

Royal Non-Vegetarian Thali Menu

QAR 199

Starters

Tandoori Lamb Chops 🍖🌶️

lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad

Meen Varuval 🐟🌿

local seabass, curry leaf, Kashmiri chili, coconut oil & coriander chutney

Main Course

Prawn Mappas 🍤🌶️

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

Old Delhi Butter Chicken 🍗🌶️

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

Bhindi Singada 🍆🌶️

stir fried okra, chestnut, onion, tomato & cumin

Tomato Pappu 🍅🌶️

char-smoked yellow lentil, tomato, tamarind, mustard & curry leaf

Rampuri Murg Dum Biryani 🍗🌶️

marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & saffron

Accompanied With Papadam, Avocado Raita,
Kachumber Sprouts Salad & Assorted Indian Breads

Dessert

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 🧴 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.

قائمة طعام تالي النباتية الملكية

رقم ١٦٩

المقبلات

صبز ميوا سيخ

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

بيكانييري بانير تكا

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



الأطباق الرئيسية

كفتة الهليون والكرنب

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

مشروم ماتر

فطر أبيض طازج، بازلاء خضراء طازجة من الحديقة، مرقة غنية بالكريمة

بيندي سينغادا

بامية مقلية بالقليل السريع، كستناء، بصل، طماطم، كمون

طماطم بابو

عدس أصفر مُدخن على الفحم، طماطم، ثمر هندي، خردل، ورقة كاري

أرز بيلاف جيرا بالبازلاء

بازلاء خضراء طازجة من الحديقة، أرز بسمتي، كمون

يُقدم مع خبز باباد، سلطة الرايتا بالأفوكادو،

سلطة كاتشومبر، خبز هندي مسكّن



الحلويات

مانجو راسمالي

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

قائمة طعام تالي غير النباتية الملكية

رقم ١٩٩

المقبلات

ريش ضأن تندوري

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

مين فاروفال

سمك قاروص محلي، ورق كاري، فلفل كشميري حار، زيت جوز الهند، صلصة كزبرة



الأطباق الرئيسية

قريدس ماباس

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

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة الطماطم الطازجة، حبة فحيفة

بيندي سينغادا

بامية مقلية بالقلبي السريع، كستناء، بصل، طماطم، كمون

طماطم بابو

عدس أصفر مدخن على الفحم، طماطم، تمر هندي، خردل، ورقة كاري

رامبوري مورغ دوم برياني

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

يقدم مع خبز باباد، سلطة الرايتا بالأفوكادو،

سلطة كاتشومير، خبز هندي مسكّل



الحلويات

مانجو راسمالي

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

جامافار الاطباق 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.