

MUGHAL MAHAL

Everyone's First Choice



مغل محل

الاختيار الأول للجميع

SALMIYA
25729293



السالمية
25729292

Since 1985

قائمة طلبات السفري والتوصيل
Take Away & Home Delivery Menu

نفتح يومياً: من ١٢ ظهراً وحتى ١٢ ليلاً
Open All Day: from 12 Noon To 12 Midnight

Chia Ming's Chinese Cuisine
أطباق تشيا مينغ الصينية

Indian Mughlai Cuisine
أطباق المغلاي الهندية



www.mughalmahal.com



البيت
حولي

Quick Bites
وجبة سريعة



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

Starters / Appetizers

1. Kathi Kabab 1.500
(Chicken / Mutton)
2. Chicken Chat 1.200
3. Samboussek 0.950
(Veg./Cheese /Chicken)
4. Vegetable Spring Rolls 1.350
5. Chicken Spring Rolls 1.450
6. Wonton 1.300
(Veg / Chicken)
7. Golden Fried Baby Corn 1.400
8. Mushroom Salt & Pepper 1.550
9. Corn on Toast 1.550
10. Honey Glazed Lollypop 1.550
11. Crispy Thread Chicken 1.850
12. Prawn Toast - 4 Pcs 2.350
- 12A.Veg. Toast - 4 Pcs 1.000
13. Sesame Pepper Prawn 2.950
14. Chicken Satay (Thai) - 4 Pcs 1.850
15. Smoked Salmon 3.000
16. Shrimp Cocktail 2.250

المقبلات

- ١ - كاشي الكباب
(دجاج أو لحم)
- ٢ - تشكن تشات
- ٣ - سمبوسك
(خضروات أو جبنة أو دجاج)
- ٤ - حلقات من الخضار
- ٥ - حلقات من الدجاج
- ٦ - وانتون
(حضار أو لحم)
- ٧ - ذرة ذهبية صغيرة مقلية
- ٨ - فطر مع الملح والفلفل
- ٩ - ذرة على التوست
- ١٠ - عسل لوليوبوب
- ١١ - دجاج كرسبي
- ١٢ - روبيان توست - ٤ قطع
- ١٢أ - خضروات توست - ٤ قطع
- ١٣ - روبيان بالفلفل والسهم
- ١٤ - ساتيه الدجاج (الثاني) - ٤ قطع
- ١٥ - سائلون مدخن
- ١٦ - روبيان مشكل



تم الافتتاح الآن
مفعل محل
شرم الشيخ

Mughlai Indian Cuisine & Leisure Café مطبخ الغلاي الهندية ومقهى

+20693604548

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

Soups

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 1. Soup of the Day | 1.000 |
| 2. Addas (Oriental Favourite) | 0.900 |
| 3. Mixed Vegetable | 0.950 |
| 4. Mulligatawny | 0.950 |
| 5. Sweet Corn Chicken / Veg. | 1.000 |
| 6. Sweet Corn Crab | 1.150 |
| 7. Hot & Sour (Chicken & Veg.) | 1.100 |
| 8. Thick Sea Food Jumbo | 1.250 |
| 9. Thick Manchow | 1.000 |
| 10. Coconut Chicken | 1.000 |
| 11. Talumein | 1.100 |
| 12. Ministrone Soup | 1.150 |
| 13. Cream of Tomato | 0.950 |
| 14. Cream of Mushroom / Asparagus | 0.950 |
| 15. Cream of Chicken | 0.950 |
| 16. Cream of Almond | 1.100 |

شوربة

- | |
|---|
| 1 - شوربة اليوم |
| 2 - شوربة عدس باللحمية الشرقية |
| 3 - خضار مشكلة |
| 4 - مريح تواني |
| 5 - ذرة حلوة مع (الدجاج أو الخضار) |
| 6 - ذرة حلوة مع القيقب |
| 7 - شوربة حامضة وحارة مع (الدجاج أو الخضار) |
| 8 - شوربة الجامبو البحرية الشديدة |
| 9 - شوربة المانشو الشديدة |
| 10 - دجاج بجوز الهند |
| 11 - تاليمين |
| 12 - منستر ون سوب |
| 13 - شوربة الكريمة مع الطماطم |
| 14 - الكريمة مع الشطر والهيليون |
| 15 - شوربة الكريمة بالدجاج |
| 16 - شوربة الكريمة مع اللوز |



Tomato Soup شوربة طماطم



Dal Soup شوربة عدس



Chicken Corn Soup شوربة دجاج وبنجر



Seafood Gumbo Soup شوربة التانوكات البحرية



Hot & Sour Soup شوربة حارة وحمضة

Salads

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. Mixed Green | 0.850 |
| 2. Toss Salad (W/Com, Olive & Mush) | 1.250 |
| 3. Youghurt Salad with Mint | 0.900 |
| 4. Fattoosh/Tabbouleh | 0.800 |
| 5. Hommos | 0.800 |
| 6. Moutabbal | 0.800 |
| 7. Roca Salad | 1.250 |
| 8. Khimchi (Chinese Speciality) | 0.950 |
| 9. Warm Duck Salad | 1.850 |
| 10. Pasta Salad | 1.400 |
| 11. Cole Slaw | 1.250 |
| 12. Ceasar Classic with Prawn | 2.200 |
| 13. Ceasar Classic with Chicken | 1.950 |
| 14. Chicken Hawiain | 1.450 |

السلطات

- | |
|---|
| 1 - خضرة مشكلة |
| 2 - سلطة توس مع الذرة أو بدون والزيتون والفطر |
| 3 - سلطة خيار باللبن |
| 4 - فتوش/تبولة |
| 5 - حمص |
| 6 - متبل |
| 7 - سلطة روكا |
| 8 - سلطة كيمشي (اختصاصات سينية) |
| 9 - سلطة البط الدافئة |
| 10 - سلطة الباستا |
| 11 - سلطة كول سلو |
| 12 - سلطة السموز الكلاسيكية بالروبيان |
| 13 - سلطة السموز الكلاسيكية بالدجاج |
| 14 - دجاج الهاوايان (اختصاصات أمريكية) |



Moutabbal متبل



Tabbouleh تبولة



Caesar Salad سلطة كاييسر



Fattoush Salad سلطة فتوش



Hommos حمص

LAMB DISHES

35	Mongolian Sliced Lamb	2.850
36	Shredded Lamb in Hot Garlic Sauce	2.550
37	Crispy Dry Shredded Lamb (Juliennes of lamb cooked with spring onions, capsicum and red chilli)	2.450
38	Braised Lamb with Mushroom & Bambooshoot	2.850
39	Sliced Lamb with Beijing Sauce	2.350

BEEF DISHES

40	Mongolian Sliced Beef	2.550
41	Beef with Black Mushroom	2.550
42	Pan-Fried Sliced Beef with Onion & Garlic	2.500
43	Five Spice Beef with Broccoli (A traditional recipe boosted by the addition of five spice powder)	2.850
44	Sweet & Sour Beef	2.500
45	Szechwan Sliced fillet Beef	3.450

FISH DISHES

46	Fish Manchurian (Fish Dumbplings cooked in exotic manchurian sauce)	2.850
47	Fish Szechwan Style	2.850
48	Pickle Fish Hong Kong Style	2.800
49	Crispy Fish with Seaweed	2.850
50	Pomfret in Butter Chilli Oyster Sauce	3.800
51	Pomfret in Hunan Sauce	3.800

PRAWN DISHES

52	Stir-Fried Prawns with Tamarind	3.750
53	Honey Sesame Prawns	3.750
54	Sweet & Sour Prawns	3.750
55	Prawns in Hot Garlic Sauce (Prawn in Hot Garlic sauce, typical of Chinese Cuisine)	3.750
56	King Prawn with Broccoli & Ginger (7 PCS)	3.950
57	Golden Fried King Prawns (7 PCS) (Prawns deep fried Chinese style)	3.950
57A	Beijing Prawns (7 PCS) (Prawns cooked with capsicum, onion, broccoli and cauliflower in Beijing sauce)	3.950

DUCK DISHES

58	Sliced Duck with Bambooshoots	2.700
59	Roast Duck in Garlic & Chilli Sauce	2.700
59A	Beijing Duck	2.800
60	Barbequed Peking Duck (Order 12 Hours in advance) (A magnificent recipe much loved by all fans of Chinese cooking)	12.000

VEGETABLE DISHES

61	Sweet & Sour Vegetables	1.800
62	Vegetable Manchurian (Season's vegetables, minced and fried into dumplings cooked with minced ginger, green chilli, garlic tossed in manchurian sauce)	1.800
63	Mixed Vegetables in Garlic sauce (Season's best vegetables cooked in chilli garlic sauce)	1.800
64	Szechwan - Style Eggplant (An unusual dish which adds extra spice to meals)	1.800
65	Bean Curd with Stir fried Veg. in Hot Sauce	1.700
66	Salt & Pepper Potatoes (Finger size saute potatoes tempered with Chinese herbal sauce)	1.450
67	Stir Fried Babycorn & Broccoli, (Garlic Sauce with Seaweed)	1.650
68	Cauliflower Singapore Style (A Chinese Vegetarian delight)	1.850
69	Spinach & Mushroom In Hunan Sauce	1.750

أطباق لحم الضأن

٣٥	لحم ضأن على الطريقة المنغولية	2.850
٣٦	لحم ضأن مقطع مع صلصة الثوم الحارة	2.550
٣٧	لحم ضأن مقطع ومقرمش	2.450
٣٨	لحم ضأن محمر فطر وبامبو شوت	2.850
٣٩	شرائح لحم ضأن مع صلصة بيجن الخاصة	2.350

أطباق لحوم البقر

٤٠	لحم بقرى على الطريقة المنغولية	2.550
٤١	لحم بقر بالالفطر الصيني الأسود	2.550
٤٢	شرائح لحم بقرى مقليه مع بصل أخضر وثوم	2.500
٤٣	لحم غنم وبروكلي	2.850
٤٤	مع خمس خلطات سريعة (زيتونة خضراء)	2.500
٤٥	لحم بقرى حلو وحامض	3.450
٤٥	شرائح فليه بقرى سيشوان	3.450

أطباق الأسماك البحرية

٤٦	سمك منشورين	2.850
٤٧	سمك على طريقة سيشوان	2.850
٤٨	سمك على طريقة هونغ كونج	2.800
٤٩	سمك مقلي مع سيفيد	2.850
٥٠	سمك زبيدي مع الفلفل وصلصة الحار	3.800
٥١	سمك زبيدي مع صلصة الهشان الخاصة	3.800

أطباق الروبيان

٥٢	روبيان مقلي مع صلصة تمر مندى	3.750
٥٣	روبيان بالسمسم والفصل	3.750
٥٤	روبيان حامض حلو	3.750
٥٥	روبيان مع صلصة الثوم الحارة	3.750
٥٦	روبيان كبير مع البروكلي والزنجبيل (٧ قطع)	3.950
٥٧	روبيان كبير مقلي	3.950
٥٧	بمزيج اليهارات الصينية (٧ قطع)	3.950
٥٧	روبيان بصلصة بيجن	3.950

أطباق البط

٥٨	بط مع صلصة الليمون والبامبو شوتس	2.700
٥٩	بط مشوي مع صلصة الثوم والفلفل الحار	2.700
٦٠	بط بصلصة بيجن	2.800
٦٠	بط محمر على طريقة بكين (الطلب قبل ٢١ ساعة)	12.000

أطباق الخضروات

٦١	خضروات حلوة وحامضة	1.800
٦٢	خضروات منشورين	1.800
٦٣	خضروات مشكله مع صلصة الثوم	1.800
٦٤	بادنجان على طريقة سيشوان	1.800
٦٥	جبة على الطريقة الصينية بالصلصة الحارة	1.700
٦٦	أصابع بطاطا	1.450
٦٧	سليطجة على الطريقة الصينية	1.650
٦٧	حبات ذرة بروكلي	1.650
٦٨	مع صلصة الثوم مع السبانخ	1.850
٦٨	زمره بالطريقة السنغافورية	1.850
٦٩	سبانخ مع الفطر بصلصة الحنان	1.750



SIZZLERS

(to Sizzle your taste buds)

SINGLE LONELY DRAGON

أكلات صينية
مقبلات التتبين الحارة
CHINESE
OUR TANTALIZING
DRAGON



السلطة الحارة
مقبلات التتبين الحارة
أطباق دجاج
الصينية

- 19 **Chixy Chicken** 2.750
(Shredded Chicken Marinated overnight in our chef's own secret marinade of Chinese herbs - sauted in wok served with garden vegetables and chips)
- 20 **Gulf Prawns "Khaleejia"** 3.800
(The famous Kuwaiti prawns cooked to perfection with exotic Chinese Herbs - served sizzling topped with equally exotic Chinese Sauces, Served with sauted vegetables or chips or fried rice)
- 21 **Beef Chixy** 2.600
(Chunks of succulent beef marinated overnight in tangy mixes tossed in wok and served sizzling with sliced carrots and peas, chips or fried rice)

DOUBLE DRAGON

- 22 **Chixy Chicken and Baby Lamb** 3.100
(A Perfect Combination of Chicken and Lamb Pieces marinated in ancient Chinese style sauted in wok with perfect combination of sauces and served with vegetables and chips)
- 23 **Chunky Beef and Chixy Chicken** 3.100
Our chef's special (Left for you to Judge)
- 24 **Kuwaiti Sea Food Delight** 3.900
(Combination of Kuwait Prawns and fish marinated with home made Chinese Sauce ... Sauted in wok served sizzling with chips)

CHICKEN DISHES

- 25 **Chicken with Almond** 2.550
(Shredded Pieces of chicken cooked with almond sauce)
- 26 **Chicken in Hot Garlic Sauce** 2.450
(Shredded chicken cooked with capsicum, onion, in tomato garlic sauce)
- 27 **Sweet & sour Chicken** 2.450
(Pieces of chicken cooked in sweet & sour sauce with segments of onions, capsicum, slices of carrots and tomatoes)
- 28 **Mangolian Chicken** 2.550
(Shredded chicken marinated overnight in hoisin sauce, ground bean sauce, chilli bean sauce, soya sauce cooked on medium high heat with spring onion and served sizzling)
- 29 **Szechwan Chilli Chicken** 2.550
(Shredded Chicken cooked with ginger, chilli pepper, soya sauce & vinegar)
- 30 **Orange Chicken** 2.550
(Shredded chicken simmered in orange sauce topped with grated rind)
- 31 **Ginger Chicken** 2.500
(Shredded Chicken cooked with spring onions in ginger sauce)
- 32 **Chicken with Broccoli & Cashew Nut** 2.650
(Soya Sauce based shredded chicken cooked with broccoli & cashew nut)
- 33 **Chicken Manchurian** 2.450
- 34 **Chicken Sesame - Honey Sauce** 2.550
(Pieces of chicken sauted cooked in soya and caramel sauce topped with sesame seeds served semi dry)

- ١٩ - دجاج تشيكسي
شراخ الدجاج المخلوطة
مع البهارات الصينية
تقدم مع الخضار والبساطا
- ٢٠ روبيان الخليج (الخليجية)
روبيان كويتي مخلوط مع البهارات
الصينية ويقدم مع الخضار
أو البساطا أو الأرز
- ٢١ تشككي بيف
قطع لحم البقر مخلوط
بالبهارات الصينية
ويقدم مع الباتلا-الخضراء والجزر أو مع الأرز

صنّفين

- ٢٢ دجاج تشيكسي و قطع لحم الطنّي
شراخ الديج المخلوطة مع البهارات الصينية
تقدم مع الخضار
والبساطا
- ٢٣ قطع لحم البقر و قطع دجاج تشيكسي
- ٢٤ طبق ثمار البحر الكويتية
(روبيان و ماسور) مشوي
مع الخلطة الصينية

أطباق دجاج

- ٢٥ دجاج باللوز
- ٢٦ دجاج مع صلصة الثوم الحارة
- ٢٧ دجاج حلو و حامض
- ٢٨ دجاج على الطريقة المنغولية
- ٢٩ دجاج سخوان الحار
- ٣٠ دجاج بصلصة البرتقال
- ٣١ دجاج بالزنجبيل
- ٣٢ دجاج مع البروكلي والتكاجو
- ٣٣ دجاج منشوريين
- ٣٤ دجاج بالمشمس والعسل

Mughal Tandoor Se

(Rich offerings from the Clay Oven)

CHICKEN SIZZLERS

- 15- Murg Tikka Khandhari 2.400
(Boneless pieces of chicken, grilled to tenderness with fenugreek and chili yoghurt marinade)
- 16- Murg Seena Malai 2.450
(Boneless tender pieces of chicken breast richly marinated, cooked on the skewer)
- 17- Nawabi Murg Ke Tikke (Speciality from Lucknow) 2.400
(Boneless pieces of chicken marinated in tandoor 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)
- 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 tandoor mix, grilled on charcoal fire)
- 21- Mixed Grill Platter 3.250
(Combination of Kabab / Mutton Tikka / Boneless Chicken Tandoor, Lamb Chops) (Choice of any three items) (All four items)
- 21A- Mixed Grill (4 Items) 3.750
- 21B- Mixed Grill (4 Item with Prawn) 4.450
- 22- Garlic Tikka 2.400
(Boneless pieces of Chicken Marinated over night in Garlic /Lemon juice & Spices grilled on charcoal served sizzling)
- 22A- Chicken Tikka Platter (12 Pcs.) 3.000
(Assorted 3 Type Boneless Chicken Tikka)

MUTTON OR MIX SIZZLERS

- 23- Murg & Gosht Ke Adraki Panje (4 Pcs.) 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 (Served with Fries) 2.400
(Lamb Piece Marinated and Grilled with Ginger, Garlic & Spices,
- 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 Tandoor masala and herbs grilled on charcoal)
- 27- Tandoori Prawns (Prawns marinated overnight cooked in the tandoor & served on bed of salad) 3.450

VEGETARIAN SIZZLERS

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

مشويات مغل

من التندور

سيزلر دجاج

- ١٥ - تگا دجاج كانداري
(قطع دجاج صغيرة متنوعة من الحلبة والروب والبهارات ومشوية)
- ١٦ - دجاج سينما ما لاي
(صدر الدجاج متنوعة بالبهارات الخاصة ومشوية)
- ١٧ - ثوابي شيش طاووق
(قطع دجاج مع البهارات مشوية بالتندور)
- ١٨ - تگا دجاج آچار
(قطع دجاج متنوعة بأچار (طرشي) مانجا والبهارات ومشوية بالتندور)
- ١٩ - سيخ دجاج إيراني (اختصاصات مغل محل)
(لحم دجاج مفروم مع الزنجبيل والثوم والتزيرة ومشوية بالتندور)
- ٢٠ - تگا دجاج (قطعتين)
(صدر وفخذ الدجاج متقوعين بالبهارات ومشويين على الفحم)
- ٢١ - وجبة مشوي مشكل
(كباب - تته - تته دجاج - ريش) (اختيار ٣ أصناف)
- ٢١ - كل الأصناف (مع ٢ نان)
- ٢١ - مشوي مشكل (٤ أصناف)
- ٢١ - مشوي مشكل (٤ أصناف مع الروبيان)
- ٢٢ - تگا بالثوم
(قطع دجاج مشوية على الفحم بدون عظم متنوعة ومتبلة بالثوم والليمون والبهارات)
- ٢٢ - صينية دجاج مشكل بالسيزلر (٢١ قطعة)
٣ أنواع من دجاج تگا مشكل بدون عظم

لحم أو مشكل سيزلر (وجبة)

- ٢٢ - وجبة أدراكي بانجي (٤ قطع)
فستين لحم مع فستين دجاج متقوعتين بالروب والبهارات تقدم مع البطاطا
- ٢٤ - وجبة لأجواب جوشث (قطع لحم متنوعة مع الزنجبيل والثوم والبهارات مشوية بالتندور، تقدم مع البطاطا)
- ٢٥ - وجبة سيخ لحم إيراني
وجبة سيخ لحم إيراني، تقدم مع البطاطا

سيزلر بحري

- ٢٦ - تگا سمك جهانجري
(قطع من السمك مشوية على الفحم متنوعة بالبهارات ومتبل بالثوم)
- ٢٧ - روبيان تندوري

سيزلر الخضراوات

- ٢٨ - جبنة تندوري مشوي
(قطع جبنة مشوية على الفحم)
- ٢٩ - خضراء مشكل تندوري
(قطع خضار كبيرة متبل بالبهارات ومشوية على الفحم)



Noodles Chop Suey & Rice

VEGETARIAN

- | | |
|---|-------|
| 71- Vegetable Chow Mein | 1.650 |
| (Home made noodles cooked with julienes of vegetables) | |
| 72- Singapore Rice Noodle | 1.650 |
| 73- Veg. Chilli 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 Veg. | 1.850 |

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) | |

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 | 1.650 |
| 88- Prawn Fried Rice | 2.400 |
| 89- Mixed Special Fried Rice | 2.300 |
| (Rice cooked with chicken, prawns mixed vegetables, egg & mushroom) | |
| 90- Pineapple Fried Rice | 1.650 |

أطباق الأرز والشعيرية

أطباق نباتية

- | | |
|---|-------|
| ٧١ - شعيرية خضروات شاومين | ١.٦٥٠ |
| شعيرية مطبوخة مع فرائح الخضار | |
| ٧٢ - شعيرية على الطريقة السنغافورية | ١.٦٥٠ |
| ٧٣ - شعيرية مع خضار بالصلصة الحارة والثوم | ١.٧٥٠ |
| ٧٤ - شعيرية مقرمشة مع الخضروات والصلصة | ١.٨٥٠ |
| خضار مطهو مع صلصة حامض حلو فون | |
| شعيرية مقرمشة | |
| ٧٥ - شعيرية بالطريقة الصينية (هكا) | ١.٨٥٠ |

غير نباتي

- | | |
|---|-------|
| ٧٦ - دجاج شومين | ٢.١٠٠ |
| شعيرية مطبوخة مع الخضار وفرائح الدجاج | |
| ٧٧ - شعيرية بالدجاج بالطريقة السنغافورية | ٢.٠٠٠ |
| ٧٨ - شعيرية مع لحم أو دجاج بالثوم والفلفل | ٢.٠٠٠ |
| ٧٩ - روبيان شومين | ٢.٥٥٠ |
| روبيان مع الشعيرية وفرائح الخضار | |
| ٨٠ - شعيرية أمريكية محمرة | ٢.٣٠٠ |
| خضار على الشعيرية المقرمشة مع صلصة حامض حلو | |

هيش (نباتي أو غير نباتي)

- | | |
|--|-------|
| ٨٢ - أرز أبيض | ١.١٥٠ |
| ٨٣ - أرز بالثوم | ١.٢٠٠ |
| ٨٤ - أرز بالخضروات المشكلة | ١.٥٠٠ |
| ٨٥ - أرز مع زنجبيل وبصل وفلفل حلو | ١.٥٠٠ |
| ٨٦ - أرز بالدجاج | ١.٩٥٠ |
| ٨٧ - أرز بالبيض | ١.٦٥٠ |
| ٨٨ - أرز بالروبيان على الطريقة الصينية | ٢.٤٠٠ |
| مع المحضرات والبيض والمشروم | |
| ٨٩ - أرز مع قطع دجاج وروبيان | ٢.٣٠٠ |
| أرز مطبوخ مع قطع الدجاج والروبيان وخضروات مشكلية وبيض ومشروم | |
| ٨٩ - أرز مع الأناناس | ١.٦٥٠ |



Birbal Ki Pasand

الخضراوات

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

52- Panir Makhni (Slices of cottage cheese cooked in tomato and butter sauce)	1.900	٥٢ - جبنة مخني (قطع من الجبن مطبوخة بالمطاطم وصلصة الزبدة)
53- Malai Kofta (Stuffed cheese dumplings cooked in rich cream sauce)	1.900	٥٣ - كفتة مالاي (كبة مالاي كبة مصنوعة من الجبن ويداخلها التازو)
54- Kadai Paneer (Pieces of cottage cheese, juliennes of capsicum, tomato, ginger and chillies cooked on high heat, sprinkled with freshly ground spices)	1.900	٥٤ - كراتي جبنة (قطع من الجبن مطبوخة مع قطع من الفلفل الأخضر والمطاطم والزنجبيل والبهارات التقليدية أو الهندية)
55- Kadai aloo	1.800	٥٥ - كراتي البطاطا
55A Tawa Mushroom (Potato quarters cooked with tomatoes, onions and ginger served sizzling)	1.900	٥٥أ - قطع من البطاطا الصغيرة مطبوخة مع المطاطم والبصل والزنجبيل والبهارات الهندية التقليدية)
56- Dhingri Palak (Mushrooms cooked with tempered spinach).	1.800	٥٦ - فطر تاوا - فطر مع السبانخ
57- Aloo Gobi (Cauliflower buds cooked with potatoes and tempered with tomatoes and green chillies)	1.800	٥٧ - زهرة مع البطاطا
57A- Achari Gobi	1.800	٥٧أ - زهرة مطبوخ مع مسالة آچار
58- Palak Panir (Puree of spinach cooked with home made cheese slices)	1.900	٥٨ - سبانخ مع الجبنة
59- Khumb Mattar (Mushrooms and green peas cooked with spices)	1.850	٥٩ - فطر مع بازلاء
60- Chane Ki Dal (The authentic lentil preparation from the North)	1.250	٦٠ - عدس أصفر مسالة
61- Aloo Mattar (Potato and green peas curry)	1.800	٦١ - بازلاء مع بطاطا
62- Mili-julli Sabzi (Mixed vegetable masala cooked with authentic spices and chopped coriander)	1.750	٦٢ - خضار مشكل
63- Pindi Chana (Boiled chick peas cooked with ground spices, dry mango powder, ginger and garnished with green chilly)	1.750	٦٣ - حمص مسالة (حمص نحي مطبوخ مع الزنجبيل والبهارات التقليدية الهندية)
64- Navratan Korma (A princely flavour of seasonal vegetables simmered in a rich cashewnut sauce)	2.200	٦٤ - خضار كورما (خضراوات مشتملة مطبوخة بصلصة التازو والزعفران)
65- Baingan Bhurta (Baked brinjals cooked with chopped onions, tomatoes & variety of spices)	1.750	٦٥ - بادنجان مسالة (بادنجان مطبوخ بدون قشر مع صلصة المطاطم وتشتملة واسعة من البهارات الهندية)
66- Matar Paneer (Pieces of cheese cooked with green peas & spices)	1.850	٦٦ - جبنة مع البازلاء (جبنة مع مرق البازلاء)
67- Aloo Palak (A puree of spinach and potatoes flavoured with spices)	1.850	٦٧ - سبانخ مع البطاطا
67A-Jeera Aloo	1.350	٦٧أ - بطاطم مع الكمون
68- Maah-ki-Dal (Whole black pulses soaked overnight and cooked on a slow fire. Tempered with chopped onions & tomatoes)	1.350	٦٨ - عدس عدس أسود
69- Raita - Aap ki pasand ka (Boondi - Mix vegetable - Fruits Potato and Mint)	1.100	٦٩ - رايثا (روب مع خضار مشكل)



Dawat E Mughal Mahal (A feast from Mughal Mahal)

وليمة من مغل محل مأكولات الكاري مأكولات لحم

Mutton Curry Dishes

- 30- Korma -E- Shahi (A Princely flavour of boneless lamb simmered in rich cashew nut & saffron sauce) 2.450
- 31- Kadai Gosht (Speciality of Peshawar) (Morsels of marinated lamb cooked with Juliennes of green pepper, tomatoes, dried Mango powder and salt petre, garnished with juliennes of ginger) 2.450
- 32- Achar Gosht (Speciality of Hyderabad) (Morsels of marinated lamb pieces, cooked with spices from Hyderabad) 2.450
- 33- Saag Gosht (Lamb pieces cooked with spinach puree, tomato and ginger, tempered with cuminseeds) 2.500
- 34- Roganjosh (Speciality of Kashmir) (Tender lamb pieces cooked in traditional Kashmiri masala, saffron and curd) 2.300
- 35- Bhuna Gosht (Boneless tender pieces marinated in yoghurt, cooked with tomatoes, chopped green chilli and brown onions) 2.500
- 36- Gosht Vindaloo (Tender lamb pieces marinated in authentic spices and vinegar, cooked with cubes of potatoes and segments of tomatoes) 2.500
- 37- Gosht badam Pasanda (Speciality of Hyderabad) (Tender lamb pieces simmered in crushed almond gravy) 2.500
- 38- Keema Matar (Lamb mince cooked with authentic spices and green peas) 1.900
- 38A Kabab Masala 1.950

- ٢٠- لحم غنم كورما (قطع من لحم الغنم مطبوخة بصلصة الكزبرة والزعفران)
- ٢١- كراي جوش (لحم مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل ويقدم سيرلنج)
- ٢٢- لحم غنم أچار (لحم مطبوخ بصلصة الأچار والبهارات الهندية)
- ٢٣- لحم غنم مع السبانخ
- ٢٤- كاري لحم غنم روجانجوش (لحم غنم بالكاري)
- ٢٥- لحم غنم مساند (قطع من لحم الغنم مطبوخة مع الطماطم والبصل والثوم)
- ٢٦- كاري لحم غنم فينداو (لحم غنم مطبوخ مع البطاطا والطماطم)
- ٢٧- كاري لحم غنم باسيندا (لحم غنم مطبوخ مع صلصة اللوز)
- ٢٨- كيمما مع البازيلا
- ٢٨- كاري لحم غنم باسيندا

CHICKEN CURRY DISHES

- 39- Murg Nizami Korma (Tender pieces of boneless chicken simmered in rich cashew nut and almond sauce) 2.450
- 40- Murg Tikka Lababdar (Tender pieces of boneless chicken simmered in tomato gravy garnished with cream) 2.450
- 41- Tari - Wali Murg (With Bone) (Nostalgic memories of North Indian homes, inspired by a typical curried chicken) 1.900
- 42- Tari - Wali Murg (Boneless) 2.250
- 43- Murg Lajawab Speciality of Peshawar (Morsels of marinated chicken cooked with Juliennes of green pepper, tomatoes, dried Mango powder and saltpetre, garnished with juliennes of ginger) 2.500
- 44- Murg Multani (Boneless pieces of chicken cooked with crushed garlic and tomatoes) 2.500
- 45- Murg Makhan Palak (Boneless pieces of chicken cooked with spinach and simmered with tomatoes and butter sauce) 2.500
- 46- Murg Vindaloo (Chicken Cooked with Potato and Tomato) 2.450
- 46A-Murg Boti Masala 2.600

- ### مأكولات دجاج
- ٣٩- دجاج كورما (قطع دجاج بدون عظم مطبوخة بصلصة الكزبرة واللوز)
 - ٤٠- بتر تشيكن (دجاج مطبوخ بالزبد و صلصة الطماطم الطازجة)
 - ٤١- كاري دجاج
 - ٤٢- كاري دجاج (بدون عظم)
 - ٤٣- كراي دجاج
 - ٤٤- دجاج مولثاني (قطع دجاج مسحب مطبوخة مع الثوم و صلصة الطماطم)
 - ٤٥- دجاج مع السبانخ
 - ٤٦- مرق دجاج فينداو (دجاج مطبوخ مع البطاطا والطماطم)
 - ٤٦- مرق دجاج فينداو

SEA FOOD DISHES

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

- ### مأكولات بحري
- ٤٧- سمك مقلي (قطع سمك فليه مغلية مضاف عليها البهارات الهندية)
 - ٤٨- كراي سمك (سمك مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل ويقدم سيرلنج)
 - ٤٩- كراي هامور
 - ٥٠- روبيان مرق
 - ٥١- روبيان مالثاني (روبيان مطبوخ مع شرائح الطماطم والثوم)
 - ٥١- مرق روبيان مع صلصة الأچار

ROTI

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/ Chees Nan	0.450
87- Stuffed Paratha (Potato-Onion- carrot - gobi 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

خبز من التندور

80- روتي	0.150
81- نان	0.200
82- ميسي روتي (خبز مصنوع من الطحين الأبيض وطحين الحمص الأسود مشوي بالبصل والكزبرة)	0.300
83- لاتشا يراشا	0.300
84- نان مع مح اللوز	0.350
85- يوري	0.350
86- نان محشي مع لحم مفروم / أو جبن	0.450
87- ياراشا محشي (بصل - بطاطا - جزر - كرفس - ثمن)	0.400
88- روجني نان / نان بالثوم	0.350
89- نان بالزبدة	0.300
90- نان مقل محل (خبز مشوي بصلح الدجاج الصغيرة والبهره)	0.450
91- ياباز	0.200
92- ياراشا ساده	0.250

CONTINENTAL

Specialities from the World

VEGETARIAN FIESTA

1. Vegetable Shashlik 2.150
(Vegetables marinated overnight, cooked, served on
Sizzler with Rice, B-B-Q sauce and Potatoes)
2. Vegetable Fajitas 2.150
(Grilled Vegetable Zucchini, Carrot, Baby Corn,
Capsicum & Spring Onion served on Sizzler with
Tortilla, Sour Cream, Grated Cheese & Avocado sauce)
3. Vegetable Teriyaki 2.150
(Capsicum, Cabbage, Mushroom
and Broccoli grilled & cooked with
Teriyaki sauce, served on Sizzler with Rice)
4. Kaeng Kew Yan Phak 2.450
(Green Thai spicy Vegetable Curry cooked in Coconut
Milk served with steamed Rice)
5. Vegetable Lasagne 2.350
(Pasta and Vegetables with Cheese sauce and baked)
6. Spaghetti Napolitaine 2.250
(Cooked Spaghetti tossed in Basil, flavoured home
made Tomato sauce topped with Parmesan Cheese)

الأكلات العالمية

اختصاصات من حول العالم

فيجاتيريان فيست

- 1- شاشلك الخضار
خضار طازجة مقطعة تُطبخ وتقدم مع الرز
بالفلفل الحار وصلصة الباربيكيو والبطاطا
- 2- فاهيتا الخضار
خضار تقليدية مطبوخة، جزر، ثوم، فلفل، صلصة البصل
الطعماء تقدم مع تورتilla وأسيزر والصلصة الساخنة
والجبن المبشور وصلصة الأفوكادو
- 3- تريياكي الخضار
الفلفل والثوم والفطر والبروكولي
المشوي المطبوخ مع صلصة التريياكي
وتقدم مع الرز الكستور
- 4- كايانج يو يان فاك (اختصاصات تايلندية)
خضار تاني الأخضر المطبوخ مع صلصة
الهند وتقدم مع الرز الجاف
- 5- لازانيا بالخضار
بأساساً بالخضار وصلصة الجبن المبشور التي تهرن
- 6- سباجيتي نابوليتانا
سباجيتي نابوليتانا مطبوخة مع الريحان
وصلصة الطماطم وجبن البارميزان

Basmati Ka Khazana (Treasures of Basmati Rice)

البرياني

كافة أنواع البرياني والأرز مطبوخة بالأرز البسمتي



76

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).

72

KD 1.800 **KD 1.950** برياني دجاج بالعظم



73

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, mint and saffron)

75

KD 1.450 برياني خضار نفرتن



78

Jheenga Shrimp Biryani 2.950

(Saffron flavoured rice cooked with shrimps and authentic spices)

برياني دوبيان

KD 2.550

KD 2.300 Fish Mochil Biryani 2.450

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

77

برياني سمك



78

Biryani Rice 1.250

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

ارز برياني سادة

KD 2.550

White Rice 79

KD 1.150 أرز أبيض



71 - Zaffrani Pulao 1.750 **KD 1.700** ٧١ - كميها برياني

(Minced lamb and basmati rice

flavoured with saffron)

74 - Kashmiri Pulao 1.600 **KD 1.500** ٧٤ - برياني فواكه

(Basmati rice cooked with pineapple and nuts)

23. Chicken Teriyaki On Sizzler 3.150
(Japanese Delight Combination)
(Pan fried Chicken with Juliennes of Capsicum, shredded Cabbage, Mushrooms cooked together on griddle with Teriyaki Sauce, served with Rice)
24. Chicken Fajita 3.150
(Grilled Chicken strips served with Tortillas, Sour Cream, Grated Cheese & Avocado sauce)
25. Chicken Paprika 3.150
(Sautéed pieces of Chicken, cooked in Paprika sauce served with Sauté Vegetable & Potatoes)
26. Chicken Stroganoff 3.150
(Boneless Juliennes of Chicken Marinated in Salt & Pepper tossed with Onion, Garlic, Mushroom and Gherkins served with Rice)
27. Chicken Cecilia 3.100
(Shredded pieces of Chicken cooked in White Sauce baked with Asparagus & Cheese)
28. Lasagne Di Pollo 2.750
(Pasta & Chicken mince cooked with Cheese sauce & baked)
29. Fettucini Pollo 2.750
(Ribbon Pasta (Fettuccini) with Juliennes of Chicken cooked in Mushroom sauce topped with Parnesan Cheese & Parsley)
30. Thai Chicken Red Curry 3.150
(Thai spicy red curry cooked in Coconut Milk & Cream served with Rice)

LAMB / BEEF SPECIALITIES

31. Grilled Lamb Chops With Mushroom Sauce 3.100
(Grilled Lamb Chops topped with Mushroom sauce served with Sauté Vegetables & Potatoes)
32. Fillet Pepper Steak On Sizzler 3.450
(Fillet of Beef Tenderloin cooked to your taste topped with Pepper Sauce & served with Sauté Vegetables & Potatoes)
33. Steak Diane On Sizzler 3.450
(Fillet of Beef Tenderloin topped With Diane Sauce served with Sauté Vegetables & Potatoes)
34. Minute Steak 3.100
(Thin slices of Tenderloin, grilled & topped with Parsley Butter served with Sauté Vegetables & Potato)
35. Veal Piccata With Lemon Sauce 3.950
(Grilled Veal Escalope brushed with & Lemon Butter sauce served with Sauté Vegetables & Potatoes)

23. دجاج ترياكي (اختصاصات يابانية)
دجاج مقلي مع قطع الفلفل وبشرايح الملفوف والفطر المطبوخ مع صلصة الترياكي ويقدم مع الأرز
24. فاهيتا الدجاج
شرائح الدجاج المشوية تقدم مع التورتيللي والكريمة والمبنة المبشورة وصلصة الأفوكادو
25. دجاج بابريكا (اختصاصات هنغارية)
قطع دجاج مسلوقة مع صلصة البابريكا وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا
26. دجاج ستروجانوف
قطع دجاج متبلة بالملح والفلفل مخلوط مع البصل والثوم والفطر ويقدم مع الأرز
27. دجاج سيسيليا
شرائح من قطع الدجاج الطبخية مع الصلصة البيضاء والهليون والجبنه
28. لازانيا دي بولو
قطع دجاج مشروم ومطبوخ مع صلصة الجبن تخبز بالفنر بمبنة اللازانيا
29. فوتوجيني دي بولو (اختصاصات من روما)
عبيبة مسلوقة من المكرونة (فوتيني) مع قطع الدجاج المطبوخ على صلصة الفطر المقلي بمبنة البارميزان والبقدونس.
30. دجاج تكي مع القاري الأحمر (المخصصات من بانقوا)
قطع دجاج مطبوخة مع بهارات التاي الحارة مع حليب جوز الهند والكريمة ويقدم مع الأرز
31. ريش اللحم مع صلصة الفطر
ريش لحم خروف مشوية مع صلصة الفطر يقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا.
32. ستيك فيليه بالفلفل الأسود
ستيك فيليه من اللحم البقري مطبوخة حسب الرغبة مع صلصة الفلفل وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا.
33. ستيك دانا ستيك بقري
مع التندرلويين المشوي مع الكزبرة والزبد وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا.
34. ستيك مينوت (اختصاصات من الشانزيليزه)
شرائح رقيقة من فيليه اللحم البقري مع التندرلويين المشوي مع البقدونس والزبد والفطر وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا
35. بيكاتا بعمصير الليمون
مكأوب تعط مشوي مسوح بعمصير الليمون والزبد. وتقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا.

7. **Vegetable-au-Gratin** 2.350
(Blend of Seasonal Vegetables, Herbs, rich Cheese sauce topped with Cheese and Gratinated)
8. **Baked Macaroni in Cheese Sauce** 2.350
(Macaroni cooked in Cheese sauce & baked)

SEA BREEZE

9. **Prawn Tempura** (Deep fried Prawns served with Teriyaki & Chili Garlic sauce) 3.950
10. **Prawn Shashlik** 3.950
11. **Grilled Prawns Rosemary Sauce** 3.950
(Grilled Prawns cooked with Rosemary sauce, served with Sauté Vegetables & Potatoes)
12. **Risotto Di Gamberani - Prawn Risotto** 2.650
(A creamy Prawn Risotto made from finest Italian Rice, finished with Parmesan Cheese)
13. **Kaeng Phet Koong (Prawns in Red Curry)** 3.950
(Red Thai spicy Curry cooked in Coconut Milk served with Rice)
14. **Sea Food Teriyaki On Sizzler** 3.850
(Pan fried Prawns & Fish with Capsicum, Cabbage, Mushroom cooked with Teriyaki Sauce, served with Rice on Sizzler)
15. **Grilled Fillet of Fish with Lemon Sauce** 3.150
16. **Poached Fillet of Fish with Mustard Sauce** 3.150
(Fish in Tangy Mustard & Lemon flavoured sauce served with Oregano Potatoes & Sauté Vegetables)
17. **Grilled Fillet of Fish With Tomato Sauce** 3.150
(Marinated Fillet of Fish grilled & topped with Tomato sauce, served with Button Oregano Potatoes & Sauté Vegetable)
18. **Scottish Pride** 3.750
(Marinated Salmon steak grilled, served on Sizzler with Sauté Vegetables & Potato wedges)
19. **Fish "N" Chips** 2.950
(Crumb fried Golden Fillet of Fish served with French fries & Tartare sauce)

POULTRY

20. **Chicken Steak Sizzler** 3.100
(Juicy Chicken Breast piece grilled topped with Mushroom sauce accompanied with Sauté Vegetables and Potatoes)
21. **Chicken In Basket** 2.950
(Golden Crumb fried Chicken served with French fries & Tomato sauce)
22. **Chicken Malinche** 3.100
(Chicken Breast stuffed with Herbs & Mushrooms, topped with Cheese & Cream sauce)

- ٧ - جراتين الخضار
خليط الخضرة الموسمية والمب وصلصة
الجبنة وصلصة الجبن المبشور في الفرن
- ٨ - المعقونة الخضراء بصلصة الجبنه معقونة
مطبوخة مع صلصة الجبنه وتخبز في الفرن

الوجبات البحرية

- ٩ - روبيان تمبورنا
روبيان مطهي يقدم مع الترياكي وصلصة الثوم الحار
- ١٠ - روبيان شاشلك
روبيان مشوي بصلصة الروزماري
يقدم مع الخضار المسلوقة والبطاطا.
- ١٢ - ريزوتو دي غامبيراني الروزماري
(اختصاصات إيطالية) أرز الريزوتو الإيطالي مطبوخ مع الروبيان
يقدم مع صلصة الجبنه والكريمة مع بيضاء البارميزان
- ١٣ - كاريجات كوونج (اختصاصات تايلندية)
التايلاندي الحار المطبوخ بصلصة
جوز الهند المقدم مع الأرز
- ١٤ - الوجبة التريايكي البحرية
روبيان وصلصة مطهي مع القرع
والفلفل والفطر المطبوخ
مع صلصة التريايكي ويقدم مع الأرز المسلوخ
فيليه سمك بصلصة الليمون
- ١٦ - قطع سمك بصلصة المسترد
سمك متبل بالمسترد ويقدم مع البطاطا
والأوريغانو وخضار السوتيه
- ١٧ - سمك بصلصة الطماطم
سمك مشوي متبل مع صلصة
البايرنكا ويقدم مع البطاطا
والخضار سوتيه
- ١٨ - سكوتش برايد (اختصاصات سكوتلندية)
ستيك سالون مشوي ومتبل بخضار
مسلوخ والبطاطا الوديز
- ١٩ - سمك ن وشييس
فيليه سمك القلي مطهي بالخيز
يقدم مع البطاطا القليه وصلصة التارتار.

وجبات الدجاج

- ٢٠ - ستيك الدجاج مع السيزلر
ستيك الدجاج يقدم مع صلصة الفطر
والطماطم المشوية والخضار والبطاطا
- ٢١ - دجاج بالنسلة
دجاج مطهي بالنسلة والبطاطا والخيز والبطاطا الحارة
- ٢٢ - دجاج مالينش
صدر دجاج مشوي بالأعشاب والفطر
والجبنة وصلصة الكريمة

الحلويات Desserts



10

Large Cream Caramel KD 0.950
كريم كاراميل كبير

- 3 - Kala Jamun (2 Pcs) 0.950
(Dark Khoya (Reduced Milk) balls coated with dedicated coconut, served cold)
- 8 - Banana Split 0.900

- ٣ - كالا جامون (كرات من الحلو مع جيل الهند البشوز)
- ٨ - بانانا سبليت

1

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



(Balls of khoya deep fried, soaked in sugar syrup and served hot)
(جولاب جامون صلب من الحلو مغمول في العسل السكرية ويقدم مع الحلو)

2

Gajjar Halwa
حلوة الجزر
KD 0.950



A delicately cooked combination of milk, finely grated carrots and sugar topped with dry fruit.
(جزر مدهون مطبوخ مع الحليب والمزينة بالفاكهة الجافة يقدم ساها)

Ask for Ice Cream Menu
اسأل عن قائمة الآيس كريم

عروض خاصة
مطلوب من الحلويات
Any 2 Sunset Special Offer
KD 1.500

4

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



(Cheese patties poached in sweetened milk garnished with chopped pistachio).
(قطع من العسل السكرية مدهونة بالحليب الحلو، والمسلط).

5

Kulfi
كولفي
KD 0.950



(A Unique Sundae -The Indian way)
آيس كريم حدي (مخلطة الحلو)



6

Fruit Salad Small 1 pax KD 0.950
سلطة فواكه صغير لشخص واحد

7 - Hot Fudge Sundae 0.950 هانديلا سنداي

(Vanilla ice cream topped with chocolate sauce and nuts) ايونلا مع الصلصة (الميتولاته والكسرات)



- 11 Lychee with Ice Cream 1.000
12 Pancake with Ice Cream 1.100
(Dates or Banana or Coconut)
13 Spun Fruits 1.100
(Often called toffee fruits - Fruit fried in batter and coated with a thin, crisp caramel glaze)

- ١١ لثش مع آيس كريم فاكهة صلبة
١٢ لفائف الآيس كريم بالتمر أو البانانا أو الكسرات
١٣ فواكه مدهونة بالمسل ومقرمشة مسكلة

آيس كريم Ice Cream 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 للتطبيقات التسويقي

CONTINENTAL

Specialities from the World

- | | |
|--|-------|
| 36. Beef Burger Steak | 2.350 |
| (Grilled Beef Patties topped with Parsley Butter served with Sauté Vegetables & French fries) | |
| 37. Fillet Tapanyaki | 3.350 |
| (Pieces of Beef Tenderloin cooked with Teriyaki auce, Juliennes of Capsicum & Spring Onions served with Garlic Rice) | |
| 38. Beef Fajita | 3.350 |
| (Grilled Tenderloin strips served with Tortillas, Sour Cream grated Cheese & Avocado sauce) | |
| 39. Beef Strognoff | 3.350 |
| (Juliennes of Beef Tenderloin cooked with Mushroom in Brown sauce garnished with Gherkins, Parsley & served with Rice) | |
| 40. Spaghetti Bolognese | 2.550 |
| (Poiled Spaghetti served with Minced Beef & Tomato sauce topped with Parmesan cheese) | |
| 41. Beef Lasagne | 2.550 |
| (Pasta with cooked Minced beef topped with Cheese sauce & baked) | |
| 41-A Garlic Bread (4 Pcs.) | 0.800 |
| 41-B Garlic Bread with Cheese | 0.950 |

الأكلات العالمية

اختصاصات من حول العالم

- | | |
|-----|---|
| 36 | بيف برجر بقري
لمم بيف سولي مع الزبدة والبقدونس
يقدم مع الخضار المصونة والبطاطا القليلة الملتفة |
| 37 | فيليه تپانياكي
قطع من ستيك البقرى مع
سلسلة التريياكي
وعلفات البصل ويقدم مع الأرز والثوم |
| 38 | فاهيتا اللحم
شرائح رقيقة من اللحم مشوية تقدم مع خبز
التورتيللي والجبن المبشور وسلسلة الأفوكادو |
| 39 | لحم ستروجانوف
قطع ستيك بقري مطبوخة
مع الفطر والحلصة البني
والفريكيز والبقدونس وتقدم مع الأرز |
| 40 | سپاجيتي بولونيز
مكرونة مغلية تقدم مع اللحم المفروم وسلسلة
الطماطم وجبنة البارميزان المبشور |
| 41 | لازانيا اللحم
مكرونة مطبوخة مع اللحم البقرى المفروم
مع سلسلة الجبن ومخلط الألفارن |
| 41A | خبز بالثوم (4 قطع) |
| 41B | خبز بالثوم والجبن (4 قطع) |

33.

Steak Diane On Sizzler

3.450



مفصل محفل
الفحاحيل

MUGHAL MAHAL
Fababeel

Aj-Kayan Family (Orange & Funcheon Fay)
صالة العزائم والاحتفالات

Where discerning people gather to celebrate special events
صالة مميزة للاحتفالات الخاصة

تحتوي 150 قطعة
Up to 150 Pieces
ample car parking
متاح فيها مواقف للسيارات

مفصل محفل
العزائم والاحتفالات

Al-Ram Park, Jorjo & P.O. Box 21174, Dhaka, Dhaka Cantonment, Dhaka
العزائم والاحتفالات، جرجو، صالة العزائم والاحتفالات، صالة العزائم والاحتفالات

Tel.: (960) 22219007 - 22211174 - 22211175 - 22211176 - 22211177

Email: info@fababeel.com

Beverage

Juices

1. Fresh Orange Juice	0.850
2. Fresh Carrot & Orange Juice	1.000
3. Fresh Lemon Juice	0.850
4. Fresh Mint Lemon Juice	1.000
5. Fresh Kiwi Juice	1.250
6. Fresh Carrot Juice	0.900
7. Mango Juice	0.900
8. Strawberry Juice	0.950
9. Cocktail Juice	1.000
10. Lassi Manpasand (Sated / Sweet / Mint / Jera)	0.750
11. Mango Lassi	0.850
12. Shikanjivi (Pehishing Indian Lemon Drink)	0.850

Milk Shakes

13. Lychee Milk Shake	1.000
14. Avocado Milk Shake	1.200
15. Milk Shakes (Choc/Vanilla/Strawberry/Mango)	0.950

Mocktails

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

Soft Drinks

17. Soft Drinks	0.150
18. Perrier / Tonic Water / Lemon Soda	0.850
19. Mineral Water Large	0.250
20. Mineral Water Small	0.150

Others

21. Jasmine Tea	0.750
22. Iced Tea	0.950
22A. Jug of Ice Tea	1.750
23. Thai Iced Tea	0.950
24. Cold Coffee	0.850
25. Cold Coffee W / Ice Cream	1.000
26. Non Alcoholic Beer	0.950
27. Abo-e-Jera	0.850

المشروبات

عصائر

١ - عصير برتقال طازج
٢ - عصير البرتقال مع الجزر الطازج
٣ - عصير ليمون طازج
٤ - عصير ليمون بالنعناع
٥ - عصير كيوي طازج
٦ - عصير الجزر الطازج
٧ - عصير المانجو
٨ - عصير فراولة
٩ - عصير كوكتيل
١٠ - لبن (حامض - حلو - ك)
١١ - لبن مع المانجو
١٢ - شيكانجيفي (شراب الليمون الهندي)

حليب مخفوق

١٣ - ليرتشي بالحليب
١٤ - أفوكادو بالحليب
١٥ - حليب مخفوق (شوكولا - فانيليا - فراولة - مانجو)

موكتيل

٦١ - فيرجين ماري - تياتيك - فير ماي جيتت - فيري تانجو

مشروبات باردة

١٧ - مشروبات غازية
١٨ - بيريه - ماء تونك
١٩ - مياه معدنية حجم كبير
٢٠ - مياه معدنية حجم صغير

مشروبات أخرى

٢١ - شاي بنكهة الياسمين
٢٢ - شاي بارد
٢٢أ - ايريق شاي بارد
٢٣ - شاي التاي البارد
٢٤ - قهوة باردة
٢٥ - قهوة باردة مع أو بدون الآيس كريم
٢٦ - بيرد خالية من الكحول
٢٧ - أبا جيرا



تعليمات الصنوبري، مياه معدنية صنوبري 150 فلس والكبير 250 فلس وأي مشروبات غازية صنوبري 150 فلس

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

Our Branches

Sharq	22425131 / 2	الشرق
Salmiya 1	25722223 / 4	السالمية 1
Salmiya 2	25729292 / 3	السالمية 2
Hawally	22628782/3/4	حولي
Farwaslyya	24726126/7	الفروانية
Fintas	23900926/7	الفيطاس
Fahabheel	23911174/5	الفحيديل
Jahra	24565111/222	الجهد
Marina Mall	22244523	مارينا مال
Sharm El-Sheikh	+20693604548	شرم الشيخ

فروعنا

Dear Guest,

أسرة مطاعمنا تتقدم من فضلكم بالترحيب
بالسفرة الممتدة لتهيئ الترتيب والتكامل التمتع
تتميز أسرتنا بنا بالترحيب مع طاقم عمل متميز
مختار على صعيد الاستقبال من حسن إقبال
بترسيب منكم الاستفسار من سائر الترتيبات
إنهذا الترتيب
المراد، أسرتنا بالتميز التي أسرتنا بالتميز
تتميز أسرتنا على مرصعة بأجود السؤل
وتفاني الترتيبات
وتفاني الترتيبات وبمستوى الترتيبات

عزيزتنا العميل،