickle spices, pure ghee.
- J Dal Khichdi** 24.00
 Basmati rice, yellow lentils, pure ghee.
- J Steamed Rice** 16.00
 Steamed Basmati rice.

الخضار حيدرآبادي برياني
 خضار طازج، برياني مسالا حيدر آبادي، آرز بسمتي.

الخضار برياني
 خضار طازج، آرز بسمتي، برياني مسالا.

آلو برياني
 بطاطا، آرز بسمتي، برياني مسالا.

بانير بيز بوللو
 بانير طازج، پارلہ خضراء، آرز بسمتي، بهارات.

شاهجاني بوللو
 خضروات طازجہ، آرز بسمتي، مکسرات، بهارات.

ناوابي تارکاري بوللو
 خضار طازج، بطاطا، بانير، آرز بسمتي، بهارات.

سبزي تمارت کا بوللو
 خضروات طازجہ، طماطم، آرز بسمتي، بهارات.

بالذرة بالاک بوللو
 آرز بسمتي، سبناخ مهوروسه، ذره، بهارات.

الخضار بوللو
 خضار طازج، آرز بسمتي، بهارات.

جيرا بوللو
 آرز برياني بالکمون.

بالاک طماطم کھيشدي
 آرز بسمتي، عدس اصفر، سبناخ مهوروس، طماطم، سمن صافي.

جايبوري کھيشدي
 آرز بسمتي، عدس اصفر، بهارات جايبوري، بوريه السمن.

أمريتساري کھيشدي
 آرز بسمتي، العدس الاسود، بهارات امريتساري، بوريه السمن.

أشاري کھيشدي
 آرز بسمتي، عدس اصفر، بهارات مظل هندي، بوريه السمن.

دال کھيشدي
 آرز بسمتي، عدس اصفر، بوريه السمن.

آرز على البخار
 آرز بسمتي محضر على البخار.



Dal Khichdi



Cheese Chilli Garlic Nan

INDIAN BREAD

الخبز الهندي

<p>☞ Paneer Nan / Kulcha Paneer stuffed Nan / Kulcha.</p>	13.00	بانير نان / كولشا محمشو بانير نان / كولشا.
<p>☞ Paneer Paratha Paneer stuffed Paratha.</p>	13.00	بانير پاراتا محمشو بانير پاراتا.
<p>☞ Masala Nan / Kulcha Mix veg. masala-infused nan/kulcha.</p>	13.00	مسالا نان / كولشا امزجى نان / كولشا بالخضروات المملوءة بالمسالا.
<p>☞ Masala Paratha Mix veg. masala-infused Paratha.</p>	13.00	مسالا پاراتا الخلطي نباتات الباراتا المنقوعة بالمسالا.
<p>Cheese, Chilli and Garlic Nan / Kulcha Cheese & chilli-garlic infused Nan / Kulcha.</p>	13.00	بالجينة بالفلفل الحار والثوم نان / كولشا نان / كولشا بالجينة والثوم الحار.
<p>Cheese, Chilli and Garlic Paratha Cheese & chilli-garlic infused Paratha.</p>	13.00	بالجينة بالفلفل الحار والثوم پاراتا پاراتا مملوءة بالجين والثوم الحار.
<p>Cheese and Garlic Nan / Kulcha Cheese & garlic topped Nan / Kulcha.</p>	13.00	بالجينة والثوم نان / كولشا نان / كولشا بالجين والثوم.
<p>Cheese and Garlic Paratha Cheese & garlic topped Paratha.</p>	13.00	بالجينة والثوم پاراتا پاراتا بالجين والثوم.
<p>☞ Stuffed Nan / Kulcha (Aloo/Gobi/Methi) Potato/Cauliflower/Fenugreek stuffed Nan / Kulcha.</p>	12.00	محمشو نان / كولشا (ألو / جوبي / حلبة) نان / كولشا محمشو بطاطا / قرنبيط / حلبة.
<p>☞ Stuffed Paratha (Aloo/Gobi/Methi) Potato/Cauliflower/Fenugreek stuffed Paratha.</p>	12.00	محمشو پاراتا (ألو / جوبي / حلبة) پاراتا محمشو بطاطا / قرنبيط / حلبة.
<p>Nan / Kulcha (Pudina/ Garlic/Onion) Mint/Garlic/Onion infused Nan / Kulcha.</p>	08.00	نان / كولشا (نعناع / ثوم / بصل) نعناع / ثوم / بصل منقوع نان / كولشا.
<p>Paratha (Pudina/ Garlic/Onion) Mint/Garlic/Onion infused Paratha.</p>	08.00	پاراتا (نعناع / ثوم / بصل) نعناع / ثوم / بصل منقوع پاراتا.
<p>☞ Butter Nan / Kulcha Buttered Nan / Kulcha.</p>	07.00	بالزبدة نان / كولشا نان / كولشا بالزبدة.



Paneer Paratha



Makki Roti

<p>🍽️ Butter Paratha Buttered Paratha.</p>	07.00	بالزبدة باراتا باراتا بالزبدة.
<p>🍽️ Nan / Kulcha Plain Nan / Kulcha.</p>	06.00	نان / كولشا نان / كولشا ساده.
<p>🍽️ Paratha Plain Paratha.</p>	06.00	باراتا باراتا ساده.
<p>🍽️ Khasta Roti Crispy roti.</p>	06.00	كهاستا روتي روتني مقرمشي.
<p>🍽️ Makki Roti Cornmeal, white flour roti.</p>	06.00	مائي روتي دقيق الذرة، دقيق روتي ابيض.
<p>🍽️ Missi Roti Whole wheat and gram flour roti.</p>	06.00	ميسي روتي روتني دقيق القمح الكامل ودقيق عارام.
<p>🍽️ Bajra Roti Bajra flour, white flour roti.</p>	06.00	باجرا روتي دقيق الباجرا، دقيق روتي ابيض.
<p>🍽️ Butter Roti Buttered roti.</p>	05.00	بالزبدة روتي روتني بالزبدة.
<p>🍽️ Tandoori Roti Tandoor-baked roti.</p>	04.00	تندوري روتي روتني مخبوز بالتندور.

SOUPS

الحساء

<p>🍽️ Sweet Corn Vegetable Soup Sweet corn, garden vegetables, vegetable broth.</p>	17.00	شوربة الذرة الحلوة بالخضار ذرة حلوة، خضار طازج، حساء خضار.
<p>🍽️ Manchow Soup Garden vegetables, soy sauce, vegetable broth, crispy fried noodles.</p>	17.00	شوربة مانشو خضار طازج، صلصة الصويا، حساء خضار، نودلز مقرمشة.
<p>🍽️ Hot and Sour Soup Garden fresh vegetables, hot and sour vegetable broth.</p>	17.00	شوربة حامضة وحارة خضار طازج، حساء خضار حار وحامض.
<p>🍽️ Mushroom Ginger Rice Soup Sliced mushrooms, white rice, ginger-infused vegetable broth.</p>	16.00	شوربة الفطر والزنجبيل سراتج فطر، أرز ابيض، حساء خضار بالزنجبيل.
<p>🍽️ Jade Corn Soup Sweet corn, fresh spinach, vegetable broth.</p>	16.00	شوربة ذرة البشم ذرة حلوة، سباتج طازجة، مرق خضروات.



Mushroom Ginger Rice Soup



Veg. Talumein Soup

<p>🍲 Tom Yum Soup Garden vegetables, tom yum spiced vegetable broth.</p>	16.00	شورية توم يوم خضار طازج، حساء خضار منبثل ببهارات توم يوم.
<p>🍲 Tom Kha Veg. Soup Garden vegetables, tom yum spiced vegetable broth, coconut milk.</p>	16.00	شورية توم خا بالخضار خضروات حديفة، مرق خضروات منبثل توم يوم، حليب جوز الهند.
<p>🍲 Veg. and Spring Onion Soup Garden fresh vegetables, spring onions, vegetable broth.</p>	16.00	شورية الخضار والبصل الأخضر خضار طازج، بصل أخضر، حساء خضار.
<p>🍲 Veg. Talumein Soup Garden fresh vegetables, soy sauce, noodles, spiced vegetable broth.</p>	16.00	شورية التالومين بالخضار خضروات طازجة، صلصة صويا، نودلز، مرق خضار منبثل.
<p>🍲 Wonton Noodle Soup Vegetable wontons, noodles, vegetable broth.</p>	16.00	شورية ونتون النودل وانتون الخضار، نودلز، ومرق الخضار.
<p>🍲 Veg. Noodle Soup Garden vegetables, noodles, vegetable broth.</p>	15.00	شورية النودل بالخضار خضار طازج، نودلز، حساء خضار.
<p>🍲 Veg. Lemon Coriander Soup Garden vegetables, lemon and coriander-infused vegetable broth.</p>	15.00	شورية الليمون الكزبرة و الخضار خضار طازج، حساء خضار بالليمون والكزبرة.
<p>🍲 Veg. Clear Soup Garden fresh vegetables, clear vegetable broth.</p>	15.00	شورية خضار سادة خضار طازج، حساء خضار سادة.
<p>🍲 Burnt Garlic Soup Garden vegetables, garlic-infused vegetable broth.</p>	15.00	شورية الثوم المحترق خضروات الحديفة، مرق الخضار بالتوم.
<p>🍲 Lentil Soup Lentils, herbs, Indian spices.</p>	16.00	شورية العدس عدس، أعشاب، بهارات هندية.
<p>🍲 Tomato Soup Puréed tomatoes, vegetable broth.</p>	16.00	شورية الطماطم بوريه الطماطم، حساء خضار.

CHINESE TIEN SIN STARTERS

تيان سيان صيني (المقبلات)

<p>Vegetable Sesame Fingers with Schezwan Sauce Deep fried mixed vegetable fingers, sesame seeds, schezwan dipping sauce.</p>	24.00	أصابع خضار بالسمن مع صلصة شيزوان تشكيلة أصابع خضار مقلية، بذور السمسم، صلصة شيزوان.
<p>Veg. Wonton with Garlic Sauce Fried vegetable wontons, spicy garlic sauce.</p>	24.00	ونتون الخضار مع صلصة الثوم وونتون الخضار المقلية، تومية حارة.



Veg. Wonton With Garlic Sauce



Thai Chilli Paneer

Veg. Spring Roll Juliened vegetables, veg spring roll sheets.	24.00	سبرينج رول الخضار شرايح خضار، أوراق سبرينج رول الخضار.
Paneer Spring Roll Mushroom Spring Roll Juliened Paneer Mushroom, vegetables, veg spring roll sheets.	25.00	سبرينج رول بانير سبرينج رول فطر جوليين بانير فطر، خضروات، أوراق سبرينج رول خضار.
Thai Chilli Paneer Fried Paneer, thai sauce, chilli.	27.00	التايلاندية الفلفل بانير بانير مقلّي، صوص تايلاندي، فلفل حار.
Black Bean Paneer with Crackling Spinach Fried Paneer, black bean sauce, fried spinach.	28.00	بانير الفاصوليا السوداء مع السبانخ بانير مقلّي، صلصة الفاصوليا السوداء، سبانخ مقلية.
Paneer Butter Garlic Mushroom Butter Garlic Fried Paneer Mushroom, butter garlic sauce.	28.00	ثوم زبدة بانير زبدة الفطر والثوم بانير مقلّي مستروم، زبدة ثوم صوص.
Paneer Honey Chilli (Dry) Mushroom Honey Chilli (Dry) Fried Paneer Mushroom, honey, chilli, spices.	28.00	عسل البانير الفلفل الحار (جاف) فطر عسل فلفل (جاف) بانير مقلّي فطر، عسل، فلفل حار، بهارات.
☞ Paneer Chilli (Dry) ☞ Mushroom Chilli (Dry) ☞ Baby Corn Chilli (Dry) Fried Paneer Mushroom Baby Corn, Chinese sauces, spices.	28.00	بانير بالفلفل الحار (جاف) فطر بالفلفل الحار (جاف) ذرة صغيرة بالفلفل الحار (جاف) بانير مقلّي فطر ذرة صغيرة، صلصة صينية، بهارات.
☞ Veg. Chilli (Dry) ☞ Cauliflower Chilli (Dry) Fried Vegetables Cauliflower, Chinese sauces, spices.	26.00	خضار بالفلفل الحار (جاف) قرنبيط بالفلفل الحار (جاف) خضار مقلّي قرنبيط، صلصة صينية، بهارات.
☞ Paneer Manchurian (Dry) ☞ Mushroom Manchurian (Dry) ☞ Cheese Manchurian (Dry) Sautéed Paneer Sliced Mushroom Fried Cheese, onions, capsicum, Chinese sauces, spices.	28.00	بانير مانشوريان (جاف) فطر مانشوريان (جاف) جين مانشوريان (جاف) سوتيه بانير شرايح فطر جين مقلّي، بصل، فيلفل، صلصة صينية، بهارات.
Veg. Manchurian (Dry) ☞ Cauliflower Manchurian (Dry) Fried Vegetable balls Cauliflower, onions, Chinese sauces, spices.	26.00	خضار مانشوريان (جاف) قرنبيط مانشوريان (جاف) كرات خضار مقلية قرنبيط، بصل، صلصة صينية، بهارات.
☞ Paneer Salt Pepper ☞ Mushroom Salt Pepper ☞ Baby Corn Salt Pepper Fried Paneer Mushroom Baby Corn, black pepper, spices.	28.00	ملح بانير بالفلفل ملح فطر بالفلفل ملح ذرة صغيرة بالفلفل بانير مقلّي فطر ذرة صغيرة، فلفل أسود، بهارات.
☞ Paneer 65 ☞ Mushroom 65 ☞ Baby Corn 65 Fried Paneer Mushroom Baby Corn, tangy sauces, spices.	28.00	بانير 65 فطر 65 ذرة صغيرة 65 بانير مقلّي فطر ذرة صغيرة، صلصة لذيذة، بهارات.
☞ Cauliflower 65 Fried Cauliflower, tangy sauces, spices.	26.00	قرنبيط 65 قرنبيط مقلّي، صلصات منعشة، بهارات.



Baby Corn Salt Pepper



Crispy Veg

<p>🍴 Crispy Vegetable Battered Vegetable batons, Chinese sauces, spices.</p>	28.00	<p>خضار مقرمش أصابع خضار بمخيض اللبن، صلصة صينية، بهارات.</p>
<p>🍴 Crispy Cauliflower 🍴 Crispy Baby Corn 🍴 Crispy Potato Okra Battered Cauliflower / Baby Corn / Potato & Okra, chinese sauces, spices.</p>	26.00	<p>قرنبيط مقرمش ذرة صغيرة مقرمش بطاطا وبامية مقرمش قرنبيط مطحون / ذرة صغيرة / بطاطا وبامية، صلصات صينية، بهارات.</p>
<p>Schezwan Chilli Potato Honey Chilli Potato Chilli Potato Pepper Fried Potato batons, honey, sesame, chilli, schezwan sauce.</p>	26.00	<p>شيزوان الفلفل الحار بطاطس عسل الفلفل الحار بطاطس فلفل الفلفل الحار بطاطس هراوات البطاطا مقلية، عسل، سمسم، فلفل حار، صلصة شيزوان.</p>
<p>🍴 Crunchy Cottage Cheese Batter fried Paneer, spices.</p>	28.00	<p>جينة قريش مقرمشة بانير مقلية، بهارات.</p>
<p>Butter Garlic Vegetables Sautéed vegetables, butter garlic sauce, spices.</p>	26.00	<p>خضار بالزبدة والثوم خضروات سوتيه، صلصة زبدة بالتوم، بهارات.</p>
<p>🍴 Chinese Bhel Fried noodles, spring onions, vegetables, Chinese sauces.</p>	22.00	<p>تشاينيز بهيل نودلز مقلية، بصل أخضر، خضار، صلصة صينية.</p>
<p>Schezwan Idli Schezwan sauce coated rice cakes.</p>	22.00	<p>شيزوان ايدلي كعك أرز مغطى بصلصة شيزوان.</p>
<p>Chilli Idli Fried rice cakes, onions, Chinese sauces, spices.</p>	22.00	<p>ايدلي بالفلفل الحار كعك الأرز المقلية، بصل، صلصة صينية، بهارات.</p>

VEGETARIAN DELICACIES

الأطباق النباتية الشهية

<p>Vegetable Sizzler Garden fresh vegetables, tangy sauce, veg. fried rice or veg. noodles.</p>	37.00	<p>سيزلر الخضار خضار طازج، صلصة لذيذة، أرز مقلية بالخضار أو نودلز بالخضار.</p>
<p>Thai Red Curry Thai Green Curry Garden fresh vegetables, coconut milk, lemongrass, Thai-style red/green gravy.</p>	31.00	<p>كاري أحمر تايلندي كاري الأخضر تايلندي خضار طازج، حليب جوز الهند، غشيب الليمون، مرغ أحمر / أخضر على الطريقة التايلاندية.</p>



Thai Green Curry



Baby Corn Chilli

- ج Paneer Manchurian | 28.00**
ج Mushroom Manchurian |
ج Baby Corn Manchurian
 Fried Paneer | Mushroom |
 Baby Corn, soy sauce, Chinese style gravy.
- بانير مانشوريان |**
فطر مانشوريان |
ذرة صغيرة مانشوريان
 بانير مقلّي | فطر | ذرة صغيرة،
 صلصة صويا، تنبيلة بالطريقة الصينية.
- ج Veg. Manchurian | 26.00**
ج Cauliflower Manchurian
 Fried Vegetable balls |
 Cauliflower, soy sauce, Chinese style gravy.
- خضار مانشوريان |**
قرنبيط مانشوريان
 كرات خضار مقلية | فرنسيط
 صلصة صويا، تنبيلة بالطريقة الصينية.
- ج Paneer Chilli | 28.00**
ج Mushroom Chilli |
ج Baby Corn Chilli
 Fried Paneer | Mushroom | Baby Corn, spices, Chinese style gravy.
- بانير بالفلفل الحار |**
فطر بالفلفل الحار |
ذرة صغيرة بالفلفل الحار
 بانير مقلّي | فطر | ذرة صغيرة، بهارات، تنبيلة بالطريقة الصينية.
- Mushroom in Hot Garlic Sauce 28.00**
 Mushroom, spicy garlic-infused chinese style gravy.
- فطر بصلصة الثوم الحارة**
 فطر، مرق حار مملوء بالثوم على الطريقة الصينية.
- Paneer in Schezwan Sauce | 28.00**
Baby Corn in Schezwan Sauce
 Fried Paneer, schezwan sauce. | Baby Corn, schezwan sauce.
- بانير في بصلصة شيزوان |**
ذرة صغيرة في بصلصة شيزوان
 بانير مقلّي، صوص شيزوان. | ذرة صغيرة، صوص شيزوان.
- Baby Corn in Black Bean Sauce 28.00**
 Fried Paneer | Mushroom | Baby Corn,
 garden fresh vegetables, Chinese style black bean sauce.
- ذرة صغيرة بصلصة الفاصوليا السوداء**
 بانير مقلّي | فطر | ذرة صغيرة، خضار طازج،
 صلصة الفاصوليا السوداء على الطريقة الصينية.
- ج Kung Pao Paneer | 28.00**
ج Kung Pao Mushroom |
 Paneer / Mushroom, red chilli, peanuts, spices, chinese sauces.
- بانير كونغ باو |**
فطر كونغ باو
 بانير / فطر، فلفل أحمر، فول سوداني، بهارات، صلصات صينية.
- Kung Pao Potato 26.00**
 Potato, red chilli, peanuts, spices, chinese sauces.
- بطاطس كونغ باو**
 بطاطس، فلفل أحمر، فول سوداني، بهارات، صلصات
 صينية.
- Exotic Veg. in Hot Garlic Sauce 26.00**
 Garden fresh vegetables, garlic, spicy Chinese style gravy.
- خضار في صلصة الثوم الحارة**
 خضار طازج، ثوم، تنبيلة حارة بالطريقة الصينية.
- Veg. Balls in Ginger Sauce 26.00**
 Fried vegetable balls, ginger-infused Chinese style gravy.
- كرات الخضار في صلصة الزنجبيل**
 كرات خضار مقلية، تنبيلة بالطريقة الصينية بالزنجبيل.
- Veg. in Schezwan Sauce 26.00**
 Garden fresh vegetables, Chinese style schezwan gravy.
- خضار في صلصة شيزوان**
 خضار طازج، تنبيلة شيزوان بالطريقة الصينية.
- ج Sweet and Sour Veg. 25.00**
 Garden fresh vegetables, pineapple,
 Chinese style sweet & sour gravy.
- خضار حلوة وحامضة**
 خضروات حديفة طازجة، أناناس، مرق حلو وحامض على
 الطريقة الصينية.



Veg. Balls in Ginger Sauce



Triple Schezwan Fried Rice

RICE

الأرز

Triple Schezwan Fried Rice Crispy fried noodles, schezwan fried rice, schezwan gravy.	36.00	أرز مقلي تريبل شيزوان نودلز مقرمشة ومقرمشة، أرز مقلي بصلصة شيزوان، تقييلة شيزوان.
🍴 Oriental Fried Rice Garden fresh vegetables, potato, cashew, oriental style rice.	28.00	أرز مقلي شرقيه خضروات طازجة، البطاطا، كادو، أرز شرقي.
🍴 Hong Kong Fried Rice Garden fresh vegetables, Hong Kong style rice.	28.00	أرز مقلي هونغ كونغ خضار طازج، أرز بطريقة هونغ كونغ.
🍴 Singapore Fried Rice Garden fresh vegetables, Singapore style rice.	28.00	أرز مقلي سنغافورة خضروات طازجة، أرز على الطريقة السنغافورية.
🍴 Shanghai Fried Rice Garden fresh vegetables, shanghai style sauce, white rice.	28.00	أرز شنغهاي المقلي خضروات طازجة، صلصة شنغهاي، أرز أبيض.
Paneer Schezwan Fried Rice Fried Paneer, garden fresh vegetables, schezwan sauce, white rice.	28.00	أرز مقلي بانير شيزوان بانير مقلي، خضروات طازجة، صلصة شيزوان، أرز أبيض.
Veg. Schezwan Fried Rice Garden fresh vegetables, schezwan sauce, white rice.	26.00	أرز مقلي شيزوان بالخضروات خضار طازج، صلصة شيزوان، أرز أبيض.
🍴 Vegetable Fried Rice Garden fresh vegetables, white rice.	24.00	أرز مقلي بالخضار خضار طازج، أرز أبيض.
Veg. Manchurian Rice Vegetable balls, manchurian sauce, white rice.	30.00	أرز مانشوريان بالخضروات كرات خضروات، صوص منشوريان، أرز أبيض.
🍴 Burnt Chilli Fried Rice Garden fresh vegetables, chilli, white rice.	24.00	أرز مقلي بالفلفل المحروق خضروات طازجة، فلفل حار، أرز أبيض.
Burnt Garlic Fried Rice Garden fresh vegetables, fried garlic, white rice.	24.00	أرز مقلي بالثوم المشوي خضار طازج، ثوم مقلي، أرز أبيض.



Burnt Garlic Fried Rice



Mushroom Hakka Noodles

NOODLES

معكرونة / النودلز

<p>Paneer Schezwan Hakka Noodles Mushroom Schezwan Hakka Noodles Fried Paneer Sautéed Mushrooms, schezwan sauce, wok-tossed noodles.</p>	28.00	<p>نودلز بانير شيزوان هاكا نودلز شيزوان هاكا بالفطر بانير مقلي مشروم سوتيه، صلصة شيزوان، نودلز مقلاة ووك.</p>
<p>Paneer Hakka Noodles Mushroom Hakka Noodles Fried Paneer Sautéed Mushrooms, wok-tossed noodles.</p>	26.00	<p>نودلز بانير هاكا نودلز هاكا بالفطر بانير مقلي مشروم سوتيه، نودلز مقلاة ووك.</p>
<p>Paneer Chilli Noodles Mushroom Chilli Noodles Fried Paneer Sautéed Mushrooms, chilli sauce, wok-tossed noodles.</p>	26.00	<p>نودلز بانير الفلفل الحار نودلز الفطر والفلفل الحار بانير مقلي مشروم سوتيه، صلصة فلفل حار، نودلز مقلاة ووك.</p>
<p>Hong Kong Noodles Hong Kong style wok-tossed noodles.</p>	26.00	<p>نودلز هونج كونج وك النودلز بطريقة هونج كونج.</p>
<p>Singapore Noodles Singapore style wok-tossed noodles.</p>	26.00	<p>نودلز سنغافورة وك النودلز بطريقة السنغافورية.</p>
<p>Veg. Schezwan Hakka Noodles Garden fresh vegetables, schezwan sauce, wok-tossed noodles.</p>	26.00	<p>نودلز شيزوان هاكا بالخضروات خضار طازج، صلصة شيزوان، ووك النودلز.</p>
<p>Veg. Stir-fried Noodles Stir-fried garden vegetables, wok-tossed noodles.</p>	24.00	<p>نودلز مقليه بالخضار خضار طازج مقلي، ووك النودلز.</p>
<p>Veg. Hakka Noodles Julienned garden vegetables, wok-tossed noodles.</p>	24.00	<p>نودلز هاكا بالخضار شراخخ خضار طازج، ووك النودلز.</p>
<p>Veg. Chilli Garlic Noodles Garden fresh vegetables, chilli-garlic sauce, wok-tossed noodles.</p>	24.00	<p>نودلز بالفلفل الحار والثوم بالخضروات خضار طازج، صلصة الفلفل الحار والثوم، ووك النودلز.</p>
<p>American Chopsuey Crispy fried noodles, garden vegetables, sweet and sour gravy.</p>	24.00	<p>تشويسوي الأمريكية نودلز مقليه ومفرومته، خضار طازج، تنبيهه حلوة وحامضة.</p>



American Chopsuey



Pistachio Royale Cake

DESSERTS

الحلويات

Pistachio Royale Cake

Pistachio ganache, whipped cream, Pistachio sponge, crunchy pistachio crumble.

18.00

Malpua With Rabdi

Crispy pancake, sugar syrup, house-made rabdi, cardamom, nuts.

18.00

Bread Ka Meetha

Bread, sweetened milk, nuts.

18.00

Matka Firmi

Indian style rice pudding.

17.00

Angoori Rabdi (Pot)

Soft curd cheese balls, sweet cardamom-infused milk.

15.00

Chhena Rabdi (Pot)

Curd cheese, sweet cardamom-infused milk.

15.00

Rabdi with Tender Coconut (Pot)

Sweet thickened milk, tender coconut pulp, pomegranate seeds.

15.00

Gajar Halwa

Glazed carrots, pure ghee, dry fruits.

14.00

Rasmalai (2 Pcs)

Soft curd cheese roundels, sweet cardamom-infused milk.

14.00

Gulab Jamun (2 Pcs)

Fried curd cheese balls, sugar syrup.

10.00

Gulab Jamun with Ice Cream

Fried curd cheese balls, sugar syrup, vanilla ice cream.

18.00

Rasgulla (2 Pcs)

Soft curd cheese balls, sugar syrup.

09.00

Shrikhand

Saffron and cardamom-infused hung curd.

11.00

Fruit Salad

Fresh seasonal fruits, creamy sauce.

14.00

Fruit Salad with Kulfi

Fresh seasonal fruits, creamy sauce, classic kulfi.

24.00

Fruit Salad with Ice Cream

Fresh seasonal fruits, creamy sauce, vanilla ice cream.

22.00

كبة الفستق روبال
جاش الفستق، كريمه مخموفه، إسفنجية الفستق، فئات الفستق المصرمش.

مالبوا مع رابدي
بان كيك مقرمش، شراب سكر، ربيدي منزلي، هيل، مكسرات.

الخبز كا ميثا
خبز، حليب مالح، مكسرات.

ماتكا فيرني
بودينج الأرز بالطريقة الهندية.

أنغوري رابدي (قدر)
كرات حينة خنارة طرية، حليب حلو بالهيل.

شنا رابدي (قدر)
خنارة الجبن، حليب مالح بالهيل.

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

حلوى جاجار
جزر، بوريه السم، فاكهة مجففة.

راسمالي (قطعتان)
حين خنارة ناغم الدلرية، حليب حلو بالهيل.

غولاب جامون (قطعتان)
المقلبي كرات حينة خنارة، شراب السكر.

غولاب جامون مع آيس كريم
المقلبي كرات حينة خنارة، شراب السكر، آيس كريم الفانيلا.

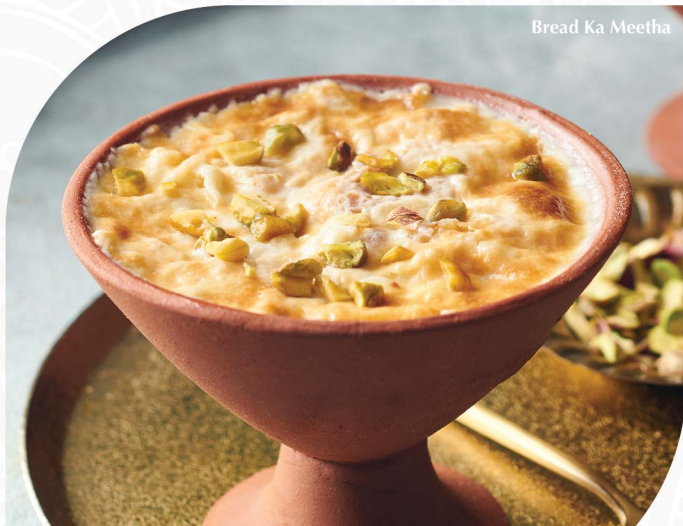
راسجولا (قطعتان)
كرات حينة خنارة طرية، شراب السكر.

شريكهاند
خنارة اللبن بالزعفران والهيل.

سلطة فاكهة
فاكهة الموسم الطازجة، صوص الكريمة.

سلطة فاكهة مع كولفي
فاكهة الموسم الطازجة، صوص الكريمة، كولفي كلاسيكي.

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



Bread Ka Meetha



Dry Fruit Matka Kulfi

KULFI AND ICE CREAMS

كولفي و آيس كريم

Kulfi Falooda Kulfi, falooda noodles, rose syrup, dry fruits.	17.00
Malai Kulfi Classic kulfi.	14.00
Dry Fruit Matka Kulfi Dry fruit kulfi.	14.00
Kesar Pista Matka Kulfi Saffron and pistachio kulfi.	14.00
Ice Cream (Scoop) (Vanilla, Choco Bite, Sitaful, Mango, Muskmelon, Butterscotch)	10.00

كولفي فالودا كولفي، نودلز فالودا، شراب الورد، فاكهة مجففة.	
مالاي كولفي كولفي كلاسيكي.	
فواكه مجففة ماتكا كولفي كولفي فواكه جافة.	
كيسار بيستا ماتكا كولفي كولفي الزعفران والفستق.	
آيس كريم (مغرفة) (فانيليا، شوكو بايت، سينامال، مانجو، شمام، زبدة سكوتش).	

MCKTAILS AND FRESH FRUIT JUICES

الموكتيلات وعصائر الفواكه الطازجة

Sweet Sunrise Orange and pineapple juice, mint, sprite.	16.00
Watermelon Cucumber Lime Cooler Fresh watermelon, cucumber, lime juice, mint.	16.00
Muskmelon Fresh cantaloupe juice.	16.00
Orange Freshly squeezed orange juice.	16.00
Carrot Fresh carrot juice.	16.00
Apple Fresh apple juice.	16.00
Pineapple Fresh pineapple juice.	16.00
Watermelon Fresh watermelon juice.	16.00

شروق الشمس الحلو عصير برتقال و أناناس، نعناع، سبرايت.	
كولر البطيخ والليمون والخيار بطيخ طازج، خيار، عصير ليمون، نعناع.	
شمام عصير شمام طازج.	
برتقال عصير برتقال طازج.	
جزر عصير جزر طازج.	
تفاحة عصير تفاح طازج.	
أناناس عصير أناناس طازج.	
بطيخ عصير بطيخ طازج.	





Cocktail Juice

Mara Mari (Mosambi and Pineapple) 16.00
Mosambi and pineapple juice.

مارا ماري (موسامبي و أناناس)
عصير موسامبي و أناناس طازج.

Ganga Jamuna (Mosambi and Orange) 16.00
Freshly squeezed mosambi and orange juice.

جانجا جامونا (موسامبي و برتقال)
عصير موسامبي و برتقال طازج.

Ganga Jamuna Saraswati (Mix of Orange, Mosambi and Pineapple) 16.00
Fresh orange, mosambi and pineapple juice.

جانجا جامونا سارسواتي (تشكيلة برتقال و موسامبي و أناناس)
عصير برتقال و موسامبي و أناناس طازج.

Carrot and Apple 16.00
Fresh carrot and apple juice.

جزر وتفاح
عصير جزر وتفاح طازج.

Black Grapes 17.00
Fresh black grape juice.

العنب الأسود
عصير عنب أسود طازج.

Mango (Seasonal) 20.00
Fresh mango juice.

مانجو (موسمي)
عصير مانجو طازج.

Cocktail (Mix of Pomegranate, Pineapple and Black Grapes) 20.00
Pomegranate, pineapple and black grape juice.

كوكتيل (تشكيلة من الرمان والأناناس والعنب الأسود)
عصير رمان، أناناس، عنب أسود.

Pomegranate 20.00
Fresh pomegranate juice.

رمان
عصير رمان طازج.

FALOODA AND MILK SHAKES

فالودة و ميلك شيك

Mix Fruit Falooda 20.00
Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream, mix fruits.

فالودة فواكه مشكلة
شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم، مزيج الفواكه.

Royal Falooda 19.00
Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream, dry fruits.

رويال فالودا
شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم، فاكهة مجففة.

Dry Fruit 21.00
Dry fruits, milk, ice cream.

فاكهة مجففة
فاكهة مجففة، حليب، آيس كريم.

Mango 21.00
Fresh mangoes, milk, ice cream.

مانجو
مانجو طازجة، حليب، آيس كريم.

Strawberry 21.00
Fresh strawberries, milk, ice cream.

فراولة
فراولة طازجة، حليب، آيس كريم.



Mix Fruit Falooda

Chocolate Milkshake



Badam Pista

Almonds, pistachios, milk, ice cream.

20.00

Watermelon

Watermelon, milk, ice cream.

18.00

Apple

Fresh apples, milk, ice cream.

18.00

Banana

Banana, milk, ice cream.

18.00

Chikoo

Fresh chikoo, milk, ice cream.

18.00

Rose

Rose syrup, milk, ice cream.

18.00

Chocolate

Chocolate, milk, ice cream.

18.00

Vanilla

Vanilla ice cream, milk.

17.00

بادام بيستا

لوز، فستق، حليب، آيس كريم.

بطيخ

بطيخ، حليب، آيس كريم.

تفاح

تفاح طازج، حليب، آيس كريم.

موز

موز، حليب، آيس كريم.

شيكو

شيكو طازج، حليب، آيس كريم.

روز

سyrup الورد، حليب، آيس كريم.

شوكولاتة

شوكولاتة، حليب، آيس كريم.

فانيلا

آيس كريم الفانيلا، حليب.

REFRESHERS

المرطبات

Cold Coffee with Ice Cream

Blended iced coffee, ice cream.

20.00

Cold Coffee

Blended iced coffee.

15.00

Mango Lassi

Mango-infused sweet yoghurt shake.

16.00

Masala Lassi

Yoghurt shake, spices.

14.00

Lassi (Sweet / Salted)

Yoghurt shake, sweet or salted.

13.00

Butter Milk

Classic buttermilk.

11.00

Jal Jeera (Water / Soda)

Water or soda, jal jeera spices.

10.00 / 12.00

قهوة باردة مع آيس كريم

مخفوق قهوة مثلجة وآيس كريم.

قهوة باردة

مخفوق قهوة مثلجة.

مانجو لاسي

مانجو مخفوق الزبادي الحلو.

مسالا لاسي

مخفوق الزبادي والتواب.

لاسسي (حلو / مملح)

مخفوق الزبادي، حلو أو مملح.

حليب بالزبدة

مخض اللبن بالطريقة الكلاسيكية.

جال جيلا (ماء / صودا)

ماء أو صودا، بهارات جال جيلا.

Mango Lassi





Fresh Lime With Mint

Fresh Lime with Mint Water, fresh Indian limes, mint leaves.	10.00	ليمون حامض طازج مع نعناع ماء، ليمون حامض هندي طازج، أوراق نعناع.
Fresh Lime (Soda / Sprite) Fresh Indian limes, soda/sprite.	12.00	ليمون حامض طازج (صودا / سبرائت) ليمون حامض هندي طازج، صودا/سبرائت.
Aerated Drinks	05.00	مشروبات غازية
Sparkling Water	11.00	مياه فوارة
Still Water (Small)	03.00	مياه راكدة (حجم صغير)
Still Water (Large)	06.00	مياه راكدة (حجم كبير)

STIMULATORS

المنبهات

Zafrani Tea Saffron-infused fresh milk tea.	10.00	شاي الزعفراني شاي حليب طازج مملوء بالزعفران.
Tea Classic fresh milk tea.	07.00	الشاي شاي الحليب الطازج الكلاسيكي.
Masala Tea Indian spiced fresh milk tea.	08.00	شاي مسالا شاي حليب هندي طازج منبّل.
Tea (Black/Green) Premium black/green tea.	06.00	شاي (أسود / أخضر) شاي أسود / أخضر ممتاز.
Filter Coffee South Indian style fresh milk coffee.	07.00	قهوة فلتر قهوة حليب طازجة على الطريقة الهندية الجنوبية.



Zafrani Tea



Size matters! And that's where our expert catering team comes in. Whether you are planning a small intimate dinner party for 50 or a lavish celebration for 3000 guests, we can custom make a vegetarian feast specifically tailored to you.

We can also cater to any dietary requirements including Jain style of preparations. We can even go to the extent of creating set menu's or help you decide on your own personal menu for the event. Be it Weddings, Birthdays, Office Parties, Conferences & Events or any other occasion.

FOR CATERING ENQUIRIES CALL:
055 9568414 / 052 7129658
055 5134862 / 055 5134961





Dry Fruit Pak

DRY FRUIT SWEETS

Kaju Katli	100.00/KG
Kesar Kaju Katli	105.00/KG
Pista Launj	145.00/KG
Kaju Mango	115.00/KG
Kaju Paan	115.00/KG
Bunty Bubly	115.00/KG
Dry Fruit Pak	120.00/KG
Khajoor Barfi	105.00/KG
Anjeer Roll (Sugar Free)	125.00/KG
Kaju Badam Pista Roll	120.00/KG

TRADITIONAL SWEETS

Kesar Elaichi Peda	90.00/KG
Gud Coconut Barfi	80.00/KG
Motichoor Laddoo	68.00/KG
Besan Laddoo	62.00/KG
Patisa	80.00/KG
Balushahi	68.00/KG
Kala Jamun	06.00/PC



Motichoor Laddoo



Kesar Kali

BENGAL SWEETS

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

ICE CREAMS

Assorted Flavours (Vanilla, Choco Bite, Sitalfal, Mango, Muskmelon, Butterscotch)	40.00 (1/2 LTR TUB)
Rich and creamy all-natural ice cream.	75.00 (1 LTR TUB)

NAMKEEN

Sabudana Chivda	40.00/KG
Bhakarwadi	45.00/KG
Cornflakes Chivda	45.00/KG
Methi Puri	44.00/KG
Namak Para	44.00/KG
Chilli Cheese Bhujia	42.00/KG
Kairi Mixture	45.00/KG
Nimbu Mixture	45.00/KG
Gathiya	40.00/KG
Puri For Pani Puri	55.00/100 PCS
Puri For Pani Puri	30.00/50 PCS
Papdi	30.00/50 PCS



Sabudana Chivda



CHOCOLATES

Blueberry White Chocolate	120.00/KG
Pistachio Cranberry White Chocolate	110.00/KG
Cashew Dates Dark Chocolate	110.00/KG
Apricot Almond Milk Chocolate	100.00/KG
Mango Chili White Chocolate	100.00/KG

STUFFED DATES

Stuffed Dates - Mango Cardamom	100.00/KG
Stuffed Dates - Almond Rose	130.00/KG
Stuffed Dates - Pistachio	160.00/KG





منذ عام ١٩٩٢

عشق النّباتيين

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

O2 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 Safer Market
06 5599044

AL WAHDA MALL (ABU DHABI)

Ground Level, Next to Babyshop
02 5754365

DALMA MALL (ABU DHABI)

First Floor, Dalma Mall
02 6657530

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)