

Early Evening Menu

189

Appetizer (choose 3)

Aloo Tikki Chaat (V)

potato tikki, yoghurt, baby radish, tamarind & mint chutney

Paneer Tikka Panchporan (V)

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

Subz Mewa Seekh (V)

mélange of French beans, peas, carrot, mixed nuts, raisins & kebab spices

Kid Goat Shami Kebab

kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha

Kozhi Roast

Southern spiced chicken, ground spices, shallots & curry leaves

Murg Reshmi Seekh

chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers

Malabar Prawns

shallots, Kashmiri chili, coconut, ginger & curry leaves



Mains (choose 1)

Old Delhi Butter Chicken

clayoven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

Lucknowi Bhuna Gosht

lamb, green cardamom, black pepper, fried onions & ginger

Saag Paneer (V)

cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili

Jamavar Dal (V)

24 hour slow-cooked black lentils

Rampuri Chicken Biryani

marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & rose water

Subz Tawa Pulao (V)

basmati, seasonal vegetables & cumin

Served with garlic naan

Winter Cocktails

Chili & Coriander Margarita

Tequila, Jalapeno Brine, Coriander & Black Salt

Botanical 10

Gin, Tonic, Grapefruit

Winter Spiced Negroni

Sloe Gin, Campari & Vermouth



Jamavar Classic Cocktails

Zafran

White Rum, Martini Bianco, Homemade Ananas & Zafran Syrup

Curry Leaf Gimlet

Gin, Curry Leaf, Freshly Squeezed Lemon Juice & Cane Syrup

Smoked Masala Bourbon

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



Beers

Corona

Heineken

Hoegaarden

 Signature Jamavar Dishes  Signature Jamavar Beverages V - Vegetarian  Gluten  Dairy  Nut  Seafood

The above package is applicable for 2 hours between 4pm - 7pm, Mondays & Thursdays

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.

الكوكتيلات الشتوية

مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، هلابينيو بمحلول ملحي مركز، كزبرة، ملح أسود

بوتانيكال ١.

جين، ماء التونيك، جريب فروت

نيجروني شتوي متبل

سلو جين، كامباري، فيرموث

جامافار الكلاسيكية الكوكتيلات

زعفران

روم أبيض، مارتيني بيانكو، شراب الأناناس
والزعفران على الطريقة المنزلية

غيمليت بالكاري

جين، كاري، عصير ليمون طازج،
شراب القصب

بوربون بالمسالا المدخنة

برميل ويسكي بوربون معتق لمدة ٤ أسابيع للحصول
على عمق وتوازن إضافي مع شراب التوابل المدخنة
على الطريقة المنزلية - لمسة نهائية من المر

الجعّة

كورونا

هينيكن

هوبغاردين

المقبلات (اختر ٣ أطباق)

الو تيكي شات (ن)

بطاطا تيكي، لبن زبادي، فجل صغير،
تمر هندي، صلصة نعناع

بانير تيكا باناش فورون (ن)

جبنة قريش تقليدية مشوية على الفحم،
مزيج من خمسة توابل التخليل، حلبة مجففة، لبن رائب

سبز ميوا سيخ (ن)

مزيج من الفاصوليا الفرنسية، بازلع، جزر،
مكسرات مشكّلة، زبيب، توابل الكباب

كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، خبز شور شور باراتا

كوهي روست

دجاج متبل بتوابل الجنوب، توابل مطحونة،
كرات أندلسي، أوراق الكاري

مورغ ريشمي سيخ

دجاج مفروم، كمون ملكي،
ثوم، كزبرة، فلفل حلو

قريدس مالابار

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

الأطباق الرئيسية (اختر طبق واحد)

دجاج بالزبدة على طريقة

دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة

لكناوي بهونا جوست

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

ساغ بانير (ن)

جبنة قريش، سبانخ، طماطم،
حلبة، فلفل حار طازج

جامافار دال (ن)

عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة

رامبوري دجاج برياني

دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة على
الطريقة المنزلية، ماء الورد وكيورا

سبز طاوة بيلاو (ن)

أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون
تُقدم مع خبز النان بالثوم