

Business Lunch (12:30pm - 3:30pm)

2 Course 109 | 3 Course 149

Starters (choose 1)

 **Tulsi Chicken Tikka**  
chicken morsels, sweet basil, pickled radish & radish cumin yoghurt

Tandoori Mahi Tikka   
local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney

 **Kid Goat Shami Kebab**   
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha

Tandoori Lamb Chops (+QAR 50 Supplement)  
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad

Main Course (choose 1)

Kumarakom Sea Bass Curry  
local seabass fillet, fenugreek, Malabar tamarind & spiced coconut milk

Prawn Mappas  
Arabian sea prawns, Southern-spiced coconut milk, Malabar tamarind & curry leaf

Chicken Chettinad  
chicken morsels, Chettinad spices, cherry tomatoes & coconut

 **Laal Maas** 
8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves

Accompanied With Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka
Saffron Rice, Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)

 **Mango Rasmalai**  
alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry

Badami Halwa   
grounded almonds, saffron, rabdi & aged ghee

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

Last order by 3:30pm.

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.

Business Lunch Vegetarian & Vegan (12:30pm - 3:30pm)

2 Course 109 | 3 Course 149

Starters (choose 1)

Palak Patte Ki Chaat 🌱

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

Aloo Anardana Papdi Chaat (Vegan) 🌱

sliced potato, sprouts, pomegranate, mint & tamarind chutney

Subz Mewa Sheekh 🌱🥚🥚

mélange of French beans, peas, carrot, raisins, almond & kebab spices

Bikaneri Paneer Tikka 🌱

charred cottage cheese, coriander, Kashmiri chili, chili flakes & hung curd

Main Course (choose 1)

Paneer Makhni 🥚🌱

classic tomato sauce, cream, paneer, dry fenugreek & cashew

Kale & Asparagus Kofta 🥚🌱

cottage cheese, kale, young asparagus, almond tomato sauce & dry fenugreek

Gucchi Mutter Malai 🥚🌱

Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh almond cashew sauce

Saag Makai Makhana (Vegan)

tempered spinach, corn, lotus seed, garlic & tomatoes

Accompanied With Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka
Saffron Rice, Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)



Mango Rasmalai 🌱🥚

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry

Badami Halwa 🌱🥚

grounded almonds, saffron, rabdi & aged ghee

Fresh Fruit Platter (Vegan)

seasonal sliced fresh fruits

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

Last order by 3:30pm.

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.

غداء العمل (٣:٣٠ ظهراً – ٣:٣٠ ظهراً)

قائمة طعام من ٢ أطباق ١٠٩ | قائمة طعام من ٣ أطباق ١٤٩

المقبلات (اختار ١)

دجاج تكا بريجان تولسي

قطع الدجاج، ريحان حلو، فجل مخلل، زبادي بالكمون والفجل

تندوري ماهي تكا

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

كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراثا

ريش ضأن تندوري (+ ٥.٠ ر.ق خيارات إضافية)

ريش ضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

الأطباق الرئيسية (اختار ١)

سمك قاروص بالكاري على طريقة كوماراكوم

فيلية سمك القاروص المحلي، خلية، تمر هندي مالابار، حليب جوز الهند المتبل

قريدس ماباس

قريدس من البحر العربي، حليب جوز الهند المتبل بتوابل الجنوب، تمر هندي مالابار، أوراق الكاري

دجاج شيتيناد

قطع الدجاج، توابل شيتيناد، طماطم شيري، جوز الهند

لال ماس

شانك ضأن مطهو ببطء لمدة ٨ ساعات، بصل أبيض، فلفل حار كشميري، قرنفل

يُقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا،

أرز بالزعفران، هندي خبز، سلطة الرايتا بالخيار

الحلويات (اختار ١)

مانجو راسمالاي

لب مانجو ألفونسو، توت أزرق، شريكاند المانجو، توت أحمر فُجفف

بادامي حلوى

لوز مطحون، زعفران، رابري، سمن حيواني معتنق

🌿 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 القشريات البحرية 🦐 رخويات 🐚 سمكة 🐟 فول السوداني 🥜 السمسم 🌰 صويا 🥥 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌾 كرفس 🥕 خردل 🥒 ترمس

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

غداء العمل (٣:٣٠ ظهرًا – ٣:٣٠ ظهرًا)

قائمة طعام من ٢ أطباق ١٠٩ | قائمة طعام من ٣ أطباق ١٤٩

المقبلات (اختار ١)

بالاك باتي كي تشات

سبانخ صغيرة، رمان، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

ألو أناردانا بابدي تشات (نباتي)

شرائح البطاطس، براعم، رمان، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي

صبر ميوا سيخ

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

بيكانيري بانير تكا

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

الأطباق الرئيسية (اختار ١)

بانير ماخني

صلصة طماطم تقليدية، كريمة، جبنة بانير، حلبة مخففة، كاجو

كفتة الهليون والكرنب

جبنة قريش، كرنب، هليون صغير، صلصة الطماطم واللوز، حلبة مخففة

غوتشي ماتر مالاي

فطر الموريل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مخففة، صلصة الكاجو واللوز الطازجة

ساج ماكي ماخانا (نباتي)

سبانخ مطهية، ذرة، بذور اللوتس، ثوم، طماطم

يُقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا،

أرز بالزعفران، هندي خبز، سلطة الرايتا بالخيار

الحلويات (اختار ١)

مانجو راسمالاي

لب مانجو ألفونسو، توت أزرق، شريكاند المانجو، توت أحمر مخفف

بادامي حلوى

لوز مطحون، زعفران، رابري، سمن حيواني معتنق

طبق الفواكه الطازجة (نباتي)

شرائح الفواكه الموسمية الطازجة

🌿 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 القشريات البحرية 🦐 رخويات 🐌 سمكة 🐟 فول السوداني 🥜 السمسم 🌰 صويا 🥥 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌱 كرفس 🥕 خردل 🥒 ترمس

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.