



Welcome to Jamavar!

Taking its name from the intricate and vibrant 16th century shawls of Kashmir, Jamavar is the culinary jewel of The Leela Palaces, Hotels & Resorts in India.

Jamavar Doha is the second international outpost of the critically acclaimed Indian fine dining concept by LSL Capital, capturing the essence of its sister restaurant on Mayfair's Mount Street, London.

We invite you to ignite your senses by taking a journey curated by Culinary Director Surender Mohan, across the exciting flavours ranging from the Royal Kitchens of the North to succulent options from the shores of the South of India.

Small Plates

Inspired by the street food markets of Northern & Southern India

Kathal Bhel (v) 🌱🥚🥥🥥	50
jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney	
Palak Patte Ki Chaat (v) 🌱	60
baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney	
Samosa Papadi Chaat (v) 🥚🥚🥚🥚🌱	65
Punjabi spiced potatoes, green peas, crisp papadi, yogurt, mint, date & tamarind chutney	
Chandni Chowk Ki Aloo Tikki (v) 🌱	55
potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney	
Kakinada Royala Vepudu 🥚	90
Arabian sea prawns, white onions, ginger, bird chili & curry leaf	
Scallop Moilee 🌱🥚	95
hand dived seared scallops, coconut sauce, ginger relish & plantain crisps	
Meen Varuval 🌱🐟	85
local seabass, curry leaf, Kashmiri chili, coconut oil & coriander chutney	
Kid Goat Shami Kebab 🌱🥚🥚	90
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha	
Kerala Style Beef Uthappam 🌱🥚	70
spiced beef, rice pancake, mustard & Southern spices	
Andhra Style Kodi Vepudu 🌱🥚	75
Southern spiced chicken, bird chili, curry leaf & mango pachdi	

The Viceroy's Caviar Selection

A caviar service, done the Jamavar way

Paneer Stuffed Baby Kulchas & Choice of Caviar 🐟🥚🌱	
Oscietra Royale Caviar 30g	585
Beluga Caviar 30g	795

Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian 🥚 Egg 🌱 Dairy 🥚 Shellfish 🐟 Molluscs 🐟 Fish 🐟 Peanut 🌱 Sesame 🌱 Soya 🌱 Nut 🌱 Gluten 🌱 Celery 🌱 Mustard 🌱 Lupin 🌱 Sulphite

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.

Tandoor

Charcoal grilled in our traditional clay ovens

Bikaneri Paneer Tikka (v) 	95
charred cottage cheese, coriander, Kashmiri chili, chili flakes & hung curd	
Subz Mewa Sheekh (v)   	95
mélange of French beans, peas, carrot, raisins, almond & kebab spices	
Tandoori Lobster   	225
smoked lobster, aromatic spices & hung curd	
 Dakshini Jheenga    	155
Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut, curry leaf, peanut & coriander chutney	
Tandoori Mahi Tikka   	120
local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney	
Wagyu Sheekh Kebab   	245
grain-fed Wagyu, Kashmiri chili, fried onions, corn and sprouts salad & truffle yoghurt	
 Raan-È-Jamavar 	235
Indian lamb leg, tandoor slow cooked & signature spice blend	
Tandoori Lamb Chops  	165
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad	
 Tulsi Chicken Tikka  	110
chicken morsels, sweet basil, pickled radish & radish cumin yoghurt	
Murg Reshmi Seekh 	115
chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers	
Royal Kebab Platter    	265
tandoori lamb chops, tandoori hamour, tulsi chicken tikka, kakinada royala vepdu & murg reshmi seekh	

Mains & Biryanis

 Kale & Asparagus Kofta (v)  	110
cottage cheese, kale, young asparagus, almond tomato sauce & dry fenugreek	
 Gucchi Mutter Malai (v)  	115
Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh almond cashew sauce	
 Kaju Methi Makhana  	100
Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce	
 Leelamma's Lobster Neeruli   	175
Southern spiced Omani lobster, coconut milk, pearl onions & kal dosa	
 Prawn Mappas  	125
Arabian sea prawns, Southern-spiced coconut milk, Malabar tamarind & curry leaf	
 Kumarakom Sea Bass Curry  	125
local seabass fillet, fenugreek, Malabar tamarind & spiced coconut milk	
 Old Delhi Butter Chicken  	140
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek	
 Chicken Chettinad  	125
chicken morsels, Chettinad spices, cherry tomatoes & coconut	
 Laal Maas 	145
8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves	
 Gosht Nalli Nihari 	140
8hrs stewed lamb shank, Lucknowi spices, kewra, saffron, mace & fried onions	
 Konkan Coast Shrimp Biryani   	135
shrimps, sealed & layered, aged basmati & Konkani ground spices	
 Rampuri Murg Dum Biryani 	140
marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & saffron	
 Dum Nalli Biryani 	155
slow-cooked lamb shank, layered aromatic basmati rice, yogurt & fried onions	

Sides & Vegetables

All sides are available as mains for QAR 105

 Dal Jamavar (v) - 24 hour slow-cooked black lentils 	90
Tomato Pappu (v) - char-smoked yellow lentil, tomato, tamarind, mustard & curry leaf  	70
Baingan Ka Bharta - smoked eggplant, green peas, tempered tomato & garlic 	70
 Saag Paneer (v) - cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili 	70
Aloo Til Til Ka (v) - potatoes, sesame seeds & chili flakes  	70
Bhindi Singada (v) - stir fried okra, chestnut, onion, tomato & cumin  	70

Accompaniments

Pulao Rice (v) - saffron basmati rice 	55
Safed Chawal (v) - steamed basmati rice	45
Subz Tawa Pulao (v) - basmati, seasonal vegetables & cumin 	75
Roti - whole wheat bread  	15
Missi Roti - whole wheat, gram flour, chili, onion & carom seeds  	20
Pyaz Mirchi Ki Roti - green chili & onion  	20
Naan - white flour bread, choice of: plain/garlic/butter  	20
Paratha - whole wheat, layered or mint  	25
Kulcha or Paratha, choice of: potato/paneer/cheese  	30
Roomali Roti - white flour, paper-thin & wok baked  	25
Kachumber Sprouts Salad (v)	40
Cucumber Raita (v) 	30
Mix Vegetable Raita (v) 	30

 Signature Jamavar Dishes V-Vegetarian  Egg  Dairy  Shellfish  Molluscs  Fish  Peanut  Sesame  Soya  Nut  Gluten  Celery  Mustard  Lupin  Sulphite

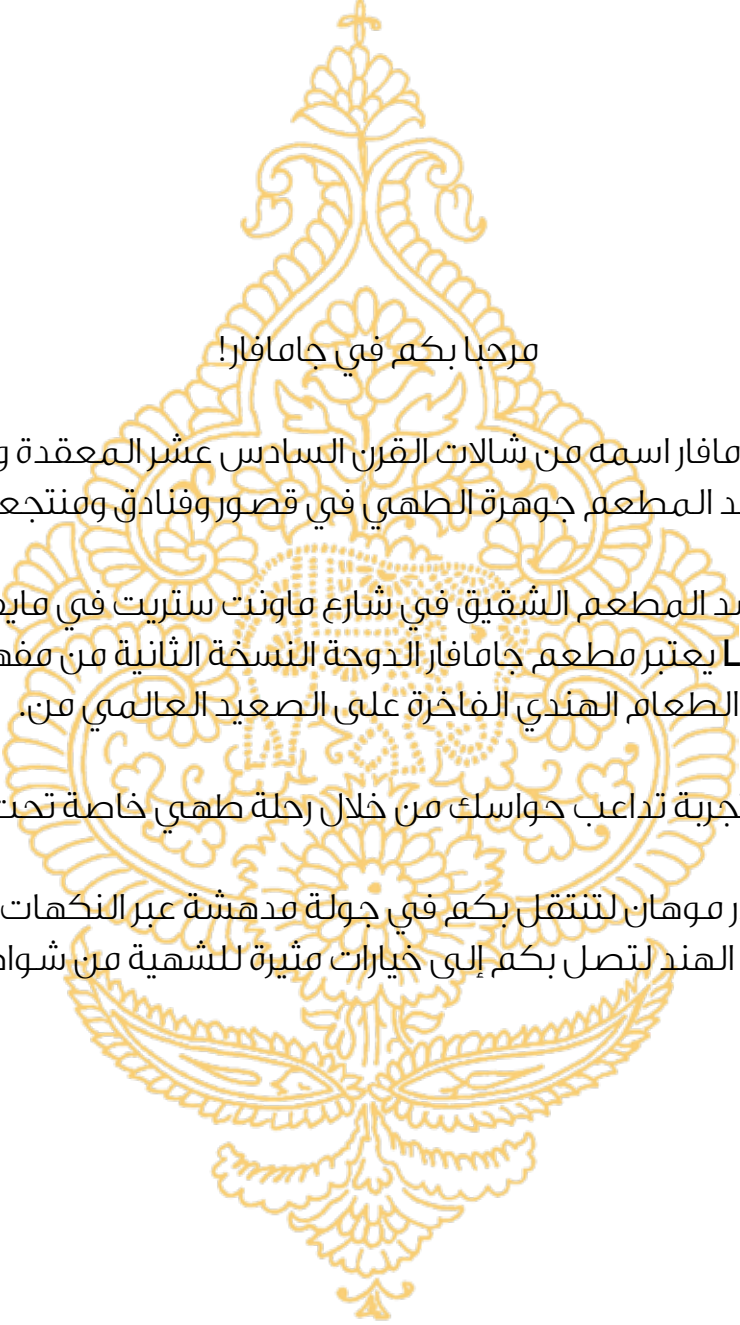
Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.

All Prices are in Qatari Riyals.

Kids Menu

Tulsi Chicken Tikka & Steamed Basmati	75
chicken thigh, basil, ginger, hung curd, aged basmati & radish raita	
Old Delhi Butter Chicken & Steamed Basmati	75
classic tandoor roasted chicken, farm fresh tomato gravy, fresh cream, fenugreek & aged basmati	
Dal Jamavar & Saffron Basmati	65
24 hour slow-cooked black lentils & aged basmati rice	
Cheese Naan	30
white flour & kashkaval cheese	
Aloo Paratha	30
whole wheat, potato & raita	





مرحباً بكم في جامافار!

استوحى مطعم جامافار اسمه من شالات القرن السادس عشر المعقدة والنابطة بالحياة في كشمير، حيث يجسد المطعم جوهرة الطهي في قصور وفنادق ومنتجات ليا في الهند.

حيث يجسد المطعم الشقيق في شارع ماونت ستريت في مايفير، لندن،
LSL Capital يعتبر مطعم جامافار الدوحة النسخة الثانية من مفهوم تجارب
الطعام الهندي الفاخرة على الصعيد العالمي من.

ندعوك لتجربة تداعب حواسك من خلال رحلة طهي خاصة تحت إشراف.

مدير الطهي سوريندر موهان لنتقل بكم في جولة مدهشة عبر النكهات المثيرة من المطابخ
الملكية في شمال الهند لتصل بكم إلى خيارات مثيرة للشهية من شواطئ جنوب الهند.

الأطباق الصغيرة

مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

٥٠. **كاثال بيل (ن)**      قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٦٠. **بالاك باتي كي تشات (ن)**  سبانخ صغيرة، رمان، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٦٥. **سمبوسة بابدي تشات (ن)**      بطاطس متبلّة بالتوابل البنجابية، بازلاء خضراء، خبز بابادم المقرمش، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٥٥. **تشاندني تشوك كي ألو تيكّي (ن)**  بطاطس تيكّي، زبادي، فجل صغير، نعناع، تمر، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
٩٠. **روبالا فيودو على طريقة كاكينادا**  قريدس من البحر العربي، بصل أبيض، زنجبيل، فلفل عين الطائر الحار، ورقة كاري
٩٥. **اسقلوب مويلي**   اسقلوب محمر تم صيده يدويًا، صلصة جوز الهند، صلصة الريليش بالزنجبيل، شرائح موز الجنة
٨٥. **مين فاروفال**   سمك فاروص محلي، ورق كاري، فلفل كشميري حار، زيت جوز الهند، صلصة كزبرة
٩٠. **كباب شامي بلحم الماعز الصغير**    لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراتا
٧٠. **أوتابام اللحم البقري على طريقة كيرلا**   لحم بقري متبل، بان كيك الأرز، خردل، توابل الجنوب
٧٥. **كودي فيودو على طريقة أندرا**   دجاج متبل بتوابل الجنوب، فلفل عين الطائر الحار، أوراق الكاري، باتشادي بالمانجو
- تشكيلة كافيار فيسروي**
خدمة الكافيار على طريقة جامافار
- خبز كولشا صغير محشو بجبنة بانير واختيارك من الكافيار**    كافيار أوسيترا رويال ٣٠ جم
كافيار البيلوغا ٣٠ جم

 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية  بيض  حليب  الفشريات البحرية  رخويات  سمكة  فول السوداني  السمسم  صويا  مكسرات  الغلوتين  كرفس  خردل  ترمس  سلفيت
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.
جميع الأسعار بالريال القطري.

التندوري

مشوي على الفحم في أفران الطين التقليدية

٩٥

بيكانيري بانير تكا (ن)

جبنة قريش مشوية، كزبرة، فلفل حار كشميري، رقائق الفلفل الحار، لبن رائب

٩٥

صبز ميوا سيخ (ن)

مزيج من الفاصوليا الفرنسية، بازلاء، جزر، زبيب، لوز، توابل الكباب

٢٢٥

كر كند تندوري

كر كند مُدخن، توابل عطرية، لبن رائب

١٥٥

داكشيني جينغا

قريدس النمر المتبل بتوابل الجنوب، لبن رائب، تمر هندي، جوز الهند، أوراق الكاري، فول سوداني، صلصة تشاتني بالكزبرة

١٢٠

تندوري ماهي تكا

سمك هامور محلي، فلفل حار كشميري، لبن رائب، أفوكادو، صلصة تشاتني بالنعناع

٢٤٥

شيخ كباب واجيو

لحم بقري واجيو مُغذّى على الحبوب، فلفل كشميري، بصل مقلي، سلطة ذرة وبراعم، لبن زبادي بالكمأة

٢٣٥

ران-إي-جامافار

فخذ ضأن هندي مطهو ببطء في فرن التنور مع مزيج من التوابل المميزة

١٦٥

ريش لحم ضأن تندوري

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

١١٠

دجاج تولسي تكا

قطع الدجاج، ريحان حلو، فجل مخلل، زبادي بالفجل والكمون

١١٥

مورغ ريشمي سيخ

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

٢٦٥

طبق الكباب الملكي

ريش لحم ضأن تندوري، سمك هامور تندوري، دجاج تولسي تكا، رويال فييودو على طريقة كاكينادا، مورغ ريشمي سيخ

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية بيض حليب الفشريات البحرية رخويات سمكة فول السوداني السمسم صويا مكسرات الغلوتين كرفس خردل ترمس سلفيت يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

الأطباق الرئيسية والبرياني

١١. **كفتة الهليون والكرنب (ن)**  
جينة قريش، كرنب، هليون صغير، صلصة الطماطم واللوز، حلبة مجففة
- ١١٥ **غوتشي ماتر مالي (ن)**  
فطر الموريل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة الكاجو واللوز الطازجة
- ١٠٠ **كاجو ميثي ماخانا**  
مكسرات الثعلب الهندية، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم
- ١٧٥ **كركند نيرولي من ليلا**   
كركند غماني متبل بتوابل الجنوب، حليب جوز الهند، بصل لؤلؤي، كال دوسا
- ١٢٥ **قريدس ماباس**  
قريدس من البحر العربي، حليب جوز الهند المتبل بتوابل الجنوب، تمر هندي مالابار، أوراق الكاري
- ١٢٥ **سمك قاروص بالكاري على طريقة كوماراكوم**  
فيلية سمك القاروص المحلي، حلبة، تمر هندي مالابار، حليب جوز الهند المتبل
- ١٤٠ **دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة**  
دجاج مشوي في الفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة
- ١٢٥ **دجاج شيتيناد**  
قطع الدجاج، توابل شيتيناد، طماطم شيري، جوز الهند
- ١٤٥ **لال ماس** 
شانك لحم الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات، بصل أبيض، فلفل حار كشميري، قرنفل
- ١٤٠ **غوشث نالي نيهاري** 
شانك لحم الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات، توابل لكتاو، ورد، زعفران، جوزة الطيب، بصل مقلي
- ١٣٥ **برياني الجمبري على طريقة ساحل كونكان**   
طبقات الجمبري في وعاء مغلق مع الأرز البسمتي المعتمق وتوابل كونكان المطحونة
- ١٤٠ **رامبوري مورغ دوم برياني** 
دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة، ماء ورد وعاء كيورا
- ١٥٥ **دوم نالي برياني** 
شانك لحم الضأن المطهو ببطء، طبقات الأرز البسمتي العطري، زبادي، بصل مقلي

🌿 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 الفشريات البحرية 🐚 رخويات 🐌 سمكة 🐟 فول السوداني 🥜 السمسم 🌰 صويا 🍲 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌾 كرفس 🌿 خردل 🥒 ترمس 🌱 سلفيت
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.
جميع الأسعار بالريال القطري.

الأطباق الجانبية والخضروات

تتوافر جميع الأطباق الجانبية كأطباق رئيسية مقابل ١٠.٥ ر.ق

- ٩. **جامافار دال (ن)** – عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة 🍲
- ٧. **حساء العدس والطماطم (ن)** – عدس أصفر مُدخن على الفحم، طماطم، تمر هندي، خردل، أوراق الكاري 🍲🌿
- ٧. **باينجان كا بارتا** – باذنجان مُدخن، بازلاء خضراء، طماطم مقبلة، ثوم 🍲
- ٧. **ساغ بانير (ن)** – جبنة قريش، سبانخ، طماطم، حلبة، فلفل حار طازج 🍲
- ٧. **ألو تيل تيل كا (ن)** – بطاطس، سمسم، رقائق الفلفل الحار 🍲🌿
- ٧. **بيندي سينغادا (ن)** – بامية مقلية بالقللي السريع، كستناء، بصل، طماطم، كمون 🍲🌿

الأطباق الجانبية

- ٥٥ **أرز بيلاف (ن)** – أرز بسمتي بالزعفران 🍲
- ٤٥ **سافيد تشاوال (ن)** – أرز بسمتي مطهو على البخار
- ٧٥ **صبر طاوة بيلاف (ن)** – أرز بسمتي، خضوات موسمية، كمون 🍲
- ١٥ **خبز الروتي** – خبز القمح الكامل 🍲🌿
- ٢. **ميسي روتي** – خبز القمح الكامل، طحين الحمص، فلفل حار، بصل، بذور التناخة 🍲🌿
- ٢. **بياز ميرشي كي روتي** – فلفل أخضر حار وبصل 🍲🌿
- ٢. **خبز النان** – خبز الطحين الأبيض، اختيارك من: خبز سادة/بالثوم/بالزبدة 🍲🌿
- ٢٥ **خبز الباراثا** – خبز القمح الكامل، طبقات أو بالعنّاع 🍲🌿
- ٣. **كولشا أو باراثا، اختيارك من:** بطاطس/بانير/جبنة 🍲🌿
- ٢٥ **رومالي روتي** – خبز رقيق من الطحين الأبيض ومخبوز في الووك 🍲🌿
- ٤. **سلطة كاتشومبر بالبراعم (ن)**
- ٣. **سلطة الرايتا بالخيار (ن)** 🍲
- ٣. **سلطة الرايتا بالخضروات المشكّلة (ن)** 🍲

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌿 بيض 🍲 حليب 🍲 القشريات البحرية 🍲 رخويات 🍲 سمكة 🍲 فول السوداني 🍲 السمسم 🍲 صويا 🍲 مكسرات 🍲 الغلوتين 🍲 كرفس 🍲 خردل 🍲 ترمس 🍲 سلفيت يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

قائمة طعام الأطفال

٧٥

تولسي مالاي تكا وأرز بسمتي مطهو على البخار  
فخذ دجاج، ريحان، زنجبيل، لبن رائب، أرز بسمتي معتنق، سلطة اليراقا بالفجل

٧٥

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة وأرز بسمتي مطهو على البخار  
دجاج مشوي في فرن التنور، مرقعة الطماطم الطازجة، كريمة طازجة، حلبة، أرز بسمتي معتنق

٦٥

دال جامافار وأرز بسمتي بالزعفران 
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة، أرز بسمتي معتنق

٣٠

خبز النان بالجبنة  
دقيق أبيض، جبنة القشقوان

٣٠

ألو باراتا  
دقيق قمح كامل، بطاطس، سلطة اليراقا



جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية  بيض  حليب  القشريات البحرية  رخويات  سمكة  فول السوداني  السمسم  صويا  مكسرات  الفلوتين  كرفس  خردل  ترمس  سلفيت 
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.
جميع الأسعار بالريال القطري.