




Business Lunch (12:30pm - 5pm)




2 Course 95 | 3 Course 120 | Additional Supplement for Selected Drinks 89


Mango Lassi
alphonso, yogurt

Starters (choose 1)

Kozhi Roast 
Southern spiced chicken, ground spices, shallots & curry leaves


Dakshini Hamour  
Southern spiced local hamour, tamarind, coconut & yogurt

 Kid Goat Shami Kebab  
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha


Tandoori Lamb Chops (+QAR 30 Supplement) 
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad

Main Course (choose 1)

Kumarakom Sea Bass Curry 
local seabass fillet, fenugreek, Malabar tamarind & spiced coconut milk




Alleppey Prawns 
sea prawns, green mango, curry leaf & coconut milk

Murg Methi Malai  
chicken morsels, fresh fenugreek, tomato, cashew & almond sauce






Lucknowi Bhuna Gosht 
lamb, green cardamom, black pepper, fried onions & ginger

Accompanied With Dal Tadka, Bhindi Singada, Jeera Rice,
Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)

Bharwan Gulab Jamun   
fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Coconut Cheesecake   
coconut milk, dehydrated coconut & cream cheese

 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian  Gluten  Dairy  Nut  Seafood

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 (٣:١٢ ظهراً - ٥ ظهراً)

قائمة طعام من ٢ أطباق ٩٥ | قائمة طعام من ٣ أطباق ١٢٠ | خيارات إضافية لمشروبات مختارة ٨٩

لاسي بالمانجو

مانجو ألفونسو، زبادي

المقبلات (اختر ١)

كوهي روست

دجاج مقبل بتوابل الجنوب، توابل مطحونة، كراث أندلسي، أوراق الكاري

هامور داكشيني

سمك هامور محلي بتوابل الجنوب، تمر هندي، جوز الهند، زبادي

كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، خبز شور شور باراتا

تندوري قطع لحم الضأن (+ ٣٠ ر.ق. خيارات إضافية)

قطع لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

الأطباق الرئيسية (اختر ١)

كاري القاروص على طريقة كوماراكوم

فيليه القاروص المحلي، حلبة، تمر هندي من مالابار، حليب جوز الهند المبيل

قريدس أليبي

قريدس بحري، مانجو خضراء، أوراق الكاري، حليب جوز الهند

مورغ ميتي مالاي

قطع الدجاج، حلبة طازجة، طماطم، كاجو، صلصة اللوز

لكناوي بهونا جوشت

لحم ضأن، هيل أخضر، فلفل أسود، بصل مقلي، زنجبيل

يُقدم مع دال تادكا، جيرا أرز، بيندي سينغادا،

هندي خبز، سلطة الرايتا بالخيار

الحلويات (اختر ١)

جلاب جامون محشي

دامبلينج كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضية

تشيز كيك بجوز الهند

حليب جوز الهند، جوز الهند المجفف، جبنة كريمي

هناك بعض الاطباق التي لا تتوفر في جميع المطاعم | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة

هناك بعض الاطباق التي لا تتوفر في جميع المطاعم | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة | نلاحظ ان بعض الاطباق قد تختلف في المكونات حسب المنطقة

Business Lunch Vegetarian & Vegan (12:30pm - 5pm)

2 Course 95 | 3 Course 120 | Additional Supplement for Selected Drinks 89

Mango Lassi

alphonso, yogurt

Starters (choose 1)

Palak Patte Ki Chaat

baby spinach, pomegranate, yogurt, date & tamarind chutney

Aloo Anardana Papdi Chaat (Vegan)

sliced potato, sprouts, pomegranate, mint & tamarind chutney

Tandoori Malai Broccoli

broccoli, cream cheese, cardamom, almond slivers & parmesan fondue

Paneer Tikka Panchporan

traditional chargrilled cottage cheese, pickling five spice mix, dry fenugreek & hung curd

Main Course (choose 1)

Paneer Makhni

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

Awadhi Kofta

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

Dindigul Vegetable Kurma

mélange of vegetables, coconut, cashew, tomatoes & curry leaf

Saag Makai Makhana (Vegan)

tempered spinach, corn, lotus seed, garlic & tomatoes

Accompanied with Dal Tadka, Bhindi Singada, Jeera Rice,
Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)





Bharwan Gulab Jamun

fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Coconut Cheesecake

coconut milk, dehydrated coconut & cream cheese

Fresh Fruit Platter (Vegan)

 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian  Gluten  Dairy  Nut  Seafood

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.

