



Welcome to Jamavar!
























Taking its name from the intricate and vibrant 16th century shawls of Kashmir, Jamavar is the culinary jewel of The Leela Palaces, Hotels & Resorts in India.

Jamavar Doha is the second international outpost of the critically acclaimed Indian fine dining concept by LSL Capital, capturing the essence of its sister restaurant on Mayfair's Mount Street, London.

We invite you to ignite your senses by taking a journey curated by Culinary Director Surender Mohan, across the exciting flavours ranging from the Royal Kitchens of the North to succulent options from the shores of the South of India.

Small Plates


Inspired by the street food markets of Northern & Southern India






















- 
- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kathal Bhel (v)     | 50 |
| jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney | |
| Palak Patte Ki Chaat (v)  | 60 |
| baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney | |
| Samosa Papadi Chaat (v)    | 60 |
| Punjabi spiced potatoes, green peas, crisp papadi, yogurt, mint, date & tamarind chutney | |
| Chandni Chowk Ki Aloo Tikki (v)  | 55 |
| potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney | |
| Kakinada Royala Vepudu  | 90 |
| Arabian sea prawns, white onions, ginger, bird chili & curry leaf | |
| Scallop Moilee   | 95 |
| hand dived seared scallops, coconut sauce, ginger relish & plantain crisps | |
| Lobster Idli Sambhar   | 85 |
| black pepper spiced lobster, rice-lentil cakes & vegetable stew | |
| Andhra Style Kodi Vepudu   | 70 |
| Southern spiced chicken, bird chili, curry leaf & mango pachdi | |
| Kerala Style Beef Uthappam  | 70 |
| spiced beef, rice pancake, mustard & Southern spices | |
| Kid Goat Shami Kebab    | 85 |
| kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha | |
| Hyderabadi Gosht Haleem   | 80 |
| slow-cooked lamb, broken wheat & onion seed naan | |

 Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian  Egg  Dairy  Shellfish  Molluscs  Fish  Peanut  Sesame  Soya  Nut  Gluten  Celery  Mustard  Lupin
Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.
All Prices are in Qatari Riyals.

Tandoor

Charcoal grilled in our traditional clay ovens



Paneer Tikka Sunehri (v) 	95
traditional charred cottage cheese, saffron, black pepper & hung curd	
Tandoori Bharwan Mushroom (v) 	85
wild button mushroom, kashkaval cheese, sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt	
Chilgoza Malai Broccoli (v)  	85
broccoli, pine nuts, cardamom, cream cheese & parmesan fondue	
Tandoori Lobster  	225
smoked lobster, aromatic spices & hung curd	
 Dakshini Jheenga    	140
Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut, curry leaf, peanut & coriander chutney	
Tandoori Mahi Tikka  	120
local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney	
 Tulsi Chicken Tikka  	110
chicken morsels, sweet basil, pickled radish & radish cumin yoghurt	
Murg Reshmi Seekh 	100
chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers	
Tandoori Lamb Chops 	140
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad	
 Raan-È-Jamavar 	220
Indian lamb leg, tandoor slow cooked & signature spice blend	
Royal Kebab Platter   	245
tandoori lamb chops, tandoori hamour, tulsi chicken tikka, kakinada royala vepdu & murg reshmi seekh	

 Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian  Egg  Dairy  Shellfish  Molluscs  Fish  Peanut  Sesame  Soya  Nut  Gluten  Celery  Mustard  Lupin

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.

All Prices are in Qatari Riyals.

Mains & Biryanis

Awadhi Kofta (v) 🌱🥛	85
cottage cheese, nuts, khoya dumpling, roasted cashew, tomato sauce & dry fenugreek	
Gucchi Lababdar (v) 🌱🥛	95
Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh tomato sauce	
Kaju Methi Makhana (v) 🌱🥛	95
Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce	
Leela's Lobster Neeruli 🍤🥥	175
Southern spiced Omani lobster, coconut milk, pearl onions & kal dosa	
Alleppey Prawns 🍤🥥	125
sea prawns, green mango, curry leaf & coconut milk	
Calicut Sea Bass Curry 🐟🥥	125
local sea bass, turmeric, onion, garlic & Malabar tamarind	
Old Delhi Butter Chicken 🥛	135
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek	
Chicken Chettinad 🍗🥥	125
chicken morsels, Chettinad spices, cherry tomatoes & coconut	
Laal Maas 🥛	130
8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves	
Gosht Nalli Nihari 🥛	135
8hrs stewed lamb shank, Lucknowi spices, kewra, saffron, mace & fried onions	
Konkan Coast Shrimp Biryani 🐟🍤	135
shrimps, sealed & layered, aged basmati & Konkani ground spices	
Rampuri Murg Dum Biryani 🥛	140
marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & saffron	
Dum Nalli Biryani 🥛	145
slow-cooked lamb shank, layered aromatic basmati rice, yogurt & fried onions	

Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian 🍳 Egg 🥛 Dairy 🍤 Shellfish 🐌 Molluscs 🐟 Fish 🥜 Peanut 🌱 Sesame 🥥 Soya 🥜 Nut 🌱 Gluten 🌱 Celery 🍷 Mustard 🌱 Lupin
 Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.
 All Prices are in Qatari Riyals.




Sides & Vegetables

All sides are available as mains for QAR 90



 Dal Jamavar (v) - 24 hour slow-cooked black lentils 	85
Tomato Pappu (v) - char-smoked yellow lentil, tomato, tamarind, mustard & curry leaf  	65
 Saag Paneer (v) - cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili 	65
Aloo Til Til Ka (v) - potatoes, sesame seeds & chili flakes  	65
Bhindi Singada (v) - stir fried okra, chestnut, onion, tomato & cumin  	65
Gobhi Mutter Hara Pyaz (v) - slow cooked cauliflower, green peas & spring onions  	65

Accompaniments

Pulao Rice (v) - saffron basmati rice 	55
Safed Chawal (v) - steamed basmati rice	45
Subz Tawa Pulao (v) - basmati, seasonal vegetables & cumin 	75
Roti - whole wheat bread  	15
Missi Roti - whole wheat, gram flour, chili, onion & carom seeds  	20
Pyaz Mirchi Ki Roti - green chili & onion  	20
Naan - white flour bread, choice of: plain/garlic/butter  	20
Paratha - whole wheat, layered or mint  	25
Kulcha or Paratha, choice of: potato/paneer/cheese  	30
Roomali Roti - white flour, paper-thin & wok baked  	20
Kachumber Sprouts Salad (v)	35
Cucumber Raita (v) 	30
Mix Vegetable Raita (v) 	30

 Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian  Egg  Dairy  Shellfish  Molluscs  Fish  Peanut  Sesame  Soya  Nut  Gluten  Celery  Mustard  Lupin

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.

All Prices are in Qatari Riyals.

Kids Menu



Tulsi Chicken Tikka & Steamed Basmati 	75
chicken morsels, sweet basil, pickled radish, radish cumin yoghurt & aged basmati	
Old Delhi Butter Chicken & Steamed Basmati  	75
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce, dry fenugreek & aged basmati	
Dal Jamavar & Saffron Basmati 	65
24 hour slow-cooked black lentils & aged basmati rice	
Cheese Naan  	25
white flour & kashkaval cheese	
Aloo Paratha  	25
whole wheat, potato & raita	

 Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian  Egg  Dairy  Shellfish  Molluscs  Fish  Peanut  Sesame  Soya  Nut  Gluten  Celery  Mustard  Lupin

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.

All Prices are in Qatari Riyals.

مرحبا بكم في جامافار!

استوحى مطعم جامافار اسمه من شالات القرن السادس عشر المعقدة والناضجة بالحياة في كشمير، حيث يجسد المطعم جوهرة الطهي في قصور وفنادق ومنتجات ليلية في الهند.

حيث يجسد المطعم الشقيق في شارع ماونت ستريت في مايفير، لندن،
LSL Capital يعتبر مطعم جامافار الدوحة النسخة الثانية من مفهوم تجارب
الطعام الهندي الفاخرة على الصعيد العالمي من.

ندعوك لتجربة تداعب حواسك من خلال رحلة طهي خاصة تحت إشراف.

مدير الطهي سوريندر موهان لتنتقل بكم في جولة مدهشة عبر النكهات المثيرة من المطابخ
الملكية في شمال الهند لتصل بكم إلى خيارات مثيرة للشهية من شواطئ جنوب الهند.

الأطباق الصغيرة

مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

٥. **كاثال بيل (ن)** 🍌🍌🍌🍌
كروكيت الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٦. **بالاك باتي كي تشات (ن)** 🍌🍌
سبانخ صغيرة، رمان، زيادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٦. **سمبوسة بابدي تشات (ن)** 🍌🍌🍌
بطاطس متبلّة بالتوابل البنجابية، بازلاء خضراء، خبز بابدي مقرمش، زيادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
- ٥٥ **تشاندي تشوك كي ألو تيكي (ن)** 🍌🍌
بطاطس تيكي، زيادي، فجل صغير، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٩. **كاكينادا رويلا فيودو** 🍌🍌
قريدس البحر العربي، بصل أبيض، زنجبيل، فلفل عين الطائر، ورقة كاري
- ٩٥ **إسكالوب مويلي** 🍌🍌
إسكالوب محمر، صلصة جوز الهند، صلصة الريليش بالزنجبيل، رقائق فوز الجنة
- ٨٥ **كركند إدلي سامبار** 🍌🍌
كركند متبل بالفلفل الأسود، كعك الأرز والعدس، يخنة الخضروات
٧. **كودي فيودو على طريقة أندرا** 🍌🍌
دجاج متبل بتوابل الجنوب، فلفل عين الطائر، ورقة كاري، باشدي بالمانجو
٧. **لحم بقري أوتابام على طريقة كيرلا** 🍌🍌
لحم بقري قتبيل، بانكيك بالأرز، خردل، توابل الجنوب
- ٨٥ **كباب شامي بلحم الماعز الصغير** 🍌🍌🍌
لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، خبز باراا تشور تشور
٨. **غوشت حلیم على طريقة حيدر أباد** 🍌🍌
لحم ضأن مطهو ببطء، قمح مكسر، خبز النان ببذور البصل

🍌 جامافار الاطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🍌 بيض 🍌 حليب 🍌 القشريات البحرية 🍌 زخويات 🍌 سمكة 🍌 فول السوداني 🍌 السمسم 🍌 صويا 🍌 مكسرات 🍌 الغلوتين 🍌 كرفس 🍌 خردل 🍌 ترمس
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.
جميع الأسعار بالريال القطري.

التندوري

مشوي على الفحم في أفران الطين التقليدية

٩٥

بانير تيكا سونييري (ن)

جينة كوتاج مشوية عالفحم، زعفران، فلفل أسود، لبن رائب

٨٥

فطر تندوري محشو (ن)

فطر أبيض بري، جينة القشقوان، طماطم جففة بالشمس، حلبة جففة، زبادي بالكمأة

٨٥

مالي بروكلي بصنوبر تشيلغوزا (ن)

بروكلي، صنوبر، هيل، جينة كريمي، فوندو البارميزان

٢٢٥

كركند تندوري

كركند مدخن، توابل عطرية، لبن رائب

١٤٠

داكشيني جينغا

قريدس النمر المتبل بتوابل الجنوب، لبن رائب، تمر هندي، جوز الهند، ورقة كاري، فول سوداني، كزبرة

١٢٠

تندوري ماهي تكا

سمك هامور محلي، فلفل حار كشميري، لبن رائب، أفوكادو، صلصة تشاتني بالنعناع

١١٠

دجاج تكا بريحان تولسي

قطع الدجاج، ريحان حلو، فجل مخلل، زبادي بالكمون والفجل

١٠٠

مورغ ريشمي سيخ

دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، فلفل حلو

١٤٠

ريش ضأن تندوري

ريش ضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

٢٢٠

ران-إي-جامافار

خذ ضأن هندي مطهو ببطء في فرن التندور ومتبل بمزيج التوابل المميز

٢٤٥

طبق الكباب الملكي

ريش ضأن تندوري، سمك هامور تندوري، دجاج تكا بريحان تولسي، كاكينادا رويالا فييودو، مورغ ريشمي سيخ

الأطباق الرئيسية والبرياني

٨٥

كفتة على الطريقة الأوادية (ن)

جينة قريش، داهلينغ بالمكسرات وجبنة خوا، صلصة الطماطم والكاجو المحمص، حلبة مُجففة

٩٥

غوتشي لابادار (ن)

فطر الموريل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مُجففة، صلصة الطماطم الطازجة

٩٥

كاجو ميثي ماخانا

جوز الثعلب الهندي، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم

١٧٥

نيرولي الكركند على طريقة ليلا

كركند عُمانِي متبل بتوابل الجنوب، حليب جوز الهند، بصل لؤلؤي، كال دوسا

١٢٥

قريدس على طريقة أليبي

قريدس بحري، مانجو خضراء، ورقة كاري، حليب جوز الهند

١٢٥

سمك قاروص بالكاري على طريقة كالكوت

سمك قاروص محلي، كركم، بصل، ثوم، تمر هندي من مالابار

١٣٥

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة الطماطم الطازجة، حلبة مُجففة

١٢٥

دجاج شيتيناد

قطع الدجاج، توابل شيتيناد، طماطم شيري، جوز الهند

١٣٠

لال ماس

شانك ضأن مطهو ببطء لمدة ٨ ساعات، بصل أبيض، فلفل حار كشميري، قرنفل

١٣٥

غوشت نالي نيهاري

شانك ضأن مطهو ببطء لمدة ٨ ساعات، توابل لكانو، ماء كيورا، زعفران، جوزة الطيب، بصل مقلي

١٣٥

جمبري برياني على طريقة ساحل كونكان

جمبري، طبقات في إناء مغلق، أرز بسمتي معتق، توابل كونكاو مطحونة

١٤٠

رامبوري مورغ دوم برياني

دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة على الطريقة المنزلية، ماء كيورا، زعفران

١٤٥

دوم نالي برياني

شانك ضأن مطهو ببطء، طبقات الأرز البسمتي العطري، زبادي، بصل مقلي

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 القشريات البحرية 🦐 رخويات 🐌 سمكة 🐟 فول السوداني 🥜 السمسم 🌱 صويا 🍲 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌾 كرفس 🥕 خردل 🥒 ترمس 🌱 يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

الأطباق الجانبية والخضروات

تتوافر جميع الأطباق الجانبية كأطباق رئيسية مقابل ٩٠ ر.ق

- ٨٥ دال جامافار (ن) - عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة
- ٦٥ طماطم بابو (ن) - عدس أصفر مُدخن على الفحم، طماطم، تمر هندي، خردل، ورقة كاري
- ٦٥ جبنة بانير بالسبانخ (ن) - جبنة قريش، سبانخ، طماطم، حلبة، فلفل حار طازج
- ٦٥ ألو تيل تيل كا (ن) - بطاطس، سمسم، رقائق الفلفل الحار
- ٦٥ بيندي سينغادا (ن) - بامية مقلية بالقلبي السريع، كستناء، بصل، طماطم، كمون
- ٦٥ غوبي موتر حارة بياز (ن) - قرنبيط مطهو ببطء، بازلاء خضراء، بصل أخضر


الأطباق الجانبية

- ٥٥ أرز بيلاف (ن) - أرز بسمتي بالزعفران
- ٤٥ أرز أبيض (ن) - أرز بسمتي مطهو على البخار
- ٧٥ صبز طاوة بيلاف (ن) - أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون
- ١٥ روتي - خبز القمح الكامل
- ٢٠ ميسي روتي - قمع كامل، دقيق الحمص، فلفل حار، بصل، بذور النانخة
- ٢٠ بياز ميرشي كي روتي - فلفل أخضر حار، بصل
- ٢٠ خبز النان - خبز الدقيق الأبيض، سادة/بالثوم/بالزبدة حسب اختيارك
- ٢٥ خبز الباراثا - قمع كامل، طبقات أو بالنعناع
- ٣٠ كولشا أو باراثا - بالبطاطس/بجبنة بانير/بالجبنة
- ٢٠ رومالي روتي - دقيق أبيض، خبز رقيق مطهو في الهوك
- ٣٥ سلطة كاشومبر بالبراعم (ن)
- ٣٠ سلطة الرايتا بالخيار (ن)
- ٣٠ سلطة الرايتا بالخضروات المشكّلة (ن)

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 القشريات البحرية 🦐 رخويات 🐌 سمكة 🐟 فول السوداني 🥜 السمسم 🌱 صويا 🥛 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌱 كرفس 🌱 خردل 🥒 ترمس 🌱 يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

قائمة طعام الأطفال

٧٥

دجاج تكا بريجان تولسي وأرز بسمتي مطهو على البخار 
قطع الدجاج، ريحان حلو، فجل مخلل، زيادي بالكمون والفجل، أرز بسمتي معتق



٧٥

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة وأرز بسمتي مطهو على البخار  
دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة الطماطم الطازجة، حلبة مُجففة، أرز بسمتي معتق

٦٥

دال جامافار وأرز بسمتي بالزعفران 
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة، أرز بسمتي معتق











٢٥

خبز النان بالجبنة  
دقيق أبيض، جبنة القشقوان

٢٥

ألو باراثا  
قمح كامل، بطاطس، سلطة الرايتا



 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية  بيض  حليب  القشريات البحرية  رخويات  سمكة  فول السوداني  السمسم  صويا  مكسرات  الغلوتين  كرفس  خردل  ترمس
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.
جميع الأسعار بالريال القطري.