

CHAATS

- Quenchers, "Pani-Poori"** V 45
Semolina shells, potatoes, sweet-tangy tamarind & spicy-mint shots
- Samosa Chole Chaat** V N 50
Savoury potato pasty, curried chickpeas, dates-ginger, mint-yogurt
- Top of the Chaats, "Rivaaji Raj Kachori"** V 65
Magnum poori, packed with lentil dumplings, tangy potatoes, yogurt, chutneys

STARTERS & SMALL BITES

- Okra, "Bhindi" Gunpowder** V 25
Crisp fried, mild spices
- Dal Shorba** V GF 40
Coriander, cumin, tamarind
- Crackling Kale, Red Onion Pakodas, Mango-Mint Chutney** V 50
- Young Buffalo Cheese, Avocado, Peaches Salad** V N 60
Salad greens, pumpkin seeds, tomatoes, pomegranate-mint dressing
- Haka Chilly** 65
Choice of: V paneer / chicken
- Crisp, "Karari" Broccoli** V 60
Thyme-fennel-mustard-tomato chutney
- Chicken "Chettinadu", Parantha Tacos** 75
Robust spices-coconut

TANDOOR & GRILLED

- Tandoori Paneer, "Tulsi"** V GF 75
Curd cheese, basil, coriander roots
- Asparagus, Water Chestnuts, "Seekh"** V 75
Tandoor roasted, coconut-mustard seeds tempered
- Tiger Prawns, "Jheenga Balaai Ka"** 135
Roasted, wild garlic, labneh
- Tandoori Chicken Tikka** 100
Ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spices
- Malai Murgh** 105
Chargrilled chicken, royal cumin, green cardamom, cream cheese
- Lamb "Seekh" Kebab** GF 115
Minced skewers, saffron, aromatic spiced, ginger, mint
- Lamb Rack 250 g** 135
Smoked cloves, mint-mango

RIVAAJ
HERITAGE INDIAN CUISINE



CURRY BOWLS

- Daal Tadka** V GF 65
Stewed arhar lentils, garlic, chillies tempered
- Chatpatta Alu Roast** V GF 65
Cumin-fennel, tomatoes, tempered potatoes
- Khada Saag, Baby Spinach** V GF 75
Stirred, ginger, mild green chillies
choice of:
paneer
vegetables of the moment
- Kadhai Khaas Subzian** V N GF 75
Wok-roasted, seasons vegetables, spring onion, sweet peppers, coriander, bay, thymol
- "Rivaaji", Daal Khaas** V GF 75
The famed "Dal Makhani", 48 hrs stewed urad lentils, creamed and buttered, a must have!
- Tandoori Paneer Tikka Masala** V GF N 85
Tomato, fenugreek, butter
- Punjabi Butter Chicken** N 125
The famed tandoori chicken tikka, tomato-butter cream sauce
- Tawa Murgh Patiala** N GF 125
Pot roasted chicken, ginger, caramelised red onion, cashew nuts, melon seeds gravy
- Rajwada Maas, Lamb Curry** GF 135
Braised lamb shoulder, yogurt, cloves, green cardamom, nutmeg, cinnamon, red chillies
- Roasted Seabass Kari** GF 155
Tamarind, red chillies, caramelised onion-tomatoes, curry leaves

V vegetarian N contains nuts GF gluten free

Please note that our food is medium spiced. If you have any dietary needs or intolerance please let your server know and we will do our best to assist you. Most of the fish we use is locally sourced and sustainably certified. All prices are in Qatari Riyals.

rivaajdoha.com

@rivaajdoha

BIRYANI

Pot sealed, dum cooked, served with "burhani" raita

- Seasons Vegetables** V 85
Heirloom carrots, butternut squash, runner beans, water chestnuts, saffron basmati, mild green chillies
- Spring Chicken** 95
Steam cooked spring chicken, basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace
- Lamb Shank** 175
Aromatic lamb shank, saffron basmati rice. A Persian influence
- Tiger Prawns** 135
Aromatic saffron basmati rice

BREADS, RICE & SIDES

- Naan** V
choice of:
refined wheat, butter, garlic 15
cheddar cheese, mild chillies 25
- Roti** V 10
Whole wheat, butter or plain
- Tandoori Lachha Paratha** V 20
Whole wheat, layered butter or plain
- Rivaaji "Missi" Roti** V 20
Wholemeal, lentils, ginger, chillies, toasted coriander seeds, herbs
- Bread Basket** V 35
Selection of parantha, naan & roti
- Saffron Pulao** V GF 55
- Steamed Basmati Rice** V GF 40
- Pomegranate Raita** V GF 30

WEEKEND SPECIALS

Available on Friday & Saturday

- Indian Ocean Lobster (450-500g)** N GF 175
(As you like it!)
• Tandoori charred; chili-garlic-butter-lime
• Tawa grilled; caramelised onion-tomatoes, crushed red-black peppercorns
• Coconut-curry leaf-tamarind sauce
- Raan Biryani** N 265
Slow roasted baby lamb shoulder, basmati, rose petals, pinenuts, almonds, saffron, cardamom-mace, "A celebratory feast!"



Signature Board N 225

Tiger prawns, tandoori chicken tikka, malai murgh, lamb seekh kebab, salad, chutney

أطباق البرياني

وعاء مغلق، مطهو ببطء، يُقدم مع سلطة «بوراني» رايتا

برياني الخضروات الموسميّة **V** **N**
جزر هيرلوم، القرع الجوزي، فاصوليا قرمزية، كستناء الماء،
أرز بسمتي بالزعفران، فلفل أخضر

الدجاج
دجاج الربييع المطهو على البخار، أرز بسمتي، بتلات الورد، زعفران، هيل
وجوز الطيب

لحم ساق الضأن
برياني لحم ساق الضأن المعطر، أرز بسمتي بالزعفران.
طبق مستوحى من المطبخ الفارسي.

روبيان النمر
مغلق ومطهو على البخار، قريدس، جوز الهند، قرفة، قرنفل، أرز بسمتي

خبز، أرز، أطباق جانبية

خبز النان **V**
اختر من بين:

قمح، زبدة، ثوم
جينة تشيدار، فلفل حار معتدل

خبز روتي **V**
بالقمح الكامل، بالزبدة أو سادة

لاتشا باراثا تندوري **V**
بالقمح الكامل، بالزبدة أو سادة

ريفاجي «ميسي» روتي **V**
قمح كامل، عدس، زنجبيل، فلفل حار، كزبرة محمصّة، أعشاب

سلة المخبوزات **V**
تشكيلة من الباراثا والنان والروتتي

أرز بيلاف بالزعفران

أرز بسمتي مطهو على البخار **V** **N** **GF**

سلطة الرايتا بالرمان **V** **GF**

عروض نهاية الأسبوع

متوفر يومي الجمعة والسبت

كركند المحيط الهندي (٤٥٠-٥٠٠ جرام) **N** **GF**
على طريقتك المفضّلة

- تندوري الفحم، فلفل حار، ثوم، زبدة، ليمون
- تاوا مشوي، بصل مكرومل، طماطم، فلفل أحمر أسود مطحون
- جوز الهند، أوراق الكاري، صلصة التمر الهندي

ران برياني **N**
وليمة احتفالية! كتف خروف صغير مشوي ببطء، أرز بسمتي، بتلات الورد،
الصنوبر، لوز، زعفران، هيل



أطباق الكاري

دال تادكا **V** **GF**
العدس الهندي المطهو المُدخن، ثوم، فلفل حار

شاتباتا ألو روست **V** **GF**
شمر بالكمون، طماطم، بطاطس

سبانخ خادا، سبانخ صغيرة **V** **GF**
بطاطس مقلية، زنجبيل، فلفل أخضر حار خفيف
اختر من بين:

جينة بانير
الخضروات الموسميّة

كادهاي خاس سبزيان **V** **N** **GF**
مشوي في الووك، خضروات موسمية، بصل أخضر، فلفل حلو،
كزبرة، أوراق الغار، زعتر

ريفاجي دال خاس **V** **GF**
طبق "دال مخاني" الشهير، عدس أسود مطهو لمدة ٤٨ ساعة بالكريمة والزبدة.
طبق يجب أن تجربه!

تندوري بانير تيكما مسالا **V** **GF** **N**
طماطم، حلبة، زبدة

دجاج بالزبدة الطريقة البنجابية **N**
دجاج تندوري تكا الشهير، صلصة الكريمة بالطماطم والزبدة

طاوة مورغ باتيالا **N** **GF**
دجاج مشوي في الوعاء، زنجبيل، مرقة بالبصل الأحمر المكرومل والكاجو
وبذور الشمام

راجوادا ماس، كاري لحم الضأن **GF**
لحم كتف الضأن المطهو ببطء، زيادي، قرنفل، هيل أخضر، جوزة الطيب،
قرفة، فلفل أحمر حار

كاري سمك السيباس **GF**
تمر هندي، فلفل أحمر، بصل وطماطم مكروملة، أوراق الكاري

V طبق نباتي **N** المكشرات **GF** خالي من الجلوتين

يُرجى العلم أن أطباقنا حارة بدرجة متوسطة
إذا كنت لديك أي متطلبات غذائية أو كنت تعاني من عدم تحمل الطعام، يُرجى ابلاغ النادل وسنبذل
قصارى جهدنا لمساعدتك. جميع الأسعار بالريال القطري

rivaaajdoha.com

@rivaaajdoha

مقبّلات التشاتس

كوينشيرز، «باني-بوري» **V**
باستا على شكل صدف، بطاطا مهروسة، تمر هندي حلو ونعناع حار

سمبوسة تشول تشات **V** **N**
عجينة البطاطا، حمص بالكاري، زنجبيل بالتمر، زيادي بالنعناع

إضافات التشات، «ريفاجي راج كاتشوري» **V**
ماجنوم بوري، مع دامبلينج العدس، بطاطس بالنكهة المميزة، زيادي، تشاتني

المقبّلات واللقيمات الصغيرة

بامية، «بهندي» جنباودر **V**
بامية مقلية مقرمشة، توابل خفيفة

شورية دال **V** **GF**
كزبرة، كمون، تمر هندي

خس الكالي، باكوداس بصل أحمر، صلصة مانغو-نعناع **V**

جينة بافالو ، أفوكادو ، سلطة الخوخ **V** **N**
سلطة خضراء ، بذور اليقطين ، طماطم ، تتبيلة رمان ونعناع

هاكا تشيلي
اختر من بين: **V** جينة بانير / دجاج

بروكلي «كاراري» المقرمش **V**
صلصة تشاتني بالزّعتر والشمر والخردل والطماطم

دجاج «شتينادو»، بارانثا تاكوس
توابل قوية، جوز الهند

التندور والمشاوي

تندوري بانير، «تولسي» **V** **GF**
جينة رائية، ريجان، جذور الكزبرة

هليون، كستناء الماء، «سيخ» **V**
مشوي في التندور، جوز الهند و بذور الخردل

روبيان النمر، «جينغا بالاي كا»
روبيان محمّر، ثوم بري، لبننة

دجاج تندوري تيكما
تتبيلة الزنجبيل والخردل والزيادي، توابل إستوائية

مالاي مورغ
دجاجة مشوية على الفحم، كمون ملكي، هيل أخضر، جينة كريمة

سيخ كباب لحم الضأن **GF**
أسيخ اللحم المفروم، زعفران، توابل عطرية، زنجبيل، نعناع

قطعة لحم الضأن ٢٥٠ج
القرنفل المدخن، مانغو-نعناع



طبق المأكولات الهندية المميز **N**

روبيان النمر، دجاج تندوري تيكما، مالاي مورغ، سيخ كباب
بلحم الضأن، سلطة، صلصة تشاتني