



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	20	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	17	سمبوسة تقليدية فطائر محشوة بالبطاطس والخضروات و الكاجو والتوابل
CHEESE SAMOSA Triangle shape samosa filled with cheese	18	سمبوسة الجبن سمبوسة مثلثة الشكل محشوة بالجبن
MASALA CHICKEN POPCORN Fried boneless chicken bits marinated with special spices, coriander, chili flakes	25	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	22	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	25	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	22	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

CAESAR SALAD Garden fresh lettuce, caesar dressing, grilled chicken, tomatoes, croutons	26	سلطة سيزر خس طازج - صلصة سيزر - دجاج مشوي - طماطم - خبز محمص
FETA AND ROCKET SALAD Crumbled feta cheese, wild rocket leaves, balsamic honey dressing	17	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	17	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	17	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	11	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	17	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	20	سلطة الدجاج الكريمي بالفول السوداني سلطة دجاج طازجة مع صلصة الفول السوداني الكريمة والملفوف الأخضر والجزر

SOUPS

LENTIL SOUP Yellow lentil flavored with cumin & coriander	14	شورية العدس شورية العدس الأصفر بنكهة الكمون والكزبرة
TOMATO CORIANDER Cream of tomato flavored with fresh coriander	14	شورية طماطم كزبرة شورية الطماطم الكريمة بنكهة الكزبرة الطازجة
AFGANI SOUP Hearty soup prepared with noodles, spinach, beans, chickpeas and topped with fried onions and yoghurt	23	حساء أفغاني شورية شهية محضرة بالمعكرونة والسبانخ والفاصوليا والحمص ومغطاة بالبصل المقلي والزبادي
MUSHROOM SOUP Fresh mushroom, cream, black pepper	20	شورية الفطر فطر طازج, كريمة, فلفل أسود

سلطة طازجة

سلطة سيزر

خس طازج - صلصة سيزر - دجاج مشوي - طماطم - خبز محمص

سلطة جبنة فيتا بالجرجير

جبنة الفيتا - أوراق الجرجير البري - صلصة العسل البلسمي

تبولة

بقدونس مفروم ناعم - طماطم - نعناع - بصل أخضر- برغل - دبس الرمان

سلطة يونانية

زيتون كلاماتا - خيار - جزر - طماطم - جبنة فيتا - فلفل الأخضر بصل - أعشاب - صلصة الليمون

سلطة كاتشومبر

سلطة محضرة من مزيج من البصل المفروم والطماطم والخيار والفلفل الحار والكزبرة مع صلصة الليمون

تشانا تشات

سلطة الحمص مع الخضار المقطعة والمتبله بشات ماسالا

سلطة الدجاج الكريمي بالفول السوداني

سلطة دجاج طازجة مع صلصة الفول السوداني الكريمة والملفوف الأخضر والجزر

الشورية

شورية العدس

شورية العدس الأصفر بنكهة الكمون والكزبرة

شورية طماطم كزبرة

شورية الطماطم الكريمة بنكهة الكزبرة الطازجة

حساء أفغاني

شورية شهية محضرة بالمعكرونة والسبانخ والفاصوليا والحمص ومغطاة بالبصل المقلي والزبادي

شورية الفطر

فطر طازج, كريمة, فلفل أسود



تشیش طاووق



دجاج بري بري



لاسوني تيكا



دجاج تندوري



سیخ کباب دجاج



کباب 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	34/56	دجاج تندوري دجاج بالعظم متبل طوال الليل بالزبادي والفلفل الحار الكشميري والماسالا الحارة
CHICKEN TIKKA Boneless chicken marinated in yogurt, Kashmiri chili & tandoori masala	27/36	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	29/43	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	36	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	59	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	37	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	35	كباب جولا سيخ لحم دجاج مفروم مشوي ومخلوط بجبن مبشور وبهارات
TAWA CHICKEN Flavored grilled chicken sauté with sweet spicy creamy sauce	33	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	32	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	27	شيش طاووق قطع دجاج طرية متبلّة 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	30/57	دجاج مشوي بالأعشاب والماسالا (نصف/كامل) دجاج طازج مشوي متبل بعناية في بهارات خاصة



لحم مشوي - قطع

لحم البقر تيكيا بوتي

سيخ كباب باكستاني

ران - ه - زعفران



MEAT GRILLS

*Grills include small salad and naan

كبير/صغير

مشاوي لحم

المشاوي تشمل سلطة صغيرة وخبز النان

INDIAN SEEKH KEBAB Spicy minced meat seasoned with coriander, cumin, garam masala	40	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	37	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	162	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	69	ريش قطع لحم ضأن مشوية طرية متبلة بالزبادي والتوابل المطحونة وجوزة الطيب
BEEF TIKKA BOTI Tenderized chargrilled beef pieces marinated in legendary Pakistani aromatic spices	38/52	لحم البقر تيكا بوتي قطع لحم بقري مشوية على الفحم ومتبلة بالبهارات العطرية الباكستانية الشهيرة



ريش

تندوري الروبيان



ماخاني زبدة الروبيان



SEAFOOD GRILLSمشاوي المأكولات البحرية

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	70	قاجوج مشوي قاجوج كامل متبل بالزبادي والثوم والكركم والكمون وبهارات التندوري

SEAFOOD CURRIES & GRILLSالكاري البحري المشوي

PRAWN BUTTER MAKHANI Prawns cooked in a light tomato cream and cashew nut flavour gravy	85	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 PIZZAبيتزا النان

A unique pizza crafted on a naan bread prepared in a tandoor ovenبيتزا النان الفريدة المخبوزة في فرن التندور التقليدي وتأتي باربغ انواع مختلفة

MARGHRITA	23	مارغريتا
BUTTER CHICKEN	32	بتر تشيكن
CHICKEN TIKKA	27	دجاج تيكّا
MEAT SEEKH	31	سيخ كباب





طبق طريق الحرير



طبق عشاق اللحوم

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	161	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	86	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	144	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	390	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	510	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

باكستاني
لامب كاراهي

لحم الضأن
جالفريزي

تاوا كيما

CHICKEN CURRIES

*All curries include a portion of naan

BUTTER CHICKEN Tandoori Chicken cooked in a light tomato cream and cashew nut flavored gravy	40	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	43	دجاج تكا ماسالا دجاج تكا مخلي (بدون عظام) مع المرق والبصل والطماط
HOMESTYLE CHICKEN CURRY Chicken (with bone) prepared in Zafaran homemade spices	32	دجاج كاري بالطريقة المنزلية الدجاج المتبل ببهارات زعفران
PAKISTANI CHICKEN KARAHI Succulent chicken with bone cooked in green chili, ginger, other spices and garnished with coriander leaves	36	دجاج باكستاني كاهي دجاج طري بالعظم مطبوخ بالفلفل الأخضر والزنجبيل والتوابل ومزين بأوراق الكزبرة
CHICKEN JALFREZI Boneless pieces of chicken, cooked with garden fresh vegetables	29	دجاج جالفريزي قطع دجاج منزوعة العظم، مطبوخة مع خضروات طازجة
CHICKEN KEBAB MASALA Chargrilled chicken kebab simmered in a unique and savoury tomato base curry and special spices	32	كباب دجاج ماسالا كباب دجاج مشوي على الفحم مطهو على نار هادئة مع كاري الطماطم فريدة ولذيذة وكاري وتوابل خاصة
CHICKEN ACHARI KARAHI Tender pieces of chicken on the bone, cooked with tomato and added tangy pickled spices	33	دجاج أشاري كاهي قطع دجاج طرية على العظم، مطبوخة مع الطماطم والبهارات المخلة اللاذعة
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	35	دجاج مدراس كاري خاص بالطاهي مصنوع من دجاج منزوع العظم مطبوخ في مرق الطماطم وبذور الشمر وبذور الخردل والكمون الأسود والتوابل المطحونة الطازجة
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!	35	دجاج بالتي كاري بلمسة انجليزية من برمنغهام مصنوع من صلصة سمكية متبلّة بشكل مثالي مع مزيج رائع من التوابل الهندية العطرية بما في ذلك القليل من مسحوق الفلفل الحار الكشميري للحرارة

LAMB CURRIES

*All curries include a portion of naan

LAMB CURRY Lamb pieces cooked with tomato, ginger, garlic paste and fresh coriander	66	طبق لحم الضأن بالكاري قطع لحم مطبوخ مع الطماطم والزنجبيل ومعجون الثوم والكزبرة الطازجة
LAMB KORMA Lamb cooked in a ginger spiked yogurt curry infused whole spices	66	لحم كورما لحم مطهي في الزنجبيل المتبل بالزبادي والكاري والتوابل الكاملة
PAKISTANI LAMB KARAHI A rich and spicy tomato-based Pakistani style lamb curry seasoned with fresh ginger and coriander	62	باكستاني لحم كاهي كاري لحم غنم على الطريقة الباكستانية غني بالتوابل ومتبل بالزنجبيل الطازج والكزبرة
TAWA KEEMA Minced mutton mixed with onion cooked on tawa with fresh tomatoes and green chilli finished with fresh ginger and coriander	49	تاوا كيما لحم ضأن مفروم مخلوط بالبصل مطبوخ على نار متوسطة مع الطماطم الطازجة والفلفل الأخضر مع الزنجبيل الطازج والكزبرة
DAL GOSHT Tender pieces of mutton cooked together with 4 different lentils overnight over a slow flame and flavoured with special spices	47	دال جوشت قطع لحم ضأن طرية مطبوخة مع 4 أنواع مختلفة من العدس طوال الليل على نار هادئة ومنكهة بتوابل خاصة
PALAK GOSHT Delicious mutton cooked home style, with sliced red onion, tomato and a sprinkle of freshly ground spices	67	بالاك جوشت لحم ضأن لذيذ مطبوخ على الطريقة المنزلية، مع شرائح البصل الأحمر والطماطم ورشة من التوابل المطحونة الطازجة
MUTTON JALFREZI Delicious mutton cooked home-style with sliced red onion, tomato and a touch of freshly ground spices	62	لحم الضأن جالفريزي لحم ضأن لذيذ مطبوخ على الطريقة المنزلية مع شرائح البصل الأحمر والطماطم وقليل من التوابل المطحونة الطازجة

أطباق الدجاج بالكاري

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان

أطباق اللحم بالكاري

تشمل جميع أطباق الكاري خبز النان



ألو بالاك



ألو جوبي



عدس تادكا الأصفر



VEGETABLE CURRIES

*All curries include a portion of naan

ALOO GOBHI Sautéed cauliflower and potato cooked in onion and tomato-based gravy	20	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	17	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	25	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	22	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

برياني في اطباق الفخار

CHICKEN TIKKA BIRIYANI Chicken Tikka cooked in chef’s special spices with basmati rice and flavored with mace and cardamom	51	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	43	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	43	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	62	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	62	برياني حيدر أبادي مع لحم أرز بالزعفران مع لحم الضأن مطبوخ في مرق غني بالتوابل المقلية
PRAWN BIRIYANI Grilled prawns cooked in basmati rice and exotic spices	90	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	55	برياني باربيكيو دجاج مشوي على الفحم مطبوخ بتوابل خاصة مع أرز بسمتي ورايتا

DUM BIRIYANI

دوم برياني

CHICKEN BIRIYANI	32	برياني دجاج
LAMB BIRIYANI	42	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	26	الأرز مع الخضروات أرز بسمتي مع الخضروات الموسمية الطازجة وأوراق الكزبرة والأعشاب
SAFFRON RICE Saffron flavored basmati rice	12	أرز الزعفران أرز بسمتي بنكهة الزعفران
LAMB YAKHNI PULAO Tender lamb bits cooked in a lamb stock with basmati rice and caramelized onions	60	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	60	كابولي بولاو أرز كابولي أفغاني مميز عبارة عن لحم ضأن مزين بالجزر واللوز والزبيب
PLAIN RICE Steamed Basmati Rice	9	أرز عادي أرز بسمتي مطهو على البخار

SIDES

الأطباق الجانبية

RAITA (CUCUMBER / MIXED) Farm fresh yogurt dish made of mixed vegetables or cucumber topped with fresh coriander leaves	7	رايتا (الخيار / مزيج الخضروات) صحن الزبادي الطازج المكون من الخضار أو الخيار المغطى بأوراق الكزبرة الطازجة
FRENCH FRIES (PLAIN / MASALA)	11/13	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	3/4/5	خبز نان عادي - خبز النان بالزبدة - نان بالثوم والزبدة
Traditional flat bread		الخبز المسطح التقليدي
TANDOORI ROTI	2	تندوري روتي
Made from whole wheat flour		مصنوع من دقيق القمح الكامل
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	25	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 وثراءً 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

ROOFTOP DESSERT SELECTION

As Per Availability

GULAB JAMUN

Served 3 pieces

10

ICE CREAM

Served in two scoops

10

الحلويات

كيك اليوم

اختيارك من الكيك اليومي - اسأل النادل عن كيك اليوم

جلاّب جامون

ثلاث قطع

أيس كريم

مغرفتين 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