RIVAAJ
HERITAGE INDIAN CUISINE

LIGHT NIBBLES

Kale Chips (Ve) (G) — 35
thymol, mint chutney

Pani Poori (Ve) (G) — 45
mint-mango & tamarind - jaggery quenchers

★ **Locally Inspired Sampler** (V) (D) (N) (G) — 65
Charred eggplant mash, Sesame-walnut-mint-labneh,
Chole hummus, Garlic naanettes

SMALL PLATES

Wild Mushroom Shammi Kebab (V) (D) (N) — 85
Truffles, cashewnuts, leeks-peas dip

Young Buffalo Cheese, Avocado & Peaches Salad (V) (D) (N) — 60
Salad greens, pumpkin seeds, tomatoes, pomegranate-mint dressing

Roasted Sweet Potato Tikki (V) (D) (G) — 60
goats' cheese, pickled beet puree, tamarind-yogurt,
papdi discs, paprika-fenugreek-mango powder, pomegranate

★ **Top of the Chaats, "Rivaaji Raj Kachori"** (V) (D) (G) — 70
magnum poori, lentil dumplings, crushed potatoes,
yogurt-mint-tamarind chutney

Samosa Chole Chaat (V) (D) (N) (G) — 50
Amritsari chole, tamarind-coriander chutney

Octopus (G) — 75
tangra chilli coriander, soy-garlic

Coastal Curry Leaf Prawns (G) — 75
tamarind-coconut, uttapam

★ **Duck "Shikampur" Kebab** (D) — 110
foie gras, black cardamon, saffron, prune-tangerine jam

Wagyu Short Rib Beef Slider (D) (G) — 135
recheado masala, maska pao, pickled red cabbage,
crisp red onion

GRILLS & TANDOOR

★ **Asparagus, Water Chestnuts, Seekh** (V) (D) (N) — 70
walnut chutney

Paneer Tikka (V) (D) (N) — 75
preserved basil, labneh, nigella seeds

Salmon Tikka (D) — 85
Lime-coriander-mustard, caviar, radish slaw

Indian Ocean Tiger Prawns (D) — 125
roasted garlic-cream cheese-mild chilies

Tandoori Chicken Tikka (D) (G) — 80
Ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spices

★ **Tandoori Lamb Chops** (D) (G) — 125
mustard-chili masala rub

Malai Chicken Tikka (D) (G) — 80
Royal cumin, creamed soft cheese

Kebab Sampler (D) (G) **(serves 2)** — 295
Malai chicken tikka, Tiger prawns, Tandoori lamb chops, Salmon tikka,
kachumber pickled onion salad, mint chutney, garlic naan bites

MAIN COURSE

Tandoori Paneer Tikka Masala (V) (D) (N) — 85
tomato-butter sauce

★ **Ricotta Spinach Kofta** (V) (D) (N) — 90
roasted butternut squash-red peppers sauce, pinenuts

Coconut Shell Baked (D) (S)
ginger, green chillies, coconut curry
Lobster — 225
Prawns — 135

★ **Mardana Murgh Makhani** (D) (N) — 125
hickory smoked, cashew nuts, tomato-butter-cream sauce

Tawa Murgh (D) — 125
griddle stirred chicken, ginger-caramelised red onion, black peppercorns

Bhuna Saag Gosht (D) — 130
pot roasted lamb shoulder, spinach & fenugreek greens, cinnamon-green
cardamom-nutmeg

★ **Rajwada Maas, Lamb Curry** (D) — 135
braised lamb shoulder, yogurt, cloves, black cardamom, bay leaf, red chillies

BIRYANI

we use award-winning long grain basmati

Seasons Vegetables (V) (D) — 85
heirloom carrots, butternut squash, runner beans, water chestnuts,
saffron basmati, garlic-yogurt

★ **Lamb Shank** (D) — 175
cinnamon-green cardamom-nutmeg, saffron, garlic-yogurt

Spring Chicken (D) — 110
rose petals-saffron-cardamom-mace, garlic-yogurt

SIDES & ACCOMPANIMENTS

"Kadhai", Wok-Stirred Vegetables of the moment (Ve) — 55
ginger-cilantro-green chilies

"Saag", Baby Spinach Mash (Ve) — 55
garlic-ginger-green chilies tempered, fenugreek

Barley "Khichdi" Porridge (Ve) — 65
moments vegetables, "achaar", pickled carrots-ginger-chilies

Tuhar Daal Tadka (Ve) — 65
cherry tomatoes, cumin-garlic-green chilies

★ **Rivaaji Daal Makhani** (V) (D) — 75
48hrs stewed urad lentils, churned butter

Pomegranate-Mint Raita (V) (D) — 35

Steamed Basmati Rice (Ve) — 40

BREADS

★ **"Bajra", Pearl Millets & Lentil Roti** (Ve) — 15
moringa, thymol, coriander oil

Naan (V) (D) (G) — 15
plain or butter or garlic-butter

Cheddar Chilly Naan (V) (D) (G) — 25

Lachcha Parantha (V) (D) (G) — 20

Tandoori Roti (Ve) — 10

DESSERTS

Malai Kulfi (V) (D) (N) — 45
pistachio

Jamun Khaas (V) (D) (N) (G) — 40
pistachios, almonds & mascarpone

★ **Karak Doi Brulee** (V) (D) (G) — 45
fennel biscuit

Rasmalai (V) (D) (N) (G) — 50
saffron mango rabdi, toasted almonds

FEAST DISHES

*For Special Occasions, please pre-order 72 hrs in advance

Labh-Jod Salim Raan (D) (N) (G) **(serves 3-4)** — 450
Slow roasted whole leg of lamb with garlic juice, green cardamom, mace,
almond &saffron-mint- yogurt.
This signature dish lends grandeur to any ceremonial dinner, inspired
by revered Nawab Mehboob Alam Khan of Hyderabad.
Best recommended with saffron pilaf or khamiri roti

Murgh Mussalam Biryani (D) (N) — 250
Baked whole chicken, prized basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace,
burani raita

At Rivaaj we proudly offer rich Indian heritage cuisine which has influences from varied cultures and traditions from centuries, beautifully interwoven to what it prides in having become today, a jewel of global celebration!

★ Signature (Ve) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (G) Gluten (D) Dairy (S) Seafood (E) Eggs

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.

RIVAAJ
HERITAGE INDIAN CUISINE

وجبات خفيفة

رقائق الكيل (Ve) (G) — ٣٥
تيمول، نعناع

باني بوري (Ve) (G) — ٤٥
منعشات النعناع-المانجو والتمر الهندي - سكر جاغري

★ **طبق محليّ** (V) (D) (N) (G) — ٦٥
هريس الباذنجان المشوي، لبنة بالسمسم والجوز والنعناع، حمص (تشولي)،
خبز نان صغير بالثوم

أطباق صغيرة

كباب شمّي بالفطر البري (V) (D) (N) — ٨٥
كمأة، كاجو، غموس البازلاء والكراث

سلطة جبن بوفالو مع الأفوكادو والخوخ (V) (D) (N) — ٦٠
خضروات سلطة، بذور قرع، طماطم، صلصة رمان ونعناع

تيكي بطاطا حلوة مشوية (V) (D) (G) — ٦٠
جبن الماعز، هريس الشمندر المخلل، زبادي-تمر هندي،
أقراص بابدي، بهارات (باباريكا-حلبة-مسحوق المانجو)، رمان

★ **تشات، "راج كاتشوري ريفاج"** (V) (D) (G) — ٧٠
بوري مقرمش، دمبلنج العدس، بطاطا مهروسة، صلصة نعناع بالزبادي والتمر الهندي

تشات سمبوسة مع تشولي (V) (D) (N) (G) — ٥٠
تشولي أمريتساري، صلصة الكزبرة والتمر الهندي

طبق أخطبوط (G) — ٧٥
فلفل تانجرا، كزبرة، صويا-ثوم

روبيان كاري (G) — ٧٥
تمر هندي-جوز هند، أتابام

كباب "شكامبور" بالبط (D) — ١١٠
كبدة فوا جرا، هيل أسود، زعفران، مربى برقوق ويوسفي

ساندويتش لحم بقر واغيو (D) (G) — ١٣٥
بهارات ريشادو، خبز ماسكا باو، مخلل ملفوف أحمر، بصل أحمر مقرمش

مشاوي تندور

★ **سيخ هليون وكستناء الماء** (V) (D) (N) — ٧٠
صلصة الجوز

بانير تيكا (V) (D) (N) — ٧٥
ريحان مخلل، لبنة، حبة البركة

تيكا السلمون (D) — ٨٥
صلصة الليمون-الكزبرة-الخردل، كافيار، سلطة الفجل

روبيان النمر الهندي (D) — ١٢٥
ثوم مشوي، جبن كريمة، فلفل خفيف

تيكا دجاج تندوري (D) (G) — ٨٠
تتبيلة الزنجبيل-الخردل-الزبادي، بهارات مميزة

ريش غنم تندوري (D) (G) — ١٢٥
خليط بهارات الخردل والفلفل الحار

تيكا دجاج ملاي (D) (G) — ٨٠
كمون ملكي، جبن كريمة ناعم

طبق كباب متنوع (لشخصين) (D) (G) — ٢٩٥
يشمل: تيكا دجاج ملاي، روبيان النمر، ريش غنم تندوري، تيكا سلمون،
سلطة بصل مخلل كاشومبر، صلصة نعناع، شرائح نان بالثوم

أطباق رئيسيّة

بانير تيكا ماسالا تندوري (V) (D) (N) — ٨٥
صلصة الطماطم والزبدة

★ **كفتة السبانخ والريكوتا** (V) (D) (N) — ٩٠
صلصة القرع الأحمر والفلفل المشوي، صنوبر

طبق مشوي في قشرة جوز الهند (D) (S) — ٢٢٥
زنجبيل، فلفل أخضر حار، كاري جوز الهند

كركند مشوي — ٢٢٥
روبيان مشوي — ١٣٥

★ **مردانا مورغ ماخاني** (D) (N) — ١٢٥
مدخن بطريقة الهيكوري، كاجو، صلصة الطماطم والزبدة والقشدة

طاوة مورغ (D) — ١٢٥
دجاج مقلب على الصاج، بصل أحمر مكرمل بالزنجبيل، حبوب الفلفل الأسود

بونا ساغ غوشت (D) — ١٣٠
كتف خروف مطهو ببطء، سبانخ وورق الحلبة، قرفة-هيل أخضر-جوزة الطيب

★ **راجوادا ماس - كاري الخروف** (D) — ١٣٥
كتف خروف مطهو ببطء، زبادي، قرنفل، هيل أسود، ورق الغار، فلفل أحمر

البرياني

نحن نستعمل أرز بسمتي طويل الحبة

خضروات الموسم (V) (D) — ٨٥
جزر، قرع بلدي، فاصوليا خضراء، كستناء الماء، أرز زعفران بسمتي، زبادي بالثوم

★ **فخذ خروف** (D) — ١٧٥
بهارات القرفة-الهيل الأخضر-جوز الطيب، زعفران، زبادي بالثوم

دجاج الربيع (D) — ١١٠
بتلات الورد-زعفران-هيل-صعتر هندي، زبادي بالثوم

أطباق جانبيّة

"كادهاي" - خضروات موسمية مقلية في الووك (Ve) — ٥٥
زنجبيل، كزبرة، فلفل أخضر حار

"ساغ" - هريس السبانخ (Ve) — ٥٥
زنجبيل، ثوم، فلفل أخضر حار، ورق الحلبة

عصيدة "خيشدي" بالشعير (Ve) — ٦٥
خضروات الموسم، مخلل "آچار"، جزر مخلل، زنجبيل، فلفل حار

دال تدهار تادكا (Ve) — ٦٥
طماطم كرزية، كمون، ثوم، فلفل أخضر حار

★ **دال ماخاني ريفاجي** (V) (D) — ٧٥
عدس أسود مطهو لمدة ٤٨ ساعة مع زبدة مخفوقة

رايتا بالرمان والنعناع (V) (D) — ٣٥

أرز بسمتي مطبوخ على البخار (Ve) — ٤٠

المخبوزات

★ **«باجرا» روتي دخن اللؤلؤ والعدس** (Ve) — ١٥
مورينجا، ثيمول، زيت الكزبرة

خبز النان (V) (D) (G) — ١٥
سادة أو مع الزبدة أو مع زبدة الثوم

خبز نان بالفلفل والجبنة (V) (D) (G) — ٢٥

لاتشا بارانثا (V) (D) (G) — ٢٠

تندوري روتي (Ve) — ١٠

الحلويّات

مالاي كولفي (V) (D) (N) — ٤٥
الفستق

جامون خاص (V) (D) (N) (G) — ٤٠
فستق و لوز و جبنة ماسكاربوني

★ **كرك دوي بروليه** (V) (D) (G) — ٤٥
بسكويت الشمر بسكويت

راسمالاي (V) (D) (N) (G) — ٥٠
زعفران مانغو و لوز محمص

مأكولات الولائم

للمناسبات الخاصة، يرجى الطلب المسبق قبل ٧٢ ساعة

لابه-جود سليم ران (D) (N) (G) **(يكفي ٣-٤ أشخاص)** — ٤٥٠
فخذ خروف كامل مشوية ببطء مع صلصة الثوم، الهيل الأخضر، المستكة،
اللوز والزعفران-النعناع-الزبادي.
هذا الطبق المميز يضفي فخامة لأي عشاء احتفالي، مستوحى من نواب محبوب
عالم خان من مدينة حيدر أباد. يوصى به مع أرز بيلاف بالزعفران أو روتي خميري

برياني مورغ موسالام (D) (N) — ٢٥٠
دجاجة كاملة مخبوزة، أرز بسمتي فاخر، بتلات ورد، زعفران، هيل-مستكة،
راينة بوراني

في مطعم ريفاج نقدم بفخر مأكولات التراث الهندي الغني الذي تأثرت بثقافات وتقاليد عريقة عبر القرون، متشابكة بشكل جميل لتصبح ما نفتخر به اليوم، جوهرة احتفال عالمية!

★ مميّز (Ve) نباتي بحت (V) نباتي (N) مكسّرات (G) غلوتين (D) ألبان (S) بحريّات (E) بيض

يرجى ملاحظة أن طعامنا متوسط الحرارة. إذا كانت لديك أي احتياجات غذائية أو حساسية، يرجى إخبار النادل وسنبذل قصارى جهدنا لمساعدتك.
معظم الأسماك التي نستخدمها مصدرها محلي ومعتمدة من مصادر مستدامة.
جميع الأسعار بالريال القطري.