

Jamavar Royal Brunch	350
Additional Enhanced Beverages	175
Additional Unlimited Champagne	750

## Small Plates

**Kolkata Style Masala Bhel (v)**   
crispy puffed rice, mint chutney,  
chaat masala, date & tamarind chutney

**Pani Puri (v)**   
crispy puri, sweet & sour elixir,  
spiced potato & signature spice mix

**Oysters**   
raw Arabian sea oysters,  
strawberry & chili salsa

**Raj Kachori (v)**   
puffed semolina, spiced potato  
pomegranate & trio of chutney

**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

**Kid Goat Shami Kebab**   
Lucknowi-style shami kebab

## Tandoor

**Tandoori Lobster**   
smoked lobster, aromatic spices  
& hung curd

**Tandoori Lamb Chops**   
lamb chops, cloves, hung curd,  
Kashmiri chili & carrot salad

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

## Mains & Biryani

**Saag Paneer (v)**   
cottage cheese, spinach, tomato,  
fenugreek & fresh chili

**Leela's Lobster Neeruli**   
Southern spiced Omani lobster,  
coconut milk & pearl onions

**Rampuri Murg Dum Biryani**   
marinated chicken, aromatic basmati rice,  
home ground spices, kewra & saffron  
Served with Assorted Breads  
& Vegetable Raita

## Desserts

**Kulfi Tasting**   
variation of saffron & traditional malai kulfi

**Tian of Saffron Jalebi**   
reduced milk bed, Bengal gram twisty,  
almond slivers & pistachio crumble

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

## Signature Mocktails

**Jamavar Lemon Sorbet**  
lemon sorbet, apple juice, cranberry,  
guava juice & cotton candy

**Himalayan Ananas**  
pineapple, blueberry, redcurrant,  
vanilla, passionfruit & strawberry

**Flavoured Iced Tea**  
passionfruit  
strawberry

## Selection of Lassi

**Mango Saffron**  
**Rose Lassi**  
**Madras Masala**

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

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

### Strawberry Mimosa

strawberry puree, orange juice  
& sparkling wine

### Elderflower Spritz

St. Germain elderflower liqueur,  
sparkling wine

### Kashmiri Old Fashioned

walnut whiskey, fig syrup & bitters

### White Russian

vodka, Kahlua & fresh cream

### Chili & Coriander Margarita

tequila, jalapeno brine,  
coriander & black salt

### Champagne

### Veuve Clicquot Ponsardin

Yellow Label Brut

### Sparkling Wine

### Varichon & Clerc Blanc

Blanc de Blancs, Brut, France

## Wines

### Sommelier's Choice of

Red Wine

White Wine

Rosé Wine

### Whiskey

JW Black Label

### Vodka

Absolut

### Rum

Bacardi Carta Blanca

### Gin

Beefeater

### Beer

Corona

Heineken



## الأطباق الرئيسية والبرياني

- ساج بانير (ن)** 🍲  
جبين فريش، سبانخ، طماطم،  
حلبة، فلفل حار طازج
- كركند نيرولي على طريقة ليلا** 🍲🌶️  
كركند غماني مثيل بتوابل الجنوب،  
حليب جوز الهند، بصل لؤلؤي
- رامبوري مورغ دوم برياني** 🍲  
دجاج مثيل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة  
على الطريقة المنزلية، ماء كيورا، زعفران  
تقدّم مع تشكيلة متنوعة من  
الخبز وسلطة الرايتا بالخضروات

## الحلويات

- تذوق الكولفي** 🍷🍷  
تشكيلة من الزعفران وكولفي مالاي التقليدي
- تيان جاليبي بالزعفران** 🍷🍷  
حليب مخفف، حمص بنغالي ملتوي،  
لوز فضي، وفتات الفستق
- مانجو راسمالي** 🍷🍷  
لب مانجو أفونسو، توت أزرق،  
شريكاند المانجو، توت أحمر فحفف

## الموكتيلات المميزة

- سوربيه الليمون على  
طريقة جامافار**  
سوربيه الليمون، عصير تفاح،  
توت بري، عصير جوافة، غزل البنات
- أناناس الهيماليا**  
أناناس، توت أزرق، كشمش أحمر،  
فانيلا، باشن فروت، فراولة
- شاي مثلج بالنكهات  
باشن فروت**  
فراولة
- تشكيلة اللاسي**  
المانجو والزعفران  
لاسي بالورد  
مادراس مسالا

## الأطباق الصغيرة

- ماسالا بيل علي  
طريقة كولكاتا (ن)** 🍲  
أرز مقرمش منتفخ، صلصة النعناع،  
تشات ماسالا، صلصة التمر والتمر الهندي
- باني بوري (ن)** 🍲  
بوري مقرمش، إكسبير حلو وحامض،  
بطاطس متبلّة، مزيج التوابل المميز
- المحار** 🍲  
محار البحر العربي غير المطهو،  
فراولة، صلصة الفلفل الحار
- راج كاشوري (ن)** 🍲  
سميد منتفخ، بطاطس  
متبلّة مع الرمان و٣ صلصات
- إسكالوب موييلي** 🍲  
إسكالوب محمر تم صيده يدويًا،  
صلصة جوز الهند، صلصة الريليش  
بالزنجبيل، رقائق موز الجنة
- قريدس مالابار** 🍲  
كرات، فلفل حار كشميري،  
جوز الهند والزنجبيل، وأوراق الكاري

- دجاج ٦٥** 🍲  
دجاج مثيل على طريقة الجنوب،  
فلفل حار، باشدي بالمانجو، خبز بابادم

- شامي كباب ماعز صغير** 🍲  
شامي كباب على طريقة لوكوني

## التنور

- كركند تندوري** 🍲  
كركند مدخن، بهارات  
عطرية ولبن زبادي معلق
- ريش لحم ضأن تندوري** 🍲  
ريش لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب،  
فلفل حار كشميري، سلطة الجزر
- تولسي دجاج تيكّا** 🍲  
قطع دجاج، ريحان حلو، فجل مخلل،  
ولبن زبادي بالكمون والفجل

## النبيد

## مشروبات جامفار الكلاسيكية

اختيار الساقلي من

النبيد الأحمر

النبيد الأبيض

النبيد الوردي



## الويسكي

جبي دبليو بلاك ليبل



## الفودكا

أبسلوت



## الروم

باكاردى كارتا بلانكا



## الجين

بيفيتتر



## الجة

كورونا

هينيكن

## ستروبيرى ميموزا

بيوريه الفراولة،

عصير برتقال، نبيذ فوار

## إدرفلور سبريتز

سان جيرمان إدرفلور

ليكير، نبيذ فوار

## كشميري أولد فاشوند

ويسكي بالجوز، شراب التين، مر

## وايت رشان

فودكا، كالوا، كريمة طازجة

## مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، محلول ملحي بالهلابينو،

كزبرة، ملح أسود



## الشمبانيا

فوف كليكوت

بونساردين يلو ليبل بروت



## النبيد الفوار

فاريشون إيه كليرك بلان

دو بلان، بروت، فرنسا