



SIGNATURE THALI

Vegetarian | QAR 125

أطباق الثالي المميزة
نباتي | ١٢٥ ر.ق

Starters

Appetizers

Crisp, "Karari" Broccoli

thymol-fennel-mustard-tomato chutney

Tandoori Paneer, "Tulsi"

curd cheese, basil, coriander roots

Bowls

Curry

Kadhai Khaas Subzian

Wok-roasted, seasons vegetables, spring onion, sweet peppers, coriander, bay, thyme

Tandoori Paneer Tikka Masala

tomato, fenugreek, butter

Khada Saag, Baby Spinach

stirred, ginger, mild green chillies

"Rivaaji", Daal Khaas

The famed "Dal Makhani", 48 hrs stewed urad lentils, creamed and buttered, a must have!

Breads & Sides

Bee-hive clay oven baked

Naan

butter, garlic or plain

Kachumber

pickled shallots, cucumber, tomatoes, lime

Saffron Pulao

Dessert

Meetha

(choice of any 1 dessert)

Classic Kulfi, "Malai", Saffron

pistachios

OR

Jamun, Saffron-Pistachio

hazelnut mascarpone

المقبلات

وجبات خفيفة

كرسبي، كاراري، بروكلي
شبت - شمر - خردل - صلصة الطماطمتندوري بانير، تولسي
جبين اللبن، ريحان، جذور الكزبرة

الوجبات الرئيسية

كاري

كادي خاس سبزيان
محمر في الووك، خضروات موسمية، بصل أخضر، فلفل حلو،
كزبرة، ورق الغار، زعتر الجبلتندوري بانير تيكما ماسالا
طماطم، حلبة، زبدةكادا ساغ، سبانخ
مقلية، زنجبيل، فلفل أخضر خفيف«ريفاجي» دال خاص
وصفة الدال ماخاني الشهيرة، العدس المطبوخ لمدة ٤٨ ساعة،
مخفوق ومدهون بالكريمة، لا بد من تجربته!

المخبوزات و المقبلات الجانبية

مخبوز في فرن الطين على شكل خلية نحل

خبز النان

زبدة، ثوم أو سادة

كاشمير

بصل مخلل، خيار، طماطم، ليمون

بولاو الزعفران

الحلوى

«ميثا»

(اختيار واحد من الحلويات)

كولفي كلاسيك، مالاي، زعفران
فستق

أو

جامون، زعفران-فستق
جبنة ماسكاربوني بالبندق

A TRUE CELEBRATION OF INDIAN CULINARY HERITAGE MASTERFULLY CREATED BY SURJAN "CHEF JOLLY" SINGH

rivaajdoha.com

vegetarian نباتي contains nuts يحتوي على المكسرات gluten free خالي من الغلوتين

@rivaajdoha

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. All prices are in Qatari Riyals.

يرجى ملاحظة ان طعامنا يحتوي على توابل متوسطة الحدة. إذا كان لديك أي احتياجات غذائية أو حساسية، يرجى إعلام النادل الخاص بك وسنبدل قصارى جهدنا لمساعدتك. جميع الأسعار بالريال القطري.



SIGNATURE THALI

Non-Vegetarian | QAR 155

أطباق الثالي المميزة
غير نباتي | ١٥٥ ر. ق

Mathari | Poppadums | Chutneys

Crisp "Rajasthani" savoury snack bites, saffron, thymol seeds, pepper flavoured

Starters
Appetizers

Malai Murgh, Bhatti

Tandoor roasted chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

Lamb Rack 250 g

Smoked cloves, mint-mango

Bowls
Curry

Punjabi Butter Chicken

The famous tandoori chicken tikka, tomato-butter cream sauce

Roasted Seabass Kari

Tamarind, red chillies, caramelised onion-tomatoes, curry leaves

Khada Saag

Stirred baby spinach, ginger, mild green chillies

"Rivaaji" Daal

The famed "Dal Makhani", 48 hrs stewed urad lentils, creamed and buttered a must have!

Breads & Sides
Bee-hive clay oven baked

Naan

Butter, garlic or plain

Kachumber

Picked shallots, cucumber, tomatoes, lime

Saffron Pulao

Dessert
Meetha

(choice of any 1 dessert)

Gulab Jamun

Milk cake dumplings, roasted almond-mascarpone ice-cream

OR

Kulfi

Our signature frozen condensed milk bar

مثاري | بابادم | اشتيس

وجبات خفيفة هشة «راجاستانية»، زعفران، بذور الشبث، نكهة الفلفل

المقبلات
وجبات خفيفة

مالاي مورغ، باهاتي

دجاج محمص في التتور، غمسة بالكمون الملكي والكريمة، ثوم، نعناع عشبي

لحم الضأن ٢٥٠ جم

الهيل المدخن، صلصة النعناع-المانغو

الوجبات الرئيسية
كاري

دجاج بانجابي بالزبدة

تيكا دجاج التتور الشهير، صلصة الطماطم بالزبدة والكريمة

سمك السيباس كاري

التمر الهندي، الفلفل الأحمر، طماطم وبصل مكرومل، أوراق الكاري

خادا ساغ

سبانخ صغيرة مقلية، زنجبيل، فلفل أخضر خفيف

«ريفاجي» دال

وصفة الدال ماخاني الشهيرة، العدس المطبوخ لمدة ٤٨ ساعة، مخفوق ومدهون بالكريمة، لا بد من تجربته!

المخبوزات و المقبلات الجانبية
مخبوز في فرن الطين على شكل خلية نحل

خبز النان

زبدة، ثوم أو سادة

كاشمبر

بصل مخلل، خيار، طماطم، ليمون

بولاو الزعفران

الحلوى
«ميثا»

(اختيار واحد من الحلويات)

غلاب جامون

كعكة الحليب المسلوقة، آيس كريم لوز محمص مع جبن ماسكاربون

أو

كولفي

وصفتنا المميزة لوح الحليب المكثف المجهد

A TRUE CELEBRATION OF INDIAN CULINARY HERITAGE MASTERFULLY CREATED BY SURJAN "CHEF JOLLY" SINGH

rivaaajdoha.com

vegetarian نباتي contains nuts يحتوي على المكسرات gluten free خالي من الغلوتين

@rivaaajdoha

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. All prices are in Qatari Riyals.

يرجى ملاحظة أن طعامنا يحتوي على توابل متوسطة الحدة. إذا كان لديك أي احتياجات غذائية أو حساسية، يرجى إعلام النادل الخاص بك وسنبدل قصارى جهدنا لمساعدتك. جميع الأسعار بالريال القطري.