

# Jamavar Royal Brunch

## Additional Enhanced Beverages

285  
385

### Small Plates

*Inspired by the street food markets of Northern & Southern India*

#### Pani Puri (V) 🍷

crispy puri, sweet & sour elixir,  
spiced potato & signature spice mix

#### Raj Kachori (V) 🍷🍷

puffed semolina, spiced potato  
pomegranate & trio of chutney

#### Oysters 🍷

raw Arabian sea oysters, strawberry & chili salsa

#### Scallop Moilee 🍷

hand dived seared scallops,  
coconut sauce, ginger relish & plantain crisps

#### Malabar Prawns 🍷

shallots, Kashmiri chili, coconut,  
ginger & curry leaves

#### Chicken 65 🍷

Southern spiced chicken, chili,  
mango pachdi & papadam

#### Tandoor

*Charcoal grilled in our traditional clay ovens*

#### Achari Lobster 🍷🍷

smoked lobster, pickling spices & hung curd

#### Tandoori Lamb Chops 🍷

lamb chops, cloves, hung curd,  
Kashmiri chili & carrot salad

#### Murg Malai Tikka 🍷

tandoor charred chicken morsels,  
royal cumin, enriched cream & cheese

### Mains & Biryanis

#### Saag Paneer (V) 🍷

cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili

#### Old Delhi Butter Chicken 🍷🍷

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

#### Dum Nalli Biryani 🍷

slow-cooked lamb shank, layered aromatic  
basmati rice, yogurt & fried onions

Served with assorted breads and vegetable raita

### Desserts

#### Kulfi Tasting 🍷🍷

traditional street style ice cream, reduced milk & nuts

#### Bharwan Gulab Jamun 🍷🍷🍷

fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

#### Badami Halwa 🍷🍷🍷

grounded almonds, saffron,  
rabdi & aged ghee

### Signature Mocktails

#### Jamavar Lemon Sorbet

lemon sorbet, apple juice,  
cranberry, guava juice & cotton candy

#### Mystic Forest

Winter Berries, Apple Juice & Soda Water

#### Himalayan Ananas

pineapple, blueberry, redcurrant,  
vanilla, passionfruit & strawberry

### Selection of Lassi

#### Mango Saffron

#### Rose Lassi

#### Madras Masala

🍷 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.

## Jamavar Classics

### Peach & Passion Bellini

sparkling wine, homemade peach & passion puree

### Chili & Coriander Margarita

tequila, jalapeno brine, coriander & black salt

### Smoked Masala Bourbon

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

### Rassam Mary

vodka, tomato juice, curry powder, tamarind, black pepper, celery & dried curry leaves

### Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice

### Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup



## Sparkling Wine

Varichon & Clerc Blanc De Blancs,  
Brut, France



## Rose Wine

Sauvion Rose D' Anjou,  
Loire, France

## White Wine

Dr. Loosen, "Dr. L", Qualitatswein, Germany



## Red Wine

Montes Alpha, Pinot Noir, Aconcagua Costa, Chile



## Whisky

Rampur Double Cask

JW Black Label



## Vodka

Absolut



## Rum

Bacardi Carta Blanca



## Gin

Nilgiri



## Beer

Stella

Corona

Hoegaarden

Heineken



٢٨٥

٣٨٥

## برانش جامافار الملكي جامافار رويال برانش مع مشروبات محسنة

### أطباق رئيسية وبرياني

#### صاج بانير (ن)

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

#### دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاجة مشوية في الفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة

#### دوم نالي برياني

لحم ساق الضأن المطهية ببطء، طبقات الأرز البسمتي العطري، زبادي، بصل مقلي

تُقدم مع تشكيلة متنوعة من الخبز وسلطة الرايتا بالخضروات

### الحلويات

#### تذوق الكولفي

آيس كريم تقليدي على طريقة الشارع، حليب قليل الدسم، مكسرات

#### باروان جلاب جامون

دامبلينغ كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضة

#### حلوى بادامي

لوز مطحون، زعفران، زبادي، سمن حيواني معتق

### الموكتيلات المميزة

#### سوريه الليمون من جامافار

سوريه الليمون، عصير تفاح، توت بري، عصير جوافة، غزل البنات

#### ميستك فوريسيت

توت شتوي، عصير تفاح، ماء الصودا

#### أناناس الهيمالايا

أناناس، توت أزرق، كشمش أحمر، فانيلا، ناشن فروت، فراولة

### تشكيلة اللاسي

مانجو بالزعفران

لاسي بالورد

مدراس مسالا

### الأطباق الصغيرة

أطباق مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

#### باني بوري (ن)

خبز البوري المقرمش، إكسير الحلو والحامض، بطاطس متبلّة، مزيج التوابل المميز

#### راج كاتشوري (ن)

سيمولينغا منقوشة، طماطم متبلّة، رمان، ٣ أنواع من صلصة تشاتني

#### محار

محار بحري عربي غير مطهو، فراولة، صلصة الفلفل الحار

#### إسكالب مويلي

إسكالب فُحمر تم صيده باليد، صلصة جوز الهند، صلصة الريليش بالزنجبيل، رقائق موز الجنة

#### كريدس مالابار

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

#### دجاجة ٦٥

دجاجة متبلّة بتوابل الجنوب، فلفل حار، باشادي بالمانجو، خبز بابادم

### التندوري

مشاوي على الفحم في الأفران الطينية التقليدية

#### كركند أشاري

كركند فُدخن، توابل التخليل، لبن رائب

#### قطع لحم الضأن تندوري

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

#### مورغ ماليي تكا

قطع الدجاج المحمرة في فرن التنور، كمون ملكي، كريمة غنية، جينة

## جامافار الكلاسيكية

### بيليني بالباشن فروت والخوخ

نبيد فوار، بيوريه الباشن فروت وخوخ مُعد على الطريقة المنزلية

### مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، محلول ملحي بالهلابينو، كزبرة، ملح أسود

### بوربون بالمسالا المُدخنة

بوربون ويسكي مُعتق من البرميل لمدة ٤ أسابيع للحصول على نكهة وتوازن إضافي عميق مع شراب التوابل المُعد على الطريقة المنزلية يُضاف إليه المر في النهاية

### رسام ماري

فودكا، عصير طماطم، كاري مطحون، تمر هندي، فلفل أسود، كرفس، أوراق كاري مجففة

### غيمليت بالكاري

جين، ورقة كاري، عصير ليمون طازج

### زعفران

روم أبيض، مارتيني بيانكو، شراب الزعفران، والأناناس على الطريقة المنزلية



### النبيد الفوار

فاريشون إيه كليرك بلان دو بلان، بروت، فرنسا



### النبيد الوردي

سافيون روزيه دانجو، لوار، فرنسا

## النبيد الأبيض

د. لوزين، "د.ل"، كفاليتتسفاين، ألمانيا



### النبيد الأحمر

مونتيس ألفا، بينو نوار، أكونكاغوا كوستا، شيلي



### الويسكي

راهبور دبل كاسك

جونني ووكربلاك ليبل



### الفودكا

أبسلوت



### الروم

باكاردي كارتا بلانكا



### الجين

نلغيري



### الجعة

ستيلا

كورونا

هويغارددين

هينيكن

