

# Jamavar Royal Brunch

## Additional Enhanced Beverages

300  
400

### Small Plates

*Inspired by the street food markets of Northern & Southern India*

#### Kolkata Style Masala Bhel (v) 🍷

crispy puffed rice, mint chutney,  
chaat masala, date & tamarind chutney

#### Pani Puri (v) 🍷

crispy puri, sweet & sour elixir,  
spiced potato & signature spice mix

#### Oysters 🍷

raw Arabian sea oysters, strawberry & chili salsa

#### Raj Kachori (v) 🍷🍷

puffed semolina, spiced potato  
pomegranate & trio of chutney

#### Scallop Moilee 🍷🍷

hand dived seared scallops, coconut sauce,  
ginger relish & plantain crisps

#### Malabar Prawns 🍷

shallots, Kashmiri chili,  
coconut, ginger & curry leaves

#### Chicken Amritsari 🍷

Amritsari spices, black pepper,  
crushed coriander & chili flakes

### Tandoor

*Charcoal grilled in our traditional clay ovens*

#### Tandoori Lobster 🍷🍷

smoked lobster, aromatic spices  
& hung curd

#### Tandoori Lamb Chops 🍷

lamb chops, cloves, hung curd,  
Kashmiri chili & carrot salad

#### Tulsi Chicken Tikka 🍷🍷

chicken morsels, sweet basil,  
pickled radish & radish cumin yoghurt

### Mains & Biryanis

#### Saag Paneer (v) 🍷

cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili

#### Old Delhi Butter Chicken 🍷

clay oven roasted chicken,  
fresh tomato sauce & dry fenugreek

#### Rampuri Murg Dum Biryani 🍷

marinated chicken, aromatic basmati rice,  
home ground spices, kewra & saffron

Served with assorted breads and vegetable raita

### Desserts

#### Kulfi Tasting 🍷🍷

variation of saffron & traditional malai kulfi

#### Tian of Saffron Jalebi 🍷🍷🍷

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

#### Mango Rasmalai 🍷🍷

alphonso mango pulp, blueberry,  
mango shrikand & dehydrated raspberry

### Signature Mocktails

#### Jamavar Lemon Sorbet

lemon sorbet, apple juice,  
cranberry, guava juice & cotton candy

#### Himalayan Ananas

pineapple, blueberry, redcurrant,  
vanilla, passionfruit & strawberry

#### Flavoured Iced Tea

passionfruit  
strawberry

### Selection of Lassi

#### Mango Saffron

#### Rose Lassi

#### Madras Masala

🍷 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.

## Jamavar Classics

### Assam Tea Bellini

sparkling wine & cold brew Assam tea

### Chili & Coriander Margarita

tequila, jalapeno brine, coriander & black salt

### Smoked Masala Bourbon

bourbon whisky barrel aged for four weeks to get an extra depth and balanced with homemade spice syrup - finished with bitter

### Kaafi Martini

vodka, Kahlua & filter coffee creme

### Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice

### Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup



### Sparkling Wine

Varichon & Clerc Blanc De Blancs, Brut, France

## Wines

Sommelier's Choice of Red Wine

White Wine

Rose Wine



Whisky

JW Black Label



Vodka

Absolut



Rum

Bacardi Carta Blanca



Gin

Beefeater



Beer

Corona

Heineken



# Jamavar Royal Brunch (V)

## Additional Enhanced Beverages

300  
400

### Small Plates

*Inspired by the street food markets of Northern & Southern India*

#### Kolkata Style Masala Bhel 🍷

crispy puffed rice, mint chutney,  
chaat masala, date & tamarind chutney

#### Pani Puri 🍷

crispy puri, sweet & sour elixir,  
spiced potato & signature spice mix

#### Raj Kachori 🍷🍷

puffed semolina, spiced potato  
pomegranate & trio of chutney

#### Chandni Chowk Ki Aloo Tikki 🍷

potato tikki, yogurt, baby radish, mint,  
date & tamarind chutney

#### Punjabi Samosa 🍷🍷🍷

Punjabi spiced potatoes & green peas  
served with tamarind chutney

#### Onion Podi Uthappam 🍷

rice pancake, onions & Southern spices

#### Palak Patte Ki Chaat 🍷

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

### Tandoor

*Charcoal grilled in our traditional clay ovens*

#### Paneer Tikka Sunehri 🍷

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

#### Tandoori Bharwan Mushroom 🍷

wild button mushroom,  
kashkaval cheese, sundried tomato,  
dry fenugreek & truffle yogurt

#### Chilgoza Malai Broccoli 🍷🍷

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

### Mains & Biryanis

#### Awadhi Kofta 🍷🍷

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

#### Saag Paneer 🍷

cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili

#### Subz Tawa Pulao 🍷

basmati, seasonal vegetables & cumin

Served with assorted breads and vegetable raita

### Desserts

#### Kulfi Tasting 🍷🍷

variation of saffron & traditional malai kulfi

#### Tian of Saffron Jalebi 🍷🍷🍷

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

#### Mango Rasmalai 🍷🍷

alphonso mango pulp, blueberry,  
mango shrikand & dehydrated raspberry

### Signature Mocktails

#### Jamavar Lemon Sorbet

lemon sorbet, apple juice,  
cranberry, guava juice & cotton candy

#### Himalayan Ananas

pineapple, blueberry, redcurrant,  
vanilla, passionfruit & strawberry

#### Flavoured Iced Tea

passionfruit  
strawberry

### Selection of Lassi

#### Mango Saffron

#### Rose Lassi

#### Madras Masala

🍷 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.

## Jamavar Classics

### Assam Tea Bellini

sparkling wine & cold brew Assam tea

### Chili & Coriander Margarita

tequila, jalapeno brine, coriander & black salt

### Smoked Masala Bourbon

bourbon whisky barrel aged for four weeks to get an extra depth and balanced with homemade spice syrup - finished with bitter

### Kaafi Martini

vodka, Kahlua & filter coffee creme

### Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice

### Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup



### Sparkling Wine

Varichon & Clerc Blanc De Blancs, Brut, France

## Wines

Sommelier's Choice of Red Wine

White Wine

Rose Wine



Whisky

JW Black Label



Vodka

Absolut



Rum

Bacardi Carta Blanca



Gin

Beefeater



Beer

Corona

Heineken



## برانش جامافار الملكي جامافار رويال برانش مع مشروبات محسنة

٣..

٤..

### أطباق رئيسية وبرياني

- جبنة بانير بالسبانخ (ن) 🍷  
جبنة قريش، سبانخ، طماطم، حلبة، فلفل حار طازج
  - دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة 🍷  
دجاج مشوي في فرن طيني،  
صلصة الطماطم الطازجة، حلبة فُجفة
  - رامبوري مورغ دوم برياني 🍷  
دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة  
على الطريقة المنزلية، ماء كيورا، زعفران
- تُقدم مع تشكيلة متنوعة من الخبز وسلطة الرايتا بالخضروات

### الحلويات

- تذوق الكولفي 🍷  
تشكيلة من مالاي كولفي التقليدي وبالزعفران
- تيان جاليبي بالزعفران 🍷  
طبقة من الكليب المكثف، تويستي  
الحمص البنغالي، لوز، فتات الفستق
- مانجو راسمالي 🍷  
لب مانجو ألفونسو، توت أزرق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف

### الموكتيلات المميزة

سوريه الليمون من جامافار  
سوريه الليمون، عصير تفاح، توت بري،  
عصير جوافة، غزل البنات

### أناناس الهيمالايا

أناناس، توت أزرق، كشميش احمر،  
فانيلا، باشن فروت، فراولة

### شاي مثلج بنكهة

باشن فروت  
فراولة

### تشكيلة اللاسي

مانجو بالزعفران  
لاسي بالورد  
مدراس مسالا

### الأطباق الصغيرة

أطباق مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

### مسالا بيل على طريقة كلكتا (ن) 🍷

أرز منفوش مفروش، صلصة تشاتني بالنعناع، نشات مسالا،  
صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

### باني بوري (ن) 🍷

خبز البوري المقرمش، إكسير الحلو والحامض،  
بطاطس متبلّة، مزيج التوابل المميز

### محار 🍷

محار بحري عربي غير مطهو، فراولة، صلصة الفلفل الحار

### راج كاتشوري (ن) 🍷

سيموليننا منفوشة، طماطم متبلّة،  
رمان، ٣ أنواع من صلصة تشاتني

### إسكالب مويلي 🍷

إسكالب محمر، صلصة جوز الهند،  
صلصة الريليش بالزنجبيل، رقائق موز الجنة

### قريدس مالابار 🍷

كرات أندلسي، فلفل حار كشميري،  
جوز الهند، زنجبيل، أوراق الكاري

### دجاج على طريقة أمريتسار 🍷

توابل أمريتسار، فلفل أسود،  
كزبرة مطحونة، رقائق الفلفل الحار

### التندوري

مشاوي على الفحم في الأفران الطينية التقليدية

### كركند تندوري 🍷

كركند فُدخن، توابل عطرية، لبن رائب

### ريش ضأن تندوري 🍷

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

### دجاج تكا بريجان تولسي 🍷

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

## جامافار الكلاسيكية

### شاي أسام بيليني

نبيذ فوار وشاي أسام بارد

### مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، محلول ملحي بالهلابينو، كزبرة، ملح أسود

### بوربون بالمسالا المُدخنة

بوربون ويسكي مُعتق من البرميل لمدة 4 أسابيع للحصول على نكهة وتوازن إضافي عميق مع شراب التوابل المُعد على الطريقة المنزلية يُضاف إليه المر في النهاية

### كافي مارتيني

فودكا وكهلوا وكريمة  
قهوة مفلترة

### غيمليت بالكاري

جين، ورقة كاري، عصير ليمون طازج

### زعفران

روم أبيض، مارتيني بيانكو، شراب الزعفران والأناناس على الطريقة المنزلية



### النبيذ الفوار

فاريشون إيه كليرك بلان دو بلان، بروت، فرنسا

## نبيذ

### اختيار الساقى من

النبيذ الأحمر

النبيذ الأبيض

النبيذ الوردي



### الويسكي

جونهي ووكر بلاك ليبل



### الفودكا

أيسلوت



### الروم

باكاردي كارتا بلانكا



### الجين

بيفيتير



### الجمعة

كورونا

هينيكن



## برانش جامافار الملكي (ن) جامافار رويال برانش مع مشروبات محسنة

٣..  
٤..

### أطباق رئيسية وبرياني

**كفتة على الطريقة الأوادية** 🍲🍲  
جينة قريش، داميلينغ بالمكسرات وجينة خوا، صلصة الطماطم والكاجو المحمص، حلبة فُجفة

**جينة بانير بالسبانخ** 🍲  
جينة قريش، سبانخ، طماطم، حلبة، فلفل حار طازج

**صبز طاوة بيلاف** 🍲  
أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون  
تُقدم مع تشكيلة متنوعة من الخبز وسلطة الرايتا بالخضروات

### الحلويات

**تذوق الكولفي** 🍷🍷  
تشكيلة من مالاي كولفي التقليدي وبالزعفران

**تيان جاليبي بالزعفران** 🍷🍷  
طبقة من الكليب المكثف، تويستي  
الحمص البنغالي، لوز، فتات الفستق

**مانجو راسمالي** 🍷🍷  
لب مانجو ألفونسو، توت أزرق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف

### الموكتيلات المميزة

**سوريه الليمون من جامافار**  
سوريه الليمون، عصير تفاح، توت بري،  
عصير جوافة، غزل البنات

**أناناس الهيمالايا**  
أناناس، توت أزرق، كشمش أحمر،  
فانيلا، باشن فروت، فراولة

**شاي مثلج بنكهة**  
باشن فروت  
فراولة

### تشكيلة اللاسي

مانجو بالزعفران  
لاسي بالورد  
مدراس مسالا

### الأطباق الصغيرة

أطباق مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

**مسالا بيل على طريقة كلكتا** 🍲  
أرز منفوش مقرمش، صلصة تشاتني بالنعناع،  
تشات مسالا، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

**باني بوري** 🍲  
خبز البوري المقرمش، إكسیر الحلو والحامض،  
بطاطس متبلّة، مزيج التوابل المميز

**راج كاتشوري** 🍲🍲  
سيمولينا منفوشة، طماطم متبلّة،  
رمان، ٣ أنواع من صلصة تشاتني

**تشاندي تشوك كي ألو تيكي** 🍲  
بطاطس تيكي، زيادي، فجل صغير، نعناع،  
صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

**البنجابية ساموسا** 🍲🍲  
بطاطس متبلّة على الطريقة البنجابية،  
بازلاء خضراء تُقدم مع صلصة تمر هندي

**بصل بودي أوثابام** 🍲  
بان كيك الأرز، وبصل، توابل الجنوب

**بالاك باتي كي تشات** 🍲  
سبانخ صغيرة، رمان، زيادي، نعناع،  
صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

**التدوري**  
مشاوي على الفحم في الأفران الطينية التقليدية

**بانير تيكا سونييري** 🍲  
جينة كوتاج مشوية عالفحم، زعفران،  
فلفل أسود، لبن رائب

**فطر تدوري محشو** 🍲  
فطر أبيض بري، جينة القشقوان، طماطم،  
فُجفة بالشمس، حلبة فُجفة، زيادي بالكماة

**مالاي بروكلي بصنوبر تشيلغوزا** 🍲🍲  
بروكلي، صنوبر، هيل، جينة كريمي،  
فوندو البارميزان

## Jamavar Classics

### Assam Tea Bellini

sparkling wine & cold brew Assam tea

### Chili & Coriander Margarita

tequila, jalapeno brine, coriander & black salt

### Smoked Masala Bourbon

bourbon whisky barrel aged for four weeks to get an extra depth and balanced with homemade spice syrup - finished with bitter

### Kaafi Martini

vodka, Kahlua & filter coffee creme

### Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice

### Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup



### Sparkling Wine

Varichon & Clerc Blanc De Blancs, Brut, France

## Wines

Sommelier's Choice of Red Wine

White Wine

Rose Wine



Whisky

JW Black Label



Vodka

Absolut



Rum

Bacardi Carta Blanca



Gin

Beefeater



Beer

Corona

Heineken

