


Business Lunch (12:30pm - 3:30pm)

2 Course 109 | 3 Course 149 | 4 Course 169

Small Plates (choose 1)



Palak Patte Ki Chaat (v) 
baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney



Kakinada Royala Vepudu 
Arabian sea prawns, white onions, ginger, bird chili & curry leaf

Kid Goat Shami Kebab   
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha



Tandoor (choose 1)

Bikaneri Paneer Tikka (V) 
charred cottage cheese, coriander, Kashmiri chili, chili flakes & hung curd

Tandoori Lamb Chops (+QAR 50 Supplement)  
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad


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

Main Course (choose 1)



Gucchi Mutter Malai (v)  
Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh almond cashew sauce

Kale & Asparagus Kofta (v)  
cottage cheese, kale, young asparagus, almond tomato sauce & dry fenugreek

Old Delhi Butter Chicken  
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

Gosht Nalli Nihari 
8hrs stewed lamb shank, Lucknowi spices, kewra, saffron, mace & fried onions
Accompanied With Dal Tadka, Aloo Til Til Ka Saffron Rice, Indian Breads & Cucumber Raita

Dessert (choose 1)

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

Badami Halwa   
grounded almonds, saffron, rabdi & aged ghee

 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.

Drinks Menu

Wine Selection

Champagne

Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Brut, Champagne, France 165



White Wine

Oyster Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 65

Hugel & Fils Classic Gewürztraminer, Alsace AOP, France 60



Red wine

M. Chapoutier Belleruche, Côtes du Rhône AOP, Rhône, France 60

Luigi Bosca Finca La Linda Malbec, Mendoza IG, Argentina 50



Indian Gin

Nilgiris Indian Dry Gin 40

Jaisalmer 50



Indian Whisky

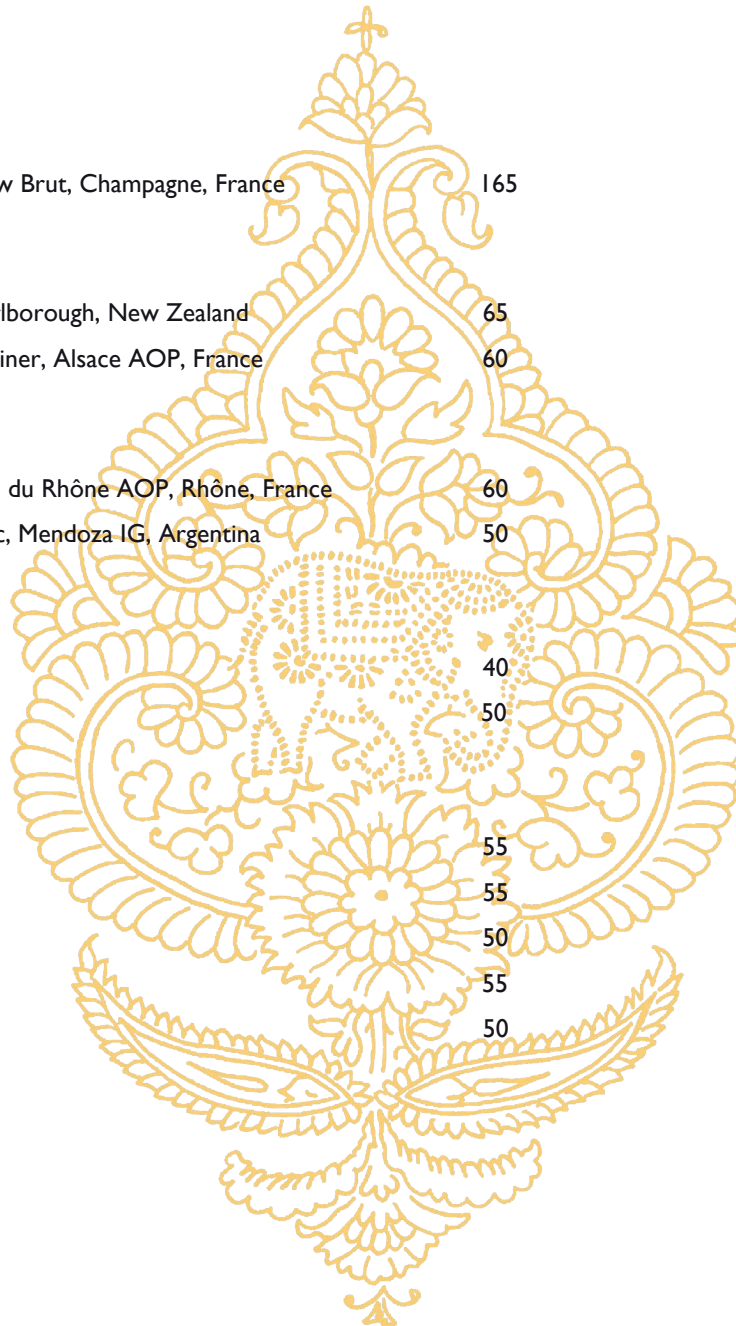
Indri Single Malt 55

Godawan 01 | Rich & Rounded 55

Rampur Asava 50

Rampur Vintage Select Casks 55

Amrut Single Malt 50



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.

غداء العمل (٣:٣٠ ظهراً - ٣:٣٠ عصرًا)

طبقان ٣ | ١٠٩ أطباق ٤ | ١٤٩ أطباق ٦٩

الأطباق الصغيرة (طبق واحد من اختيارك)

بالاك باتي كي تشات (ن)

سبانخ صغيرة، رمان، زبادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي والتمر

كاكينادا رويالا فيبودو

قريدس من البحر العربي، بصل أبيض، زنجبيل، فلفل عين الطائر، كاري

كباب شامي بلحم الماعز الصغير

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراتا

أطباق التنور (طبق واحد من اختيارك)

بيكانيري بانير تكا (ن)

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

قطع لحم ضأن تندوري (+٥.٠ ر.ق إضافات)

قطع لحم ضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

دجاج تكا بالريحان

قطع الدجاج، ريحان حلو، فجل مخلل، زبادي بالكُمون والفجل

الأطباق الرئيسية (طبق واحد من اختيارك)

غوتشي ماتر مالاي (ن)

فطر الموريل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة الكاجو واللوز الطازجة

كفتة بالهليون والكرنب (ن)

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

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة الطماطم الطازجة، حلبة مجففة

غوشت نالي نهاري

شأنك لحم الضأن المصنوع ببطء لمدة ٨ ساعات، توابل لكانو، ماء كيورا، زعفران، جوزة الطيب، بصل مقلي تقدم مع دال تادكا، أوتيل تيل كا أرز بالزعفران، خبز هندي، سلطة الرايتا بالخيار

الحلويات (طبق واحد من اختيارك)

مانجو راسمالي

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

بادامي حلوي

لوز مطحون، زعفران، رابدي، سمن معتق

٦٩ | ١٤٩ | ٣ | ١٠٩ أطباق المميّزة ن - خيارات نباتية | بيض | حليب | القشريات البحرية | رخويات | سمكة | فول السوداني | السمسم | صويا | مكسرات | الفلوتين | كرفس | خردل | ترمس

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

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

جميع الأسعار بالريال القطري.

قائمة المشروبات

تشكيلة النبيذ

الشمبانيا

فوف كليكوت بونساردين يلو بروت، شمبانيا، فرنسا



النبيذ الأبيض

أويستر باي سوفينيون بلان، مارلبورو، نيوزيلندا

هيوغل إيه فيس كلاسيك غفرسترامينير، ألتاس إيه.أو.بي، فرنسا



النبيذ الأحمر

م. شابوتيه بيليروش، كوت دو رون إيه.أو.بي، رون، فرنسا

لويجي بوسكا فينكا لا ليندا مالبيك، ميندوزا آي.جي، الأرجنتين



الجين الهندي

جين نيلغيريس الهندي المجفف

جايسالمر



الويسكي الهندي

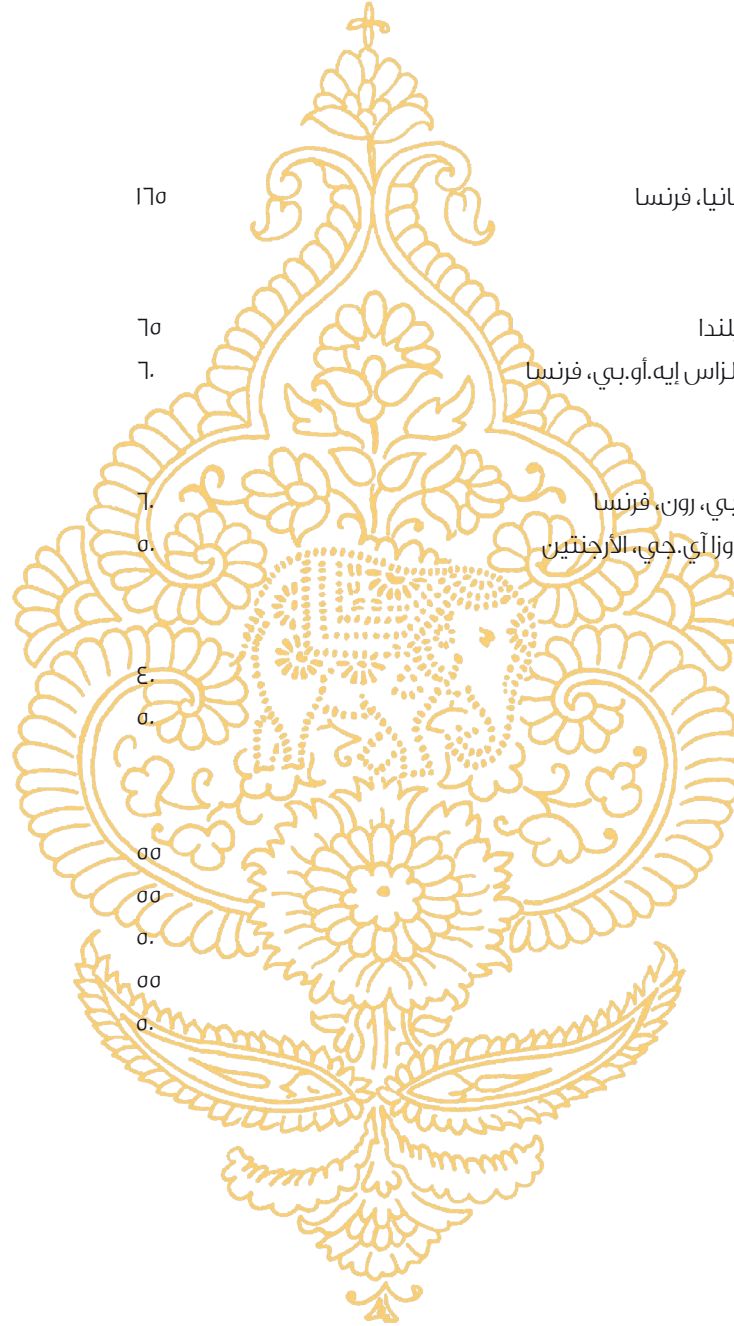
إندري سنجل مالت

غوداوان | اغني ومستدير

رامبور أسافا

رامبور فينتيج سيليك كاسكس

أمروت سنجل مالت



جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 بيض 🥚 حليب 🥛 القشريات البحرية 🦐 رخويات 🐌 سمكة 🐟 فول السوداني 🌰 السمسم 🌱 صويا 🍲 مكسرات 🥜 الغلوتين 🌾 كرفس 🥕 خردل 🥒 ترمس 🍷

آخر موعد لتقديم الطلبات: ٣:٣٠ مساءً.

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