zafran

indian kitchen

Know Our Kitchen

تعـرّف علـى مطبخنـا

CHAAT

A traditional savoury snack. It refers to an entire category of Indian street foods that offer a symphony of sweet & tangy flavours & textures.

شات

وجبة خفيفة تقليدية لذيذة تتضمن مجموعة من أطعمة الشوارع الهندية التي تقدم بمجموعة من النكهات والقوام الحلوة والمنعشة.



BIRYANI

A warm savoury dish made from fragrant basmati rice, meat or chicken & spices. It is one of the most popular Indian dishes, known best for its aromatic flavour.

برياني

طبق لذيذ ودافئ مكون من الأرز البسمتي واللحم أو الدجاج والبهارات. وهو من الأطباق الهندية الأكثر شعبية، يتميز بنكهته العطرية.



CURRY

A gravy based dish derived from Indian mother sauces, flavoured with herbs & spices. It is best accompanied with breads & rice.

الكاري

طبق مصنوع من الجرڤي، مشتق من الصلصات الهندية الأم المنكهة بالأعشاب والبهارات. يفضل تقديمها مع الخبز والأرز.



LASSI

A chilled yoghurt drink blended with different flavours.

لاسي

مشروب من اللبن المبرد ممزوج بنكهات مختلفة



MAKHANI

A rich velvety gravy made from onions, tomatoes, cashew nuts, butter & cream.

ماخني

مرقة مخملية مصنوعة من البصل والطماطم والكاجو والزبدة والكريمة.



NAAN

An oval flat leavened bread, made from refined flour, traditionally cooked in a clay oven with charcoal.

نان

خبز مخمر مسطح وبيضاوي، مصنوع من الدقيق المكرر، مطبوخ تقليديا في فرن طيني مع الفحم.



PANI PURI

A popular Indian street food made from crispy hollow dough shells, stuffed with lentils & coriander, filled with sweet & spicy flavoured water.

باني بوري

وجبة شهيرة في الشارع الهندي مصنوعة من أصداف العجين المقرمشة والمحشوة بالعدس والكزبرة والمياه الحلوة والحارة.



TANDOORI

An age-old cooking method in a large urn-shaped clay pot, using smoky charcoal.

تندوري

طريقة طبخ قديمة في وعاء طيني كبير باستخدام الفحم المدخن.



TADKA

Tempering process by adding aromatic spices in hot oil or ghee and pouring it into a dish to enhance its flavour and texture.

تادكا

عملية تهدئة تتضمن إضافة التوابل العطرية في الزيت الساخن أو السمنة وسكبها في طبق لتعزيز النكهة والملمس.



TIKKA

Morsels of poultry, meat, vegetables or cottage cheese delicately marinated with yoghurt & spices and cooked in a clay oven.

تيكا

طبق مكون من قطع صغيرة من الدجاج واللحوم والخضروات أو الجبنة منقوعة بالبهارات واللبن ومطبوخة في فرن من الطين.



SOUPS
الحســـــاء

LENTIL SOUP | 32 AED

Yellow lentil soup, flavoured with roasted cumin & coriander.

G,Ce

شوربة عدس | ٣٢ درهم

حساء العدس الأصفر بنكهة الكمون المحمص والكزبرة.

CHICKEN MUSHROOM SOUP | 38 AED

Creamy chicken and mushroom soup flavoured with garlic and black pepper.

M,G,Ce

شوربة الفطر بالدجاج | ٣٨ درهم

شوربة الدجاج بالكريمة والمشروم بنكهة الثوم والفلفل الأسود

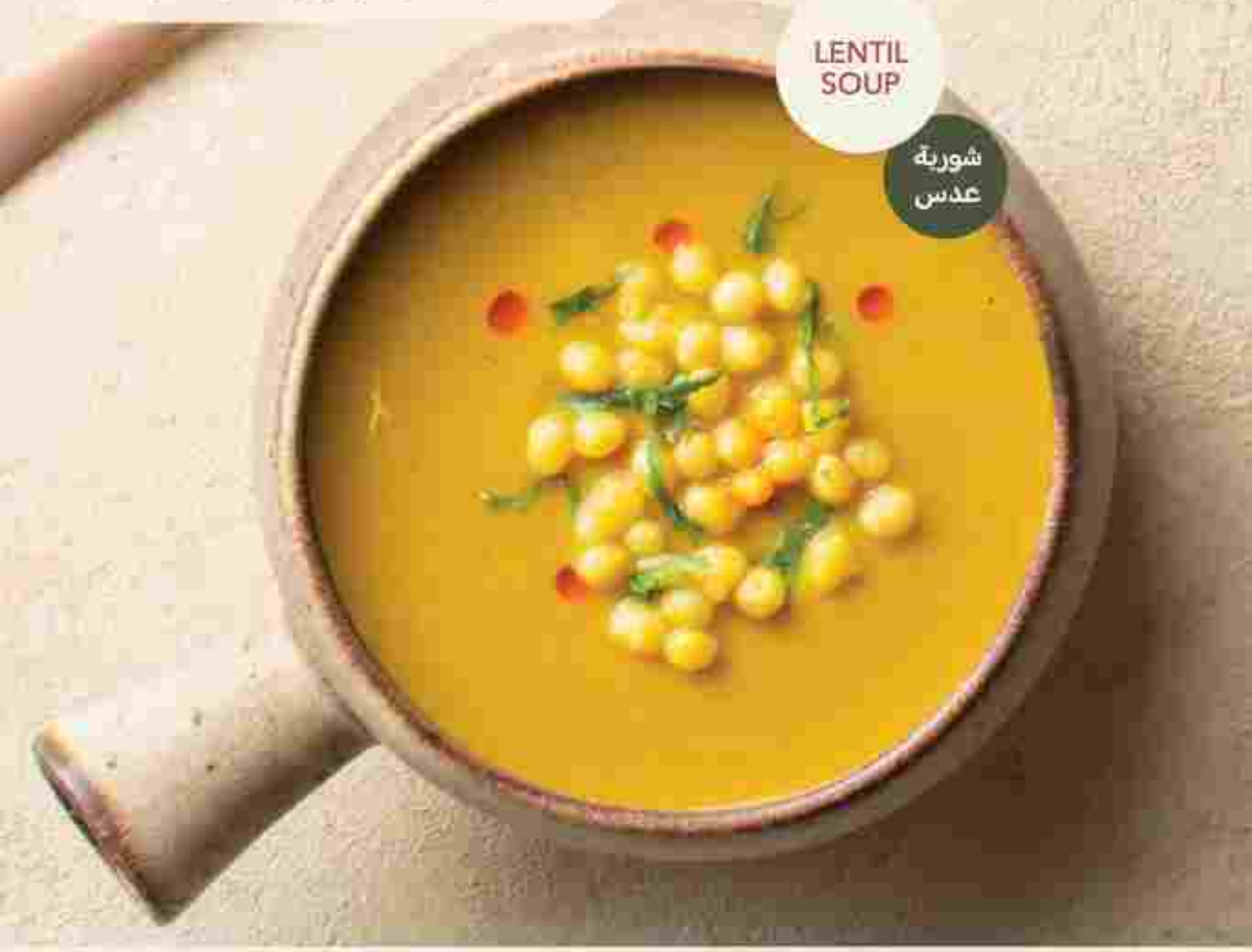
SEAFOOD SOUP | 39 AED

Seafood & coconut soup flavoured with fresh coriander.

Cr,M

شوربة المأكولات البحرية | ٣٩ درهم

حساء المأكولات البحرية وجوز الهند بنكهة الشمر.



May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من
G | Gluten | الغلوتين
M | Milk | الحليب
N | Nuts | المكسرات
Cr | Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So | Soy | فول الصويا ومشتقاته
E | Egg | البيض ومشتقاته
Se | Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



SALADS
السلطـــات

GREEN SALAD | 36 AED

Mix of mesclun leaves, bell peppers, marinated tomatoes, cucumber, pomegranate molasses with lemon & sumac dressing, served with garlic bread.

G,M

سلطة خضراء | ٣٦ درهم

مزيج من الأوراق الخضراء، والفلفل الحلو والطماطم المتبلة والخيار وديس الرمان مع صلصة الليمون والسماق، يقدم مع خبز بالثوم

FETA & ROCKET | 44 AED

Crumbled feta cheese & rocket leaves with balsamic honey dressing.

M,N

فيتا و روكيت | ٤٤ درهم

جبن الفيتا المفتته وأوراق الجرجير مع صلصة العسل البلسمي.

CAESAR SALAD | 39 AED

Iceberg lettuce tossed in Indian garlic & yoghurt dressing topped with savory crispies.

NEW G,M

سلطة سيزر | ٣٩ درهم

خس أيسبرغ ممزوج بصلصة الثوم والزبادي الهندية مغطى برقائق لذيذة

MALAI CHICKEN CAESAR SALAD | 45 AED

Iceberg lettuce & chicken malai kebab tossed in Indian garlic & yoghurt dressing.

G,M,N

سلطة سيزر دجاج مالاي | ٤٥ درهم

خس وكباب دجاج مالاي مع صلصة الثوم الهندي واللبن.

GREEN SALAD

سلطة خضراء

S | Seafood | المأكولات البحرية ومشتقاتها
Ce | Celery | الكرفس ومشتقاته
Mu | Mustard | الخردل ومشتقاته

NEW New جديد
Chef's Special إختيار الشيف
Vegetarian نباتي
Spicy حار

APPETIZERS
المقبلات

PAPDI CHAAT | 36 AED

Flour pastries & spiced mashed potatoes, topped with pomegranate, sweet yoghurt, tamarind & mint chutney.

G,M

بابدي شات | ٣٦ درهم

معجنات الدقيق والبطاطا المهروسة المتبلة معطاة بالرمان واللبن الحلو والتمر الهندي وصلصة النعناع.

ONION PAKORA | 36 AED

Deep fried mix of onion & gram flour, flavoured with fennel & curry leaves.

G,M

باكورا البصل | ٣٦ درهم

مزيج مقلي من البصل والدقيق بنكهة الشمر وأوراق الكاري.

SAMOSA | 38 AED

Deep-fried savoury pastry stuffed with potato & green peas, served on a bed of chickpea masala.

G,M

ساموزا | ٣٨ درهم

معجنات لذيذة مقلية ومحشوة بالبطاطا والبازلاء. تقدم على طبقة من الحمص ماسالا.

ALOO TIKKIA | 38 AED

Pan-fried potato cutlet served on a bed of chickpea masala.

M

الو تيكيا | ٣٨ درهم

شرائح بطاطس مقلية على طبقة من الحمص مسالا.

CORN & CHEESE SAMOSA | 39 AED

Deep-fried savory pastry filled with sweet corn and mozzarella cheese.

NEW G,M,N

سمبوسة الذرة والجبنة | ٣٩ درهم

معجنات لذيذة مقلية محشوة بالذرة الحلوة وجبنة الموزاريلا.





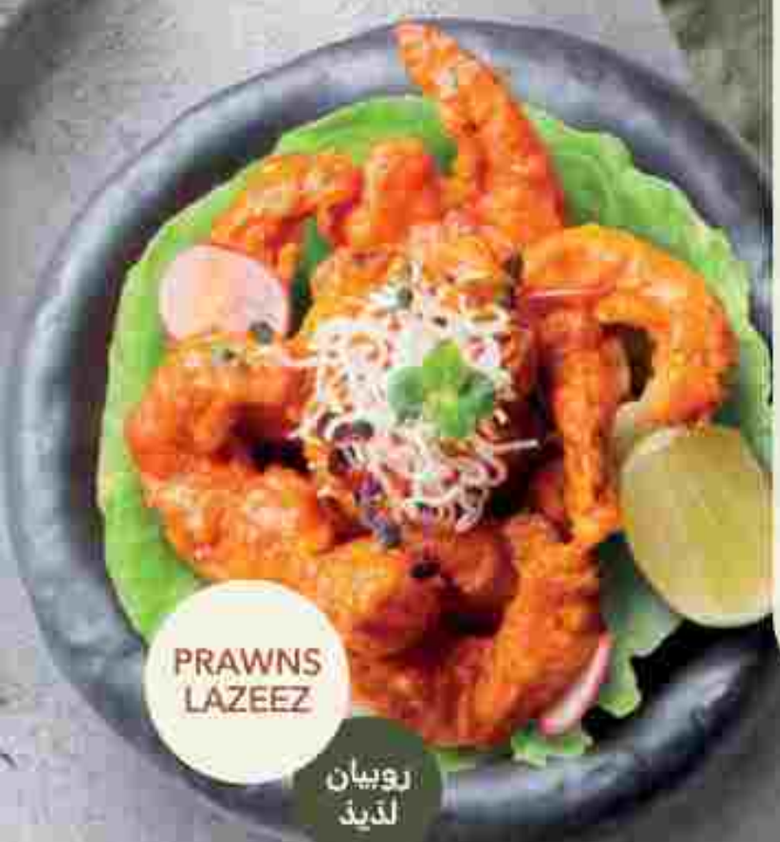
May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من

G | Gluten | الغلوتين
M | Milk | الحليب
N | Nuts | المكسرات
Cr | Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So | Soy | فول الصويا ومشتقاته
E | Egg | البيض ومشتقاته
Se | Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



PALAK CHAAT

بالاك شات



PRAWNS LAZEEZ

روبيان لذيذ

PALAK CHAAT | 44 AED

Crisp fried spinach leaves layered with sweet yoghurt, banana & tamarind sauce & mint chutney.

بالاك شات | ٤٤ درهم — G,M

أوراق السبانخ المقلية المقرمشة مع طبقات اللبن الحلو و صلصة الموز والتمر الهندي و صلصة النعناع.

DAHI KEBAB | 44 AED

Deep-fried yoghurt & coriander dumplings, served with walnut & red pepper dip.

داهي كباب | ٤٤ درهم — G,M,N

داهي مقلية من اللبن والكزبرة المقلية مع صلصة الجوز والفلفل الأحمر.

MURGH DAKSHIN | 46 AED

Crispy chicken marinated with chef's special spices & curry leaves tossed in tangy sauce.

مورغ داكشين | ٤٦ درهم — G,M

دجاج مقرمش متبل بتوابل الشيف الخاصة وأوراق الكاري مع صلصة منعشة.

PRAWNS LAZEEZ | 56 AED

Indian spiced dynamite prawns tossed in a spicy makhni mayo.

روبيان لذيذ | ٥٦ درهم — G,M,N,Cr,So,Mu,E

روبيان ديناميت هندي متبل مع مايونيز مخني حار.

CHAAT PLATTER | 77 AED

Pani puri, raj kachori, onion pakora, samosa & sev papdi.

طبق الشات | ٧٧ درهم — G,M

باني بوري وراج كاتشوري وبصل باكورا وسمبوسة وسيف بابدي.

Seafood المأكولات البحرية وبحرياتها | Ce Celery الكرفس وبذوره | Mu Mustard الخردل وبذوره

New جديد | Chef's Special إختيار الشيف | Vegetarian نباتي | Spicy حار

KEBABS

كـبـــاب

KEBAB PLATTER | 119 AED

Chicken malai tikka, chicken tikka, chicken peeli mirch tikka & rampuri seekh kebab.

G,M,N,Mu

طبق كباب | ١١٩ درهم

دجاج مالاي تكا و دجاج تكا و دجاج بيلي ميرش تكا وبرامبوري سيخ كباب.

MAHI SAMARKAND PLATTER | 109 AED

Whole sea bream marinated with zaatar, sumac, lemon, chilli powder, roasted & served with ghee rice, tomato & coriander sauce with cajun potatoes.

M,S

طبق ماهي سمرقند | ١٠٩ درهم

سمك الأبرااميس متبل بالزعتر والسماق والليمون ومسحوق الفلفل الحار، محمص، يقدم مع أرز بالسمن وصلصة الطماطم والكزبرة مع بطاطس الكاجون.

VEGETARIAN KEBAB PLATTER | 89 AED

Stuffed potato, achari paneer tikka & tandoori broccoli.

M,N,Mu

طبق كباب نباتي | ٨٩ درهم

بطاطا محشوة، تكا باني اشاري، وبروكلي تندوري.

CHICKEN TIKKA | 69 AED

Boneless chicken marinated in yoghurt, kashmiri chilli & tandoori masala.

G,M,Mu

دجاج تكا | ٦٩ درهم

دجاج مسحب متبل باللبن والفلفل الكشميري وتندوري ماسالا.

CHICKEN MALAI TIKKA | 69 AED

Boneless chicken marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with green cardamom.

G,M,N

دجاج مالاي تكا | ٦٩ درهم

دجاج مسحب متبل بالكريمة والجبن والكاجو بنكهة الهيل الأخضر.

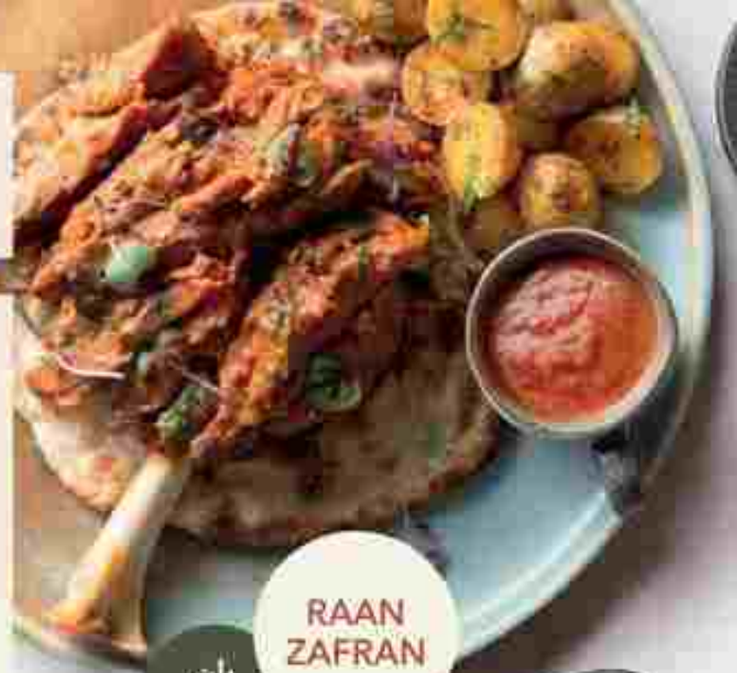
CHICKEN PEELI MIRCH TIKKA | 69 AED

Boneless chicken marinated in yellow chilli spices, yoghurt and cooked in tandoor.

G,M

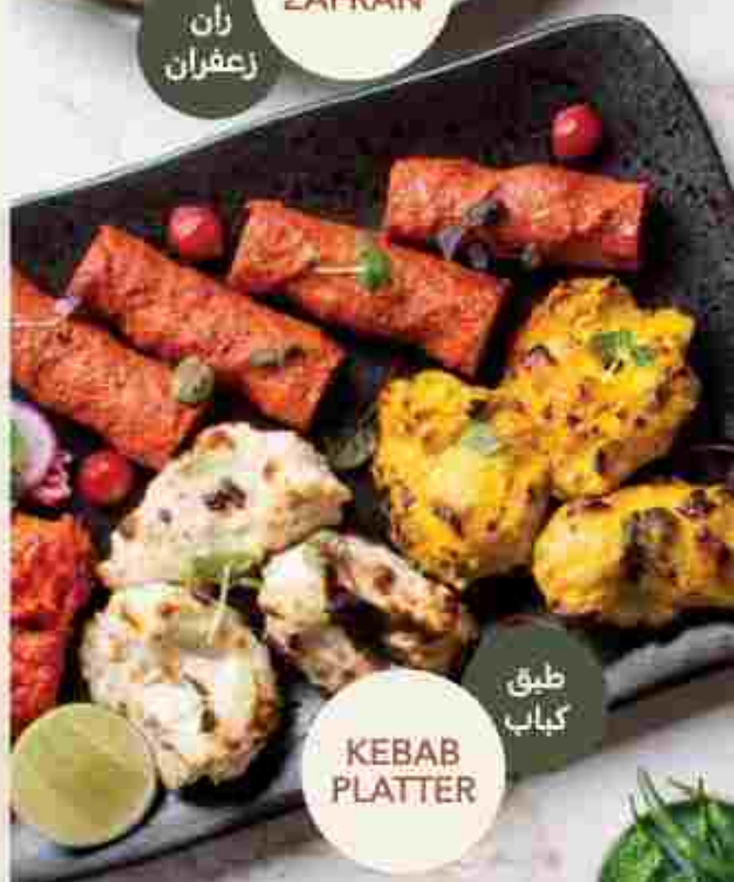
دجاج بيلي ميرش تكا | ٦٩ درهم

دجاج مسحب متبل بالفلفل الأصفر و اللبن، مطبوخ في التندور.



RAAN ZAFRAN

ران زعفران



KEBAB PLATTER

طبق كباب



CHICKEN TIKKA

دجاج تكا

May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من

G | Gluten | الغلوتين
M | Milk | الحليب
N | Nuts | المكسرات
Cr | Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So | Soy | فول الصويا ومشتقاته
E | Egg | البيض ومشتقاته
Se | Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



TANDOORI CHICKEN (half/full) | 59/82 AED

Bone-in chicken marinated overnight in yoghurt, kashmiri chilli & garam masala.

دجاج تندوري (نصف/كامل) | ٥٩/ ٨٢ درهم — G,M,Mu

دجاج بالعظم متبل باللبن والفلفل الكشميري وحارام ماسالا

RAMPURI SEEKH | 79 AED

Minced lamb seasoned with coriander, cumin & garam masala.

رامبوري سيخ | ٧٩ درهم — M

لحم غنم مفروم متبل بالكزبرة والكمون وحرام ماسالا

RAAN ZAFRAN | 109 AED

Braised lamb leg flavoured with whole spices, finished in the tandoor & served with cajun potatoes.

ران زعفران | ١٠٩ درهم — G,M

ساق الضأن مطبوخة مع بهارات كاملة في التندور مع بطاطس الكاجون

TANDOORI JHEENGA | 99 AED

Prawn marinated with tandoor spice, yoghurt, cashew nut & saffron.

تندوري جينجا | ٩٩ درهم — M,Cr,N

روبيان متبل ببهارات التندور و لبن و كاجو و زعفران

TANDOORI BROCCOLI | 46 AED

Broccoli marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with cardamom.

تندوري بروكولي | ٤٦ درهم — M,N

بروكلي متبل بالكريمة والجبن والكاجو بنكهة الهيل

CORN & SPINACH KEBAB | 46 AED

Grilled corn & spinach patties, flavoured with ginger, green chilli & coriander.

كباب الذرة والسبانخ | ٤٦ درهم — G,M

فطائر الذرة والسبانخ المشوية بنكهة الزنجبيل والفلفل الأخضر والكزبرة.

ACHARI PANEER TIKKA | 62 AED

Cottage cheese marinated with mixed pickle, yoghurt, garam masala and chilli powder.

اجاري بانير تيكا | ٦٢ درهم — M,Mu

جبنة فريش متبلة بمخلل مشكل و لبن و حارام ماسالا ومسحوق فلفل حار.

Seafood الأسماك ومنتجاتها | Ce Celery الكرفس ومنتجاته | Mu Mustard الخردل ومنتجاته

New جديد | Chef's Special إختيار الشف | Vegetarian نباتي | Spicy حار

MAIN COURSE
CURRIES
الطبق الرئيسي - الكـــــاري



CHICKEN DHANIYA KORMA | 72 AED

Boneless chicken cooked in yoghurt, coriander powder, cashew nut & tomato puree flavoured with fresh coriander.

M,N — **دجاج دانيا كورما | ٧٢** درهم

دجاج مسحب مطبوخ في اللبن و مسحوق الكزبرة والكاجو ومعجون الطماطم بنكهة الكزبرة الطازجة.

KADAI CHICKEN | 72 AED

Boneless chicken mixed with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M,N,Mu — **دجاج كادايي | ٧٢** درهم

دجاج مسحب ممزوج بالفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقة الطماطم والبصل.



BUTTER CHICKEN | 74 AED

Chicken tikka cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,Mu — **دجاج بالزبدة | VE** درهم

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو بنكهة الحلبة المجففة.

CHICKEN TIKKA MASALA | 74 AED

Chicken tikka cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,Mu — **دجاج تكا ماسالا | VE** درهم

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل بنكهة الحلبة المجففة.

ROGANJOSH

روجانجوش

RARA GOSHT | 79 AED

A rich and robust North Indian specialty featuring succulent pieces of mutton slow-cooked with minced lamb in a spiced onion-tomato gravy.

NEW — G,M,N — **رارا جوشت | ٧٩** درهم

طبق هندي شمالي غني وقوي يتم تحضيره من قطع شهية من لحم الضأن المطبوخ ببطء مع لحم الضأن المفروم في مرق البصل والطماطم المتبلة. الطماطم والبصل الحار مع جوز الهند والخل والبطاطس.



May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من
G Gluten | الغلوتين
M Milk | الحليب
N Nuts | المكسرات
Cr Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So Soy | فول الصويا ومشتقاته
E Egg | البيض ومشتقاته
Se Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



RAMPURI ROYAL LAMB SHANKS | 109 AED

Slow-cooked lamb shanks, marinated and oven-roasted for 6 hours, seared with saffron and mint lamb jus. Served with Cajun-spiced potatoes, butter naan, and lamb sauce.

رامبوري رويال عرقوب لحم الضأن | ١٠٩ درهم M,N

قطع لحم ضأن مطبوخة ببطء، متبلة ومحمصة بالفرن لمدة ٦ ساعات، متبلة بصلصة لحم الضأن بالزعفران والنعناع، يقدم مع البطاطس المتبلة بالكاجون، خبز النان بالزبدة وصلصة لحم الضأن.

ROGANJOSH | 79 AED

Boneless lamb braised in kashmiri chilli based yoghurt & cashew nut gravy flavoured with fennel & cardamom.

روجانجوش | ٧٩ درهم M,N

لحم ضأن مسحب مطبوخ في لبن بالفلفل الكشميري وصلصة الكاجو بنكهة الشمر والهيل.

FISH CURRY | 69 AED

White fish cooked in tangy onion tomato masala flavoured with curry leaves and coconut milk.

كاري السمك | ٦٩ درهم M,S,Mu

سمك أبيض مطبوخ في ماسالا البصل والطماطم بنكهة أوراق الكاري وحليب جوز الهند.

PRAWN COCONUT CURRY | 81 AED

Bengali-style prawn curry with mustard & coconut.

روبيان وجوز الهند بالكاري | ٨١ درهم M,Mu,Cr

روبيان بالكاري على الطريقة البنغالية مع الخردل وجوز الهند.

PRAWN MASALA | 81 AED

Prawn cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

روبيان ماسالا | ٨١ درهم M,N,Cr

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الحلبة المجففة.

PRAWN MAKHANI | 81 AED

Prawns cooked in a tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

روبيان ماخني | ٨١ درهم M,N,Cr

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

S | Seafood | المأكولات البحرية
Ce | Celery | الكرفس وبذوره
Mu | Mustard | الخردل وبذوره
New | جديد
Chef's Special | اختيار الشيف
Vegetarian | نباتي
Spicy | حار

MAIN COURSE
VEGETARIAN
الطبق الرئيسي- النبـــاتي

DHANIYA ALOO JEERA | 39 AED

Stir fried potatoes tempered with cumin and flavoured with fresh coriander and chaat masala.

M

دانيا ألو جيرا | ٣٩ درهم

بطاطا مقلية ممزوجة بالكمون ومنكهة بالكزبرة الطازجة وشات ماسالا

DAL TADKA | 41 AED

Stewed yellow lentils tempered with onion, tomato, cumin & fresh coriander.

M

دال تادكا | ٤١ درهم

عدس أصفر مطهي مع البصل والطماطم والكمون والكزبرة الطازجة.

SUBZ LUCKNOWI KORMA | 49 AED

Mix vegetables cooked in a rich cashew nut gravy flavoured with cumin, ginger and kasoori methi.

NEW M,N

لاكنوي كورما خضار | ٤٩ درهم

مزيج من الخضراوات المطبوخة في مرق الكاجو الغني بنكهة الكمون والزنجبيل والكاسوري ميثي.

DAL ZAFRAN | 46 AED

Slow-cooked black lentils, finished with butter & cream.

M

دال زعفران | ٤٦ درهم

عدس أسود مطبوخ ببطء، مع الزبدة والكريمة.

KADAI VEGETABLES | 46 AED

Mix vegetables with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M,N

كاداي خضار | ٤٦ درهم

مزيج الخضار مع الفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقة الطماطم والبصل.

GOBHI MUTTER | 46 AED

Cauliflower & green peas sautéed in a tomato & onion masala.

M

جوبهي موتر | ٤٦ درهم

القرنبيط والبازلاء الخضراء مقلاة في ماسالا الطماطم والبصل.



PALAK PANEER
بالاك بانير







May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من
G | Gluten | الغلوتين
M | Milk | الحليب
N | Nuts | المكسرات
Cr | Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So | Soy | فول الصويا ومشتقاته
E | Egg | البيض ومشتقاته
Se | Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



HOME-STYLE BAIGAN BHARTA | 46 AED

Smoked eggplant mash cooked with green chilli, garlic, red chilli & turmeric, finished with lemon & fresh coriander.

M

بايجان بهارتا على طريقة المنزل | ٤٦ درهم

باذنجان مدخن مهروس مطبوخ مع الفلفل الأخضر و الثوم و الفلفل الأحمر والكركم، مع الليمون والكزبرة الطازجة.

PANEER MAKHANI | 59 AED

Cottage cheese cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N

بانير ماخاني | ٥٩ درهم

جبنة قريش مطبوخة في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

PANEER TIKKA MASALA | 59 AED

Marinated cottage cheese cooked in a tandoor, tossed in a tangy tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N

بانير تيكا ماسالا | ٥٩ درهم

جبنة قريش متبلة مطبوخة في تندور ومعمسة في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الحلبة المجففة.

PALAK PANEER | 59 AED

Cottage cheese cooked in spinach gravy, with cumin & garlic.

M

بالاك بانير | ٥٩ درهم

جبنة قريش مطبوخة في مرقة السبانخ مع الكمون والثوم.

ALOO BHUKARA KOFTA | 59 AED

Potato, cottage cheese & prunes dumpling, finished in tomato & cashew nut gravy.

G,M,N

ألو بوكارا كفتة | ٥٩ درهم

دمبلنغ البطاطس وجبن قريش والخوخ، مع صلصة الطماطم والكاجو.

دال زعفران

DAL ZAFRAN

5 | Seafood | المأكولات البحرية وشبهها
Ce | Celery | الكرفس ومشتقاته
Mu | Mustard | الخردل ومشتقاته

New | جديد
Chef's Special | اختيار الشيف
Vegetarian | نباتي
Spicy | حار

BIRYANI & RICE
البريانـــي والأرز

CHICKEN ZAFRAN BIRYANI | 79 AED

Tender chicken dum-cooked with fragrant basmati rice, creamy yogurt, fresh mint, saffron, and a blend of Indian spices.

G,M

برياني الدجاج بالزعفران | ٧٩ درهم

دجاج مسحب مطبوخ في أرز بسمتي بالزعفران بنكهة الهيل.

CHICKEN TIKKA BIRYANI | 81 AED

Chicken tikka & basmati rice dum cooked with makhni & onion tomato masala, flavoured with mint.

M,N,Mu

برياني دجاج تكا | ٨١ درهم

دجاج تكا وأرز بسمتي مطبوخ مع ماسالا المخني والبصل والطماطم بنكهة النعناع.

AWADHI LAMB BIRYANI | 92 AED

Traditional Awadhi style lamb cooked with onion, yoghurt & mint with fragrant basmati rice flavoured with saffron & cardamom.

G,M,N

لحم برياني عوضي | ٩٢ درهم

لحم ضأن على طريقة العواضي التقليدية مطبوخ مع البصل واللبن والنعناع وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والهيل.

RAMPURI BIRYANI | 109 AED

Slow cooked lamb shanks tossed with lamb jus & basmati rice flavoured with saffron & mint.

M,N

رامبوري برياني | ١٠٩ درهم

قطع لحم الضأن المطبوخة ببطء مع مرقة لحم الضأن وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والنعناع

JHEENGA DUM BIRYANI | 96 AED

Prawns & basmati rice cooked with onion, tomatoes, black pepper, caramelized onions & mint.

M,Cr

جينجا دوم برياني | ٩٦ درهم

روبيان وأرز بسمتي مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل الأسود والبصل المكرمل والنعناع



RAMPURI BIRYANI
رامبوري برياني



May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من
G Gluten | الغلوتين
M Milk | الحليب
N Nuts | المكسرات
Cr Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So Soy | فول الصويا ومشتقاته
E Egg | البيض ومشتقاته
Se Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها



CHICKEN ZAFRAN BIRYANI

برياني الدجاج بالزعفران



CHICKEN TIKKA BIRYANI

برياني دجاج تكا

VEGETABLE BIRYANI | 67 AED

Seasonal vegetables cooked with saffron basmati rice & garnished with fried cashew nuts.

M,N

برياني الخضار | ٦٧ درهم

خضروات موسمية مطبوخة مع أرز بسمتي بالزعفران مزين بالكاجو المقلي.

BIRYANI RICE | 33 AED

Rice flavoured with saffron & cardamom.

M

أرز برياني | ٣٣ درهم

أرز بنكهة الزعفران والهيل.

VEGETABLE PULAO | 33 AED

Rice with sautéed vegetables.

M

خضار بولاو | ٣٣ درهم

أرز مع خضار مقلية.

JEERA PULAO | 33 AED

Rice flavoured with cumin & coriander.

M

جيرا بولاو | ٣٣ درهم

أرز بنكهة الكمون والكزبرة.

STEAMED RICE | 29 AED

أرز مطهو على البخار | ٢٩ درهم

SAFFRON RICE | 33 AED

أرز بالزعفران | ٣٣ درهم

Seafood الأسماك ومنتجاتها | Ce Celery الكرفس ومنتجاته | Mu Mustard الخردل ومنتجاته

New جديد | Chef's Special إختيار الشيف | Vegetarian نباتي | Spicy حار

BREADS
الخبـــــز

TANDOORI ROTI | 9 AED
Made from whole wheat flour.
G
تندوري روتي | ٩ درهم
مصنوعة من دقيق القمح الكامل

NAAN | 12 AED
Made from refined flour.
G, M
نان | ١٢ درهم
مصنوع من الدقيق المكرر

BUTTER NAAN | 12 AED
G,M
نان بالزبدة | ١٢ درهم

GARLIC NAAN | 12 AED
G,M
نان بالثوم | ١٢ درهم

ZAATAR NAAN | 12 AED
G,M, Se
نان بالزعتر | ١٢ درهم

LACHHA PARATHA | 12 AED
Whole wheat layered bread.
G,M
لاتشا باراتا | ١٢ درهم
خبز بطبقات من القمح الكامل

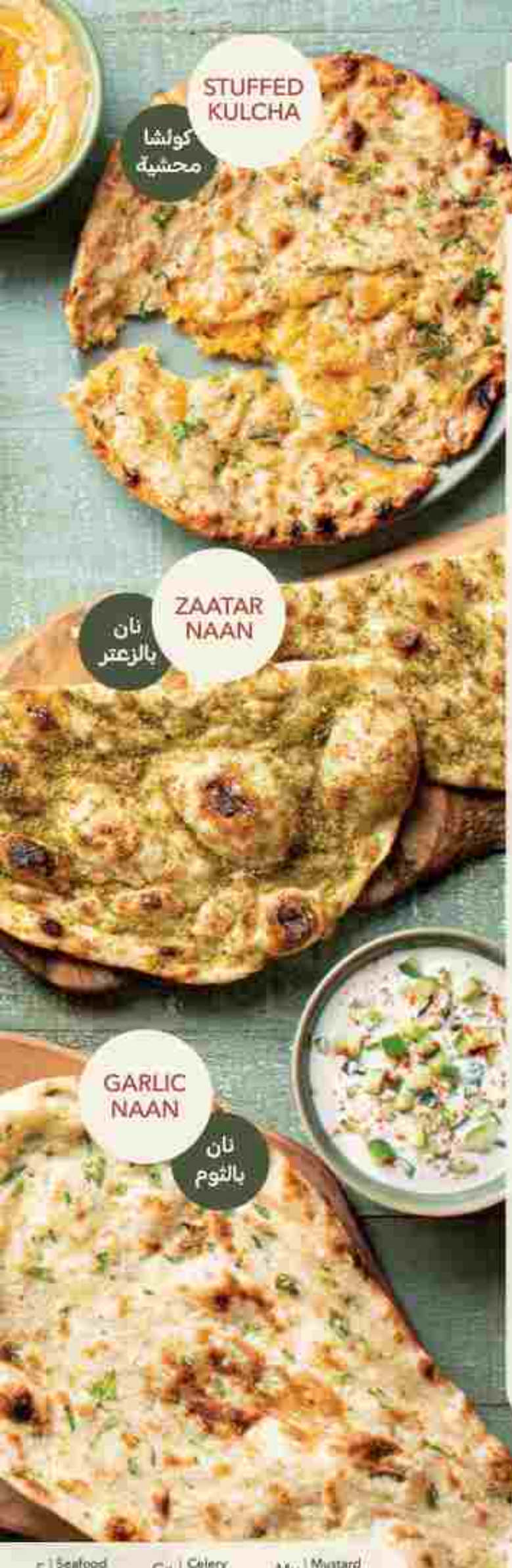
MINT PARATHA | 12 AED
G,M
باراتا النعناع | ١٢ درهم

STUFFED KULCHA | 16 AED
Bread stuffed with paneer / onion / potato.
G,M
كولشا محشية | ١٦ درهم
خبز محشو بانير/بصل/بطاطس

CHEESE NAAN | 18 AED
G,M
نان بالجبن | ١٨ درهم



May also contain traces of قد يحتوي على آثار من
G | Gluten الغلوتين
M | Milk الحليب
N | Nuts المكسرات
Cr | Crustaceans القشريات ومشتقاتها
So | Soy فول الصويا ومشتقاته
E | Egg البيض ومشتقاته
Se | Sesame بذور السمسم ومشتقاتها



SIDES
الأطباق الجانبية

PLAIN YOGHURT | 21 AED
Made from fermented milk.

M

لبن سادة | ٢١ درهم
مصنوع من الحليب المخمر.

ACHARI HUMMUS | 26 AED
Pickle flavoured hummus.

Se

اجاري حمص | ٢٦ درهم
حمص بنكهة المخلل.

MIXED RAITA | 26 AED
Traditional Indian yoghurt-based side dish combining cucumber, tomatoes, onions, aromatic spices & a hint of mint.

M

ريتا مشكلة | ٢٦ درهم
طبق جانبي هندي تقليدي من اللبن و الخيار والطماطم والبصل والتوابل العطرية والقليل من النعناع.

BOONDI RAITA | 26 AED
Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with crispy gram flour pearls.

G,M

بوندي ريتا | ٢٦ درهم
لبن ممزوج بالبهارات العطرية، مغطى بحبات دقيق الحرام المقرمشة.

CUCUMBER RAITA | 26 AED
Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with cucumber.

M

خيار رايتا | ٢٦ درهم
لبن ممزوج بالبهارات العطرية مغطى بالخيار.

FRENCH FRIES | 29 AED
بطاطس مقلية | ٢٩ درهم

MAKHANI GRAVY | 52 AED
Rich & creamy butter tomato-based gravy.

M,N

مرقة ماخني | ٥٢ درهم
صلصة طماطم غنية وكريمية بالزبدة.

S | Seafood الأسماك ومشتقاتها
Ce | Celery الكرفس ومشتقاته
Mu | Mustard الخردل ومشتقاته
New جديد
Chef's Special اختيار الشيف
Vegetarian نباتي
Spicy حار

DESSERTS
الحلويـــــات

GULAB JAMUN | 28 AED

Deep-fried cottage cheese dumplings dipped in cardamom flavoured reduced milk.

G,M,N

جولاب جامون | ٢٨ درهم

دمبليغ جبن القريش المقلية، مغموسة في الحليب بنكهة الهيل.

RASMALAI | 28 AED

White cottage cheese medallion with mango rabdi & dry fruits.

M,N,

الرسملاي | ٢٨ درهم

ميدالية جبنة قريش بيضاء مع مانجو رابدي وفواكه جافة.

MANGO KULFI | 31 AED

Mango flavoured home-made Indian ice cream, made from reduced milk.

G,M,N

مانجو كولفي | ٣١ درهم

آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب.

ROSE MILK CAKE | 31 AED

Vanilla sponge soaked in roohafzaa milk topped with cream and crushed pistachio

M,G,N,E

كيكة حليب الورد | ٣١ درهم

سبونج الفانيليا منقوع في حليب روح افزا مغطى بالكريمة والفستق المطحون

MALAI KULFI | 31 AED

Home-made Indian ice cream made from reduced milk, cream & pistachio.

G,M,N

مالاي كولفي | ٣١ درهم

آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب والكريمة والفستق.

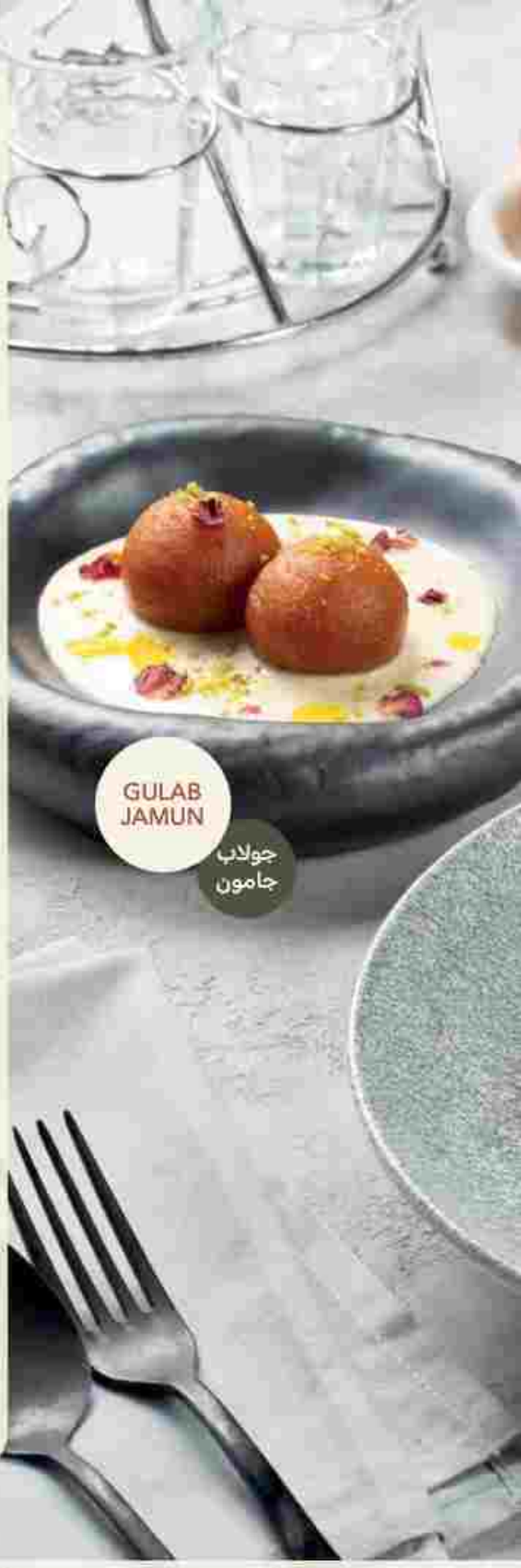
CHOCOLATE FONDANT | 31 AED

Molten chocolate cake served with vanilla ice cream.

G,M,E

فوندان الشوكولاتة | ٣١ درهم

كيكة الشوكولاتة الذائبة تقدم مع آيس كريم الفانيليا.



May also contain traces of | قد يحتوي على آثار من
G | Gluten | الغلوتين
M | Milk | الحليب
N | Nuts | المكسرات
Cr | Crustaceans | القشريات ومشتقاتها
So | Soy | فول الصويا ومشتقاته
E | Egg | البيض ومشتقاته
Se | Sesame | بذور السمسم ومشتقاتها

CHAI

شـــــاي

BLACK TEA | 12 AED

Flavourful Indian tea served without milk.

شاي أسود | ١٢ درهم

شاي هندي لذيذ يقدم بدون حليب

KADAK CHAI | 14 AED

Flavourful Indian tea brewed with sweet aromatic spices.

M **شاي كرك** | ١٤ درهم

شاي هندي لذيذ مخمر بالتوابل العطرية الحلوة

SAFFRON TEA | 16 AED

Flavourful Indian tea brewed with a pinch of saffron.

M **شاي بالزعفران** | ١٦ درهم

شاي هندي لذيذ مخمر مع قليل من الزعفران.



5 Seafood الأسماك ومشتقاتها | Ce Celery الكرفس ومشتقاته | Mu Mustard الخردل ومشتقاته

New جديد | Chef's Special اختيار الشيف | Vegetarian نباتي | Spicy حار

SPECIALTY

BEVERAGES

المشروبات المتخصصة

FRESH LIME SODA | 22 AED

A refreshing carbonated drink flavoured with lime juice.

صودا الليمون الطازج | ٢٢ درهم

مشروب غازي منعش بنكهة عصير الليمون.

LEMON ICED TEA | 25 AED

A blend of tea leaves and tangy lemon.

شاي مثلج بالليمون | ٢٥ درهم

مزيج من أوراق الشاي والليمون المنعش.

LASSI | 29 AED

Traditional blended yoghurt drinks with a choice of: mango / sweet / salted / masala / mint / rose / strawberry.

M

لاسي | ٢٩ درهم

مشروبات اللبن التقليدية ممزوجة مع اختيارك من: مانجو / حلو / مملح / ماسالا / نعناع / ورد / فراولة.

KASHMIR DEW | 31 AED

Fresh strawberry, lemon & mint.

ديو كشمير | ٣١ درهم

الفراولة الطازجة والليمون والنعناع.

PASSION FRUIT MOJITO | 31 AED

Passion fruit, lemon & mint.

موهيتو باشن فروت | ٣١ درهم

باشن فروت وليمون ونعناع.

ROSE LEMONADE | 29 AED

A beverage that combines lemonade with the essence of rose.

عصير الليمون الوردي | ٢٩ درهم

مشروب يجمع بين نكهة عصير الليمون ورائحة الورد.



May also contain traces of قد يحتوي على آثار من | G Gluten الغلوتين | M Milk الحليب | N Nuts المكسرات | Cr Crustaceans القشريات ومشتقاتها | So Soy فول الصويا ومشتقاته | E Egg البيض ومشتقاته | Se Sesame بذور السمسم ومشتقاتها



SHIKANJEE | 29 AED

Classic / Watermelon / Pomegranate / Kala Khatta.

شيكانجي | ٢٩ درهم

كلاسيك / بطيخ / رمان / كالا خاتا.

WATERMELON & MINT SMASH | 29 AED

Watermelon, rose, lemon & mint.

سماش البطيخ والنعناع | ٢٩ درهم

بطيخ وورد وليمون ونعناع.

KIWI MOJITO | 29 AED

Kiwi, mint, lemon & soda.

موهيتو كيوي | ٢٩ درهم

كيوي ونعناع وليمون وصودا.

GINGER & LIMEADE | 29 AED

Ginger, lime juice & soda.

الزنجبيل والليمون | ٢٩ درهم

الزنجبيل وعصير الليمون والصودا.

TROPICAL PARADISE | 31 AED

Mango, passion fruit, lemon & mint.

الجنة الاستوائية | ٣١ درهم

مانجو وباشن فروت وليمون ونعناع.

LEMON & MINT | 29 AED

Made with lemons & fresh mint with a hint of sweetness.

ليمون ونعناع | ٢٩ درهم

مصنوع من الليمون والنعناع مع لمسة من الحلاوة.

AERATED DRINKS | 15 AED

Pepsi / Diet Pepsi / 7UP / Diet 7UP / Miranda / Mountain Dew

المشروبات الغازية | ١٥ درهم

بيبسي / دايت بيبسي / سفن اب / دايت سفن اب / ميرندا / ماونتن ديو

STILL WATER | 18 AED

مياه معدنية | ١٨ درهم

SPARKLING WATER | 24 AED

مياه فوارة | ٢٤ درهم

FRESH JUICES | 26 AED

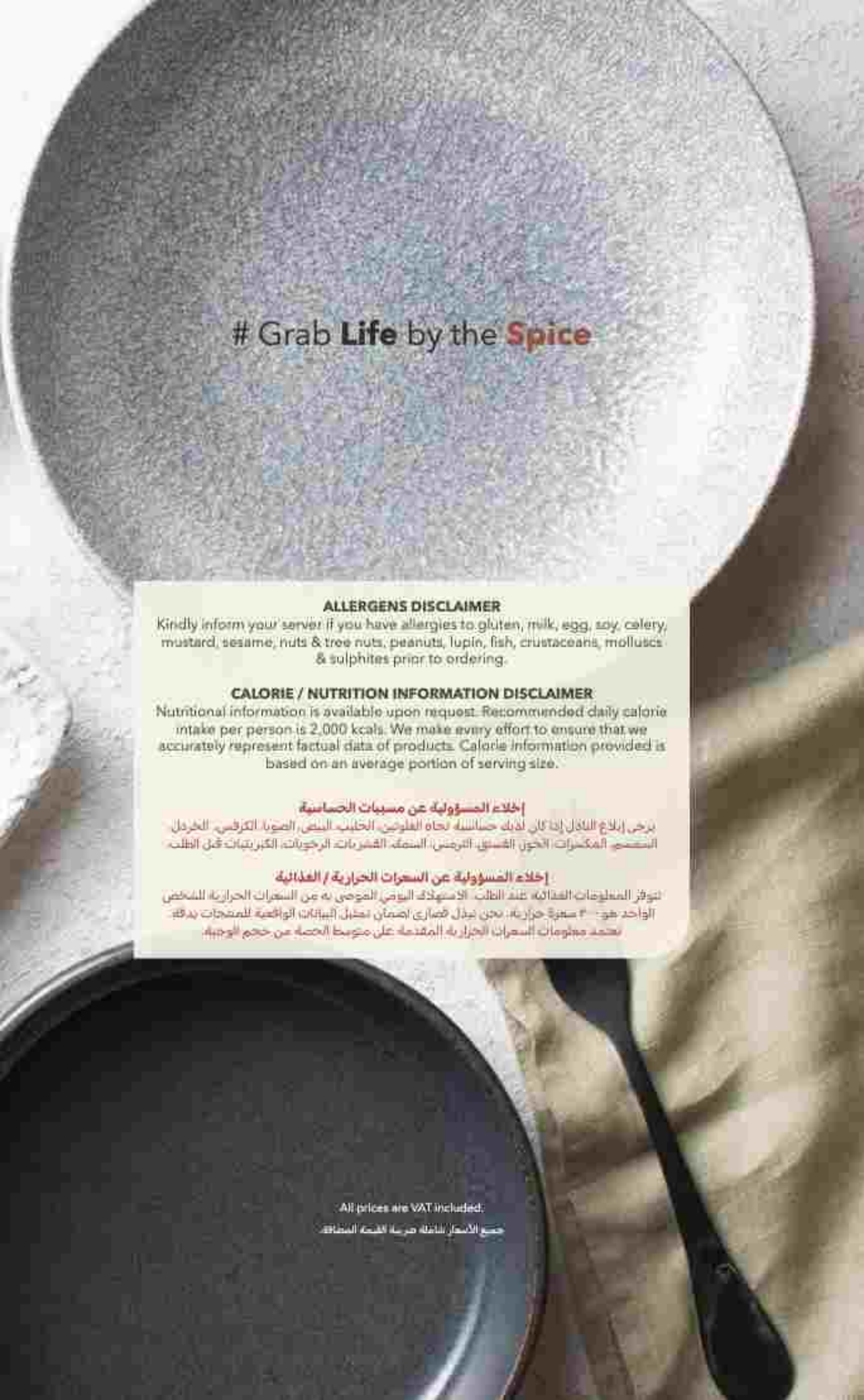
Orange / Watermelon / Pineapple

العصائر الطازجة | ٢٤ درهم

برتقال / بطيخ / أناناس.

5 | Seafood | المأكولات البحرية
Ce | Celery | الكرفس ومشتقاته
Mu | Mustard | الخردل ومشتقاته

New | جديد
Chef's Special | اختيار الشيف
Vegetarian | نباتي
Spicy | حار



ALLERGENS DISCLAIMER

Kindly inform your server if you have allergies to gluten, milk, egg, soy, celery, mustard, sesame, nuts & tree nuts, peanuts, lupin, fish, crustaceans, molluscs & sulphites prior to ordering.

CALORIE / NUTRITION INFORMATION DISCLAIMER

Nutritional information is available upon request. Recommended daily calorie intake per person is 2,000 kcals. We make every effort to ensure that we accurately represent factual data of products. Calorie information provided is based on an average portion of serving size.

إخلاء المسؤولية عن مسببات الحساسية

يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك حساسية تجاه الغلوتين، الحليب، البيض، الصويا، الكرفس، الخردل، السمسم، المكسرات، الخوخ، القشريات، الرخويات، الكبريتيات قبل الطلب.

إخلاء المسؤولية عن السعرات الحرارية / الغذائية

تتوفر المعلومات الغذائية عند الطلب. الاستهلاك اليومي الموصى به من السعرات الحرارية للشخص الواحد هو: ٢٠٠٠ سعرة حرارية. نحن نبذل قصارى جهدنا لضمان تمثيل البيانات الواقعية للمنتجات بدقة. تعتمد معلومات السعرات الحرارية المقدمة على متوسط الحصة من حجم الوجبة.

All prices are VAT included.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة.

زافران

المطبخ الهندي

دبـــي DUBAI

دبي هيلز مول Dubai Hills Mall
ميرديف سيتي سنتر Mirdif City Centre

رياض RIYADH

النخيل مول Al Nakheel Mall
تلال سكوير Tilal Square
ذا فيو مول The View Mall

zafran indian kitchen