



ZAFARAN
زعفران



دجاج الروبيان
ديناميت



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	32	فشار الدجاج مع التوابل الهندية قطع دجاج من دون عظم مقلية متبلّة 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 مشكّلة 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 متبلّة 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





حساء أفغاني



سلطة كاتشومبر



سلطة تبولة



تشان تشات



سلطة سيزر

FRESH SALADS

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 - دبس 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
FATTOUSH SALAD Fresh lettuce, tomatoes, cucumbers, mixed bell peppers, and red radishes, tossed with pomegranate molasses, lemon juice, olive oil, and a touch of salt	26	سلطة فتوش خس طازج، طماطم، خيار، فلفل ألوان، وفجل أحمر تُخلط مع دبس الرمان وعصير الليمون وزيت الزيتون ورشة من الملح
FRESH GREEN SALAD A fresh selection of garden vegetables, lightly dressed with lemon juice and salt	18	سلطة خضراء طازجة تشكيلة طازجة من خضروات الحديقة، متبله بخفة بعصير الليمون والملح

SOUPS

LENTIL SOUP Yellow lentil flavored with cumin & coriander	17	شوربة العدس شوربة العدس الأصفر بنكهة الكمون والكزبرة
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
HOT AND SOUR SOUP Large — Serves 3 Chicken cubes cooked in chicken stock with a blend of Asian spices.	65	شوربة حارة وحامضة حجم كبير – تكفي 3 أشخاص مكعبات دجاج مطهوه في مرق الدجاج مع مزيج من التوابل الآسيوية
CHICKEN CORN SOUP Large — Serves 3 Chicken cubes, sweet corn, and ribbons of egg cooked in chicken stock with Asian spices.	70	شوربة الدجاج والذرة حجم كبير – تكفي 3 أشخاص مكعبات دجاج، ذرة حلوة، وشرائح من البيض، مطهوه في مرق الدجاج مع التوابل الآسيوية



شیش طاووق



دجاج بري بري



لاسوني تيكا



دجاج تندوري



سیخ کباب دجاج



کباب جول



CHICKEN GRILLS

*Grills include small salad and naan

Half / Full

كامل / نصف

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 والكريمة 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 بيرى بيرى قطع دجاج مشوية متبلّة 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 تيكّا مكعبات دجاج متبلّة 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	40	شيش طاووق قطع دجاج طرية متبلّة بدقة بمزيجنا الفريد من الأعشاب الطازجة بنكهة الفلفل الأسود المطحون بشكل خشن



لحم مشوي - قطع

تيكا بوتي

ران - ه - زعفران

سیخ کباب پاکستانی



MEAT GRILLS

*Grills include small salad and naan

Half / Full

كامل / نصف

مشاوي لحم

المشاوي تشمل سلطة صغيرة وخبز النان

INDIAN SEEKH KEBAB Spicy minced meat seasoned with coriander, cumin, garam masala	48	سيخ كباب هندي لحم مفروم حار متبل بالكزبرة والكمون والبهارات الهندية
PAKISTANI SEEKH KEBAB Grilled minced meat prepared with a variety of mild spices in the traditional Pakistani method	45	سيخ كباب باكستاني لحم مفروم مشوي محضر بمجموعة متنوعة من التوابل الخفيفة على الطريقة الباكستانية التقليدية
RAAN - E - ZAFARAN Tender baby leg of lamb marinated in exotic herbs and spices cooked overnight in a slow oven. A zafaran signature dish	195	ران - ه - زعفران فخذ خروف صغير طري متبل بالأعشاب و البهارات مطبوخ طوال الليل في فرن بطيء. طبق خاص من زعفران
LAMB CHOPS Tender chargrilled lamb chops marinated with yoghurt, ground spices and nutmeg	120	ريش قطع لحم ضأن مشوية طرية متبله بالزبادي والتوابل المطحونة وجوزة الطيب
BEEF TIKKA BOTI Tenderized chargrilled beef pieces marinated in legendary Pakistani aromatic spices	45 / 62	لحم البقر تيكّا بوتّي قطع لحم بقري مشوية على الفحم ومتبله بالبهارات العطرية الباكستانية الشهيرة





ماخاني زبدة الروبيان



روبيان تندوري



SEAFOOD GRILLS

TANDOORI PRAWNS Tail on prawn marinated with exotic spices, carom seeds and finished in the tandoor	85	تندوري الروبيان روبيان و متبل بالبهارات وبذور الكاروم ومشوي في التندور
GRILLED GAJOUJ Whole gajouj marinated in yogurt, garlic, turmeric, cumin and tandoori masala	90	قاجوج مشوي قاجوج كامل متبل بالزبادي والثوم والكرم والكمون وبهارات التندوري
FISH AND CHIPS (GRILL / FRY) Fresh, boneless hammour fillet coated in a crispy batter and fried until golden, served hot with French fries	85	سمك وبطاطا مقلية فيليه هامور طازج منزوع العظم، مغطى بطبقة مقرمشة ومقلي حتى يصبح ذهبي اللون، ويُقدَّم ساخناً مع البطاطا المقلية

SEAFOOD CURRIES & GRILLS

PRAWN BUTTER MAKHANI Prawns cooked in a light tomato cream and cashew nut flavour gravy	102	ماخاني زبدة الروبيان روبيان مطبوخ في صلصة خفيفة من كريمة الطماطم ونكهة الكاجو
PRAWNS BUTTER FRIED Prawns fried with butter garlic and traditional Indian herbs	87	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

MARGHRITA	27	مارغريتا
BUTTER CHICKEN	38	بتر تشيكن
CHICKEN TIKKA	32	دجاج تিকা
MEAT SEEKH	37	سيخ كباب

مشاوي المأكولات البحرية

تندوري الروبيان
روبيان و متبل بالبهارات وبذور الكاروم ومشوي في التندور

قاجوج مشوي
قاجوج كامل متبل بالزبادي والثوم والكرم والكمون وبهارات التندوري

سمك وبطاطا مقلية
فيليه هامور طازج منزوع العظم، مغطى بطبقة مقرمشة ومقلي حتى يصبح ذهبي اللون، ويُقدَّم ساخناً مع البطاطا المقلية

الكاري البحري المشوي

ماخاني زبدة الروبيان
روبيان مطبوخ في صلصة خفيفة من كريمة الطماطم ونكهة الكاجو

روبيان مقلي بالزبدة
روبيان مقلي بالزبدة والثوم والأعشاب الهندية التقليدية

بيتزا النان

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



طبق طريق الحرير



طبق عشاق اللحم



MIXED GRILL PLATERS

أطباق مشويات مختلطة

ROYAL FEAST PLATTER Chicken tikka / peri peri chicken / chicken malai tikka / beef behari kebab / tandoori prawns / pakistani beef seekh kebab / daal / jeera rice / fries / salads / pudina paratha	193	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 Peri peri chicken/ gilafi seekh kebab/ chicken malai tikka / chicken tikka / dal/ jeera rice/ fries/ pudina paratha	103	طبق الدجاج دجاج بيرى بيرى / جيلافي سيخ كباب / مالاي تكا / دجاج تكا / دال / أرز جيرا / بطاطس مقلية / باراتا
LAMB PLATTER Lamb chops / Indian seekh kebab/ behari beef kebab/ Pakistani seekh kebab/ daal/ jeera rice/ pudina Paratha	172	طبق لحم الضأن ريش ضأن /سيخ كباب هندي /بيهاري كباب / سيخ كباب باكستاني /دال / أرز جيرا /باراتا
MEAT LOVERS PLATTER (SERVES 3-4) A wide selection of our signature lamb, beef and chicken grills with afghani rice, salad, daal, fries and paratha	468	طبق عشاق اللحوم (يكفي 3-4) ريش ضأن /سيخ كباب هندي /بيهاري كباب / سيخ كباب باكستاني /دال / أرز جيرا /باراتا
SILK ROAD PLATTER A journey of tastes through the silk road between India, Pakistan and Afghanistan with our unique selection of grilled meats, chicken and seafood	612	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 جوش

لحم كورما

لحم الضأن
جالفريزي

باكستاني
لامب كاراهي

تاوا كيما

كاري الدجاج واللحم الضأن

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان

CHICKEN & LAMB CURRIES

*All curries include a portion of naan

BUTTER CHICKEN Tandoori Chicken cooked in a light tomato cream and cashew nut flavored gravy	48	بتر تشيكن دجاج تندوري مطبوخ في صلصة خفيفة بنكهة كريمة الطماطم والكاجو
CHICKEN TIKKA MASALA Boneless chicken tikka cooked in a tangy onion tomato gravy	51	دجاج تكا ماسالا دجاج تكا مخلي (بدون عظام) مع المرق والبصل والطماط
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	دجاج مدراس كاري خاص بالطاهي مصنوع من دجاج منزوع العظم مطبوخ في مرق الطماطم وبذور الشمر وبذور الخردل والكمون الأسود والتوابل المطحونة الطازجة
CHICKEN HARIYALI KARAHI Tender chicken cooked in a rich green sauce of fresh coriander, green chillies and aromatic spices, finished with fresh ginger	45	تشيكن هريالي كراهي العربية : قطع دجاج طرية مطهية في صلصة خضراء غنية بالكمون الطازجة والفلفل الأخضر والتوابل العطرية، وتُرتّن بشرائح الزنجبيل الطازج
HOME STYLE CHICKEN / LAMB CURRY A comforting traditional curry with tender pieces of chicken or lamb,slow-cooked with onions, tomatoes, ginger, garlic and aromatic spices in a rich homestyle gravy	38 / 79	كاري دجاج / لحم منزلي كاري تقليدي منزلي من قطع الدجاج أو اللحم الطرية، مطهو ببطء مع البصل والطماطم والزنجبيل والثوم والبهارات العطرية في صلصة غنية
PAKISTANI CHICKEN / LAMB KARAHI A Pakistani classic with tender chicken or lamb cooked with fresh tomatoes, ginger, garlic, green chillies and traditional spices, finished with fresh coriander	38 / 75	كراهي دجاج / لحم باكستانية طبق باكستاني أصيل من الدجاج أو اللحم، مطهو مع الطماطم الطازجة والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والبهارات التقليدية ويُرتّن بالكزبرة الطازجة
JALFREZI CHICKEN / LAMB Tender chicken or lamb stir-cooked with onions, tomatoes, bell peppers, green chillies and aromatic spices for a bold, slightly tangy flavour	34 / 74	جالفريزي دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو اللحم، مطهوه مع البصل والطماطم والفلفل الحلو والفلفل الأخضر والبهارات العطرية، بنكهة غنية ولمسة حامضة خفيفة
KEBAB MASALA CHICKEN / LAMB Succulent chicken or lamb kebabs simmered in a rich masala gravy with onions, tomatoes, ginger, garlic and aromatic spices	38 / 75	كباب ماسالا دجاج / لحم كباب من الدجاج أو اللحم، مطهو في صلصة مسالا غنية مع البصل والطماطم والزنجبيل والثوم والبهارات العطرية
ACHARI KARAHI CHICKEN / LAMB Tender chicken or lamb cooked with tomatoes, green chillies and traditional pickling spices, giving the dish its distinctive tangy, spicy and aromatic flavour	40 / 75	كراهي أتشاري دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو اللحم، مطهوه مع الطماطم والفلفل الأخضر وبهارات المخلل التقليدية، لتمنح الطبق نكهته الحامضة والتمتيلة والعطرية المميزة
MUGHLAI CHICKEN / LAMB Tender bone-in chicken or lamb pieces cooked in a rich, creamy onion-and-garlic gravy with special spices	44 / 74	دجاج / لحم مغلاي قطع طرية من الدجاج بالعظم أو لحم الضأن، مطهوه في صلصة كريمية غنية من البصل والثوم مع توابل خاصة
HANDI CHICKEN / LAMB Tender boneless chicken or lamb pieces cooked in a rich tomato-based gravy with aromatic spices	42 / 70	هاندي دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو لحم الضأن منزوع العظم، مطهوه في صلصة غنية أساسها الطماطم مع توابل عطرية
SHINWARI KARAHI CHICKEN / LAMB Bone-in chicken or lamb cooked in a traditional tomato-based gravy with crushed black pepper, salt, and selected spices	45 / 72	شينواري كراهي دجاج / لحم دجاج أو لحم ضأن بالعظم، مطهو في صلصة تقليدية أساسها الطماطم مع الفلفل الأسود المجروش والملح وتشكيلة من التوابل
KORMA CHICKEN / LAMB Tender chicken or lamb slow-cooked in a smooth, aromatic gravy with fried onions, yogurt and traditional spices for a rich and delicately spiced flavour	42 / 79	كورما دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو اللحم، مطهوه ببطء في صلصة ناعمة وعطرية مع البصل المحقر والزبادي والبهارات التقليدية بطعم غني ومتوازن
KEEMA CHICKEN / LAMB Minced chicken or lamb cooked Pakistani-style with onions, tomatoes, ginger, garlic, green chillies and aromatic spices	40 / 58	كيما دجاج / لحم دجاج أو لحم مفروم على الطريقة الباكستانية، مطهو مع البصل والطماطم والزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والبهارات العطرية
DAL CHICKEN / GOSHT Tender pieces of chicken or lamb slow-cooked with lentils, ginger, garlic, tomatoes and aromatic Pakistani spices, finished with a fragrant tempering for a rich and comforting homestyle flavour	40 / 56	دال دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو اللحم، مطهوه ببطء مع العدس والزنجبيل والثوم والطماطم والبهارات الباكستانية العطرية، وتنتهى بتقليبة مميزة لنكهة غنية وأصيلة على الطريقة المنزلية
PALAK CHICKEN / LAMB Tender chicken or lamb cooked in a rich spinach gravy with ginger, garlic, green chillies and traditional Pakistani spices	40 / 80	بالاك دجاج / لحم قطع طرية من الدجاج أو اللحم، مطهوه في صلصة سبانخ غنية مع الزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر والبهارات الباكستانية التقليدية



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
OKRA BHINDI Fried okra sautéed with onions, tomatoes, and a blend of special spices	30	بامية بهندي بامية مقلية ومشبوخة مع البصل والطماطم ومزيج من التوابل الخاصة
MIXED VEGETABLES A selection of fresh vegetables cooked with our homemade masala	32	خضروات مشكلة تشكيلة من الخضروات الطازجة المطهوة مع ماسالا محضرة منزلياً
CHANNA MASALA Boiled chickpeas cooked in a rich homemade masala with aromatic spices	30	تشانا ماسالا حمص مسلوق مطهو في ماسالا غنية محضرة منزلياً مع توابل عطرية

ألو بالاك



ألو جوبي



لحم ضأن برياني



برياني الجمبري



دجاج تيكا برياني



دجاج حيدرآبادي برياني



BIRYANI

برياني

CHICKEN TIKKA BIRIYANI Chicken Tikka cooked in chef's special spices with basmati rice and flavored with mace and cardamom	61	برياني الدجاج تيكا دجاج تكا مطبوخ ببهارات الشيف الخاصة مع أرز بسمتي بنكهة جوزة الطيب والهيل
CHICKEN HYDRABADI BIRIYANI Boneless chicken marinated in special Hydrabadi masala with a dum style	51	برياني الدجاج الحيدر ابادي أرز بسمتي مع دجاج مخلي متبل في توابل حيدر ابادي الشهية بالاسلوب التقليدي
CHICKEN SAFFRON BIRIYANI Boneless chicken cooked in saffron basmati rice flavored with mace and cardamom	51	برياني الدجاج بالزعفران دجاج مخلي مطهو في أرز بسمتي بالزعفران بنكهة جوزة الطيب والهيل
LAMB BIRIYANI Lamb pieces cooked with saffron basmati rice in whole spices	74	برياني لحم الضان قطع لحم مطبوخ مع أرز بسمتي بالزعفران والتوابل الكاملة
LAMB HYDRABADI BIRIYANI Saffron rice with lamb cooked in a rich stock of pan-fried spices	74	برياني حيدر أبادي مع لحم أرز بالزعفران مع لحم الضان مطبوخ في مرق غني بالتوابل المقلية
PRAWN BIRIYANI Grilled prawns cooked in basmati rice and exotic spices	108	برياني الجمبري جمبري مشوي مطهو في الأرز البسمتي والتوابل الشهية
BBQ BIRYANI Grilled BBQ chicken cooked in chef's special spices with basmati rice and raita	66	برياني باربيكيو دجاج مشوي على الفحم مطبوخ بتوابل خاصة مع أرز بسمتي ورايتا
VEGETABLE BIRYANI Fresh vegetables sautéed in a rich masala and layered with fragrant basmati rice and whole spices	42	برياني خضروات خضروات طازجة مشوَّحة في ماسالا غنية، تُرتب في طبقات مع أرز بسمتي عطري وتوابل صحيحة

DUM BIRIYANI

دوم برياني

CHICKEN BIRIYANI	38	برياني دجاج
LAMB BIRIYANI	50	برياني لحم



برياني لحم

أرز عادي

ياخني بولاو لحم الضأن

كابولي بولاو

أرز الزعفران

الأرز مع الخضروات



BASMATI RICE

الأرز البسمتي

VEGETABLE PULAO Basmati rice stirred with fresh seasonal vegetables, coriander leaves and herbs	31	الأرز مع الخضروات أرز بسمتي مع الخضروات الموسمية الطازجة وأوراق الكزبرة والأعشاب
SAFFRON RICE Saffron flavored basmati rice	14	أرز الزعفران أرز بسمتي بنكهة الزعفران
LAMB YAKHNI PULAO Tender lamb bits cooked in a lamb stock with basmati rice and caramelized onions	72	ياخني بولاو لحم الضأن قطع لحم ضأن طرية مطبوخة في مرق لحم ضأن مع أرز بسمتي وبصل مكرمل
KABULI PULAO Signature afghani kabuli rice a lamb garnished with carrots, almonds and raisins	72	كابولي بولاو أرز كابولي أفغاني مميز عبارة عن لحم ضأن مزين بالجزر واللوز والزبيب
PLAIN RICE Steamed Basmati Rice	11	أرز عادي أرز بسمتي مطهو على البخار

SIDES

الأطباق الجانبية

RAITA (CUCUMBER/ MIXED/ BOONDI) Farm fresh yogurt dish made of mixed vegetables or cucumber topped with fresh coriander leaves	10	ريتا (خيار / مختلط / بوندي) صحن الزبادي الطازج المكون من الخضار أو الخيار المغطى بأوراق الكزبرة الطازجة
FRENCH FRIES (PLAIN / MASALA)	11 / 15	بطاطا مقرية (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	3/4/5	خبز نان عادي - خبز النان بالزبدة - نان بالثوم والزبدة
Traditional flat bread		الخبز المسطح التقليدي
TANDOORI ROTI	3	تندوري روتي
Made from whole wheat flour		مصنوع من دقيق القمح الكامل
PAKISTANI KHAMIRI NAAN	3	نان خميري باكستاني
Soft and fluffy Pakistani naan made with fermented dough and baked in a tandoor oven until golden, with a distinctive flavor		خبز نان باكستاني طري وهش، مُحَضَّر بعجينة مخمرة ومخبوز في فرن التندور حتى يكتسب لونًا ذهبيًا ونكهة مميزة
BUTTER PARATHA	4	خبز باراثا بالزبدة
Whole wheat layered flatbread		فطيرة خبز القمح الكامل
ONION KULCHA - POTATO KULCHA - CHEESE KULCHA	6 / 7 / 13	بصل كولشا - بطاطس كولشا - جبنة كولشا
Stuffed bread		خبز الكولشا المحشو
ASSORTED BREAD BASKET	30	سلة خبز متنوعة
An assortment of our top breads		تشكيلة من أفضل أنواع الخبز لدينا
GARLIC CHILLI CORIANDER NAAN	6	خبز النان بالثوم والفلفل الحار والكزبرة
Fresh garlic, chilli and coriander chopped on top of the bread and cooked in a tandoor oven		الثوم الطازج والفلفل الحار والكزبرة المفرومة فوق الخبز والمطبوخة في فرن التندور
ROGHNI NAAN	6	روغني نان
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		يعتبر خبز النان الباكستاني الذي يتم تقديمه في المناسبات الخاصة أكثر نعومة وسمكًا ورائًا من خبز النان العادي الذي يتميز بلمعان ذهبي جميل ومغطى ببذور السمسم
NAAN KEEMA	16	نان كيما
Lamb sheek, chopped onions, fresh coriander leaves, with bread garlic and sesame seeds		لحم ضأن، بصل مفروم، أوراق كزبرة طازجة، مع خبز الثوم وبذور السمسم





DESSERTS

الحلويات

ROOFTOP DESSERT SELECTION

كيك اليوم

As Per Availability

اختيارك من الكيك اليومي - أسأل النادل عن كيك اليوم

GULAB JAMUN	10	جلاّب جامون
Served 3 pieces		ثلاث قطع
ICE CREAM	10	أيس كريم
Served in two scoops Mango / Vanilla		مغرفتين من الأيس كريم الشهي

HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

ASSORTED TEA	3	شاي متنوع
KARAK TEA	5	شاي الكرك
CLASSIC NESCAFE	5	القهوة
ESPRESSO	5	اسبرسو
CAPPUCCINO	7	كابتشينو
ARABIC COFFEE	6	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