

## 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  
*Ropiteau Freres Puligny-Montrachet Les Chalumaux, France*

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

### Badami Halwa

grounded almonds, saffron, rabdi & aged ghee  
*Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain*  
or

### Mango Rasmalai

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry  
*Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain*

## 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  
*Ropiteau Freres Puligny-Montrachet Les Chalumaux, France*

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

### Chocolate Bounty

Valrhona milk chocolate, coconut, chocolate crumble & vanilla ice cream  
*Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain*  
or

### Mango Rasmalai

alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry  
*Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain*

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.

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

### اتشانندي تشوك كي ألو تيكي

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

### غيمليت بورق الكاري

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

### داكشيني جينغا

قريدس النمر المثل 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 جففة 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 كارتا، جيرا موتر بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

### بودينغ التمر اللزج

تمر المجدول، صلصة الكراميل الدبق، كولفي بالتمر متناسبة مع

### كافي مارتيني

فودكا، كالوا، كريمة القهوة المُصفاة

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

### اتشانندي تشوك كي ألو تيكي

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

### غيمليت بورق الكاري

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

### بيكانييري 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 كارتا، جيرا موتر 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 قائمة تذوق (ن) إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

٣٢٥  
٢٩٥

### بلاك باتي كي تشات

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

### صبز ميوا سيخ

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

### بيكانيري بانير تكا

جينة قريش مشوية، كزبرة، فلفل حار كشميري، رقائق الفلفل الحار، لين رائب د. لوزين أورزيفر 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 تيكي

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

### كفتة الهليون والكرب

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

### غوتشي ماتر مالي

فطر الموزيل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة الكاجو واللوز الطازجة روبيتو فريز بوليني-موتراشيه ليه شالومو، فرنسا

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

### بادامي حلوى

لوز مطحون، زعفران، رابري، سمن حيواني معتق تويريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دي أو، إسبانيا أو

### مانجو راسمالي

لُب مانجو ألفونسو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف تويريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دي أو، إسبانيا

## جامافار قائمة تذوق إضافة مزيج النبيذ الخاص بالساقبي

٣٩٥  
٢٩٥

### كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراا هيوغل 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، لين رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر ماركيزي أنتنوري بيولي، كيانتي كلاسيكو دي أو.سي.جي، توسكانا، إيطاليا أو

### تندوري ماهي تكا

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

### دجاج بالزبدة على طريقة دهلي القديمة

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

### فريديس ماباس

فريديس من البحر العربي، حليب جوز الهند المتبل بتوابل الجنوب، تمر هندي مالابار، أوراق الكاري روبيتو فريز بوليني-موتراشيه ليه شالومو، فرنسا

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

### باونتي بالشوكولاتة

شوكولاتة فالرونا بالحليب، جوز الهند، كرامبل الشوكولاتة، آيس كريم بالفانيليا تويريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دي أو، إسبانيا أو

### مانجو راسمالي

لُب مانجو ألفونسو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف تويريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كاتالونيا دي أو، إسبانيا

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.