



**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



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

# 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, tanky tomato sauce, onion and fresh ginger

### Bhindi Pyaz **210**



okra sauteed with onion and tomato

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

# 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  
plain 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 Sweeted 125**  
Fresh yogurt with vanilla and sugar

**Lassi Mango 135**  
Fresh yogurt fresh mango



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 الطبخ الهندي واسع ويشمل مجموعة واسعة من الظروف الجغرافية والمناخية ، قرون من التاريخ والعديد من الثقافات.

تحتوي الوجبة المتوازنة على ستة أذواق أساسية للطبخ الهندي: حلو ، حامض ، مالح ، حار أو لاذع ، مرير وقابض. تساهمن البهارات في العديد من النكهات ومن أهمها البهارات الفلفل الحار وبذور الخردل والكمون والكركم والحلبة والكزبرة والزنجبيل والهيل والقرفة وجوزة الطيب والزعفران.

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

تكتمل الوجبة الهندية بمجموعة من البهارات والتوابل بعد العشاء مثل اليانسون والهيل. استمتع بوجبتك بشغف للهند.

فريق ناماستي

# سلطات

٥٥ رايتس

سلطه زبادي بالخيار والذره والطماطم

سلطه البوهار ٢٥٠ 

سلطه مشكله

## مقبلات

٢٢٥ بهاجياز 

مختارات من الخضروات المقليه وجبن القربيش تقدم مع خليط الحمص

٢٨٠ سامبوسك الخضروات

تقديم مع صوص التمر هندي

٣٥٠ دجاج باكورا

دجاج مغمور في خليط الحمص

٩٥٠ جاهينجا تيل تينكا

جمبري مقلي مع حبوب السمسم

٢٥٠ بانيير باكورا

٢٢٠ بصل بهاجي

## الحساء

١٨٥ تاكالي رسام

شوربه طماطم طازجه مع بذور الكمون المحمصه

٢٧٥ شوربه الخضروات 

شوربه خضروات متنوعه بالكريمه

٣٥٠ موليجاتاواني

شوربه عدس بالدجاج متبله بالزنجبيل ، الثوم ، الكمون والكسبره

٢٠٠ شوربه طماطم بالكريمة

٤٥٠ شوربه المأكولات البحريه

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه ١٢ % خدمة وجميع الضرائب المقرره

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

من فضلك اسئل مدير المطعم

# DAL

## اطباق من الحبوب المجروشة

٢٦٠ دال كاركا

بازلاء صفراء تقدم مع قليل من زيت الشيلي والكسبره الخضراء

٢٧٥ دال ماهاراني

الخليط من العدس الاسود والاحمر

## الأطباق الرئيسية

اطباق مطهوه في فرن التنور

جميع اطباق التنور التي نقدمها مطهوه بالفحm النباتي في فرن التنور

متبلة بالزبادي و ١٥ نوعا مختلفا من التوابل الهندي

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

٣٨٥ مورج تكا

دجاج خالي من العظم

٤٥٠ مورج كندهاري كباب

صدور دجاج متبل بالكافور ، زنجبيل ، بصل وثوم

١٤٥٠ تندوري ريش لحم الصان

ريش لحم الصان متبله بالزبادي ، زنجبيل ، ثوم وتوابل هندية

٩٨٠ لحم الصان علي السيخ

كفته لحم الصان متبله علي الطريقة الهنديه مطهوه في الفرن التنور

١٢٠٠ شاهي بلاذر

مورج تكا ، ملاوي تكا وريش لحم الصان

٨١٠ تندوري جينجها

تندوري الجمبري

٢٢٠٠ ناماستيه فيست

دجاج ، كفته ، ريش لحم الصان ، جمبري وسمك

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتتضم بضريبه ١٢ % 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 مخلية مطهوه بالثوم ، فلفل حلو ، طماطم ، بصل والزنجبيل

دجاج بالكمون ٤٥٤

قطع دجاج متبل بالتوابل الهندية والكريمة

دجاج بالزبد ٤٩٠

قطع دجاج تندوري مع صوص طماطم بالكريمة

مورج تكا ماسالا ٤٩٠ 

قطع دجاج مخلية مع صوص الكاري

مورج فينداليو 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 مطهوه في صوص فلفل الكشمير الاحمر.

لحم الضأن فيندالو ٦٥٠  

لحم الضأن بصوص الشيلي والخل والثوم

ماسالا شامبس ١٥٠٠

ريش لحم الضأن مشويه ومتبله بالماسالا صوص

لحم ضان بالكمون ٧٥٠  

لحم ضان بصوص الكاري و الكاجو

لحم ضان مدراس ٦٩٠

لحم ضان مطهوه مع جوز الهند و الكريمة

جوشت كادي ماسالا ٦٧٥ 

لحم ضان متبل مع توابل من صنع الشيف، تقدم مع

طماطم، بصل

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه ١٢ % خدمة 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 البحريه

مين كوزمو ٦٢٠

فيلييه سمك قاروص مطبوخ في صلصة كاري مدراس بنكهة الأعشاب والتوابل

 جينجها كالى ميرش ٦٩٥

جمبري مقلبي مع صوص الماسالا

جينجها باتيالا ٧٤٥

جمبري جامبو مطهو في صوص الطماطم والزبد والتوابل الهندية المميز

سمك كاري ٥٩٠

## القائمة النباتية

موتر بانير ٢٥٠

بازلاء و الجبن القريش

خضروات كادهاي ٢٢٠

خضروات سوتيه مع الفلفل ، طماطم وبصل

 بانير تكا ماسالا ٣٩٥

قطع جبن القريش متبله بصوص الماسالا والتوابل الهندية

بانير ماخانى ٣٩٥

جين كوتاج مطهوة مع طماطم و صوص الزبد الكريمي

شانا ماسالا ٢٢٠

حمص مطهو بالطماطم والبصل و الماسالا

كفتة مالاي ٢٢٠

كرات الخضار محشوه بالجبن القريش ومطهوه بصوص الخضار والكريمة

 خضروات الجالفريزي ٢٠٥

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

بهيندي بياز ٢١٠

باميه مطهوه مع البصل والطماطم

جيرا الو ١٧٥

بطاطس بالكمون

دنجري موتر ٢٨٥

مشروم و بازلاء خضراء بالكاري

الو جوبي ٢٢٠ 

بطاطس مع القرنيط

بالاك بانير ٢٥٥

سبانخ سوتيه مطهوه مع جبن قريش

بانير باتر ماسالا ٢٥٠

باهيندي بياز ماسالا ٢٢٥ 

بازنجان بهارتا ٢٢٥ 

## البريانى

بريانى ساده ٢١٠

بريانى الخضروات ٢٤٠

ارز بسمتي مع الخضروات وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

بريانى الدجاج ٥١٠

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

بريانى لحم الضأن ٥٨٠

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

بريانى الجمبري ٦٩٠

ارز بسمتي مع الجمبري وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

## الارز

شاوال ١٠٠

ارز بسمتي ابيض مطهو على البار

جيرا شاوال ١٢٠

ارز بسمتي بالكمون

نيمبوب شاوال ١٣٥

ارز بسمتي بالليمون والفول السوداني

سوبيزي بولاو ١٩٥

ارز بسمتي بالخضار

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتتضم ١٢ % خدمة 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

روتي ٩٥

خبز القمح المقرمش

الو كولشا ٩٠

خبز بالبطاطس

بانير كولشا ٩٠

خبز بالجبن القربيش

سلة الخبز المتنوعه ٢١٠

نان بالثوم ونان بالزبد والروتي

ماسالا ببابادوم ١٦٥

الو بهارتا ١٢٠

بصل بهارتا ٩٠

## الحلويات

جولاب جامون ٢٦٠

حلوي مقليه مصنوعه من اللبن والسكر

كولفي فالودا ٢٤٥

آيس كريم الحبهان بنكهه الورد

جازريلا ١٨٠

جزر بالحبهان

آيس كريم سكوب واحد (١٧٥)

اختياركم من الآيس كريم بنكهات مختلفه

ميتاي بلاذر 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 بالسكر والفانيлиيا

لاسي بالمانجو ١٣٥

مشروب زبادي بالمانجو الطازج