



SHAHI THALI MENU

Vegetarian | QAR 155

STARTERS

Poppadoms **G**

Paneer Tikka **D N**

Preserved basil, labneh, nigella seeds

BOWLS CURRY

"Kadhai", Wok-Stirred Vegetables of the moment **Ve**

Ginger-cilantro-green chilies

Tandoori Paneer Tikka Masala **D N**

Tomato-butter sauce

"Saag", Baby Spinach Mash **Ve**

Garlic-ginger-green chilies tempered, fenugreek

Rivaaaji Daal Makhani **V D**

48hrs stewed urad lentils, churned butter

BREADS & SIDES

Naan **V D**

Plain, Butter or Garlic

Kachumber

Cucumber, Onion, tomatoes, lime

Saffron Pulao **V D**

DESSERT MEETHA

(choice of any 1 dessert)

Malai Kulfi **V D N**

Our signature frozen condensed milk bar

OR

Jamun Khaas **V D N G**

Milk cake dumplings, roasted almond, Pistachios

★ Signature **Ve** Vegan **V** Vegetarian **N** Nuts **G** Gluten

D Dairy **S** Seafood

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.

أطباق شاهي ثالي المميزة

نباتية | هـ ا ر ق

المقبلات

بوبادوم **G**

بانير تيككا **D N**

ريحان، لبننة، الحبة السوداء

الوجبات الرئيسية كاري

«كاداي» خضروات طازجة مقلية في الwok
زنجبيل-كزبرة-فلفل أخضر

تنديوري بانير تيككا ماسالا **N D**

صلصة طماطم وزبدة

«ساغ» سبانخ صغيرة **Ve**

ثوم-زنجبيل-فلفل أخضر، طيبة

«ريفاجي» دال **D V**

العَدَس المطبوخ لمدة ٤٨ ساعة، مخفوق ومدهون بالزبدة

المخبوزات و المقبلات الجانبية

خبز النان **D V**

زبدة، ثوم أو سادة

كاشمبر **V**

بصل، خيار، طماطم، ليمون

بولاو الزعفران **D V**

الحلوى «ميثها»

(اختيار واحد من الحلويات)

مالاي كولفي

طوى بار الحليب المثلج المميزة

أو

جامون خاص

دمبلنج كيك بالحليب، لوز محمص، الفستق

★ طبق مميز **Ve** نباتي بحت **V** نباتي **N** مكسرات **G** جلوتين

D ألبان **S** مأكولات بحرية

يرجى العلم أن أطباقنا حارة بدرجة متوسطة إذا كنت لديك أي متطلبات غذائية أو كنت تعاني من عدم تحمل الطعام، يرجى إبلاغ النادل وسنبدل قصارى جهدنا لمساعدتك. يسرنا أن نذكر أن معظم الأسماك التي نستخدمها محلية ومعتمدة من حيث الاستدامة.