



البحر العربي
ARABIAN SEA
FINE DINE RESTAURANT



DAL SHORBA 14 AED

Lentil Soup mixed with authentic herbs

CREAM SOUP 16 AED

MUSHROOM / BROCCOLI / CHICKEN

SWEET CORN CHICKEN SOUP 14 AED**MURG MAKAI SOUP** 16 AED

Creamy soup of Sweet Corn with chunks of chicken

SEAFOOD YELLOW SOUP 23 AED

Creamy soup consisting of fresh sea foods flavored with saffron & cheese

SEAFOOD TOMYUM SOUP 23 AED

soup made with prawns, squids, lemongrass, Thai ginger, coriander & mushrooms flavored with tomyum paste

14 AED

شوربة العدس

شوربة عدس ممزوجة بالأعشاب أصلية

16 AED

شوربة كريمة

الفطر / البروكلي / دجاج

14 AED

شوربة دجاج بالذرة الحلوة

16 AED

شوربة ذرة بالدجاج

شوربة كريمة بالذرة الحلوة مع قطع دجاج

23 AED

شوربة المأكولات البحرية الصفراء

شوربة كريمة طازجة المأكولات

البحرية بنكهة الزعفران والجبن

23 AED

شوربة توميوم البحرية

حساء مصنوع من الجمبري و الحبار والليمون والزنجبيل التايلندي نكهة الكزبرة والفطر مع معجون التوميوم

سلطة SALAD

سلطة زيتون

21 AED

سلطة طازجة مصنوعة من الزيتون والفليفلة و اوراق ميسكلون وطماطم كرزية والخضروات مع زيت الزيتون وعصير الليمون

سلطة دجاج تكا

18 AED

سلطة مصنوعة بقطع من الدجاج المشوي مع الخس و اوراق ميسكلون و طماطم والخضروات الطازجة

سلطة سيزار

25 AED

سلطة الجرجير

16 AED

سلطة بأوراق الجرجير والطماطم والبصل ابيض و دبس رومان وزيت الزيتون وعصير الليمون مع التوابل الخفيفة

تبولة

14 AED

سلطة مصنوعة من بقودونس مفروم مع البصل الابيض والطماطم والبرغل الناعم ومحضرة بزيت الزيتون وعصير الليمون

سلطة يونانية

22 AED

سلطة يونانية مصنوعة من الخس والطماطم والخيار والفليفلة وجبن فيتا والفجل والزيتون متبلة بالملح معده بزيت الزيتون

ZAITOONI SALAD 21 AED

Fresh salad made out of olives, capsicums, mesclun leaves, cherry tomato and greens dressed with olive oil and lemon juice

CHICKEN TIKKA SALAD 18 AED

Made with grilled chicken with mesclun leaves, lettuce, tomato and capsicum

CAESAR SALAD 25 AED**JARJEER SALAD** 16 AED

Traditional middle eastern salad made with Roca leaves white onion, tomato, grenadine, olive oil and lemon juice

TABOULAH SALAD 14 AED

Levantine vegetable salad made of tomatoes, white onion, finely chopped parsley, bulgur, seasoned with olive oil and lemon juice

GREEK SALAD 22 AED

Traditional Greek salad made with lettuce, tomato, cucumber, capsicums, radish, feta cheese, olives and dressed with olive oil

FATTOUSH SALAD

Salad made with lettuce, cucumber, tomato, radish, and fresh greens dressed with pomegranate molasses, lemon juice, and fried Arabic bread.

16 AED

ARABIC SALAD

Fresh salad consisting of cucumber, dry mint, lemon juice, tomatoes, and fresh greens dressed with olive oil

16 AED

TOSSED GREEN SALAD

Salad consisting of fresh greens, white onion, cucumber, tomato, radish, carrot, and lemon

16 AED

MIX MEZZA

Selection of small dishes served as hummus, tabulah, Arabic salad and muthabal

23 AED

HUMMUS

15 AED

MUTABAL

15 AED

RAITA / MIX RAITA / PLAIN CURD

8 AED

سلطة الفتوش

سلطة مصنوعة من خس والخيار والطماطم والفجل ودبس الرومان وقطع الخبز المحمص والخضروات الطازجة المتنوعة وعصير الليمون

16 AED

سلطة عربية

سلطة مصنوعة من خيار وطماطم وخس ونعناع جاف وخضروات الطازجة مع صوص الليمون وزيت الزيتون

16 AED

سلطة خضراء

سلطة مصنوعة من خضروات طازجة والخيار والطماطم والجزر والليمون والفجل وبصل الابيض والملح

16 AED

مقبلات مشكلة

مجموعة مختارة من المقبلات الصغيرة من الحمص والتبولة والسلطة العربية والتمبل

23 AED

حمص

15 AED

متبل

15 AED

ريتا / مزيج ريتا / روب سادة

8 AED

SEAFOOD STARTERS مقبلات مأكولات البحرية

ملك الروبيان مقلي

ملك الروبيان متبل و مخبوز ومقلي إلى لون الذهبي ويقدم مع البطاطا المقلية

49 AED

روبيان بيشاور

روبيان مقلي على طريقة بيشاور مع البهارات

49 AED

سمك وبطاطا

سمك مع البهارات ومخبوز ومقلي إلى لون الذهبي ويقدم مع البطاطا المقلية

28 AED

مزيج مأكولات بحرية مقلي

متبل روبيان وجبار وسمك مخبوز ومقلي إلى لون الذهبي مع البطاطا المقلية

54 AED

روبيان داينميت

روبيان مقلي إلى درجة لون الذهبي ومغطاة بصلصة الدايناميت الخاصة بنا

44 AED

KING PRAWN CRUMB FRIED

Well marinated king prawn, deep fried into golden finish & served with French fries

49 AED

PRAWNS PESHAWARI

Peshawari style grilled prawns marinated with flavorful masala

49 AED

FISH & CHIPS

Well marinated breaded fish, deep fried to golden finish, served with French fries

28 AED

MIX SEAFOOD CRUMB FRIED

Well marinated prawns, squids and breaded fish deep fried to golden finish & served with French fries

54 AED

DYNAMITE SHRIMPS

Shrimps deep fried into gold perfection and tossed with our dynamite sauce

44 AED

SQUID CRUMB FRIED

Well marinated squid deep fried into golden finish & served with French fries

27 AED

FRIED FISH CHILI DRY

Marinated sliced fish Deep fried and tossed with chili, garlic, ginger & soya sauce

25 AED

SQUID SALT & PEPPER DRY

Batter marinated squid deep fried and tossed with black pepper and spring onion

27 AED

SEAFOOD SPRING ROLL

Roll made with yellow and red capsicum, cuttlefish, and prawns, toast with soya sauce

27 AED

MUSSELS WITH CHOICE OF SAUCE (SCHEZWAN/ LEMON/ GARLIC/ THERMIDOR / MIX)

Well marinated mussels deep fried with choice of sauce

49 AED

27 AED

حبار مقلي

حبار متبل جيدا مقلي حتى لون ذهبي ويقدم مع البطاطا المقلية

25 AED

سمك مقلي بفلفل

شرائح السمك متبل ومقلي بالفلفل الطار والثوم والزنجبيل وصلصة الصويا

27 AED

حبار مع ملح وفلفل

حبار متنوع بالخليط الخاص و مقلي في زيت عميق ومغطى بالفلفل الأسود والبصل الأخضر

27 AED

لقة سبرينغ المأكولات البحرية

لقة بالحبار، القريدس وفليفلة الاصفر والاحمر مع صلصة الصويا

محار مع اختيار صلصة (ترميديور / مشكل / شينوان / ثوم / ليمون)
بلح البحر متبل جيدا ومقلية مع صلصة مختارة

49 AED

مقبلات الدجاج CHICKEN STARTERS

25 AED

دجاج 65

أفضل مقبلات الدجاج المقلية المتبلية مع صلصة و الفليفلة والبصل

25 AED

دجاج لوليبوب

دجاج مقلي بالخليط الهندي والصيني متبل بالزنجبيل والثوم ومعجون الفلفل الأحمر، حار ومقرمش بالخارج

25 AED

دجاج مقلي بالفلفل الأسود

الدجاج المقلي مع رائحة الفلفل الأسود

25 AED

دايناميت الدجاج

دجاج متبل ومقلي في زيت عميق ومغطاة مع صلصة ديناميت خاصة بنا

27 AED

دجاج مقلي

دجاج متبل جيدا ومقلي في زيت عميق حتى لون الذهبي ، يقدم مع البطاطا المقلية

CHICKEN - 65

Popular & delicious deep fried chicken appetizer, marinated with batter, capsicum, & onion

25 AED

CHICKEN LOLLIPOP

Indo Chinese batter fried chicken marinated with ginger, garlic, & red chili paste, hot & crunchy

25 AED

CHICKEN PEPPER FRY

Succulent and bursting fried chicken with bold peppery flavors.

25 AED

DYNAMITE CHICKEN

Deep fried marinated chicken, tossed with our special dynamite sauce.

25 AED

CHICKEN CRUMB FRIED

Well marinated breaded chicken, deep Fried to golden finish and served with French fries

27 AED

27 AED

دجاج تاي باي
شرائح الدجاج المقلية في زيت عميق مع الصلصات
الحلوة والحامضة

29 AED

دجاج كونغ باو
قطع دجاج متبل ومقلية و سوتية مع
فلفل وصلصة الطماطم والكاجو وصلصة الصويا

27 AED

دجاج دراجون
دجاج متبل و مقلي و سوتية مع صلصة الصينية
حارة ومنعشة

TAI PAI CHICKEN

Marinated sliced chicken, deep fried
and toasted in sweet and sour sauces

27 AED

KUNG PAO CHICKEN

Cubes of marinated deep fried
chicken sautéed with whole dry
chilli, tomato sauce, cashew nuts &
soya sauce

29 AED

DRAGON CHICKEN

Well marinated chicken strips fried and
sautéed in tangy chinese sauce

27 AED

TAI PAI CHICKEN

BEEF STARTERS مقبلات اللحم

BEEF CHILLY

Deep fried marinated beef tossed with
chilly ,garlic , ginger and soya sauce

27 AED

لحم بقري تشيلي
لحم بقري متبل و مقلية مغطي مع الفلفل
والزنجبيل والثوم وصلصة الصويا

BEEF HONEY WITH SESAME

Shredded deep fried beef, tossed with
honey & sweet chili sauce

27 AED

لحم مقرمش بالعسل والسمسم
شرائح لحم بقري مقلية مقرمشة مغطي
مع العسل وصلصة الفلفل الحلو

BEEF CHILLY

VEGETARIAN STARTERS مقبلات الخضار

CHEFS PLATTER

Assortment of our best crunchy light snacks

27 AED

طبق الطهارة

مجموعة متنوعة من أفضل وجباتنا الخفيفة

MIX PAKODA

Crispy fried fritters with juliens of onion, potato, paneer and cauliflower

18 AED

مزيج باكودا

فطائر مقرمشة مع البصل والبطاطا وبانير المقطعة

CHEESE SAMOSA

Fried pastry with filling of cheese served with variety of sauce

21 AED

سمبوسة الجبن

معجنات مقرمشة مع حشو الجبن تقدم مع مجموعة متنوعة من الصلصات

MIX SAMOSA

Fried pastry with filling of cheese & potato served with variety of sauce

21 AED

سمبوسة بحشوات مزيج

معجنات مقرمشة مع حشو الجبن والبطاطا تقدم مع مجموعة متنوعة من الصلصات

PUNJABI SAMOSA

Fried pastry with filling of potato served with variety of sauce

18 AED

سمبوسة الخضار

معجنات مقرمشة مع حشو البطاطا تقدم مع مجموعة متنوعة من الصلصات

GOBI CHILLY/GOBI MANCHURIAN /GOBI GINGER

Deep fried marinated cauliflower sautéed in chinese sauce (choice)

22 AED

غوبي فلفل / غوبي منشوريان / غوبي زنجبيل
قرنبيط متبل ومقلي مع صلصة الصيني (اختيار)

FRESH MUSHROOM PEPPER CHILLY

Well marinated deep fried mushroom, capsicum & crushed black pepper cooked in Chinese sauce

24 AED

فطر طازج بالفلفل

الفطر المتبل المقلي والفلفل الحلو و الفلفل اسود المطحون مطبوخ في الصلصة الصينية

PANEER CHILLY

Chunks of paneer, green chillies , onion and capsicum sautéed with Chinese sauce

25 AED

بانير حار

قطع البانير والفلفل والبصل والفليفلة وسوتية مع صلصة الصويا

MASALA PAPPAD

Crispy fried pappad topped with masala consisting of onion, tomato and Indian spices

7 AED

باباد ماسالا

باباد مقرمش مع حشو البصل والطماطم والتوابل

MUSHROOM CHEESE STUFF

Mushroom stuffed with minced cheese & aromatic Indian spices cooked in charcoal oven

25 AED

فطر بالجبن

فطر محشو بالجبن المفروم والبهارات الهندية مطبوخ على الفحم

ALOO TIKKI

Popular street food made with potato & Indian spices, golden and crispy, served on a bed of sweet tangy peas

18 AED

آلو تيكّي

طعام الشارع الشهير المصنوع من البطاطس والبهارات الهندية والحمص

DAHI PURI

Fried puffed bread filled with sweet yogurt, potato, and tangy - spicy, and sweet sauce.

12 AED

داهي بوري

خبز مقرمش رقيق منتفخ مليء بالزبادي الحلو والبطاطا و خليط حار وحلو

PANI PURI

Fried puffed bread, and filling with onion, potato, and served with tangy spicy water

12 AED

باني بوري

خبز مقرمش رقيق منتفخ بحشو البطاطس و البصل يقدم مع ماء متبل

PANEER TIKKA

Cubes of marinated cheese grilled in charcoal oven

28 AED

بانير تيكّا

مكعبات من الجبن المتبل مشوية في فرن الفحم

ALOO TIKKI



تندور TANDOOR

صحنون PLATTERS

SPECIAL SEA FOOD PLATTER 329 AED

A large unique combination of lobster (grilled or with thermidor sauce), king prawns grilled, squids grilled, fish grilled, fish tikka, mussels with thermidor / shezwan sauce, crabs grilled, crumb fried prawns, squids crumb fried and tiger prawns Tawa grilled. Served with hummus, French fries, and breads

طبق المأكولات البحرية الخاص

مزيج فريد من لوبستر (مشوي أو بصلصة الترميدور)، أم الربيان، حبار مشوي، سمك تكا، سمك مشوي، بلح البحر تيرميدور أو صلصة شيزوان، سلطعون مشوي، روبان مقللي، حبار مخبوز مقللي، روبان النمر مشوي على، تاوا، يقدم مع حمص وبطاطس مقلية وخبز

FAMILY SEA FOOD PLATTER

A unique combination of lobster (grilled or with thermidor sauce), grilled prawns, grilled squids, fish tikka, and grilled mussels with thermidor/ shezwan sauce, Served with hummus, French fries and breads

199 AED

ROYAL SEAFOOD PLATTER

Assortment of best sizzling sea food, served with tartar sauce, French fries, and bread

230 AED

SEAFOOD PLATTER (SMALL)

Assortment of best sizzling seafood, served with tartar sauce, French fries, hummus, and bread

90 AED

VEG PLATTERS

Assortment of our delicious veg kebabs, served with hummus, green chutney, French fries & bread

54 AED

CHICKEN PLATTER (LARGE/SMALL)

Assortment of mixed chicken kebabs, served with hummus, garlic sauce, French fries and bread

155/65 AED

MIX PLATTER (LARGE/SMALL)

Assortment of delicious chicken and mutton kebabs, served with hummus, garlic sauce, French fries & bread

180/ 110 AED

LARGE SEA FOOD PLATTER

A unique combination of lobster (grilled or with thermidor sauce), grilled prawns, grilled squids, fish tikka grilled, mussels with thermidor / shezwan sauce and grilled crabs. Served with hummus, French fries and breads

طبق المأكولات البحرية (كبير) 218 AED

مزيج فريد من لوبستر (مشوي أو بصلصة الترميدور)، روبان مشوي، حبار مشوي، سمك تكا مشوي، بلح البحر مع صلصة تيرميدور أو صلصة شيزوان، سلطعون مشوي، يقدم مع حمص وبطاطس مقلية وخبز

طبق المأكولات البحرية العائلي

مزيج فريد من لوبستر (مشوي أو بصلصة الترميدور)، ربيان مشوي، حبار مشوي، سمك تكا مشوي، بلح البحر مع صلصة تيرميدور أو صلصة شيزوان، يقدم مع حمص وبطاطس مقلية وخبز

طبق المأكولات البحرية الخاص

مجموعة من كباب المأكولات البحرية، ويقدم مع الحمص والخبز وصلصة الترتار والبطاطا المقلية والخبز

صحن مأكولات بحرية (صغير)

مجموعة من كباب المأكولات البحرية، يقدم مع الحمص والخبز والبطاطا المقلية وصلصة الترتار

طبق الخضار

مجموعة متنوعة من كباب الخضار تقدم مع حمص وصلصة خضراء وبطاطا مقلية وخبز

طبق الدجاج (صغير)

مجموعة من كباب الدجاج ويقدم مع الحمص والخبز وصلصة الثوم والبطاطا المقلية

طبق مشكل (صغير)

تشكيلة من كباب الدجاج وكباب لحم الضأن، ويقدم مع الحمص وصلصة الثوم والبطاطا المقلية والخبز

SEAFOOD TANDOOR تندور مأكولات بحرية

LOBSTER TANDOORI (LARGE/SMALL)

Grilled lobster chunks marinated with yogurt, onion, garlic and Indian spices

127/99 AED

GRILLED SALMON

Grilled salmon fillet marinated with mustard and aromatic spices served with boiled vegetables /rice

69 AED

LASOONI FISH TIKKA

Fish tikka with predominant flavor of garlic, coconut chutney cooked in a clay oven

35 AED

TANDOORI TIGER PRAWNS

Tiger prawns grilled into perfection marinated with Indian spices, cashewnut and fried onion served with shell

65 AED

SQUID GRILLED

Squid marinated with yogurt and aromatic spices grilled in a charcoal oven

32 AED

127/99 AED

لوبستر تندوري (كبير/ صغير)

لوبستر متبل بالزبادي والبصل والثوم والبهارات الهندية والمشوي

69 AED

سلمون مشوي

فيليه سمك السلمون المشوية بالخردل والتوابل العطرية، وتقدم مع خضار مسلوقة أو أرز

35 AED

تكا سمك لاسوني

سمك مشوي مع نكهات الثوم السائدة وصلصة التارجيل مطبوخ في فرن الفحم

65 AED

روبيان تايجر تندوري

روبيان نمر متبل ببهارات الهندية والمشوي مع بصل مقلي وكاشونيت يقدم مع صدفة

32 AED

حبار مشوي

حبار مشوي ومتبل بالزبادي والتوابل العطرية مطبوخ على فرن الفحم

LOBSTER TANDOORI

CHICKEN TANDOOR تندور دجاج

KASTURI CHICKEN TIKKA

Tender pieces of chicken , marinated in yogurt, garlic spinach and very mild Indian spices and grilled in clay oven

28 AED

TANDOORI CHICKEN (FULL/HALF)

Chicken (with bone) marinated with Indian spices and cooked in a charcoal oven

48/28 AED

CHICKEN SEEKH KEBAB

Spiced flavorful minced chicken kebab grilled in charcoal oven to perfection

28 AED

CHICKEN TIKKA

Boneless pieces of chicken cubes marinated with homemade Indian spices and cooked in a charcoal oven

28 AED

MURG MALAI TIKKA

Mild creamy flavored chicken pieces grilled to perfection

30 AED

MANGO CHICKEN TIKKA

Mild creamy sweet flavored chicken pieces grilled to perfection

28 AED

28 AED

تكا دجاج كاستوري

قطع طرية من الدجاج المتبل في الثوم والزبادي والبهارات الخفيفة الهندية والمشوية في فرن الفحم

48/28 AED

تندوري دجاج (كامل/ نصف)

دجاج (بالعظم) متبل بالتوابل الهندية ومشوي بالتندور

28 AED

سيخ كباب دجاج

دجاج مفروم ومتبل و مشوي على الفحم

28 AED

دجاج تكا

مكعبات الدجاج بدون عظم متبله بالتوابل الهندية المنزلية والمشوية في فرن الفحم

30 AED

تكا مورج ملاي

قطع دجاج منكهة بالكريمة المعتدلة والمشوية بشكل كامل

28 AED

تكا دجاج بالماتجو

قطع دجاج متبله بالكريمة الحلوة اللذيذة والمشوية جدا

CHICKEN TIKKA

MUTTON TANDOOR تندور لحم الضأن

اسياخ لحم الضأن بالزعفران
اسياخ لحم الغنم المفروم مع التوابل العطرية
المنزلية الخاصة بنا والأعشاب مطبوخة على
فرن الفحم

ريش لحم الضأن
ريش لحم الضأن المشوي متبل بلبهارات
والمساله

MUTTON ZAFRANI SEEKH

Minced lamb skewers Marinated with
our home made aromatic spices and herbs
cooked in a clay oven

35 AED

LAMB CHOPS

Grilled lamb chops marinated with
flavor some masalas

58 AED

LAMB CHOPS

BIRYANI برياني

BAMBOO PRAWNS BIRYANI

VEGETABLE BIRYANI

Dum cooked basmati rice with vegetables,
flavored with aromatic spices and saffron
layered with veggies

25 AED

CHICKEN DUM BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron
& chicken flavored with exotic aromatic spices

28 AED

SEAFOOD BIRYANI

Dum cooked basmati rice with
saffron cooked with seafood flavored
with exotic aromatic spices

41 AED

FISH BIRYANI

Dum cooked basmati rice with
saffron cooked with fried fish flavored
with exotic aromatic spices

35 AED

برياني الخضار

ارز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع مزيج
الخضروات منكه بالبهارات العطرية مع الخضار

برياني دجاج على البخار

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع الدجاج
ومنكه بالبهارات العطرية الغنية

برياني ثمار البحر

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع
ثمار البحر ومنكهة بالتوابل العطرية الغنية

برياني سمك (مقلي)

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع
سمك مقلي ومنكهة بالتوابل العطرية الغنية

CHICKEN TIKKA BIRYANI



CHICKEN MAKHNI BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron & chicken flavored with exotic aromatic spice and , makhni sauce

28 AED

28 AED

برياني دجاج مخاني

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع الدجاج و منكهة بالبهارات العطرية الغنية مع صلصة مخاني

CHICKEN TIKKA BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron & chicken tikka flavored with exotic aromatic spices

35 AED

35 AED

دجاج تكا برياني

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع الدجاج مشوي و منكه بالبهارات العطرية الغنية

MUTTON DUM BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron & mutton flavored with exotic aromatic spices

38 AED

38 AED

برياني لحم الضأن على البخار

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع لحم الضأن ومنكه بالبهارات العطرية الغنية

MUTTON YAKHNI PULAO

Flavorful Basmati rice cooked in mutton stock & Indian aromatic spices

38 AED

38 AED

لحم ضأن بوللو

أرز بسمتي مطهي في مرق اللحم والبهارات الهندية العطرية الغنية

GRILLED SHERRY FISH BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron & grilled sherry flavored with exotic aromatic spices

43 AED

43 AED

برياني سمك شيري (مشوي)

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع سمك شيري المشوية ومنكهة بالتوابل العطرية الغنية

BAMBOO PRAWNS BIRYANI

Dum cooked basmati rice with saffron with prawns flavored with Indian aromatic spices served in bamboo

45 AED

45 AED

برياني الروبيان (مشوي)

أرز بسمتي والزعفران مطهي على البخار مع الروبيان ومنكه بالبهارات الهندية العطرية ويقدم في الخيزران



GRILLED SHERRY FISH

أرز خاص RICE SPECIAL

BIRYANI RICE

Savoring fluffy rice grain flavored with saffron & Indian spices

14 AED

14 AED

أرز برياني

حبوب الأرز الطويلة والخفيفة مع البهارات الهندية والزعفران

JEERA RICE

Long grain fragrant basmati rice tempered with cumin seeds

14 AED

14 AED

أرز جيرا

أرز بسمتي طويل الحبة مطبوخ مع بذور الكمون

STEAMED RICE

Long grain steamed fragrant basmati rice

9 AED

9 AED

أرز مطهي بالبخار

أرز بسمتي طويل مهطي بالبخار

ZAFRANI RICE

long grain fragrant basmati rice tempered with saffron

14 AED

14 AED

أرز الزعفران

حبوب طويلة من أرز بسمتي متبل مع زعفران

VEGETABLE PULAO

Traditional rice dish aromatic, mild and flavored with saffron & veggies

21 AED

21 AED

بوللو الخضار

طبق الأرز التقليدي العطري والخفيف بنكهة الزعفران والخضار

أرز مقلي FRIED RICE

CHICKEN FRIED RICE

25 AED

أرز مقلي بالدجاج

CHICKEN SCHEZWAN FRIED RICE

25 AED

أرز مقلي بالدجاج شيزوان

BURNT CHILLY CHICKEN FRIED RICE

27 AED

أرز مقلي بالدجاج مع فلفل مقلية

VEG. FRIED RICE

20 AED

أرز مقلي بالخضار

VEG SCHEZWAN FRIED RICE

20 AED

أرز مقلي بخضار شيزوان

MIX FRIED RICE

32 AED

أرز مقلي مشكل

Lone grained steam rice stir fried with prawns, chicken, vegetables and scrambled eggs, flavored with Chinese sauce

أرز طويل الحبوب مطبوخ علي البخار مقلية جدا مع روبيان ودجاج والخضار والبيض المخفوق منكهة بصلصة صيني

PRAWNS FRIED RICE

30 AED

أرز مقلي بالروبيان

PRAWNS SCHEZWAN FRIED RICE

30 AED

أرز مقلي بروبيان شيزوان

BURNT CHILLY PRAWNS FRIED RICE

32 AED

أرز مقلي بروبيان فلفل مقلية

SEAFOOD FRIED RICE

32 AED

أرز مقلي بالمأكولات البحرية

Long grained Steam rice stir fried with prawns, squid, fish, broccoli, mushroom and scrambled egg , flavored with Chinese sauce

أرز طويل الحبة مطبوخ على البخار مقلي جدا مع روبيان والحبار والسمك والبروكلي والفطر والبيض المخفوق منكهة بصلصة الصيني

SEAFOOD SCHEZWAN FRIED RICE

32 AED

أرز مقلي بمأكولات بحرية شيزوان

BURNT CHILLY SEA FOOD FRIED RICE

32AED

أرز مقلي بمأكولات بحرية فلفل مقلية

Long grained steamed rice stir fried with Prawns, Squids, sliced fish, brown onion, garlic, ginger, tossed chilly, and scrambled egg, flavored with Chinese sauce

أرز طويل الحبة مطبوخ علي البخار مقلي جدا مع الروبيان والحبار والسمك والبيض المخفوق والبصل البني والثوم والزنجبيل والفلفل المقلية منكهة بالصلصة الصينية



SEAFOOD SCHEZWAN FRIED RICE

نودلز NOODLES



CHICKEN NOODLES

25 AED

CHICKEN SCHEZWAN NOODLES

25 AED

VEGETABLE NOODLES

20 AED

VEGETABLE SCHEZWAN NOODLES

20 AED

MIX NOODLES

32 AED

MIX SCHEZWAN NOODLES

32 AED

PRAWNS NOODLES

30 AED

PRAWNS SCHEZWAN NOODLES

30 AED

SEAFOOD NOODLES

32 AED

SEAFOOD SCHEZWAN NOODLES

32 AED

25 AED

نودلز الدجاج

25 AED

نودلز دجاج شيزوان

20 AED

نودلز الخضار

20 AED

نودلز خضار شيزوان

32 AED

نودلز مشكل

32 AED

نودلز شيزوان مشكل

30 AED

نودلز الروبيان

30 AED

نودلز روبان شيزوان

32 AED

نودلز المأكولات البحرية

32 AED

نودلز مأكولات بحرية شيزوان

ستيك و سيزلز STEAK & SIZZERS

CHICKEN STEAK

Chicken steak marinated with spices ,and topped with choice of sauce (Mushroom/ Pepper/ BBQ) served with potato wedges

36 AED

BEEF STEAK

Beef steak marinated with spices and topped with choice of sauce(Mushroom/ Pepper/ Rosemary) served with potato wedges

42 AED

MIX SEAFOOD SIZZLER

Shrimps, squids and fish, marinated with batter and deep fried , topped with white sauce and sautéed vegetables, served with potato wedges

52 AED

KING PRAWNS SIZZLER

King prawns marinated with batter and deep fried & topped with béchamel sauce served with sautéed vegetables & potato wedges

45 AED

FILLET HAMOUR SIZZLER

Hamour fillet, well marinated with batter, and deep fried & topped with sautéed vegetables and served with potato wedges

40 AED

ستيك دجاج مع صلصة مختارة

ستيك دجاج متبل بالبهارات ومغطى بصلصة مختارة (فطر/فلفل اسود/شواء) تقدم مع بطاطا مقلية

ستيك لحم مع صلصة مختارة

ستيك لحم البقر متبل بالبهارات ومغطى بصلصة مختارة (فطر/فلفل اسود/اكليل الجبل) تقدم مع بطاطا مقلية

لمأكولات بحرية مشكلة سيزلز

روبيان وحبار وسمك متبل بالخلطة المقلية جيدا و مغطاة بصلصة بيضاء والخضروات سوتية تقدم مع بطاطا مقلية

ملك روبان سيزلز

ملك روبان متبل بالخلطة ومقلية جيدا و البشاميل تقدم مع خضروات سوتية و بطاطا مقلية

فيلية هامور سيزلز

فيلية هامور متبل مع خليط ومقلية جيدا ومغطاة بصلصة بيضاء تقدم مع خضروات سوتية و بطاطا مقلية



CHICKEN STEAK

الاطباق الاساسية MAIN COURSE

مأكولات بحرية SEAFOOD MAIN COURSE

LOBSTER THERMIDOR (LARGE/ SMALL)
Well marinated lobster minced meat dumplings
deep fried and prepared with white thermidor sauce

160/110 AED

لوبستر ثيرميدور (كبير / صغير)
لحم الاستاكوزا المفروم المتبل جيدا المقلي
المحضر بصلصة الترميدور الابيض

CRAB THERMIDOR
Steamed fresh crab tossed in rich creamy white sauce

48 AED

كراب ثيرميدور
سلطعون طازج مطبوخ على البخار مع صلصة كريمة بيضاء غنية

KING PRAWNS BÉCHAMEL SAUCE
Battered deep fried king prawns with creamy sauce
and cheese

43 AED

ملك روبيان مع صوص البشاميل
ملك روبيان مقلي بالبقسماط مع الجبن و صلصة كريمة

KING PRAWNS NEWBURG SAUCE
Deep fried king prawns with béchamel and tomato
based mix sauce

45 AED

ملك روبيان مع صوص نيوبورج
ملك روبيان مقلي بصلصة اساسي الخليط بالبشاميل والطماطم

TIGER PRAWNS TAWA GRILLED
Marinated tiger prawns with lemon juice, and mustard
paste, grilled on tawa and served with French fries

59 AED

روبيان تايجر مشوي على توا
روبيان النمر المتبل في عصير الليمون ومعجون الخردل المطبوخ
والمشوي على توا يقدم مع البطاطا المقلية

MIX SEAFOOD THERMIDOR SAUCE
Shrimps, squids, and fish, cooked in rich creamy white
thermidor sauce

49 AED

مأكولات بحرية مشكلة مع صوص ثيرميدور
روبيان وحبار وسمك مطبوخ بصلصة ثيرميدور الكريمة البيضاء

MUSSELS THERMIDOR SAUCE
Well marinated mussels deep fried with rich creamy
white thermidor sauce

49 AED

بلح البحر مع صلصة ثيرميدور
بلح البحر متبل و مقلية جيدا مع صلصة ثيرميدور الابيض
الكريمة الغنية

PRAWNS MASALA
marinated prawns cooked with our authentic gravy

42 AED

روبيان ماسالا
روبيان متبل مطبوخ مع المرق الأصيلة الخاص بنا

PRAWNS MAKHNI
Slow cooked prawns with creamy butter gravy

42 AED

روبيان مخاني
القريدس المتبل المطبوخ ببطء مع مرق الزبدة الكريمة

FISH MASALA
Tangy and spicy marinated fish cooked with our
authentic gravy

35 AED

سمك ماسالا
سمك متبل وحار مطبوخ مع المرق الاصيلة الخاص بنا

SQUID CHATPATA
Squid cooked with tomato, onion based masala and
flavored with aromatic spices

30 AED

حبار شاتباتا
الحبار المطبوخ مع مرق اساسي بالصل
والطماطم ومنكه بالتوابل العطرية

PRAWNS KADAI
Indian delicacy consisting of prawns and capsicum
mildly flavored with Indian aromatic spices

42 AED

روبيان كاداي
من أطايب طعام هندي يتكون من القريدس والفليفلة

**KING PRAWNS SAUCE OF YOUR CHOICE
KUNG PAO / SCHEZWAN / BUTTER GARLIC**
Marinated King prawn deep fried and sautéed
with whole dry chill, tomato sauce, soya sauce
and cashew nuts

41 AED

كينغ براونز صوص من اختيارك
كونغ باو / شيزوان / زبدة و ثوم
ملك روبيان متبل ومقلية جيدا و سوتية مع فلفل
جاف كامل وصلصة الطماطم وصلصة الصويا والكاجو

MIX SEAFOOD SAUCE OF YOUR CHOICE

Marinated shrimps, squid, and fish stir fried and sautéed with onion, capsicum, celery, Chinese herbs and mild schetzwan sauce

49 AED

CRAB LEMON BUTTER GARLIC SAUCE

Steamed fresh crab sautéed with butter, garlic, and lemon sauce

34 AED

CRAB SCHEZWAN SAUCE

Steamed fresh crab sautéed with onion, garlic, celery, ginger, herbs and mild schetzwan

34 AED

ماكولات بحرية مشكلة بصلصة من اختيارك

روبيان وحبار وسمك متبل ومقلي و سوتية مع البصل والفليفلة والكرفس ومخلوط بالأعشاب الصينية وصلصة شيزوان

سلطعون بصلصة الليمون والزبدة والثوم

سلطعون طازج مطبوخ بالبهار و سوتية مع زبدة والثوم وصلصة الليمون

سلطعون بصلصة شيزوان

سلطعون طازج مطبوخ بالبهار و سوتية مع بصل والثوم والكرفس والزنجبيل والأعشاب وصلصة شيزوان

PRAWNS MAKHNI

كاري دجاج CHICKEN MAIN COURSE

BUTTER CHICKEN

Grilled boneless chicken cooked in buttery tomato based gravy

32 AED

دجاج بالزبدة

دجاج مشوي بدون عظم مطهي في مرق اساسي بالزبدة والطماطم

CHICKEN LABABDAR

Superbly delicious silky cubes of chicken cooked in aromatic red onion tomato based gravy and white sauce

32 AED

دجاج لباب دار

مكعبات حلوة لذيذة وناعمة من الدجاج المطبوخة في مرق اساسي بالبصل الأحمر والطماطم متبل مع صلصة أبيض

CHICKEN TIKKA MASALA

Chunks of grilled marinated chicken cooked with onion tomato based spicy gravy

32 AED

دجاج تيكما ماسالا

قطع من الدجاج المشوي والمتبل في مرق اساسي بالبصل وطماطم الحارة

KADAI CHICKEN

Indian delicacy consisting of chicken and capsicum and mildly flavored with Indian aromatic spices

27 AED

دجاج كاداي

طبق هندي لذيذ يتكون من الدجاج والفليفلة مع التوابل العطرية الهندية

CHICKEN MASALA

Tangy and spicy marinated chicken (with bone) cooked with our authentic gravy

25 AED

دجاج ماسالا

دجاج منعشة وحارة ومتبل مطبوخة مع المرق الخاص بنا

MURG BHATTI

Punjabi dish that chicken marinated with Indian aromatic spices and grilled, cooked with onion-tomato based thick gravy

25 AED

بهاتي الدجاج

دجاج مشوي متبل في التوابل الهندية العطرية مطبوخ في مرق سميك بالبصل والطماطم على الطريقة البنجابية

PATIALA CHICKEN

Chunks of grilled marinated chicken, cooked in onion, tomato based gravy consisted with omelet

29 AED

دجاج باتيالا

قطع من الدجاج المتبل والمشوي ومطبوخة في مرق اساسي بالبصل والطماطم، وتتكون من عجة

MURG MAHARAJA (FULL / HALF)

Superbly delicious marinated and grilled chicken topped with aromatic spicy thick gravy, cheese & eggs

54/32 AED

دجاج مها راجا (كامل / نصف)

دجاج متبل و مشوي رائع لذيذ مع مزينة بصلصة سميك عطرية حارة والجبن والبيض

CHINESE CHILLY CHICKEN/ MANCHURIAN CHICKEN/ GINGER CHICKEN (DRY/GRAVY)

Deep-fried marinated chicken sautéed with Chinese sauce (choice)

27 AED

دجاج صيني الفلفل / منشوريان / زنجبيل (ناشف/ مرق)

دجاج متبل و سوتية مع الصلصة الصينية (اختيار)

MURG MAHARAJA (FULL / HALF)

MUTTON MAIN COURSE كاري لحم



MUTTON ROGAN JOSH

MUTTON LAAL MAAS

Delicacy Rajasthan mutton curry prepared in a sauce of yogurt and bold Indian spices

38 AED

MUTTON ROGAN JOSH

Indian delicacy consisting of braised lamb chunks cooked with onion based gravy, and aromatic spices

38 AED

KEEMA HARI MIRCH DO PAYAAZA

Minced mutton cooked with onion tomato masala and flavored with bold Indian spices

27 AED

MUTTON KADAI (1KG /500G/250G)

Indian delicacy consisting of mutton (with bone) capsicum & flavored with Indian aromatic spices

117/59/33 AED

لحم ضأن لال ماس

من أطايب طعام راجستان، كاري لحم الضأن مصنوع في صلصة الزبادي والتوابل الهندية

لحم ضأن روجان جوش

قطع لحم الضأن المطبوخة في صلصة اساسي من البصل مع بهارات العطرية

كيما هاري ميرش دو بياز

لحم ضأن المفروم و مطبوخ مع ماسالا بصل والطماطم مع بهارات الهندية

لحم ضأن كاداي (1 كجم)

من أطايب طعام هندي يتكون من لحم الضأن بالعظم المطبوخ بالفلفل الأخضر والتوابل الهندية العطرية

كارى الخضار VEGETABLE MAIN COURSE

دال تادكا

DAL TADKA

Slow cooked yellow and red lentil, tempered with ghee, spices and herbs

19 AED

عدس أصفر والذحمر مطهي ببطء مضاف اليه مزيج من السمن والتوابل والأعشاب

دال مخني

DAL MAKHNI

Popular Punjabi delicacy slow cooked black lentils, chickpea lentils, red kidney and enriched with butter and cream

25 AED

طبق بنجابي يتقون من العدس أسود والكلبي الحمراء و عدس الحمص مع القشور بالزبدة والكريمة

بالاك بانير

PALAK PANEER

Spinach based gravy with cottage cheese flavored with dried fenugreek leaves

27 AED

مرق السبانخ مع الجبن القريش و منكهة بأوراق الحلبة المجففة

خضروات جالفريزي

VEGETABLE JALFREZI

Indian style dish cooked with vegetables, onion, tomato masala, aromatic spices, capsicum & lemon sauce

21 AED

خضروات مطبوخ بالطريقة الهندية مع مرق البصل والطماطم مع البهارات العطرية والفليفلة وصلصة الليمون

بهندي دو بيازا

BINDHI DO PYAAZA

Indian style okra cooked in masala gravy with onion and fresh coriander

23 AED

باميا مطبوخة في صلصة ماسالا مع البصل والكزبرة الطازجة على الطريقة الهندية

كفتة مالدي

MALAI KOFTA

Delicious dumplings in a creamy rich mild and lightly sweet gravy

28 AED

مرق دسم على معتدل في مرق الكريمة وخفيف الحلاوة

بانير دو بيازا

PANEER DO PYAAZA

Cubes of cottage cheese cooked with masala gravy onion and fresh coriander

26 AED

مكعبات جبن القريش مطهي مع مرق المسالا بالبصل والكزبرة الطازج

بانير تيكما ماسالا

PANEER TIKKA MASALA

Cubes of grilled marinated cottage cheese in a spiced curry sauce

26 AED

مكعبات من جبن القريش مشوية ومتبله في صلصة المرق الحارة

بانير زبدة ماسالا

PANEER BUTTER MASALA

Cubes of cottage cheese cooked with gravy, & tempered with butter, spices and herbs

26 AED

مكعبات جبنة القريش مطبوخة مع مرق الاساسي والزبدة والبهارات والأعشاب

بانير كاداي

PANEER KADAI

Cubes of cottage cheese cooked with masala gravy, capsicum , onion, spices and herbs

26 AED

مكعبات جبنة القريش مطبوخة في مرق ماسالا و الفليفلة والبصل والبهارات والأعشاب

فطر مسالا

MUSHROOM MASALA

mushroom cooked with masala, and flavored with aromatic Indian spices

22 AED

فطر مطبوخ مع المرق ماسالا و منكهة بالتوابل العطرية الهندية

آلو غوبي

ALOO GOBI

Fried cauliflower and potato cuts cooked with masala gravy and aromatic spices

18 AED

مكعبات القرنبط والبطاطا المقتبة مطبوخة في مرق ماسالا والتوابل العطرية

خضار مقلبي

STIR FRIED VEGETABLES

Steamed variable vegetables like broccoli, mushroom and corn tossed with Chinese sauce

26 AED

خضار مختلفة طازج مطبوخ على البخار مثل البروكلي والفطر ونواة الذرة مغطي مع صلصة الصينية

BREAD خبز

CHEESE NAN

9 AED

نان بالجبن

GARLIC NAN

6 AED

نان بالثوم

KASHMIRI NAN

6 AED

كاشميري نان

ALOO KULCHA

8 AED

آلو كولشا

MASALA KULCHA

8 AED

ماسالا كولشا

BUTTER NAN

5 AED

نان بالزبدة

PLAIN NAN

4 AED

نان عادي

LACHA PARATHA

5 AED

لاشا باراتا

TANDOOR ROTI

2 AED

تندور روتي

CHICKEN KEEMA PARATHA

8 AED

باراتا بكيم الدجاج

MUTTON KEEMA PARATHA

8 AED

باراتا بكيم لحم الضأن

MIX BREAD BASKET

32 AED

سلة الخبز المشكلة

Cheese nan , garlic nan, Aloo kulcha,
Masala kulcha, Butter nan, Plain nan,
Lacha paratha, Tandoori roti

نان بالجبن، نان بالثوم، آلو كلش
،ماسالا كولشا، نان بالزبدة
نان عادي، لاشا باراتا، تندور روتي



DESSERTS حلويات



RAS MALAI

18 AED

Rich smoothie cake, immersed in sweet flavored milk and topped with saffron and crushed pista

GULAB JAMUN

15 AED

Delicious soft dumplings traditionally made of thickened milk, soaked in sugar syrup topped with crushed pista

SAFFRON MILK CAKE

25 AED

Moist saffron sponge soaked in our very own saffron milk, topped with cream & saffron

PISTACHIO MILK CAKE

25 AED

Moist sponge soaked in our very own pistachio milk, topped with cream and pistachio

BISCUIT CHEESE CAKE

25 AED

Rich creamy cheese cake sandwich between small pieces of classic Indian biscuit and drizzled with our homemade creamy sauce and nuts

ICE GOLA

16 AED

Ice based summer candy made by block of ice flavored with variety of flavors

MATKA KULFI

18 AED

A frozen dessert dairy topped with pistachio milk served in a clay pot

ROYAL FALOODA

28 AED

Traditional Indian dessert, made with sweet vermicelli, poppy seeds, rose syrup, topped with ice cream, nuts and mango cuts

GELATO 1 SCOOP - CUP/CONE

15 AED

GELATO 2 SCOOP - CUP/CONE

25 AED

GELATO 3 SCOOP - CUP/CONE

35 AED

GELATO 4 SCOOP - CUP/CONE

45 AED

JUNIOR 1 SCOOP

20 AED

JUNIOR 3D 2 SCOOP

25 AED



16 AED

آيس جولى

حلوى مجمدة للصيف مصنوعة من كتلة من الجليد بنكهات متنوعة

18 AED

ماتكا كولفى

حلوى مجمدة مصنوعة من دسم ألبان مع حليب الفستق تقدم في وعاء فخاري

28 AED

روبال فالودا

حلوى هندية تقليدية مصنوعة من شعيرية حلوة وبذور الخشخاش و شراب والمكسرات وقطع المانجو

15 AED

جيلاتو ١ سكوب - كوب / كونو

25 AED

جيلاتو ٢ سكوب - كوب / كونو

35 AED

جيلاتو ٣ سكوب - كوب / كونو

45 AED

جيلاتو ٤ سكوب - كوب / كونو

20 AED

جونيور ١ سكوب

25 AED

جونيور ثلاثي الابعاد ٢ سكوب

18 AED

راسمالاي

كعكة سموثي الغنية منغمسة في حليب بنكهة الهال الحلو مع زعفران و الفستق المسحوق

15 AED

جولاب جامون

زلاية مقليّة ناعمة ولذيذة مصنوعة تقليدياً من الحليب المكثف منقوعة في شراب السكر مع فستق المسحوق

25 AED

كعكة حليب بالزعفران

اسفنجة زعفران رطب غارق في حليب زعفران خاص بنا مغطى بالكريمة الخفيفة

25 AED

كعك حليب الفستق

اسفنجة رطب غارق في حليب الفستق الخاص بنا مغطى بالكريمة والفستق

25 AED

كعكة بسكويت بالجبن

ساندويتش كعكة الجبن بين قطع صغيرة من بسكويت هندي كلاسيكي مع صلصة كريمة منزلية خاصة بنا ومكسرات

HOT DRINKS

FRESH MILK TEA (MASALA/SAFFRON)
LEMON TEA/MINT LEMON TEA

5 AED
3 AED

BEVERAGES

MILKSHAKES

Vanilla milk shake / Mango milk shake /
Banana milk shake/ Strawberry milk shake

21 AED

SMOOTHIE

MANGO ORANGE SMOOTHIE
BANANA BERRY SMOOTHIE
PINEAPPLE AVOCADO SMOOTHIE

23 AED
23 AED
23 AED

MOJITOS

PASSION FRUIT MOJITO
STRAWBERRY MOJITO
OCEAN BLUE MOJITO
CLASSIC LEMON MOJITO

23 AED
23 AED
23 AED
18 AED

مشروبات ساخنة

شاي حليب طازج (ماسالا/زعفران)
شاي بالليمون/شاي بالنعناع

مشروبات

ميلك شيك
فانيلا ميلك شيك/ مانجو ميلك شيك
موز ميلك شيك/ ستروبري ميلك شيك

عصائر سموثي

عصير البرتقال والمانجو
عصير الموز واليبري
عصير الأناناس وأفوكادو

موجيتو

موجيتو باشيون فروت
موجيتو ستروبري
موجيتو اوشيان بلو
موجيتو الليمون الكلاسيكي

LASSI

SWEET LASSI / SALTED LASSI /
MANGO LASSI / STRAWBERRY LASSI
MASALA CHAS

14 AED
12 AED

لاسي

لاسي حلو/ لاسي مملح/ لاسي مانجو
لاسي فراولة
ماسالا شاس

JUICES

SEASONAL FRESH JUICES
FRESH LIME JUICE
LEMON MINT WITH SODA

18 AED
12 AED
16 AED

عصائر

عصير فريش موسمي
عصير الليمون الطازج
عصير الليمون والنعناع

SOFT DRINKS

PEPSI / DEW / 7UP / MIRANDA / DIET PEPSI / DIET 7UP
MINERAL WATER -BIG
MINERAL WATER - SMALL

4 AED
5 AED
2 AED

مشروبات غازية

سبرايت/ كولا/ كولا دايت
مياه معدنية - كبيرة
مياه معدنية - صغيرة





DYNAMITE SHRIMPS



MUSSELS WITH CHOICE OF SAUCE



CHICKEN TIKKA MASALA



CHICKEN SEEKH KEBAB



LOBSTER THERMIDOR



PRAWNS PESHAWARI



TANDOORI CHICKEN



BURNT CHILLY CHICKEN
FRIED RICE



TANDOOR TIGER
PRAWNS