









Business Lunch (12:30pm - 3:30pm)

2 Course 109 | 3 Course 149







Starters (choose 1)

-  **Tulsi Chicken Tikka**  
chicken morsels, sweet basil, pickled radish & radish cumin yoghurt
- Tandoori Mahi Tikka**  
local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney
- Hyderabadi Gosht Haleem**  
slow-cooked lamb, broken wheat & onion seed naan
- Tandoori Lamb Chops (+QAR 40 Supplement)** 
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad

Main Course (choose 1)

- Calicut Sea Bass Curry**  
local sea bass, turmeric, onion, garlic & Malabar tamarind
- Alleppey Prawns**  
sea prawns, green mango, curry leaf & coconut milk
- Chicken Chettinad**  
chicken morsels, Chettinad spices, cherry tomatoes & coconut
-  **Laal Maas** 
8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves
- Accompanied With Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka Saffron Rice, Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)

-  **Mango Rasmalai**  
alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry
- Tian of Saffron Jalebi**   
reduced milk bed, Bengal gram twisty, almond silvers & pistachio crumble

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

Last order by 3:30pm.

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.

Business Lunch Vegetarian & Vegan (12:30pm - 3:30pm)

2 Course 109 | 3 Course 149

Starters (choose 1)

Palak Patte Ki Chaat

baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney

Aloo Anardana Papdi Chaat (Vegan)

sliced potato, sprouts, pomegranate, mint & tamarind chutney

Chilgoza Malai Broccoli

broccoli, pine nuts, cardamom, cream cheese & parmesan fondue

Paneer Tikka Sunehri

traditional charred cottage cheese, saffron, black pepper & hung curd

Main Course (choose 1)

Paneer Makhni

classic tomato sauce, cream, paneer, dry fenugreek & cashew

Awadhi Kofta

cottage cheese, nuts, khoya dumpling, roasted cashew, tomato sauce & dry fenugreek

Gucchi Lababdar

Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh tomato sauce

Saag Makai Makhana (Vegan)

tempered spinach, corn, lotus seed, garlic & tomatoes

Accompanied With Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka Saffron Rice, Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)

Mango Rasmalai

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry

Tian of Saffron Jalebi

reduced milk bed, Bengal gram twisty, almond silvers & pistachio crumble

Fresh Fruit Platter (Vegan)

seasonal sliced fresh fruits

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

Last order by 3:30pm.

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.

غداء العمل (١٢:٣٠ - ٣:٣٠ ظهراً)

قائمة طعام من ٢ أطباق ١٩ | قائمة طعام من ٣ أطباق ١٤٩

المقبلات (اختر ١)

دجاج تكا بريحان تولسي

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

تندوري ماهي تكا

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

غوشت حليم على طريقة حيدر أباد

لحم ضأن مطهو ببطء، قمح مكسر، خبز النان ببذور البصل

ريش ضأن تندوري (+ ٤.٠ ر.ق خيارات إضافية)

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



الأطباق الرئيسية (اختر ١)

سمك قاروص بالكاري على طريقة كاليكوت

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

قريدس على طريقة ألبيني

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

دجاج شيتيناد

قطع الدجاج، توابل شيتيناد، طماطم شيري، جوز الهند

لال ماس

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

يُقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا،

أرز بالزعفران، هندي خبز، سلطة الرايتا بالخيار



الحلويات (اختر ١)

مانجو راسمالي

لب مانجو ألفونسو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف

تيان جاليبي بالزعفران

طبقة من الحليب المكثف، تويستي الحمص البنغالي، لوز، فئات الفستق

جامافار الأطباق المميزة - خيارات نباتية بيض حليب القشريات البحرية رخويات سمكة فول السوداني السمسم صويا مكسرات الغلوتين كرفس خردل ترمس

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

غداء العمل (٣:٣٠ ظهراً - ٣:٣٠ ظهراً)

قائمة طعام من ٢ أطباق ١٠٩ | قائمة طعام من ٣ أطباق ١٤٩

المقبلات (اختر ١)

بلاك باتي كي تشات

سبانخ صغيرة، رمان، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

ألو أناردانا بابدي تشات (نباتي)

شرائح البطاطس، براعم، رمان، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي

مالاي بروكلي بصنوبر تشيلغوزا

بروكلي، صنوبر، هيل، جبنة كريمي، فوندو البارميزان

بانير تيكا سونيهرى

جبنة كوتاج مشوية عالّفحم، زعفران، فلفل أسود، لبن رائب

الأطباق الرئيسية (اختر ١)

بانير ماخني

صلصة طماطم تقليدية، كريمة، جبنة بانير، حلبة مخففة، كاجو

كفتة على الطريقة الأودية

جبنة قريش، دامبلينغ بالمكسرات وجبنة خوا، صلصة الطماطم والكاجو المحمص، حلبة مخففة

غوتشي لابادار

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

ساج ماكي ماخانا (نباتي)

سبانخ مطهية، ذرة، بذور اللوتس، ثوم، طماطم

يُقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا،

أرز بالزعفران، هندي خبز، سلطة الرايتا بالخيار

الحلويات (اختر ١)

مانجو راسمالي

لب مانجو الفونسو، توت أزرق، شريكاند المانجو، توت أحمر مخفف

تيان جاليبي بالزعفران

طبقة من الحليب المكثف، تويستي الحمص البنغالي، لوز، فئات الفستق

طبق الفواكه الطازجة (نباتي)

شرائح الفواكه الموسمية الطازجة

جامافار الأطباق المميزة - خيارات نباتية بيض حليب القشريات البحرية رخويات سمكة فول السوداني السمسم صويا مكسرات الغلوتين كرفس خردل ترمس

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.