

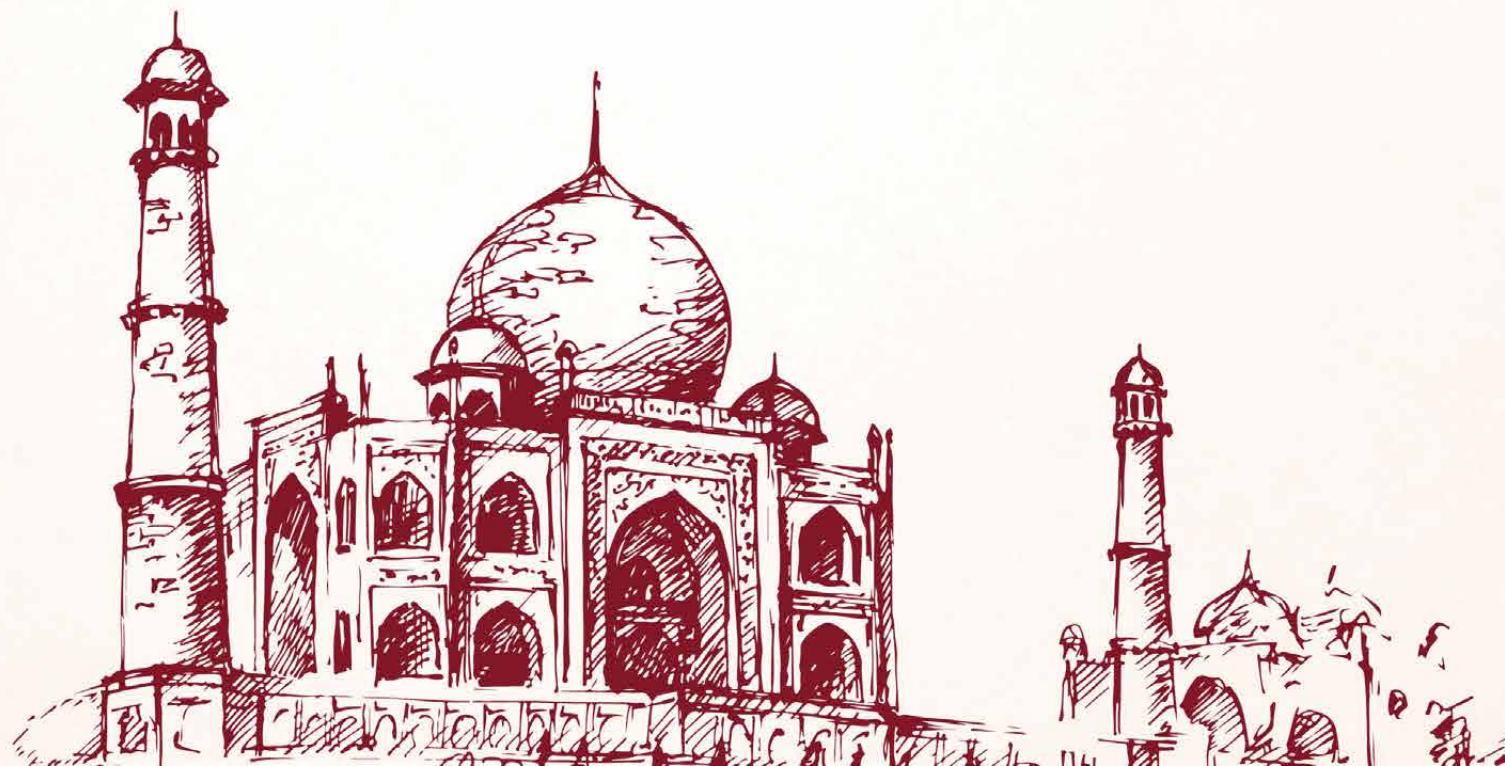


نَعَالْ وَلَا خَرْ نَفْسَكَ لِنَعْمَاسَ فِي بَهْرَةٍ قَنْدِيَّةٍ أَصْلِيَّةٍ

لدينا في مطعم موغل الملكي اعتقاد بسيط: عندما تخدم في مطبخ، فأنت لا تقدم الطعام فقط، بل تمر عبر تراث بأكمله. لذلك الأمر لا يقتصر فقط على الطعام بل الخدمة والديكور والجو المحيط الذي يجب أن ينقلك إلى الزمن الذي ولد فيه مطبخنا. مجهدتنا الذي نبذله هو بهدف إشباع رغبتك بالتجربة وإعطائك تجربة شهية لتترك راغباً في المزيد.

★ *Come, immerse yourself in an authentic Indian experience.*

At Royal Mughal, we have a simple belief: When you serve a cuisine, you don't just serve food, you pass on an entire heritage. So it's not just the food, but also the service, the decor and the ambience that should transport you to the era in which our cuisine originated. Our effort is to indulge connoisseurs of taste and give you a delicious experience to leave you craving more.



Appetisers المُبْلَاث

		AED
1	Masala Papad خبز الماسالا خبز مقرومش عليه مزيج من البصل والطماطم Crispy papad topped with a spiced onion-tomato mixture	12
2	French Fries بطاطس مقلية	15
3	Aloo Pudina Tikki آلو بودينتا تيكي فطيرة من البطاطس، مقلية ومتبلة بالاعشاب Spiced potatoes with herbs made into fried patties	28
4	Cheese Roll لفائف الجبن لفافات من الخبز المحمص والجبنية Toasted rolls of bread and cheese	32
5	Chicken 65 تشيكن ٦٥ قطع من الدجاج الممسخ المتبيلة والمقلية جداً Spicy deep-fried pieces of boneless chicken	36
6	Chicken Lollypop تشي肯 لوليوب جوائح دجاج مقلبة ممزوجة بالتواابل والصلصة الحارة Deep fried chicken wings mixed with spices and chilli sauce	36
7	Spring Roll Veg. / Chicken سبرينج رولز خضروات / دجاج قطع خضروات أو دجاج مقلب في المقلاة مع صلصة الصويا والملفوفة في الفطائر والمقلبة Shredded vegetables or chicken stir fried with soya sauce rolled in pancakes and deep fried	28 / 32
8	Koliwada Fish / Prawns سمك كوليادا / روبيان قطع من السمك / روبيان كبير مقلبي مع التوابل الهندية Deep fried peices of fish / prawns in Indian spices	36 / 42
9	Golden Fried Prawns / Jumbo Prawns روبيان مقلبي / روبيان جامبو روبيان كبير مقلبي ومتبيل Deep fried prawns / Jumbo prawns delicately spiced to suit your palate	42 / 96
10	Samosa Plate طبق السموسة قطع من العجينة الهشة في هيئة مثلثات مع البطاطا وحشوة من البارالاء Triangular pastries with a potato and green peas filling	22
11	Pakora باكورة مجموعة من الخضروات المغطاة بمزيج والمقلبة Assorted vegetables coated in a batter and deepfried	22
12	Kati Roll Paneer / Chicken لفافات كاتي بانير / الدجاج تتبيلة بانير تكا / لفافه دجاج بالتنكا، بصل والفليفلة A paneer tikka / chicken tikka, onion and capsicum wrap	30



السلطة Salads

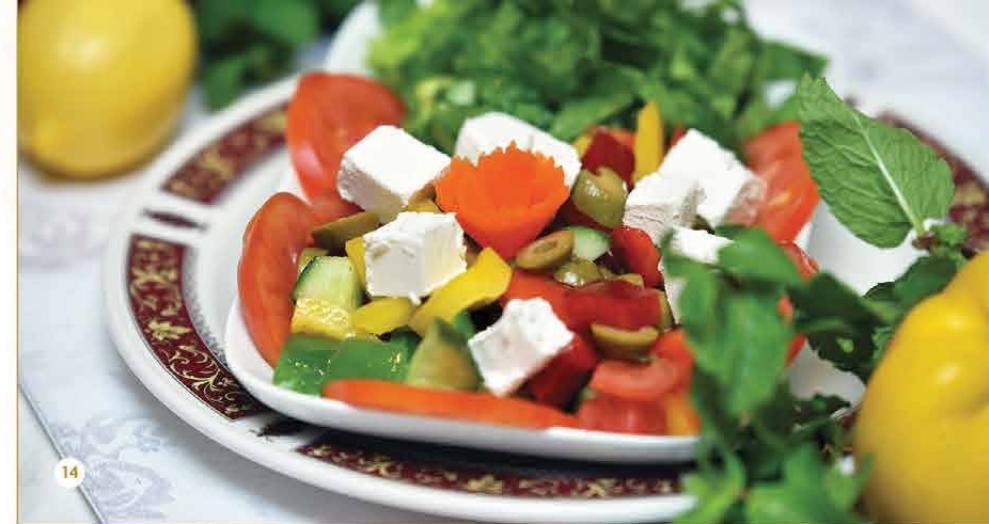
سلطة خضراء طازجة Fresh Green Salad

شرائح الخضروات الطازجة، تقدم مع الخس

Fresh garden vegetables sliced and served on a bed of lettuce leaves

AED

16



سلطة يونانية Greek Salad

قطع الخيار، الطماطم، البصل، الزيتون الأسود مع الفلفل الأخضر، تقدم مع مربى البهنة وزيت الزيتون

Diced cucumber, tomato, onions, olives and strips of capsicum served with cheese cubes and olive oil

22

22

سلطة عربية Arabic Salad

شرائح الخضروات الطازجة، تقدم مع خبز البهنة وصلصة الليمون مع العسل

Garden fresh vegetables served with pita bread and a honey lemon dressing

38

كокتيل الروبيان Shrimp Cocktail

روبيان مع قطع الخس، تقدم مع صلصة الكوكتيل

Shrimps and shredded lettuce dressed in a cocktail sauce

18

حمص Hummus

تبولة Tabbouleh

قطع الطماطم، البصل، البقدونس واللعناع مع القمح المطحون، زيت الزيتون وعصير الليمون

Chopped parsley, tomato, onion and mint mixed with crushed wheat, olive oil and lemon juice

20

ريتا - سلطة بالبن Raita

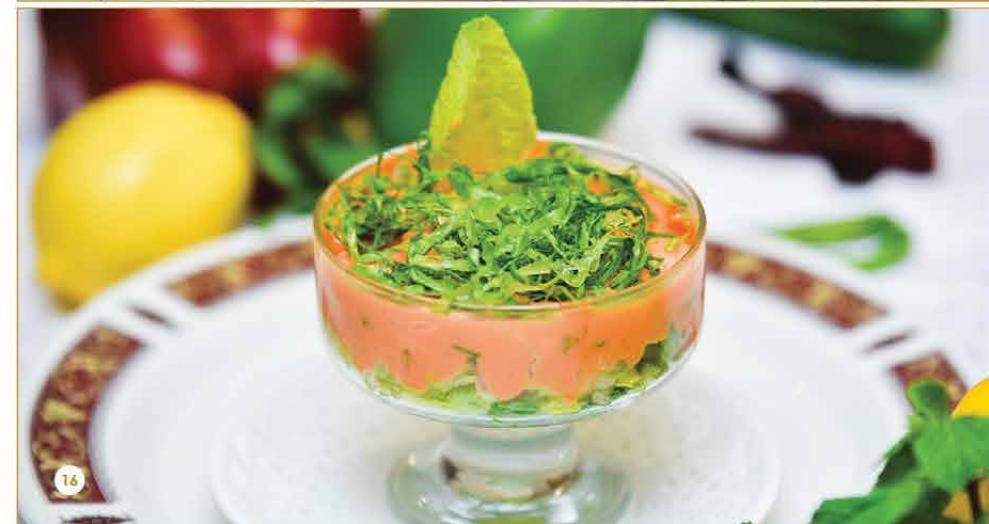
اختيار ما بين الخيار وقطع الخضروات مع البن

Choice of cucumber or chopped vegetables in beaten yoghurt

12

بن Yoghurt

12



الشوربة Soups

شوربة عدس Dal Soup

عدس منكه بمزيج من البهارات الهندي

Lentils flavored with a blend of Indian spices

18

شوربة دجاج Chicken Soup

شوربة الدجاج الكريمية اللادعة

Chicken stock thickened with roux and finished with cream

20

شوربة سبز بهار Subz Bahar Soup

شوربة نباتية شهية محضره من خضروات طازجة مع لمسة نهائية من الكريمة

Delicious vegetarian soup prepared with garden-fresh vegetables and finished with cream

18

24	شوربة فطر Mushroom Soup شوربة فطر كريمية لذيذة A deliciously creamy mushroom soup	18
25	شوربة طماطم Tomato Soup وجبة شهية من الخضروات معدّة من الطماطم الطازجة مع لمسة نهائية من الكريمة وقطع البizer المحمص A vegetarian delight prepared with garden fresh tomatoes finished with a dash of cream and croutons	18
26	شوربة حار وحامضة خضروات / دجاج Hot and Sour Soup (Veg. / Chicken) شوربة كثيفة من حارة وحامضة مع الفطر A spicy and sour thick soup with mushrooms	18 / 20
27	شوربة مانشو خضروات/دجاج Manchow Soup (Veg. / Chicken) شوربة غنية بالنكهات مع خضروات مفرومة أو دجاج وفوقها طبقة من التوابل المقشرة A flavourful thick soup with mixed vegetables or chicken topped with crispy noodles	18 / 20
28	شوربة الذرة الحلوة خضروات / دجاج Sweet Corn Soup (Veg. / Chicken) حضروات مفرومأة/ دجاج في شوربة كريمية كثيفة من الذرة الحلو Diced vegetables / chicken in a thick creamy sweet corn soup	18 / 20
29	شوربة مأكولات البحر الملكية Royal Seafood Soup مرق مأكولات بحرية غريبة مع الأعشاب السرية الخاصة بطباخنا Exotic seafood broth spiced with our chef's secret herbs	24
30	المأكولات البحرية الحامضة بالفلفل Sour Pepper Seafood Soup وجبة شهية حامضة وحارّة من مرق السمك والمأكولات البحرية المفروم Sour and spicy delight made from fish stock and minced seafood	24

الستادى Grilled Specialities

31 Assorted Vegetarian Kebab بانير تكا، كباب الهربياني، تندوري ألو، كباب هاراً بهاراً آند تندوري جوبي Paneer tikka, Haryali Kabab, Tandoori Aloo, Harra Bharra Kabab and Tandoori Gobi	42
32 Tandoori Aloo بطاطا مشوية محشوة بجبن الطحوم والبهارات وصوبو الكاجو والزبيب Grilled potatoes stuffed with cottage cheese, spices, cashew nuts and raisins	32
33 Haryali Kebab كباب الهربياني كباب محضر من البطاطا والسبانخ وجبن الطحوم A kebab made with mashed potatoes, spinach and cottage cheese	32
34 Paneer Tikka بانير تكا مكعبات مشوية على الفحم من جبنة الطحوم، والصلص، والطماطم واللفتة الخضراء في تتبيلة غنية بالبهارات Charcoal grilled cubes of cottage cheese, onion, tomato and green pepper in a subtly spiced marinade	38



35 Royal Mughal Special Assorted Kebabs كباب الموغل الملكي المتنوع
أسياخ لحم الضأن، وأمعاء، غنم مختلطة (موجتون بونيه)، وقطع دجاج مقلية ومتبولة بالأعشاب وبطريقة الباهادي، وقطع كباب الدجاج بتتبيلة (المالي)، وتكا السلمك، وروبيان مطهو بالطريقة المغولية الهندية
Mutton Seekh, Mutton Boti, Chicken Pahadi, Chicken Malai Kebab, Fish Tikka and Prawn Mughlai

AED
78

36 Chicken Tikka تكا الدجاج
مكعبات مشوية من دجاج مسخن منه الطعام متبل بالبن الرائب وأفاؤه هندية
Grilled cubes of boneless chicken marinated in yoghurt and Indian spices

42

37 Chicken Malai Kebab دجاج مالي كباب
قطع من الدجاج متبلة بالكريمة، والجبن، والأعشاب، ومشوية على الفحم
Chunks of chicken marinated in cream, cheese and herbs, barbecued in charcoal

42

38 Chicken Reshmi Kebab دجاج ريشمي كباب
قطع من صدر الدجاج المسخن منه الطعام متبلة بالكريمة وتوليفة شهية من الأفاؤه والبهارات مشوية حتى الإرضاح داخل تور
Boneless pieces of chicken breast marinated with cream and a delicate combination of spices, cooked to perfection in a tandoor

42

39 Chicken Pahadi Kabab دجاج باهادي كباب
قطع من صدر دجاج مسخن متبلة بعجينة من اللعناع والكلزبرة
Boneless pieces of chicken breast marinated in a mint and coriander paste

42

40 Tandoori Chicken دجاج التدوري
فروج دجاج كامل طازج متبل بالبن الرائب ومشوي في فرن صلطياني
Succulent whole chicken marinated in yoghurt and cooked in a clay oven

48

41 Mutton Boti Kabab كباب خان بوتي
قطع من لحم الضأن من دون عظام مشوية داخل تور
Boneless pieces of mutton barbecued in a tandoor

48

42 Mutton Seekh Kabab كباب خان بالسيخ
لحم ضأن مفروم ناعماً متبل بالأعشاب والبهارات، يكتب ويشكل على أسياخ ويشوى داخل تور
Finely minced mutton mixed with herbs and spices, rolled on a skewer and barbecued in a tandoor

48

43 Seafood Platter طبق الماكولات البحرية
سرطان بحر كبير وتكا السلمك وروبيان رشمي، بحجم كبير مطهو على الطريقة الهندية
Royal Lobster, Fish Tikka and Reshmi Jumbo Prawn

340

44 Fish Tikka تكا السمك
قطع من سمك الهامور بدون حشو متبلة بالبهارات الهندية ومشوية على الفحم
Boneless pieces of Hammour marinated in Indian spices and charcoal grilled

48

45 Royal Lobster سلطان البحر الملكي
حيات كاملة من سلطان البحر متبلة بلين رائب كريمي القوام والبهارات ومشوية على الفحم
Whole lobster marinated in creamy yoghurt and spices and barbecued

245

46 Jumbo Prawn Mughlai روبيان موغلي الكبير
روبيان طازج كبير منقوص يتوازن غريبة ومشوى ومقدم على طبق ساخن
Fresh jumbo prawns marinated in exotic spices, barbecued and served on a sizzling plate

96



الأسماك واللحم البحري Seafood Dishes

47 سمك أمريتساري بالماسala Fish Amritsari Masala

سمك مشوي على الفحم محضر من مزيج فاتح للشهية من كشميري الحار و معجون جوز الهند في صلصة حمراء غنية
Char-grilled fish prepared with the savory combination of Kashmiri chilli and coconut paste in a rich red sauce

AED 44

48 سمك تawa بالماسala Fish Tawa Masala

حصص ميسية لألعاب من السمك مطهوة على طريقة تawa
Mouth-watering portions of fish cooked in tawa style

AED 42

49 سمك Kadai Fish

سمك منزوع الحஸک ممزوج مع البصل المفروم والطماطم والقليل غلية في صلصة لحم كثيفة مقدمة في طبق Kadai
Deboned fish tossed with chopped onion, tomato and capsicum in a spicy thick gravy served in kadai

AED 42

50 روبيان مخاني كبير Jumbo Prawns Makhani

روبيان كبير الحجم مطهواً بصلصة الطماطم واللحم مع صلصة أساسها الزبدة والكريمية
Jumbo Prawns cooked in a tomato gravy with a butter and cream-based sauce

AED 96

51 روبيان / الماسala بالروبيان الكبير Prawns / Jumbo Prawns Masala

روبيان/ روبيان كبير الحجم معد في في صلصة لحم حارة وملينة بالتوازي
Prawns / Jumbo prawns made in hot and spicy gravy

AED 48 / 96

52 موليني روبيان Prawn Moilee

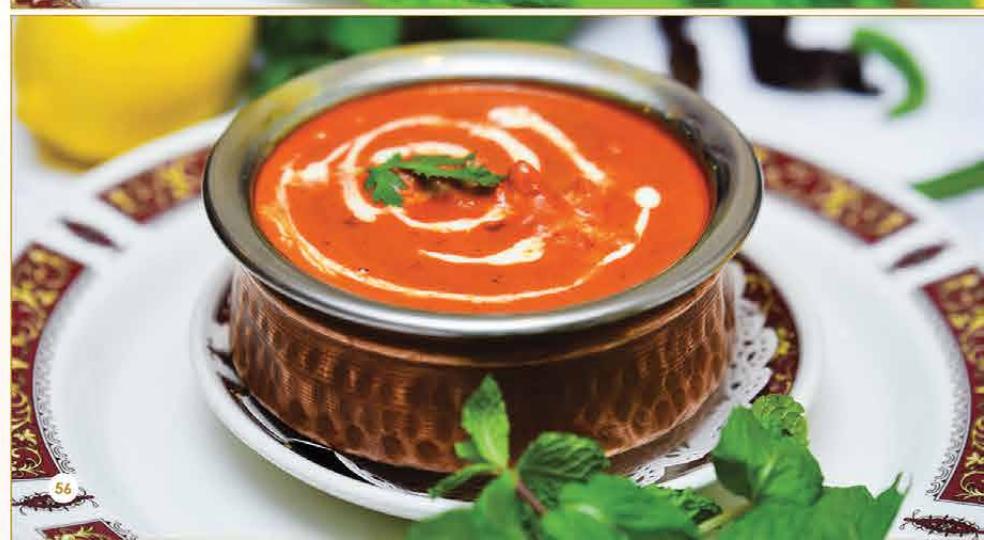
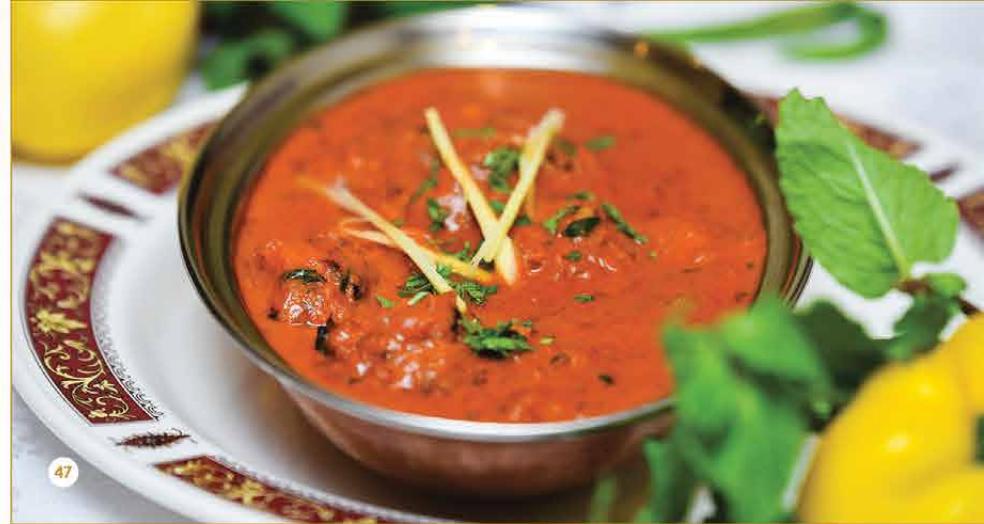
يحتوي طبق جنوب الهند المميز على الروبيان المطهوا في صلصة اللحم وطليب جوز الهند
This South Indian specialty comprises of Prawns cooked in a rich, coconut milk gravy, South Indian style

AED 48

53 روبيان Maharaja Prawns

روبيان مطهوا في صلصة اللحم والطماطم بالكريمية والتوم
Prawns cooked in a creamy garlic tomato gravy

AED 48



أطباق الدجاج Chicken Dishes

54 دجاج Kadai Chicken

دجاج بدون عظم مع صلصة الطماطم، الزنجبيل والفلفل. يُقدم في طبق الكادي
Chicken tossed in tomato, ginger and capsicum gravy, served in kadai

AED 38

55 دجاج بالسبانخ والحلبة Chicken Methi Palak

قطع دجاج بدون عظم مطهوة على نار هادئة مع السبانخ وأوراق الحلبة
Boneless chicken pieces simmered in spinach and fenugreek leaves

AED 38

56 دجاج بالزبدة Butter Chicken

قطع من الدجاج مشوية جزئيا على مع لمسة نهائية من صلصة اللحم بالطماطم مع صلصة أساسها الزبدة والكريمية
Partially broiled morsels of chicken finished in tomato gravy with a butter and cream based sauce

AED 38

57 دجاج Mumtaz

قطع طرية من صدور الدجاج المشوية على الفحم مدفونة بصلصة الجبن
Soft morsels of chicken breast char-broiled and finished in a fine creamy cheese sauce

AED 38

58 Chicken Tikka Masala دجاج تكا بالماسالا

قطع دجاج مسلوب نصف مشوية على الفحم مع صلصة والبهارات المحضرة يدوياً

Boneless chicken morsels partially broiled over charcoal and finished in tangy spicy gravy made with home made masala

AED
38

59 Chicken Masala دجاج ماسالا

دجاج ماسالا مintel على الطريقة التقليدية الهندية

Tradtionally spicy Indian delicacy

38

60 Chicken Mughlai دجاج مخنثي

قطع دجاج مطهوة في صلصتنا الخاصة

Boneless chicken made in a creamy rich gravy, chef's special recipe

38

61 Makhani Gravy صلصة مخنثي

صلصة طماطم كريمية

Plain creamy tomato gravy

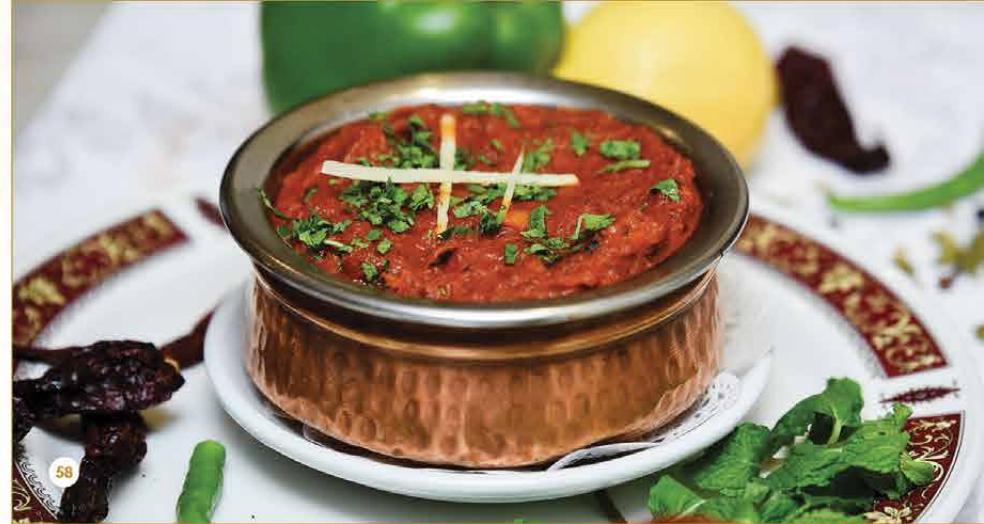
16

62 Masala Gravy صلصة ماسالا

صلصة بصل غنية مع التتبيلة الخاصة

Plain spicy onion gravy

16



أطباق لحم الصواعق

63 Mutton Korma Achari موطن كورما اشاري

طبق مشهور من لحم الخروف مطهوم على التوابل المتقدمة في الكببس مع صلصة لحم بالبنزين ذات لون ايبيض عاجي خفيف

A world renowned lamb dish cooked with subtle spices used in pickling, in light off-white yoghurt gravy

48

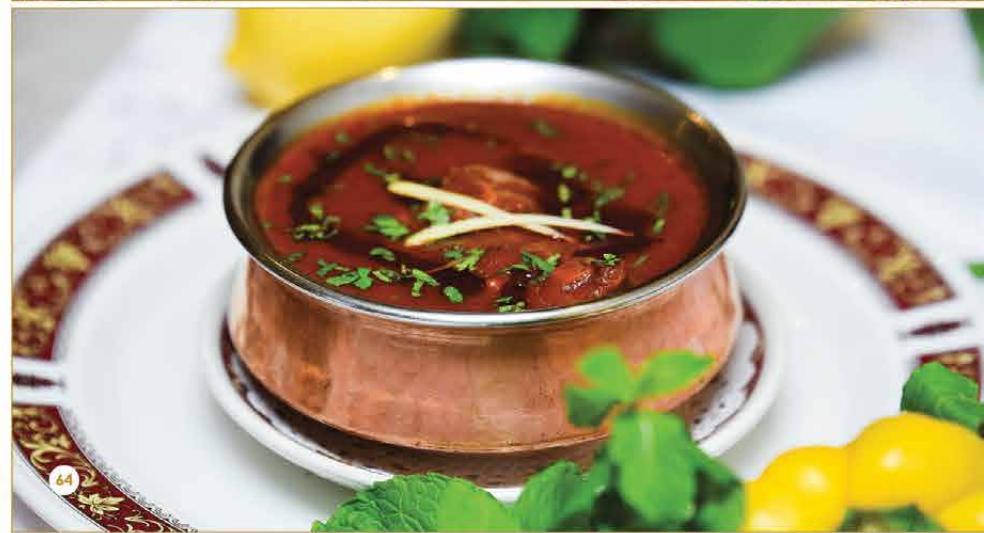
64 Mutton Rogan Josh موطن رogan جوش

اختصر حصصاً من ساق الخروف مع العظام مع طبقات من البصل البني والمطهوة على نار حقيقة وصفة تقليدية من وادي كشمير

Select boned portions of lamb shanks layered with brown onions and slow cooked.

A traditional recipe from the valley of Kashmir

48



65 Mutton Boti masala موطن بوتي بالماسالا

قطع مشوية جزئياً من لحم الخروف معدة مع مرق اللحم الحار وكثير التوابل

Partially broiled lamb pieces, made in exotic hot and spicy gravy

48

66 Mutton Methi Palak موطن بوهتي بالاك

قطع منزوعة العظم من لحم الخروف مشوية جزئياً بالتدور ومطهوة بمরق اللحم مع السبانخ والحلبة

Boneless pieces of lamb partially broiled in tandoor and cooked in a spinach and fenugreek gravy

48



67 Keema Mutter خيما موتر

طريقة ريفية في تحضير اللحم المفروم والبالاء الخضراء

Country preparation of minced meat and green peas

48

68 Mutton Ra Ra موطن Ra Ra

طبق لحم ضأن منزوع العظم مفروم كطبق الكيما مع الكاري المفخر

Boneless mutton keema in a steaming curry

48

69 Royal Mughal Special Kadai الموغل الملكي بالكاداي المميز

قطع مشوية جزئياً من لحم الخروف معدة مع مرق اللحم الحار وكثير التوابل

Partially broiled lamb pieces, made in exotic hot and spicy gravy

48

اللأطّابق النباتية *Vegetarian Dishes*

ألوو جوبين *Aloo Gobi*

طريقة ريفية في تحضير القرنبيط مع البطاطا
A country style preparation of cauliflower with potatoes

AED
28

بهندى جو بابازا *Bhindi Do Pyaza*

البامية المقدهمة مع البصل والغليلية
Slit okras served with onion and capsicum

28

شنا ماسالا *Chana Masala*

حبوب الحمص المطهوة في مرقة لحم كثيفة أساسها البصل والطماطم
Chickpeas cooked in a thick onion tomato-based gravy

28

دوم ألوو باناراسي *Dum aloo Banarasi*

بطاطا محشوة بحشوة غنية من الفواكه المجففة مطهوة في مرقة اللحم بالبصل والكافوجو
Potatoes stuffed with a rich filling of dry fruits cooked in an onion and cashew nut gravy

28

كادايا سوبزي *Kadai Subzi*

خضروات مقطعة إلى أصبع مخلوطة مع مرقة اللحم بالطماطم والزنجبيل ومقديمة في كاديا
Finger cut fresh vegetables tossed in tomato and ginger gravy and served in a kadai

30

كفتة المالي *Malai Kofta*

كرات من الخضروات في صلصة كاجو كريمية
Vegetable balls in creamy cashewnut sauce

30

بالاك بانير *Palak Paneer*

قطع من جبنة الحلوم المسطحة المقلية والمحضرة في هريس السبانخ
Segments of shallow fried cottage cheese prepared in spinach puree

34

بانير موخاني *Paneer Makhani*

مكعبات جبنة الحلوم طازجة بصلصة زبدة غنية
Fresh cottage cheese cubes prepared in rich butter sauce

34

بانير تكا بالمسالا *Paneer Tikka Masala*

قطع مشوية من جبنة الحلوم والخضروات معطاة بطعنة من صلصة الطماطم الحارة
Barbecued cubes of cottage cheese and vegetables finished in a tangy tomato gravy

34

كادي بانير *Kadai Paneer*

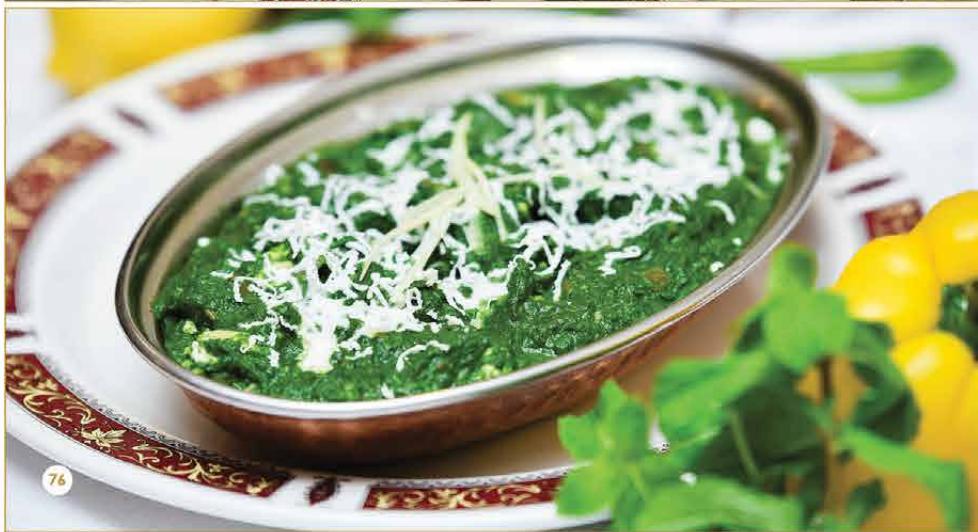
قطع من جبنة الحلوم، والغليلفة الحمراء والطماطم على طريقة الكادي الهندي،
متبللة ببهارات الماسالا، وملائكة بالزنجبيل واللوز
Cottage cheese, capsicum and tomato prepared in kadai masala flavored with ginger and garlic

34

كفتة الخضروات بالكارى *Vegetable Kofta Curry*

مجموعة من الخضروات المسلوقة والمفروم ببوريء، مكبة على شكل كرات شهنة
ومغمسة في مسحوق كاري قوى اللذة
Pureed mixed vegetables made into succulent balls dipped in a flavorful cumy

30



81 Dum Daal دوم ديل

استكشاف مذاق العدس الأسود الكامل الشهي المطهو والمنكه بالزبدة، والكريمية والزنجبيل والثوم
Whole black lentils flavored with butter, cream, ginger and garlic

AED
24**82 Daal Makhani دال مخاني**

عدس أسود مع فاصوليا حمراء مطهو طوال الليل في التنور وممزوج مع الزبدة والكريمية
Black lentils with red beans cooked overnight on the tandoor finished with butter and cream

AED
24**83 Daal Tadka دال تدكا**

عدس أصفر مطهو على نار هادئة مع الأعشاب والبهارات ومنكه ببذور الكتفون، والبصل والطماطم المقطعة
Yellow lentils cooked on slow fire with herbs and spices, tempered with cumin seeds, chopped onions and tomatoes

AED
24

Breads الخبز

84 Bread Basket سلة الخبزAED
34**85 Tandoori Roti تندوري روتي**AED
4**86 Plain Naan / Plain Paratha / Butter Roti بلان نان / بلان باراثا / روتي بالزبدة**AED
5**87 Nan بالزبدة / Barath بالزبدة / Kulcha روتي**AED
6

Butter Naan / Butter Paratha/ Plain Kulcha / Rumali Roti

88 Nan بالثوم / Pudina Barath / Reshmi BarathAED
7

Garlic Naan / Pudina Paratha / Reshmi Paratha

89 Nan بالجبنه / Kulcha بالبطاطا / Kulcha بالجبنه / Kulcha بالماسالا / Aloo BarathAED
9

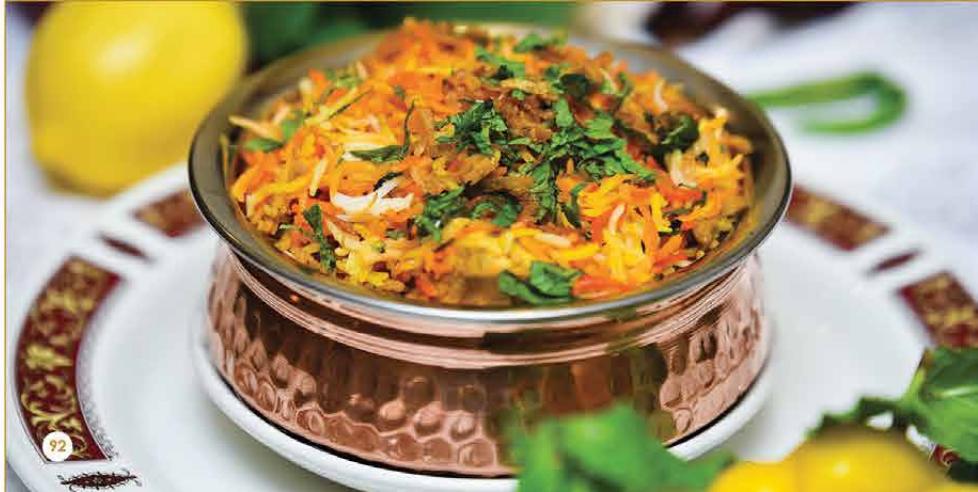
Cheese Naan / Potato Kulcha / Cheese Kulcha / Masala Kulcha / Aloo Paratha

90 Paneer Kulcha / Keema Kulcha / Chicken KulchaAED
12

Rice dishes أطباق الأرز



AED
34



91 Vegetable Biryani برياني بالخضروات

أرز سسمتي مطهو مع خضروات طازجة وتوايل هندية
Basmati rice cooked with garden-fresh vegetables and Indian spices

38 / 42 / 44

92 Chicken / Fish / Mutton Biryani دجاج / السمك / موتون برياني

أرز سسمتي حبة طويلة، دجاج مسخن كثيف العصارة / السمك / مكعبات طرية من لحم الصان وتوايل هندية مطهوة على البطيء حتى الانسلاخ
Long-grained Basmati rice, succulent boneless chicken / fish / tender lamb cubes and Indian spices slow cooked to perfection

93 Prawns / Jumbo Prawns Biryani روبيان / برياني بالروبيان الكبير

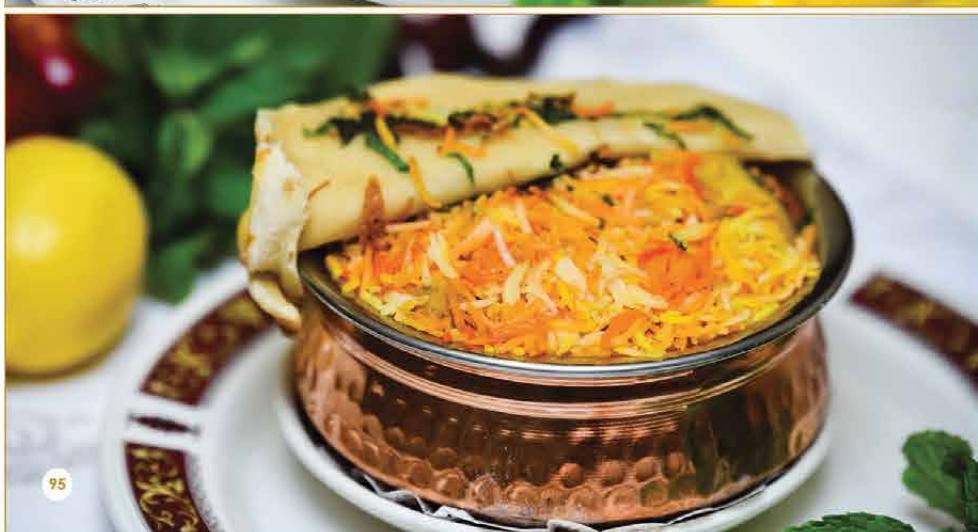
أرز بالروبيان، ممزوج بالتوايل ومطهو على طريقة تقليدية
The finest quality rice with Prawns / Jumbo prawns mixed with spices and cooked in a traditional style

48 / 96

94 Veg Dum Biryani برياني دوم بالخضروات

أرز سسمتي وخضروات متنبطة بالتوايل العطرة الهندية مطهو بقدر فخاري مغلق
Basmati rice and vegetables seasoned with aromatic Indian spices cooked in a sealed pot

38



95 Chicken / Fish / Mutton Dum Biryani دجاج / السمك / موتون دوم برياني

أرز سسمتي عطر دجاج / السمك / قطع من لحم الخروف مطهوة في قدر فخاري مغلق مع البهارات العطرية
Fragrant Basmati rice with chicken / fish / mutton pieces cooked in a sealed pot with aromatic spices

42 / 46 / 48

96 Prawns / Jumbo Prawns Dum Biryani روبيان / برياني دوم بالروبيان الكبير

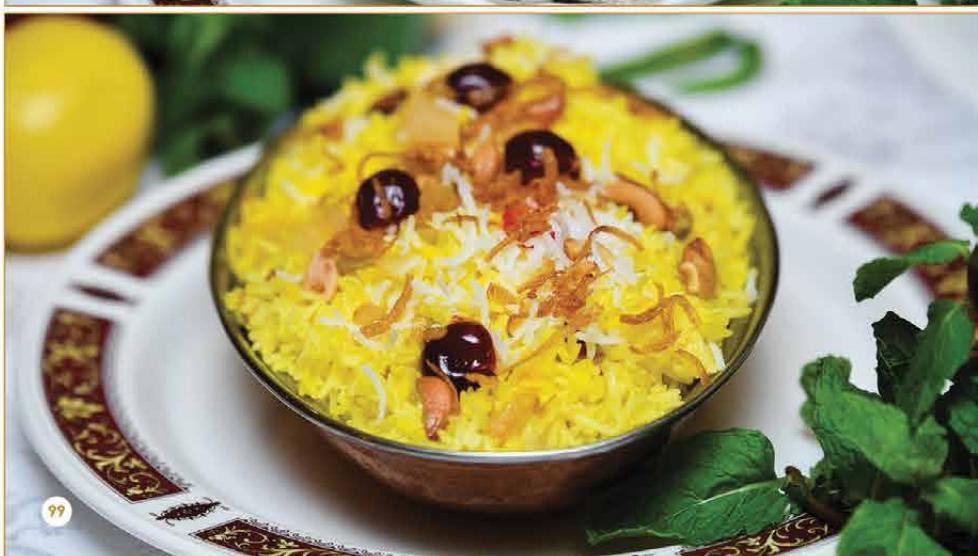
أرز بالروبيان، ممزوج بالتوايل ومطهو على الطريقة التقليدية
Fragrant Basmati rice, Prawns / Jumbo Prawns cooked in a sealed pot with aromatic spices

52 / 100

97 دجاج / السمك / موتون هيدرافيدي دوم برياني

Chicken / Fish / Mutton Hyderabadi Dum Biryani طريقة أصلية في تحضير الأرز مع الدجاج / السمك / لحم الخروف المطهو على طريقة حيدرافيدي
An ethnic preparation of rice with chicken / fish / mutton cooked in Hyderabadi style

42 / 46 / 48



98 Chicken Diwani Biryani برياني ديواني

قطع من تكا الدجاج مطهوة مع أرز سسمتي عطر بأسلوب دوم
Chicken tikka pieces cooked with fragrant Basmati rice in a dum style

40

99 Kashmiri Pulao بولاو كشموري

طبق شهي من الخضروات الطازجة مع لمسة من الفواكه الجففة
Vegetarian delight with a touch of dry fruits

36

100 Subzi Pulao سوبزي بولاي

أرز مطهو مع الخضروات الطازجة والتوايل والبهارات
Rice cooked with garden-fresh vegetables, condiments and spices

24



101 Mutter Pulao موتير بولاي

أرز بلو مع البازلاء
Pulao rice with peas

AED

24

102 Coconut Rice أرز بجوز الهند

أجود أنواع الأرز المطهو بحليب جوز الهند والمتبلى بالكمون
Finest quality rice cooked in coconut milk and tempered with cumin

24

24

103 Jeera Pulao أرز جيرا

أرز متبلى بالكمون
Cumin tempered rice

24

104 Saffron Rice أرز بالزعفران

أرز بسمتي طويل الحب المغفوع بالزعفران
Long grained basmati rice infused with saffron

14

105 Steamed Rice أرز مطهو بالبخار

أرز مطهو على البخار ذي لون أبيض لؤلؤى
Pearl white steamed rice

Desserts الحلويات

106 Ice Cream أيسل كريم

107 Gulab Jamun جلاب جامون

حبيبة من اللبن المجفف، مقليّة وتقديم ساخنة مع شراب السكر
Dried milk dumpling fried to golden brown dipped in sugar syrup and served hot

12

15

108 Rasmalai راس مالاي

كرات جبن الماعز، تقدى باردة مع الطيب ورقائق الفستق
Soft cottage cheese balls served chilled in flavored milk garnished with pistachio flakes

18

16

20

109 Fruit Salad سلطة فواكه

110 Fruit Salad with Ice Cream سلطة فواكه مع الأيس كريم

فانيليا / قراولة / شوكولاتة / مانجو
(Vanilla / Strawberry / Chocolate / Mango)



المسروقات الم�新ة Refreshing beverages

111	Fruit Punch	عصير الفواكه	AED 24
		كокتيل من عصائر الفواكه الطازجة مع الآيس كريم وشراب الرمان	
		Cocktail of fresh juices blended with ice cream and grenadine syrup	
112	Lassi (sweet / salted)	لاسي (حلو / مملح)	AED 18
113	Zafrani Lassi	لاسي زافراني	AED 22
		لبن بنكهة الزعفران	
		Churned and flavored yoghurt with a touch of saffron	
114	Mango Lassi	لاسي مانجو	AED 22
		لبن مخفوق مع عصير المانجو	
		Whipped yoghurt blended with a dash of mango juice	
115	Orange Juice	عصير برتقال	AED 18
116	Pineapple Juice	عصير أناناس	AED 18
117	Watermelon Juice	عصير بطيخ	AED 18
118	Strawberry Juice	عصير فراولة	AED 22
119	Lemon Mint Juice	عصير ليمون بالنعناع	AED 18
120	Cocktail Juice	عصير كوكتيل	AED 22
121	Pina Colada	بيانا كولادا	AED 22
122	Mojito	موهيتو	AED 22
		عصير ليمون مع أوراق العنابع بالسكر والثلج	
		Lemon juice and mint leaves crushed together with sugar and ice	
123	Fresh Lime (Water / Soda)	مياه بنكهة الليمون / سودا	AED 18
124	Iced-Tea	شاي مثلج	AED 18
125	Chocolate Milk Shake	مilk شيك شوكولاتة	AED 22
126	Masala Chai	شاي ماسالا	AED 8
127	Sulemani / Green Tea	شاي سليماني / شاي أخضر	AED 12
128	Coffee	قهوة	AED 8
129	Perrier	مياه غازية بيريريه	AED 12
130	Mineral Water (small / large)	مياه غازية بيريريه	AED 5 / 8
131	Pepsi		AED 8
	Mirinda		
	Mountain Dew		
	7up		





مطعم موغل الامريكي
ROYAL MUGHAL
RESTAURANT

Tel: 03 7510506

f /royalmughalrestaurant

o /royalmughalrestaurant

www.royalmughal.com