

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، رابدي، 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، باشن 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

قريدس 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 التور، كمون ملكي، كريمة غنية، جينة

جامافار الكلاسيكية

بيليني بالباشن فروت والخوخ

نبيد فوار، بيوريه الباشن فروت وخوخ فُعد على الطريقة المنزلية

مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، محلول ملحي بالهلابينو، كزبرة، ملح أسود

بوربون بالمسالا المُدخنة

بوربون ويسكي فُعتق 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 ووكر بلاك ليبل



الفودكا

أبسلوت



الروم

باكاردي كارتا بلانكا



الجين

نلغيري



الجعة

ستيلا

كورونا

هويغاردين

هينيكن

