

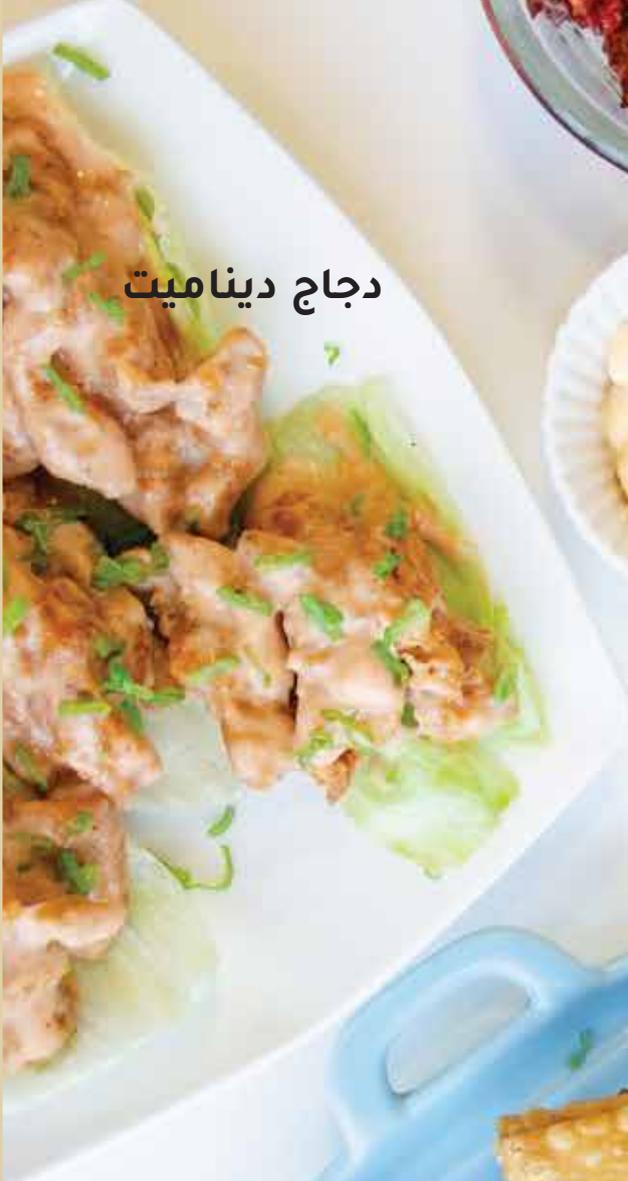


ZAFARAN
— زعفران —

ديناميت الروبيان



دجاج ديناميت



دجاج مقرمش مع
صلصة سريراتشا



لفة الدجاج
سبرينغ رول



APPETIZERS

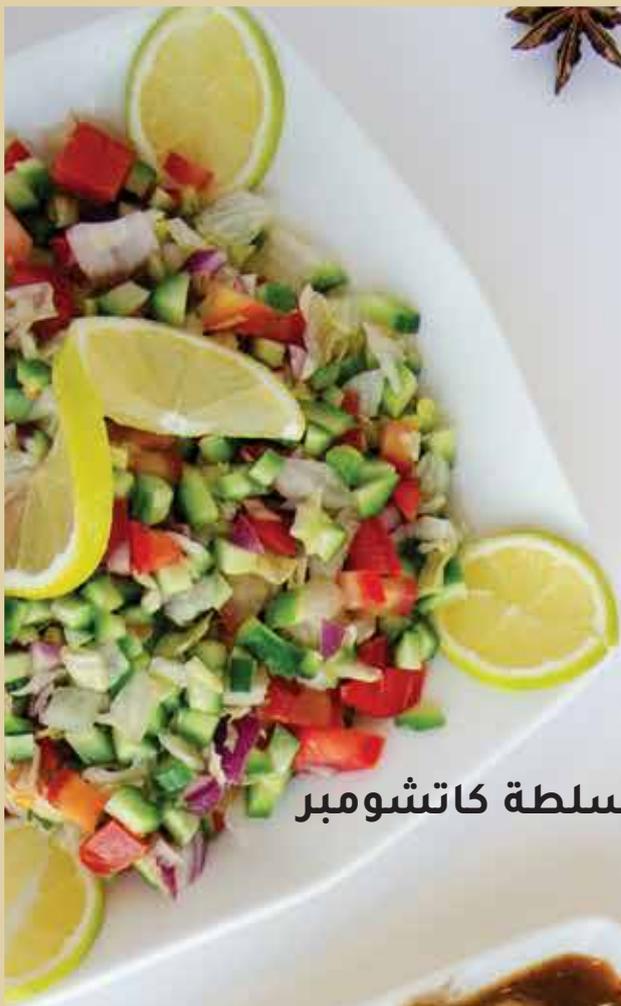
المقبلات

DYNAMITE SHRIMP Fresh shrimp marinated in a mixture of unique spices and homemade sauce	89	ديناميت الروبيان الروبيان الطازج المتبل بمزيج من التوابل الفريدة والصلصة المميزة
SAMOSA CHAT Samosa pastries and spiced mashed potatoes, topped with sweet yogurt, tamarind, mint chutney and pomegranate	24	ساموسا تشات سمبوسة البطاطا المهروسة، المغطاة بالزبادي الحلو، التمر الهندي، صلصة النعناع و الرمان
TRADITIONAL SAMOSA Savoury pastry stuffed with potatoes, vegetables, cashew nuts and spices	20	سمبوسة تقليدية فطائر محشوه بالبطاطس والخضروات و الكاجو والتوابل
CHEESE SAMOSA Triangle shape samosa filled with cheese	22	سمبوسة الجبن سمبوسة مثلثة الشكل محشوة بالجبن
MASALA CHICKEN POPCORN Fried boneless chicken bits marinated with special spices, coriander, chili flakes	30	فشار الدجاج مع التوابل الهندية قطع دجاج من دون عظم مقلية متبله ببهارات خاصة ، كزبرة، رقائق فلفل حار
CHICKEN SPRING ROLL Spring roll with chicken and mixed vegetables, cheese and creamy avocado sauce	32	لفة الدجاج (سبرينغ رول) لفائف الدجاج مع خضروات مشكلة وجبن وصلصة الافوكادو الكريمة
DYNAMITE CHICKEN Tender fried chicken bites marinated in a mixture of unique spices and homemade sauce	26	دجاج ديناميت قطع دجاج مقلية طرية متبله بمزيج من التوابل الفريدة والصلصة محلية الصنع
CRISPY CHICKEN SRIRACHA Homemade crispy fried chicken with hot, spicy and sweet sriracha sauce	30	الدجاج المقرمش بصلصة السريراتشا الدجاج المقرمش مع صلصة السريراتشا الحارة حارة وحارة وحلوة
MASALA CHICKEN CUTLETS Marinated minced chicken breast deep-fried with Indian spices and herbs	27	شرائح دجاج ماسالا لحم صدر الدجاج المفروم المقلي والمتبل بالبهارات الهندية والاعشاب
SEEKH KEBAB ROLL Lamb seekh kebab, wrapped in chapati with cheese, mixed spices and special sauce	26	لفائف كباب سيخ سيخ كباب لحم الضأن، ملفوف في خبز الشباتي مع الجبن وخلطة التوابل والصلصة الخاصة
MANTU Afghani dumpling stuffed with minced meat topped with lentils, and yogurt	25	مانتو اللحم المفروم الملفوف بالعجين على الطريقة الافغانية ومغطاة بالعدس والخضروات والزبادي





حساء أفغاني



سلطة كاتشومبر



سلطة ال دجاج الكريمي
بالفول السوداني



تشاننا تشات



سلطة سيزر

FRESH SALADS

سلطة طازجة

CAESAR SALAD Garden fresh lettuce, caesar dressing, grilled chicken, tomatoes, croutons	31	سلطة سيزر خس طازج - صلصة سيزر - دجاج مشوي - طماطم - خبز محمص
FETA AND ROCKET SALAD Crumbled feta cheese, wild rocket leaves, balsamic honey dressing	20	سلطة جبنة فيتا بالجرجير جبنة الفيتا - أوراق الجرجير البري - صلصة العسل البلسمي
TABBOULEH SALAD Finely chopped parsley, tomatoes, mint, spring onion, wheat burghul, pomegranate molasses	20	تبولة بقدونس مفروم ناعم - طماطم - نعناع - بصل أخضر - برغل - دس الرمان
GREEK SALAD Kalamata olives, cucumber, carrots, tomatoes feta cheese, capsicum, onion, herbs, dressing of lime	20	سلطة يونانية زيتون كلاماتا - خيار - جزر - طماطم - جبنة فيتا - فلفل الأخضر بصل - أعشاب - صلصة الليمون
KACHUMBER SALAD Salad made from a combination of chopped onion, tomatoes, cucumber, green chilies and coriander infused with a lime dressing	13	سلطة كاتشومبر سلطة محضرة من مزيج من البصل المفروم والطماطم والخيار والفلفل الحار والكزبرة مع صلصة الليمون
CHANNA CHAAT Chickpea salad with chopped vegetables and seasoned with chaat masala	20	تشانا تشات سلطة الحمص مع الخضار المقطعة والمتبله بشات ماسالا
CREAMY CHICKEN PEANUT SALAD A fresh chicken salad with creamy peanut dressing made with flavourful pantry staples, green cabbage and carrots	24	سلطة الدجاج الكريمي بالفول السوداني سلطة دجاج طازجة مع صلصة الفول السوداني الكريمية والملفوف الأخضر والجزر

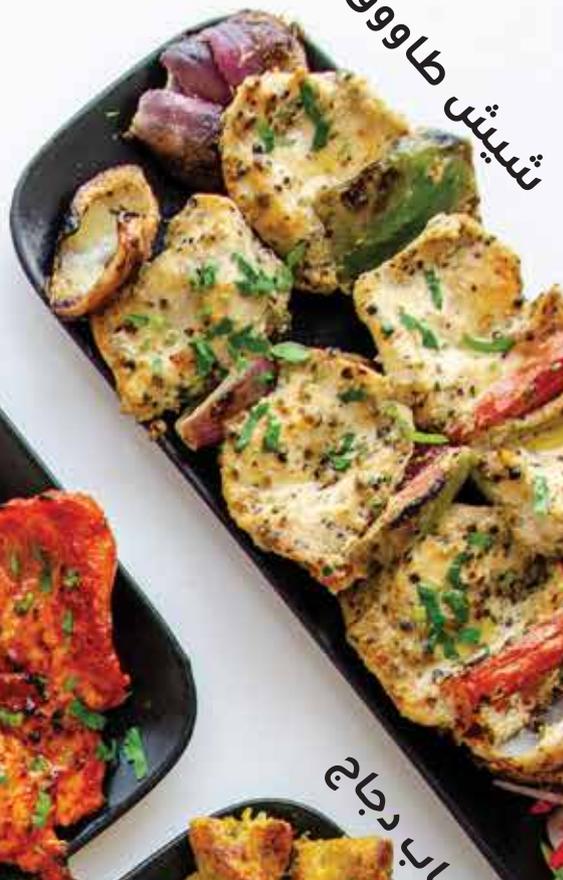
SOUPS

الشوربة

LENTIL SOUP Yellow lentil flavored with cumin & coriander	17	شوربة العدس شوربة العدس الأصفر بنكهة الكمون والكزبرة
TOMATO CORIANDER Cream of tomato flavored with fresh coriander	17	شوربة طماطم كزبرة شوربة الطماطم الكريمية بنكهة الكزبرة الطازجة
AFGANI SOUP Hearty soup prepared with noodles, spinach, beans, chickpeas and topped with fried onions and yoghurt	27	حساء أفغاني شوربة شهية محضرة بالمعكرونة والسبانخ والفاصوليا والحمص ومغطاة بالبصل المقلي والزبادي
MUSHROOM SOUP Fresh mushroom, cream, black pepper	24	شوربة الفطر فطر طازج، كريمة، فلفل أسود



تشیپش طاووق



دجاج بري بري



لاسوني تيكا



دجاج تندوري



سيخ كباب دجاج



كباب جولا



CHICKEN GRILLS

*Grills include small salad and naan

كبير/صغير

مشاوي الدجاج

المشاوي تشمل سلطة صغيرة وخبز النان

TANDOORI CHICKEN Bone in chicken marinated overnight in yoghurt, Kashmiri chilli and garam masala	40/68	دجاج تندوري دجاج بالعظم متبل طوال الليل بالزبادي والفلفل الحار الكشميري والماسالا الحارة
CHICKEN TIKKA Boneless chicken marinated in yogurt, Kashmiri chili & tandoori masala	32/43	دجاج تكا دجاج مخلي (بدون عظم) متبل في الزبادي. ومسحوق الفلفل الاحمر الكشميري والتوابل الهندية
CHICKEN MALAI TIKKA Boneless chicken marinated in cashew nut, cream, cheese, flavored with green cardamom	34/51	دجاج مالاي تكا دجاج مخلي (بدون عظم) منقوع في مكسرات الكاجو والكرامة والجبن ونكهة الهيل الأخضر
CHICKEN SEEKH KABAB Minced chicken seasoned with coriander, cumin, garam masala	43	سيخ كباب دجاج دجاج مفروم متبل بالكزبرة والكمون والبهارات الهندية
CHICKEN SIZZLER Boneless chicken marinated in chef special spices with a rich sauce served on a sizzling hot plate	71	سيزلر الدجاج دجاج متبل في توابل خاصة مع صلصة غنية تقدم على طبق ساخن
PERI PERI CHICKEN Spicy grilled chicken chunks marinated in a special Indian-Portuguese fusion sauce	45	دجاج بييري بييري قطع دجاج مشوية متبله بصلصة هندية برتغالية خاصة
GOLA KABAB Minced chicken infused with grated cheese, exotic herbs and handpicked ground spices cooked on a skewer	42	كباب جولا سيخ لحم دجاج مفروم مشوي ومخلوط بجبن مبشور وبهارات
TAWA CHICKEN Flavored grilled chicken sauté with sweet spicy creamy sauce	40	دجاج التاوا دجاج مشوي مع صلصة كريمة حلوة حارة
LASOONI TIKKA Chicken cubes marinated in yoghurt, freshly ground spices and herbs and flavoured with chopped garlic	38	لاسوني تيككا مكعبات دجاج متبله بالزبادي والتوابل والأعشاب الطازجة المطحونة ومنكهة بالثوم المفروم
SHEESH TAWOUK Tender chicken morsels delicately marinated in our unique fresh herbs mix flavoured with coarsely ground black pepper	32	شيش طاووق قطع دجاج طرية متبله بدقة بمزيجنا الفريد من الأعشاب الطازجة بنكهة الفلفل الأسود المطحون بشكل خشن
MASALA HERB GRILLED CHICKEN (HALF/WHOLE) Fresh chicken delicately marinated in our chef's specially prepared masala and grilled to perfection	36/68	دجاج مشوي بالأعشاب والماسالا (نصف/كامل) دجاج طازج مشوي متبل بعناية في بهارات خاصة

سيزلر الدجاج



لحم مشوي - قطع



لحم البقر تيكا بوتلي



ران - ه - زعفران



سيخ كباب باكستاني



MEAT GRILLS

*Grills include small salad and naan

كبير/صغير

مشاوي لحم

المشاوي تشمل سلطة صغيرة وخبز النان

INDIAN SEEKH KEBAB

48

Spicy minced meat seasoned with coriander, cumin, garam masala

سيخ كباب هندي

لحم مفروم حار متبل بالكزبرة والكمون والبهارات الهندية

PAKISTANI SEEKH KEBAB

45

Grilled minced meat prepared with a variety of mild spices in the traditional Pakistani method

سيخ كباب باكستاني

لحم مفروم مشوي محضر بمجموعة متنوعة من التوابل الخفيفة على الطريقة الباكستانية التقليدية

RAAN - E - ZAFARAN

195

Tender baby leg of lamb marinated in exotic herbs and spices cooked overnight in a slow oven. A zafaran signature dish

ران - ه - زعفران

فخذ خروف صغير طري متبل بالأعشاب و البهارات مطبوخ طوال الليل في فرن بطيء. طبق خاص من زعفران

LAMB CHOPS

83

Tender chargrilled lamb chops marinated with yoghurt, ground spices and nutmeg

ريش

قطع لحم ضأن مشوية طرية متبلة بالزبادي والتوابل المطحونة وجوزة الطيب

BEEF TIKKA BOTI

45/62

Tenderized chargrilled beef pieces marinated in legendary Pakistani aromatic spices

لحم البقر تيكبا بوتى

قطع لحم بقري مشوية على الفحم ومتبلة بالبهارات العطرية الباكستانية الشهيرة



ريش

تندوري الروبيان



ماخاني زبدة الروبيان



SEAFOOD GRILLS

مشاوي المأكولات البحرية

TANDOORI PRAWNS

85

Tail on prawn marinated with exotic spices, carom seeds and finished in the tandoor

تندوري الروبيان

روبيان و متبل بالبهارات وبذور الكاروم ومشوي في التندور

GRILLED GAJOUJ

84

Whole gajouj marinated in yogurt, garlic, turmeric, cumin and tandoori masala

قاجوج مشوي

قاجوج كامل متبل بالزبادي والثوم والكرم والكمون وبهارات التندوري

SEAFOOD CURRIES & GRILLS

الكارى البحري المشوي

PRAWN BUTTER MAKHANI

102

Prawns cooked in a light tomato cream and cashew nut flavour gravy

ماخاني زبدة الروبيان

روبيان مطبوخ في صلصة خفيفة من كريمة الطماطم ونكهة الكاجو

PRAWNS BUTTER FRIED

87

Prawns fried with butter garlic and traditional Indian herbs

روبيان مقلي بالزبدة

روبيان مقلي بالزبدة والثوم والأعشاب الهندية التقليدية

NAAN PIZZA

A unique pizza crafted on a naan bread prepared in a tandoor oven

بيتزا النان

بيتزا النان الفريدة المخبوزة في فرن التندور التقليدي وتأتي بربع انواع مختلفة

MARGHRITA

27

مارغريتا

BUTTER CHICKEN

38

بتر تشيكن

CHICKEN TIKKA

32

دجاج تيكّا

MEAT SEEKH

37

سيخ كباب





طبق طريق الحرير



طبق عشاق اللحوم

MIXED GRILL PLATERS

أطباق مشويات مختلطة

ROYAL FEAST PLATTER

193

Chicken tikka / peri peri chicken / chicken malai tikka / beef behari kebab / tandoori prawns / pakistani beef seekh kebab / daal / jeera rice / fries / salads / pudina paratha

الطبق الملكي

دجاج تكا / دجاج بيرى بيرى / دجاج مالاي تكا / بيهاري كباب / تندوري روبيان / سيخ كباب باكستاني / دال / أرز جيرا / بطاطا مقلية / باراتا / سلطة

CHICKEN PLATTER

103

Peri peri chicken/ gilafi seekh kebab/ chicken malai tikka / chicken tikka / dal/ jeera rice/ fries/ pudina paratha

طبق الدجاج

دجاج بيرى بيرى / جيلافي سيخ كباب / مالاي تكا / دجاج تكا / دال / أرز جيرا / بطاطس مقلية / باراتا

LAMB PLATTER

172

Lamb chops / Indian seekh kebab/ behari beef kebab/ Pakistani seekh kebab/ daal/ jeera rice/ pudina Paratha

طبق لحم الضأن

ريش ضأن / سيخ كباب هندي / بيهاري كباب / سيخ كباب باكستاني / دال / أرز جيرا / باراتا

MEAT LOVERS PLATTER (SERVES 3-4)

468

A wide selection of our signature lamb, beef and chicken grills with afghani rice, salad, daal, fries and paratha

طبق عشاق اللحوم (يكفي 3-4)

ريش ضأن / سيخ كباب هندي / بيهاري كباب / سيخ كباب باكستاني / دال / أرز جيرا / باراتا

SILK ROAD PLATTER

612

A journey of tastes through the silk road between India, Pakistan and Afghanistan with our unique selection of grilled meats, chicken and seafood

طبق طريق الحرير

رحلة تذوق عبر طريق الحرير بين الهند وباكستان وأفغانستان مع مجموعتنا الفريدة من اللحوم المشوية والدجاج والمأكولات البحرية



دجاج مدراس

دجاج باكستاني كاراهي

دجاج تكا ماسالا



دجاج بالتي



بتر تشيكن



دال جويشت



لحم كورما



لحم الضأن
جالفريزي



تاوا كيما



باكستاني
لامب كاراهي



CHICKEN CURRIES

*All curries include a portion of naan

BUTTER CHICKEN Tandoori Chicken cooked in a light tomato cream and cashew nut flavored gravy	48
CHICKEN TIKKA MASALA Boneless chicken tikka cooked in a tangy onion tomato gravy	51
HOMESTYLE CHICKEN CURRY Chicken (with bone) prepared in Zafaran homemade spices	38
PAKISTANI CHICKEN KARAHI Succulent chicken with bone cooked in green chili, ginger, other spices and garnished with coriander leaves	43
CHICKEN JALFREZI Boneless pieces of chicken, cooked with garden fresh vegetables	34
CHICKEN KEBAB MASALA Chargrilled chicken kebab simmered in a unique and savoury tomato base curry and special spices	38
CHICKEN ACHARI KARAHI Tender pieces of chicken on the bone, cooked with tomato and added tangy pickled spices	40
CHICKEN MADRAS A chef's special curry made from boneless chicken cooked in a gravy of tomato, fennel seeds, mustard seeds, black cumin and freshly ground spices	42
BALTI CHICKEN A curry with origins from Birmingham made with a thick and boldly spiced sauce perfectly cooked together with a fantastic blend of aromatic Indian spices including a bit of Kashmiri chilli powder for heat!	42

LAMB CURRIES

*All curries include a portion of naan

LAMB CURRY Lamb pieces cooked with tomato, ginger, garlic paste and fresh coriander	79
LAMB KORMA Lamb cooked in a ginger spiked yogurt curry infused whole spices	79
PAKISTANI LAMB KARAHI A rich and spicy tomato-based Pakistani style lamb curry seasoned with fresh ginger and coriander	75
TAWA KEEMA Minced mutton mixed with onion cooked on tawa with fresh tomatoes and green chilli finished with fresh ginger and coriander	58
DAL GOSHT Tender pieces of mutton cooked together with 4 different lentils overnight over a slow flame and flavoured with special spices	56
PALAK GOSHT Delicious mutton cooked home style, with sliced red onion, tomato and a sprinkle of freshly ground spices	80
MUTTON JALFREZI Delicious mutton cooked home-style with sliced red onion, tomato and a touch of freshly ground spices	74

أطباق الدجاج بالكارى

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان

بتر تشيكن دجاج تندوري مطبوخ في صلصة خفيفة بنكهة كريمه الطماطم والكاجو	
دجاج تكا ماسالا دجاج تكا مخلي (بدون عظام) مع المرق والبصل والطماط	
دجاج كاري بالطريقة المنزلية الدجاج المتبل ببهارات زعفران	
دجاج باكستاني كراهي دجاج طري بالعظم مطبوخ بالفلفل الأخضر والزنجبيل والتوابل ومزين بأوراق الكزبرة	
دجاج جالفريزي قطع دجاج منزوعة العظم، مطبوخة مع خضروات طازجة	
كباب دجاج ماسالا كباب دجاج مشوي على الفحم مطهو على نار هادئة مع كاري الطماطم فريدة ولذيذة وكاري وتوابل خاصة	
دجاج أشاري كراهي قطع دجاج طرية على العظم، مطبوخة مع الطماطم والبهارات المخلة اللاذعة	
دجاج مدراس كاري خاص بالطاهي مصنوع من دجاج منزوع العظم مطبوخ في مرق الطماطم وبذور الشمر وبذور الخردل والكمون الأسود والتوابل المطحونة الطازجة	
دجاج بالتي كاري بلمسة انجليزية من برمنغهام مصنوع من صلصة سميكة متبللة بشكل مثالي مع مزيج رائع من التوابل الهندية العطرية بما في ذلك القليل من مسحوق الفلفل الحار الكشميري للحرارة	

أطباق اللحم بالكارى

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان

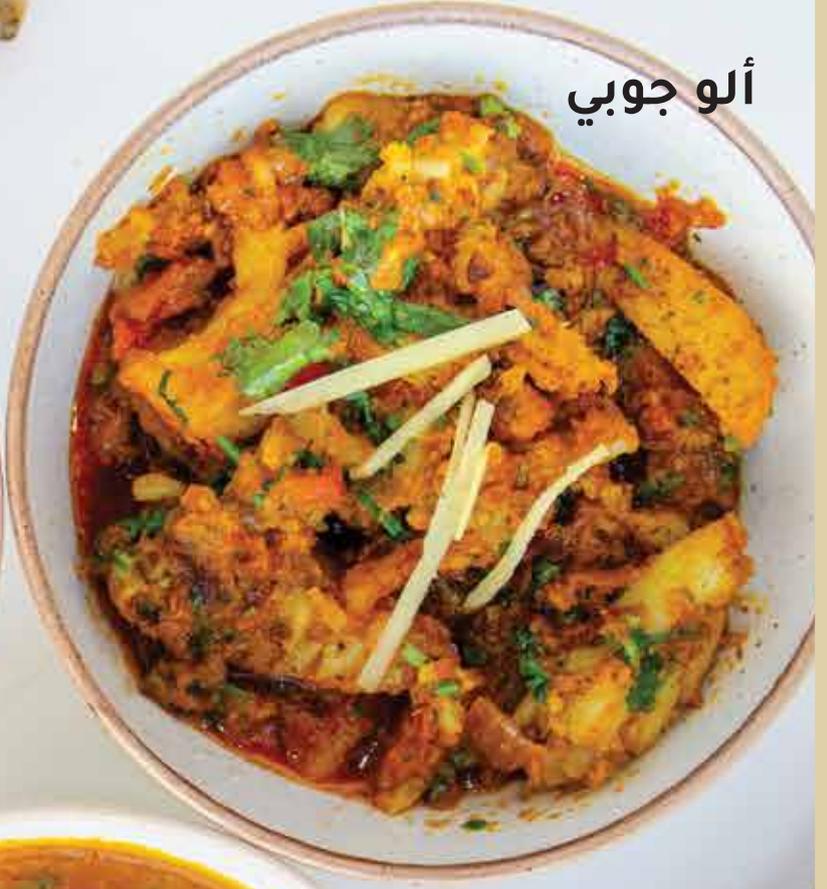
طبق لحم الضأن بالكارى قطع لحم مطبوخ مع الطماطم والزنجبيل ومعجون الثوم والكزبرة الطازجة	
لحم كورما لحم مطهي في الزنجبيل المتبل بالزبادي والكاري والتوابل الكاملة	
باكستاني لحم كراهي كاري لحم غنم على الطريقة الباكستانية غني بالتوابل ومتبل بالزنجبيل الطازج والكزبرة	
تاوا كيما لحم ضأن مفروم مخلوط بالبصل مطبوخ على نار متوسطة مع الطماطم الطازجة والفلفل الأخضر مع الزنجبيل الطازج والكزبرة	
دال جوشت قطع لحم ضأن طرية مطبوخة مع 4 أنواع مختلفة من العدس طوال الليل على نار هادئة ومنكهة بتوابل خاصة	
بالاك جوشت لحم ضأن لذيذ مطبوخ على الطريقة المنزلية، مع شرائح البصل الأحمر والطماطم ورشة من التوابل المطحونة الطازجة	
لحم الضأن جالفريزي لحم ضأن لذيذ مطبوخ على الطريقة المنزلية مع شرائح البصل الأحمر والطماطم وقليل من التوابل المطحونة الطازجة	



ألو بالاك



ألو جوبي



عدس تادكا الأصفر



VEGETABLE CURRIES

*All curries include a portion of naan

أطباق الكاري مع الخضار

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان

ALOO GOBHI

Sautéed cauliflower and potato cooked in onion and tomato-based gravy

24

ألو جوبي

القرنبيط المقلي والبطاطا المطبوخة في البصل والطماطم

YELLOW DAL TADKA

A popular Indian lentil dish made lentils with a delicious creamy light smoky flavor

20

عدس تادكا الاصفر

طبق عدس هندي شهير مصنوع من العدس بنكهة كريمية خفيفة مدخنة

DAAL MASH

A creamy and velvety daal cooked in authentic Pakistani home style

30

دال ماش

دال كريمي مخملي مطبوخ على الطريقة الباكستانية المنزلية الأصيلة

ALOO PALAK

Potato cubes cooked with garden fresh spinach and tempered (tadka) of garlic and onion, finished with fresh cream and butter

26

ألو بالاك

مكعبات البطاطس المطبوخة مع السبانخ الطازجة والثوم والبصل، مع الكريمة الطازجة والزبدة

ألو بالاك



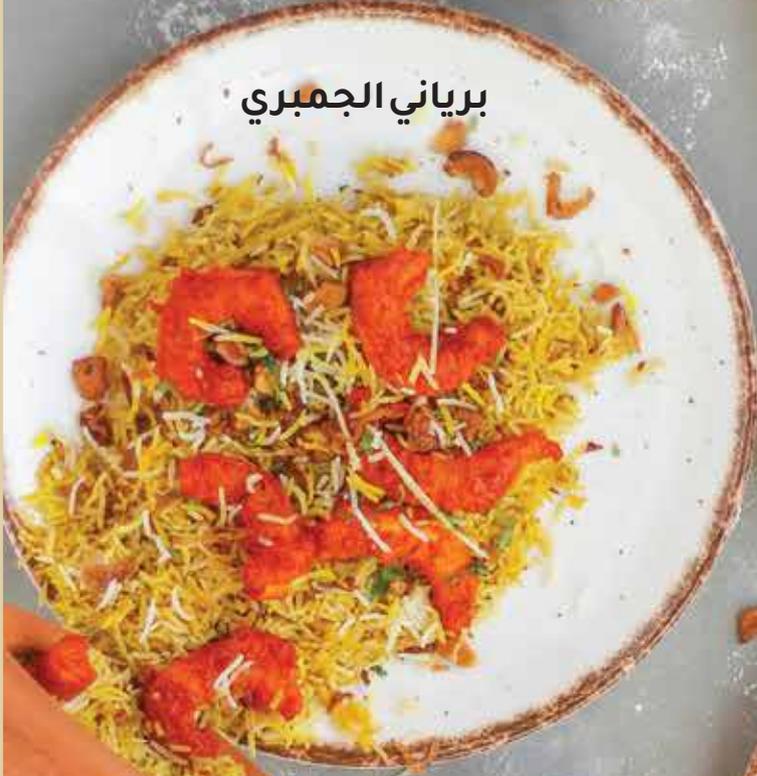
ألو جوبي



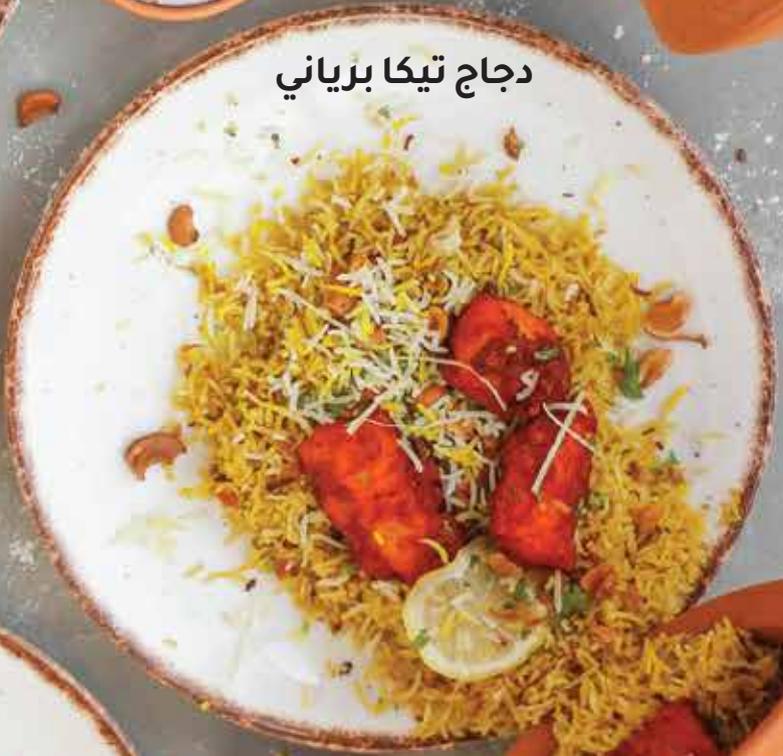
لحم ضأن برياني



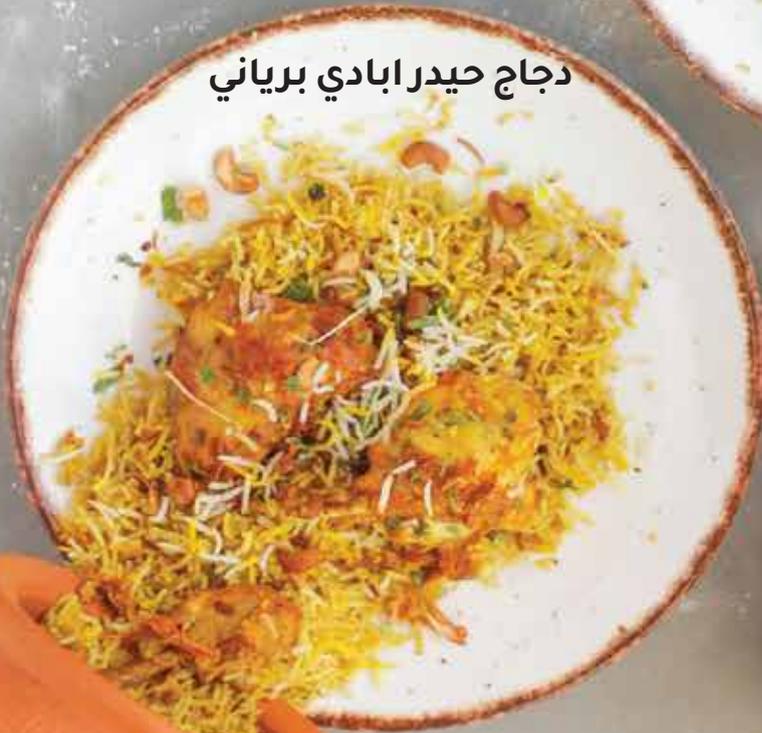
برياني الجمبري



دجاج تيكا برياني



دجاج حيدر ابادي برياني



CLAY POT BIRYANI

CHICKEN TIKKA BIRIYANI 61

Chicken Tikka cooked in chef's special spices with basmati rice and flavored with mace and cardamom

CHICKEN HYDRABADI BIRIYANI 51

Boneless chicken marinated in special Hydrabadi masala with a dum style

CHICKEN SAFFRON BIRIYANI 51

Boneless chicken cooked in saffron basmati rice flavored with mace and cardamom

LAMB BIRIYANI 74

Lamb pieces cooked with saffron basmati rice in whole spices

LAMB HYDRABADI BIRIYANI 74

Saffron rice with lamb cooked in a rich stock of pan-fried spices

PRAWN BIRIYANI 108

Grilled prawns cooked in basmati rice and exotic spices

BBQ BIRIYANI 66

Grilled BBQ chicken cooked in chef's special spices with basmati rice and raita

DUM BIRIYANI

CHICKEN BIRIYANI 38

LAMB BIRIYANI 50

برياني في اطباق الفخار

برياني الدجاج تيكا

دجاج تكا مطبوخ بهارات الشيف الخاصة مع أرز بسمتي بنكهة جوزة الطيب والهيل

برياني الدجاج الحيدر ابادي

أرز بسمتي مع دجاج مخلي متبل في توابل حيدر ابادي الشهية بالاسلوب التقليدي

برياني الدجاج بالزعفران

دجاج مخلي مطهو في أرز بسمتي بالزعفران بنكهة جوزة الطيب والهيل

برياني لحم الضان

قطع لحم مطبوخ مع أرز بسمتي بالزعفران والتوابل الكاملة

برياني حيدر ابادي مع لحم

أرز بالزعفران مع لحم الضان مطبوخ في مرق غني بالتوابل المقلية

برياني الجمبري

جمبري مشوي مطهو في الأرز البسمتي والتوابل الشهية

برياني باربيكيو

دجاج مشوي على الفحم مطبوخ بتوابل خاصة مع أرز بسمتي ورايتا

دوم برياني

برياني دجاج

برياني لحم





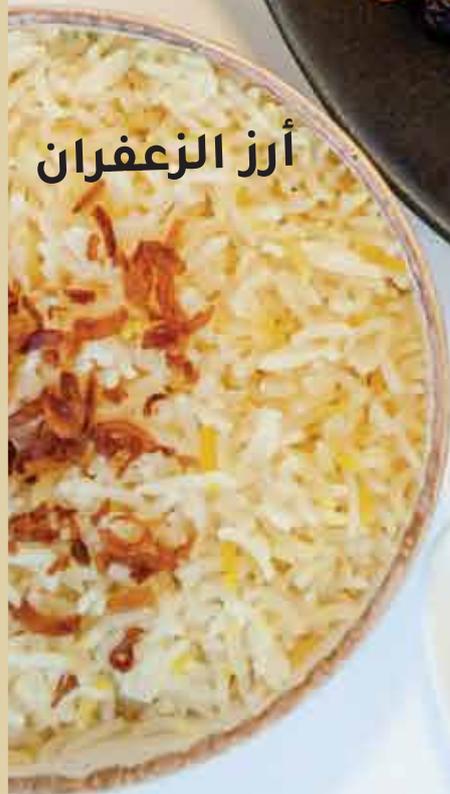
ياخني بولوا لحم الضأن



أرز عادي



كابولي بولوا



أرز الزعفران



الأرز مع الخضروات

BASMATI RICE

الأرز البسمتي

VEGETABLE PULAO

31

Basmati rice stirred with fresh seasonal vegetables, coriander leaves and herbs

الأرز مع الخضروات

أرز بسمتي مع الخضروات الموسمية الطازجة وأوراق الكزبرة والأعشاب

SAFFRON RICE

14

Saffron flavored basmati rice

أرز الزعفران

أرز بسمتي بنكهة الزعفران

LAMB YAKHNI PULAO

72

Tender lamb bits cooked in a lamb stock with basmati rice and caramelized onions

ياخني بولوا لحم الضأن

قطع لحم ضأن طرية مطبوخة في مرق لحم ضأن مع أرز بسمتي وبصل مكروم

KABULI PULAO

72

Signature afghani kabuli rice a lamb garnished with carrots, almonds and raisins

كابولي بولوا

أرز كابولي أفغاني مميز عبارة عن لحم ضأن مزين بالجزر واللوز والزبيب

PLAIN RICE

11

Steamed Basmati Rice

أرز عادي

أرز بسمتي مطهو على البخار

SIDES

الأطباق الجانبية

RAITA (CUCUMBER / MIXED)

10

Farm fresh yogurt dish made of mixed vegetables or cucumber topped with fresh coriander leaves

رايتا (الخيار / مزيج الخضروات)

صحن الزبادي الطازج المكون من الخضار أو الخيار المغطى بأوراق الكزبرة الطازجة

FRENCH FRIES (PLAIN / MASALA)

13/15

بطاطا مقلية (عادي / بالتوابل الهندية)



خبز باراثا بالزبدة

نان جبنة، زيتون وهلابينو

نان بالثوم والزبدة

نان شيملا ميرش

كيما باراثا

براتا بالنعناع

براتا مع كراوية

براتا مع الحلبة



TANDOOR BREAD

خبز التندور

PLAIN NAAN - BUTTER NAAN - GARLIC NAAN Traditional flat bread	3/4/5	خبز نان عادي خبز النان بالزبدة نان بالثوم والزبدة	الخبز المسطح التقليدي
TANDOORI ROTI Made from whole wheat flour	2	تندوري روتي	مصنوع من دقيق القمح الكامل
BUTTER PARATHA Whole wheat layered flatbread	4	خبز باراثة بالزبدة	فطيرة خبز القمح الكامل
ONION KULCHA - POTATO KULCHA - CHEESE KULCHA Stuffed bread	6/7/13	بصل كولشا - بطاطس كولشا - جبنة كولشا	خبز الكولشا المحشو
ASSORTED BREAD BASKET An assortment of our top breads	25	سلة خبز متنوعة	تشكيلة من أفضل أنواع الخبز لدينا
GARLIC CHILLI CORIANDER NAAN Fresh garlic, chilli and coriander chopped on top of the bread and cooked in a tandoor oven	6	خبز النان بالثوم والفلفل الحار والكزبرة	الثوم الطازج والفلفل الحار والكزبرة المفرومة فوق الخبز والمطبوخة في فرن التندور
ROGHNI NAAN A Pakistani naan served for special occasions is softer, thicker, and richer than plain naan which has a beautiful golden shine and is covered with sesame seeds	6	روغني نان	يعتبر خبز النان الباكستاني الذي يتم تقديمه في المناسبات الخاصة أكثر نعومة وسمكاً وثرأء من خبز النان العادي الذي يتميز بلمعان ذهبي جميل ومغطى ببذور السمسم
NAAN KEEMA Lamb sheek, chopped onions, fresh coriander leaves, with bread garlic and sesame seeds	16	نان كيما	لحم ضأن، بصل مفروم، أوراق كزبرة طازجة، مع خبز الثوم وبذور السمسم





DESSERTS

ROOFTOP DESSERT SELECTION

As Per Availability

GULAB JAMUN 10
Served 3 pieces

ICE CREAM 10
Served in two scoops

الحلويات

كيك اليوم

اختيارك من الكيك اليومي - أسأل النادل عن كيك اليوم

جلاّب جامون
ثلاث قطع

أيس كريم
مغرتين من الأيس كريم الشهي

HOT DRINKS

ASSORTED TEA 3

KARAK TEA 5

CLASSIC NESCAFE 5

ESPRESSO 5

CAPPUCCINO 7

ARABIC COFFEE 6

المشروبات الساخنة

شاي متنوع

شاي الكرك

القهوة

اسبرسو

كابتشينو

قهوة عربية





شاي مثلج بالقرفة والنعناع



موكتيل فراولة و مانجو



موهيتو

DRINKS

المشروبات

FRESH FRUIT JUICE (Orange / Kiwi/ Pineapple) Seasonal fresh fruit juices	12/14/14	عصائر طازجه (برتقال كيوي اناناس) عصائر من الفاكهة الموسمية
MILKSHAKE (Banana / Mango / Strawberry) (Avocado)	15/19	ميلك شيك (موز / مانجو / فراولة) (أفوكادو)
LASSI (SWEET/SALTED) (MANGO/STRAWBERRY) Farm fresh local yoghurt shake served either with mango, sweet or salted	12/15	لاسي (حلو / مملح) (مانجو / فراولة) مزيج الزبادي الطازج مع المانجو، حلو أو مملح
FRESH LIME MINT JUICE Freshly squeezed lime and mint juice churned with water	7	عصير الليمون الطازج عصير الليمون الطازج مع النعناع
MOJITO Classic Strawberry or Cucumber Pineapple	12 12 14	موهيتو كلاسيك فراولة / خيار اناناس
MOCKTAILS Strawberry Mango, Kiwi Strawberry, Kiwi Mango	12	موكتيلز فراولة مانجو ، كيوي فراولة ، كيوي مانجو
ICED TEAS RED: Lemon, Raspberry, Peach GREEN: Apple, Cinnamon Mint	8/12/12 12/10	شاي مثلج الأحمر: ليمون، توت بري، خوخ الأخضر: تفاح، قرفة نعناع
WATER Water Glass Bottle Sparkling Mineral Water	2 10 12	ماء ماء قنينة زجاجية مياه معدنية فوارة
ASSORTED SODAS	8	مشروبات غازية



ميلك شيك شوكولاتة



مانجو لاسي



Venicia Street Benghazi, Libya

+218 92 223 3456

www.zafaranly.com

f @ zafaranly