

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 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.

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

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



برانش جامافار الملكي جامافار رويال برانش مع مشروبات محسنة شعبانيا غير محدودة إضافية

٣٥.
١٧٥
٧٥.

الأطباق الصغيرة

ماسالا بيل علي

طريقة كولكاتا (ن)

أرز مقرمش منتفخ، صلصة النعناع،
تشات ماسالا، صلصة التمر والتمر الهندي

بانبي بوري (ن)

بوري مقرمش، إكسير 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 مويلي

إسكالوب محمر تم ضيده يدويًا،
صلصة جوز الهند، صلصة الريليش
بالزنجبيل، رقائق موز الجنة

قريدس مالابار

كرات، فلفل حار كشميري،
جوز الهند والزنجبيل، وأوراق الكاري

دجاج ٦٥

دجاج متبل على طريقة الجنوب،
فلفل حار، باشدي بالمانجو، خبز بابادم

شامي كباب معاز صغير

شامي كباب على طريقة لوكوني



التتور

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 تيكا

قطع دجاج، ريحان حلو، فجل مخلل،
ولبن زبادي بالكُمون والفجل



الأطباق الرئيسية والبرياني

ساج بانير (ن)

جين فريش، سبانخ، طماطم،
حلبة، فلفل حار طازج

كركند نيرولي على طريقة ليلا

كركند عماني متبل بتوابل الجنوب،
حليب جوز الهند، بصل لؤلؤي

رامبوري مورغ دوم برياني

دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة
على الطريقة المنزلية، ماء كيورا، زعفران

تقدم مع تشكيلة متنوعة من
الخبز وسلطة الراجيتا بالخضروات



الحلويات

تذوق الكولفي

تشكيلة من الزعفران وكولفي مالاي التقليدي

تيان جاليبي بالزعفران

حليب مخفف، خمص بنغالي ملتوي،
لوز فضي، وفتات الفستق

مانجو راسمالي

لب مانجو ألفونسو، توت أرزق،
شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف



جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية - بيض - حليب - الفطريات البحرية - زخويات - سمكة

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

الشمبانيا

فوف كليكوت
بونساردين يلو ليبيل بروت



النبيد الفوار

فاريشون ايه كليرك بلان
دو بلان، بروت، فرنسا



النبيد

اختيار الساقى من
النبيد الأحمر
النبيد الأبيض
النبيد الوردى



الويسكي

جى دبليو بلاك ليبيل



الفودكا

أيسلوت



الروم

بىكاردي كارتا بلانكا



الجين

بيفيتر



الجعة

كورونا

هينيكن

الموكتيلات المميزة

سوريه الليمون على طريقة جامافار

سوريه الليمون، عصير تفاح،
توت بري، عصير جوافة، غزل البنات

أناناس الهيمالايا

أناناس، توت أزرق، كشمش أحمر،
فانيليا، باشن فروت، فراولة

شاي مثلج بالنكهات

باشن فروت
فراولة



تشكيلة الالاسي

المانجو والزعفران
الاسي بالورد
مادراس مسالا



مشروبات جامافار الكلاسيكية

ستروبيرى ميموزا

بيوريه الفراولة،
عصير برتقال، نبيد فوار

إدرفلور سبريتز

سان جيرمان إدرفلور
ليكي، نبيد فوار

كشميري أولد فاشوند

ويسكي بالجوز، شراب التين، مر

وايت رشان

فودكا، كالوا، كريمه طازجة

مارغريتا بالكزبرة والفلفل الحار

تيكيلا، محلول ملحي بالهلابينو،
كزبرة، ملح أسود