



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)

30.00

خضار مقلي (S.I), خضار بالكاري (S.I), جيرا ألو، شانا مسالا، سامبار، واسام، دال، أرز، پوري / تندوري روتي، پاپاد، زيادي، حلوى (Ltd.)

(الرجاء عدم مشاركتها وقتاسمها. تخفف بنود ثالي على أساس يومي، يرجى الرجوع إلى ملصق موظفي الخدمة) (يتم تقديمها خلال وجبات الغداء فقط)

SNACKS

وجبات خفيفة

J Idli Steamed rice cakes, coconut chutney, sambar.	14.00	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.	16.00	مقلي ايدلي كعك أرز مقلي، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Podi Idli Podi masala coated rice cakes, coconut chutney, sambar.	16.00	بودي ايدلي كعك أرز مغلف بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.
J Idli Dipped In Sambar Steamed rice cakes, sambar, coconut chutney.	18.00	ايدلي مغموس في سامبار كعك الأرز المحضّر على البخار، سامبار، صلصة جوز الهند.
Wada Fermented lentil batter, deep fried.	14.00	وادا مخفوق العدس المختمر، المقلي جيداً.
Wada Dipped In Sambar Deep fried lentil wada, sambar, coconut chutney.	18.00	وادا مغموس في سامبار وادا العدس المقليه جيداً، سامبار، صلصة جوز الهند.
Idli Wada Steamed rice cake, deep fried wada.	14.00	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.	18.00	ايدلي وادا مغموس في سامبار كعكة الأرز المحضّرة على البخار، وادا العدس المقليه جيداً، سامبار، صلصة جوز الهند.



Idli Wada Dipped In Sambar



Paper Sada Dosa

<p>🍽️ Dahi Wada Aerated wada, whipped yoghurt, tamarind sauce, spices.</p>	14.00	داهي وادا وادا متفتحة، زبادي مخفوق، صلصة التمر هندي، بهارات.
<p>🍽️ Sada Dosa Savory lentil crepe, coconut chutney, sambar.</p>	14.00	سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Masala Dosa Savory lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	18.00	مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>Andhra Sada Dosa Savory lentil crepe, Andhra style masala, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	اندهرا سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>Andhra Masala Dosa Savory lentil crepe, Andhra style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	اندهرا مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة أندرا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Mysore Sada Dosa Savory lentil crepe, Mysore style masala, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	مايسور سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Mysore Masala Dosa Savory lentil crepe, Mysore style masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	مايسور مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، مسالا على طريقة ميسور، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Rava Sada Dosa Savory semolina crepe, coconut chutney, sambar.</p>	15.00	رافا سادا دوسا كريب السميد اللذيذ، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Rava Masala Dosa Savory semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	رافا مسالا دوسا كريب السميد اللذيذ، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>Onion Rava Sada Dosa Onion-infused semolina crepe, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	رافا سادا دوسا باليصل كريب السميد باليصل، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>Onion Rava Masala Dosa Onion-infused semolina crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	رافا مسالا دوسا باليصل كريب السميد باليصل، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Paper Sada Dosa Paper thin savoury lentil crepe, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	بيبر سادا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخيز الرقيق، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Paper Masala Dosa Paper thin savoury lentil crepe, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	24.00	بيبر مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ بالخيز الرقيق، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Podi Sada Dosa Savory lentil crepe, podi masala, coconut chutney, sambar.</p>	16.00	بودي سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Podi Masala Dosa Savory lentil crepe, podi masala, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	20.00	بودي مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، بودي مسالا، حشوة البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
<p>🍽️ Cheese Dosa Savory lentil crepe, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	19.00	دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.



Podi Masala Dosa



Cheese Palak Masala Dosa

<p>J Cheese Masala Dosa Savory lentil crepe, cheese, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	23.00	<p>مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Cheese Corn Dosa Savory lentil crepe, corn, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>دوسا بالجبن والذرة كريب العدس اللذيذ، ذرة، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Cheese Palak Masala Dosa Savory lentil crepe, cheese, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	26.00	<p>بالاك مسالا دوسا بالجبن كريب العدس اللذيذ، جبن، سبانخ، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Palak Dosa Savory lentil crepe, spinach, coconut chutney, sambar.</p>	17.00	<p>بالاك دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Palak Masala Dosa Savory lentil crepe, spinach, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>بالاك مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، سبانخ، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Ghee Roast Sada Dosa Savory lentil crepe, ghee, coconut chutney, sambar.</p>	17.00	<p>سمن مشوي سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، السمن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Ghee Roast Masala Dosa Savory lentil crepe, ghee, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>سمن مشوي مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، السمن، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Butter Sada Dosa Savory lentil crepe, butter, coconut chutney, sambar.</p>	17.00	<p>زبدة سادا دوسا كريب العدس اللذيذ، زبدة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Butter Masala Dosa Savory lentil crepe, butter, spiced potato filling, coconut chutney, sambar.</p>	21.00	<p>زبدة مسالا دوسا كريب العدس اللذيذ، زبدة، حشوة البطاطا المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Paneer Bhurjee Dosa Savory lentil crepe, spiced paneer filling, coconut chutney, sambar.</p>	28.00	<p>بانير بورجى دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة بانير المتبله، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Paneer Chilli Dosa Savory lentil crepe, paneer chilli filling, coconut chutney, sambar.</p>	28.00	<p>بانير دوسا بالفلفل الحار كريب العدس اللذيذ، حشوة بانير الفلفل الحار، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Mushroom Masala Dosa Savory lentil crepe, spicy mushroom filling, coconut chutney, sambar.</p>	26.00	<p>مسالا دوسا بالفطر كريب العدس اللذيذ، حشوة الفطر الحارة، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>J Veg. Manchurian Dosa Savory lentil crepe, veg manchurian filling, coconut chutney, sambar.</p>	25.00	<p>دوسا مانشوريان بالخضار كريب العدس اللذيذ، حشوة مانشوريان الخضار، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Jini Dosa Savory lentil crepe, pav bhaji masala, shezwan sauce, spiced vegetable filling, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	23.00	<p>جيني دوسا كريب العدس اللذيذ، باف باجي مسالا، صلصة شيزوان، حشوة خضروات متبل، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Spring Dosa Savory lentil crepe, chinese style filling, coconut chutney, sambar.</p>	22.00	<p>سبرينج دوسا كريب العدس اللذيذ، حشوة بالطريقة الصينية، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>
<p>Masala Cheese Uttapam Masala infused savoury pancake, cheese, coconut chutney, sambar.</p>	22.00	<p>جبنه مسالا أوتابام قطيرة مسالا معبورة، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.</p>



Masala Kaju Uttapam



Paneer Pav Bhaji

Masala Kaju Uttapam Masala infused savoury pancake, cashew, coconut chutney, sambar.	20.00	مسالا كاجو أوتابام قطيرة مسالا مغمورة، كاجو، صلصة جوز الهند، سامبار.
Masala Uttapam Thick savoury pancake, spiced potato, coconut chutney, sambar.	17.00	مسالا أوتابام قطيرة سمينة ولذيذة، البطاطا المتبلة، صلصة جوز الهند، سامبار.
Podi Uttapam Thick savoury pancake, podi masala, coconut chutney, sambar.	16.00	بودي أوتابام بان كيك سمينة ولذيذة، بودي مسالا، صلصة جوز الهند، سامبار.
Plain Uttapam Thick savoury pancake, coconut chutney, sambar.	14.00	أوتابام سادة بان كيك سمينة ولذيذة، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Uttapam Onion infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.	16.00	أوتابام باليصل بان كيك لذيدة باليصل، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Tomato Uttapam Onion and tomato infused savoury pancake, coconut chutney, sambar.	17.00	أوتابام باليصل والطماطم بان كيك لذيدة باليصل والطماطم، صلصة جوز الهند، سامبار.
Onion Tomato with Cheese Uttapam Onion and tomato infused savoury pancake, cheese, coconut chutney, sambar.	22.00	أوتابام باليصل والطماطم مع الجبن بان كيك لذيدة باليصل والطماطم، جبن، صلصة جوز الهند، سامبار.
Paneer Pav Bhaji Vegetable bhaji, paneer, toasted buttered pav.	27.00	بانير باف بهاجي بهاجي الخضار، بانير، باف محمص بالزبدة.
Pav Bhaji (Cheese) Vegetable bhaji, cheese, toasted buttered pav.	27.00	باف بهاجي (بالجبن) بهاجي الخضار، جبن، باف محمص بالزبدة.
Pav Bhaji (Butter) Vegetable bhaji, butter, toasted buttered pav.	25.00	باف بهاجي (بالزبدة) بهاجي الخضار، زبدة، باف محمص بالزبدة.
Chana Bhatara Spiced chickpeas gravy, deep fried bhatara.	24.00	شانا بهاتورا تنبيلة الحمص بالبهارات، بهاتورا مقفلة.
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	أمراس بوري هريس المانجو، خبز بوري مقلي.
Poori Shrikhand Saffron and cardamom-infused hung curd, deep fried pooris.	18.00	بوري شريكهاند ختارة اللبن بالزعفران والهيل، خبز بوري مقلي.
Poori Bhaji Spiced potatoes, deep fried pooris.	18.00	بوري بهاجي بطاطا متبلة، خبز بوري مقلي.
Paneer Pakoda Sliced paneer, savoury gram flour batter.	24.00	بانير باكودا شراخ بانير، عجينة دقيق غرام لذيدة.
Mix Veg. Pakoda Thinly sliced vegetables, savoury gram flour batter.	18.00	باكودا خضار متشكك شراخ خضار رقيقة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.



Poori Shrikhand



Punjabi Samosa

Onion Pakoda Thinly sliced onions, savoury gram flour batter.	18.00	باكودا بالبصل شرائح بصل رقيقة، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Onion Kachori (2 pcs) Spicy onion filling, crispy deep fried crust.	10.00	البصل كاتشوري (قطعتان) حشوة بصل الحارة، مقرمشة ومقرمشة.
🕒 Wada Pav (2 pcs) Spiced mashed potato wada, fresh pav.	16.00	وادا باف (قطعتان) وادا البطاطا المهروسة المتبله، باف طازجة.
🕒 Potato Wada (2 pcs) Spiced mashed potato, savoury gram flour batter.	09.00	وادا البطاطا (قطعتان) بطاطا مهروسة متبله، عجينة دقيق غرام اللذيذة.
Cocktail Samosa (2 pcs) Spicy potato and green pea filling, crispy deep fried crust.	07.00	كوكتيل ساموسا (قطعتان) حشوة البطاطا الحارة والبازيلا، مقرمشة ومقرمشة.
Punjabi Samosa (2 pcs) Spicy potato filling, crispy deep fried crust.	10.00	ساموسا بنجابي (قطعتان) حشوة البطاطا الحارة، مقرمشة ومقرمشة.
Paneer Corn Samosa (2 pcs) Paneer, cheese, corn, crispy deep fried crust.	10.00	بانير ذرة ساموسا (قطعتان) بانير، جبن، ذرة، مقرمشة ومقرمشة.
Peri Peri Fries Deep fried potato batons, peri peri spice.	15.00	بيري بيري فرايز هراوات بطاطا مقرمشة، التوابل بيري بيري.
French Fries Deep fried potato batons.	13.00	بطاطا مقرمشة هراوات البطاطس المقرمشة.

ADD ONS

إضافة إضافات

Sambar Sambar.	07.00	سامبار سامبار.
Chana Spiced chickpeas.	12.00	شانا حمص متبل.
Poori (per pc) Deep fried pooris.	03.00	پوري (قطعة) خبز پوري مقرمش.
Bhatura (per pc) Deep fried bhatura.	07.00	بهاتورا (قطعة) بهاتورا مقرمشة.
Pav (per pc) Pav.	04.00	باف (قطعة) باف.
Coconut Chutney Coconut Chutney.	05.00	صلصة جوز الهند صلصة جوز الهند.



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 شراخ 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 شراخ 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 شراخ خبز أبيض، فلفل أخضر، جبن.</p>
<p>Pav Bhaji Sandwich White bread slices, vegetable bhaji.</p>	16.00	<p>ساندوتش باف بهاجي شراخ خبز أبيض، بهاجي الخضار.</p>
<p>🍷 Paneer Chutney Sandwich White bread slices, grated paneer, coriander chutney.</p>	16.00	<p>ساندوتش بانير بالصلصة شراخ خبز أبيض، بانير مبشور، صلصة كزبرة.</p>
<p>🍷 Cheese Corn Sandwich White bread slices, cheese, corn.</p>	16.00	<p>ساندوتش ذرة جبن شراخ خبز أبيض، الجبن، الذرة.</p>
<p>🍷 Cheese Sandwich White bread slices, cheese.</p>	15.00	<p>ساندوتش جبن شراخ خبز أبيض، جبن.</p>
<p>🍷 Vegetable Sandwich White bread slices, garden fresh vegetables.</p>	13.00	<p>ساندوتش خضار شراخ خبز أبيض، خضار طازج.</p>
<p>🍷 Chutney Sandwich White bread slices, coriander chutney.</p>	10.00	<p>ساندوتش بالصلصة شراخ 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.	14.00	پانی پوری خبز پوری حجم صغیر، حشوہ بطاطا پونڈی، ماء حلو، ماء حار.
Bhel Puri Puffed rice, boiled potatoes, onions, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	14.00	بھیل پوری آرز متفخ، بطاطا مسلوقہ، بصل، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Sev Puri Papdi, mashed potato, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	14.00	سیف پوری پاپدی، بطاطا مہروسہ، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Dahi Batata Puri Bite sized puris, boiled potatoes, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	داهمی بطاطا پوری خبز پوری حجم صغیر، بطاطا مسلوقہ، مخفوق الزبادی، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Papdi Chaat Papdi, mashed potato, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	پاپدی تشات پاپدی، بطاطا مہروسہ، مخفوق الزبادی، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Bhalla Papdi Chaat Wada, papdi, mashed potato, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	15.00	بھالا پاپدی تشات وادا، پاپدی، بطاطا مہروسہ، زیادہ مخفوق، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Aloo Chana Chaat Boiled potatoes, chickpeas, spices, coriander chutney, tamarind chutney.	14.00	آلو سانا تشات بطاطس مسلوقہ، حمص، بھارات، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Corn Chaat Corn, papdi, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	16.00	تیشات الذرہ ذرہ، پاپدی، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Samosa Chaat Samosa, whipped yoghurt, sev, coriander chutney, tamarind chutney.	16.00	ساموسا تشات ساموسا، زیادہ مخفوق، سیف، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی.
Samosa Chole Samosa, spiced chickpeas curry.	16.00	ساموسا تشول ساموسا، حمص متیل بالٹاری.
Raj Kachori Deep fried kachori, coriander chutney, tamarind chutney, boiled potatoes, onions, sev, yoghurt, spices.	16.00	راج کاتشوری کاتشوری مقلی، صلصہ کزیرہ، صلصہ تمر ہندی، بطاطا مسلوقہ، بصل، سیف، زیادہ، بھارات.



Bhalla Papdi Chaat



Bisi Bele Bhath

SOUTH INDIAN RICE PREPARATION

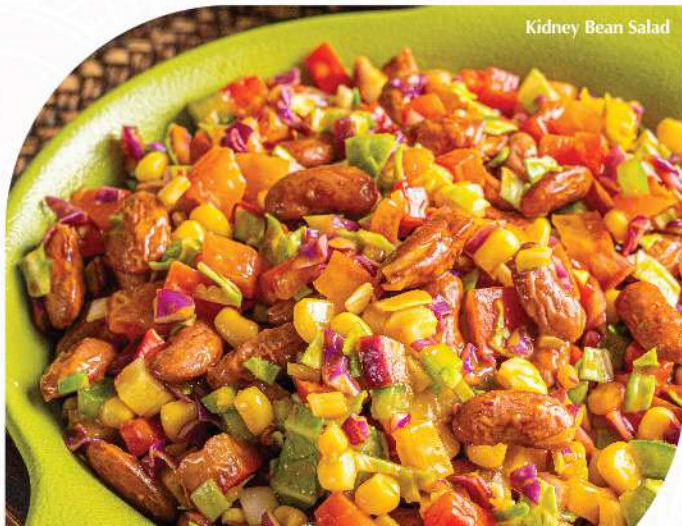
أطباق الأرز بوصفات جنوب الهند

<p>🕒 Bisi Bele Bhath Tamarind-infused Basmati rice, lentils, seasonal vegetables, boondi.</p>	20.00	<p>بيسي بيلي بهات أرز بسمتي بالتمر هندي، عدس، خضار الموسم، بوندي.</p>
<p>🕒 Curd Rice Tempered whipped yoghurt, Basmati rice.</p>	20.00	<p>أرز تختر مخفوق 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>	20.00	<p>مسالا بهات 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، رقائق بيتا مقرية، بهارات.</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 كاتشومير خيار، بصل، بهارات، عصير ليمون.</p>



Kidney Bean Salad



Paneer Chatpata

<p>🕒 Raita (Veg. / Boondi / Pineapple) Whipped yoghurt, diced vegetables/ boondi/pineapple, spices.</p>	10.00	<p>رايتا (خضار / بوندي / أناناس) مخفوق الزبادي، مكعبات خضار/بوندي/أناناس، بهارات.</p>
<p>Yoghurt Plain yoghurt.</p>	08.00	<p>زيادي زيادي سادة.</p>
<p>🕒 Masala Papad Deep fried papad, onions, tomatoes, chilli, spices.</p>	05.00	<p>مسالا باياد باياد مقلي، بصل، طماطم، فلفل حار، بهارات.</p>
<p>🕒 Papad (Fried / Roasted) Deep fried or roasted papad.</p>	03.00	<p>باياد (مقلي / مشوي) باياد مقلي أو محمص.</p>

NORTH INDIAN KABAB-E-KHAAS

كباب-اي-خاص شمال الهند

<p>Paneer Chatpata Fresh paneer, tangy marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بانير شاتپاتا بانير طازج، بتتبيلة للبيدة، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Paneer Tikka Fresh paneer, tandoori masala marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بانير تكا بانير طازج، مثل بتندوري مسالا، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Paneer Cream Tikka Fresh paneer, creamy marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بانير كريمه تكا بانير طازج، بتتبيلة كريميه، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Pudina Paneer Tikka Fresh paneer, mint-infused marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بودينا بانير تكا بانير طازج، بتتبيلة منقوعة بالنعناع، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Paneer Hariyali Tikka Fresh paneer, mint-coriander marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بانير هاريالي تكا بانير طازج، بتتبيلة النعناع والكزبرة، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Paneer Pahadi Tikka Fresh paneer, pahadi masala marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>بانير بهادي تكا بانير طازج، بتتبيلة بهادي مسالا، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Paneer Cheese Tikka Fresh paneer, cheese, creamy marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>جينة بانير تكا بانير طازج، جبن، بتتبيلة كريميه، مشوي على الفحم.</p>
<p>🕒 Kalimirsch Paneer Tikka Fresh paneer, black pepper-infused marinade; chargrilled.</p>	30.00	<p>كاليميرش بانير تكا بانير طازج، ماء مالح بالفلفل الأسود، مشوي على الفحم.</p>



Kalimirsch Paneer Tikka



Malai Broccoli

Lasooni Paneer Tikka Fresh paneer, garlic-infused marinade; char-grilled.	30.00	لاسوني بانير تكا بانير طازج، ماء مالح بالثوم، مشوي على الفحم.
Achhari Paneer Tikka Fresh paneer, achhari masala marinade; char-grilled.	30.00	أشاري بانير تكا بانير طازج، تتبيلة أشاري مسالا، مشوي على الفحم.
Schezwan Paneer Tikka Fresh paneer, schezwan masala marinade; char-grilled.	30.00	شيزوان بانير تكا بانير طازج، تتبيلة شيزوان مسالا، مشوي على الفحم.
Peri Peri Paneer Tikka Fresh paneer, peri peri masala marinade; char-grilled.	30.00	بيري بيري بانير تكا بانير طازج، ماء مالح بيري بيري مسالا، مشوي على الفحم.
Paneer Cheesy Methi Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, cheese, fenugreek; char-grilled.	30.00	بانير بالجبن ميثي سيخ بانير طازج، بطاطا مهروسة، جبن، حلبة، مشوي على الفحم.
Paneer Cheesy Kaju Seekh Fresh paneer, mashed potatoes, cheese, cashew, cream; char-grilled.	30.00	بانير تشيزي كاجو سيخ بانير طازج، بطاطا مهروسة، جبن، كاجو، كريمه، مشوي على الفحم.
Stuffed Mushroom Button mushrooms, paneer filling, tandoori masala marinade; char-grilled.	30.00	فطر محشي فطر باتن، حشوة بانير، تتبيلة تندوري مسالا، مشوي على الفحم.
Malai Mushroom Button mushrooms, creamy marinade; char-grilled.	30.00	مالاي فطر فطر زر، تتبيلة كريمية، مشوي على الفحم.
Mushroom Tikka Button mushrooms, tandoori masala marinade; char-grilled.	30.00	فطر تكا فطر زر، ماء مالح تندوري مسالا، مشوي على الفحم.
Tandoori Broccoli Fresh broccoli, tandoori masala marinade; char-grilled.	30.00	تندوري بروكلي البروكلي الطازج، تندوري مسالا ماء مالح، مشوي على الفحم.
Malai Broccoli Fresh broccoli, creamy cheese marinade; char-grilled.	30.00	مالاي بروكلي البروكلي الطازج، تتبيلة الجبن الكريمي، مشوي على الفحم.
Vegetable Chilli Cheese Seekh Kabab Seasonal vegetables, chilli, cheese; char-grilled.	28.00	كباب سيخ بالحبنة والخضروات الخضار الموسمية، الفلفل، جبن، مشوي على الفحم.
Vegetable Makhmali Seekh Kabab Fresh paneer, potatoes, seasonal vegetables; char-grilled.	28.00	مخمل سيخ كباب والخضروات بانير طازج، البطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.
Vegetable Seekh Kabab Potatoes, seasonal vegetables; char-grilled.	28.00	خضار سيخ كباب بطاطا، خضار الموسم، مشوي على الفحم.
Aloo Chatpata Baby potatoes, tangy marinade; char-grilled.	27.00	آلو شاتباتا بطاطس صغيرة، بتتبيلة لذيذة، مشوي على الفحم.
Hara Bhara Kabab Mashed potatoes, green vegetables, cashews; deep fried.	28.00	هارا بهارا كباب بطاطا مهروسة، خضار طازج، كاجو، المقلي جيدا.



Paneer Cheesy Kaju Seekh



Paneer Tikka Masala

SHAKAHARI PAKWAN

شاکاھاری پاکوان

ج Paneer Tikka Masala Paneer tikka, spicy tomato gravy.	40.00	بانیر تکا مسالا تکا بانیر، تنبیلہ الطماطم الحارہ.
ج Paneer Hariyali Tikka Masala Paneer hariyali tikka, mint-coriander masala gravy.	40.00	بانیر ہاریالی تکا مسالا بانیر ہاریالی تکا، تنبیلہ مسالا بمزج النعناع والکزبرہ.
ج Paneer Cream Tikka Masala Paneer tikka, spicy tomato gravy, cream.	40.00	بانیر تکا مسالا بالکریمہ تکا بانیر، تنبیلہ الطماطم الحارہ، کریمہ.
ج Stuffed Mushroom Masala Chargrilled button mushroom, tomato masala gravy.	40.00	محش فطر مسالا فطر بٹن مشوئی علی الفحم، تنبیلہ مسالا الطماطم.
Seekh Kabab Masala Vegetable seekh kababs, spicy masala gravy.	38.00	سیخ کیاب مسالا سیخ کیاب خضار، مرق مسالا حار.
Hara Bhara Kabab Masala Hara bhara kabab, spicy masala gravy.	38.00	ہارا بھارا کیاب مسالا حارہ بھارا کیاب، مرق مسالا حار.
ج Paneer Tawa Masala Fresh paneer, tawa masala gravy.	30.00	بانیر توا مسالا بانیر طازج، مرق تاوا مسالا.
ج Kaju Paneer Masala Fresh paneer, cashews, tomato masala gravy.	30.00	کاجو بانیر مسالا بانیر طازج، کاجو، تنبیلہ مسالا الطماطم.
ج Paneer Methi Malai Fresh paneer, fenugreek-infused creamy gravy.	30.00	بانیر مٹھی مالائی بانیر طازج، مرق کریمی بالحبلیہ.
ج Paneer Mushroom Masala Fresh paneer, button mushroom, spicy masala gravy.	30.00	بانیر فطر مسالا بانیر طازج، زر فطر، مرق مسالا حار.
Paneer and Mushroom Kadai Fresh paneer, button mushroom, tomato-onion masala gravy.	30.00	بانیر و فطر کادائی بانیر طازج، فطر، طماطم، بصل مسالا مرق.
ج Paneer Khurchan Fresh diced paneer, capsicum, tomato masala gravy.	30.00	بانیر خورشان مکعبات بانیر طازجہ، فلیفلہ، صلصہ طماطم مسالا.
Paneer Lababdar Fresh paneer, onion-cashew masala gravy.	30.00	بانیر لیاپدار بانیر طازج، بصل وکاجو مرق مسالا.



Kaju Paneer Masala



Paneer Khurchan

<p>☞ Paneer Kolhapuri Fresh paneer, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.</p>	30.00	بانير كولهاپوري بانير طازج، كولهاپوري مسالا، تتبيلة مسالا الطماطم.
<p>☞ Paneer Bhurjee Fresh diced paneer, tomatoes, onions, spices.</p>	30.00	بانير بورجي مكعبات بانير طازج، طماطم، بصل، بهارات.
<p>Kadai Paneer Fresh paneer, spices, tomato-onion masala gravy.</p>	30.00	كاداي بانير بانير طازج، بهارات، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
<p>☞ Methi Chaman Kashmiri Fresh paneer, fenugreek-infused creamy gravy.</p>	30.00	ميثي شامان كشميري بانير طازج، تتبيلة حلبة منقوعة في الكريمة.
<p>☞ Paneer Makhanwala Fresh paneer, tomato-cream gravy.</p>	30.00	بانير مكاھانوالا بانير طازج، تتبيلة الطماطم والكريمة.
<p>☞ Dhingri Paneer Mutter Fresh paneer, button mushrooms, green peas, tomato masala gravy.</p>	30.00	دهنغري بانير ماتر بانير طازج، فطر باتن، بازبلا، تتبيلة مسالا الطماطم.
<p>☞ Paneer Mutter Fresh paneer, green peas, tomato masala gravy.</p>	28.00	بانير ماتر بانير طازج، بازبلا، تتبيلة مسالا الطماطم.
<p>☞ Bhuna Paneer Fresh paneer, spicy masala gravy.</p>	30.00	بهونا بانير بانير طازج، تتبيلة مسالا حارة.
<p>Paneer Jalfrezi Fresh paneer, onions, tomatoes, fresh cream, onion-cashew masala gravy.</p>	30.00	بانير جالفريزي بانير طازج، بصل، طماطم، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج البصل والكاجو.
<p>☞ Palak Paneer Fresh paneer, puréed spinach, spices.</p>	28.00	بالك بانير بانير طازج، يوريه النسيانج، بهارات.
<p>☞ Paneer Chole Fresh paneer, chickpeas, spicy masala gravy.</p>	28.00	بانير تشول بانير طازج، حمص، مرق مسالا حار.
<p>☞ Bhuna Mushroom Button mushrooms, spicy masala gravy.</p>	28.00	بهونا بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.
<p>Kadai Mushroom Button mushrooms, tomato-onion masala gravy.</p>	28.00	كاداي بالفطر فطر باتن، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
<p>☞ Mushroom Mutter Button mushrooms, green peas, spicy masala gravy.</p>	26.00	ماتر بالفطر فطر باتن، بازبلا، تتبيلة مسالا حارة.
<p>☞ Baby Corn Mushroom Masala Baby corn, button mushrooms, spicy masala gravy.</p>	28.00	مسالا بالفطر وحيات الذرة الصغيرة ذرة، فطر باتن، تتبيلة مسالا حارة.

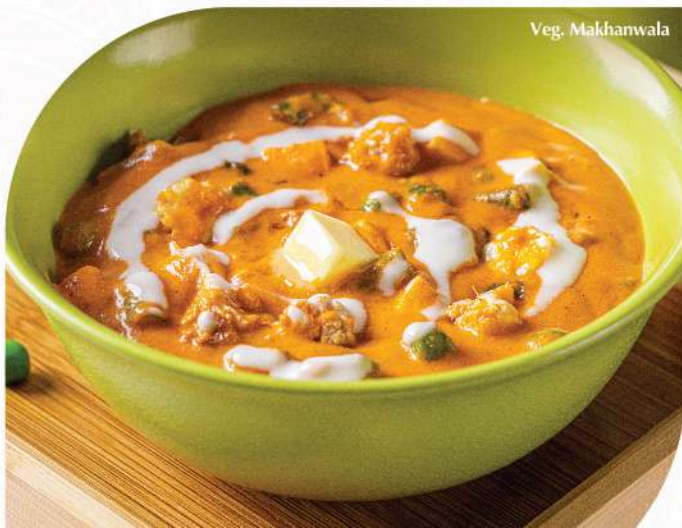


Kadai Mushroom



Baby Corn Chatpata

Baby Corn Chatpata Baby corn, tangy masala gravy.	28.00	شباتياتا الذرة الصغيرة ذرة، تتبيلة مسالا لذيدة.
Kadai Baby Corn Baby corn, tomato-onion masala gravy.	28.00	كاداي الذرة الصغيرة ذرة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
Malai Kofta Fried potato-paneer dumplings, creamy gravy.	27.00	كفتة مالاي زلابية بطاطا بانير مقفلة، مرق كريمي.
Kaju Mutter Masala Cashews, green peas, tomato masala gravy.	27.00	كاجو ماتر مسالا كاجو، بازلاء، تتبيلة مسالا بالطماطم.
Navratan Korma Fresh paneer, garden fresh vegetables, white grapes, apple, dry fruits, onion-cashew masala gravy.	27.00	نافراتان كورما جين بانير طازج، خضار طازج، عنب أبيض، تفاح، فاكهة مجففة، تتبيلة مسالا بمزيج البصل والكاجو.
Veg. Maharaja Fried potato-paneer dumplings, sweet-spicy gravy.	27.00	خضار ماهاراجا زلابية بطاطا بانير مقفلة، مرق حار حلو.
Veg. Lahori Fresh paneer, green peas, garden fresh vegetables, tomato-onion-cashew masala gravy.	27.00	خضار لاهوري جين بانير طازج، خضار طازج، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
Bhuna Vegetable Garden fresh vegetables, spicy masala gravy.	27.00	بهونا خضار خضار طازج، تتبيلة مسالا حارة.
Diwani Handi Fresh okra, mushrooms, baby corn, mixed vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.	27.00	ديواني هاندي بامية طازجة، فطر، ذرة، تشكيلة خضار، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
Veg. Hariyali Garden fresh vegetables, coriander masala gravy.	27.00	خضار هاريالي خضار طازج، تتبيلة مسالا بالكزبرة.
Veg. Achari Garden fresh vegetables, spicy masala gravy, Indian pickle spices.	27.00	خضار أشاري خضار طازج، تتبيلة مسالا حارة، بهارات المخلل الهندي.
Veg. Makhanwala Garden fresh vegetables, tomato-cream gravy.	27.00	خضار ماخانوالا خضار طازج، تتبيلة الطماطم والكريمة.
Veg. Jalfrezi Garden fresh vegetables, fresh cream, tomato-onion-cashew masala gravy.	27.00	خضار جالفريزي خضار طازج، كريمة طازجة، تتبيلة مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
Veg. Raipuri Garden fresh vegetables, Raipuri masala, spicy tomato gravy.	27.00	خضار رايبوري خضار طازج، مسالا رايبوري، تتبيلة طماطم حارة.
Veg. Kolhapuri Garden fresh vegetables, Kolhapuri masala, spicy tomato gravy.	27.00	خضار كولهابوري خضار طازج، مسالا كولهابوري، تتبيلة طماطم حارة.



Veg. Makhanwala



Veg. Hyderabadi

<p>🍽️ Veg. Peshawari Garden fresh vegetables, Peshawari masala, spicy tomato gravy.</p>	27.00	خضار پيشاوري خضار طازج، مسالا پيشاوري، تنبيله طماطم حارة.
<p>🍽️ Veg. Hyderabadi Garden fresh vegetables, Hyderabadi masala, spicy masala gravy.</p>	27.00	خضار حيدر آبادي خضار طازج، مسالا حيدر آبادي، تنبيله مسالا حارة.
<p>Veg. Do-pyaza Garden fresh vegetables, onions two ways, spicy masala gravy.</p>	26.00	خضار دو پياز خضار طازج، بصل محضر بطريقتين، تنبيله مسالا حارة.
<p>Kadai Veg. Garden fresh vegetables, spices, tomato-onion masala gravy.</p>	26.00	خضار كادي خضار طازج، بهارات، تنبيله مسالا بمزيج الطماطم والبصل.
<p>🍽️ Mix. Vegetable Garden fresh vegetables, masala gravy.</p>	26.00	تشكيلة خضار خضار طازج، تنبيله مسالا.
<p>🍽️ Methi Mutter Malai Green peas, fenugreek, creamy gravy.</p>	28.00	ميثي ماتر مالاي بازيلا، حلبة، تنبيله الكريمة.
<p>🍽️ Gobi Mutter Masala Cauliflower, green peas, spicy masala gravy.</p>	26.00	جوبي ماتر مسالا فرنبيط، بازيلا، تنبيله مسالا حارة.
<p>🍽️ Mutter Masala Green peas, masala gravy.</p>	24.00	ماتر مسالا بازلاء خضراء، مرق مسالا.
<p>Dum Aloo Kashmiri Potatoes, special tomato masala gravy.</p>	27.00	دوم آلو كشميري بطاطا، تنبيله مسالا بالطماطم مميزة.
<p>🍽️ Banarasi Dum Aloo Baby potatoes, creamy spicy gravy.</p>	27.00	بنارسي دوم آلو بطاطا صغيرة، مرق كريمي حار.
<p>Lahori Aloo Baby potatoes, fresh cream, desiccated coconut, cheese, tomato-onion-cashew masala gravy.</p>	25.00	لاهوري آلو بطاطا، كريمة طازجة، جوز الهند المجفف، جبن، تنبيله مسالا بمزيج الطماطم والبصل والكاجو.
<p>Aloo Gobi Methi Potatoes, cauliflower, fenugreek, spices.</p>	25.00	آلو جوبي ميثي بطاطا، فرنبيط، حلبة، بهارات.
<p>Kadai Gobi Cauliflower, tomato-onion masala gravy.</p>	25.00	كادي جوبي فرنبيط، طماطم، بصل مسالا مرق.
<p>Achari Aloo Potatoes, Indian pickle spices, masala gravy.</p>	22.00	أشاري آلو بطاطا، بهارات المخلل الهندي، تنبيله مسالا.
<p>Masaledar Aloo Potatoes, spicy masala gravy.</p>	22.00	مساليدار آلو بطاطا، تنبيله مسالا حارة.
<p>Bhindi Dopyaza Deep fried okra, onions two ways, tomato-onion masala gravy.</p>	26.00	بهندي دو پياز بامية مقليه، بصل محضر بطريقتين، تنبيله مسالا بمزيج الطماطم والبصل.



Dum Aloo Kashmiri



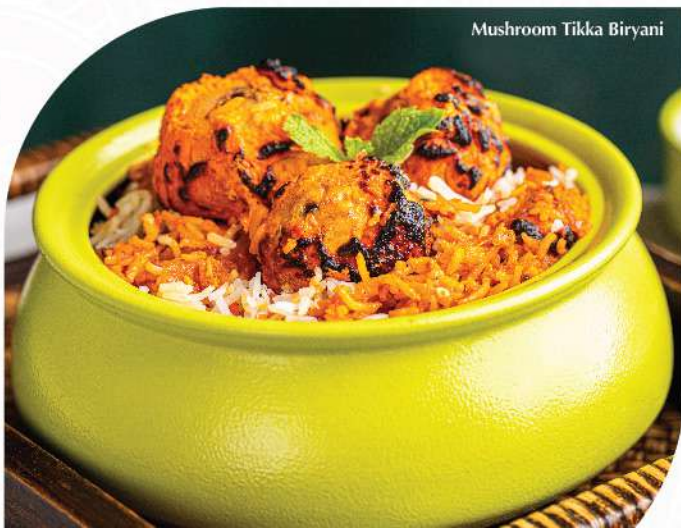
Chana Palak

<p>ج Bhindi Masala Okra, tomato masala gravy.</p>	26.00	بھندی مسالا بامیہ، تنبیلہ مسالا بالٹماطم.
<p>ج Aloo Bhindi Potatoes, okra, spices.</p>	25.00	آلو بھندی بطاطا، بامیہ، بھارت.
<p>ج Sarson Ka Saag Pureed mustard leaves, spices.</p>	24.00	سارسون کا ساچ پوریہ اوراق الخردل، بھارت.
<p>ج Baingan Bhartha Aur Mutter Mashed chargrilled eggplant, green peas, spices, masala gravy.</p>	24.00	بینجان بھارتا و ماتر بادنجان مشوی علی القحم ومھروس، باریلا، بھارت، تنبیلہ مسالا.
<p>Lehsuni Palak Garlic, spinach masala gravy.</p>	22.00	لیسونی پالاک ٹوم، سبناخ مسالا مرق.
<p>Aloo Palak Potatoes, spinach masala gravy.</p>	22.00	آلو پالاک بطاطا، سبناخ مسالا مرق.
<p>ج Chana Palak Chickpeas, spinach masala gravy.</p>	22.00	شاننا پالاک حمص، سبناخ مسالا مرق.
<p>ج Chana Masala Chickpeas, spicy masala gravy.</p>	22.00	شاننا مسالا حمص، تنبیلہ مسالا خارہ.
<p>ج Dal Makhani Creamy lentils, butter.</p>	24.00	دال ماگھانی عدس أسود بالکریمہ، زبدہ.
<p>ج Dal Tadka Tempered yellow lentil gravy.</p>	22.00	دال تادکا صلصہ عدس أصفر خفیفہ.
<p>ج Dal Fry Yellow lentil gravy.</p>	19.00	دال فری صلصہ العدس الأصفر.

BASMATI KA KHAZANA

بسمتی کا خازانا

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



Mushroom Tikka Biryani



Vegetable Hyderabadi Biryani

<p>🍽️ Vegetable Hyderabadi Biryani Garden fresh vegetables, Hyderabadi biryani masala, Basmati rice.</p>	30.00	<p>الخضار حیدرآبادی بریانی خضار طازج، بریانی مسالا حیدر آبادی، آرز بسمتی.</p>
<p>🍽️ Vegetable Biryani Garden fresh vegetables, Basmati rice, biryani masala.</p>	28.00	<p>الخضار بریانی خضار طازج، آرز بسمتی، بریانی مسالا.</p>
<p>Aloo Biryani Potatoes, Basmati rice, biryani masala.</p>	28.00	<p>آلو بریانی بطاطا، آرز بسمتی، بریانی مسالا.</p>
<p>🍽️ Paneer Peas Pulao Fresh paneer, green peas, Basmati rice, spices.</p>	28.00	<p>پانیر پیز بوللو پانیر طازج، پالائے خضراء، آرز بسمتی، بهارات.</p>
<p>🍽️ Shahjahani Pulao Garden fresh vegetables, basmati rice, nuts, spices.</p>	28.00	<p>شاہجانی بوللو خضروات طازجہ، آرز بسمتی، مکسرات، بهارات.</p>
<p>🍽️ Nawabi Tarkari Pulao Garden fresh vegetables, potatoes, paneer, Basmati rice, spices.</p>	28.00	<p>ناوایی تارکاری بوللو خضار طازج، بطاطا، پانیر، آرز بسمتی، بهارات.</p>
<p>🍽️ Subzi Aur Tamatar Ka Pulao Garden fresh vegetables, tomatoes, basmati rice, spices.</p>	28.00	<p>سبزی تمانر کا بوللو خضروات طازجہ، طماطم، آرز بسمتی، بهارات.</p>
<p>🍽️ Corn Palak Pulao Basmati rice, puréed spinach, corn, spices.</p>	26.00	<p>بالذرة بالک بوللو آرز بسمتی، سبائخ مہروسہ، ذرہ، بهارات.</p>
<p>🍽️ Vegetable Pulao Garden fresh vegetables, Basmati rice, spices.</p>	24.00	<p>الخضار بوللو خضار طازج، آرز بسمتی، بهارات.</p>
<p>🍽️ Jeera Pulao Cumin-infused biryani rice.</p>	20.00	<p>جیرا بوللو آرز بریانی بالکمون.</p>
<p>🍽️ Palak Tomato Khichdi Basmati rice, yellow lentils, pureed spinach, tomatoes, pure ghee.</p>	25.00	<p>بالک طماطم کھیشدی آرز بسمتی، عدس اصفر، سبائخ مہروس، طماطم، سمن صافی.</p>
<p>🍽️ Jaipuri Khichdi Basmati rice, yellow lentils, Jaipuri spices, pure ghee.</p>	26.00	<p>جاپوری کھیشدی آرز بسمتی، عدس اصفر، بهارات جاپوری، پوربہ السمن.</p>
<p>🍽️ Amrisari Khichdi Basmati rice, black lentils, Amrisari spices, pure ghee.</p>	25.00	<p>أمريتساری کھیشدی آرز بسمتی، العدس الأسود، بهارات امریتساری، پوربہ السمن.</p>
<p>Achari Khichdi Basmati rice, yellow lentils, Indian pickle spices, pure ghee.</p>	25.00	<p>أشاری کھیشدی آرز بسمتی، عدس اصفر، بهارات مفلل ہندی، پوربہ السمن.</p>
<p>🍽️ Dal Khichdi Basmati rice, yellow lentils, pure ghee.</p>	25.00	<p>دال کھیشدی آرز بسمتی، عدس اصفر، پوربہ السمن.</p>
<p>🍽️ Steamed Rice Steamed Basmati rice.</p>	16.00	<p>آرز علی البخار آرز بسمتی محضر علی البخار.</p>



Dal Khichdi



Cheese Chilli Garlic Nan

INDIAN BREAD

الخبز الهندي

<p>☞ Paneer Nan Paneer stuffed Nan.</p>	13.00	بانير نان محمشو بانير نان.
<p>☞ Paneer Kulcha Paneer stuffed Kulcha.</p>	13.00	بانير كولتسا محمشو بانير كولتسا.
<p>☞ Paneer Paratha Paneer stuffed Paratha.</p>	13.00	بانير باراتا محمشو بانير باراتا.
<p>☞ Masala Nan Mix veg. masala-infused Nan.</p>	13.00	مسالا نان امزجي نان بالخضروات المملوءة بالمسالا.
<p>☞ Masala Kulcha Mix veg. masala-infused Kulcha.</p>	13.00	مسالا كولتسا امزجي كولتسا بالخضروات المملوءة بالمسالا.
<p>☞ Masala Paratha Mix veg. masala-infused Paratha.</p>	13.00	مسالا باراتا اخطني نباتات الباراتا المصفوغة بالمسالا.
<p>Cheese, Chilli and Garlic Nan Cheese & chilli-garlic infused Nan.</p>	13.00	بالجينة بالفلفل الحار والثوم نان نان بالجينة والثوم الحار.
<p>Cheese, Chilli and Garlic Kulcha Cheese & chilli-garlic infused Kulcha.</p>	13.00	بالجينة بالفلفل الحار والثوم كولتسا كولتسا بالجينة والثوم الحار.
<p>Cheese, Chilli and Garlic Paratha Cheese & chilli-garlic infused Paratha.</p>	13.00	بالجينة بالفلفل الحار والثوم باراتا باراتا مملوءة بالجين والثوم الحار.
<p>Cheese and Garlic Nan Cheese & garlic topped Nan.</p>	13.00	بالجينة والثوم نان نان بالجين والثوم.
<p>Cheese and Garlic Kulcha Cheese & garlic topped Kulcha.</p>	13.00	بالجينة والثوم كولتسا كولتسا بالجين والثوم.
<p>Cheese and Garlic Paratha Cheese & garlic topped Paratha.</p>	13.00	بالجينة والثوم باراتا باراتا بالجين والثوم.
<p>☞ Stuffed Nan (Aloo/Gobi) Potato/Cauliflower stuffed Nan.</p>	12.00	محمشو نان (ألو / جوبي) نان محمشو بطاطا / قرنبيط



Masala Kulcha



<p>🍽️ Stuffed Kulcha (Aloo/Gobi) Potato/Cauliflower stuffed Kulcha.</p>	12.00	محشو كولشا (ألو / جوبي) كولشا محشو بطاطا / قرنبيط.
<p>🍽️ Stuffed Paratha (Aloo/Gobi) Potato/Cauliflower stuffed Paratha.</p>	12.00	محشو باراتا (ألو / جوبي) باراتا محشو بطاطا / قرنبيط.
<p>Nan (Pudina/Garlic/ Onion) Mint/Garlic/Onion infused Nan.</p>	08.00	نان (نعناع / ثوم / بصل) نعناع / ثوم / بصل منقوع نان.
<p>Kulcha (Pudina/Garlic/ Onion) Mint/Garlic/Onion infused Kulcha.</p>	08.00	كولشا (نعناع / ثوم / بصل) نعناع / ثوم / بصل منقوع كولشا.
<p>Paratha (Pudina/Garlic/ Onion) Mint/Garlic/Onion infused Paratha.</p>	08.00	باراتا (نعناع / ثوم / بصل) نعناع / ثوم / بصل منقوع باراتا.
<p>🍽️ Butter Nan Buttered Nan.</p>	07.00	بالزبدة نان نان بالزبدة.
<p>🍽️ Butter Kulcha Buttered Kulcha.</p>	07.00	بالزبدة كولشا كولشا بالزبدة.
<p>🍽️ Butter Paratha Buttered Paratha.</p>	07.00	بالزبدة باراتا باراتا بالزبدة.
<p>🍽️ Multigrain Paratha Multigrain Paratha.</p>	08.00	باراتا متعددة الحبوب باراتا متعددة الحبوب.
<p>🍽️ Nan Plain Nan.</p>	06.00	نان نان سادة.
<p>🍽️ Kulcha Plain Kulcha.</p>	06.00	كولشا كولشا سادة.
<p>🍽️ Paratha Plain Paratha.</p>	06.00	باراتا باراتا سادة.
<p>🍽️ Khasta Roti Crispy roti.</p>	06.00	كهاستا روتي روتني مقرمش.
<p>🍽️ Makki Roti Cornmeal, white flour roti.</p>	06.00	مككي روتي دقيق الذرة، دقيق روتي أبيض.
<p>🍽️ Missi Roti Whole wheat and gram flour roti.</p>	06.00	ميسي روتي روتني دقيق القمح الكامل ودقيق غارام.
<p>🍽️ Bajra Roti Bajra flour, white flour roti.</p>	06.00	باجرا روتي دقيق الباجرا، دقيق روتي أبيض.
<p>🍽️ Multigrain Butter Roti Buttered multigrain roti.</p>	07.00	روتني زبدة متعددة الحبوب روتني زبدة متعددة الحبوب بالزبدة.





Veg. Talumein Soup

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|
| <p>🍽 Multigrain Roti
Tandoor-baked multigrain roti.</p> | 06.00 | روتني متعددة الحبوب
روتني متعددة الحبوب بالتندور. |
| <p>🍽 Butter Roti
Buttered roti.</p> | 05.00 | بالزبدة روتني
روتني بالزبدة. |
| <p>🍽 Tandoori Roti
Tandoor-baked roti.</p> | 04.00 | تندوري روتني
روتني مخيوز بالتندور. |

SOUPS

الحساء

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------|
| <p>🍽 Sweet Corn Vegetable Soup
Sweet corn, garden vegetables, vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية الذرة الحلوة بالخضار
ذرة حلوة، خضار طازج، حساء خضار. |
| <p>🍽 Manchow Soup
Garden vegetables, soy sauce, vegetable broth, crispy fried noodles.</p> | 17.00 | شورية مانشو
خضار طازج، صلصة الصويا، حساء خضار، نودلز مقلية مقرمشة. |
| <p>🍽 Hot and Sour Soup
Garden fresh vegetables, hot and sour vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية حامضة وحارة
خضار طازج، حساء خضار حار وحامض. |
| <p>🍽 Mushroom Ginger Rice Soup
Sliced mushrooms, white rice, ginger-infused vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية الفطر والزنجبيل
شرائح فطر، أرز أبيض، حساء خضار بالزنجبيل. |
| <p>🍽 Jade Corn Soup
Sweet corn, fresh spinach, vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية ذرة اليشم
ذرة حلوة، سبانج طازج، مرق خسروات. |
| <p>🍽 Tom Yum Soup
Garden vegetables, tom yum spiced vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية توم يوم
خضار طازج، حساء خضار متبل ببهارات توم يوم. |
| <p>Veg. Talumein Soup
Garden fresh vegetables, soy sauce, noodles, spiced vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية التالومين بالخضار
خسروات طازجة، صلصة صويا، نودلز، مرق خضار متبل. |
| <p>🍽 Wonton Noodle Soup
Vegetable wontons, noodles, vegetable broth.</p> | 17.00 | شورية وتون 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. |



Burnt Garlic Soup



Thai Chilli Paneer

<p>🍴 Veg. Clear Soup Garden fresh vegetables, clear vegetable broth.</p>	15.00	شوربة خضار سادة خضار طازج، حساء خضار سادة.
<p>Burnt Garlic Soup Garden vegetables, garlic-infused vegetable broth.</p>	15.00	شوربة الثوم المحترق خضروات الحديقة، مرق الخضار بالثوم.
<p>🍴 Lentil Soup Lentils, herbs, Indian spices.</p>	16.00	شوربة العدس عدس، أعشاب، بهارات هندية.
<p>🍴 Tomato Soup Puréeed tomatoes, vegetable broth.</p>	16.00	شوربة الطماطم بورية الطماطم، حساء خضار.

CHINESE TIEN SIN STARTERS

تيان سين صيني (المقبلات)

<p>Vegetable Sesame Fingers with Schezwan Sauce Deep fried mixed vegetable fingers, sesame seeds, schezwan dipping sauce.</p>	24.00	أصابع خضار بالسمسم مع صلصة شيزوان تشكيله 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 ونتون الخضار المقلية، ثومية حارة.
<p>Veg. Spring Roll Julienned vegetables, veg spring roll sheets.</p>	24.00	سيرينج رول الخضار شرائح خضار، أوراق سيرينج رول الخضار.
<p>Thai Chilli Paneer Fried Paneer, thai sauce, chilli.</p>	28.00	التايلاندية الفلفل بانير بانير مقلية، صلصة تايلاندي، فلفل حار.
<p>Black Bean Paneer with Crackling Spinach Fried Paneer, black bean sauce, fried spinach.</p>	28.00	بانير الفاصوليا السوداء مع السبانخ بانير مقلية، صلصة الفاصوليا السوداء، سبانخ مقلية.
<p>Paneer Honey Chilli (Dry) Fried Paneer, honey, chilli, spices.</p>	28.00	عسل البانير الفلفل الحار (جاف) بانير مقلية، عسل، فلفل حار، بهارات.
<p>🍴 Paneer Chilli (Dry) Fried Paneer, Chinese sauces, spices.</p>	28.00	بانير بالفلفل الحار (جاف) بانير مقلية، صلصة صينية، بهارات.

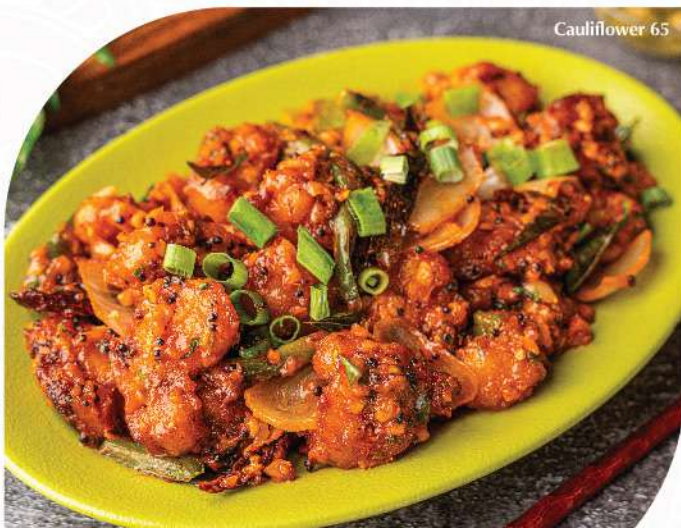


Veg Sesame Fingers With Schezwan Sauce



Crispy Vegetable

<p>🍴 Baby Corn Chilli (Dry) Baby Corn, Chinese sauces, spices.</p>	28.00	ذرة صغيرة بالقلقل الحار (جاف) ذرة صغيرة، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Veg. Chilli (Dry) Fried Vegetables, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	خضار بالقلقل الحار (جاف) خضار مقلي، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Cauliflower Chilli (Dry) Cauliflower, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	قرنبيط بالقلقل الحار (جاف) قرنبيط، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Paneer Manchurian (Dry) Sautéed Paneer, onions, capsicum, Chinese sauces, spices.</p>	28.00	بانير مانشوريان (جاف) سوتيه بانير، بصل، فلفل، صلصة صينية، بهارات.
<p>Veg. Manchurian (Dry) Fried Vegetable balls, onions, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	خضار مانشوريان (جاف) كرات خضار مقليه، بصل، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Cauliflower Manchurian (Dry) Cauliflower, onions, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	قرنبيط مانشوريان (جاف) قرنبيط، بصل، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Paneer Salt Pepper Fried Paneer, black pepper, spices.</p>	28.00	ملح بانير بالقلقل بانير مقلي، فلفل أسود، بهارات.
<p>🍴 Baby Corn Salt Pepper Baby Corn, black pepper, spices.</p>	28.00	ملح ذرة صغيرة بالقلقل ذرة صغيرة، فلفل أسود، بهارات.
<p>🍴 Paneer 65 Fried Paneer, tangy sauces, spices.</p>	28.00	بانير 65 بانير مقلي، صلصة لذيدة، بهارات.
<p>🍴 Cauliflower 65 Cauliflower, tangy sauces, spices.</p>	26.00	قرنبيط 65 قرنبيط، صلصة لذيدة، بهارات.
<p>🍴 Crispy Vegetable Battered Vegetable batons, Chinese sauces, spices.</p>	28.00	خضار مقرمش أصابع خضار بمخيض اللين، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Crispy Cauliflower Cauliflower, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	قرنبيط مقرمش قرنبيط، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Crispy Baby Corn Baby Corn, Chinese sauces, spices.</p>	26.00	ذرة صغيرة مقرمش ذرة صغيرة، صلصة صينية، بهارات.
<p>🍴 Rock Corn Tempura Boiled corn, tempura flour, Chinese spices.</p>	26.00	تمبورا الذرة الصخرية ذرة مسلوقة، دقيق تمبورا، بهارات صينية.
<p>Schezwan Chilli Potato Fried Potato batons, sesame, chilli, schezwan sauce.</p>	26.00	شيزوان الفلفل الحار بطاطس هراوات البطاطا مقليه، سمسم، فلفل حار، صلصة شيزوان.



Cauliflower 65



Vegetable Sizzler

Honey Chilli Potato Fried Potato batons, honey, sesame, chilli.	26.00	عسل الفلفل الحار بطاطس هراوات البطاطا مقلية، عسل، سمسم، فلفل حار.
Butter Garlic Vegetables Sautéed vegetables, butter garlic sauce, spices.	26.00	خضار بالزبدة والتوم خضروات سوتيه، صلصة زبدة بالتوم، بهارات.
Chinese Bhel Fried noodles, spring onions, vegetables, Chinese sauces.	22.00	تشاينيز بهيل نودلز مقلية، بصل أخضر، خضار، صلصة صينية.
Schezwan Idli Schezwan sauce coated rice cakes.	22.00	شيزوان ايدلي كعك أرز مغطى بصلصة شيزوان.
Chilli Idli Fried rice cakes, onions, Chinese sauces, spices.	22.00	ايدلي بالفلفل الحار كعك الأرز المقلية، بصل، صلصة صينية، بهارات.

VEGETARIAN DELICACIES

الأطباق النباتية الشهية

Vegetable Sizzler Garden fresh vegetables, tangy sauce, veg. fried rice or veg. noodles.	38.00	سيزلر الخضار خضار طازج، صلصة لايدة، أرز مقلية بالخضار أو نودلز بالخضار.
Thai Green Curry Garden fresh vegetables, coconut milk, lemongrass, Thai-style green gravy.	30.00	كاري الأخضر التايلندي خضار طازج، حليب جوز الهند، عشب الليمون، مرق أخضر على الطريقة التايلاندية.
Thai Chilli Paneer Fried Paneer, chilli, Thai-style gravy.	30.00	بانير الفلفل الحار التايلندي بانير مقلية، فلفل حار، مرق على الطريقة التايلاندية.
Honey Walnut Paneer Fried Paneer, walnuts, honey, Chinese sauces.	30.00	بانير الجوز والعسل بانير مقلية، جوز، عسل، صلصات صينية.
Garlic Vegetables with Almonds Exotic vegetables, garlic sauce, almonds.	30.00	الخضار بالتوم مع اللوز خضروات غريبة، صلصة التوم، لوز.
Crispy Vegetables in Schezwan Sauce Battered Vegetable batons, schezwan sauce.	30.00	الخضار المقرمشة في صلصة شيزوان خضروات مقلية، صلصة شيزوان.



Thai Green Curry



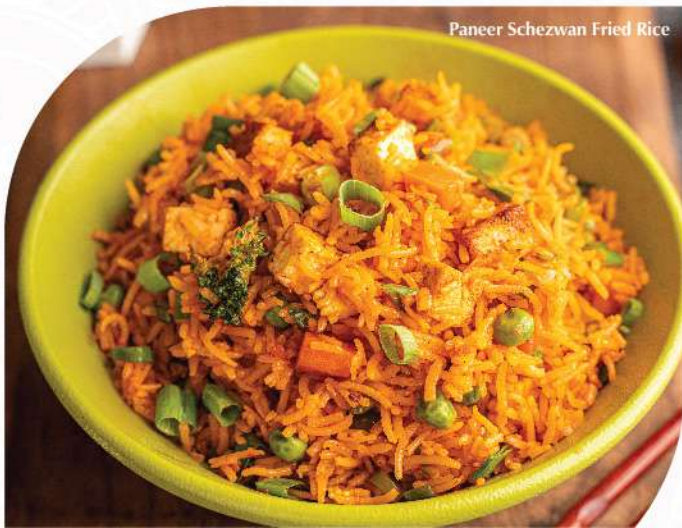
Paneer Chilli

<p>🍴 Paneer Manchurian Fried Paneer, soy sauce, Chinese style gravy.</p>	28.00	<p>بانير مانشوريان بانير مقلبي، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>🍴 Mushroom Manchurian Mushroom, soy sauce, Chinese style gravy.</p>	28.00	<p>فطر مانشوريان فطر، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>Veg. Manchurian Fried Vegetable balls, soy sauce, Chinese style gravy.</p>	26.00	<p>خضار مانشوريان كرات خضار مقلية، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>🍴 Cauliflower Manchurian Cauliflower, soy sauce, Chinese style gravy.</p>	26.00	<p>قرنبيط مانشوريان قرنبيط، صلصة صويا، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>🍴 Paneer Chilli Fried Paneer, spices, Chinese style gravy.</p>	28.00	<p>بانير بالفلفل الحار بانير مقلبي، بهارات، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>🍴 Veg. Chilli Fried vegetables, spices, Chinese style gravy.</p>	26.00	<p>الخضار الحارة خضار مقلبي، بهارات، تتبيلة بالطريقة الصينية.</p>
<p>Veg. Balls in Hot Garlic Sauce Fried Vegetable balls, garlic, spicy Chinese style gravy.</p>	26.00	<p>كرات الخضار في صلصة الثوم الحارة كرات خضار مقلية، ثوم، تتبيلة حارة بالطريقة الصينية.</p>

RICE

الأرز

<p>Triple Schezwan Fried Rice Crispy fried noodles, schezwan fried rice, schezwan gravy.</p>	36.00	<p>أرز مقلبي تريبل شيزوان نودلز مقلية ومقرمشة، أرز مقلبي بصلصة شيزوان، تتبيلة شيزوان.</p>
<p>🍴 Oriental Fried Rice Garden fresh vegetables, potato, cashew, oriental style rice.</p>	28.00	<p>أرز مقلبي شرقي خضروات طازجة، البطاطا، كاجو، أرز شرقي.</p>
<p>🍴 Hong Kong Fried Rice Garden fresh vegetables, Hong Kong style rice.</p>	28.00	<p>أرز مقلبي هونغ كونغ خضار طازج، أرز بطريقة هونغ كونغ.</p>
<p>Paneer Schezwan Fried Rice Fried Paneer, garden fresh vegetables, schezwan sauce, white rice.</p>	28.00	<p>أرز مقلبي بانير شيزوان بانير مقلبي، خضروات طازجة، صلصة شيزوان، أرز أبيض.</p>
<p>🍴 Paneer Fried Rice Fried Paneer, garden fresh vegetables, white rice.</p>	27.00	<p>أرز مقلبي بانير بانير مقلبي، خضروات طازجة، أرز أبيض.</p>
<p>🍴 Mushroom Fried Rice Mushrooms, garden fresh vegetables, white rice.</p>	27.00	<p>أرز مقلبي بالفطر فطر، خضروات طازجة، أرز أبيض.</p>
<p>🍴 Baby Corn Fried Rice Baby Corn, garden fresh vegetables, white rice.</p>	27.00	<p>أرز مقلبي بالذرة الصغيرة ذرة صغيرة، خضروات طازجة، أرز أبيض.</p>



Paneer Schezwan Fried Rice



Mushroom Hakka Noodles

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.
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 بالتوم المشوي خضار طازج، توم مقلي، أرز أبيض.

NOODLES

معكرونة / النودلز

Paneer Schezwan Hakka Noodles Fried Paneer, schezwan sauce, wok-tossed noodles.	28.00	نودلز بانير شيزوان هاكا بانير مقلي، صلصة شيزوان، نودلز مقلاة ووك.
Mushroom Schezwan Hakka Noodles Sautéed Mushrooms, schezwan sauce, wok-tossed noodles.	28.00	نودلز شيزوان هاكا بالفطر مشروم سوتيه، صلصة شيزوان، نودلز مقلاة ووك.
Paneer Hakka Noodles Fried Paneer, wok-tossed noodles.	27.00	نودلز بانير هاكا بانير مقلي، نودلز مقلاة ووك.
Mushroom Hakka Noodles Sautéed Mushrooms, wok-tossed noodles.	27.00	نودلز هاكا بالفطر مشروم سوتيه، نودلز مقلاة ووك.
Hong Kong Noodles Hong Kong style wok-tossed noodles.	26.00	نودلز هونغ كونج وك نودلز بطريقة هونغ كونج.
Singapore Noodles Singapore style wok-tossed noodles.	26.00	نودلز سنغافورة وك نودلز بطريقة السنغافورية.
Veg. Schezwan Hakka Noodles Garden fresh vegetables, schezwan sauce, wok-tossed noodles.	26.00	نودلز شيزوان هاكا بالخضروات خضار طازج، صلصة شيزوان، ووك نودلز.
Veg. Stir-fried Noodles Stir-fried garden vegetables, wok-tossed noodles.	25.00	نودلز مقليه بالخضار خضار طازج مقلي، ووك نودلز.
Veg. Hakka Noodles Juliened garden vegetables, wok-tossed noodles.	24.00	نودلز هاكا بالخضار شرائح خضار طازج، ووك نودلز.
Veg. Chilli Garlic Noodles Garden fresh vegetables, chilli-garlic sauce, wok-tossed noodles.	24.00	نودلز بالفلفل الحار والتوم بالخضروات خضار طازج، صلصة الفلفل الحار بالتوم، ووك نودلز.
American Chopsuey Crispy fried noodles, garden vegetables, sweet and sour gravy.	24.00	تشويسوي الأمريكية نودلز مقليه ومقرمشة، خضار طازج، تبيبه حلوة وحامضة.



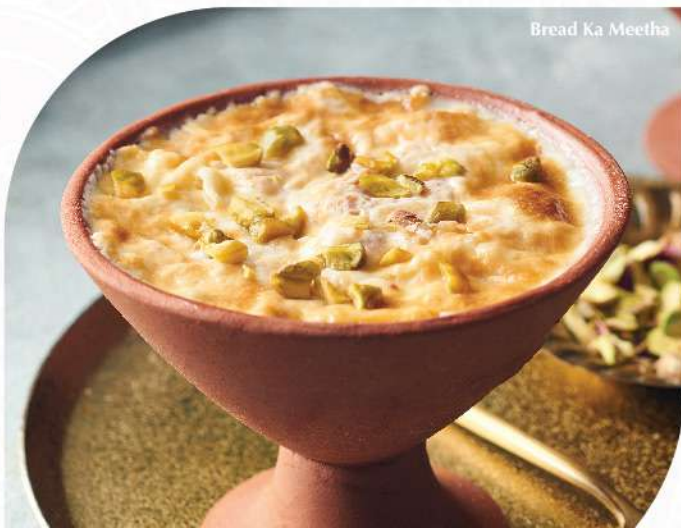


Knafeh Cheesecake

DESSERTS

الحلويات

Knafeh Cheesecake Lotus biscoff crumb, rosewater, cheesecake, kataifi topping.	25.00	كنافة تشيز كيك فتات لوتس بيسكوف، ماء ورد، تشيز كيك، قطايفي.
Pistachio Royale Cake Pistachio ganache, whipped cream, Pistachio sponge, crunchy pistachio crumble.	21.00	كيكة الفستق رويال جناش الفستق، كريمه مخفوقه، إسفنجه الفستق، فتات الفستق المقرمش.
Malpua With Rabdi Crispy pancake, sugar syrup, house-made rabdi, cardamom, nuts.	19.00	مالپوا مع رابدي بان كيك مقرمش، شراب سكر، زبدي منزلي، هيل، مكسرات.
Bread Ka Meetha Bread, sweetened milk, nuts.	21.00	الخبز كا ميثا خبز، حليب محلى، مكسرات.
Matka Firni Indian style rice pudding.	17.00	ماتكا فيرنى بودينج الأرز بالطريقة الهندية.
Angoori Rabdi (Pot) Soft curd cheese balls, sweet cardamom-infused milk.	16.00	أنغوري رابدي (قدر) كرات جبنة خثارة طرية، حليب حلو بالهيل.
Chhena Rabdi (Pot) Curd cheese, sweet cardamom-infused milk.	16.00	شنا رابدي (قدر) خثارة الجبن، حليب محلى بالهيل.
Rabdi with Tender Coconut (Pot) Sweet thickened milk, tender coconut pulp, pomegranate seeds.	16.00	رابدي مع جوز الهند الطري (قدر) حليب مكثف حلو، لب جوز هند طري، بذور رمان.
Gajar Halwa Glazed carrots, pure ghee, dry fruits.	14.00	حلوى جاجار جزر، بوريه السمّن، فاكهه مجففة.
Rasmalai Soft curd cheese roundels, sweet cardamom-infused milk.	14.00	راسمالاي جبن خثارة ناعم الدائرية، حليب حلو بالهيل.
Gulab Jamun Fried curd cheese balls, sugar syrup.	10.00	غولاب جامون المقلي كرات جبنة خثارة، شراب السكر.
Gulab Jamun with Ice Cream Fried curd cheese balls, sugar syrup, vanilla ice cream.	18.00	غولاب جامون مع آيس كريم المقلي كرات جبنة خثارة، شراب السكر، آيس كريم الفانيليا.
Rasgulla Soft curd cheese balls, sugar syrup.	09.00	راسجولا كرات جبنة خثارة طرية، شراب السكر.
Shrikhand (Mango/Strawberry/Saffron & Cardamom) Mango/Strawberry/Saffron & Cardamom-infused hung curd.	12.00	شريكهاند (المانجو/الفراولة/الزعفران والهيل) لبن زبادي معلق بنكهة المانجو/الفراولة/الزعفران والهيل.
Fruit Salad Fresh seasonal fruits, creamy sauce.	14.00	سلطة فاكهه فاكهه الموسم الطازجة، صوص الكريمة.



Bread Ka Meetha



Kesar Pista Matka Kulfi

KULFI AND ICE CREAMS

كولفي و آيس كريم

Kulfi Falooda Kulfi, falooda noodles, rose syrup, dry fruits.	17.00	كولفي فالودا كولفي، نودلز فالودا، شراب الورد، فاكهة مجففة.
Dry Fruit Malai Kulfi Fresh homemade dry fruits kulfi.	14.00	فواكه مجففة ملاي كولفي كولفي الفواكه الجافة طازج منزلي الصنع.
Kesar Pista Matka Kulfi Saffron and pistachio kulfi.	15.00	كيسار بيستا ماتكا كولفي كولفي الزعفران والفستق.
Mango Kulfi Fresh homemade kulfi flavoured with mango.	14.00	مانجو كولفي كولفي طازج معلمي الصنع بنكهة المانجو.
Ice Cream (Scoop) (Vanilla, Choco Bite, Sitalaf, Mango, Butterscotch, Date and Coconut)	10.00	آيس كريم (مقرنة) (فانيليا، شوكو بايت، سيتافال، مانجو، زبدة سكوتش، التمر وجوز الهند)

MOCKTAILS AND FRESH FRUIT JUICES

الموكتيلات وعصائر الفواكه الطازجة

Sweet Sunrise Orange and pineapple juice, mint, sprite.	16.00	شروق الشمس الحلو عصير برتقال و أناناس، نعناع، سبرايت.
Watermelon Cucumber Lime Cooler Fresh watermelon, cucumber, lime juice, mint.	16.00	كولر البطيخ والليمون والخيار بطيخ طازج، خيار، عصير ليمون، نعناع.
Sweet Melon Juice Fresh honeydew melon juice.	16.00	شمام كوز العسل عصير عصير شمام كوز العسل طازج.
Orange Juice Freshly squeezed orange juice.	16.00	برتقال عصير عصير برتقال طازج.
Carrot Juice Fresh carrot juice.	16.00	جزر عصير عصير جزر طازج.
Apple Juice Fresh apple juice.	16.00	تفاحة عصير عصير تفاح طازج.
Pineapple Juice Fresh pineapple juice.	16.00	أناناس عصير عصير أناناس طازج.
Watermelon Juice Fresh watermelon juice.	16.00	بطيخ عصير عصير بطيخ طازج.



Orange Juice



Pomegranate Juice

Orange and Carrot Juice Fresh orange and carrot juice.	16.00	البرتقال والجزر عصير عصير برتقال وجزر طازج.
Carrot and Apple Juice Fresh carrot and apple juice.	16.00	جزر وتفاح عصير عصير جزر وتفاح طازج.
Pineapple and Pomegranate Juice Fresh pineapple and pomegranate juice.	18.00	الأناناس والرمان عصير عصير أناناس ورمان طازج.
Black Grapes Juice Fresh black grape juice.	17.00	العنب الأسود عصير عصير عنب أسود طازج.
Mix Berry Juice Fresh blueberry and strawberry juice.	20.00	توت مشكل عصير عصير توت أزرق وفراولة طازج.
Mango Juice (Seasonal) Fresh mango juice.	20.00	مانجو عصير (موسمي) عصير مانجو طازج.
Cocktail Juice (Mix of Pomegranate, Pineapple and Black Grapes) Pomegranate, pineapple and black grape juice.	20.00	كوكتيل عصير (تشكيلة من الرمان والأناناس والعنب الأسود) عصير رمان، أناناس، عنب أسود.
Pomegranate Juice Fresh pomegranate juice.	20.00	رمان عصير عصير رمان طازج.

FALOODA AND MILK SHAKES

فالودة و ميلك شيك

Dry Fruit Falooda Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream, dry fruits.	22.00	فاكهة مجفقة فالودا شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم، فاكهة مجفقة.
Mix Fruit Falooda Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream, mix fruits.	20.00	فالودة فواكه مشكله شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم، مزيج الفواكه.
Royal Falooda Rose syrup, rose-infused milk, falooda noodles, basil seeds, ice cream.	19.00	رويال فالودا شراب الورد، حليب الورد، نودلز فالودا، بذور الريحان، آيس كريم.
Dry Fruit Milkshake Dry fruits, milk, ice cream.	22.00	فاكهة مجفقة ميلك شيك فاكهة مجفقة، حليب، آيس كريم.
Kaju Milkshake Cashews, milk, ice cream.	22.00	كاجو ميلك شيك الكاجو، حليب، آيس كريم.





Chocolate Milkshake

Mango Milkshake
Fresh mangoes, milk, ice cream.

21.00

مانجو ميلك شيك
مانجو طازجة، حليب، آيس كريم.

Strawberry Milkshake
Fresh strawberries, milk, ice cream.

22.00

فراولة ميلك شيك
فراولة طازجة، حليب، آيس كريم.

Badam Pista Milkshake
Almonds, pistachios, milk, ice cream.

22.00

بادام بيستا ميلك شيك
لوز، فستق، حليب، آيس كريم.

Watermelon Milkshake
Watermelon, milk, ice cream.

18.00

بطيخ ميلك شيك
بطيخ، حليب، آيس كريم.

Sweet Melon Milkshake
Honeydew melon, milk, ice cream.

18.00

شمام كوز العسل ميلك شيك
شمام كوز العسل، حليب، آيس كريم.

Apple Milkshake
Fresh apples, milk, ice cream.

18.00

تفاح ميلك شيك
تفاح طازج، حليب، آيس كريم.

Rose Milkshake
Rose syrup, milk, ice cream.

18.00

روز ميلك شيك
شراب الورد، حليب، آيس كريم.

Chocolate Milkshake
Chocolate, milk, ice cream.

18.00

شوكولاتة ميلك شيك
شوكولاتة، حليب، آيس كريم.

Vanilla Milkshake
Vanilla ice cream, milk.

17.00

فانيليا ميلك شيك
آيس كريم الفانيليا، حليب.

REFRESHERS

المرطبات

Cold Coffee with Ice Cream
Blended iced coffee, ice cream.

20.00

قهوة باردة مع آيس كريم
مخفوق قهوة مثلجة وآيس كريم.

Cold Coffee
Blended iced coffee.

15.00

قهوة باردة
مخفوق قهوة مثلجة.

Mango Lassi
Mango-infused sweet yoghurt shake.

16.00

مانجو لاسي
مانجو مخفوق الزبادي الحلو.

Masala Lassi
Yoghurt shake, spices.

14.00

مسالا لاسي
مخفوق الزبادي والتوابل.

Lassi (Sweet / Salted)
Yoghurt shake, sweet or salted.

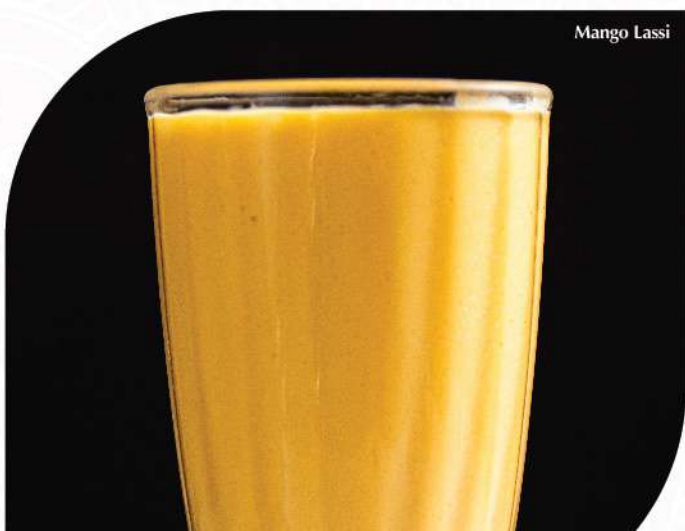
13.00

لاسسي (حلو / مملح)
مخفوق الزبادي، حلو أو مملح.

Butter Milk
Classic buttermilk.

11.00

حليب بالزبدة
مخيض اللبن بالطريقة الكلاسيكية.



Mango Lassi

Fresh Lime With Mint



Jal Jeera (Water / Soda)

Water or soda, jal jeera spices.

10.00 / 12.00

جال جييرا (ماء / صودا)
ماء أو صودا، بهارات جال جييرا.

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 متبل.

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





Kaju Kesar Bhatti

DRY FRUIT SWEETS

Kaju Kesar Triangle	132.00/KG
Kaju Kesar Bhatti	120.00/KG
Kaju Katli	100.00/KG
Kesar Kaju Katli	110.00/KG
Mango Chocolate Katli	110.00/KG
Mango Badam Katli	110.00/KG
Pista Launj	160.00/KG
Kaju Mango	115.00/KG
Kaju Paan	118.00/KG
Bunty Bubly	115.00/KG
Dry Fruit Pak	125.00/KG
Anjeer Roll (Sugar Free)	125.00/KG
Kaju Badam Pista Roll	125.00/KG
Cranberry Roll	118.00/KG

TRADITIONAL SWEETS

Mawa Nuts Barfi	125.00/KG
Mawa Biscuit	120.00/KG
Walnut Mawa Barfi	110.00/KG
Mawa Mishri Malai	105.00/KG
Moti Pak	80.00/KG
Gond Pak	76.00/KG



Mawa Biscuit



Biscoff Peda

Chocolate Stuffed Peda	100.00/KG
Kesar Elaichi Peda	94.00/KG
Biscoff Peda	90.00/KG
Gud Coconut Barfi	86.00/KG
Gud Mewa Laddoo	108.00/KG
Motichoor Laddoo	70.00/KG
Besan Laddoo	64.00/KG
Patisa	80.00/KG
Balushahi	70.00/KG

BENGALI SWEETS

Anarkali	06.00/PC
Malai Sandwich	06.00/PC
Kesar Kali	06.00/PC
Mango Dry Fruit Chum Chum	07.00/PC
Cream Chum Chum	06.00/PC
Radha Rhani	06.50/PC
Malai Chop	06.00/PC
Kala Jamun	06.00/PC

ICE CREAMS

ASSORTED FLAVOURS (Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Butterscotch, Date and Coconut)	40.00 (1/2 LTR TUB) 75.00 (1 LTR TUB)
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------



Cream Chum Chum



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
Dry Fruit Kachori	70.00/KG
Puri For Pani Puri	55.00/100 PCS
Puri For Pani Puri	30.00/50 PCS
Papdi	30.00/50 PCS

CHOCOLATES

Pistachio Cranberry White Chocolate	135.00/KG
Cashew Dates Dark Chocolate	135.00/KG
Apricot Almond Milk Chocolate	125.00/KG
Mango Chili White Chocolate	125.00/KG





منذ عام ١٩٩٢

عشرون عاماً في التأسيس

info@kamat.ae • www.kamatcatering.ae

DUBAI SILICON OASIS

First Floor, Silicon Central Mall
04 3954063

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)