



Chia Muey's Chinese Cuisine
أطباق تشامونغ الصينية



Indian Mughlai Cuisine
أطباق المغلای الهندیة

SALMIYA

(MARKS & SPENSER)

5722223

5722224

www.mughalmahal.com

السالمیة

(ماركس أند سبنسر)

MUGHAL MAHAL

Everyone's First Choice



Since 1982

مغل محل

الاختیار الأول للجميع

قائمة طلبات السفری والتوصیل Take Away & Home Delivery Menu

**OPEN
DAILY**

أوقات العمل من ١٢:٠٠ ظهراً إلى ١٢:٠٠ ليلاً
Timing: 12.00 noon to 12.00 midnight

**نفتح
یومیاً**



Spice
لحم

Quick Bites
لحم



For any Complaints or Suggestions please email us - info@mughalmahal.com

MM19850908

Chia Mings

Chinese Cuisine
Starters

تشيا منجز

(قائمة الطعام الصيني)
المقبلات

1	Chicken Spring Roll	1.450	لغائف الدجاج بالخضار	١
2	Vegetable Spring Roll	1.350	لغائف الخضار	٢
3	Shrimp Cocktail	2.250	روبيان كوكيتل	٣
4	Prawns on Toast (4 pcs) (Chopped prawns mixed with grated cheese, soy sauce grilled under salamander)	2.350	صفحة خبز الروبيان (٤ قطع)	٤
5	Chicken Lollypop Szechwan	1.400	دجاج لوليوب سيشوان	٥
6	Sesame Pepper Prawns	2.950	روبيان بالسوسم والعلل الأسود	٦
7	Cauliflower Manchurian(Dry)	1.550	زمره مع صلصة المنشورين	٧
8	Golden Fried Babycorn (6 PCS)	1.400	حبات ذرة مقلية مع صلصة صينية (٦ قطع)	٨
9	Duck Salad (Strips of Crisp Duck tossed with soya, Vinaigrette & Shredded cabbage)	1.850	سلطة البط مع الخضار	٩
10	Fried Wanton (6 PCS) (Minced Chicken or Veg.) wrapped in wanton sheets deep fried,served with Sweet & Sour Sauce).	1.300	رقائق الوانتون الدسبية	١٠
11	Crispy Thread Chicken (6 PCS)	1.650	دجاج مقرمش مع شعيرية (٦ قطع)	١١

Soups

الشوربات

12	Talumein Soup (Thick soup garnished with chicken, prawns, mushrooms, noodles & vegetables)	1.100	شورية تالومين	١٢
13	Hot & sour soup (Thick soup garnished with chopped chicken, & prawns, sliced, mushrooms and chooped tomatoes served hot & spicy)	1.100	شورية حارة وحامضة	١٣
14	Sweet Corn Soup (Chicken or Veg.)	1.000	شورية الذرة (بالدجاج أو الخضار)	١٤
15	Mushroom & Vegetable Clear Soup (Clarified vegetable stock garnished with garden vegetables and slices of mushrooms)	0.950	شورية الخضروات والعطر	١٥
16	Clear Manchow soup (Chicken or Crab)	1.000	شورية منشو مع دجاج أو قنبر	١٦
17	Chicken Coconut soup	1.000	شورية دجاج مع جوز الهند	١٧
18	Seafood Gumbo Soup Thick Seafood Broth	1.250	شورية المأكولات البحرية	١٨



شورية المأكولات البحرية



شورية دجاج بالذرة



شورية حارة وحامضة

Shuruat (The beginning)

المقبلات

1-	Kathi Kabab Roll	1.500	كاتبى كباب رول (خبز ملفوف ومحتو من الداخل بكباب لحم أو دجاج مع بصل مبهر)	- 1
2-	Samboussek (6 Pcs.)	0.850	سمبوسك (6 حبة)	- 2
2A-	Onion Bhaji	1.000	بصل يتورا	- 2A
3-	Mixed Green Salad	0.850	سلطة خضراء مختلفة	- 3
4-	Oriental Salad	0.850	سلطة شرقية	- 4
4A-	Fattouch Salad	0.800	سلطة فتوش	- 4A
5-	Cabbage Salad With May.	1.100	سلطة ملفوف بالمايونيز	- 5
5A-	Ceasar Salad Chicken or Veg.	1.850	سلطة قيصر دجاج أو خضار	- 5A
6-	Yoghurt Salad	0.900	سلطة زوب مع خيار	- 6
7-	Hommos	0.800	حمص	- 7
8-	Moutabbal	0.800	متبل	- 8



Caesar Salad
سلطة القيصر



Fattouch Salad
سلطة فتوش



Hommos
حمص



Muttabal
متبل



Tabbouleh
تبولة

Shorbe (Soup and Broth)

الشوربات

9-	Jehangiri Shorba	0.950	شورية الدجاج بالكرمية	- 9
	(An Emperor's Choice - delicately flavoured cream of chicken soup)			
10-	Mulligatawny	0.950	شورية حل جتواني (شورية عدس حندية مطعمة بالبهارات داخلها الرز والدجاج)	- 10
11-	Tamater Ka Shorba	0.950	شورية الطماطم بالكرمية	- 11
	(A vegetarian delight - a spicy tomato soup.)			
12-	Dhingri Shorba (Cream of Mush. Soup)	0.950	شورية الفطر بالكرمية	- 12
13-	Mili - Julli Sabzi Ka Shorba	0.950	شورية خضار مختلفة	- 13
	(Vegetarian Delight)			
	(A clear soup with dices of assorted vegetables.)			
14-	Addas - (Oriental favourite)	0.900	شورية عدس	- 14
	(Lentil Soup tempered with cumin seeds.)			



Tomato Soup شوربة طماطم



Dal Soup شوربة عدس

Our Tantalizing Dragon SIZZLERS

(to Sizzle your taste buds)

SINGLE DRAGON

- | | | | | |
|----|---|-------|------------------------------|----|
| 19 | Chixy Chicken
Shredded Chicken Marinated overnight in our chef's own secret marinade of Chinese herbs - sauted in wok - served with garden fresh vegetables and chips. | 2.750 | دجاج تشيكسي | ١٩ |
| 20 | Gulf Prawns «KHALEEJIA»
The famous Kuwaiti prawns cooked to perfection with exotic Chinese Herbs - served sizzling topped with equally exotic Chinese Sauces. Served with sauted veg. or chips or fried rice. | 3.800 | روبيان الخليج (الخليجية) | ٢٠ |
| 21 | Beef Chunky
Chunks of succulent beef marinated over night in tangy mixes tossed in wok and served sizzling with sliced carrots and peas, chips or fried rice. | 2.600 | تشكسي بيف
(قطع لحم البقر) | ٢١ |

DOUBLE DRAGON

- | | | | | |
|----|--|-------|--|----|
| 22 | Chixy Chicken and Babylamb
A Perfect Combination of Chicken and Lamb Pieces marinated in ancient Chinese style sauted in wok with perfect combination of sauces and served with veg. & chips | 3.100 | دجاج تشيكسي و قطع لحم المثلثي | ٢٢ |
| 23 | Chunky Beef and Chixy Chicken
Our chef's special (Left for you to Judge) | 3.100 | قطع لحم البقر و قطع دجاج تشيكسي
طبق خاص من بيف الهواة لدينا (أتمن ظيه بتسك) | ٢٣ |
| 24 | Kuwaiti Sea Food Delight
Combination of Kuwait Prawns and fish marinated with home made Chinese Sauces Sauted in wok served sizzling with chips | 3.900 | طبق ثمار البحر الكويتية
(روبيان وسمك)
مكتوي مع الخلطة الصينية | ٢٤ |
| 25 | Shanghai Chicken
(Baised Shredded Pieces of chicken cooked with crushed pepper coins, honey and soya sauce) | 2.450 | دجاج شنگهاى | ٢٥ |
| 26 | Chicken in Hot Garlic Sauce (Shredded chicken cooked with capsicum, onions, in tomato garlic sauce) | 2.450 | دجاج مع صلصة الثوم الحار | ٢٦ |
| 27 | Sweet & sour Chicken
(Pieces of chicken cooked in sweet & sour sauce with segments of onions, capsicum, slices, of carrots and fresh tomatoes) | 2.450 | دجاج حلو و حامض | ٢٧ |
| 28 | Mangolian Chicken (Shredded chicken marinated overnight in hoish sauce, ground bean sauce, chilli bean sauce, soya sauce cooked on medium - high heat with spring onion and served sizzling) | 2.550 | دجاج على الطريقة المنغولية | ٢٨ |
| 29 | Szechwan Chilli Chicken | 2.550 | دجاج سخوان الحار | ٢٩ |
| 30 | Orange Chicken
(Shredded chicken simmered in orange sauce topped with grated rhind) | 2.550 | دجاج بصلصة البرتقال | ٣٠ |
| 31 | Ginger Chicken
(Shredded Chicken cooked with spring onions in ginger sauce) | 2.500 | دجاج بالزنجبيل | ٣١ |
| 32 | Chicken with Broccoli & Cashew Nut
(Soya Sauce based shredded chicken cooked with broccoli & cashew nut) | 2.650 | دجاج مع البروكلي و التاجو | ٣٢ |
| 33 | Chicken Manchurian | 2.450 | دجاج منشورين | ٣٣ |
| 34 | Chicken Sesame - Honey Sauce
(Pieces of chicken sauted cooked in soya and caramel sauce topped with sesame seeds served semi dry) | 2.550 | دجاج بالسسم و العسل | ٣٤ |





Mughal Tandoor Se

(Rich offerings from the Clay Oven)

Sizzlers

CHICKEN SIZZLERS

- 15- Murg Tikka Khandari (Boneless pieces of chicken, 2.400
grilled to tenderness with fenugreek and chili yoghurt marinade)
- 16- Murg Seena Malai (Boneless tender pieces 2.450
of chicken breast pieces richly marinated, cooked on the skewer)
- 17- Nawabi Murg Ke Tikke (Speciality from Lucknow) 2.400
(Boneless pieces of chicken marinated in tandoori masala,
flavoured with saffron and cooked in tandoor)
- 18- Achari Tikka 2.350
(Boneless chicken pieces marinated with mango
pickle & Indian spices grilled in clay oven)
- 18A- Chicken Chops 2.550
- 19- Murg Irani Seekh (M.M. Special) 2.400
(Tender chicken mince with ginger, green
chillies, garlic, coriander cooked on charcoal)
- 20- Chicken Tikka (2pcs) - An all time hit) 1.850
(Chicken leg and breast marinated in
tandoori mix, grilled on charcoal fire)
- 21- Mixed Grill (Combination of Kabab / 3.250
Mutton Tikka Boneless Chicken Tandoori Lamb
Chops) (Choice of any three items)
- All Three items with Prawn 4.450
- 21A- Chicken Sizzler 3 Items 3.000
- 21B- Chicken Sizzler 4 Items 3.250
- 22- Garlic Tikka (Boneless pieces of Chicken 2.400
Marinated over night in fresh Garlic/Lemon juice &
Spices grilled on charcoal served sizzlings)

MUTTON SIZZLERS

- 23- Murg & Gosht Ke Adrakhi Panje (4 Pos.) 3.000
(Ginger flavoured 2 lamb & 2 Chicken chops, marinated
overnight in yoghurt and selected spices, broiled in tandoor, Served with Fries)
- 24- Lajawab Gosht Ki Boti (Lamb Piece Marinated) 2.400
and Grilled with Ginger, Garlic & Spices, Served with Fries)
- 25- Mutton Irani Seekh 2.100
(Tender lamb, minced with ginger, green chillies, garlic,
coriander and onion, cooked on charcoal Served with Fries)

SEA FOOD SIZZLERS

- 26- Macchi Tikka Jahangiri 2.950
(Boneless pieces of Fish marinated in
green masala and herbs grilled on charcoal)
- 27- Tandoori Prawns (Prawns marinated 3.450
overnight cooked in the tandoor & served on bed of salad)

VEGETARIAN SIZZLERS

- 28- Tandoori Paneer (Cottage cheese marinated 1.950
overnight cooked in the tandoor on a skewer,
grahished with capsicum, tomato and onion)
- 29- Tandoori Assorted Fresh Vegetables 1.950
(Assortment of seasonal vegetables, Potatoes
marinated, cooked in tandoor served sizzling).

مشويات مغل

من التندور

سيزلر (مشوي)

سيزلر دجاج

- 15 - تكتا دجاج كانداري (قطع دجاج مشوية
منقوعة بالبصلية والروب والبهارات)
- 16 - دجاج سينتا مالاي (قطع مشوية من صدر
الدجاج منقوعة بالبهارات)
- 17 - شيش طاووق
- 18 - تكتا دجاج آچار
(قطع دجاج منقوعة بأچار (طرقتي)
مانجا والبهارات ومشوية بالتندور.)
- 18A - قطع دجاج
- 19 - سبخ دجاج إيراني (الخصاصات مغل محل)
(لحم دجاج مفروم مع الزنجبيل
والثوم والكزبرة ومشوية بالتندور.)
- 20 - تكتا دجاج (قطعتين)
(قطع دجاج منقوعة بالبهارات
ومشوية على الفحم)
- 21 - وجبة مشوي مشكل
(كباب - تكتة - تكتة دجاج)
(اختيار 2 أصناف)
(كل الأصناف)
- 21A - دجاج سيزلر (3) قطع
- 21B - دجاج سيزلر (4) قطع
- 22 - تكتا بالثوم
(قطع دجاج سمب مشوية على الفحم
مشوية بالثوم والليمون والبهارات)

سيزلر لحم

- 23 - وجبة أدرائي بانجي (4 قطع)
قطعتين لحم مع قطعتين دجاج منقوعة
بالروب والبهارات تقدم مع البطاطا
- 24 - وجبة لاجواب جوشق (قطع لحم منقوعة
مع الزنجبيل والثوم والبهارات، مشوية بالتندور، تقدم مع البطاطا)
- 25 - وجبة سبخ لحم إيراني
وجبة سبخ لحم إيراني،
تقدم مع البطاطا

سيزلر بحري

- 26 - تكتا سمك
(قطع من سمك الهامور مشوية على
الفحم منقوعة بالبهارات وخطمة الثوم)
- 27 - زوبيان تندوري

سيزلر خضراوات

- 28 - جينة تندوري مشوي
(قطع بين كبيرة مشوية على الفحم مع البطاطا
والفلفل الأخضر ومنقوعة بالبهارات التقليدية الهندية)
- 29 - خضراء مشكل طازج - تندوري
(خضراوات موسمية منقوعة
بالبهارات ومشوية بالتندور)



Feast of Chia Ming's

أطباق الطبخ الصينية

LAMP DISHES

- 35 **Mongolian Sliced Lamb** 2.850
(Slices of Lamb marinated overnight in hoisin sauce, ground bean sauce, chilli bean sauce, soya sauce cooked on medium heat with Spring Onion served sizzling)
- 36 **Shredded Lamb in Hot Garlic Sauce** 2.550
(Well marinated juliennes of lamb, sauted and cooked in pungent chilli oil and tossed in soya garlic sauce).
- 37 **Crispy Dry Shredded Lamb** 2.450
(Juliennes of lamb cooked with spring onions, capsicum and red chilli)
- 38 **Braised Lamb with Mushroom & Bambooshoot** 2.850
- 39 **Lamb Meat Balls in Manchurian Sauce** 2.300
(Minced lamb dumplings mixed with Chinese spices cooked in home made Manchurian Sauce)
- 40 **Mongolian Sliced Beef** 2.550
- 41 **Beef with Black Mushroom** 2.550
- 42 **Pan-Fried Sliced Beef** 2.500
with Onion & Garlic
- 43 **Five Spice Beef with Broccoli** 2.850
(A traditional recipe boosted by the addition of five spice powder)
- 44 **Sweet & Sour Beef** 2.500
- 45 **Szechwan Beef Steak** 3.450
(Beef steak marinated overnight in Chinese marinade grilled, served on sizzler with seasonal Vegetables)
- 45A **Beef Steak with Mush Sauce** 3.450
- 45B **Beef Steak with Pepper Sauce** 3.450

FISH DISHES

- 46 **Fish Manchurian** 2.850
(fish Dumplings cooked in exotic manchurian sauce)
- 47 **Fish Szechwan Style** 2.850
- 48 **Fish in Hot Garlic Sauce** 2.850
- 49 **Crispy Fish with Seaweed** 2.850
- 50 **Pomfret in Butter Chilli Oyster Sauce** 3.800
- 51 **Pomfret in Hunan Sauce** 3.800
- 52 **Stir-Fried Prawns with Tamarind** 3.750
- 53 **Honey Sesame Prawns** 3.750
(An Authentic sweet and tasty dish of prawns sauted in sesame oil with blend of soya sauce and honey. Fried Crispy golden brown)

أطباق لحم الضأن

- ٢٥ لحم ضأن على الطريقة المنغولية
- ٢٦ لحم ضأن مقطع مع صلصة الثوم الحارة
- ٢٧ لحم ضأن مقطع ومقرمش
- ٢٨ لحم ضأن محمر مع المشروم وزهرة الخيزران
- ٢٩ كرات لحم ضأن مع صلصة المتشورين
- ٤٠ لحم بقري على الطريقة المنغولية
- ٤١ لحم بقري بالفطر الصيني الأسود
- ٤٢ شرائح لحم بقري مقليه مع بصل أخضر ووثم
- ٢٤ لحم غنم وبيروكلى مع حسن طلمات سريه (زهره خضراء)
- ٤٤ لحم بقري حلو وحامض
- ٤٥ ستيك لحم بقري سيشوان

أطباق المأكولات البحرية

- ٤٦ سمك منشورين
- ٤٧ سمك سيشوان
- ٤٨ سمك مع صلصة الثوم الحارة
- ٤٩ سمك مقلي مع سبانخ
- ٥٠ سمك زيبدي مشوي مع الفطر وصلصة الصويا
- ٥١ سمك زيبدي مشوي مع صلصة الهان الناعمة
- ٥٢ روبيان مقلي مع صلصة تمر هندي
- ٥٣ روبيان بالمشمس والعسل





Dawat E Mughal Mahal (A feast from Mughal Mahal)

MUTTON CURRY DISHES

- 30- **Korma (E) Shahi** 2.450
(A Princely flavour of boneless lamb simmered in a rich cashew nut & saffron sauce)
- 31- **Kadai Gosht (Speciality of Peshawar)** 2.450
(Morsels of marinated lamb cooked with Juliennes of green pepper, tomatoes, dried Mango powder and salt petre, garnished with juliennes of ginger)
- 32- **Achar Gosht (Speciality of Hyderabad)** 2.450
(Morsels of marinated lamb pieces, cooked with spices from Hyderabad).
- 33- **Saag Gosht** 2.500
(Lamb pieces cooked with spinach puree, tomato and ginger, tempered with cuminseeds).
- 34- **Roganjosh (Speciality of Kashmir)** 2.300
(Tender lamb pieces cooked in traditional Kashmiri masala, saffron and curd).
- 35- **Bhuna Gosht** 2.500
(Boneless tender pieces marinated in yoghurt, cooked with fresh tomatoes, chopped green chillie and brown onions).
- 36- **Gosht Vindaloo** 2.500
(Tender lamb pieces marinated in authentic spices and vinegar, cooked with cubes of potatoes and segments of fresh tomatoes).
- 37- **Gosht badam Pasanda** 2.500
(Speciality of Hyderabad) Tender lamb pieces simmered in crushed almond gravy)
- 38- **Keema Matar** 1.900
(Fresh lamb mince cooked with authentic spices & green peas).

وليمة من مغل محل

مأكولات لحم

- 30- لحم غنم كورما
(قطع من لحم الغنم مطبوخة بحامض الكاكاو والزعفران)
- 31- كراي جوشت
(قطع من لحم الغنم المطبوخ مع الفلفل الأخضر، الطماطم، مسحوق المانجو الجاف وبيتر الملح، مزينة مع شرائح من الزنجبيل)
- 32- لحم غنم آچار
(قطع من لحم الغنم مطبوخ بحامض الأجار والبهارات الهندية)
- 33- لحم غنم مع السايغ
(قطع لحم الغنم مطبوخ مع البصل والثوم)
- 34- كاري لحم غنم روجانجوش
(لحم غنم بالكاري)
- 35- لحم غنم مسالة
(قطع من لحم الغنم مطبوخة مع الطماطم والبصل والثوم)
- 36- كاري لحم غنم فينداو
(لحم غنم مطبوخ مع البطاطا والطماطم)
- 37- كاري لحم غنم باسندا
(لحم غنم مطبوخ مع صلصة اللوز)
- 38- كيما مع البازيلا



FISH DISHES

- 54 Sweet & Sour Prawns 3.750
 55 Prawns in Hot Garlic Sauce 3.750
 (Prawn in Hot Garlic sauce, typical of Chinese Cuisine)
 56 King Prawn with Broccoli & Ginger (7 PCS) 3.950
 57 Golden Fried King Prawns (7 PCS) 3.950
 (Prawns deep fried Chinese style)

DUCK DISHES

- 58 Sliced Duck with Bambooshoots 2.700
 (A delightful recipe which mixes some of China's best loved ingredients)
 59 Roast Duck in Garlic & Chilli Sauce 2.700
 (Piece of roast duck simmered in Chinese style garlic & chilli sauce with mushroom & green pepper)
 60 Barbequed Peking Duck 12.000
 (Order 12 Hours in advance) (A magnificent recipe much loved by all fans of Chinese cooking)
 61 Sweet & Sour Vegetables 1.800
 (Cabbage, cauliflower, capsicum, pineapple, onion and tomato cooked in sweet and sour sauce).
 62 Vegetable Manchurian 1.600
 (Season's fresh vegetables, minced and fried into dumplings cooked with minced ginger, green chilli, garlic tossed in manchurian sauce).
 63 Mixed Vegetables in Garlic sauce 1.800
 (Season's best vegetables cooked in chilli garlic sauce).
 64 Szechwan - Style Eggplant 1.800
 (An unusual dish which adds extra spice to meals.)
 65 Bean Curd with Hot Sauce 1.700
 (Small dices of bean curd boiled & stirfried with ginger, garlic & spring onion & brushed with home made Chinese sauce.)
 66 Salt & Pepper Potatoes 1.450
 (Finger size saute potatoes tempered with Chinese herbal sauce)
 67 Stir -Fried Babycorn & Broccoli, 1.850
 Garlic Sauce with Seaweed
 68 Cauliflower Singapore Style 1.850
 (A Chinese Vegetarian delight)
 70 Crispy Spinach with Chilli Garlic Sauce 1.750

أطباق المأكولات البحرية

- ٥٤ روبيان حامض حلو
 ٥٥ روبيان مع صلصة الثوم الحار
 ٥٦ روبيان بروكلي والبروكلي (٧ قطع)
 ٥٧ روبيان كبير مقلي
 مزيج البهارات الصينية (٧ قطع)
أطباق البط
 ٥٨ بط مع صلصة الثوم واليامبو فونس (دعرة التيزران)
 ٥٩ بط مشوي مع صلصة الثوم والفلفل الحار
 ٦٠ بط محمر على طريقة بكين (الطلب قبل ١٢ ساعة)
 ٦١ خضروات حلوة وحامضة
 ٦٢ خضروات منشورين
 ٦٣ خضروات مشتملة مع صلصة الثوم
 ٦٤ بادنجان على طريقة سيشوان
 ٦٥ جينة على الطريقة الصينية بالصلصة الحارة
 ٦٦ أصابع بطاطا مطبوخة على الطريقة الصينية
 ٦٧ حبات ذرة بروكلي مع صلصة الثوم مع السبانخ
 ٦٨ زهرة بالطريقة السنغافورية
 ٧٠ سبانخ مقرمش مع صلصة الثوم والفلفل الحار

Dawat E Mughal Mahal

(A feast from Mughal Mahal)

CHICKEN CURRY DISHES

- 39- **Murg Nizami Korma** 2.450
(Tender pieces of boneless chicken simmered in rich cashew nut and almond sauce).
- 40- **Murg Tikka Lababdar** 2.450
(Tender pieces of boneless chicken simmered in fresh tomato gravy garnished with cream).
- 41- **Tari - Wali Murg** 1.900
(With Bone) (Nostalgic memories of North Indian homes, inspired by a typical curled chicken).
- 42- **Tari - Wali Murg (Boneless)** 2.250
- 43- **Murg Lajwab (Speciality of Peshawar)** 2.500
(Morsels of marinated chicken cooked with Julienne of green pepper, tomatoes, dried Mango powder and saltpebe, garnished with julienne of ginger)
- 44- **Murg Murtani** 2.500
(Boneless pieces of chicken cooked with crushed garlic and fresh tomatoes).
- 45- **Murg Makhan Palak** 2.500
(Boneless pieces of chicken cooked with spinach and simmered with fresh tomatoes and butter sauce).
- 46- **Murg Vindaloo** 2.450

وليمة من مفعل محفل

مأكولات دجاج

- ٣٩ - دجاج كورما
قطع دجاج بدون عظم مطبوخة
بصناعة الكاكاو واللوز
- ٤٠ - بتر تشيكن
(دجاج مطبوخ بالزبد وصلصة
الطماطم الطازجة)
- ٤١ - كاري دجاج
- ٤٢ - كاري دجاج (بدون عظم)
- ٤٣ - كراتي دجاج
- ٤٤ - دجاج مولتاني
(قطع دجاج مسحب مطبوخة مع الثوم
وصلصة الطماطم)
- ٤٥ - دجاج مع السبانخ
- ٤٦ - مرق دجاج فيندالو
(دجاج مطبوخ مع البطاطا والطماطم)



SEA FOOD DISHES

- 47- **Machli Talli Hui** 2.750
(Boneless filet of fish marinated in tandoori masala and fried, garnish with lemon wedges)
- 48- **Machli Kadai (Speciality of Peshawar)** 2.850
(Fish flakes, herbs and garam masala gently cooked in a (kadai).
- 49- **Fried Prawns** 3.550
(Prawns marinated with Indian spices, egg and breadcrumb fried and served with French fries)
- 50- **Jheenga Curry** 2.950
(Prawns cooked in plain tomato gravy).
- 51- **Jheenga Murtani** 2.950
(Prawns cooked with crushed garlic & tomatoes)

مأكولات بحر

- ٤٧ - سمك مقلي
(قطع سمك هليله مقليه ومضاف عليها
البهارات الهندية)
- ٤٨ - كراتي سمك
(سمك مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل
ويقدم سبز لنج)
- ٤٩ - روبيان مقلي مع البطاطس
(روبيان مقلي بالبقصات
مع البطاطا)
- ٥٠ - روبيان مرق
- ٥١ - روبيان مالتاني
(روبيان مطبوخ مع شرائح الطماطم والثوم)



Roti

خبز من التندور

80- Tandoori Roti	0.150
81- Nan	0.200
82- Missi Roti (Combination of whole wheat and gram flour mixed with chopped onions and corianders leaves served crisp with butter).	0.300
83- Lacha Paratha	0.300
84- Badami nan	0.350
85- Puri	0.350
86- Keema Nan/Cheese Nan	0.450
87- Stuffed Paratha (Potato-Onion-Fenugreek Mint).	0.400
88- Rogni Nan / Garlic Nan	0.350
89- Butter Nan	0.300
90- Nan-E-Mughal Mahal (Bread made from fermented dough stuffed with spiced chopped chicken.)	0.450
91- Masala fried Papad	0.200
92- Plain paratha	0.250

روتى	- ٨٠
نان	- ٨١
ميسي روتي (خبز مصنوع من الطحين الأبيض وطحين السمس الأسود مكتوب باليدل والكزبرة)	- ٨٢
لاتشا براهنا	- ٨٣
نان مع مح اللوز	- ٨٤
پوري	- ٨٥
نان محشي مع لحم مفروم أو جبن	- ٨٦
پاراثا محشي (بصل - بطاطا - نعناع)	- ٨٧
روجني نان / نان بالثوم	- ٨٨
نان بالزبدة	- ٨٩
نان مغل محل (خبز مكتوب بملح الدجاج الصغيرة والبيرة)	- ٩٠
پاپار	- ٩١
پاراثا ساده	- ٩٢



Now Open
MUGHAL MAHAL
SHARM EL-SHEIKH

Mughlai Indian Cuisine & Leisure Café +20693604548



تم الافتتاح الآن
مغل محل
شرم الشيخ
لأطباق المغلالي الهندية ومقهى

Birbal Ki Pasand

(Vegetarian favourites of Birbal, one of the most honoured courtiers of Emperor Akbar's court, who was a vegetarian)

الخضراوات

- | | | | |
|--|-------|--|----|
| 52- Panir Makhni (Slices of cottage cheesecooked in tomato and butter sauce) | 1.900 | جينة مخني (قطع من الجبن مطبوخة بالمطام و صلصة الزبدة) | ٥٢ |
| 53- Malai Kofta (Stuffed cheese dumplings cooked in rich cream sauce) | 1.900 | كفتة مالاي (كبة مالاي كبة مصنوعة من الجبن ويدخلها الكافور) | ٥٣ |
| 54- Kadai Paneer (Pieces of cottage cheese, julennes of capsicum, tomato, ginger and chillies cooked on high heat, sprinkled with freshly ground spices) | 1.900 | كراي جينة (كراي مينة - قطع من الجبن مطبوخة مع قطع من الفلفل الأخضر والمطام والزنجبيل والبهارات التقليدية أو الهندية) | ٥٤ |
| 55- Kadai aloo (Potato quarters cooked with tomatoes, onions and ginger served sizzling) | 1.600 | كراي البطاطا (قطع من البطاطا الصغرى مطبوخة مع المطام والبصل والزنجبيل والبهارات الهندية التقليدية) | ٥٥ |
| 56- Dhingri Patak (Mushrooms cooked with tempered spinach) | 1.600 | فطر مع السبانخ | ٥٦ |
| 57- Aloo Gobi (Cauliflower buds cooked with potatoes and tempered with tomatoes and green chillies) | 1.600 | زعرور مع البطاطا | ٥٧ |
| 58- Patak Paneer (Puree of spinach cooked with home made cheese slices) | 1.900 | سبانخ مع الجينة | ٥٨ |
| 59- Khumb Matar (Mushrooms and green peas cooked with spices) | 1.850 | فطر مع بازيلة | ٥٩ |
| 60- Chane Ki Dal (The authentic lentil preparation from the North) | 1.250 | عدس أصفر مسالة | ٦٠ |
| 61- Aloo Matar (Potato and green peas curry) | 1.600 | بازيلا مع بطاطا | ٦١ |
| 62- Mili-julli Sabzi (Mixed vegetable masala cooked with authentic spices and chopped coriander) | 1.750 | خضار مشكل | ٦٢ |
| 63- Pindi Chana (Boiled chick peas cooked with ground spices, dry mango powder, fresh ginger and garnished with green chilly). | 1.750 | حمص مسالة (حمص نضى مطبوخ مع الزنجبيل والبهارات التقليدية الهندية) | ٦٣ |
| 64- Navratan Korma (A princely flavour of seasonal vegetables simmered in a rich cashewnut sauce) | 2.200 | خضار كورما (خضراوات متشكلة مطبوخة بصلصة الكاوي والزعفران) | ٦٤ |
| 65- Baingan Bhurta (Baked brinjals cooked with chopped onions, tomatoes & variety of spices) | 1.750 | بادنجان مسالة (بادنجان مطبوخ بدون فطر مع المعصبر والمطام وتشكلت واسمة من البهارات الهندية) | ٦٥ |
| 66- Matar Paneer (Pieces of cheese cooked with green peas & spices) | 1.850 | جينة مع البازيلا (جينة مع مرق البازيلا) | ٦٦ |
| 67- Aloo Patak (A puree of spinach and potatoes flavoured with spices). | 1.850 | سبانخ مع البطاطا | ٦٧ |
| 68- Maah-ki-Dal (Whole black pulses soaked overnight and cooked on a slow fire. Tempered with chopped onions & tomatoes) | 1.350 | عدس (عدس أسود) | ٦٨ |
| 69- Raita - Aap ki pasand ka (Boondi - Mix vegetable - Fruits Potato and Mint) | 1.100 | رايتا (روب مع خضار مشكل) | ٦٩ |



Noodles/ Chop Suey & Rice

أطباق الأرز والشعيرية

VEGETARIAN

- 71 **Vegetable Chow Mein** 1.850
(Home made noodles cooked with julennes of veg.)
- 72 **Singapore Rice Noddle** 1.850
- 73 **Veg. Chillli Garlic Noodle** 1.750
- 74 **Vegetable Chop Suey** 1.850
(Crispy noodles topped with assorted vegetables cooked in sweet and sour sauce).

- 75 **Mixed Hakka Noodles** 2.300

NON VEGETARIAN

- 76 **Chicken Chow Mein** 2.100
(Home made noodles cooked with vegetables and shredded chicken)

- 77 **Chicken Singapore Rice Noodles** 2.000

- 78 **Chilli Garlic Noodle Chicken or Beef** 2.000

- 79 **Prawn Chow Mein** 2.550
(Home made noodles cooked with prawns and shredded vegetables)

- 80 **American Chop suey** 2.300
(Crispy noodles topped with assorted vegetables cooked in sweet and sour sauce)

- 81 **Malaysian Noodles (Chicken or Veg.)** 1.950

RICE (Veg. or Non Veg.)

- 82 **Steamed White Rice** 1.150

- 83 **Garlic Fried Rice** 1.200

- 84 **Vegetable Fried Rice** 1.500

- 85 **Ginger, Onion, Capsicum Fried Rice** 1.500

- 86 **Chicken Fried Rice** 1.950

- 87 **Egg Fried Rice** 1.550

- 88 **Prawn Fried Rice** 2.400

- 89 **Mixed Special Fried Rice** 2.300
(Rice cooked with chicken, prawns mixed vegetables, egg & mushroom)

أطباق نباتية

- ٧١ شعيرية خضروات شامبين

- ٧٢ شعيرية على الطريقة السنغافورية

- ٧٣ شعيرية مع لحظا بالصلصة الحارة والثوم

- ٧٤ شعيرية مغمشة مع الخضروات والصلصة (العلم حلو حامض)

- ٧٥ شعيرية بالطريقة الصينية (حكا)

أطباق غير نباتية

- ٧٦ دجاج شومين

- ٧٧ شعيرية بالدجاج بالطريقة السنغافورية

- ٧٨ شعيرية مع لحم أو دجاج والثوم والفلفل

- ٧٩ روبيان شومين

- ٨٠ شعيرية أمريكية محمرة

- ٨١ شعيرية على الطريقة الانبزية مع دجاج أو خضروات

عيش (نباتي أو غير نباتي)

- ٨٢ أرز أبيض

- ٨٣ أرز بالثوم

- ٨٤ أرز بالخضروات المشكلة

- ٨٥ أرز مع زنجبيل وبصل وفلفل حلو

- ٨٦ أرز بالدجاج

- ٨٧ أرز بالببيض

- ٨٨ أرز بالروبيان

- ٨٩ أرز مع قشع دجاج وروبيان

وخضروات مشكلة

وببيض وشكروم



Basmati Ka Khazana (Treasures of Basmati Rice)

البرياني

نكهة انواع البرياني والارز مشوححة بالارز البسمتي



Mughlai Mutton Biryani

(Specialty from Hyderabad)

(Basmati rice cooked with spiced lamb, yoghurt, and saffron)

برياني لحم **KD 2.200** **KD 2.000**

Murg Chicken Biryani (With Bone)

(Basmati rice cooked with spiced chicken, yoghurt and saffron)

برياني دجاج بالهشيم **KD 1.800** **KD 1.950**



Murg Chicken Biryani (Boneless)

(Basmati rice cooked with spiced chicken, yoghurt and saffron)

برياني دجاج بدون عظم

KD 2.250 **KD 2.150**



1.550 Vegetable Navratan Biryani

(Basmati rice cooked with spiced vegetables, yoghurt, mami and saffron)

برياني خضار نترتن **KD 1.450**



Jheenga Shrimp Biryani 2.050

(Saffron flavoured rice cooked with shrimps and authentic spices)

برياني دوبيان **KD 2.550**



2.450 Fish Machli Biryani

(Boneless pieces of fish steamed with Basmati rice and spices, served with fish gravy)

برياني سمك **KD 2.300**



Biryani Rice 1.250

(Saffron, cury flavoured rice garnished with fried onions & chopped coriander)

ارز برياني سادة **KD 1.250**



Plain Pulao Rice

ارز ابيض مع الزعفران

KD 1.250 **KD 1.150**



71 Zaffrani Pulao 1.750

(Minced lamb and basmati rice flavoured with saffron)

74 Kashmiri Pulao 1.800

(Basmati rice cooked with pineapple and nuts)

٧١ - كيما برياني 1.700

ارز بسمتي مع صلح اللحم والزعفران

٧٤ - برياني فواكه ١٧



Beverages

المشروبات

Juices

B1. Fresh Orange Juice	0.850
B2. Fresh Carrot & Orange Juice	1.000
B3. Fresh Lemon Juice	0.850
B4. Fresh Mint Lemon Juice	1.000
B5. Fresh Kiwi Juice	1.250
B6. Fresh Carrot Juice	0.800
B7. Mango Juice	0.900
B8. Strawberry Juice	0.850
B9. Cocktail Juice	1.000
B10. Lassi Mangasand (Salted / Sweet / Mint / Jeera)	0.750
B11. Lassi / Mango	0.850
B12. Shikanjivi (Refreshing Indian Lemon Drink)	0.850

Milk Shakes

B13. Lychee Milk Shake	1.000
B14. Avocado Milk Shake	1.200
B15. Milk Shakes (Choc/Vanilla/Strawberry/Mango)	0.850

Mocktails

B16. Virgin Mary - Titanic For My Juliet - Fiery Tango	1.300
---	-------

Soft Drinks

B17. Pepsi / Mirinda / Dew / 7up / Diet	0.450
B18. Perrier / Tonic Water	0.850
B19. Mineral Water Large	0.450
B20. Mineral Water Small	0.300

Others

B21. Jasmine Tea	0.750
B22. Iced Tea	0.500
B22A. Jug of Ice Tea	1.750
B23. Thai Iced Tea	0.850
B24. Cold Coffee	0.850
B25. Cold Coffee W / Ice Cream	1.000
B26. Non Alcoholic Beer	0.850
B27. Aab-e-Jera	0.850

عصائر

ب١ - عصير برتقال طازج
ب٢ - عصير البرتقال مع الجزر الطازج
ب٣ - عصير ليمون طازج
ب٤ - عصير ليمون بالنعناع
ب٥ - عصير كيوي طازج
ب٦ - عصير الجزر الطازج
ب٧ - عصير المانجو
ب٨ - عصير فراولة
ب٩ - عصير كوكتيل
ب١٠ - لبن (حامض - حلو - كمون/نعناع)
ب١١ - لبن مع المانجو
ب١٢ - شيكانيجي (شراب الليمون الهندي)

حليب مخفوق

ب١٣ - ليتش بالحليب
ب١٤ - أفوكادو بالحليب
ب١٥ - حليب مخفوق (شوكولا - فانيليا - فراولة - مانجو)

موكتيل

ب٦١ - فرجين ماري - تايتانيك فور ماي جوليت - فيري تانجو

مشروبات باردة

ب١٧ - كوكاكولا - سيراييت - فانلا - دايت
ب١٨ - بيريه - ماء تونك
ب١٩ - مياه معدنية حجم كبير
ب٢٠ - مياه معدنية حجم صغير

مشروبات أخرى

ب٢١ - شاي بنكهة الياسمين
ب٢٢ - شاي بارد
ب٢٣ - ابريق شاي بارد
ب٢٤ - شاي التناي البارد
ب٢٥ - قهوة باردة
ب٢٦ - قهوة باردة مع أو بدون الآيس كريم
ب٢٧ - بيرة خالية من التحويل
ب٢٨ - أبا جيرا



لحبات السفرى، مياه معدنية سفيري١٥٠ فلس والكوير٢٥٠ فلس وأي مشروبات غازية سفيري١٥٠ فلس

Take Away - : Mineral Water Small 150 Fils , Big 250Fils and any small soft drinks 150 fils

Desserts الحلويات



D0

Large Cream Caramel
كريم غاز صلب كبير
KD 0.950

- D -3 Kala Jamun (2 Pcs) 0.950
- D -10 Lychee with Ice Cream 1.000
- D -11 Pancake with Icecream 1.100
(Dates or Banana or Coconut)
- D -12 Spun Fruits 1.100

- د ٣- كالا جامون
- د ١٠- للثس مع آيس كريم فانها سنبية
- د ١١- لفائف الآيس كريم بالتمر أو اللوز أو التناح
- د ١٢- فواكه مدمونة بالعسل ومقرنشة متسكلا

D1

Gulab Jamun (2 Pce)
جولاب جامون (٢ قطعة)
KD 0.900



(Balls of khoya deep fried, soaked in sugar syrup and served hot)
(جولاب جامون مقمش من العسل مسبك من الفستق الحامض بالسكر مع التناح)

D2

Gajar Halwa
حلوة الجزر
KD 0.950



A delicately cooked combination of milk, finely grated carrots and sugar topped with dry fruit.
(جزر صلب مطبوخ مع العسل والفواكه المجففة ودهم ساجا)

Ask for Ice Cream Menu
اسأل عن قائمة الآيس كريم

مطبخ خاص
مطبخ من الحلويات
Any 2 Sweet Special Offer
KD 1.500

D4

Rasmalai (2 Pcs)
راس ملاي (٢ قطعة)
KD 0.950



(Cheese patties poached in sweetened milk garnished with chopped pistachio).
(قطع من الفستق الحامض بالسكر المطبوخ بالبنفسج اماره والعسل)

D5

Kulfi
كولفي
KD 0.950



(A Unique Sundae - The Indian way)
(آيس كريم سنبية (مطبخ خاص))



D6

Fruit Cocktail with Cream or Ice Cream
كوكتيل الفواكه مع الكريما أو البوظة
KD 0.950

- D -13 Jasmine Tea 0.750
- D -14 Tea/Coffee 0.500
- D -15 Masala Tea 0.600
- D -16 Turkish Coffee 0.850

D7- Hot Fudge Sundae 0.950
(بوظة مع الشاي مع مسكحة
الفستق الحامض والتناح)
(Vanilla ice cream topped
with chocolate sauce and nuts)



- د ١٣- شاي ياسمين
- د ١٤- شاي / قهوة
- د ١٥- شاي مسكحة بالحلطة الهندية
- د ١٦- قهوة تركية

**آيس كريم
Ice Cream (Vanilla
Strawberry/
(Chocolate
0.850**

Ask for 1KG Special Price from Each Dessert Items just for Take Away
اسأل عن سعر الكيلو لأي نوع من أنواع الحلويات فقط لطلبات السكري

Dear Guest
To make your Selection quick & easy Indian
dishes are on the left and the Chinese dishes
are on right of each page

عزيزنا العميل
لجعل اختياراتك سريعاً وسهلة
جعلنا لأطباق الهندية على ناحية الشمال
وأطباق الصينية ناحية اليمين على كل الصفحات

MUGHAL MAHAL
Fahabeel
Introduces

CELEBRATE
in
STYLE

يعلن
مفعل محل
الفحاحيل
عن افتتاح

صالة الريان للمناسبات العائلية
Al-Rayan Family Lounge & Function Hall



Where discerning people gather to celebrate special events
صالة مميزة للمناسبات العائلية المتنوعة

MEETINGS | SEMINARS | CONFERENCES | CELEBRATIONS
الاجتماعات | الندوات | المؤتمرات | المناسبات

riyanhall@mughalmahal.com - www.mughalmahal.com
mughalmahalfahabeel@yahoo.com

منظر خلاب للبحر
Full Sea View

تخفي ل
Upto 150 Persons

Al-Rayan Family Lounge &
Function Hall - 3rd Floor - Al-Floor
Complex - Behind Centerpoint

صالة الريان للمناسبات العائلية
- الفحاحيل - مجمع الجوز -
الدور الثالث - خلف سنتر بونت

23915007
23911174
23911175
99675893
97644421

© 2009 Mughal Mahal Fahabeel. All rights reserved.
All other trademarks are the property of their respective owners.

ملفوف لدينا مواقف للسيارات
Ample Car Parking

لاستفسار عن قائمة فنتجات مطعمنا يرجى مراجعة مدير المطعم في الاستقبال

Our Branches

Sharq	22425131 / 2
Salmiya 1	25722223 / 4
Salmiya 2	25729292 / 3
Harvally	22828782/3/4
Farwaniya	24728126/7
Finat	23900826/7
Fahabeel	23911174/5
Jabra	24565131/222
Marina Mall	22244523
Sharm El-Sheikh	+20093604548

فروعنا

الشرق
السالمية 1
السالمية 2
حولي
الفروانية
القطافين
الفحاحيل
الجبرال
مارينا مول
الشرم الشيخ

Dear Guest,

Please apologise for any inconvenience caused by our
few branches to branch due to limited
branch premises for Dine In or Take
Away, which might not be available at
other branch during some times.
Our staff will be pleased to assist you
for any queries and we reserve the right
to change our prices due to market
fluctuation without any prior notification.

Thank you for your
cooperation and support

عزيزنا العميل -

السادة راسمنا معذرة من قلة عدد فروعنا
ببعض فروعنا بسبب محدودية المساحة
التي تتوفر فيها لخدمة العملاء سواء
الطلب من المطعم أو التوصيل، مما قد
يؤثر على جودة الخدمة المقدمة من
بعض فروعنا خلال فترات معينة.
فإننا نأمل أن نكون قد قمنا
بمساعدتكم في جميع الاستفسارات
التي قد تكونت عن قلة عدد فروعنا
والتغيرات في أسعارنا.

نشكركم
على تعاونكم ودعمكم