

Spice & Spirits (V)

Four-Courses. Bold spices. Perfectly paired cocktails.

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki

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

paired with

Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice & cane syrup

Bikaneri Paneer Tikka

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

paired with

Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup

Kale & Asparagus Kofta

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

paired with

Smoked Masala Bourbon

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

Served with Tomato Pappu, Baingan Ka Bharta,
Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads

Sticky Date Pudding

madjoul date, sticky caramel sauce & date kulfi
paired with

Kaafi Martini

vodka, kahlua & filter coffee creme

525

Spice & Spirits

Four-Courses. Bold spices. Perfectly paired cocktails.

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki

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

paired with

Curry Leaf Gimlet

gin, curry leaf, freshly squeezed lemon juice & cane syrup

Dakshini Jheenga

Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut,
curry leaf, peanut & coriander chutney

paired with

Zafraan

white rum, martini bianco, homemade ananas & zafran syrup

Old Delhi Butter Chicken

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek
paired with

Smoked Masala Bourbon

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

Served with Tomato Pappu, Baingan Ka Bharta,
Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads

Sticky Date Pudding

madjoul date, sticky caramel sauce & date kulfi
paired with

Kaafi Martini

vodka, kahlua & filter coffee creme

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.

Jamavar Tasting Menu (V) Sommelier Wine Pairing

325
295

Palak Patte Ki Chaat 🌱

baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney
*Varichon & Clerc Cuvee Privee Charles De Saint-Ceran
Blanc De Blancs, Brut, Seyssel AOP, France*

Subz Mewa Sheekh 🌱🌱🌱

mélange of French beans, peas, carrot,
raisins, almond & kebab spices
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy

Bikaneri Paneer Tikka 🌱

charred cottage cheese, coriander, Kashmiri chili,
chili flakes & hung curd
Dr. Loosen Urziger Wurzgarten Riesling Spatlese, Mosel, Germany

Kathal Bhel 🌱🌱🌱🌱

jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney
M. Chapoutier Belleruche, Côtes du Rhône AOP, Rhône, France
or

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki 🌱

potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney
Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Kale & Asparagus Kofta 🌱🌱

cottage cheese, kale, young asparagus,
almond tomato sauce & dry fenugreek
Chateau La Fleur Des Rouzes, Pomerol, France
or

Gucchi Mutter Malai 🌱🌱

Kashmiri morels, porcini, green peas,
dry fenugreek & fresh almond cashew sauce
Chateau Suduiraut Lions de Suduiraut Blanc Sec Bordeaux, France

Served with Dal Jamavar, Saag Paneer,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Badami Halwa 🌱🌱

grounded almonds, saffron, rabdi & aged ghee
Paul John XO, India
or

Mango Rasmalai 🌱🌱

alphonso mango pulp, blueberry,
mango shrikand & dehydrated raspberry
Paul John XO, India

Jamavar Tasting Menu Sommelier Wine Pairing

395
295

Kid Goat Shami Kebab 🌱🌱🌱

kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha
Hugel & Fils Classic Gewürztraminer, Alsace AOP, France

Scallop Moilee 🌱🌱

hand dived seared scallops, coconut sauce,
ginger relish & plantain crisps
Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Murg Reshmi Seekh 🌱

chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers
Tormaresca Chardonnay Puglia, IGT, Italy

Tandoori Lamb Chops 🌱🌱

lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad
Marchesi Antinori Peppoli, Chianti Classico DOCG, Tuscany, Italy
or

Tandoori Mahi Tikka 🌱🌱🌱

local hamour, kashmiri chili, hung curd, avocado & mint chutney
M. Chapoutier Belleruche, Côtes du Rhône AOP, Rhône, France

Old Delhi Butter Chicken 🌱🌱

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek
Chateau la Fleur Des Rouzes, Pomerol, France
or

Prawn Mappas 🌱🌱

Arabian sea prawns, Southern-spiced coconut milk,
Malabar tamarind & curry leaf
Chateau Suduiraut Lions de Suduiraut Blanc Sec Bordeaux, France

Served with Dal Jamavar, Saag Paneer,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Chocolate Bounty 🌱🌱🌱🌱

Valrhona milk chocolate, coconut, chocolate crumble
& vanilla ice cream
Paul John XO, India
or

Mango Rasmalai 🌱🌱

alphonso mango pulp, blueberry,
mango shrikand & dehydrated raspberry
Paul John XO, India

🌱 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.

سبايس آند سبيريت (ن)

أربعة أطباق، توابل جريئة، كوكتيلات متناسقة مع الطعام بشكل مثالي.

اتشاندني تشوك كي ألو تيكي

بطاطس تيكي، زبادي، فجل صغير، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي متناسبة مع

غيمليت بورق الكاري

جين، ورقة كاري، عصير ليمون طازج، شراب قصب السكر

بيكانيري بانير تكا

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

الزعفران

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

كفتة الهليون والكرب

جبنة قريش، كرب، هليون صغير، صلصة الطماطم واللوز، حلبة مجففة متناسبة مع

بوربون بالمسالا المدخنة

بوربون ويسكي مُعتق في برميل لمدة ٤ أسابيع للحصول على عمق إضافي للنكهات، ومتوازن مع شراب التوابل المُعد على الطريقة المنزلية، مع لمسة نهائية مرة

تقدم مع حساء العدس والطماطم، باينجان كا بارتا،

جيرا موتز بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

بودينغ التمر اللزج

تمر المجدول، صلصة الكراميل الدبق، كولفي بالتمر متناسبة مع

كافي مارتيني

فودكا، كالوا، كريمة القهوة المُصفاة

سبايس آند سبيريت

أربعة أطباق، توابل جريئة، كوكتيلات متناسقة مع الطعام بشكل مثالي.

اتشاندني تشوك كي ألو تيكي

بطاطس تيكي، زبادي، فجل صغير، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي متناسبة مع

غيمليت بورق الكاري

جين، ورقة كاري، عصير ليمون طازج، شراب قصب السكر

داكشيني جينغا

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

الزعفران

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

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة الطماطم الطازجة، حلبة مُجففة متناسبة مع

بوربون بالمسالا المدخنة

بوربون ويسكي مُعتق في برميل لمدة ٤ أسابيع للحصول على عمق إضافي للنكهات، ومتوازن مع شراب التوابل المُعد على الطريقة المنزلية، مع لمسة نهائية مرة

تقدم مع حساء العدس والطماطم، باينجان كا بارتا،

جيرا موتز بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

بودينغ التمر اللزج

تمر المجدول، صلصة الكراميل الدبق، كولفي بالتمر متناسبة مع

كافي مارتيني

فودكا، كالوا، كريمة القهوة المُصفاة

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.

جامافار قائمة تذوق (ن) إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

٣٢٥
٢٩٥

بالاك باتي كي تشات

سبانخ صغيرة، رمان، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
فاريشون إيه كليرك كوفيه بريفيه شارل دو سان-سيران
بلان دو بلان، بروت، سيسيل إيه.أو.بي، فرنسا

صبر ميوا سيخ

مزيج من الفاصوليا الفرنسية، بازلاء، جزر، زبيب، لوز، توابل الكباب
تورمارسكا شاردونيه بوليا، أي.جي.تي، إيطاليا

بيكانيري بانير تكا

جبنة قريش مشوية، كزبرة، فلفل حار كشميري، رقائق الفلفل الحار، لبن رائب
د. لوزين أوزريغر فيرتسغارتن ريسلينغ سباتليز، موزيل، ألمانيا

كاثال بيل

قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
م. شابوتيه بيليروش، كوت دو رون إيه.أو.بي، رون، فرنسا
أو

تشاندني تشوك كي ألو تيكلي

بطاطس تيكلي، زبادي، فجل صغير، نعناع، تمر،
صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي
أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا

كفتة الهليون والكرب

جبنة قريش، كرب، هليون صغير،
صلصة الطماطم واللوز، حلبة مجففة
شاتو لا فلور دي روزيه، بوميرول، فرنسا
أو

غوتشي ماتر مالاي

فطر الموزيل الكشميري، فطر بورشيني،
بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة الكاجو واللوز الطازجة
شاتو سوديرو ليون دو سوديرو بلان سيك بوردو، فرنسا

تقدم مع دال جامافار، ساغ بانير،
صبر طاوة بيلاف، تشكيلة متنوعة من الخبز

بادامي حلوى

لوز مطحون، زعفران، رابري، سمن حيواني معتق
بول جون إكس.أو، الهند
أو

مانجو راسمالاي

لب مانجو الفوننسو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف
بول جون إكس.أو، الهند

جامافار قائمة تذوق إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

٣٩٥
٢٩٥

كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراثا
هيونغل إيه فيس كلاسك غفرسترامينير، الزاس إيه.أو.بي، فرنسا

اسقلوب مويلي

اسقلوب محمر تم صيده يدويًا، صلصة جوز الهند،
صلصة الريليش بالزنجبيل، شرائح موز الجنة
أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا

مورغ ريشمي سيخ

لحم دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، فلفل حلو
تورمارسكا شاردونيه بوليا، أي.جي.تي، إيطاليا

ريش لحم ضأن تندوري

ريش لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر
ماركيزي ألتينوري بيبولي، كياتي كلاسيكو دي.أو.سي.جي، توسكانا، إيطاليا
أو

تندوري ماهي تكا

سمك هامور محلي، فلفل حار كشميري، لبن رائب، أفوكادو، صلصة تشاتني بالنعناع
م. شابوتيه بيليروش، كوت دو رون إيه.أو.بي، رون، فرنسا

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في الفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة
شاتو لا فلور دي روزيه، بوميرول، فرنسا
أو

فريديس ماباس

فريديس من البحر العربي، حليب جوز الهند المتبل بتوابل الجنوب،
تمر هندي مالابار، أوراق الكاري
شاتو سوديرو ليون دو سوديرو بلان سيك بوردو، فرنسا

تقدم مع دال جامافار، ساغ بانير،
صبر طاوة بيلاف، تشكيلة متنوعة من الخبز

باونتي بالشوكولاتة

شوكولاتة فالرونا بالحليب، جوز الهند،
كرامبل الشوكولاتة، آيس كريم بالفانيليا
بول جون إكس.أو، الهند
أو

مانجو راسمالاي

لب مانجو الفوننسو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف
بول جون إكس.أو، الهند

جامافار الأطباق المميزة - 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.