



**This menu represents our take of Authentic Indian food. There are no long lists of ingredients nor complicated methods. This is simply good food prepared using fresh ingredients, designed to please each individual palate.**

**In preparing this menu, we have had to consider that there is no such thing as "Indian cuisine", but rather there are various "cuisines of India" The scope of Indian cooking is vast and encompasses a wide range of geographic and climatic conditions, centuries of history and many cultures.**

**A well-balanced meal contains the six basic tastes of Indian cooking: sweet, sour, salty, spicy or pungent, bitter and astringent. Spices contribute many of the flavours and the most important spices include, chilies, mustard seeds, cumin, turmeric, fenugreek, ginger coriander, cardamom, cinnamon, nutmeg and saffron.**

**Besides spices, the main flavouring ingredients are milk, cream, yogurt onions, garlic and coconut milk.**

**An Indian meal is rounded off with an after-dinner collection of spices and condiments such as aniseed and cardamom.**

**Namaste Team**





# SALADS

## Raita 55

yogurt with cucumber, sweet corn and tomato

## Buhaar 250



mix fresh salad

# STARTERS

## Bhajias 225



assorted fried vegetables and home-made cottage cheese  
dipped in a traditionally flavoured chickpeas batter Punjabi

## Vegetable Samosas 280

tamarind chutney

## Chicken Pakora 350

tender chicken dipped in traditionally flavoured chickpeas batter  
Jhinga Til

## Jinga Till Tanka 950

fried shrimps sesame seeds

## Paneer Pakora 250

## Onion Bhaji 220

# SOUPS

## Thakali Rasam 185



fresh tomato soup with roasted cumin seeds

## Vegetable Shorba 275

mix vegetable soup flavored with cream

## Mulligatawny 350

a wonderful anglo-Indian chicken and lentil soup spiced with a hint of ginger, garlic,  
cumin and coriander

## Creamy Tomato Soup 200

## Sea Food Soup 450



# DALS

## Tarka Dal 260

Yellow split 'peas with a drop of chili oil, green coriander

## Dal Maharani 275

A mélange of black and red lentils

# MAIN COURSES

Aatish e tandoor all our tandoori specialties are cooked in the famous "Tandoor" the traditional charcoal fired clay oven, marinated in yogurt flavour with 15 traditional Indian spices, accompanied with your choice of freshly prepared mint chutney, peanut and sesame seeds chutney or mango chutney

## Murgh Tikka 385

boneless chicken marinated with heritage tandoori sauce

## Murg Kandhari Kebab 450

chicken breast marinated with cashew, garlic ginger and onion spices paste

## Tandoori Lamb Chops 1450

lamb chops marinated with yoghurt, garlic ginger and spices

## Lamb Seek Kebab 980

lamb minced with hereditary spices

## Shahi Platter 1200

murg tikka, malai tikka and lamb chops

## Tandoori Jingha 810

prawns tandoori

## Namaste feast (for two) 2200

chicken, lamb kofta, lamb chops, shrimp and fish

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager



# CHICKEN

## Chicken Jalfrezi **450**

boneless chicken cooked with garlic, capsicum tomato sauce,  
onion and fresh ginger

## Chicken Karma **445**

exotic spiced marinated chicken cooked with mild creamy sauce

## Butter Chicken **490**

tandoori grilled boneless chicken with tomato creamy butter sauce

## Murgh Tikka Masala **490**

boneless chicken in a traditional curry sauce

## Murg Vindaloo **460**

chicken curry in rich coconut vinegar sauce

Murgh Afghani Tikka 530

Chicken '65' 520 

# LAMB

## Gosht Rogan Josh **620**

stewed lamb flavored with Kashmiri red chilies

## Lamb Vindaloo **650**

lamb cooked with chilly, vinegar, ginger and garlic sauce

## Masala Champs **1500**

grilled lamb chops marinated in masala sauce

## Lamb Karma **750**

lamb curry prepared with cashew nuts gravy

## Lamb Madras **690**

lamb cooked with coconut and cream

## Gosht Kadai Masala **675**

lamb marinated with Chef's special spices served with tomato, onion base gravy



## SEAFOOD

Meen Kozhambu **620**

sea bass fillet simmered in a madras curry sauce flavored with herbs and spices

Jingha Kali Mirch **695** 

fried shrimp tossed in a fiery masala

Jingha Patiala **745**

king prawns sauteed in a butter tomato sauce flavored with traditional spices

Fish Curry **590**

## VEGETARIAN MENU

Mutter Paneer **250**

a delicacy of peas and cottage cheese

Kadhai Vegetable **220**

sautéed vegetables with bell pepper, tomato and onion

Paneer Tikka Masala **395** 

cube of homemade cottage cheese cooked with authentic spices

Paneer Makhani **395**

cottage cheese cooked in tomato and butter creamy sauce

Channa Masala **220**

chickpeas cooked with tomato, onion and masala

Malai Kofta **220**

vegetable balls stuffed with cottage cheese and cooked in a creamy sauced vegetable

Vegetable Jalfrezi **205** 

vegetable cooked with garlic, capsicum, tangy tomato sauce, onion and fresh ginger

Bhindi Pyaz **210** 

okra sauteed with onion and tomato

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the restaurant manager



Jeera Aloo **175**  
potato with cumin

Dingri Mutter **285**  
mushroom and green pea curry

Aloo Ghobi **220**   
seasoned potatoes and cauliflower

Palak Paneer **255**  
cottage cheese cooked with creamy spinach sauce

Paneer Butter Masala **250**

Bhindi Pyaz Masala **225**



Baingan Bharta **225**



## BIRYANI

Plain Biryani 210

Vegetable Biryani 240  
an inspired dish of curried rice with vegetable, dried fruits and nuts

Chicken Biryani 510  
classic dish of curried rice with chicken, dried fruits and nuts

Lamb Biryani 580  
curried rice with lamb, dried fruits and nuts

Shrimp Biryani 690  
curried rice with shrimp, dried fruits and nuts

RICE Chawal 100  
steamed basmati rice

Jeera Chawal 120  
basmati rice with cumin

Nimbu Chawal 135  
lemon basmati rice with peanut

Subzi Pulao 195  
vegetable basmati rice

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager

# BREAD

Papadum **55**  
crisp lentil bread

Naan **60**  
plain

Lasooni Naan **70**  
with garlic and butter

Makhani Naan **75**  
with butter

Roti **95**  
crisp dry whole wheat bread

Aloo Kulcha **90**  
filled with potato

Paneer Kulcha **90**  
filled with homemade cottage cheese

Bread Basket **210**  
garlic naan, butter naan and roti

Masla Papadum **165**

Aloo Bharta **120**

Onion Bharta **90**





## DESSERTS

Gulab Jamun **260**  
fried milk dumplings

Kulfi Falooda **245**  
rich creamy kulfi topped with falooda and  
rose syrup

Gajjrela **180**  
carrots cardamom  
plan Ice cream ( one scoop) **175**  
Your choice of ice cream flavors

Mithai Platter **195**  
chefs creation

Kulfi **250**

## BEVERAGES

Masala Chai **110**  
Indian tea, infused with cardamom and cloves

Lassi Plain **125**  
Fresh yogurt

Lassi Salted **125**  
Fresh yogurt with cumin and salt

Lassi Sweetened **125**  
Fresh yogurt with vanilla and sugar

Lassi Mango **135**  
Fresh yogurt fresh mango

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager





ضيوفنا الكرام ،

تمثل هذه القائمة طعامنا الهندي الحديث. لا توجد قوائم طويلة بالمكونات أو الطرق المعقدة.

إنه ببساطة طعام جيد محضر باستخدام مكونات طازجة ، مصمم لإرضاء ذوقك الفردي.

عند إعداد هذه القائمة ، كان علينا أن نأخذ في الاعتبار أنه لا يوجد شيء مثل "المطبخ الهندي" ، ولكن هناك

العديد من "مطابخ الهند". نطاق المطبخ الهندي واسع ويشمل مجموعة واسعة من الظروف الجغرافية والمناخية

، قرون من التاريخ والعديد من الثقافات.

تحتوي الوجبة المتوازنة على ستة أذواق أساسية للمطبخ الهندي: حلو ، حامض ، مالح ، حار أو لاذع ، مرير

وقابض. تساهم البهارات في العديد من النكهات ومن أهمها البهارات الفلفل الحار وبذور الخردل والكمون

والكرم والحلبة والكزبرة والزنجبيل والهيل والقرفة وجوزة الطيب والزعفران.

بالإضافة إلى التوابل ، فإن مكونات النكهة الرئيسية هي الحليب والقشدة والزبادي والبصل والثوم وحليب جوز

الهند.

تتكمّل الوجبة الهندية بمجموعة من البهارات والتوابل بعد العشاء مثل اليانسون والهيل.

استمتع بوجبتك بشغف للهند.

فريق ناماستي



# سلاطات

رايتا ٥٥

سلطه زبادي بالخيار والذره والطماطم

سلطة البوهار ٢٥٠ 

سلطة مشكله

## مقبلات

بهاجياز ٢٢٥ 

مختارات من الخضروات المقلية وجبن القريش تقدم مع خليط الحمص

سامبوسك الخضروات ٢٨٠

تقدم مع صوص التمر هندي

دجاج باكورا ٣٥٠

دجاج مغمور في خليط الحمص

جاهينجا تيل تينكا ٩٥٠

جمبري مقلي مع حبوب السمسم

باننير باكورا ٢٥٠

بصل بهاجي ٢٢٠

## الحساء

تاكالي رسام ١٨٥

شوربه طماطم طازجه مع بذور الكمون المحمصه

شوربه الخضروات ٢٧٥ 

شوربه خضروات متنوعه بالكريمه

موليجاتاواني ٣٥٠

شوربه عدس بالدجاج متبله بالزنجبيل ، الثوم ، الكمون والكسبره

شوربه طماطم بالكريمه ٢٠٠

شوربه المأكولات البحريه ٤٥٠

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائيه خاصه أو يعانون من الحساسيه والذين يرغبون في معرفه المزيد عن المكونات الغذائيه المستخدمه ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



# دال

## اطباق من الحبوب المجروشه

تاركا دال ٢٦٠

بازلاء صفراء تقدم مع قليل من زيت الشيلي والكسبره الخضراء

دال ماهاراني ٢٧٥

خليط من العدس الاسود والاحمر

## الأطباق الرئيسية

اطباق مطهوه في فرن التندوري

جميع اطباق التندوري التي نقدمها مطهوه بالفحم النباتي في فرن التندوري

متبله بالزبادي و 15 نوعا مختلفا من التوابل الهندي

و تقدم مع اختياركم من شاتني النعناع ، زبده الفول السوداني ، بذور السمسم والمانجو

مورج تكا ٣٨٥

دجاج خالي من العظم

مورج كندهاري كباب ٤٥٠ 

صدور دجاج متبل بالكاجو، زنجبيل ، بصل وثوم

تندوري ريش لحم الضأن ١٤٥٠ 

ريش لحم الضأن متبله بالزبادي ، زنجبيل ، ثوم وتوابل هنديه

لحم الضأن علي السيخ ٩٨٠

كفته لحم الضأن متبله علي الطريقه الهنديه مطهوه في الفرن التندوري

شاهي بلاتر ١٢٠٠

مورج تكا، مالاي تكا وريش لحم الضأن

تندوري جينجها ٨١٠

تندوري الجمبري

ناماستيه فيست ٢٢٠٠

دجاج ، كفته ، ريش لحم الضأن، جمبري وسمك

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



# أطباق الدجاج

دجاج جالفريزي ٤٥٠ 

قطع دجاج مخليه مطهوه بالثوم ، فلفل حلو ، طماطم ، بصل والزنجبيل

دجاج بالكمون ٤٤٥

قطع دجاج متبل بالتوابل الهنديه والكريمة

دجاج بالزبد ٤٩٠

قطع دجاج تندوري مع صوص طماطم بالكريمة

مورج تكا ماسالا ٤٩٠ 

قطع دجاج مخليه مع صوص الكاري

مورج فينديالو ٤٦٠   

دجاج بالكاري و جوز الهند مع صوص الخل

مورج أفغاني تيكا ٥٣٠

دجاج "65" ٥٢٠ 

## اطباق لحم الضأن

جوست روجان جوش ٦٢٠ 

لحم الضأن مطهو في صوص فلفل الكشمير الاحمر.

لحم الضأن فيندالو ٦٥٠   

لحم الضأن بصوص الشيلي والخل والثو

ماسالا شامبس ١٥٠٠

ريش لحم الضأن مشويه ومتبله بالمسالا صوص

لحم ضان بالكمون ٧٥٠  

لحم ضان بصوص الكاري و الكاجو

لحم ضان مدراس ٦٩٠

لحم ضان مطهو مع جوز الهند و الكريمة

جوش كاداي ماسالا ٦٧٥ 

لحم ضان متبل مع توابل من صنع الشيف، تقدم مع

طماطم، بصل

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



# المأكولات البحرية

مين كوزمبو ٦٢٠

فيليه سمك قاروص مطبوخ في صلصة كاري مدراس بنكهة الأعشاب والتوابل



جينجها كالي ميرش ٦٩٥

جمبري مقلي مع صوص الماسالا

جينجها باتيالا ٧٤٥

جمبري جامبو مطهو في صوص الطماطم والزبد والتوابل الهنديه المميز

سمك كاري ٥٩٠

## القائمة النباتية

موتر بانير ٢٥٠

بازلأء و الجبن القريش

خضروات كادهاي ٢٢٠

خضروات سوتيه مع الفلفل ، طماطم وبصل



بانير تكا ماسالا ٣٩٥

قطع جبن القريش متبله بصوص الماسالا والتوابل الهنديه

بانير ماخانى ٣٩٥

جبن كوتاج مطهوه مع طماطم و صوص الزبد الكريمى

شاننا ماسالا ٢٢٠

حمص مطهو بالطماطم والبصل و الماسالا

كفته مالاي ٢٢٠

كرات الخضار محشوه بالجبن القريش ومطهوه بصوص الخضاروالكريمة



خضروات الجالفريزي ٢٠٥

خضروات مطهوه بالثوم ،الفلفل الحلو، الطماطم ، البصل والزنجبيل الطازج

بهيندي بياز ٢١٠

باميه مطهوه مع البصل والطماطم

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



جيرا الو ١٧٥

بطاطس بالكمون

دنجري موتر ٢٨٥

مشروم و بازلاء خضراء بالكاري

الو جوبي ٢٢٠ 

بطاطس مع القرنبيط

بالاك بانير ٢٥٥

سبانخ سوتيه مطهوه مع جبن قريش

بانبير باتر ماسالا ٢٥٠

باهيندي بياز ماسالا ٢٢٥ 

باذنجان بهارتا ٢٢٥ 

## البرياني

برياني ساده ٢١٠

برياني الخضروات ٢٤٠

ارز بسمتي مع الخضروات وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

برياني الدجاج ٥١٠

ارز بسمتي مع قطع الدجاج المخليه وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

برياني لحم الضأن ٥٨٠

ارز بسمتي مع قطع لحم الضأن وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

برياني الجمبري ٦٩٠

ارز بسمتي مع الجمبري وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

## الارز

شاوال ١٠٠

ارز بسمتي ابيض مطهو على البخار

جيرا شاوال ١٢٠

ارز بسمتي بالكمون

نيمبو شاوال ١٣٥

ارز بسمتي بالليمون والبول السوداني

سوبزي بولاو ١٩٥

ارز بسمتي بالخضار

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



## الخبز

بابادوم ٥٥

خبز العدس المقرمش

نان ٦٠

خبز ساد

لاسوني نان ٧٠

خبز بنكهه الثوم والزبد

ماكاني نان ٧٥

خبز بالزبد

روتى ٩٥

خبز القمح المقرمش

الو كولشا ٩٠

خبز بالبطاطس

بانير كولشا ٩٠

خبز بالجبن القريش

سلة الخبز المتنوعه ٢١٠

نان بالثوم ونان بالزبد والروتى

ماسالا بابادوم ١٦٥

الو بهارتا ١٢٠

بصل بهارتا ٩٠

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم



## الحلويات

جولاب جامون ٢٦٠

حلوي مقلية مصنوعة من اللبن والسكر

كولفي فالودا ٢٤٥

ايس كريم الحبهان بنكهه الورد

جازريلا ١٨٠

جزر بالحبهان

ايس كريم سكوب واحد (١٧٥)

اختياركم من الايس كريم بنكهات مختلفه

ميتاي بلاتر ١٩٥

ابتكارات الشيف

كولفي ٢٥٠

## المشروبات

شاي ماسالا ١١٠

شاي هندي مع الحبهان والقرنفل

لاسي ١٢٥

مشروب زبادي

لاسي بالملح ١٢٥

مشروب زبادي بالملح والكمون

لاسي بالسكر ١٢٥

مشروب زبادي بالسكروالفانيليا

لاسي بالمانجو ١٣٥

مشروب زبادي بالمانجوالطازج