lanterns

Delivery | Reservations ➪ 77 36 66 00 | 77 36 63 33

Halal Meat Only

RIFFA RESTAURANT

SCAN FOR MENU GALLERY

www.LANTERNSRESTAURANT.COM TIMINGS: 11:30AM – 12:00AM LANTERNSLOUNGE LANTERNSBAHRAIN

22-02-22

STARTERS المقبلات

Jalapeno Cheese Balls

Breaded Shrimps

TID BIT PLATTER 5.300
أطباق مشهيات
Crispy chicken wings, chicken wonton, chicken flautas, breaded prawns, jalapeno cheese balls, vegetable spring roll
أجنحة دجاج مقرمشة، سلطعون وجبنة وانتون، دجاج فلوتاس، روبيان (جمبري) بالبقسماط، كرات جبنة بالهالابينو، سبرينج رول خضار

PRAWN SIKKIMESE 3.900
روبيان سيكيميز
Sizzling prawns tossed in ginger, garlic and chillies flavoured with asian sauce.
A house favourite!
دجاج مسالا مبهر محضر مع أنواع غريبة من البهارات ومقدم على سطح مسطح

POTATO HONEY CHILLY 1.900
بطاطس بالعسل الحار
Potato fingers tossed in a tomato and honey sauce
أصابع البطاطس مغموسة بصلصة العسل والطماطم

SAMOSA BASKET 1.500
سلو سمبوسة
Small and big potato and peas stuffed samosa served with mint chutney
سمبوسة محشية بالبطاطس والبازلاء مقدمة مع صلصة النعناع

EDAMAME 2.300
إدامامي (فول الصويا الأخضر)
Steamed and sprinkled with rock salt
مطهو على البخار مع رشة من الملح الصخري

TANDOORI FLAUTAS 2.750
لفائف تاندوري
Tandoori chicken, chicken malai with cheddar cheese in crispy brick sheet roll
دجاج تندوري، دجاج مالاي مع جبنة شيدر في لفائف قرميد مقرمشة

CHOICE OF WINGS 2.650
خيار الأجنحة
Crispy Thai garlic | Kai chai Manchurian
ثوم تايلاندي مقرمش أو كاي تشاي منشوريا

CRUNCHY ONION BHAJJI 2.100
بصل باجي المقرمش
Gram flour battered onion fritters served with tamarind chutney
فطائر البصل بطحين الحمص تقدم مع صلصة التمر الهندي

CAULIFLOWER CHILI DRY 2.500
القرنبيط مع الفلفل الحار المجفف
Cauliflower tossed in manchurian sauce
قطعة مقرمشة من البطاطا والسبانخ والبازلاء الخضراء

HARA BHARA KEBAB 2.750
كباب هارا باهرا
Crisp patty of potato, spinach & green peas
اصابع البطاطس المقرمشة والسبانخ والبسلة الخضراء

FIVE SPICE CHICKEN 2.950
دجاج بالبهارات الخمسة
Crispy shredded chicken, salt, pepper and five spice.
دجاج مقرمش مبشور، ملح، فلفل وخمس بهارات.

POPCORN SHRIMP 3.950
روبيان (جمبري) بوب كورن
Tempura fried shrimps tossed in special sauce, topped with kani
روبيان (جمبري) تامبورا مقلي ومغموس بصلصة خاصة ومزين بالكاني

CRISPY BABY CORN 2.650
ذرة صغيرة مقرمشة
Baby corn tossed in sweet and spicy sauce with garlic and onion
ذرة صغير مغموسة في الصلصة الحلوة والحارة مع الثوم والبصل

JALAPENO CHEESE BALLS 3.450
كرات الجبن بالهالبينو
Jalapeno flavoured cheddar and emmental cheese balls
كرات شيدر وجبن إيمينتال بنكهة الهالبينو

BREADED SHRIMPS 4.150
روبيان (جمبري) مخبوز
With sriracha mayo and lime
مع المايونيز السريراتشا لايم

CALAMARI FRITTI 3.350
كاليماري فريتي (كاليماري مقلي)
Deep fried crispy squid.
حبار مقلي بزيت عميق

Calamari Fritti

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF VAT (AS APPLICABLE)

STEAM DIMSUM

PRAWN SIU MAI	3.100
SHANGHAI CHICKEN DUMPLING	2.950
SHRIMP HAR GAO	2.950
CRYSTAL VEGGIE DUMPLING	3.100
BEEF DUMPLING	2.900
CORIANDER PRAWNS DUMPLING	3.100
CHICKEN DUMPLING	2.950
ASSORTED DUMPLING 12PCS	5.700

Shanghai Chicken Dumpling

Prawn Siu Mai

Crystal Veggie Dumpling

Beef Dumpling

Coriander Prawn Dumpling

Chicken Dumpling

Shrimp Hao Gao

Assorted Dumplings

FRIED DIMSUM

FRIED BEEF DUMPLING	2.900
SPRING ROLL	2.100
CHICKEN WONTON	2.950
CHICKEN GYOZA	2.950
CRISPY RICE PAPER CHICKEN	2.800
PRAWN MONEY BAGS	3.100

Fried Beef Dumpling

Crispy Rice Paper Chicken

Chicken Wonton

Spring Roll

Prawn Money Bags

Gyoza

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF VAT (AS APPLICABLE)

SALAD السلطات

Add grilled chicken or prawns 1.5

١.٥ أضف دجاج أو روبيان (جمبري) مشوي

Maharaja Royale

QUINOA TABOULEH 3.200
تبولة كينوا
Multicolor quinoa with mint, parsley, coriander, pomegranate, spring onion, cucumber, tomato and citrus lemon dressing
كينوا متعدد الالوان مع نعناع، بقدونس، كزبرة، رمان، بصل اخضر، خيار، طماطم وصلصة الليمون الحامضية

AVOCADO AND QUINOA 3.600
أفوكادو والكينوا
Mixed lettuce, avocado, quinoa, grilled crab sticks, cherry tomatoes, edamame & orange with balsamic dressing
خس مشكل، أفوكادو، كينوا، أصابع كابوريا مشوية، طماطم كرزية، اداماميو برتقال مع صلصة البلسميك

MAHARAJA ROYALE 2.500
مهراجا رويال
Fresh greens and olives topped with feta cheese and pomegranate in house balsamic dressing.
خضار طازجة وزيتون مغطى بجبنة الفيتا والرمان بصلصة البلسميك المنزلية

TABOULEH 1.200
تبولة

FATTOUSH 1.200
فتوش
Cherry tomato, cucumber, ice burg lettuce and croutons
طماطم كرزية، خيار، خس آيسبرغ وخبز محمص

Fattoush

SOUP الحساء

Sweet Corn Soup

SWEET CORN 1.750
الذرة الحلوة
Choice of chicken, veg or prawns
مع خيارات من الدجاج أو الخضار أو الروبيان

HOT AND SOUR SOUP 1.750
حساء حارة وحامضة
With carrot, mushroom, celery, bamboo shoot. Choice of chicken, veg or prawns
مع جزر، فطر، كرفس، براعم الخيزران. وخيارات من الدجاج أو الخضار أو الروبيان

MANCHOW SOUP 1.750
حساء المانشو
Thick and mild soup with minced chicken, vegetable and coriander
حساء سميكة وخفيفة مع دجاج مفروم وخضار وكزبرة

TOM YUM PRAWNS
حساء المأكولات البحرية توم يوم
Small 3.100 صغير
Large 5.950 كبير

CHICKEN WONTON SOUP 1.750
حساء دجاج وانتون

DAL SHORBA 1.750
حساء دال
Lightly spiced yellow lentil soup served with lemon wedge and crispy croutons.
حساء عدس أصفر مع بهارات خفيفة تقدم مع قطع الليمون المقرمشة

Manchow Soup

PLATTERS

PLATE

INDIAN PLATE 2.200
Choice of one main curry (veg or non veg) pulao rice. somasa, salad, raita, papad and naan. Replace main dish with seafood: add 0.6

CHINESE PLATE 2.200
One main course, vegetable spring roll, fried rice or noodles. Replace main dish with seafood: add 0.6

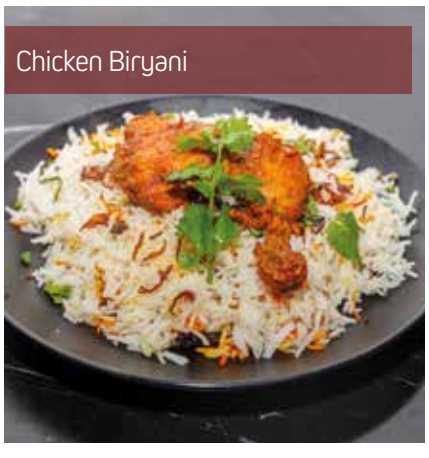
PLATTER

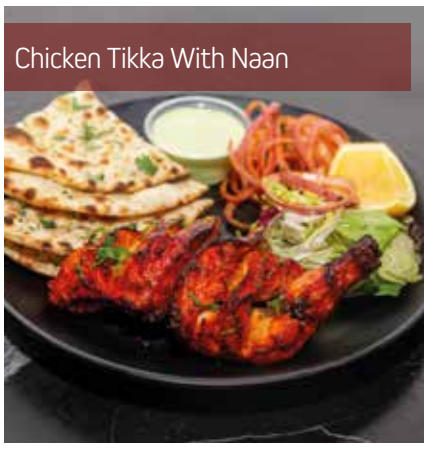
INDIAN PLATTER 3.200
Tandoori chicken, choice of two curries (veg or non veg), naan, pulao rice, salads, papad, raita, samosa. Replace main dish with seafood: add 0.6

CHINESE PLATTER 3.200
Kai chai chicken wings, choice of two mains, vegetable spring roll, fried rice or noodles. Replace main dish with seafood: add 0.6

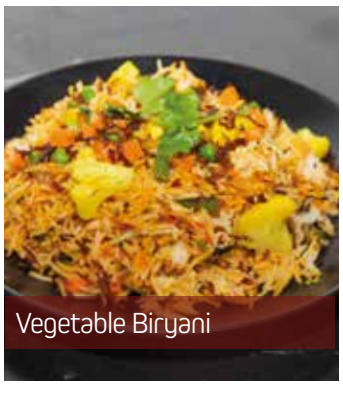
DAILY SPECIALS

CHICKEN BIRYANI WITH BONE	1.500
VEGETABLE BIRYANI	1.500
CHICKEN TIKKA WITH NAAN & RICE	1.500
CHICKEN CURRY WITH WHITE RICE	1.500
CHICKEN FRIED RICE	1.500
CHICKEN NOODLE	1.500
CHILI CHICKEN WITH STEAMED RICE	1.500


Chicken Biryani


Chicken Tikka With Naan

Chicken Curry With Rice


Vegetable Biryani

Chili Chicken With Rice

Chicken Noodle

Chicken Fried Rice

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF VAT (AS APPLICABLE)

BIRYANI البرياني

Dish made of flavoured long grain basmati rice with meat or vegetables, garnished with brown onion, boiled egg and nuts.

طبق مصنوع من أرز بسمتي الحبة الطويلة المنكه مع للحم أو الخضار ومزين بالبصل البني والبيض المسلوق والمكسرات.

Lamb Shank Biryani

MUTTON BIRYANI 3.650
برياني بلحم الخروف
Mutton cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts
لحم خروف مطبوخ مع أرز بسمتي المعطر ومنكه بالكزبرة الطازجة والنعناع والمكسرات

CHICKEN BIRYANI 3.250
برياني بالدجاج
Chicken cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts
دجاج مطبوخ مع أرز بسمتي المعطر ومنكه الكزبرة الطازجة والنعناع والمكسرات

SEAFOOD BIRYANI 3.950
برياني بالمأكولات البحرية
Prawns and fish
الروبيان (جمبري) والسمك

LAMB SHANK BIRYANI 9.950
برياني بالخضروات

ANDA BIRYANI 3.150
برياني أندا
With hard boiled egg
مع البيض المسلوق جيدا

SHAHJAHANI PULAO 2.750
شاهجهاني بولاو
Cumin flavoured, diced vegetables, paneer, fruit and nuts
نكهة الكمون، مكعبات الخضار، بانير فواكه و مكسرات

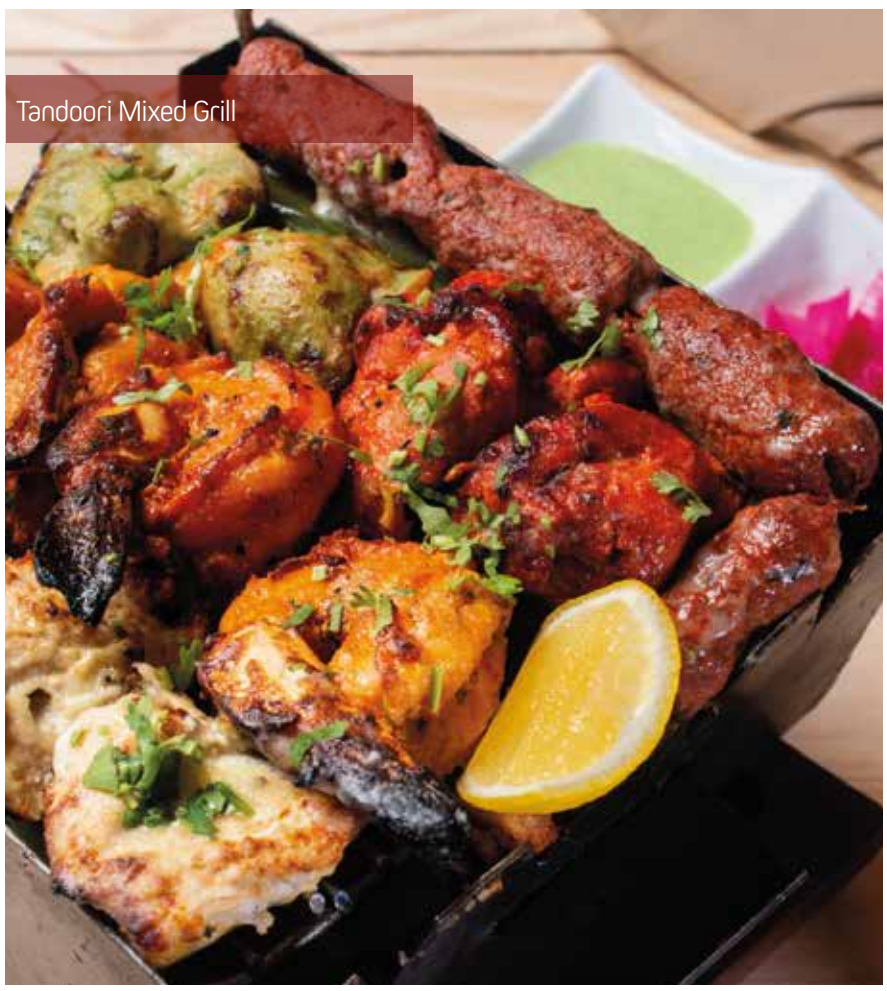
CHICKEN KORMA BIRYANI 3.950
برياني بدجاج كورما
Mild biryani of soft chicken and korma sauce
برياني وسط من الدجاج الطري وصلصة كورما

SUBZ BIRYANI 2.650
برياني بالخضروات
Chicken cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts
خضروات موسمية مع أرز بسمتي معطر بالكزبرة الطازجة والنعناع والمكسرات

TANDOORI KEBABS تاندوري

TANDOORI MIXED GRILL 5.200
مشوي تاندوري مشكل
An assortment of chicken, lamb, fish and prawns served on a sigiri grill (Jumbo Prawn 7.650)
تشكيلة من الدجاج، لحم الضأن، السمك وارويان (جمبري) تقدم على شواية سيجيري

VEGGIE MIXED GRILL 4.650
مشوي خضار مشكل
Tandoori mushroom, paneer tikka, tandoori potato and subz seekh
فطر تندوري، بانير تكا، بطاطا تندوري وشيش خضراوات


Tandoori Mixed Grill

CHICKEN الدجاج

CHICKEN TIKKA 3.850
دجاج تكا
Chicken marinated with garam masala, onion and garlic.
مكعبات الدجاج الحارة المنقوعة في جارام ماسالا والبصل والثوم

TANDOORI CHICKEN
(Full/half) **4.150/2.100**
دجاج تاندوري
Roasted chicken marinated in yogurt and tandoori spices
دجاج مشوي متبل باللبن و بهارات التندوري

HARYALI TIKKA 3.950
حاريالي تكا
Chicken marinated in the blended mixture of spices, mint and coriander
دجاج متبل بمزيج من البهارات والنعناع والكزبرة

MURGH MALAI KEBAB 3.950
كباب مورغ مالاي
Chicken marinated with cream & cheese
دجاج متبل بالكريمة والجبنة

TAWA MURGH 3.500
تاوا مورغ
Spicy chicken masala prepared with exotic spices and finished on a flat griddle
سبرينج رول، أجنحة دجاج مقلية، صرة مندجاج، لفائف روبيان (جمبري)

LAMB لحم الضأن

ADRAKI LAMB CHOPS 4.150
شرائح لحم الضأن أداركي
Spiced chops with garam masala and hint of paprika
قطع متبله مع جارام ماسالا وبابريكا

MOGHLAI SEEKH KEBAB 3.950
شيش كباب موغلي
Lamb minced kebab, flavored with aromatic spices, coriander and chilies
كباب ضأن مفروم بنكهة البهارات العطرية والكزبرة والفلفل الحار

SEAFOOD مأكولات بحرية

TANDOORI FISH TIKKA 3.950
سمك تاندوري تكا
Lightly spiced hammour seasoned with onion and garam masala
هامور خفيف البهارات ومتبل بالبصل وجارام ماسالا

JUMBO TANDOORI PRAWNS 5.950
مشروم تاندوري جامبو
Jumbo prawns flavoured with garam masala, onions and chopped green chilli
روبيان (جمبري) جامبو بنكهة جارام ماسالا والبصل والفلفل الأخضر المفرو

TANDOORI PRAWNS 4.250
روبيان (جمبري) تاندوري
Prawns flavoured with garam masala, onions
روبيان (جمبري) بنكهة جارام ماسالا والبصل

VEGETARIAN مأكولات

PUDINA PANEER TIKKA 3.850
تكا بودينا بانيير
Cottage cheese marinated in green chilli and mint paste
جبنة قريش متبلة بالفلفل الأخضر ومعجون النعناع

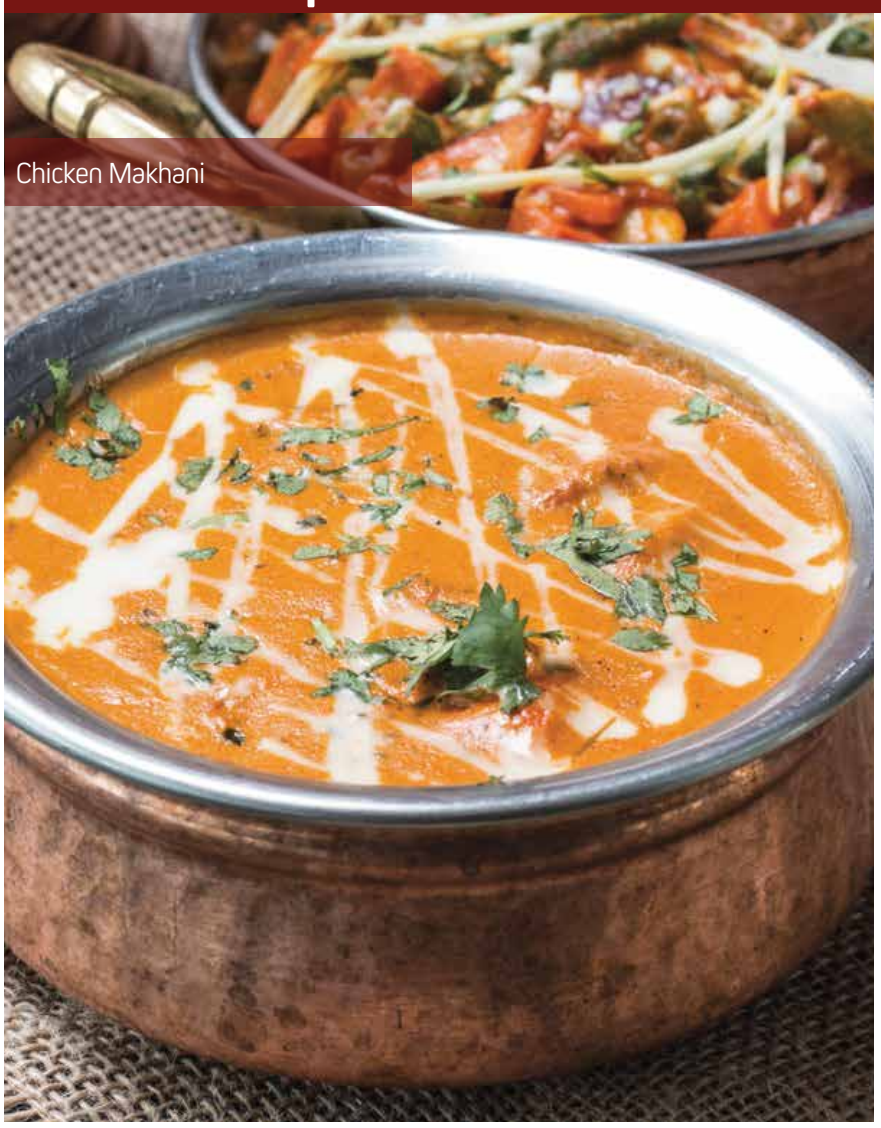
SUBZ SEEKH 2.950
شيش خضراوات
Skewered rolls of minced vegetables, potato and cheese
أسياخ من لفائف الخضراوات والبطاطس والجبنة المفروم

TANDOORI MUSHROOM 3.150
مشروم تاندوري
Spinach and cheese stuffed mushrooms marinated in traditional tandoori masala
فطر محشي بالسبانخ والجبن متبل في تندوري ماسالا

PANEER SHASHLIK 3.850
بانير شاشليك
Cottage cheese, mushroom, oinion, tomato & capsicum
جبن قريش، فطر، بصل، طماطم، فلفل حلو

CURRIES | MASALA

أكلات بالكاري / مسالا


Chicken Makhani

CHICKEN MAKHANI 3.950
دجاج مكاني
Boneless spiced tandoori chicken finished in tomato butter sauce
دجاج تندوري متبل منزوع العظم مغطى بصلصة زبدة الطماطم

CHICKEN CURRY 3.650
دجاج بالكاري
Traditional Indian style tenderized chicken finished in tomato based sauce
دجاج طري على الطريقة الهندية التقليدية مقدم مع صلصة الطماطم

CHICKEN TIKKA MASALA 3.950
دجاج تكا مسالا
North Indian style tandoor cooked chicken tikka finished in an onion & tomato curry
دجاج تكا مطبوخ على طريقة شمال الهند مقدم مع كاري البصل والطماطم

CHICKEN JALFREZI 3.950
دجاج جالفيزي
Shredded chicken with jullienne capsicum, onion and tomato
دجاج مبشور مع فلفل جوليان والبصل وطماطم

CHICKEN VINDALOO 3.950
دجاج كورما
Tangy, sweet and spicy goan curry
كاري ولاية جوا الحار والحلو والسميك

CHICKEN KORMA 4.150
دجاج كورما
Tender chicken with cream and spice, topped with roasted almonds.
دجاج طري بالكريمة والبهارات ومغطى باللوز المحمص

ANDA CURRY 3.950
أندا بالكاري
Home style egg curry with herbs and spices
بيض على الطريقة المنزلية بالكاري مع الأعشاب و البهارات

MIRCHI KEEMA 3.950
ميرشي كيما
Minced chicken and chilli cooked to perfection with herbs and spices
دجاج مفروم وفلفل مطبوخ بإتقان مع الأعشاب والبهارات

PRAWN MASALA 3.950
روبيان (جمبري) مسالا
Spicy prawns marinated in traditional tomato based masala sauce, garnished with egg
روبيان (جمبري) حار متبل بصلصة ماسالا بالطماطم التقليدية ومزين بالبيض

PRAWN COCONUT CURRY 3.950
روبيان (جمبري) بكاري جوز الهند
Curry flavoured with coconut milk and fragrant spices
كاري بنكهة حليب جوز الهند والبهارات العطرية

LAMB ROGAN JOSH 3.950
لحم ضأن روجان جوش
Braised lamb chunks cooked in a spicy kashmiri brown curry sauce
قطع لحم الضأن مطبوخة في صلصة الكاري البني الكشميري الحارة

LAMB SAGWALA 3.950
لحم ضأن ساجوالا
Lightly spiced meat with spinach & curry sauce. (Chicken choice available)
لحم ضأن خفيف البهارات مع السبانخ وصلصة الكاري. (يتوفر خيار دجاج)

VEGETARIAN اطباق نباتيه

PANEER MAKHANI 3.650
بانير مكاني
Diced cottage cheese in a buttery ginger, galic and tomato based sauce
مكعبات جبنة قريش في صلصة الزنجبيل بالزبدة والثوم والطماطم

PANEER SAAGWALA 3.650
بانير ساغوالا
Cottage cheese in a rich spinach based curry
جبن قريش بالسبانخ الغني بالكاري

PANEER KADHAI 3.650
بانير كادهي
Cottage cheese, onion and capsicum coated with spicy tomato sauce
جبنة قريش وبصل وفليفلة مغطاة بصلصة الطماطم الحارة

MUTTER PANEER 3.650
موتتار بانير
Cottage cheese and peas cooked in a tomato based sauce and spiced with garam masala
جبن قريش والبازلاء المطبوخة في صلصة الطماطم ومتبلة مع جارام ماسالا

DAL FRY DHABA STYLE 2.950
دال فراي دابا ستايل
Chana dal with spices and onion masala a must try
يستحق التجربة شانا دال مع البهارات والبصل ماسالا

DAL MAKHANI 3.250
All time favourite.
دال مكاني / عدس
المفضلة في جميع الأوقات
Black lentil and red kidney beans cooked with butter, cream and selected spices
العدس الأسود والفاصوليا الحمراء المطبوخة مع الزبدة والقشدة والتوابل المختارة

MIRCHI BAINGAN KA SALAN 3.150
ميرشي بايجان كا سالان
Eggplant with chillies, onions, ginger, juliennes and spices
باذنجان مع فلفل حار، بصل، زنجبيل، جوليان وتوابل

MIXED VEGETABLE CURRY 2.950
مشكل خضراوات بالكاري
Assorted diced vegetables in a midly spiced curry sauce
مكعبات الخضار في صلصة كاري مع توابل معتدلة

VEGETABLE KOFTA CURRY 3.150
كفتة خضراوات بالكاري
Vegetable dumplings in a rich mughlai gravy
زلابية نباتية في مرق موغلاي الغني

Lamb Rogan Josh

CHINESE SELECTION

CHICKEN — الدجاج

ORANGE CHICKEN 2.950
Wok tossed crispy chicken in sweet & spicy orange sauce

دجاج بالبرتقال
قطع الدجاج المقلي المقرمش مع صلصة البرتقال الحارة والحلوة

CHICKEN SCHEZWAN 2.950
Diced chicken in fiery sichuan sauce & pepper oil

دجاج بصلصة السيشوان
قطع من الدجاج مع صلصة السيشوان وزيت الفلفل

CHICKEN WITH CRISPY BASIL 2.950
Tossed in house sauce

الدجاج مع الريحان المقرمش
مغطى بصلصة منزلية

CHICKEN CASHEWNUT 3.150
Chicken with cashewnuts and bell peppers

دجاج بالكاجو
دجاج بالكاجو والفلفل الحلو

GENERAL THAIRACHA 2.950
Crisp chicken, fresh vegetables in sweet and spicy sriracha sauce

جينرال ثايراتشا
دجاج مقرمش مع خضار طازجة مغمسة في صلصة السريراتشا الحلوة والحارة

KUNG PAO CHICKEN 3.150
sichuan inspired dish with chicken, peanuts, vegetables, finished with chilli peppers

دجاج كونغ باو
طبق مستوحى من صلصة السيشوان بالدجاج والفول السوداني والخضراوات مع الفلفل الحار

SOYA CHILLI CHICKEN 2.950
Soya marinated chicken, green chillies, onion and green pepper

دجاج بالصويا الحارة
دجاج مقرمش مع خضار طازجة مغمسة في صلصة السريراتشا الحلوة والحارة

BEEF — اللحم

BEIJING BEEF 3.950
Crispy fried beef, hosin and stir-fry sauce

دجاج بالبرتقال
قطع الدجاج المقلي المقرمش مع صلصة البرتقال الحارة والحلوة

BROCCOLI BEEF 3.950
Tender beef, fresh broccoli in ginger soya sauce

دجاج بصلصة السيشوان
قطع من الدجاج مع صلصة السيشوان وزيت الفلفل

BEEF CHILLI 3.950
Beef slices, green chillies, onion & green pepper

الدجاج مع الريحان المقرمش
مغطى بصلصة منزلية

BEEF WITH GINGER OYSTER SAUCE 3.950
Sliced tender beef, onions, ginger, thai chilli in ginger oyster sauce

دجاج بالكاجو
دجاج بالكاجو والفلفل الحلو

SEA FOOD — الماكولات البحرية

Any dish can be made with Fish or Prawns

أي طبق يمكن تحضيره مع الأسماك أو الروبيان

PRAWN IN HOT GARLIC SAUCE 3.900
Sautéed in garlic tomato, sweet pepper

روبيان مع صلصة الزنجبيل الحار
مشروم مسلوق مع الطماطم والثوم والفلفل الحلو

PRAWN WITH THAI BASIL 4.150

روبيان مع ريحان تايلاندي

SWEET & SOUR FISH 4.150
Sweet and tangy sauce with pineapple

سمك حلو وحامض
صلصة حلوة ومنعشة مع الأناناس

VEGETARIAN — أطباق نباتية

VEGETABLE MANCHURIAN 2.900
Minced vegetable balls, ginger garlic, chilli and coriander sauce

منشوريا الخضار
كرات خضار مفرومة مع صلصة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والكزبرة

CHILLI PANEER 2.950
Cottage cheese, green chillies, onion green pepper

تشيلي بانيير
جبن الماعز مع الفلفل الأخضر الحار والبصل و الفلفل الأخضر

STIR FRY VEGETABLES 2.950
Broccoli, pok choy, mushrooms, water chestnuts in stir-fry sauce

خضراوات مقلية
بروكلي وبوك تشوي و مشروم و كستناء الماء مع صلصة القلي السريع

KUNG PAO VEGETABLE 2.950
Mushrooms, peppers and vegetables finished with chilli peppers and peanuts in Kung pao sauce

خضراوات كونغ باو
المشروم والفلفل والخضراوات مع الفلفل الحار والفول السوداني في صلصة كونغ باو

RICE - NOODLES

HAKKA NOODLES
Noodles and julienne of vegetables tossed in soya

هكا نودلز
نودلز مع شرائح جوانح من الخضراوات مغمسة بالصويا

KUNG PAO NOODLES
Stir fried noodles, onions, cabbage & celery, soya kung pao flavouring

كوغ باو نزدلز
نودلز مقلية مع البصل والملفوف والكرفس مع نكهة كونغ باو بالصويا

FRIED RICE
With egg, green onion, carrots, peas

أرز مقلي
مع البيض والبصل الأخضر والجزر والبازلاء

Chicken (2.800) دجاج
Beef (3.100) لحم
Prawns (3.100) روبيان
Vegetable (2.600) خضراوات

DRAGON FRIED RICE 3.300
Spicy butter fried rice with vegetables, beef, prawn and chicken

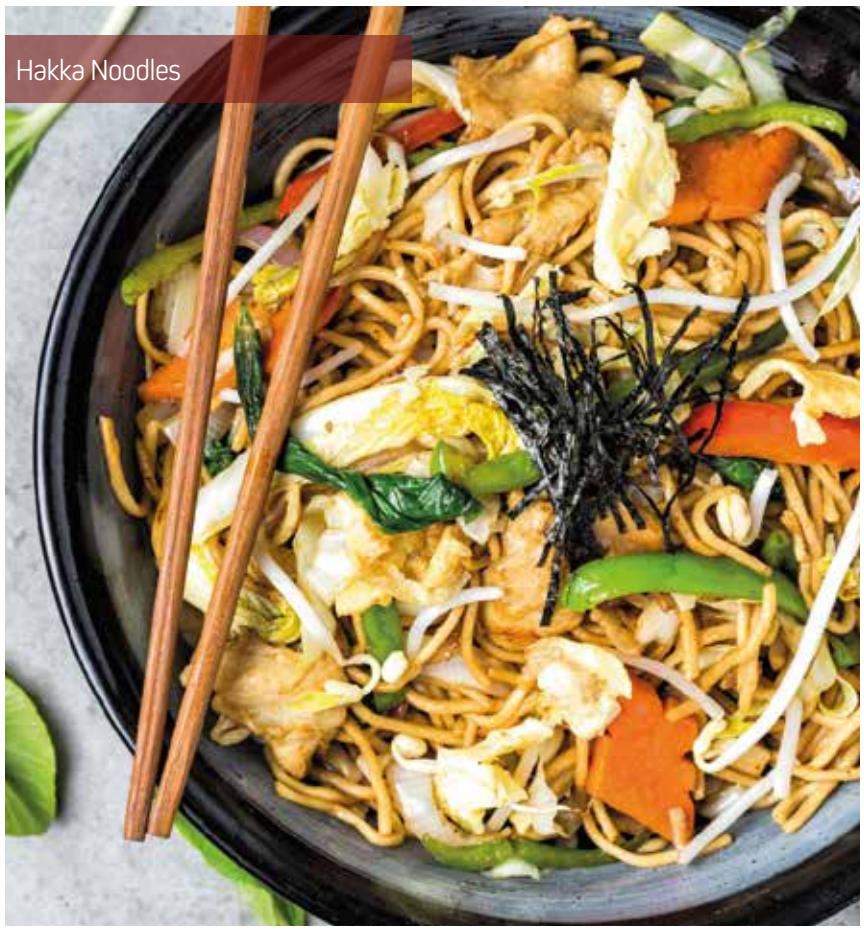
أرز التنين المقلي
أرز مقلي بالزبدة الحارة مع الخضار ولحم البقر والجمبري والدجاج

GARLIC FRIED RICE 2.600

أرز مقلي بالثوم

JASMINE/ WHITE RICE 1.000

ياسمين/ رز البيض


Hakka Noodles

THAI SELECTION

GREEN CURRY
Mini eggplant, sweet basil, thai chilli served with jasmine rice

الكاري الأخضر
باذنجان صغير و ريحان حلو مع فلفل تايلندي حار يُقدّم مع أرز الياسمين

RED CURRY
Bamboo shoot, mini eggplant, thai chilli, sweet basil served with jasmine rice

الكاري الأحمر
براعم البامبو والباذنجان الصغير والفلفل التايلاندي الحار والريحان الحلو يُقدّم مع أرز الياسمين

PAD THAI
Thai flat noodles with vegetables and peanuts

معكرونة تايلاندية
نودلز تايلاندية مسطحة مع الخضراوات والفول السوداني

Chicken (3.550) دجاج | Prawns (3.950) روبيان | Vegetable (2.950) خضراوات

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF VAT (AS APPLICABLE)

SUGGESTED SIDE DISHES

to complete and enjoy an Indian meal!

أطباق مقترحة

لاستكمال الوجبة الهندية والتمتع بها

CHANA MASALA 2.750
تشانا مسالا
Chickpeas in tangy melange of spices
حمص مع مزيج من البهارات المنعشة

DAL TADKAWALA 2.750
دال تادكاوالا
Yellow lentils tempered with cumin
العدس الأصفر مع الكمون

BOMBAY ALOO 2.750
بومباي ألوو
Potatoes cooked Mumbai style.
بطاطس مطبوخة بطريقة مدينة مومباي

METHI ALOO 2.750
ميثاي ألوو
Potatoes flavoured with fenugreek
بطاطس بنكهة الشومر

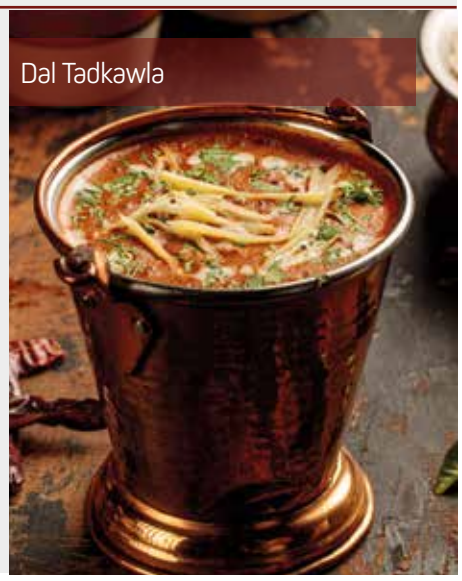
BHINDI MASALA 2.750
بهيندي مسالا
Okra cooked in onions, ginger and garlic
باميا مطبوخة بالبصل والزنجبيل والثوم

ALOO GOBHI 2.750
ألوو جوبهي
Dry cauliflower and potatoes
قرنبيط مجفف والبطاطس

ROASTED PAPAD 0.700
بابادم محمص

CUCUMBER RAITA 1.400
خيار رايتا
Youghurt with cucumber
زبادي مع الخيار

RAITA WITH POMEGRANATE 1.500
رايتا مع الرمان
Yogurt with pomegranate
زبادي مع الرمان


Dal Tadkawla

RICE & ROTI

خبز روتي والأرز

NAAN OR ROTI 0.270
خبز روتي أو نان

BUTTERED NAAN / PLAIN PARATHA 0.600
خبز نان بالزبدة / باراثا سادة

PUDINA PARATHA 0.600
بودينا براثا

GARLIC NAAN 0.900
خبز نان بالثوم

KABULI NAAN 1.350
خبز نان كابولي
Sweetened bread with cashew nuts, honey and fruit
خبز محلى مع الكاجو والفواكه

STEAMED RICE 1.350
أرز مطبوخ على البخار

PULAO RICE 1.850
أرز بولاو
Saffron flavoured basmati rice
أرز بسمتي بنكهة الزعفران

Gulab Jamun

BEVERAGES

قسم المشروبات

ORANGE JUICE BD 1.400	كوكتيل
LEMON MINT BD 1.400	عصائر طازجة
ICE TEA BD 1.200	شاي مثلج فيوز
WATER SMALL 0.500	زجاجة مياه صغيرة / مياه كبيرة
LASSI 1.400	مياه فوارة صغيرة
COKE/FANTA/SPRITE 0.800	مياه معقمة كبيرة

DESSERT

الحلويات

KESAR KULFI FALOODA 1.500	قيصر كولفي فالودة
GULAB JAMUN 1.500	جولاب جامن
RAS MALAI 1.500	راس مالاي
APPLE SPRING ROLL 1.500	

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF VAT (AS APPLICABLE)