



Namaste

“Jamawar” Indian restaurant has been created for you to enjoy authentic Indian flavours in an ambient atmosphere . Our master chefs have put together an array of mouthwatering dishes combining the classic with the contemporary that will take you back on a culinary journey to the land of Maharajas.

ناماستي – أهلاً وسهلاً

مطعم جاماوار الهندي المكان المفضل لتذوق النكهات الهندية في جو راق ومريح
طهاتنا الخبراء تفننو في إعداد قائمة طعام تقليدية ولكنها مقدمة بطريقة عصرية مبتكرة
تأخذك في رحلة فنية إلى عصر المهرجا

Lassi

Lassi is a popular and traditional drink which originated in the Punjab region of the India. It is made by blending yoghurt with salt, pepper and Indian spices. A Lassi can be enjoyed with or between meals.

Sweet Lassi

Yoghurt blended with cardamom and sugar.

Mint Chaas

Yoghurt blended with mint, coriander, ginger, green chilli, jeera and salt.

Masala Lassi

Yoghurt blended with fresh coriander, ginger, curry leaves, mint leaves, salt and pepper

Mango Saffron Lassi

Yoghurt blended with fresh mango and saffron

1.950

1.950

1.950

2.150

Salads

Kuchumber Salad

Lettuce, tomato, carrot and cucumber served with lemon wedges and green chillies

Jamawar Salad

A medley of lettuce tossed with bell peppers, cucumber and lemon dressing

Chicken Tikka Salad

Tender pieces of chicken tikka, capsicum and onions with a mint and tamarind dressing

Jhinga Chaat

Tandoori prawn, lettuce, capsicum pomegranate seed mixed with mint and tamarind dressing

1.500

1.500

2.750

2.950

لاسي

لاسي هو الشراب المشهور في الهند من بلاد البنجاب، مكون من الروب الممزوج مع الملح والبهارات الهندية مشروب لاسي يقدم مع الطعام أو ما بين الوجبات المقدمة.

شراب لاسي الحلو

لبن مخلوط مع الهيل والسكر

شراب شاس بالنعناع

لبن مخلوط بالنعناع، الكزبرة، الزنجبيل، الفلفل الأخضر الحار، الكمون والملح

لاسي ماسالا

لبن مخلوط مع الكزبرة الطازجة، الزنجبيل، أوراق الكاري، أوراق النعناع، الملح، الفلفل

شراب اللاسي بالمانجو والزعفران

لبن مخلوط مع المانجو الطازجة والزعفران

السلطات

سلطة كوشومبر

شرائح من الخس، الطماطم، الجزر، الخيار مقدمة مع قطع من الليمون والفلفل الأخضر الحار

سلطة جاماوار الخاصة

الخس المخلوط مع الفلفل الحلو والخيار وتتبيلة الليمون

سلطة دجاج تكا

قطع طرية من دجاج تكا، الفلفل الأخضر والبصل مع تتبيلة من النعناع والتمر الهندي

جينغا شات

قطع من الروبيان المشوي بالتندوري مع الخس، الفليفلة، الرمان و النعناع مخلوطة مع صلصة التمر الهندي

Jhaykedar Shorba

Tamater Dhaniya Shorba

Tomato soup flavoured with fresh coriander and seasoned with indian spices

Murgh Badami Shorba

Almond and coriander flavoured with chicken soup tempered with green cardamom

Mulligatawny Shorba

Traditional yellow lentil soup cooked with fresh herbs

Sager Ka Shorba

Southern coconut based seafood soup

Appetisers

Homemade Samosa

Stuffed with potato and green peas

Murgh Pakoda

Cubes of chicken dipped in a spiced batter and deep fried until crispy

Onion Bhaji

Deep fried onion mixed with chickpeas, flour and spices

Jhinga Nizami

Deep fried battered Prawns with onion, green chilies and coriander

1.750

1.850

1.850

1.950

2.500

2.500

1.950

3.950

الشوربة

شوربة الطماطم

شوربة الطماطم بطعم الكزبرة الطازجة ومتبله بخلطة خاصة من التوابل الهندية

شوربة الدجاج باللوز

شوربة الدجاج بطعم اللوز والكزبرة بنكهة من الهيل الأخضر

شوربة العدس

شوربة العدس الأصفر التقليدية مطهية بالأعشاب الطازجة

شوربة المأكولات البحرية

شوربة المأكولات البحرية من جنوب الهند مع صلصة جوز الهند الشهية

المقبلات

سمبوسك خضار

سمبوسك بالبطاطا والبازلاء الخضراء

باكودا الدجاج

مكعبات من الدجاج في خليط متبل ومقلية حتى القرمشة

بصل باجي

بصل مقلي ممزوج مع دقيق الحمص والتوابل ومقلي

جينغا نظامي

الروبيان المقلي مع البصل، الفلفل الأخضر و البقدونس

Jamawar Chef Specials

Jamawar Sikandari Raan

Tenderized leg of lamb, simmered in spices and braised until succulent, served with mint chutney

14.950

Lobster Tandoori

Omani Lobster tail marinated in tandoori spices and grilled in the tandoor

9.950

Mix Seafood platter (2pcs each)

Hamour tikka, Hamour bemisal, Tandoori prawns, One whole Zubeidi

15.950

Jamawar Kebab Platter (2pcs each)

Chicken tikka, Lamb seekh kebab, Murgh Ki Chops and Lamb Chops

12.950

Tandoor ke Angaar (Tandoor on the Table)

Enjoy your favorite Tandoor presented hot and fresh on your table in our special clay Tandoor

Chicken Tikka - 4.950 | Lamb Kebab - 5.950 | Tandoori Prawns - 7.500

Jamawar Tandoori Chicken

Chicken marinated with yoghurt, ginger, garlic, yellow chili cardamom and cooked in tandoor.

Whole Portion - 6.500 | Half Portion - 4.750

Jamawar Potli Biryani

Your choice of meat cooked with basmati rice, onion, yoghurt, mint and Indian spices wrapped with Dough

Chicken Potli - 5.250 | Lamb Potli - 5.450 | Hamour Potli - 5.750

Shrimps Potli - 5.950

أطباق الشيف المميزة

جاماوار سيكانداري ران

فخدة لحم الغنم الطرية مع التوابل التي يتم طهيها على نار هادئة لتصبح في غاية الطراوة

تاندوري ام الربيان

ذيل أم الربيان في توابل التندور ومشوي في فرن التندور التقليدي

طبق المأكولات البحرية المشكلة (قطعتين من كل صنف)

تكا هامور ، هامور باميسال، تاندوري الروبيان، سمكة زبيدي كاملة

طبق كباب جاماوار (قطعتين من كل صنف)

دجاج تكا ، سيخ كباب اللحم ، مارغ كي شوب و ريش اللحم

تاندوري كا أجار (تاندوري على الطاولة)

متع حواسك باختيارك المفضل من التندور الذي يقدم ساخنا و طازجا على طاولتك

دجاج تكا - ٤.٩٥٠ | كباب اللحم - ٥.٩٥٠ | تاندوري الروبيان - ٧.٥٠٠

تندوري الدجاج على طريقة جاماوار

دجاجة كاملة متبلة بالزبادي، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الأصفر و الهيل، و مشوية بفرن التندوري

دجاجة كاملة - ٦.٥٠٠ | نصف دجاجة - ٤.٧٥٠

جاماوار بوتلي برياني

أرز بسمتي مطهو مع البصل ، الزبادي بالنعناع ، البهارات الهندية و اختيارك من اللحم، يقدم ملفوف بالعجين

بوتلي الدجاج - ٥.٢٥٠ | بوتلي اللحم - ٥.٤٥٠ | هامور بوتلي - ٥.٧٥٠

بوتلي الروبيان - ٥.٩٥٠

Tandoori Specialties from the Clay oven

أطباق من فرن التندوري الخاص

Murgh

Jamawar Murgh Tikka

Boneless chicken tikka marinated with yoghurt and black cumin

4.950

Murgh Tikka Zafrani

Boneless chicken marinated with saffron, spiced cheese & yoghurt

4.950

Murgh Malai Kebab

Boneless chicken in a cashew nut coating with cream cheese and baked in the Tandoor

5.250

Murgh Ki Chop

Grilled marinated chicken with coriander and indian spices

4.950

Murgh Kali Mirch

Chicken breast marinated in ginger garlic and cashew nut, finished with black peppercorn.

4.950

Gosht

Tandoori Lamb Chops

Slightly spiced juicy lamb chops marinated with ginger, garlic and then char-grilled

5.450

Jamawar Seekh Kebab

Minced and grilled lamb with fine spices and herbs

4.950

Mutton Pasanda Kebab

Slices of lamb marinated with ginger, garlic, clove, rose petals and finished in tandoor

5.450

Boti Tikka

Cubes of lamb, marinated in ginger, yoghurt, garlic and herbs grilled in the tandoor

5.500

أطباق الدجاج

جاماوار دجاج تكا

دجاج تكا المسحب متبل مع الروب والكومن الأسود

دجاج تكا بالزعفران

دجاج مسحب متبل مع الزعفران و الجبنة الحارة والزبادي

دجاج مالاي كباب

دجاج مسحب مغطى بتغليفة من الكاجو والجبنة والكريمة و المخبوزة بفرن التندور

دجاج كي شوب

دجاج مشوي ومتبل مع الكزبرة والتوابل الهندية

دجاج كالي ميرش

صدر الدجاج المتبل مع الزنجبيل، الثوم و الكاجو و المطهو مع حبوب الفلفل

أطباق لحم الغنم

تندوري ريش الغنم

ريش الغنم الطرية المتبله مع الزنجبيل والثوم مشوية على الفحم

جاماوار سيخ كباب

لحم الغنم المفروم مع التوابل والأعشاب مشوي في التندور

كباب باساندا

شرائح من اللحم المتبل مع الزنجبيل، الثوم، القرنفل و أوراق الورد و المطهو بالتندوري

بوتي تكا

مكعبات من لحم الغنم متبل مع الزعفران، الروب الثوم والأعشاب مشوية في فرن التندور

Tandoori Specialties from the Clay oven أطباق من فرن التندوري الخاص

Samundri

Jamawar Tandoori Jhinga

Gulf Prawns marinated with mixture of spices and Kashmiri chillies

6.750

Shahi Jhinga Sultani

Prawns marinated in saffron yoghurt with ginger, garlic and royal cumin

6.750

Jamawar Hamour Tikka

Boneless cubes of hamour marinated with yoghurt, chillies and caraway seeds

6.250

Hamour Bemisal

Fresh Hamour marinated with fresh basil and yoghurt, baked in tandoor

6.250

Tandoori Zubeidi

Whole Pomfret marinated with Indian tandoori masala chargrilled

7.500

Shakahari

Tandoori Aloo

Potato stuffed with cottage cheese with spices nuts and coriander grilled in the tandoor

3.250

Paneer Tikka Sunheri

Yoghurt and saffron marinated cottage cheese cooked in the tandoor

3.500

Tandoori Broccoli

Whole broccoli marinated with cream cheese and stuffed with cheese and pomegranate

2.950

Gobi Tandoori

Char-grilled cauliflower marinated in yoghurt, ginger, garlic and spices

2.950

مأكولات بحرية

جاماوار تاندوري جينغا

روبيان متبل بمزيج من التوابل والفلفل الكشميري الحار

شاهي جينغا سلطاني

روبيان متبل بالروب والزعفران مع الزنجبيل، الثوم والكومون الملكي

تكا هامور جاماوار

مكعبات من سمك الهامور الطازج متبله مع الروب، الفلفل الحار وبذور الكراويا

هامور باميسال

الهامور الطازج و المتبل مع الريحان و الزبادي و المطهو بالتندوري

زيدي تندوري

سمكة الزيدي كاملة متبله مع توابل التندوري الهندية ومشوية على الفحم

أطباق نباتية

تاندوري الو

بطاطا محشوة مع الجبن والتوابل والمكسرات والكزبرة مشوية في فرن التندور

بانير تكا سونيري

جبن القريش متبله في الروب والزعفران ومطهية في فرن التندوري

تندوري البروكولي

البروكولي المتبله بجبنة الكريمة، و المحشوة بالجبنة و الرمان

غوبي تندوري

زهرة متبله بالروب والزنجبيل والثوم والتوابل الهندية مشوية على الفحم

Main Courses الأطباق الرئيسية

Murgh Ki Dawat

Murgh Korma

Boneless chicken in a smooth korma
gravy enriched with cashew nuts and onion

4.950

Murgh Makhani

Chunks of charcoal grilled chicken tikka cooked in
tomato gravy smothered with butter and cream

5.250

Murgh Nargisi Kofta

Dumplings of chicken stuffed with cottage cheese,
and pistachio cooked in fine onion tomato gravy

4.950

Murgh Tikka Masala

Boneless chicken tikka simmered
in thick onion tomato masala gravy

4.950

Kadhai Murgh

Chicken with capsicum, onion, ginger, tomato, spices & herbs

4.950

Laal Maans

Rogan Josh

Lamb cooked with onion tomato and Kashmiri chillies

5.450

Lamb Masala

Tender cubes of lamb marinated with traditional Indian spices
and cooked with spicy onion tomato masala.

5.450

Gosht Korma

Boneless cubes of lamb in a smooth korma enriched with cashew nuts

5.450

Laal Maans

Tender cubes of smoked lamb cooked with hot spices, curd and
red chillies

5.450

Rani Chingaizy

A traditional dish of slow-cooked lamb shank with potli masala

7.950

أطباق الدجاج

دجاج كورما

دجاج مسحب مطهو في صلصة كورما الغنية
مع الكاجو والبصل

دجاج مكني

قطع كبيرة من دجاج تكا المشوي على الفحم
في مرق الطماطم مع الزبدة والكريمة

دجاج نرجسي كفتة

قطع الدجاج المحشوة بجينة الماعز، و الفستق
و المطهوه بمرق البصل و الطماطم

دجاج تكا ماسالا

دجاج تكا بدون عظم مطهو في مرقعة
ماسالا الطماطم والبصل

دجاج كاداي

دجاج مع الفلفل الحلو، البصل، الزنجبيل الطماطم، التوابل والأعشاب

لحم الغنم الطري

روجان جوش

لحم غنم مطهي مع البصل، الطماطم والفلفل الحار الكشميري

لحم غنم مسالا

مكعبات طرية من لحم الغنم متبللة بالبهارات الهندية
ومطهية مع مرقعة البصل و الطماطم الحارة

جوش كورما

لحم غنم بدون عظم مطهو في صلصة كورما الغنية مع الكاجو

لال مانس

قطع طرية من اللحم المدخن مع البهارات الحارة الكورديس و
الفلفل الأحمر

راني شينجايي

الطبق التقليدي من موزة الضان المطبوخ على نار هادئة مع بولتي ماسالا

Main Courses الأطباق الرئيسية

Samundr ki Lehron

Jhinga Dum Anari

Succulent prawns stir fried and cooked in onion tomato tangy gravy with fresh pomegranate

5.450

Jhinga Masala

Gulf prawns cooked in a spicy tomato and onion masala gravy

5.450

Jhinga Malai Curry

Northern shrimp curry in rich creamy cashew nut gravy

5.450

Hamour Tikka Masala

Charcoal grilled Hamour cooked in rich aromatic onion, tomato masala

5.450

Madrasi Hamour

Cubes of fresh Hamour simmered in a blend of tomato curry leaves and mustard seeds, finished with coconut cream

5.450

المأكولات البحرية

جينغا دوم اناري

الروبيان الطازج المقلبي والمطهو في صلصة الطماطم والبصل مع الرمان الطازج

جينغا ماسالا

روبيان الخليج المطهو في طماطم متبلة وماسالا البصل

جينغا مالاي كاري

الروبيان الطازج المتبل بالكاري مع صلصة الكريمة و الكاجو الغنية

ماسالا تكا هامور

هامور مشوي على الفحم مطهو مع ماسالا الطماطم والبصل

مدرسي هامور

مكعبات من الهامور الطازج مطهوه على نار هادئة في مزيج من الطماطم ، أوراق الكاري وبذور الخردل وكريمة جوز الهند

Khass Subziyan

Jamawar Dal

Slow Stewed Black lentils with tomato puree finished with butter and cream

Dal Tadka

Yellow lentils tempered with onion and tomato

Aloo Gobi Masala

Potato and cauliflower tossed with Punjabi Spices and onion tomato gravy

Vegetable Jalfzerzi

Fresh vegetables tossed with onion and bell pepper, finished with onion tomato masla

Dhingri Mutter Masala

Fresh mushroom and green peas tossed in onion tomato masala.

Bhindi Masala

Okra tempered with cumin seeds and cooked in a homemade masla sauce

Baingan ka Bharta

Tandoori baked eggplant, cooked with onion, tomato and ginger

Palak Paneer

Cottage cheese tossed in Spinach with onion, garlic and fresh dill

Paneer Makhani

Cottage cheese cubes cooked in rich creamy tomato gravy

Paneer Tikka Masala

Paneer tikka simmered in thick onion tomato masala gravy

Channa Masala

Chickpeas cooked with onion tomato masala

Vegetable Korma

Medley of carrots, beans, cauliflower and green peas in cashew nut gravy and finished with cream

Main Courses الأطباق الرئيسية

2.950

2.950

2.950

2.950

2.950

2.950

2.950

3.450

3.750

3.750

2.950

2.950

الأطباق النباتية

جاماوار دال مكني

العدس الأسود المطهو ببطيء مع الطماطم المهروسة والزبدة والكريمة

دال تادكا

عدس أصفر مع الطماطم والبصل

الو جوبي ماسالا

البطاطا والزهرة الممزوجة مع التوابل البنجابية ومرقعة الطماطم والبصل

خضار جلفارزي

خضار طازج ممزوج مع البصل والفلفل الحلو وماسالا الطماطم والبصل

دينخري موتر ماسالا

فطر طازج وبازلاء خضراء ممزوج مع ماسالا الطماطم والبصل

بيندي ماسالا

البامية المخلوطة مع حبوب الكمون ومطبوخة في مرق معد بوصفتنا الخاصة

بينجان كا بارتا

الباذنجان المحمر في التندور مع لبصل والطماطم والزنجبيل

بالاك بانير

جبين البانير ممزوج مع السبانخ والثوم والشبت الطازج

بانير موخاني

مكعبات من جبين البانير مع صلصة الطماطم و الكريمة.

بانير تكا ماسالا

مكعبات من جبين البانير المشوية مع صلصة الماسالا و البصل

شانا ماسالا

الحمص المطهو مع البصل و الطماطم و صلصة المسالا

كورما الخضار

تشكيلة من الجزر، البازيلاء، الزهرة و الفاصوليا و صلصة الكاجو و المطهوه بالكريمة

Modern Day Thali

Our chef has created a modern day Thali
to please your palate

Vegetarian / Shakahari

Cucumber Salad
Dal Tadka
Your choice of two vegetable curries
Plain Raita
Plain Naan and Pulao rice
Gulab Jamun

7.250

Non Vegetarian / Maasahari

Cucumber Salad
Dal Tadka
Your choice of two (chicken or lamb)
Plain Raita
Plain Naan and Pulao rice
Gulab Jamun

8.950

Seafood / Samundri

Cucumber Salad
Dal Tadka
Your choice of one shrimp and one fish curry
plain Raita
Plain Naan and Pulao rice
Gulab Jamun

10.250

"الثالي" على الطريقة العصرية

قام رئيس الطهاة لدينا بابتكار أغنى الأطباق
على طريقة تالي ليسعد أذواقكم

شكاهاري / نباتي

سلطة الخيار
دال تادكا
اثنين من اختيارك من الأطباق النباتية
رايتا سادة
ارز بيللو والنان السادة
جولاب جامون

ماساهاري / الدجاج أو اللحم

سلطة الخيار
دال تادكا
اثنين من اختيارك من لحم الغنم أو الدجاج
رايتا سادة
ارز بيللو والنان السادة
جولاب جامون

ساموندي / المأكولات البحرية

سلطة الخيار
دال تادكا
اثنين من اختيارك من الهامور والربيان
رايتا سادة
ارز بيللو والنان السادة
جولاب جامون

Khushbudar Basmati

Steamed White Rice

1.250

Steamed Saffron Rice

1.450

Plain Biryani Rice

Steamed colourful basmati rice
infused with fresh herbs

1.750

Mutter Pulao

Basmati rice cooked
with green peas and herbs

1.950

Subz Dum Biryani Birbal Ki Kichadi

A medley of young vegetables, cooked
with fresh herbs and basmati rice

3.250

Murgh Dum Biryani

Hyderabadi Biryani cooked in a sealed copper
Pot with Indian spices

4.950

Gosht Dum Biryani

Hyderabadi Biryani cooked in a sealed copper
Pot with Indian spices

5.250

Jhinga Biryani

Prawns cooked with an onion gravy and
steamed with saffron flavoured basmati rice

5.750

Hamour Biryani

Fresh hamour with an onion gravy and
steamed with saffron flavoured basmati rice

5.450

أرز البسمتي

أرز أبيض مطهو على البخار

أرز بالزعفران مطهو على البخار

أرز أبيض برياني سادة
أرز بسمتي أبيض مطهو على البخار
ومفعم بالأعشاب

ماتر بيللو

أرز بسمتي مطهو مع البازلاء
الخضراء والأعشاب

سوبز دام برياني

خليط من الخضروات المطهوه مع
الأعشاب الطازجة والأرز البسمتي

دام برياني بالدجاج

البرياني على طريقة حيدرآباد المطهوه مع الدجاج بالبهارات الهندية
في أواني نحاسية و المخلفة بطبقة من العجين

جوشت دام برياني

البرياني على طريقة حيدرآباد المطهوه مع اللحم بالبهارات الهندية
في أواني نحاسية و المخلفة بطبقة من العجين

جينغا برياني

روبيان مطهو مع مرقعة البصل
والأرز البسمتي بنكهة الزعفران على البخار

هامور برياني

الهامور الطازج مع مرقعة البصل
و الأرز البسمتي بنكهة الزعفران على البخار

All "Dum" style biryanis preparation time minimum of 20 minutes

كافة أنواع البرياني دام تحتاج لمدة ٢٠ دقيقة للتخضير

Raita

| | |
|------------------------------------|-------|
| <i>Plain Raita</i> | 1.100 |
| <i>Cucumber Raita</i> | 1.250 |
| <i>Mixed Vegetable Raita</i> | 1.250 |
| <i>Burani Raita (Garlic Raita)</i> | 1.250 |

Tandoori Breads

| | |
|--|-------|
| <i>Mixed Bread Basket</i> Your choice of three breads | 1.550 |
| <i>Naan</i> Traditional tear shaped leavened bread | 0.600 |
| <i>Butter Naan</i> Layered with butter | 0.650 |
| <i>Garlic Naan</i> Topped with garlic and fresh coriander leaves | 0.650 |
| <i>Cheese Naan</i> Topped with cheese and fresh coriander leaves | 0.700 |
| <i>Pudina Paratha</i> Whole wheat bread layered with butter and mint | 0.650 |
| <i>Tandoori Roti</i> Whole wheat bread flattened by hand and cooked in the tandoor | 0.550 |
| <i>Pasandida Kulcha</i> Your choice of Potato, cheese or onion | 0.900 |
| <i>Kashmiri Bakarkhani</i> Traditional crispy Kashmiri bread with dried nuts and fennel | 0.900 |

رايتا الروب

| |
|-------------------------|
| رايتا سادة |
| رايتا بالخيار |
| رايتا بمزيج من الخضروات |
| رايتا بوراني (بالثوم) |

خبز التندوري

| |
|--|
| سلة الخبز المتنوعة اختيارك من ثلاثة أنواع |
| نان خبز من الطحين المكرر من التنور نان بالزبدة خبز من الطحين المكرر مع طبقة من الزبدة |
| نان بالثوم خبز من الطحين المكرر بالثوم وأوراق الكزبرة |
| نان بالجبنه نان محشو بالجبن ويعلوه طماطم وأوراق الكزبرة |
| بودينا باراتا خبز من القمح الكامل مع طبقة من الزبدة والنعناع |
| تاندوري روتي خبز من القمح الكامل مفروك باليد ومخبوز في فرن التندور |
| باسانديدا كولتشا إختيارك من بين البطاطس ، الجبنه أو البصل |
| كاشميري باكارخاني الخبز الكشميري التقليدي مع المكسرات المجففة و الشمر |

Kuch Meetha

Gajar Ka Halwa

Freshly grated carrot cooked with dry nuts and served with vanilla ice cream

1.950

Moong Dal Halwa

Moong dal cooked with dry fruits and ghee

1.950

Kulfi

Home made Malai, saffron and rose flavoured Indian ice cream made with fresh milk

2.100

Gulab Jamoon

Home made dumplings soaked in a cardamon flavoured syrup

2.250

Zaffrani Rasmalai

Flat dumplings made with fresh cream, soaked in a rich creamy saffron flavoured milk

2.100

Haagen-Dazs Ice Cream

Vanilla and Belgian Chocolate

2.250

Fruit Platter

Fresh seasonal fruit

2.950

الحلويات

غاجير كا حلوة

الجزر المبشور الطازج المطبوخ مع المكسرات الجافة ويقدم مع آيس كريم الفانيليا

مونغ دال حلوة

عدس المونغ المطهو مع الفواكه المجففة و السمن

كولفي

مالاي على طريقتنا الخاصة هي الآيس كريم الهندي المعد بنكهات الزعفران والورد المصنوع من الحليب الطازج

جولاب جامون

زلاية مصنوعة من الحليب الطازج مغطاة بشراب السكر بنكهة الهيل

زعفراني راسمالي

زلاية مسطحة مصنوعة من الكريمة الطازجة مغطاة بشراب الحليب الغني بنكهة الزعفران

هاجان داز آيس كريم

فانيليا وشوكولاته بلجيكية

شرائح الفاكهة الموسمية

شرائح من الفاكهة الموسمية الطازجة

*All types of meat are **100% Halal** and either Fresh or Frozen*

Meat: From India – Australia – Kuwait and New Zealand

Poultry: Brazil, UAE and Saudia Arabia

Seafood: Kuwait – India – Vietnam – Thailand – Norway – Scotland, UAE, Sri Lanka, Canada, Myanmar, Philippines and Oman

كافة أنواع اللحوم المستخدمة **100% حلال** و هي إما طازجة أو مفرزة

اللحوم: الهند ، أستراليا، الكويت و نيوزلندا

الدواجن: البرازيل، الإمارات، السعودية

المأكولات البحرية: الكويت – الهند – فييتنام – تايلاند – النرويج – اسكتلندا – الإمارات – سريلانكا – كندا

مينمار – الفلبين و عمان