

BRUNCH AT RIYASAT

QAR 255 per person

NAASHTA

chaats, salad & sharing nibbles

(v) Kale Chips Papdi Chaat

Roasted sweet potato, peanuts,
gram-flour hay,
minted-tamarind dip

(v) Quinoa Peaches Salad

Leafy greens, toasted pumpkin seeds,
walnuts- pomelo dressing

Puchka

"Street" Classic | Lump Crab

Semolina shells, curried crab, fennel lime,
sweet-tangy tamarind mint shots

Burra Duck Croute

Slow roasted pulled duck leg, cinnamon,
ginger orange marmalade, savoury crisps

Mughlai Kheema Paratha

Crisp flaky bread, robust spiced minced lamb
& egg stuffed, pickled onions, mint,
grain mustard yogurt

ROBATA & TANDOOR

grilled, bee-hive clay oven

(v) Phool Saufiya

Broccoli florets, fennel, mustard

Tandoori Lamb seekh

Minced lamb skewers, burghul wheat,
peppermint, lime

Makhan Chooza Roast, Amritsari

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

Jeenga Balai

Prawns, roasted garlic, Kashmiri chillies,
cream cheese

Riyasati Tandoori Lobster (600 – 800 gms)

Indian ocean sand lobster,
green peppercorns, coriander,
garlic lime butter.

KHAAS

mains, sharing bowls

Mardana Murgh

Tandoor roasted chicken, sun-dried fenugreek
speckled smoked tomato-saffron-cream sauce

(v) Shabdegh Dal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered lentils,
creamed and buttered

BIRYANI

pot sealed, dum, what's your pick today?

Riyasati Gosht Dum

Aromatic lamb shanks biryani, saffron basmati rice,
"burani" garlic-yogurt, a Persian influence

Chooza Oudhi

Steam cooked spring chicken, basmati, rose petals,
saffron, cardamom-mace, burani raita

Jheenga Dakhani Biryani

Steam sealed, prawns, coconut, cinnamon,
cloves, basmati rice

TANDOORI ROTIYAN & SIDES (V)

bee-hive clay oven

Naan

Plain, butter or garlic

Makhni Lachcha Parantha

Layered whole wheat, butter

(v) Khada Saag

Baby spinach, baked buffalo cheese, ginger, fenugreek

MEETHAS

desserts

Riyasat Signature Dessert Selection

BEVERAGES

A royal end

Riyasati "Maharaja" masala chai

Royal tea, cardamon, dried rose, saffron

Signature Vegetarian Options on request



Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

BRUNCH AT RIYASAT

QAR 140 per person

MOCKTAILS

fruity, sweet & spiced

Fruity Shikanji

Fresh berries / passion fruit / chaat masala / black salt / soda

Lychita

Lychee / rose syrup / ginger / lemon / ginger ale

Guava Mary

Guava juice / tamarind / black pepper / chili / lemon

COCKTAILS

Shaken, stirred & muddled

Desi Margarita

Tequila / fennel / lime juice / orange juice / black salt

Spicy Passion Fruit Martini

Vodka / passion fruit / pineapple juice / chili

Gin Tea

Gin / earl grey / lemon / sugar / pickled ginger

BEER

San Miguel Light

Heineken

SPIRITS

Vodka : Stolichnaya

Gin : London Hill

Whisky : Jameson

Rum : Bacardi Carta Blanca

WINES

Table Mountain Sauvignon Blanc

Table Mountain Merlot

غداء رياسات

٢٥٥ ر.ق. للفرد

الفطور الهندي

الشات والمقبلات والسلطة

كيل شيبس بابري شات (نباتي)

بطاطس حلوة مشوية، فول سوداني، دقيق الحمص، صلصة التمر الهندي بالنعناع

سلطة الكينوا بالخوخ (نباتي)

الخضروات الورقية، وبذور اليقطين المحمص مع عين الجمل وصلصة البوميلو

بوشكا

كلاسيك أو بلحم السلطعون

قشور السميد، سلطعون بالكري، شمر الليمون، صوص التمر الهندي الحلو

بورا كروت بلحم البط

فخذ البط المشوي ببطء، القرفة، مربى البرتقال والزنجبيل، ورفاتق البطاطس اللذيذة

موغلاي خيما براتا كريسب

خبز مقرمش، محشو بلحم الضأن و البيض المتبل، بصل مخلل، نعناع، زبادي الخردل

روباتا وتندور

مأكولات مشوية ومخبوزة في فرن الطين

فول صوفيا (نباتي)

بروكلي، شمر، خردل

أسياخ لحم الخروف التندوري

أسياخ لحم الخروف المفرومة، برغل، نعناع، ليمون حامض

ماخان شوزا روست، أمريتساري

دجاج مشوي، صلصة الكمن الملكي، ثوم، نعناع

جينغا بالاي

جمبري، ثوم محمص، فلفل كشميري حار، جبنه الكريمة

رياساتي تندوري لوبستر (٦٠٠ - ٨٠٠ جم)

كركند مشوي هندي، حبوب الفلفل، كزبرة، زبدة الثوم والليمون

الأطباق

الرئيسية والمشاركة

ماردانا مورغ

دجاج تندوري مشوي، حبوب الحلبة المجففة بالشمس، صلصة الطماطم والزعفران والكريمة

شابدغ دال رياسات (نباتي)

ما كي دال، عدس مطبوخ برفق على نار هادئة بالكريمة والزبدة. طبق لا يُفوت!

برياني وأرز

أطباق مطهوه على البخار

رياساتي غوشت دوم

برياني بموزات الخروف المعطرة، زعفران أرز بسمتي، زبادي بالثوم "بوراني". طبق بطابع فارسي

تشوزا أودي

دجاج مطهو على البخار، أرز بسمتي، بتلات الورد، زعفران، هيل مع قشر جوزة الطيب، سلطة رايتا بوراني

جينغا دخاني برياني

مطهو على البخار، جمبري النمر، جوز الهند، قرفة، قرنفل، أرز بسمتي

تندوري روتيان أند سايدز (نباتي)

خبز طازج مخبوز في فرن الطين مع التوابع

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

ماخني لاتشا بارانثا

خبز قمحة كاملة متعدد الطبقات، زبدة

خادا صاج (نباتي)

سبانخ، جبنه بافلو مخبوزة، زنجبيل، حبوب الحلبة

الحلويات

تشكيلة حلويات رياسات المميزة

مشروبات

رياساتي "مهراجا" شاي ماسالا

الشاي الملكي، الهيل، الورد المجفف، الزعفران

غداء رياسات

١٤. رقم. للفرد

موكتيلز

فرويتي شيكانجي

توت طازج / باشن فروت / شات ماسالا / ملح أسود / صودا

ليتشيتا

الليتشيتي / شراب الورد / الزنجبيل / الليمون / الزنجبيل

جوافة ماري

عصير جوافة / تمر هندي / فلفل اسود / فلفل حار / ليمون

الكوكتيلات

ديسي مارجريتا

تكيلا / شمر / عصير ليمون / عصير برتقال / ملح أسود

سپايسي باشون فروت مارتيني

فودكا / باشن فروت / عصير اناناس / فلفل حار

شاي الجن

الجن / ايرل جراي / ليمون / سكر / مخلل زنجبيل

بيرة

سان ميغيل لايت
هاينكن

سبيريتس

الفودكا: ستلشنية
الجن: لندن هيل
الويسكي: جيمسون
الروم: باكاردي كارنا بلانكا

نبيذ

تابل مونتين صاف. بلانك ج.ل.س
تابل مونتين مرلوت ج.ل.س