

The background is a textured, light brown surface. It is decorated with various geometric shapes in a darker brown color. These shapes include solid rectangles, rounded rectangles, circles, and semi-circles, some of which are filled, while others are just outlines. The shapes are scattered across the page, creating a modern, minimalist aesthetic.

zafran
indian kitchen

Know Our Kitchen

تعرف على مطبخنا

CHAAT

A traditional savoury snack. It refers to an entire category of Indian street foods that offer a symphony of sweet & tangy flavours & textures.

شات

وجبة خفيفة تقليدية لذيذة،
تتضمن مجموعة من الأطعمة
الضواorch الهندي التي تقدم
سمفولية من التكهات والفواحم
الحلوة والمعتمة.



BIRYANI

A warm savoury dish made from fragrant basmati rice, meat or chicken & spices. It is one of the most popular Indian dishes, known best for its aromatic flavour.

برياني

طبق لذيذ ودافئ مكون من الأرز
النسختي واللحم أو الدجاج والبهارات.
وهو من الأطباق الهندية الأكثر
شعبية، يتميز بتكهات العطرية.



CURRY

A gravy based dish derived from Indian mother sauces, flavoured with herbs & spices. It is best accompanied with breads & rice.

الكاري

طبق مصنوع من المرقة، مشقوق
من الصلصات الهندية الأم المتكئة،
بالأعشاب والبهارات، يفضل تقديمها
مع الخبز والأرز.



LASSI

A chilled yoghurt drink blended with different flavours.

لاسي

مشروب من اللبن العبرذ مخموج
بتكهات مختلفة.



MAKHANI

A rich velvety gravy made from onions, tomatoes, cashew nuts, butter & cream.

ماكالي

مرقة مخمطة مصنوعة من البصل
والطماطم والكاجو والبردة والكمبنة.



NAAN

An oval flat leavened bread, made from refined flour, traditionally cooked in a clay oven with charcoal.

النان

خبز مخمر مسطح وبيضاوي، مصنوع
من الدقيق المكرر، عطريخ تقليديا في
فرن يفتي مع الفحم.



PANI PURI

A popular Indian street food made from crispy hollow dough shells, stuffed with lentils & coriander, filled with sweet & spicy flavoured water.

باني بوري

وجبة شعبية في الشارع الهندي
مصنوعة من قشور الخبز
المقرمشة والمحمولة بالعدس
والكزبرة والسما الحلوة والحارة.



TANDOORI

An age-old cooking method in a large urn-shaped clay pot, using smoky charcoal.

تندوري

طريقة طبخ قديمة في وعاء طيني كبير
باستخدام الفحم المحترق.



TADKA

Tempering process by adding aromatic spices in hot oil or ghee and pouring it into a dish to enhance its flavour and texture.

تادكا

عملية تهديته تتضمن إضافة التوابل
العطرية في الزيت الساخن أو السمنة،
وسكبها في طبق لتعزز التكهة
والمعتمة.



TIKKA

Portions of poultry, meat, vegetables or cottage cheese delicately marinated with yoghurt & spices and cooked in a clay oven.

تيكا

طبق مكون من قطع صغيرة من الدجاج
واللحم والخضروات أو الجبنه متبنة
بالبهارات واللبن ومطبوخة في فرن من الطين.



SOUPS

الحساء

LENTIL SOUP | 25 كوب

Yellow lentil soup, flavoured with roasted cumin & coriander.

G,Ce

شورية عدس | ٢٥ كوب

حساء العدس الأصفر بنكهة الكمون المحمص والكزبرة

CHICKEN BADAMI SHORBA | 30 كوب

Creamed chicken soup flavoured with saffron, topped with almond flakes.

M,N

شورية دجاج بدامي | ٣٠ كوب

حساء الدجاج بالكريمة بنكهة الزعفران، مغطاة برفائق اللوز.

SEAFOOD SOUP | 32 كوب

Seafood & coconut soup flavoured with fennel.

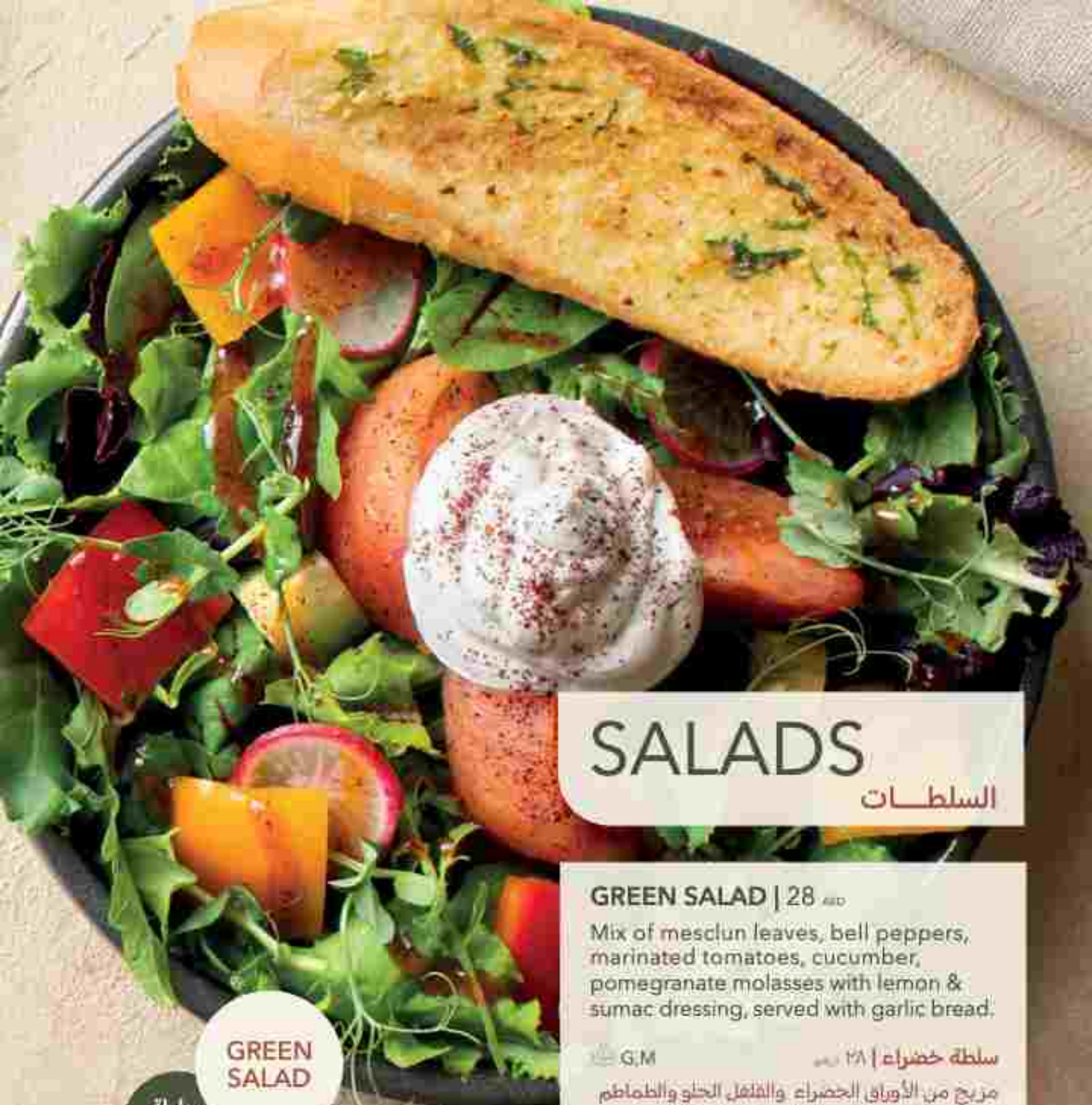
Cr,M,Ce

شورية المأكولات البحرية | ٣٢ كوب

حساء المأكولات البحرية وجوز الهند بنكهة النعنع.

LENTIL
SOUP

شورية
عدس



SALADS

السلطات

GREEN SALAD

سلطة خضراء

GREEN SALAD | 28 AED

Mix of mesclun leaves, bell peppers, marinated tomatoes, cucumber, pomegranate molasses with lemon & sumac dressing, served with garlic bread.

G,M

سلطة خضراء | ٢٨ درهم

مزيج من الأوراق الخضراء والفلفل الحلو والطماطم المتبلّة والخيار وديس الرمان مع صلصة الليمون والسماق، يقدم مع خبز بالفوم.

FETA & ROCKET | 35 AED

Crumbled feta cheese & rocket leaves with balsamic honey dressing.

M,N

فيتا وروكيت | ٣٥ درهم

حين الفيتا المفتتة وأوراق الحرجير مع صلصة العسل البلسمي.

MALAI CHICKEN

CAESAR SALAD | 40 AED

Iceberg lettuce & chicken malai kebab tossed in Indian garlic & yoghurt dressing.

NEW G,M,N

سلطة سيزر دجاج مالاي | ٤٠ درهم

خس وكناب دجاج مالاي مع صلصة الثوم الهندي والبن.



APPETIZERS

المقبلات

PAPDI CHAAT | 25 AED

Flour pastries & spiced mashed potatoes, topped with pomegranate, sweet yoghurt, tamarind & mint chutney.

G,M

بابدي شات | ٢٥ درهم

معجنات الدقيق والبطاطا المهروسة المتبلّة معطاة بالبرمان واللبن الخلو والتمر الهندي وصلصة النعناع.

ONION PAKORA | 25 AED

Deep fried mix of onion & gram flour, flavoured with fennel & curry leaves.

G,M

باكورا البصل | ٢٥ درهم

مزيج مقلي من البصل والدقيق بنكهة الشمر وأوراق الكاري.

SAMOSA | 29 AED

Deep-fried savoury pastry stuffed with potato & green peas, served on a bed of chickpea masala.

G,M

ساموزا | ٢٩ درهم

معجنات لذيذة مثلية ومحمّسة بالبطاطا والفاصولياء. تقدم على طبقه من الحمص ماسالا.

ALOO TIKKIA | 29 AED

Pan-fried potato cutlet served on a bed of chickpea masala.

M

الوتيكا | ٢٩ درهم

شرايح بطاطس مقليه على طبقه من الحمص ماسالا.



PAPDI CHAAT

بابدي شات



طبق الشات

CHAAT PLATTER



May also contain traces of

G | Gluten

M | Milk

N | Nuts

Cr | Crustaceans

So | Soy

E | Egg

Se | Sesame

قد يحتوي على آثار من

الغلوتين

الليب

المكسرات

القشريات

فول الصويا

البياض

بذور السمسم



PALAK
CHAAT

بالاك
شات

PALAK CHAAT | 35 د.م

Crisp fried spinach leaves layered with sweet yoghurt, banana & tamarind sauce & mint chutney.

NEW G.M

بالاك شات | ٣٥ د.م

أوراق السبانخ المقلية المقرمشة مع طبقات اللبن الحلو و صلصة الموز والتمر الهندي و صلصة النعناع

DAHI KEBAB | 35 د.م

Deep-fried yoghurt & coriander dumplings, served with walnut & red pepper dip.

G.M,N

داهي كباب | ٣٥ د.م

داهي مع اللبن والكزبرة المقلية مع صلصة الجوز والفلفل الأحمر

MURGH DAKSHIN | 39 د.م

Crispy chicken marinated with chef's special spices & curry leaves tossed in tangy sauce.

G.M

مورغ داكشين | ٣٩ د.م

دجاج مقرمش متبل بهارات الشيف الخاصة وأوراق الكاري مع صلصة منعشة.

PRAWNS LAZEEZ | 49 د.م

Indian spiced dynamite prawns tossed in a spicy makhni mayo.

NEW G,M,N,Cr,So,Mu,E

روبيان لذيد | ٤٩ د.م

روبيان دبلاصت هندي متبل مع مايونيز محلي حار

CHAAT PLATTER | 65 د.م

Pani puri, raj kachori, onion pakora, samosa & sev papdi.

G.M

طبق الشات | ٦٥ د.م

باني بوري وراج كانشوري و بصل باكورا وسمبوسا، وسيف بابدي

PRAWNS
LAZEEZ

روبيان
لذيد

KEBABS

كباب

KEBAB PLATTER | 105

Chicken malai tikka, chicken tikka, chicken peeli mirch tikka & rampuri seekh kebab.

G,M,N,Mu طبق كباب | ١٠٥
دجاج مالاي تكا و دجاج تكا و دجاج بيلي ميرش تكا و رامپوري سيخ كباب.

MAHI SAMARKAND PLATTER | 99

Whole sea bream marinated with zaatar, surnac, lemon, chilli powder, roasted & served with ghee rice, tomato & coriander sauce with cajun potatoes.

M,S طبق ماهي سمرقند | ٩٩
سمك الأبراميس متبل بالزعفران والسماق والليمون ومسحوق الفلفل الحار، محمص، يقدم مع أرز بالسمن وصلصة الطماطم والكزبرة مع بطاطس الكاجون.

VEGETARIAN KEBAB PLATTER | 79

Corn & spinach kebab, achari paneer tikka & tandoori broccoli.

M,N,Mu طبق كباب نباتي | ٧٩
كباب الذرة والسبانخ و تكا بانير اشاري وبروكلي تندوري.

CHICKEN TIKKA | 55

Boneless chicken marinated in yoghurt, kashmiri chilli & tandoori masala.

G,M,Mu دجاج تكا | ٥٥
دجاج مسحب متبل باللبن والفلفل الكشميري وتندوري ماسالا.

CHICKEN MALAI TIKKA | 55

Boneless chicken marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with green cardamom.

G,M,N دجاج مالاي تكا | ٥٥
دجاج مسحب متبل بالكريمة والجبنة والكاجو ينكهة الهيل الأخضر.

CHICKEN PEELI MIRCH TIKKA | 55

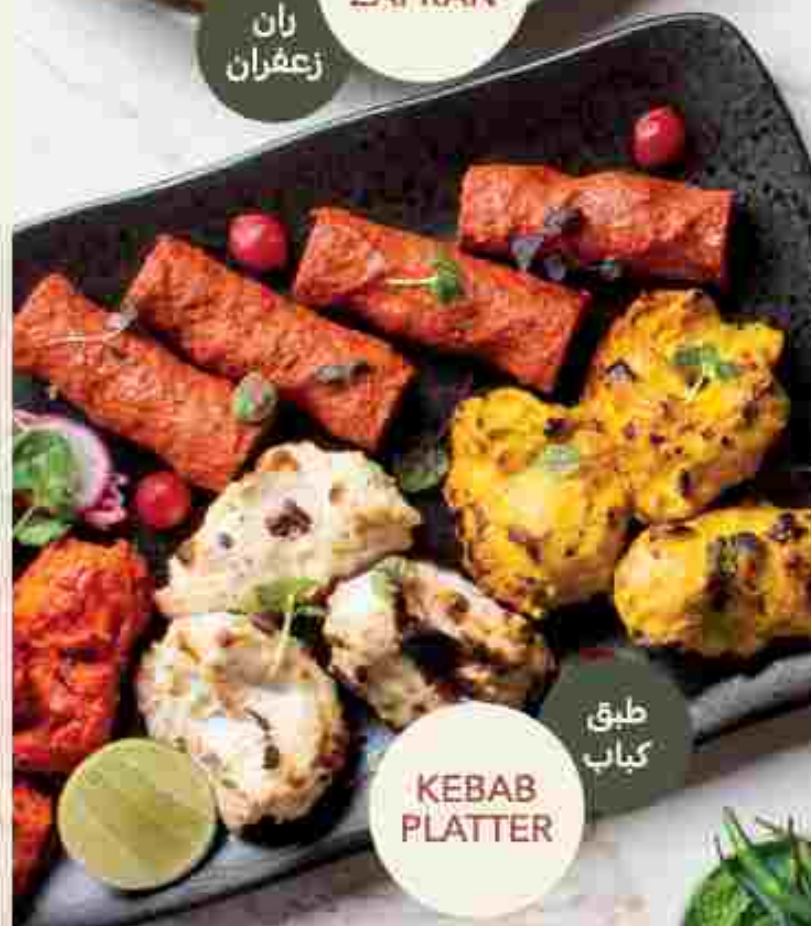
Boneless chicken marinated in yellow chilli spices, yoghurt and cooked in tandoor.

G,M دجاج بيلي ميرش تكا | ٥٥
دجاج مسحب متبل بالفلفل الأصفر واللبن، مطبوخ في التندور.



ران
زعفران

RAAN
ZAFRAN



طبق
كباب

KEBAB
PLATTER



دجاج
تكا

CHICKEN
TIKKA

**TANDOORI
JHEENGA**

تندوري
جيهنغا

TANDOORI CHICKEN

(half/full) | 49/70 ^{د.ع.د}

Bone-in chicken marinated overnight in yoghurt, kashmiri chilli & garam masala.

دجاج تندوري (نصف/كامل) | ٤٩ / ٧٠ ^{د.ع.د}

دجاج بالفظم متبل باللبن والفلفل الكشميري وجارام ماسالا.

RAMPURI SEEKH | 65 ^{د.ع.د}

Minced lamb seasoned with coriander, cumin & garam masala.

رامپوري سيخ | ٦٥ ^{د.ع.د}

لحم غنم مفروم متبل بالكزبرة والكمون وجارام ماسالا.

RAAN ZAFRAN | 99 ^{د.ع.د}

Braised lamb leg flavoured with whole spices, finished in the tandoor & served with cajun potatoes.

ران زعفران | ٩٩ ^{د.ع.د}

ساق الضأن مطبوخة مع بهارات كاملة في التندور مع بطاطس الكاجون.

TANDOORI JHEENGA | 90 ^{د.ع.د}

Prawn marinated with tandoor spice, yoghurt, cashew nut & saffron.

تندوري جيهنغا | ٩٠ ^{د.ع.د}

روبيان متبل بهارات التندور ولبن وكاجو وزعفران.

TANDOORI BROCCOLI | 39 ^{د.ع.د}

Broccoli marinated in cream, cheese & cashew nut, flavoured with cardamom.

تندوري بروكولي | ٣٩ ^{د.ع.د}

بروكلي متبل بالكريمة والجبن والكاجو بتكهة انهيل.

CORN & SPINACH KEBAB | 39 ^{د.ع.د}

Grilled corn & spinach patties, flavoured with ginger, green chilli & coriander.

كباب الذرة والسبانخ | ٣٩ ^{د.ع.د}

قطائر الذرة والسبانخ المشوية بتكهة الرنجيل والفلفل الأخضر والكزبرة.

ACHARI PANEER TIKKA | 52 ^{د.ع.د}

Cottage cheese marinated with mixed pickle, yoghurt, garam masala and chilli powder.

اشاري بانير تيككا | ٥٢ ^{د.ع.د}

جبنه قريش متبله بمخلل مشكل ولبن وجارام ماسالا ومسحوق فلفل حار.

**MAHI
SAMARKAND
PLATTER**

طبق ماهي
سمرقند

S Seafood

Ce Celery

Mu Mustard

New جديد

Chef's Special
إصدار الشيف

Vegetarian
خالي

Spicy
حار

MAIN COURSE CURRIES

الطبق الرئيسي - الكاري

CHICKEN DHANIYA KORMA | 59 ^{أدب}

Boneless chicken cooked in yoghurt, coriander powder, cashew nut & tomato puree flavoured with fresh coriander.

M,N ^{دجاج دنيا كورما | ٥٩ درهم}

دجاج مسحب مطبوخ في اللبن و مسحوق الكزبرة والكاجو ومعجون الطماطم بنكهة الكزبرة الطازجة.

KADAI CHICKEN | 59 ^{أدب}

Boneless chicken mixed with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M,N ^{دجاج كاداي | ٥٩ درهم}

دجاج مسحب ممزوج بالفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقة الطماطم والبصل.

BUTTER CHICKEN | 64 ^{أدب}

Chicken tikka cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N ^{دجاج بالزبدة | ٦٤ درهم}

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الخلية المحففة.

CHICKEN TIKKA MASALA | 64 ^{أدب}

Chicken tikka cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N ^{دجاج تكا ماسالا | ٦٤ درهم}

دجاج تكا مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الخلية المحففة.

GOSHT VINDALOO | 65 ^{أدب}

Traditional goan dish; boneless lamb cooked in a spicy onion tomato gravy with coconut, vinegar & potatoes.

G,M ^{جوش فيندالو | ٦٥ درهم}

طبق جوش التقليدي، لحم ضأن مسحب مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل الحار مع جوز الهند والحل والبطاطس.



ROGANJOSH

روجانجوش



BUTTER CHICKEN

دجاج
بالزبدة

روبيان وجوز
الهند بالكاري

PRAWN COCONUT CURRY

ROGANJOSH | 68

Boneless lamb braised in kashmiri chilli based yoghurt & cashew nut gravy flavoured with fennel & cardamom.

NEW M,N

روجانجوش | ٦٨

لحم متأن مسحب مطبوخ في لبن بالفلفل الكشميري ومرقة الكاجو بنكهة الشمر والهيل.

FISH MASALA | 59

Coastal fish preparation with onions, tomatoes, coconut milk, curry leaves & red chillies.

M,G,Mu,S

سمك ماسالا | ٥٩

سمك ساحلي مع بصل و طماطم و حليب جوز الهند وأوراق الكاري والفلفل الأحمر.

PRAWN COCONUT CURRY | 69

Bengali-style prawn curry with mustard & coconut.

M,Mu,Cr

روبيان وجوز الهند بالكاري | ٦٩

روبيان بالكاري على الطريقة البنغالية مع الخردل وجوز الهند.

PRAWN MASALA | 69

Prawn cooked in tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,Cr

روبيان ماسالا | ٦٩

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والبصل، بنكهة الخلية المحففة.

PRAWN MAKHANI | 69

Prawns cooked in a tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N,Cr

روبيان ماخاني | ٦٩

روبيان مطبوخ في مرقة الطماطم والكاجو، بنكهة الخلية المحففة.

MAIN COURSE VEGETARIAN

الطبق الرئيسي - النباتي

ALOO MASALA - BOMBAY STYLE | 35

Potatoes tossed with onion, tomatoes, raw mango powder, cumin & red chilli.

M, Mu | ٣٥ | ألو ماسالا - طراز بومباي
بطاطس مقوية مع البصل والطماطم ومسحوق المانجو الخام والكمون والفلفل الأحمر.

DAL TADKA | 35

Stewed yellow lentils tempered with onion, tomato, curmin & fresh coriander.

M | ٣٥ | دال تادكا
عدس أصفر مطهي مع البصل والطماطم والكمون والكزبرة الطازجة.

CHOLE MASALA | 35

Chickpeas tossed in a spicy onion tomato masala.

M | ٣٥ | شولي ماسالا
حمص مطهو في ماسالا البصل والطماطم الحارة.

DAL ZAFRAN | 39

Slow-cooked black lentils, finished with butter & cream.

M | ٣٩ | دال زعفران
عدس أسود مطبوخ ببطء مع الزبدة والكريمة.

KADAI VEGETABLES | 39

Mix vegetables with bell peppers, onions flavoured with coriander seeds, chilli flakes and finished in a tomato onion gravy.

M, N | ٣٩ | خضار كاداي
مربج الخضار مع الفلفل الحلو والبصل بنكهة بذور الكزبرة ورقائق الفلفل الحار ومرقعة الطماطم والبصل.

GOBHI MUTTER | 39

Cauliflower & green peas sautéed in a tomato & onion masala.

M | ٣٩ | جوبهي موتر
القرنبيط والبازلع الخضراء مقلاة في ماسالا الطماطم والبصل.



PALAK
PANEER

بالاك
بانير





دال
زعفران

DAL
ZAFRAN

HOME-STYLE

BAIGAN BHARTA | 39 ر.س

Smoked eggplant mash cooked with green chilli, garlic, red chilli & turmeric, finished with lemon & fresh coriander.

M المنزل على غرار بايجان بهارتا | ٣٩ ر.س
بادتجان مدخن مهروس مطبوخ مع الفلفل الأخضر و الثوم و الفلفل الأحمر و الكركم، مع الليمون و الكزبرة الطازجة.

PANEER MAKHANI | 45 ر.س

Cottage cheese cooked in tomato & cashew nut gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N بانير ماخاني | ٤٥ ر.س
جبنه فريش مطبوخة في مرقه الطماطم و الكاجو، بنكهة الحلبة المجففة.

PANEER TIKKA MASALA | 45 ر.س

Marinated cottage cheese cooked in a tandoor, tossed in a tangy tomato & onion gravy, flavoured with dried fenugreek.

M,N بانير تيكما ماسالا | ٤٥ ر.س
جبنه فريش منبلة مطبوخة في تدوير و معمسة في مرقه الطماطم و البصل، بنكهة الحلبة المجففة.

PALAK PANEER | 45 ر.س

Cottage cheese cooked in spinach gravy, with cumin & garlic.

M بالاك بانير | ٤٥ ر.س
جبنه فريش مطبوخة في مرقه السبانخ مع الكمون و الثوم.

ALOO BHUKARA KOFTA | 45 ر.س

Potato, cottage cheese & prunes dumpling, finished in tomato & cashew nut gravy.

G,M,N ألو بوكارا كفته | ٤٥ ر.س
دمليبع البطاطس و جبن فريش و الخوخ، مع صلصة الطماطم و الكاجو

BIRYANI & RICE

البرياني والأرز

CHICKEN ZAFRAN BIRYANI | 67 AED

Boneless chicken cooked in saffron basmati rice flavoured with cardamom.

G.M
برياني الدجاج بالزعفران | 67 درهم
دجاج مسحب مطبوخ في أرز بسمتي بالزعفران
بنكهة الهيل.

CHICKEN TIKKA BIRYANI | 75 AED

Chicken tikka & basmati rice dum cooked with makhni & onion tomato masala, flavoured with mint.

NEW M,N,G,Mu
برياني دجاج تكا | 75 درهم
دجاج تكا وأرز بسمتي مطبوخ مع ماسالا المحني
والبصل والطماطم بنكهة النعناع.

AWADHI LAMB BIRYANI | 79 AED

Traditional Awadhi style lamb cooked with onion, yoghurt & mint with fragrant basmati rice flavoured with saffron & cardamom.

G,M,N
لحم برياني عواضي | 79 درهم
لحم ضأن على طريقة العواضي التقليدية مطبوخ مع
البصل واللين والنعناع وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والهيل.

RAMPURI BIRYANI | 99 AED

Slow cooked lamb shanks tossed with lamb jus & basmati rice flavoured with saffron & mint.

M,N
رامبوري برياني | 99 درهم
قطع لحم الضأن المطبوخة، بنطع مع مرقه لحم الضأن
وأرز بسمتي بنكهة الزعفران والنعناع.

JHEENGA DUM BIRYANI | 85 AED

Prawns & basmati rice cooked with onion, tomatoes, black pepper, caramelized onions & mint.

NEW M,Cr
جينجا دوم برياني | 85 درهم
روبيان وأرز بسمتي مطبوخ مع البصل والطماطم
والفلفل الأسود، والبصل المكرمل والنعناع.



رامبوري
برياني

RAMPURI
BIRYANI



May also contain traces of

G | Gluten
الغلوتين

M | Milk
الحليب

N | Nuts
المكسرات

Cr | Crustaceans
القشريات والرخسوخ

So | Soy
فول الصويا ومنتجاته

E | Egg
البيض ومنتجاته

Se | Sesame
بذور السمسم ومنتجاتها

VEGETABLE BIRYANI | 55 AED

Seasonal vegetables cooked with saffron basmati rice & garnished with fried cashew nuts.

M,N

برياني الخضار | 55 درهم

خضروات موسمية مطبوخة مع أرز بسمتي بالزعفران مزين بالكاجو المقللي.

BIRYANI RICE | 27 AED

Rice flavoured with saffron & cardamom.

M

أرز برياني | 27 درهم

أرز بنكهة الزعفران والهيل.

VEGETABLE PULAO | 27 AED

Rice with sautéed vegetables.

M

خضار بولاو | 27 درهم

أرز مع خضار مقلية.

JEERA PULAO | 27 AED

Rice flavoured with cumin & coriander.

M

جيرا بولاو | 27 درهم

أرز بنكهة الكمون والكزبرة.

Steamed Rice | 24 AED

أرز مطهو على البخار | 24 درهم

Saffron Rice | 27 AED

أرز بالزعفران | 27 درهم

CHICKEN
ZAFRAN
BIRYANI

برياني
الدجاج
بالزعفران

CHICKEN
TIKKA
BIRYANI

برياني
دجاج
تكا

S Seafood

Co Celery

Mu Mustard

New

Chef's Special

Vegetarian

Spicy

BREADS

الخبز

TANDOORI ROTI | 8 AED

Made from whole wheat flour.

G | تندوري روتي | ٨ درهم
مصنوعة من دقيق القمح الكامل

NAAN | 10 AED

Made from refined flour.

G, M | نان | ١٠ درهم
مصنوع من الدقيق المكرر

BUTTER NAAN | 10 AED

G, M | نان بالزبدة | ١٠ درهم

GARLIC NAAN | 10 AED

G, M | نان بالثوم | ١٠ درهم

ZAATAR NAAN | 10 AED

G, M, Se | نان بالزعتر | ١٠ درهم

LACHHA PARATHA | 10 AED

Whole wheat layered bread.

G, M | لاتشا باراتا | ١٠ درهم
خبز بطبقات من القمح الكامل

MINT PARATHA | 10 AED

G, M | باراتا النعناع | ١٠ درهم

STUFFED KULCHA | 12 AED

Bread stuffed with paneer / onion / potato.

G, M | كولشا محشية | ١٢ درهم
خبز محشو بالبنز / بصل / بطاطس

CHEESE NAAN | 15 AED

G, M | نان بالجبن | ١٥ درهم

LACHHA
PARATHA

لاتشا
باراتا

تندوري
روتي

TANDOORI
ROTI

SIDES

الأطباق الجانبية

STUFFED KULCHA

كولشا
محشية

PLAIN YOGHURT | 15 د.ب.

Made from fermented milk.

M | لبن سادة | 15 د.ب.
مصنوع من الحليب المخمر.

ACHARI HUMMUS | 19 د.ب.

Pickle flavoured hummus.

Se | أشاري حمص | 19 د.ب.
حمص بنكهة الخل.

MIXED RAITA | 19 د.ب.

Traditional Indian yoghurt-based side dish combining cucumber, tomatoes, onions, aromatic spices & a hint of mint.

M | ريتا مشكله | 19 د.ب.
طبق جانبي هندي تقليدي من اللبن و الخيار والطماطم
والبصل والتوابل العطرية والقليل من النعناع.

BOONDI RAITA | 19 د.ب.

Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with crispy gram flour pearls.

G,M | بوندي ريتا | 19 د.ب.
لبن ممزوج بالبهارات العطرية، مغطى بحبات دقيق
الحرام المقرمشة.

CUCUMBER RAITA | 19 د.ب.

Yoghurt mixed with aromatic spices, topped with cucumber.

M | خيار ريتا | 19 د.ب.
لبن ممزوج بالبهارات العطرية مغطى بالخيار.

FRENCH FRIES | 23 د.ب.

بطاطس مقليه | 23 د.ب.

MAKHANI GRAVY | 39 د.ب.

Rich & creamy butter tomato-based gravy.

M,N | مرقه ماكالي | 39 د.ب.
صلصة طماطم غنية وكريمة بالزبدة.

ZAATAR NAAN

نان
بالزعتر

GARLIC NAAN

نان
بالثوم

DESSERTS

الحلويات

GULAB JAMUN | 25 د.ب.

Deep-fried cottage cheese dumplings dipped in cardamom flavoured reduced milk.

G,M,N

جولاب جامون | ٢٥ د.ب.

دميلنج جبن القريش المقلية، مغموسة في الحليب بنكهة الهيل.

RASMALAI | 25 د.ب.

White cottage cheese medallion with mango rabdi & dry fruits.

M,N

الرسملاي | ٢٥ د.ب.

ميدالية جبن قريش بيضاء مع مانجو رابدي وقواكه جافة.

MANGO KULFI | 29 د.ب.

Mango flavoured home-made Indian ice cream, made from reduced milk.

NEW G,M,N

مانجو كولفي | ٢٩ د.ب.

آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب.

SAFFRON MILK CAKE | 29 د.ب.

Vanilla sponge cake soaked in saffron milk topped with cream & pistachio.

NEW G,M,N,E

كعكة الحليب بالزعفران | ٢٩ د.ب.

كعكة فانيليا إسفنجية منقوعة في حليب الزعفران ومغطاة بالكريمة والفسق.

MALAI KULFI | 29 د.ب.

Home-made Indian ice cream made from reduced milk, cream & pistachio.

G,M,N

ملاي كولفي | ٢٩ د.ب.

آيس كريم هندي صنع محلي مكون من الحليب والكريمة والفسق.

CHOCOLATE FONDANT | 29 د.ب.

Molten chocolate cake served with vanilla ice cream.

G,M,E

فوندان الشوكولاتة | ٢٩ د.ب.

كعكة الشوكولاتة الذائبة تقدم مع آيس كريم الفانيليا.



GULAB
JAMUN

جولاب
جامون

CHAI

تشاي

BLACK TEA | 7 AED

Flavourful Indian tea served without milk.

شاي أسود | 7 درهم
شاي هندي لذيذ يقدم بدون حليب.

KADAK CHAI | 9 AED

Flavourful Indian tea brewed with sweet aromatic spices.

شاي كرك | 9 درهم
شاي هندي لذيذ مخمر بالتوابل العطرية الخلوة.

SAFFRON TEA | 11 AED

Flavourful Indian tea brewed with a pinch of saffron.

شاي بالزعفران | 11 درهم
شاي هندي لذيذ مخمر مع قليل من الزعفران.

KADAK
CHAI

شاي
كرك

CHOCOLATE
FONDANT

فوندان
الشوكولاتة

SPECIALTY BEVERAGES

المشروبات المتخصصة

FRESH LIME SODA | 19 AED

A refreshing carbonated drink flavoured with lime juice.

صودا الليمون الطازج | ١٩ درهم
مشروب غازي منعش بنكهة عصير الليمون

LEMON ICED TEA | 22 AED

A blend of tea leaves and tangy lemon.

شاي مثلج بالليمون | ٢٢ درهم
مزيج من أوراق الشاي والليمون المنعش.

LASSI | 25 AED

Traditional blended yoghurt drinks with a choice of: mango / sweet / salted / masala / mint / rose / strawberry.

M لاسي | ٢٥ درهم
مشروبات اللبن التقليدية ممزوجة مع اختيارك من: مانجو / حلو / مملح / ماسالا / نعناع / ورد / فراولة.

KASHMIR DEW | 26 AED

Fresh strawberry, lemon & mint.

ندي كشمير | ٢٦ درهم
الفراولة الطازجة والليمون والنعناع.

PASSION FRUIT MOJITO | 26 AED

Passion fruit, lemon & mint.

موهيتو باشن فروت | ٢٦ درهم
باشن فروت وليمون ونعناع.

ROSE LEMONADE | 26 AED

A beverage that combines lemonade with the essence of rose.

عصير الليمون الوردي | ٢٦ درهم
مشروب يجمع بين نكهة عصير الليمون ورائحة الورد.

لاسي
النعناع

MINT
LASSI

KASHMIR
DEW

ندي
كشمير

PASSION
FRUIT
MOJITO

موهيتو
باشن
فروت



MANGO
LASSI

لاسي
المانجو

LEMON
& MINT

ليمون
وتنعاع

SHIKANJEE | 26 AED

Classic / Watermelon / Pomegranate / Kala Khatta.

NEW

شيكانجي | ٢٦ درهم
كلاسيك / بطيخ / رمان / كالا خاتا.

WATERMELON & MINT SMASH | 26 AED

Watermelon, rose, lemon & mint.

سماش البطيخ والتنعاع | ٢٦ درهم
بطيخ وورد وليمون وتنعاع.

KIWI MOJITO | 26 AED

Kiwi, mint, lemon & soda.

موهيتو كيوي | ٢٦ درهم
كيوي وتنعاع وليمون وسودا.

GINGER & LIMEADE | 26 AED

Ginger, lime juice & soda.

الزنجبيل والليمون | ٢٦ درهم
الزنجبيل وعصير الليمون والسودا.

TROPICAL PARADISE | 26 AED

Fresh mango, passion fruit, lemon & mint.

الجنة الاستوائية | ٢٦ درهم
مانجو طازجة وباشن فروت وليمون وتنعاع.

LEMON & MINT | 26 AED

Made with lemons & fresh mint with a hint of sweetness.

ليمون وتنعاع | ٢٦ درهم
مصنوع من الليمون والتنعاع مع لمسة من الحلاوة.

AERATED DRINKS | 15 AED

Pepsi / Diet Pepsi / 7UP / Diet 7UP / Miranda / Mountain Dew

المشروبات الغازية | ١٥ درهم

بيسي / دايت بيسي / سفن اب / دايت سفن اب / ميرندا / مونتان ديو

STILL WATER | 16 AED

SPARKLING WATER | 22 AED

مياه ساكنة | ١٦ درهم

مياه فوارة | ٢٢ درهم

FRESH JUICES | 22 AED

Orange / Watermelon / Pineapple.

العصائر الطازجة | ٢٢ درهم

برتقال / بطيخ / اناناس.

ENERGY DRINK | 35 AED

Red Bull

مشروب الطاقة | ٣٥ درهم

ريد بول

Grab **Life** by the **Spice**

ALLERGENS DISCLAIMER

Kindly inform your server if you have allergies to gluten, milk, egg, soy, celery, mustard, sesame, nuts & tree nuts, peanuts, lupin, fish, crustaceans, molluscs & sulphites prior to ordering.

CALORIE / NUTRITION INFORMATION DISCLAIMER

Nutritional information is available upon request. Recommended daily calorie intake per person is 2,000 kcals. We make every effort to ensure that we accurately represent factual data of products. Calorie information provided is based on an average portion of serving size.

إخلاء المسؤولية عن مسببات الحساسية

يرجى إبلاغ الخاد� إذا كان لديك حساسية تجاه الفول السوداني، الحليب، البيض، الصويا، الكرفس، الخردل، السمسم، المكسرات، الحبوب، القمح، الترمس، السمك، القشريات، الرخويات، الكريبيات قبل الطلب.

إخلاء المسؤولية عن السعرات الحرارية / الغذائية

تتوفر المعلومات الغذائية عند الطلب. الاستهلاك اليومي الموصى به من السعرات الحرارية للشخص الواحد هو ٢٠٠٠ سعرة حرارية. نحن نبذل قصارى جهدنا لضمان تمثيل البيانات الواقعية للمنتجات بدقة. تعتمد معلومات السعرات الحرارية المقدمة على متوسط الحصة من حجم الوجبة.

All prices are VAT included

جميع الأسعار بما فيها ضريبة القيمة المضافة

زافران

المطبخ الهندي

DUBAI دبي

Dubai Hills Mall دبي هيلز مول
Mirdif City Centre مردف سيتي سنتر

RIYADH الرياض

Al Nakheel Mall النخلة مول
Luvah Mall لوفاه مول
Turki Square تركيا سكوير
The View Mall ذا فيو مول

#zafran @zafran.kitchen