

Jamavar Tasting Menu (V) Sommelier Wine Pairing

325
200

Kathal Bhel 🍌🥚🥚🥚

jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney
*Varichon & Clerc Cuvee Privee, Charles De Saint-Ceran
Blanc De Blancs, Brut, Seyssel AOP, France, NV*

Tandoori Bharwan Mushroom 🍌

wild button mushroom, kashkaval cheese,
sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2022

Paneer Tikka Sunehri 🍌

traditional charred cottage cheese,
saffron, black pepper & hung curd
Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Riesling Spatlese, Mosel, Germany, 2021

Chilgoza Malai Broccoli 🍌🥚

broccoli, pine nuts, cardamom,
cream cheese & parmesan fondue
M. Chapoutier Belleruche, Côtes Du Rhone AOP, Rhone, France, 2021
or

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki 🍌

potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney
Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2023

Kaju Methi Makhana 🍌🥚

Indian fox nut, fresh fenugreek,
cashew kernels, almond & tomato sauce
M. Chapoutier Belleruche, Côtes du Rhône AOP, Rhône, France, 2023
or

Awadhi Kofta 🍌🥚

cottage cheese, nuts, khoya dumpling,
roasted cashew, tomato sauce & dry fenugreek
Montes Alpha Merlot, Colchagua Valley DO, Chile, 2021
Served with Dal Jamavar, Gobhi Mutter Hara Pyaz,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Tian of Saffron Jalebi 🍌🥚🥚

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

Mango Rasmalai 🍌🥚

alphonso mango pulp, blueberry,
mango shrikand & dehydrated raspberry
Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain, NV

Jamavar Tasting Menu Sommelier Wine Pairing

395
250

Scallop Moilee 🍌🥚

hand dived seared scallops, coconut sauce,
ginger relish & plantain crisps
Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2023

Hyderabadi Gosht Haleem 🍌🥚

slow-cooked lamb, broken wheat & onion seed naan
Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Riesling Spatlese, Mosel, Germany, 2021

Tulsi Chicken Tikka 🍌🥚

chicken morsels, sweet basil, pickled radish & radish cumin yoghurt
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2022

Tandoori Lamb Chops 🍌

lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad
Nederburg The Winemasters Shiraz, Western Cape, South Africa, 2022
or

Tandoori Mahi Tikka 🍌🥚

local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney
M. Chapoutier Belleruche, Côtes Du Rhone AOP, Rhone, France, 2021

Old Delhi Butter Chicken 🍌

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek
Marchesi Antinori Peppoli, Chianti Classico DOCG, Tuscany, Italy, 2020
or

Alleppey Prawns 🍌🥚

sea prawns, green mango, curry leaf & coconut milk
Bodegas Campo Viejo, Reserva, Rioja DOCa, Spain, 2018
Served with Dal Jamavar, Gobhi Mutter Hara Pyaz,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Tian of Saffron Jalebi 🍌🥚🥚

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

Mango Rasmalai 🍌🥚

alphonso mango pulp, blueberry,
mango shrikand & dehydrated raspberry
Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain, NV

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

Kindly note our Jamavar Tasting Menu cannot be paired with other menus. Last order by 3pm (Lunch) and 10pm (Dinner).

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 Celebration Menu (V) Sommelier Wine Pairing

275
175

Jamavar Celebration Menu Sommelier Wine Pairing

350
250

Kathal Bhel 🍌🍌🍌🍌

jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney
Varichon & Clerc Cuvee Privee, Charles De Saint-Ceran Blanc De Blancs, Brut, Seyssel AOP, France, NV

Chilgoza Malai Broccoli 🍌🍌

broccoli, pine nuts, cardamom, cream cheese & parmesan fondue
M. Chapoutier Belleruche, Côtes Du Rhone AOP, Rhone, France, 2021

or

Tandoori Bharwan Mushroom 🍌

wild button mushroom, kashkaval cheese, sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2022

or

Paneer Tikka Sunehri 🍌

traditional charred cottage cheese, saffron, black pepper & hung curd
Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Riesling Spatlese, Mosel, Germany, 2021

Kaju Methi Makhana 🍌🍌

Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce
M. Chapoutier Belleruche, Côtes du Rhône AOP, Rhône, France, 2023

or

Awadhi Kofta 🍌🍌

cottage cheese, nuts, khoya dumpling, roasted cashew, tomato sauce & dry fenugreek
Montes Alpha Merlot, Colchagua Valley DO, Chile, 2021

Served with Tomato Pappu, Gobhi Mutter Hara Pyaz, Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads

Tian of Saffron Jalebi 🍌🍌🍌🍌

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

or

Mango Rasmalai 🍌🍌

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry
Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain, NV

Hyderabadi Gosht Haleem 🍌🍌

slow-cooked lamb, broken wheat & onion seed naan
Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Riesling Spatlese, Mosel, Germany, 2021

Tandoori Lamb Chops 🍌

lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad
Nederburg The Winemasters Shiraz, Western Cape, South Africa, 2022

or

Dakshini Jheenga 🍌🍌🍌🍌

Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut, curry leaf, peanut & coriander chutney
Hugel & Fils Classic Gewürztraminer, Alsace AOP, France, 2021

or

Murg Reshmi Seekh 🍌

chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2022

Old Delhi Butter Chicken 🍌

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek
Marchesi Antinori Peppoli, Chianti Classico DOCG, Tuscany, Italy, 2020

or

Laal Maas 🍌

8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves
Bodegas Campo Viejo, Reserva, Rioja DOCa, Spain 2018

Served with Tomato Pappu, Gobhi Mutter Hara Pyaz, Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads

Tian of Saffron Jalebi 🍌🍌🍌🍌

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

or

Mango Rasmalai 🍌🍌

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry
Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain, NV

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

Kindly note our Jamavar Tasting Menu cannot be paired with other menus. Last order by 3pm (Lunch) and 10pm (Dinner).

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.

٣٩٥
٢٥.

جامافار قائمة تذوق إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

اسكالوب موييلي

اسكالوب محمر تم حصاده يدويًا، صلصة جوز الهند، صلصة الريليش بالزنجبيل، شرائح موز الجنة أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا، ٢٠٢٤

غوشة حليم على طريقة حيدر آباد

لحم ضأن مظهره بطيء، قمح مكسر، خبز النان ببذور البصل د. لوزين أوزريغر فيرتسغارثين، ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا، ٢٠٢١

دجاج تكا بريجان تولسي

قطع الدجاج، ريجان حلو، فجل مخلل، زيادي بالكمون والفجل تورماريسكا شاردونيه بوليا، آي. جي. تي، إيطاليا، ٢٠٢٢

تندوري قطع لحم الضأن

قطع لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر نيدربرغ ذا واين ماسترز شيراز، كيب الغربية، جنوب أفريقيا، ٢٠٢٢ أو

تندوري ماهي تكا

سمك هامور محلي، فلفل حار كشميري، لبن رائب، أفوكادو، صلصة تشاتني بالنعناع إم. شابوتيه بيلروش، كوت دو رون أوب، فرنسا، ٢٠٢١

دجاج بالزبدة على طريقة دهلي القديمة

دجاج مشوي بالفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة ماركيزي أنتيبوري بيولي، كياتتي كلاسيكو دوسج، توسكانا، إيطاليا، ٢٠٢٠ أو

فريديس على طريقة أيبسي

فريديس بحري، مانجو خضراء، ورقة كاري، حليب جوز الهند بوديغاس كامبو فييخو، ريسيرفا، ريوخا دي. أو. سي. إيه، إسبانيا، ٢٠١٨

تقدم مع دال جامافار، غوبي موتر حارة بياز، صبز طاوة بيلاف، تشكيلة متنوعة من الخبز

تيان جالبي بالزعفران

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

مانجو راسمالي

لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف توييس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دو، إسبانيا، بدون سنة

٣٢٥
٢٠.

جامافار قائمة تذوق (ن) إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

كاثال بيل

قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي فاريشون إيه كليرك كوفيه بريفيه، شار دو سان-سيران بلان دو بلان، بروت، سيسيل إيه. أو. بي، فرنسا، غير معتق

فطر باروان تندوري

فطر أبيض بري، جبة القشقوان، طماطم مجففة بالشمس، حلبة مجففة، زيادي بالكماة تورماريسكا شاردونيه بوليا، آي. جي. تي، إيطاليا، ٢٠٢٢

بانير تيكا سونهري

جبة كوتاج مشوية عالفحم، زعفران، فلفل أسود، لبن رائب د. لوزين أوزريغر فيرتسغارثين، ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا، ٢٠٢١

مالاي بروكلي بصنوبر تشيلغوزا

بروكلي، صنوبر، هيل، جبة كريمي، فوندو البارميزان إم. شابوتيه بيلروش، كوت دو رون أوب، فرنسا، ٢٠٢١ أو

تشاندني تشوك كي ألو تكي

بطاطس تكي، زيادي، فجل صغير، نعناع، تمر، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا، ٢٠٢٣

كاجو ميثي ماخانا

جوز التعلب الهندي، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم إم. شابوتيه بيلروش، كوت دو رون أوب، فرنسا، ٢٠٢٣ أو

كفتة على الطريقة الأهادية

جبة قريش، دامبلينغ بالمكسرات وجبة خوا، صلصة الطماطم والكاجو المحمص، حلبة فُجفة مونتيس ألفا ميرلو، وادي كولنشاغوا دو، تشيلي، ٢٠٢١

تقدم مع دال جامافار، غوبي موتر حارة بياز، صبز طاوة بيلاف، تشكيلة متنوعة من الخبز

تيان جالبي بالزعفران

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

مانجو راسمالي

لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف توييس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دو، إسبانيا، بدون سنة

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

يرجى ملاحظة أن قائمة التذوق في جامافار لا يمكن دمجها مع أي قوائم أخرى. آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٠٠ مساءً (الغداء) و ١٠:٠٠ مساءً (العشاء).

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

٣٥٠
٢٥٠

جامافار قائمة الاحتفالية إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

٢٧٥
١٧٥

جامافار قائمة الاحتفالية (ن) إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

غوشت حلیم علی طريقة حیدر آباد ١٠٠
لحم ضأن مطهو ببطء، قمح مكسر، خبز النان ببذور البصل
د. لوزين أوزريغر فيرتسغارتن، ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا، ٢٠٢١

تندوري قطع لحم الضأن ١٠٠
قطع لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر
نيدربرغ ذا واين ماسترز شيراز، كيب الغربية، جنوب أفريقيا، ٢٠٢٢
أو

داكشيني جينغا ١٠٠
قريدس النمر المتبل بتوابل الجنوب، لبن رائب، تمر هندي،
جوز الهند، أوراق الكاري، فول سوداني، صلصة تشاتني بالكزبرة
هوغل آند فيلس كلاسيك غيفورنسترامينر، الألزاس أوب، فرنسا، ٢٠٢١
أو

مورغ ريشمي سيخ ١٠٠
لحم دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، فلفل حلو
تورماريسكا شاردونيه بوليا، أي. جي. تي، إيطاليا، ٢٠٢٢

دجاج بالزبدة علی طريقة دلهي القديمة ١٠٠
دجاج مشوي بالفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة
ماركيزي أنتينوري بيبولي، كيانتي كلاسيكو دوسج، توسكانا، إيطاليا، ٢٠٢٠
أو

لال ماس ١٠٠
شأنك لحم الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات،
بصل أبيض، فلفل حار كشميري، قرنفل
بوديغاس كامبو فيخو، ريسيرفا، ريوخا دي. أو. سي. إيه، إسبانيا، ٢٠١٨
تقدم مع حساء العدس والطماطم، غوبي موتر حارة بياز،
جيرا موتر بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

تيان جاليبي بالزعفران ١٠٠
طريقة من الخليب المكثف،
تويستي الحمص البنغالي، لوز، فئات الفستق
بايليز
أو

مانجو راسمالي ١٠٠
لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف
توريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دو، إسبانيا، بدون سنة

كاتال بيل ١٠٠
قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
فاريشون إيه كليرك كوفيه بريفيه، شار دو سان-سيران
بلان دو بلان، بروت، سيسيل إيه. أو. بي، فرنسا، غير معتق

مالي بروكلي بصنوبر تشيلغوزا ١٠٠
بروكلي، صنوبر، هيل، جبنة كريمي، فوندو البارميزان
إم. شابوتيه بيلروش، كوت دو رون أوب، رون، فرنسا، ٢٠٢١
أو

فطر باروان تندوري ١٠٠
فطر أبيض بري، جبنة القشقوان، طماطم مجففة
بالشمس، حلبة مجففة، زبادي بالكماة
تورماريسكا شاردونيه بوليا، أي. جي. تي، إيطاليا، ٢٠٢٢
أو

بانير تيكا سونيهري ١٠٠
جبنة كوتاج مشوية عالفحم، زعفران، فلفل أسود، لبن رائب
د. لوزين أوزريغر فيرتسغارتن، ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا، ٢٠٢١

كاجو ميثي ماخانا ١٠٠
جوز الثعلب الهندي، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم
إم. شابوتيه بيلروش، كوت دو رون أوب، رون، فرنسا، ٢٠٢٣
أو

كفتة علی الطريقة الأودية ١٠٠
جبنة قريش، دامبلينغ بالمكسرات وجبنة خوا،
صلصة الطماطم والكاجو المحمص، حلبة فُجففة
مونتييس ألفا ميلرو، وادي كولتشاغوا دو، تشيلي، ٢٠٢١
تقدم مع حساء العدس والطماطم، غوبي موتر حارة بياز،
جيرا موتر بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

تيان جاليبي بالزعفران ١٠٠
طريقة من الخليب المكثف،
تويستي الحمص البنغالي، لوز، فئات الفستق
بايليز
أو

مانجو راسمالي ١٠٠
لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف
توريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دو، إسبانيا، بدون سنة

جامافار الأطباق المميزة - خيارات نباتية ١٠٠ بيض ١٠٠ حليب ١٠٠ القشريات البحرية ١٠٠ زخويات ١٠٠ سمكة ١٠٠ فول السوداني ١٠٠ السمسم ١٠٠ صويا ١٠٠ مكسرات ١٠٠ الغلوتين ١٠٠ كرفس ١٠٠ خردل ١٠٠ ترمس
يرجى ملاحظة أن قائمة التذوق في جامافار لا يمكن دمجها مع أي قوائم أخرى. آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣٠: مساء (الغداء) و١٠: مساء (العشاء).
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.