

Diwali Tasting Menu

5 Course 275 | Sommelier Wine Pairing 250

Scallop & Edamame Bhel

hand dived scallops, spiced edamame, marine drive bhel, tamarind & mint chutney

Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand, 2021

or

Bikaneri Pyaz Ki Kachori

traditional spiced onion puffs, roasted gram flour & tamarind chutney

Varichon & Clerc Cuvee Privee, Charles De Saint-Ceran Blanc De Blancs, Brut, Seyssel AOP, France, NV



Murg Akhroti Seekh

marinated chicken mince, Indian garlic, crushed walnut, fried onions & apple rose petal chutney

Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Riesling Spatlese, Mosel, Germany, 2019

or

Old Delhi Dahi Ke Kebab

overnight hung curd, fresh cottage cheese, crushed nuts, roasted gram flour & Indian ginger

Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2018



Ajwaini Salmon

Norwegian salmon, hung curd, carom seeds & avocado chutney

Sauvion Rosé D'Anjou AOP, Loire, France, 2021

or

Bhatti Ke Bharwan Mushroom

wild button mushroom, sundried tomatoes, hung curd, green chili & truffle yogurt

Montes Limited Selection, Pinot Noir, Aconcagua Costa DO, Chile, 2020



Kosha Mangsho

iconic Bengali style slow cooked lamb, grounded spice mix, Indian ginger & fried onion

Bodegas Campo Viejo, Reserva, Rioja DOCa, Spain 2010

or

Kaju Methi Makhana

Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce

Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy, 2018






Served with Jeera Mutter Pulao, Saag Makai, Dal Jamavar & Tandoori Bread



Jodhpuri Gujiya & Malpua With Rabdi

khoya & nuts stuffed crescents, saffron syrup, banana pancakes, reduced milk & pistachios

Baileys

 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.

ديوالي قائمة تذوق

قائمة من ٢٧ه أطباق | إضافة مزيج النيذ الخاص بالساقى ٢٥.

بيل بالإسقلوب والإدامامي

إسقلوب تم صيده باليد، إدامامي متبل، طبق بيل على طريقة الطريق البحري، صلصة تشاتني بالتمر الهندي والنعناع أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا، ٢٠٢١ أو

بيكانيري بياز كى كاتشوري

فطائر البصل المُتبلّة التقليدية، دقيق الحمص المشوي، صلصة تشاتني بالتمر الهندي فاريشون إيه كليرك كوفيه بريفيه، شارل دو سان-سييران بلان دو بلان، بروت، سيسيل إيه.أو.بي، فرنسا، غير معتق

مورغ أخروتى سيخ

دجاج مفروم متبل، ثوم هندي، جوز مطحون، بصل مقلي، صلصة تشاتني بالتفاح وبتلات الورد د. لوزين أوزريغر فيرتسغارتن، ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا، ٢٠١٩ أو

داهي كى كباب على طريقة دلهى القديمة

لبن رائب لمدة ليلة، جبنة قريش طازجة، مكسرات مطحونة، دقيق الحمص المشوي، زنجبيل هندي تورمايسكا شاردونيه بوليا، آي.جي.تي، إيطاليا، ٢٠١٨

سمك السلمون ببذور النانخة

سلمون نرويجي، لبن رائب، بذور النانخة، صلصة تشاتني بالأفوكادو سافيون روزيه داتجو إيه.أو.بي، وادي اللوار، فرنسا، ٢٠٢١ أو

فطر باتى كى باروان

فطر أبيض بري، طماطم مجففة بالشمس، لبن رائب، فلفل أخضر حار، زبادي بالكماة مونتيس ليمتد سيليكشن، بينو نوار، أكونكاغوا كوستا دي.أو. شيلي، ٢٠٢٠

كوشا مانجشو

لحم الضأن الشهير المطهو ببطء على الطريقة البنغالية، مزيج التوابل المطحونة، زنجبيل هندي، بصل مقلي بوديغاس كامبو فييخو، ريسيرفا، ريوكا دي.أو.سي.إيه، إسبانيا، ٢٠١٠ أو

كاجو ميثى ماخانا

مكسرات الثعلب الهندية، حلبة طازجة، كاجو، صلصة الطماطم واللوز تورمايسكا شاردونيه بوليا، آي.جي.تي، إيطاليا، ٢٠١٨

تُقدم مع أرز بيلاف بالكمون والبازلاء الخضراء، ماكاي بالسبانخ، جامافار دال، خبز التندوري

غوجيا على طريقة جودبور ومالبوا مع طبق رابدي

معجنات محشوة بالخوا والمكسرات، شراب بالزعفران، بانكيك بالموز، حليب قليل الدسم، فستق بيليز

جامافار الأطباق المميزة - ن - خيارات نباتية 🌱 المشويات 🍷 الألبان 🥛 المكسرات 🥜 المأكولات البحرية 🐟 يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.