




*Inspired by India.*

*Our menu offers a re-imagination of global dishes invigorated with the tantalizing and vibrant flavors and colors of India.*

 @mastidubai

 @mastidubai



# APPETIZERS



## COLD

### EDAMAME CHAAT (V)

flash frozen yogurt cracker, tadka labneh - 68

### ● CASSAVA CHAAT (V|N)

arugula, sweet & sour chutney, tomato lace - 70

### CITRUS & MESCLUN SALAD (V) 🌶️

orange, thai chili, lemongrass, mix lettuce - 50

### BALSAMIC STRAWBERRY & ARUGULA SALAD (V|N)

toasted hazelnuts, avocado, citrus & herb vinaigrette - 50

### CRAB SALAD (SF)

south indian tempered crab, mayonnaise, pomelo - 85

### DEAD BEETS (V|N)

mustard & jalapeño tossed beetroot, cured yellow beets, goat cheese mousse - 75

## LIKE IT RAW?

### TUNA BHEL TARTARE

chickpea crisp, avocado crema - 65

### MANGO & AVOCADO CEVICHE (V)

aam panna, crispy plantain - 55

### ● BLACK BASS CEVICHE

lime, jalapeño, crispy plantain - 82

### CITRUS OYSTERS (SF) - 3pcs

lime sorbet, black salt - 75

## HOT

### MESSY CLAMS (SF) 🌶️🌶️

tamarind, jaggery, chili costal curry - 80

### YELLOW PEPPER ROASTED FISH

tandoori kingfish, finger lime - 88

### ● DYNAMITE PRAWNS KOLIWADA (SF) 🌶️

fried marinated prawns, red pepper aioli - 85

### GUNPOWDER SCALLOP (SF)

lemongrass sauce, green peas thoran - 150

### MUSTARD GLAZED TOFU (V)

roasted coriander, zaatar tomato chili chutney - 60

### ● SPICED BEETROOT CROQUETTES (V)

crispy kale, red pepper dip - 70

### DYNAMITE CAULIFLOWER KOLIWADA(V)

fried marinated cauliflower, red pepper aioli - 70

### MUSHROOM & TRUFFLE CREAM CONES (V)

wild mushrooms, whipped cottage cheese - 90

### EGGPLANT BHARTA & FLAT BREAD (V)

two variations of charcoal roasted eggplant, flat bread - 90

### STUFFED CHICKEN WINGS 🌶️

herb stuffed wings, yuzu-orange glaze - 75

### QUAIL EGGS KOFTA

spiced lamb, red pepper aioli - 70

### ● SLOW COOKED LAMB CROQUETTES

kashmiri spices, creamed english peas, wasabi - 80

### JERK BBQ BEEF CHAAT

roasted angus tenderloin, jerk spice - 90

## PIZZA

### BURRATA & TRUFFLE PIZZA (V)

makhani sauce, black olives - 75

### ● THE BC PIZZA

butter chicken, burrata, basil - 75

## HOLY BAO

### SNOW PEA & SHIMEJI(V)

grilled bao, caramelised onion, chili garlic sauce - 70

### ● PULLED TANDOORI CHICKEN 🌶️

grilled bao, tamarind glaze - 85

### BHATTI SPICED BRISKET

grilled bao, caramelised onion, oyster sauce, fresh pomegranate - 80

### VADA BAO (N|V)

Grilled bao, spiced potatoes patty, tamarind chutney, ghati masala - 70



## MAINS



**SMOKED LENTIL & QUINOA TIKKI (V)**  
*portobello, veg tikki, fried rice sticks - flat bread - 110*

**SAAG PANEER LASAGNA (V)**  
*compressed layered cheese, coconut lime sauce  
- smashed potatoes - 110*

● **TEMPERED GREEN PEAS RICOTTA  
KOFTA (V|N)**  
*broccoli serrano sauce - flat bread - 110*

**STUFFED BLACKENED CHICKEN**  
*mushrooms, fermented black bean sauce - saffron rice - 125*



### ● **NEW STYLE BIRYANIS** 🌿

**Chicken - 140 | Lamb - 155 | Veg - 125**  
*homemade preserve spice, slow cooked Long grain rice,  
topped with crisp kale and served with raita*

*\*only chicken and veg biryanis are topped with crisp kale \*lamb biryani is bone-in*



● **SMOKEY DILL BUTTER CHICKEN (N)**  
*charcoal roasted chicken tikka , red pepper makhani ,  
stracciatella - plain naan - 125*

**CHARCOAL SMOKED WHOLE BRANZINO**  
*chili-garlic, lemongrass, coriander, orange, oregano veggies  
& rice - 140*

**MASTIFIED PAELLA (SF)** 🌿  
*arborio rice, salt water prawns, mussels, saffron and mint  
raita - 150*

● **SUN-DRIED TOMATO PRAWNS (SF)** 🌿  
*charbroiled prawns, swiss lentil chaat, basil - 210*

● **SERIOUSLY GOOD LAMB CHOPS**  
*sweet chili glaze, purple carrot mash, green apple and  
fennel slaw - smashed potatoes - 190*

**KHEEMA POPSICLE** 🌿  
*quinoa crust, herb dip - cheese naan - 140*

**LAMB OSSO BUCO**  
*oregano veggies - goji berry saffron rice - 150*

## BEEF IT UP

● **TAMARIND BBQ BEEF RIBS**  
*street style corn, pickled red chili & red cabbage-  
smashed potatoes - 260*

**FIVE SPICE ANGUS TENDERLOIN (200g)**  
*jasper grilled angus tenderloin, chimichurri & red curry  
dips - smashed potatoes - 260*



## SIDES



**FLATBREADS (V)**  
*Plain - 15 | Butter - 17 | Gruyere Cheese - 22  
Sun-dried tomato - 25 | Laccha Paratha - 15*

**PULAO (V|N)**  
*pesto, pine nuts - 35 OR goji berry, saffron - 35  
OR plain rice - 30*

● **SMASHED CHAAT ROAST POTATOES (V) - 40**

**SOY & GINGER BRUSSELS SPROUTS (V|N) - 40**

**LOTUS ROOT CHIPS & TRUFFLE DIP (V) - 45**

● **HOUSE SPICED ROASTED CORN (V) - 40**



## SWEET TALK



**CHOCOLATE DELICE (N)**  
*chocolate-cumin ganache, popping candy, chocolate soil,  
strawberry gel - 60*

**CARROT COCONUT CAKE**  
*carrot sponge, coconut snow winter berry sauce - 55*

**MANGO CHOCOLATE CHEESECAKE (N)**  
*vanilla cigar, blueberry coulie - 55*

● **LOTUS SNAP, CRACKLE & POP**  
*lotus & white chocolate sandwich, hints of coffee,  
saffron basundi - 65*

● **CHOCO-LOTUS DELIGHT**  
*flexi chocolate-lotus ganache, home made vanilla ice cream,  
salted toffee sauce - 50*



## المقبلات



### الأطباق الحارة

● **مزيج محار (SF)**  
تمر هندي، جكري، كاري فلفل ساحلي - ٨٠ درهم

● **سمك مشوي بالفلفل الأصفر**  
سمك هلبوت مشوي في التنور، ليم - ٨٨ درهم

● **ديناميت روبيان كوليودا (SF)**  
روبيان متبل ومقلي، صلصة أيولي بالفلفل الأحمر - ٨٥ درهم

● **اسكالوب بالصلصة الخضراء (SF)**  
صوص عشبة اللام، تورون بازلاء خضراء - ١٥٠ درهم

● **توفو مقلي بالخردل (V)**  
كزبرة مشوية، صلصة زعتر وفلفل وطماطم - ٦٠ درهم

● **كروكيت بنجر بالبهارات (V)**  
كرنب مقرمش، تغميسة فلفل أحمر - ٧٠ درهم

● **ديناميت قرنيط كوليودا (V)**  
قرنيط متبل ومقلي، صوص أيولي بالفلفل الأحمر - ٧٠ درهم

● **قمع كريمه الفطر والترافل (V)**  
فطر بري، جين كوتاج مخفوق - ٩٠ درهم

● **بارتا باذنجان وخبز مسطح (V)**  
نوعين باذنجان مشوي على الفحم، خبز مسطح - ٩٠ درهم

● **محشي أجنحة دجاج**  
أجنحة محشية بالأعشاب، محمرة بتتبيلة برتقال ويوزو - ٧٥ درهم

● **كفتة بيض سمّان**  
لحم ضأن متبل، صلصة أيولي بالفلفل الأحمر - ٧٠ درهم

● **كروكيت ضأن مطهي على نار هادئة**  
بهارات كشميرية، كريمه بازلاء إنجليزية، صلصة وسابي - ٨٠ درهم

● **تشات لحم باربكيو بتوابل جيرك**  
لحم أنغوس مشوي، توابل جيرك - ٩٠ درهم

### البيتزا

● **بيتزا بوراتا وترافل (V)**  
صلصة ماكاني، زيتون أسود - ٧٥ درهم

● **بيتزا بي سي**  
دجاج بالزبدة، بوراتا، حبق - ٧٥ درهم

### الأطباق الباردة

● **ايداميم تشات (V)**  
كراكر زبادي فلاش فروزن، لبنه تادكا - ٦٨ درهم

● **تشات كاسافا (V|N)**  
جرجير، صلصة أجار حلوه وحامضة، لاس طماطم - ٧٠ درهم

● **سلطة أوراق المسكلون والحمضيات (V)**  
برتقال، فلفل تايلندي، عشب ليمون، مزيج خس - ٥٠ درهم

● **سلطة الجرجير بالفراولة البلسمية (V|N)**  
بندق محمص، أفوكادو، صوص حمضيات وأعشاب - ٥٠ درهم

● **سلطة الكابوريا (SF)**  
كابوريا لبنه بالطريقة الجنوب هندية، مايونيز، برتقال هندي - ٨٥ درهم

● **مزيج الشمندر (V|N)**  
بنجر بالخردل والهلابينو، بنجر أصفر معلب، موس جين ماعز - ٧٥ درهم

### الأطباق النية

● **تونة وبهبل بصلصة التارتار**  
حمص مقرمش، كريمه أفوكادو - ٦٥ درهم

● **سيفيشي المانجو والأفوكادو (V)**  
آم بانا، لسان حمل مقرمش - ٥٥ درهم

● **سيفيشي القاروص الأسود**  
لايم، هلابينو، لسان حمل مقرمش - ٨٢ درهم

● **محار حامض (SF) قطع ٣**  
شربات لايم، ملح أسود - ٧٥ درهم

### أطباق الباو

● **فادا باو (N|V)**  
باو مشوي، فطيرة بطاطا حارة، صلصة تمر هندي، غاتي مسالا - ٧٠ درهم

● **باو باتهي بريسكيت متبل**  
باو مشوي، بصل مكرمل، صوص محار رمان طازج - ٨٠ درهم

● **باو قطع دجاج تندوري (N)**  
باو مشوي، تتبيلة تمر هندي - ٨٥ درهم

● **باو بازلاء وفطر شيميحي (V)**  
باو مشوي، بصل مكرمل، صوص فلفل وثوم - ٧٠ درهم

## الأطباق الرئيسية

تكي عدس وكينوا مدخنة (V)  
بورتوبيللو، تكي خضار، عيدان أرز مقلية، خبز مسطح - ١١٠ درهم

صاج بانير لازانيا (V)  
طبقات رقيقة جبن، صلصة لايم وجوز هند، بطاطا مهروسة - ١١٠ درهم

كفتة بازلاء خضراء وجبنة ريكوتا (V|N)  
صوص بروكلي وقلقل سيرانو، خبز مسطح - ١١٠ درهم

دجاج محشي مدخن  
فطر، صوص فاصولياء سوداء مخمرة، أرز بالزعفران - ١٢٥ درهم

### برياني بطريقة مستي

دجاج - ١٤٠ | ضأن - ١٥٥ | خضار - ١٢٥

بهارات حفظ منزلية الصنع، أرز حبة طويلة مطهي ببطء، يقدم مع رايتا فقط برياني الدجاج والخضار تأتي مع كرنب مقرمش \* برياني الضأن يأتي مع العظم\*

دجاج مدخن بالزبدة والشبت (N)  
تكا دجاج مشوي على الفحم، ماكاني بالقلقل الأحمر، ستراتشياتيل، نان سادة - ١٢٠ درهم

سمك برانزينو كامل على الفحم  
قلقل وثوم، عشبة ليمون، كزبرة، برتقال، خضار وأرز بالأوريغانو - ١٤٠ درهم

معكرونة بايا مستي (SF)  
أرز أربوريو، روبيان مياه مالحة، محار، رايتا بالزعفران والنعناع - ١٥٠ درهم

روبيان بالطماطم المجففة (SF)  
روبيان على الفحم، تشات عدس، حبق - ٢١٠ درهم

قطع ضأن لذيذة  
تتبيلة قلقل حلو، جزر بنفسجي مهروس، سلطة تفاح أخضر وكرنب، بطاطا مهروسة - ١٩٠ درهم

أصابع كيما  
كينوا مقرمشة، تغميسة أعشاب، خبز نان بالجبن - ١٤٠ درهم

أوسو بوكو ضأن  
خضار بالأوريغانو، أرز بالزعفران والغوجي بيري - ١٥٠ درهم

## أطباق اللحوم

لحم أنغوس خاصة بالتوابل الخمسة - ٢٠٠ غ  
لحم أنغوس خاصة مشوي بفرن خوسبير، صلصة تشيميتشوري وكاري أحمر، بطاطا مهروسة - ٢٦٠ درهم

ريش لحم باربيكيو بتمر هندي  
لحم خاصة أنغوس مشوي، توابل حارة، بطاطا ذرة تقليدية، بطاطا مهروسة بمخلل قلقل وملفوف أحمر - ٢٦٠ درهم

## الأطباق الجانبية

خبز مسطح (V)  
سادة - ١٥ | بالزبدة - ١٧ | جبين غرويير - ٢٢ | بطماطم مجففة - ٢٥  
لاتشا براتا - ١٥

الأرز  
بولاو بيستو، صنوبر - ٣٥ (V|N) | بولاو زعفران، غوجي بيري - ٣٥ (V|N)

تشات بطاطا مشوية ومهروسة (V) - ٤٠ درهم

سلطة صويا وزنجبيل وكرنب (V|N) - ٤٠ درهم

رقائق لوتس وتغميسة ترافل (V) - ٤٥ درهم

ذرة مشوية ببهارات مستي (V) - ٤٠ درهم

## الحلويات

كعكة الجزر وجوز الهند  
كعكة جزر اسفنجية، صوص جوز هند وتوت شتوي - ٥٥

شوكو لوتس ديلايت  
غاناش لوتس وشوكولاتة، آيس كريم فانيلا منزلي الصنع، صوص توفو مملح - ٥٠

ديليس شوكولاتة (N)  
غاناش شوكولاتة وكمون، حلوى مفرقة، بودرة شوكولاتة، جيلي فراولة - ٦٠

تشيزكيك المانجو والشوكولاتة (N)  
ويفر فانيلا، صوص توت أزرق - ٥٥

لوتس مقرمش (N)  
سندويش لوتس وشوكولاتة بيضاء، رشة قهوة، باسوندي زعفران - ٦٥



## JOURNEYS FOR TWO

AED 320



*Special curated journeys by our chef will take you on a culinary tour of India and it's diverse offerings with Masti's own modern twist.*

### SPICE TRAIL JOURNEY

CASSAVA CHAAT (V|N)  
DYNAMITE PRAWNS or CAULIFLOWER KOLIWADA  
SELECT A BAO  
CHICKEN OR PANEER CURRY LABABDAR  
PULAO or FLATFREAD  
CHOCO-LOTUS DELIGHT  
STILL OR SPARKLING WATER

### GLOBE TREKKER JOURNEY

EDAMAME CHAAT (V)  
TUNA BHEL TARTARE  
BURRATA & TRUFFLE PIZZA (V)  
KHEEMA POPSICLE  
PULAO or FLATFREAD  
CHOCO-LOTUS DELIGHT  
STILL OR SPARKLING WATER

### NEW INDIA JOURNEY

CASSAVA CHAAT (V|N)  
LAMB EMPANADAS  
BURRATA & TRUFFLE OR BC PIZZA  
SELECT A BAO  
LOTUS SNAP, CRACKLE & POP  
STILL OR SPARKLING WATER

### BUILD YOUR OWN

ONE COLD APP  
ONE HOT APP  
TWO CLASSIC MAINS  
TWO SIDES  
ONE DESSERT  
STILL OR SPARKLING WATER

### COASTAL JOURNEY

BLACK BASS CEVICHE  
MESSY CLAMS (SF)  
BENGAL FISH CURRY  
PULAO or FLATFREAD  
CARROT COCONUT CAKE OR MANGO CHEESECAKE  
STILL OR SPARKLING WATER

### MUGHLAI JOURNEY

CASSAVA CHAAT (V|N)  
FIERY CHICKEN TIKKA  
LAMB CURRY  
CHICKEN - BIRYANI  
FLATFREAD  
CARROT COCONUT CAKE  
STILL OR SPARKLING WATER

## Inspired by India

Our menu offers a re-imagination of global dishes invigorated with the tantalizing and vibrant flavors and colors of India.

## APPETIZERS

### Cold

- EDAMAME CHAAT (V)** 68  
flash frozen yogurt cracker, tadka labneh
- **CASSAVA CHAAT (V|N)** 70  
arugula, sweet & sour chutney, tomato lace
- CITRUS & MESCLUN SALAD (V)** 50  
orange, thai chili, lemongrass, mix lettuce
- BALSAMIC STRAWBERRY & ARUGULA SALAD (V|N)** 50  
toasted hazelnuts, avocado, citrus & herb vinaigrette
- MANGO & AVOCADO CEVICHE (V)** 55  
aam panna, crispy plantain
- DEAD BEETS (V|N)** 75  
mustard & jalapeño tossed beetroot, cured yellow beets, goat cheese mousse
- TUNA BHEL TARTARE** 65  
chickpea crisp, avocado crema
- **BLACK BASS CEVICHE** 82  
lime, jalapeño, crispy plantain

### Hot

- **CHIPOTLE PANEER TIKKA\* (V)** 60  
fresh cottage cheese marinated in chipotle spice and cooked in the tandoor, tamarind and chilli sauce
- MUSTARD GLAZED TOFU (V)** 60  
roasted coriander, zaatar tomato chili chutney
- SPICED BEETROOT CROQUETTES (V)** 70  
crispy kale, red pepper dip
- **DYNAMITE CAULIFLOWER KOLIWADA\*(V)** 70  
fried marinated cauliflower, red pepper aioli
- EGGPLANT BHARTA & FLAT BREAD (V)** 90  
two variations of charcoal roasted eggplant, flat bread
- MESSY CLAMS\*(SF)** 80  
tamarind, jaggery, chili coastal curry
- MALAI PRAWNS\*(SF)** 80  
labneh, cream and spices marinated prawns, green chutney
- **DYNAMITE PRAWNS KOLIWADA\*(SF)** 85  
fried marinated prawns, red pepper aioli
- STUFFED CHICKEN WINGS** 75  
herb stuffed wings, yuzu-orange glaze
- **FIERY CHICKEN TIKKA\*** 70  
Charcoal roasted spicy tikka, beetroot ketchup, vinaigrette arugula
- QUAIL EGGS KOFTA** 70  
spiced lamb, red pepper aioli
- SLOW COOKED LAMB CROQUETTES** 80  
kashmiri spices, creamed english peas, wasabi
- KHEEMA EMPANADAS\*** 70  
spicy fried lamb wrap, tamarind and chilli sauce

## HOLY BAO

- **PULLED TANDOORI CHICKEN\*** 85  
grilled bao, tamarind glaze
- BHATTI SPICED BRISKET** 80  
grilled bao, caramelised onion, oyster sauce, fresh pomegranate
- SNOW PEA & SHIMEJI (V)** 70  
grilled bao, caramelised onion, chili garlic sauce
- **VADA BAO\*(V|N)** 70  
Grilled bao, spiced potatoes patty, tamarind chutney, ghati masala



## SIGNATURE MAINS

- SMOKED LENTIL & QUINOA TIKKI\*(V)** 110  
portobello mushroom, veg tikki, fried rice sticks - plain naan
- SAAG PANEER LASAGNA (V)** 110  
compressed layered cheese, coconut lime sauce - smashed potatoes
- TEMPERED GREEN PEAS RICOTTA KOFTA (V|N)** 110  
broccoli serrano sauce - butter naan
- **SMOKEY DILL BUTTER CHICKEN (N)\*** 125  
charcoal roasted chicken tikka, red pepper makhani, stracciatella - plain naan
- **SUN-DRIED TOMATO PRAWNS (SF)** 210  
charbroiled prawns, swiss lentil chaat, basil
- KHEEMA POPSICLE\*** 140  
quinoa crust, herb dip - cheese naan
- **SERIOUSLY GOOD LAMB CHOPS** 190  
sweet chili glaze, purple carrot mash, green apple and fennel slaw - smashed potatoes
- FIVE SPICE ANGUS TENDERLOIN (200g)** 260  
jospier grilled angus tenderloin, chimichurri & red curry dips - smashed potatoes
- TAMARIND BBQ BEEF RIBS** 260  
street style corn, pickled red chili & red cabbage- smashed potatoes

## CLASSIC MAINS (Done our way)

- **LABABDAR CURRY\*** 85 | paneer - 75 | tossed in tomatoes and red pepper sauce, dry fenugreek
- **VADA MISAL\*(V|N)** 80  
sundried tomato-pine nut vada, sprout moong and white peas misal, sour dough bun
- BENGAL FISH CURRY\*** 95  
king fish, yogurt, turmeric, tamarind and fenugreek sauce
- GOAN GREEN CURRY PRAWNS\*(SF)** 95  
prawns cooked with tender coconut, fresh coriander, serrano
- BEEF PEPPER FRY\*(N)** 90  
beef tenderloin, crushed pepper, chilli spice
- LAMB CURRY\*** 110  
slow cooked bone-in lamb, rich gravy, oregano veggies

## MASTI STYLE BIRYANIS\*

- **Chicken 140 | Lamb 155 | Veggie 125 | Paella 150 (SF)** 140-155-125-150  
homemade preserve spice, slow cooked long grain rice and served with raita

\*only chicken and veg biryanis are topped with crisp kale \*lamb biryani is bone-in

## SIDES

- RICE :** pesto, pine nuts pulao (V|N) - 35 | goji berry, saffron pulao (V|N) - 35 | plain rice - 30
- FLATBREADS :** Plain Naan - 15 | Butter Naan - 17 | Gruyere Cheese Naan - 22 | Laccha Paratha - 15
- RAITA :** whipped spiced yogurt - 25

## SWEET TALK

- CHOCOLATE DELICE (N)** 60  
chocolate-cumin ganache, popping candy, chocolate soil, strawberry gel
- **CHOCO-LOTUS DELIGHT** 50  
flexi chocolate-lotus ganache, home made vanilla ice cream, salted toffee sauce
- MANGO CHOCOLATE CHEESECAKE (N)** 55  
vanilla cigar, blueberry coulis
- **LOTUS SNAP, CRACKLE & POP** 65  
lotus & white chocolate sandwich, hints of coffee, saffron basundi
- CARROT COCONUT CAKE** 55  
carrot sponge, coconut snow, winter berry sauce

## PIZZA

- **BC PIZZA** 75  
butter chicken, burrata, basil
- BURRATA & TRUFFLE PIZZA (V)** 75  
makhani sauce, black olives





## رحلة شهية لشخصين

٣٢٠ درهم

أطباق خاصة من تحضير طاهي المطعم تأخذك في رحلة لذيدة في عالم نكهات ومذاقات الهند المتنوعة لكن بلمسة عصرية من مستي.

### رحلة الأطباق الحارة

كاسافا تشات (V|N)  
ديناميت روبيان أو قرنبيط كوليودا  
اختيارك من أطباق الباو  
كاري لابابدار دجاج أو بانير  
بولاو أو خبز مسطح  
تشوكو لوتس ديلايت  
مياه عادية أو فوارة

### رحلة الهند الجديدة

كاسافا تشات (V|N)  
فطائر امبانادا ضأن  
بيتزا بوراتا وترافل أو بي سي  
اختيارك من أطباق الباو  
لوتس مقرمش  
مياه عادية أو فوارة

### الرحلة الساحلية

سيفيشي سمك قاروص أسود  
مزيج محار (SF)  
كاري سمك بالطريقة البنغالية  
بولاو أو خبز مسطح  
كعكة الجزر وجوز الهند أو تشيز كيك المانجو  
مياه عادية أو فوارة

### رحلة الأطباق العالمية

إيداميم تشات (V)  
تونة وبهبل بصلصة التارتار  
بيتزا بوراتا وترافل (V)  
أصابع كيما  
بولاو أو خبز مسطح  
تشوكو لوتس ديلايت  
مياه عادية أو فوارة

### اصنع رحلتك بنفسك

طبق مقبلات بارد  
طبق مقبلات ساخن  
طبقين رئيسيين تقليديين  
طبقين جانبيين  
طبق حلوى  
مياه عادية أو فوارة

### الرحلة المغولية

كاسافا تشات (V|N)  
تكا دجاج حار  
كاري ضأن  
برياني دجاج  
خبز مسطح  
كعكة الجزر وجوز الهند  
مياه عادية أو فوارة



## أطباق المطعم الرئيسية

تكي عدس وكينوا مدخنة (V)  
بورتوبيللو، تكي خضار، عيدان أرز مقلية، خبز نان سادة - ١١٠

صاج بانير لازانيا (V)  
طبقات رفيعة جبن، صلصة لايم وجوز هند، بطاطا مهروسة - ١١٠

كفتة بازلاء خضراء وجبنة ريكوتا (V|N)  
صوص بروكلي وفلفل سيرانو، خبز نان بالزبدة - ١١٠

● دجاج مدخن بالزبدة والشبت (N)  
تكا دجاج مشوي على الفحم، ماكاني بالفلفل الأحمر، ستراتشيوتيللا، خبز نان سادة - ١٢٥

● روبيان بالطماطم المجففة (SF)  
روبيان على الفحم، تشات عدس، حبق - ٢١٠

● أصابع كيما  
كينوا مقرمشة، تغميسة أعشاب، خبز نان بالجبن - ١٤٠

● قطع ضأن لذيذة  
تتبيلة فلفل حلو، جزر بنفسجي مهروس، سلطة تفاح أخضر وكرنب، بطاطا مهروسة - ١٩٠

● لحم أنغوس خاصة بالتوابل الخمسة - ٢٠٠ غ  
لحم أنغوس خاصة مشوي بفرن خوسبير، تغميسة تشيميتشوري وكاري أحمر، بطاطا مهروسة - ٣٦٠

● ريش لحم باركيو بتمر هندي  
ذرة تقليدية، مخلل فلفل وملفوف أحمر، بطاطا مهروسة - ٢٦٠

## الأطباق الرئيسية التقليدية - بطريقتنا

● كاري لابادار  
دجاج - ٨٥ | بانير - ٧٥ | بصوص طماطم وفلفل أحمر، حلبة مجففة

● فادا ميسال (N|V)  
فادا بالطماطم المجففة والصنوبر، ميسال فاصولياء مونغ وفاصولياء بيضاء، خبز عجينة حامضة - ٨٠

● كاري سمك بالطريقة البنغالية  
سمك كتعد، زبادي، كركم، صوص تمر هندي وحلبة - ٩٥

● كاري روبيان أخضر بطريقة غوا (SF)  
روبيان مطهي في مرق جوز هند ناعم، كزبرة طازجة، فلفل سيرانو - ٩٥

● لحم مقلي بالفلفل (N)  
لحم خاصة، مسحوق فلفل، توابل حارة - ٩٠

● كاري ضأن  
لحم ضأن بالعظم مطهي ببطء، مرق كثيف، خضار بالأوريغانو - ١١٠

## برياني بطريقة مستي

● دجاج - ١٤٠ | ضأن - ١٥٥ | خضار - ١٢٥ | بايا - ١٥٠ (SF)

بهارات حفظ منزلية الصنع، أرز حبة طويلة مطهي ببطء، يقدم مع رايتا فقط برياني الدجاج والخضار تأتي مع كرنب مقرمش \* برياني الضأن يأتي مع العظم \*

## الأطباق الجانبية

● الأرز  
بولوا بيبستو، صنوبر - ٣٥ (V|N) | بولوا زعفران، غوجي بيري - ٣٥ (V|N) | أرز سادة - ٣٠

● خبز مسطح  
نان سادة - ١٥ | نان بالزبدة - ١٧ | نان بجبن غرويير - ٢٢ | لاتشا براتا - ١٥

● رايتا  
زبادي مخفوق متبل - ٢٥

## الحلويات

● ديليس شوكولاتة (N)  
غاناش شوكولاتة وكمون، حلوى مفرقة، بودرة شوكولاتة، جيلي فراولة - ٦٠

● شوكو لوتس ديليت  
غاناش لوتس وشوكولاتة، آيس كريم فانيليا منزلي الصنع، صوص توفو مملح - ٥٠

● تشيزك المانجو والشوكولاتة (N)  
ويفر فانيليا، صوص توت أزرق - ٥٥

● لوتس مقرمش (N)  
سندويش لوتس وشوكولاتة بيضاء، رشة قهوة، باسوندي زعفران - ٦٥

● كعكة الجزر وجوز الهند  
كعكة جزر اسفنجية، صوص جوز هند وتوت شتوي - ٥٥



● بيتزا بي سي  
دجاج بالزبدة، بوراتا، حبق - ٧٥

● بيتزا بوراتا وترافل (V)  
صلصة ماكاني، زيتون أسود - ٧٥

## مستلهمة من الهند

تضم قائمة طعامنا أشهى الأطباق العالمية بلمسة ألوان ونكهات نابضة بالحياة من الهند.

## المقبلات

## الأطباق الباردة

٦٨ إيداميم تشات (V)  
كراكر زبادي فلاش فروزن، لبنه تادكا

٧٠ ● كاسافا تشات (V|N)  
جرجير، صلصة حلوه وحامضة، لاس طماطم

٥٠ سلطة أوراق المسكلون والحماضيات (V)  
برتقال، فلفل تايلندي، عشب ليمون، مزيج خس

٥٠ سلطة الجرجير بالفراولة البلسمية (V|N)  
بندق محمص، أفوكادو، صوص حمضيات وأعشاب

٥٥ سيفيشي المانجو والأفوكادو (V)  
آم بانا، لسان حمل مقرمش

٧٥ سلطة بنجر (V|N)  
بنجر بالخردل والهلابينو، بنجر أصفر معلب، موس جبن ماعز

٦٥ تونة وبهبل بصلصة التارتار  
حمص مقرمش، كريمة أفوكادو

٨٢ ● سيفيشي سمك قاروص أسود  
لايم، هلابينو، لسان حمل مقرمش

## الأطباق الساخنة

٦٠ ● شوبوتل بانير تكا (V)  
جبن كوتاج طازج متبل بهارات شوبوتل ومطهي في فرن التنور، صوص تمر هندي وفلفل

٦٠ توفو مقلي بالخردل (V)  
كزبرة مشوية، صلصة زعتر وفلفل وطماطم

٧٠ كروكيت البنجر المتبل (V)  
كرنب مقرمش، تغميسة فلفل أحمر

٧٠ ● ديناميت قرنييط كوليوادا (V)  
قرنييط متبل مقلي، صوص أيولي بالفلفل الأحمر

٩٠ بارتا باذنجان وخبز مسطح (V)  
نوعين باذنجان مشوي على الفحم، خبز مسطح

٨٠ مزيج محار (SF)  
تمر هندي، جكري، كاري فلفل ساحلي

٨٠ ملاي روبيان (SF)  
لبنه، روبيان متبل بكريمة وتوابل، صلصة خضراء

٨٥ ● ديناميت روبيان كوليوادا (SF)  
روبيان متبل ومقلي، صلصة أيولي بالفلفل الأحمر

٧٥ محشي أجنحة دجاج  
أجنحة محشية بالأعشاب، محمرة بتتبيلة برتقال ويوزو

٧٠ ● تكا دجاج حار  
تكا دجاج مشوي على الفحم، كاتشب شمندر، صوص جرجير

٧٠ كفتة بيض سمان  
لحم ضأن متبل، مايونيز بالفلفل الأحمر

٨٠ كروكيت ضأن مطهي على نار هادئة  
بهارات كشميرية، كريمة بازلاء إنجليزية، صلصة وسابي

٧٠ فطائر امبانادا ضأن  
فطائر لحم ضأن متبل ومقلي، صوص فلفل وتمر هندي

## أطباق الباو

● باو قطع دجاج تندوري  
باو مشوي، تتبيلة تمر هندي - ٨٥

● باو باتهي بريسكيت متبل  
باو مشوي، بصل مكرمل، صوص محار، رمان طازج - ٨٠

● باو بازلاء وفطر شيميبي (V)  
باو مشوي، بصل مكرمل، صوص فلفل وثوم - ٧٠

● فادا باو (V|N)  
باو مشوي، فطيرة بطاطا حارة، صلصة تمر هندي، غاتي مسالا - ٧٠

