

Iftar Menu

Dates, Nuts & Jamavar Ramadan Elixir

Soup

Mulligatawny

yellow lentil, green apple, coriander & Indian spices

Appetizers

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki

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

Shikampuri Kebab

slow cooked lamb patty, roasted gram flour, yogurt & warqi paratha

Tandoori Lobster

smoked Omani lobster, pickled spices & hung curd

Tulsi Mahi Tikka

hamour, sweet basil, rocca salad & lemon

Murg Reshmi Seekh

chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & cheese

Main Course

Old Delhi Butter Chicken

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

Gosht Nalli Nihari

8hrs stewed lamb, Lucknowi spices, rose, saffron, mace & fried onions

Prawn Mappas

sea prawns, Malabar spice mix, curry leaf, kokum & coconut milk

Dal Jamavar

24 hour slow-cooked black lentils

Rampuri Murgh Dum Biryani

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

Main Course is Accompanied with Assorted Breads

Desserts

Khubani Ka Meetha

dried apricot, sugar, saffron & nuts

Bharwan Gulab Jamun

fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Seasonal Sliced Fresh Fruits

345

Iftar Menu (V)

Dates, Nuts & Jamavar Ramadan Elixir

Soup

Mulligatawny

yellow lentil, green apple, coriander & Indian spices

Appetizers

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki

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

Palak Patte Ki Chaat

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

Bikaneri Paneer Tikka

traditional charred cottage cheese, hung curd, coriander & crushed chili

Tandoori Malai Broccoli

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

Main Course

Asparagus & Palak Kofta

cottage cheese, cashew, dry fenugreek, tomato sauce, young asparagus & spinach

Kaju Methi Makhana

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

Saag Paneer

cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili

Dal Jamavar

24 hour slow-cooked black lentils

Subz Tawa Pulao

basmati, seasonal vegetables & cumin

Main Course is Accompanied with Assorted Breads

Desserts

Khubani Ka Meetha

dried apricot, sugar, saffron & nuts

Bharwan Gulab Jamun

fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Seasonal Sliced Fresh Fruits

قائمة طعام الإفطار

تمر، مكسرات، إكسير رمضان من جامافار

الحساء

موليجاتوني

عدس أصفر، تقام أخضر، كزبرة، توابل هندية

المقبلات

تشاندني تشوك كي ألو تيكي

بطاطس تيكي، زيادي، فجل صغير، نغناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

شيكامبوري كباب

فطيرة لحم ضأن مطهوه ببطء، دقيق الحمص المشوي، زيادي، خبز الباراثا

كركد تندوري

كركد عماني مدخن، توابل مخلل، لبن رائب

تولسي ماهي تكا

سمك الهامور، ريحان حلو، سلطة جرجير و الليمون

مورغ ريشمي سيخ

لحم دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، جبنة

الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة فحيفة

غوشث نالي نيهاري

الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات، توابل لكانو، ورد، زعفران، جوزة الطيب، بصل مقلي

قريديس ماباس

قريديس بحري، مزيج توابل مالابار، ورقة كاري، كوكم، حليب جوز الهند

دال جامافار

عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة

رامبوري مورغ دوم برياني

دجاج مئبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة على الطريقة المنزلية، ماء الورد، ماء كيورا

تقدم الأطباق الرئيسية مع الخبز المتنوع

الحلويات

خوباني كا ميثا

شمش فحفف، سكر، زعفران، مكسرات

باروان جولاب جامون

دامبليغ كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضة

شرائح الفواكه الموسمية الطازجة

٣٤٥

قائمة طعام الإفطار (ن)

تمر، مكسرات، إكسير رمضان من جامافار

الحساء

موليجاتوني

عدس أصفر، تقام أخضر، كزبرة، توابل هندية

المقبلات

تشاندني تشوك كي ألو تيكي

بطاطس تيكي، زيادي، فجل صغير، نغناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

بالاك باتي كي تشات

سبانخ صغيرة، رمان، زيادي، نغناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

بيكانيري بانير تكا

جبنة فريش مشوية تقليدية، لبن رائب، كزبرة، فلفل حار مطحون

تندوري مالاي بروكلي

بروكلي، جبنة كريمي، هيل، لوز، فوندو البارميزان

الأطباق الرئيسية

كفتة بالسبانخ والهيلون

جبنة فريش، كاجو، حلبة فحيفة، صلصة طماطم، سبانخ وهليون صغير

ماجو ميثي ماخانا

جوز الثعلب الهندي، حلبة طازجة، قطع الكاجو، لوز، صلصة طماطم

ساغ بانير

جبنة فريش، سبانخ، طماطم، حليب، فلفل حار طازج

دال جامافار

عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة

صبز طاوة بيلاف

أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون

تقدم الأطباق الرئيسية مع الخبز المتنوع

الحلويات

خوباني كا ميثا

شمش فحفف، سكر، زعفران، مكسرات

باروان جولاب جامون

دامبليغ كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضة

شرائح الفواكه الموسمية الطازجة

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 المشروبات 🍵 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.