



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 71

yogurt with cucumber, sweet corn and tomato

Buhaar 317



mix fresh salad

STARTERS

Bhajias 285



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

Vegetable Samosas 357



tamarind chutney

Chicken Pakora 385



tender chicken dipped in traditionally flavoured chickpeas batter
Jhinga Til

Jinga Till Tanka 1045



fried shrimps sesame seeds

Paneer Pakora 317



Masala Papadum 209



Onion Bhaji 278



SOUPS

Thakali Rasam 235



fresh tomato soup with roasted cumin seeds

Vegetable Shorba 348

mix vegetable soup flavored with cream

Mulligatawny 385

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

Creamy Tomato Soup 255

Sea Food Soup 495

DALS

Tarka Dal 329

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

Dal Maharani 348

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 424

boneless chicken marinated with heritage tandoori sauce

Murg Kandhari Kebab 495

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

Tandoori Lamb Chops 1595

lamb chops marinated with yoghurt, garlic ginger and spices

Lamb Seek Kebab 1078

lamb minced with hereditary spices

Shahi Platter 1320

murg tikka, malai tikka and lamb chops

Tandoori Jingha 891

prawns tandoori

Namaste feast (for two) 2420

chicken, lamb kofta, lamb chops, shrimp and fish

Murgh Afghani Tikka 583

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 **495**

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

Chicken Karma **490**

exotic spiced marinated chicken cooked with mild creamy sauce

Butter Chicken **539**

tandoori grilled boneless chicken with tomato creamy butter sauce

Murgh Tikka Masala **539**

boneless chicken in a traditional curry sauce

Murgh Vindaloo **506**

chicken curry in rich coconut vinegar sauce

Chicken '65' **572**

LAMB

Gosht Rogan Josh **682**

stewed lamb flavored with Kashmiri red chilies

Lamb Vindaloo **715**

lamb cooked with chilly, vinegar, ginger and garlic sauce

Masala Champs **1650**

grilled lamb chops marinated in masala sauce

Lamb Karma **825**

lamb curry prepared with cashew nuts gravy

Lamb Madras **759**

lamb cooked with coconut and cream

Gosht Kadai Masala **743**

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

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

SEAFOOD

Meen Kozhambu **682** 🌶️
sea bass fillet simmered in a madras curry sauce flavored with herbs and spices

Jingha Kali Mirch **765** 🌶️
fried shrimp tossed in a fiery masala

Jingha Patiala **820**
king prawns sauteed in a butter tomato sauce flavored with traditional spices

Fish Curry **649** 🌶️

VEGETARIAN MENU

Mutter Paneer **317** 🌶️
a delicacy of peas and cottage cheese


Kadhai Vegetable **278** 🌶️
sautéed vegetables with bell pepper, tomato and onion


Paneer Makhani **454**
cottage cheese cooked in tomato and butter creamy sauce

Channa Masala **278** 🌶️
chickpeas cooked with tomato, onion and masala

Malai **278**
vegetable balls stuffed with cottage cheese and cooked in a creamy sauced vegetable

Vegetable Jalfrezi **260** 🌶️
vegetable cooked with garlic, capsicum, tangy tomato sauce, onion and fresh ginger

Jeera Aloo **222** 
potato with cumin

Dingri Mutter **361** 
mushroom and green pea curry

Aloo Ghobi **278** 
seasoned potatoes and cauliflower

Palak Paneer **325**
cottage cheese cooked with creamy spinach sauce


Paneer Butter Masala **317** 


Bhindi Pyaz Masala **285** 


Baingan Bharta **285** 


BIRYANI

Plain Biryani **267** 

Vegetable Biryani **305** 
an inspired dish of curried rice with vegetable, dried fruits and nuts

Chicken Biryani **561** 
classic dish of curried rice with chicken, dried fruits and nuts

Lamb Biryani **638** 
curried rice with lamb, dried fruits and nuts

Shrimp Biryani **759** 
curried rice with shrimp, dried fruits and nuts

RICE Chawal **130**
steamed basmati rice

Jeera Chawal **156**
basmati rice with cumin

Nimbu Chawal **171**
lemon basmati rice with peanut

Subzi Pulao **247**
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 **75**
crisp lentil bread

Plain Naan **80**

Lasooni Naan **95**
with garlic and butter

Makhani Naan **90**
with butter

Roti **122**
crisp dry whole wheat bread

Aloo Kulcha **115**
filled with potato

Paneer Kulcha **115**
filled with homemade cottage cheese

Bread Basket **265**
garlic naan, butter naan and roti

Aloo Paratha **153**

Onion Paratha **115**



DESSERTS

Gulab Jamun **329**
fried milk dumplings

Kulfi Falooda **313**
rich creamy kulfi topped with falooda and
rose syrup

Gajjrela **228**
carrots cardamom

plan Ice cream (one scoop) **222**
Your choice of ice cream flavors

Mithai Platter **247**
chefs creation

Kulfi **317**

BEVERAGES

Masala Chai **140**
Indian tea, infused with cardamom and cloves

Lassi Plain **160**
Fresh yogurt

Lassi Salted **160**
Fresh yogurt with cumin and salt

Lassi Sweetened **160**
Fresh yogurt with vanilla and sugar

Lassi Mango **172**
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 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.

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

استمتع بوجبتك بشغف للهند.

فريق ناماستي

سلاطات

رايتا 71

سلطه زبادي بالخيار والذره والطماطم

 سلطة البوهار 317

سلطة مشكله

مقبلات

 بهاجياز 285

مختارات من الخضروات المقلية وجبن القريش تقدم مع خليط الحمص

 سامبوسك الخضروات 357

تقدم مع صوص التمر هندي

 دجاج باكورا 385

دجاج مغمور في خليط الحمص

 جاهينجا تيل تينكا 1045

جمبري مقلي مع حبوب السمسم

 بانبير باكورا 317

 ماسالا بابادوم 209

بصل بهاجي 278

الحساء

 تاكالي رسام 235

شوربه طماطم طازجه مع بذور الكمون المحمصه

شوربه الخضروات 348

شوربه خضروات متنوعه بالكريمه

موليجاتاواني 385

شوربه عدس بالدجاج متبله بالزنجبيل ، الثوم ، الكمون والكسبره

شوربه طماطم بالكريمه 255

شوربه المأكولات البحريه 495

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

دال

اطباق من الحبوب المجروشه

تاركا دال 329

بازلاء صفراء تقدم مع قليل من زيت الشيلي والكسبره الخضراء

دال ماهاراني 348

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 424



دجاج خالي من العظم 495



مورج كندهاري كباب 495

صدر دجاج متبل بالكاجو، زنجبيل ، بصل وثوم



تندوري ريش لحم الضأن 1595

ريش لحم الضأن متبله بالزبادي ، زنجبيل ، ثوم وتوابل هنديه



لحم الضأن علي السيخ 1078

كفته لحم الضأن متبله علي الطريقه الهنديه مطهوه في الفرن التندوري



شاهي بلاتر 1320

مورج تكا، مالاي تكا وريش لحم الضأن



تندوري جينجها 891

تندوري الجمبري



ناماستيه فيست 2420

دجاج ، كفته ، ريش لحم الضأن، جمبري وسمك

مورج أفغاني تيكا 583

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 495

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

دجاج بالكمون 490

قطع دجاج متبل بالتوابل الهنديه والكريمة

دجاج بالزبد 539

قطع دجاج تندوري مع صوص طماطم بالكريمة

مورج تكا ماسالا 539

قطع دجاج مخليه مع صوص الكاري

مورج فينديالو 506

دجاج بالكاري و جوز الهند مع صوص الخل

دجاج "65" 572

اطباق لحم الضأن

جوست روجان جوش 682

لحم الضأن مطهو في صوص فلفل الكشمير الاحمر.

لحم الضأن فيندالو 715

لحم الضأن بصوص الشيلي والخل والثو

ماسالا شامبس 1650

ريش لحم الضأن مشويه ومتبله بالمسالا صوص

لحم ضان بالكمون 825

لحم ضان بصوص الكاري و الكاجو

لحم ضان مدراس 759

لحم ضان مطهو مع جوز الهند و الكريمة

جواشت كاداي ماسالا 743

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 682

فيليه سمك قاروص مطبوخ في صلصة كاري مدراس بنكهة الأعشاب والتوابل

 جينجها كالي ميرش 765

جمبري مقلي مع صوص الماسالا

جينجها باتيالا 820

جمبري جامبو مطهو في صوص الطماطم والزبد والتوابل الهنديه المميز

سمك كاري 649

القائمة النباتية

 موتر بانير 317

بازلأء و الجبن القريش

 خضروات كادهاي 278

خضروات سوتيه مع الفلفل ، طماطم وبصل

بانير ماخانى 454

جين كوتاج مطهوه مع طماطم و صوص الزبد الكريمى

 شاننا ماسالا 278

حمص مطهو بالطماطم والبصل و الماسالا

كفته مالاي 278

كرات الخضار محشوه بالجبن القريش ومطهوه بصوص الخضاروالكريمة

 خضروات الجالفريزي 260

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

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 222

بطاطس بالكمون

 دنجري موتر 361

مشروم و بازلاء خضراء بالكارى

 الو جوبي 278

بطاطس مع القرنبيط

بالاك بانير 325

سبانخ سوتيه مطهوه مع جبن قريش

بانبير باتر ماسالا 317

 باهيندي بياز ماسالا 285

 باذنجان بهارتا 285

البرياني

 برياني ساده 267

 برياني الخضروات 305

ارز بسمتي مع الخضروات وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

 برياني الدجاج 561

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

 برياني لحم الضأن 638

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

 برياني الجمبري 759

ارز بسمتي مع الجمبري وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

الارز

شاوال 130

ارز بسمتي ابيض مطهو على البخار

جيرا شاوال 156

ارز بسمتي بالكمون

نيمبو شاوال 171

ارز بسمتي بالليمون والفول السوداني

سوبزي بولاو 247

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 75

خبز العدس المقرمش

نان 80

خبز ساد

لاسوني نان 95

خبز بنكهة الثوم والزبد

ماكاني نان 90

خبز بالزبد

روتى 122

خبز القمح المقرمش

 الو كولشا 115

خبز بالبطاطس

 بانير كولشا 115

خبز بالجبن القريش

سلة الخبز المتنوعه 265

نان بالثوم ونان بالزبد والروتى

 الو بهارتا 153

 بصل بهارتا 115

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

الحلويات

جولاب جامون 329

حلوي مقلية مصنوعة من اللبن والسكر

كايس كريم الحبهان بنكهة الورد

جازريللا 228

جزر بالحبهان

آيس كريم سكوب واحد 222

اختياركم من الآيس كريم بنكهات مختلفه

ميتاي بلاتر 247

ابتكارات الشيف

كولفي 317

المشروبات

شاي ماسالا 140

شاي هندي مع الحبهان والقرنفل

لاسي 160

مشروب زبادي

لاسي بالملح 160

مشروب زبادي بالملح والكمون

لاسي بالسكر 160

مشروب زبادي بالسكر والفانيليا

لاسي بالمانجو 172

مشروب زبادي بالمانجو الطازج