



HAPPY HOUR

LET'S GET JOLLY

BEERS 30 QR
Heineken/ San Miguel

CIDER 30 QR
Savanna Dry

RED WINE 40 QR
Table Mountain Merlot

WHITE WINE 40 QR
Table Mountain Sauvignon Blanc

ROSE WINE 45 QR
Rose D' Anjou

SPARKLING WINE 45 QR
Varichon & Clerc

SPIRITS BY SHOTS 36 QR

Bacardi Carta Blanca Rum
Jameson Irish Whiskey
Jack Daniels Whiskey
Jose Cuervo Silver Tequila
Absolut Vodka
Beefeater Gin

GIN SELECTIONS 50 QR

CHOICE OF GIN:

Tanqueray 10 | Beef Eater 24 | Hendricks

CHOICE OF FRUIT/HERBS/SPICES:

Cucumber slices, strawberry slices,
lime wedges, green apple slices,
seasonal berries, orange zest, lime zest,
lemon zest, grapefruit zest, sprig,
cinnamon stick, sprig of thyme,
sprig of mint, cardamom seeds,
sprig of rosemary, sprig of coriander

CHOICE OF MIXER:

Soda | Tonic | Ginger ale

GIN IS IN 54 QR

OLD GIN KICK

Trendy and fashionable!!!

An inspired drink from “Old Fashioned” with a twist of smoked cinnamon, sweetness of maple, nuttiness of walnut and Beefeater Gin

TSTINGRAY

An inspiration from the tea gardens of north eastern India Tanqueray Gin with selected green tea leaves and earl grey syrup with twist of fizz and creaminess of the egg white. Reverse Shake It and top it with splash of soda water.

BOMBAY TWIST

Cheers to Bombay!

A twist in martini with freshness, kick and creaminess. Herbal cocktail made from botanical gin, Bombay Sapphire, fresh basil and lemon grass.

MOGRA

Inspired from the flowers used in Festive occasions, women adorn it with style

Jasmin infused beefeater gin, with a rich honey syrup, sourness of lemon and the creaminess of egg white.

PINK QUEEN

Inspired from the graceful queens of India.

A dazzling sparkling cocktail with alluring hints of lychee, rose and raspberries along with the sharpness of beefeater dry gin and bubbles.

DESERT RIDE

Inspired from the celebrated fruit.

This cocktail brings the sweetness of dates, subtle tartness of tamarind with the ting of citrus fruits all riding together gallantly with the piquancy of Tanqueray gin.

**Chef's special appetizer complements the mixologist's gin cocktails*

NIBBLES

CHEF CRAFTED NUTS

Curry Leaf & Lime Cashew Nuts & Spiced Almonds 35 QR

Masala Peanuts 25 QR

SHORT BITES

Shahi Badami Mater 45 QR

Grilled, almond flaked Jaipuri young sweet peas croquette

Phool Saufya 35 QR

Broccoli florets, fennel, mustard

Paneer Kairi 40 QR

Curd cheese, green mango, mustard, mild chilies

Makhan Chooza Roast, Amritsari 50 QR

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

Shikaar Maas, Rajwada 65 QR

Clove smoked lamb rack, "Mathania" chillies, mustard, perfected under personal tutorials of HH Shreeji, Mewar.

Hamour Aamada 50 QR

Grouper, lemon zest, thymol, mango-ginger, coriander root

Bhatti da Murgh, Majitha 45 QR

Char grilled chicken, ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spice, "mugga", now rare

VEGETARIAN SAMPLER 95 QR

Shahi Badami Mater | Phool Saufiya | Paneer Kairi
| Kale Chips Papdi Chaat

NON-VEGETARIAN SAMPLER 125 QR

Makhan Chooza Roast | Hamour Aamada
| Shikaar Maas | Bhatti da Murgh

*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.*

قائمة الهابي آور

ليتس جيت جولي

بيرة ٣٠ ر.ق

سان ميغيل لايت
هاينكن

نبيذ التفاح ٣٠ ر.ق

سافانا دري

نبيذ أحمر ٤٠ ر.ق

تابل مونتین مرلوت ج.ل.س

النبيذ الأبيض ٤٠ ر.ق

تابل مونتین صاف.بلانك ج.ل.س

النبيذ الروزي ٤٥ ر.ق

روز دانجو

النبيذ الفوار ٤٥ ر.ق

فرشون وكليرك

سبيريتس بي شوتس ٣٦ ر.ق

باكاردى كارتا بلانكا رام
جاميسون ايريش ويسكى
جاك دانيلس ويسكى
خوسيه كويرفو سيلفر تيكلا
فودكا ايسولوت
بيفيتير جين

إختيارك من الجن ، ٥٠ ر.ق

أنواع الجن المتوفرة

تنكري ١٠ / بيفيتير ٢٤ / هندركس

اختار من الفواكه/الأعشاب/التوابل التالية

شرائح الخيار ، شرائح الفراولة ، شرائح الليمون ، شرائح التفاح الأخضر، التوت الموسمي ، قشر البرتقال ، بشر الليمون ، قشر الليمون ، قشر الجريب فروت ، عود القرفة ، الزعتر ، النعناع ، بذور الهيل ، إكليل الجبل ، كسبرة

أنواع الجن المتوفرة

صودا / ماء التونيك / جينجر أيل

جن ٥٤ ر.ق

ألد جن كيك

عصري ولذيذ! مشروب مستوحى من "الطراز القديم" مع لمسة من القرفة المدخنة وحلوة القيقب والجوز والبيفيتير جن

تستنج راي

مستوحى من حدائق الشاي في شمال شرق الهند تانكاري جن مع أوراق الشاي الأخضر وشراب إيرل جراي مع لمسة من الفوران المنعش وبياض البيض الكريمي. قم برجها بشكل عكسي وأضف ماء الصودا

بومباي تويست

تحية إلى بومباي! المارتيني المنعش و الكريمي. كوكتيل عشبي مصنوع من الجن النباتي ، بومباي سافير ، ريحان طازج وعشب الليمون

مجرى

مستوحاة من الزهور في المناسبات الاحتفالية ، تستخدمها النساء للتزيين بيفيتر جينهة الياسمين ، مع شراب العسل الغني ، حامضة الليمون وبياض البيض الكريمي

بنك كوين

مستوحى من ملكات الهند الرشيقا. كوكتيل مبهر مع لمحات مغرية من نكهة فاكهة الليتشى والورد والتوت مع بيفيتر الجن والفقاعات

دسرت ريد

مستوحى من الفاكهة الشهيرة. يجلب هذا الكوكتيل حلاوة التمر ، ونكهة التمر الهندي مع الليمون الحامض ، وكلها تتمازج مع نكهة جن تانكيري.

* مقبلات الشيف المميزة تكمل نكهة كوكتيلات الجن المنعشة

لدغات صغيرة

مكسرات محضرة من الشيف

الكاجو واللوز المتبل بورق الكاري والليمون ٣٥ ر.ق

القول السوداني بالماسالا ٢٥ ر.ق

المقبلات

شاهي بادامي ماتر ٤٥ ر.ق

كروكيت البازلاء الحلوة المشوية باللوز

فول صوفيا (نباتي) ٣٥ ر.ق

بروكلي، شمر، خردل

بانير كيري (نباتي) ٤٠ ر.ق

جبنة رائية، مانجو خضراء، خردل، فلفل حار خفيف

ماخان شوزا روست، أمريتساري ٥٠ ر.ق

دجاج مشوي، صلصة الكمون الملكي، ثوم، نعناع

شيكار ماس، رجوادا ٦٥ ر.ق

لحم ضأن مدخن بالقرنفل، فلفل أحمر، خردل، طبق متقن بإشراف مباشر

من رئيس مجموعة فنادق هيلتون شريجي ميوار

هامور أمادا ٥٠ ر.ق

هامور، قشر الليمون، ثيمول، مانجو، زنجبيل، جذور الكزبرة

باتي دا مورغ، ماجيتا ٤٥ ر.ق

دجاج مشوي على الفحم، تتبيلة زنجبيل وخردل وزبادي، بهار "موجا" النادر

عينة الأطباق النباتية ٩٥ ر.ق

شاهي بادامي ماتر، فول صوفيا، بانير كيري، كيل شيبس بابدي شات

عينة الأطباق الغير- نباتية ١٢٥ ر.ق

ماخان شوزا روست، هامور أمادا، شيكار ماس، باتي دا مورغ

أطباقنا متوسطة التوابل

إذا كانت لديك أي احتياجات غذائية أو أي حساسية تجاه صنف معين، لا تردد في إعلام النادل وسنبذل قصارى جهدنا لمساعدتك