



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

## ROYAL THALI VEGETARIAN QR 145

**ROBATA & TANDOOR**  
grilled & bee-hive clay oven

**(v) Paneer Kairi**  
curd cheese, green mango, mustard, mild chillies

**(v) Anjeer Akhrot Seekh**  
char-grilled skewers, figs, roasted walnuts, curd cheese, ginger, black cardamom, sesame

**KHAAS**  
large bowls, mains

**(v) Malai Makhan, Ruby Rose**  
a royal take on humble paneer makhani, pan-grilled curd cheese patty, rose jam, tomato-saffron sauce

**(v) Khada Saag**  
baby spinach, baked buffalo cheese, ginger, fenugreek, toasted sesame seeds

**(v) Chatpatta Alu Roast**  
cumin-thymol-mustard seeds tempered potatoes, lime

**(v) Shabdegh Daal Riyasat**  
"maah di daal", patiently simmered overnight, creamed and buttered, beats all, a must have!

**(v) Zaffrani Guchchi**  
Exotic morels, saffron, basmati, almonds, "burani", garlic raita.

**(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES**  
bee-hive clay oven, baked breads & accompaniments  
(a choice of any bread)

**Naan;** butter, garlic or plain

**Roti,** whole wheat, butter or plain

**Makhni Lachcha Parantha;** layered whole wheat, butter

**(v) Kachumber**  
green leafy bowl, picked shallots, cucumber, tomatoes

**(v) Papad;** poppadums & chutneys

**MEETHAS**  
Desserts  
(a choice of any 1 dessert)

**Chia Kulfi, Falooda**  
frozen, chia-pistachio-cardamom-rose condensed milk, lavender honey, angel-vermicelli

Or

**Misti Doi, Nankhatai Biscuit**  
baked yogurt, berries of the moment

*Please note that our food is medium spiced.  
If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.*



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

## ROYAL THALI NON - VEGETARIAN QR 165

**ROBATA & TANDOOR**  
grilled & bee-hive clay oven

**Hamour Aamada**  
grouper, lemon zest, thymol, mango-ginger, coriander root

**Bhatti da Murgh, Majitha**  
char grilled chicken, ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spice, "mugga", now rare

**KHAAS**  
large bowls, mains

**Mardana Murgh**  
tandoor roasted chicken, sun-dried fenugreek speckled smoked tomato-saffron-cream sauce

**Khad Gosht**  
slow baked kid goat, pumpkin seeds, ginger, yellow chilly, yogurt, heady spice mix. Traditionally a pit baked game meat, desert land's speciality.

**(v) Khada Saag**  
baby spinach, baked buffalo cheese, ginger, fenugreek, toasted sesame seeds

**(v) Chatpatta Alu Roast**  
cumin-thymol-mustard seeds tempered potatoes, lime

**(v) Shabdegh Daal Riyasat**  
"maah di daal", patiently simmered overnight, creamed and buttered, beats all, a must have!

**Chooza Oudhi**  
steam cooked spring chicken, basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace, burani raita.

**(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES**  
bee-hive clay oven, baked breads & accompaniments  
(a choice of any bread)

**Naan;** butter, garlic or plain

**Roti,** whole wheat, butter or plain

**Makhni Lachcha Parantha;** layered whole wheat, butter

**(v) Kachumber**  
green leafy bowl, picked shallots, cucumber, tomatoes

**(v) Papad;** poppadums & chutneys

**MEETHAS**  
Desserts  
(a choice of any 1 dessert)

**Shahi Balai Tukda**  
inspired by Bahadur Shah Zafar's favourite sweet toast,  
"rabdi" reduced milk, toasted almonds & pistachios, gold leaf.

Or

**Misti Doi, Nankhatai Biscuit**  
baked yogurt, berries of the moment

*Please note that our food is medium spiced.  
If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.*

## ENDLESS VEGETARIAN KEBAB'S & BIRYANI QR 155

### NAASHTA, ROBATA & TANDOOR chaats & grills

#### **(v) Kale Chips Papdi Chaat**

kale tempura, roasted sweet potato, peanuts, gram flour hay, minted-tamarind

#### **(v) Shahi Badami Mater**

grilled, almond flaked Jaipuri young sweet peas croquette.

#### **(v) Phool Saufiya**

broccoli florets, thymol-fennel, mustard

#### **(v) Paneer Kairi**

curd cheese, green mango, mustard, mild chillies

#### **(v) Anjeer Akhrot Seekh**

char-grilled skewers, figs, roasted walnuts, curd cheese, ginger, black cardamom, sesame

---

### BIRYANI & RICE pot sealed, dum

#### **(v) Zaffrani Guchchi**

Exotic morels, saffron, basmati, almonds, "burani", garlic raita.

---

### **(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES**

choose any clay oven baked breads

**Naan**, Roti or Makhni Lachcha Parantha

#### **(v) Kachumber**

green leafy bowl

#### **(v) Papad "khichia", popadums**

*Please note that our food is medium spiced.*

*If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.*



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

---

## ENDLESS KEBABS & BIRYANI QR 245

**ROBATA & TANDOOR**  
grilled & bee-hive clay oven

**Talli Machchi Kakatiya**  
banana leaf griddle fried seabass, ginger-curry leaf-mustard gun powder, tamarind glaze

**Hamour Aamada**  
grouper, lemon zest, thymol, mango-ginger, coriander root

**Makhan Chooza Roast, Amritsari**  
tandoor roasted chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

**Bhatti da Murgh, Majitha**  
char grilled chicken, ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spice, "mugga" , now rare

**Shikaar Maas, Rajwada**  
clove smoked lamb rack, "Mathania" chillies, mustard, perfected under personal tutorials of HH Shreeji, Mewar.

---

**BIRYANI & RICE**  
pot sealed, dum

**Chooza Oudhi**  
steam cooked spring chicken, basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace, burani raita.

---

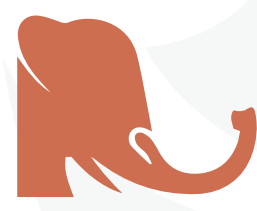
**(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES**  
choose any clay oven baked breads

**Naan, Roti or Makhni Lachcha Parantha**

**(v) Kachumber**  
green leafy bowl

**(v) Papad "khichia", popadums**

*Please note that our food is medium spiced.  
If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.*



# RIYASAT

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

---

## NAASHTA

chaats & starters & salad

### **Kale Chips Papdi Chaat (v)**

Roasted sweet potato, peanuts, gramflour hay, minted-tamarind dip

QR 55

### **Puchka (v)**

Semolina shells, curried Bengal gram and potato mash, sweet-tangy tamarind & mint shots

QR 55

### **Grilled Asparagus, Avocado, Young Buffalo Cheese Salad (v)**

Baby spinach, pecan nuts, mint-pomegranate dressing

QR 65

### **Samosa Khaas**

Flaky savoury pastry pyramids, royal cumin, green chili, ginger tempered potatoes, roasted cashew nuts, dates-ginger chutney

QR 60

### **Shahi Badami Mater (v)**

Grilled, almond flaked Jaipuri young sweet peas croquette

QR 65

### **Crisp Baby Squid frites**

Carom spiced, coriander-chili-garlic

QR 75

---

## ROBATA & TANDOOR

grilled & bee-hive clay oven

### **Phool Saufiya (v)**

Broccoli florets, fennel, mustard

QR 75

### **Paneer Kairi (v)**

Curd cheese, green mango, mustard, mild chillies

QR 75

### **Anjeer Akhrot Seekh (v)**

Char-grilled skewers, figs, roasted walnuts, curd cheese, ginger, black cardamom, sesame seeds

QR 75

### **Talli Machchi**

Banana leaf griddle seabass, ginger-curry leaf-mustard-tamarind glaze, gun powder

QR 125

### **Hamour Aamada**

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

QR 135

### **Jeenga Balai**

Tiger prawns, roasted garlic, Kashmiri chillies, cream cheese

QR 155

### **Maine Lobster “Sigdi” (Canadian, 750g)**

Grilled lobster, green peppercorns, coriander, garlic lime butter

QR 275

### **Makhan Chooza Roast, Amritsari**

Roasted chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

QR 115

### **Bhatti da Murgh, Majitha**

QR 125

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

### **Dhunaar Gilawat**

QR 135

Smoked lamb pate, butter-almond roti,  
fennel-nigella-mango  
“murabbaa”, jelly

### **Shikaar Maas, Rajwada (Australian 400g)**

QR 145

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

### **Labh-jod Salim Raan (Australian, 1kg)**

QR 345

Slow roasted, lamb leg, garlic juice,  
green cardamom, mace, almond,  
saffron-mint- yogurt. Lends grandeur to  
any ceremonial dinner, inspired by Nawab  
Mehboob Alam Khan, Hyderabad.

---

## KHAAS

large bowls, mains

### **Malai Makhan, Ruby Rose (v)**

QR 85

A royal take on humble paneer makhani, pan-grilled curd cheese patty, rose jam, tomato-saffron sauce

### **Khumb, Alubhukhara Korma (v)**

QR 80

Himalayan mushrooms, prunes-curd cheese koftas, pistachios, caramelised melon seeds sauce

### **Khada Saag (v)**

QR 85

Baby spinach, baked buffalo cheese, ginger, fenugreek

### **Chatpatta Alu Roast (v)**

QR 75

Cumin-thymol-mustard seeds tempered potatoes, lime

### **Bhartha, Hare Mater (v)**

QR 75

Charcoal-smoked eggplant mash, green peas, garlic-green chillies-ginger tempered

### **Subz Khaas, (v)**

QR 75

Quick stirred baby corn, broccoli, greens of the moment, fennel, coriander, bay, peppercorns

### **Shabdegh Dal Riyasat (v)**

QR 75

“Maah di daal”, patiently simmered lentils, creamed and buttered, beats all, a must have!



### **Seafood Malai**

QR 145

Tiger prawns, mussels & scallops, green chillies, ginger, coriander coconut cream

### **Qasuri Jheenga Harimiri**

QR 145

Stirred prawns, smoked garlic, green peppercorns, roasted tomatoes & red onion pan gravy

### **Mardana Murgh**

QR 125

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

### **Patiala Tawa Murgh**

QR 125

Pot roasted chicken, robust spices, cashewnuts-yogurt, pickled ginger

### **Nalli Khaasa (Australian, 400g)**

QR 175

Braised lamb shanks, aromatic "potli" spices, vetiver roots, rose petals

### **Khad Gosht**

QR 135

Slow baked lamb shoulder pumpkin seeds, yogurt, heady spice mix. Traditionally, a pit baked game meat, desert land's speciality

### **Wagyu Ribeye (Australian, 300g)**

QR 350

Roasted, coriander-garlic-pepper rubbed, chilly-kasundi crushed potatoes, gravy

---

**BIRYANI & RICE**  
pot sealed, dum

**Zaffarani Guchchi (v)**

Exotic morels, saffron, basmati, almonds,  
“burani”, garlic raita

QR 165

**Chooza Oudhi**

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

QR 145

**Riyasati Gosht Dum (Australian, 400g)**

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

QR 175

**Jheenga Dakhani Biryani**

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

QR 165

**Kesar Khushka**

Saffron steamed basmati

QR 55

**Long grain Basmati Rice**

QR 45

---

## TANDOORI ROTIYAN & SIDES (V)

bee-hive clay oven, baked breads  
& accompaniments

### **Naan**

Butter, garlic or plain

QR 25

### **Roti**

Whole wheat, butter or plain

QR 20

### **Makhni Lachcha Parantha**

Layered whole wheat, butter

QR 30

### **Amritsari bharna kulcha**

Spiced potatoes, coriander, lime,  
dried pomegranate seeds

QR 30

### **Saunfiya khamiri**

Leavened, wheat-semolina bread,  
fennel seeds

QR 25

### **Kachumber (v)**

Green leafy bowl, pickled shallots,  
cucumber, tomatoes

QR 30

### **Popadums (v)**

QR 25

### **Pomegranate raita**

QR 30

*Please note that our food is medium spiced.  
If you have any dietary needs or intolerances please let your  
server know and we will do our best to assist you.*

---

## MEETHAS

### Desserts

#### **Shahi Balai Tukda**

QR 55

Inspired by “Bahadur Shah Zafar’s” favourite sweet toast, “rabdi” reduced milk, toasted almond & pistachio, gold

#### **Jamun-e-Khaas**

QR 55

Milk cake dumplings, vanilla bean ice cream, cardamom-nutmeg-Callebaut chocolate sauce

#### **Gajerela Puff, Coconut**

#### **Mascarpone**

QR 50

Tender carrot halwa

#### **Malai Puda, Hazelnut Phirni**

QR 50

Semolina-wheat-fennel pancakes, rose-saffron syrup, rice pudding

#### **Kulfi, Chia Falooda**

QR 55

Frozen, pistachio-cardamom-rose condensed milk, lavender honey, chia, angel-vermicelli

#### **Misti Doi, Nankhatai Biscuit**

QR 50

Baked yogurt, berries of the moment

#### **Royal Chocolate Slice**

QR 55

Callebaut, hints of orange, ginger, cinnamon, choice of house crafted ice-cream

#### **Ice Cream of The Moment**

QR 45

Your server shall be pleased to recommend today’s signature

---

## DIGESTIVES

Fernet Branca	QR 40
Jägermeister	QR 40
Baileys	QR 40
Benedictine	QR 40
Cointreau	QR 40
Drambuie	QR 40
Grand Marnier	QR 40
Kahlua	QR 40

PATRON XO CAFÉ	QR 50
----------------	-------

## PORT & SHERRY

Taylor's Port Late Bottled Vintage	QR 70
Tio Pepe Fino	QR 55

## LIQUEUR COFFEE SELECTION

Irish Coffee – Jameson	QR 65
Café Royale – Hennessy VS	QR 80

## COGNAC

Hennessy VS	QR 70
Hennessy VSOP	QR 100
Hennessy XO	QR 250

---

## MASALA CHAI QR 35

### COFFEE SELECTION

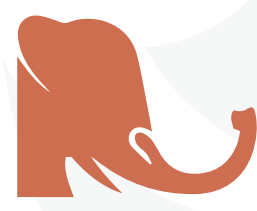
Espresso	QR 25
Double Espresso	QR 30
Americano	QR 30

Latte	QR 30
Cappuccino	QR 30
Mochaccino	QR 35

Hot Chocolate	QR 35
---------------	-------

### TEA SELECTIONS

English Breakfast	QR 30
Earl Grey	QR 30
Darjeeling 2nd Flush	QR 30
Jasmine Silver Needle	QR 30
Organic Jade Sword Green Tea	QR 30
Chamomile Flowers	QR 30
Peppermint Leaf	QR 30
Blackcurrant & Hibiscus Fruit	QR 30
Lemongrass & Ginger	QR 30



# RIYASAT

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

## الفطور الهندي

الشات والمقبلات والسلطة

### كيل شيبس بابري شات

(نباتي)

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

٥٥

### بوشكا

(نباتي)

معكرونة صدف بالسמיד، حمص بنغالي بالكاربي،  
بطاطس مهروسة، صلصة سويت أند تانجي  
جرعات التمر الهندي والنعناع

٥٥

### سلطة الهليون المشوي، والأفوكادو، وجبنة البافلو

(نباتي)

أوراق السبانخ، جوز البقان،  
صلصة النعناع والرمان

٦٥

### سمبوسة خاص

معجنات لذيذة ومقرمشة،  
كمون ملكي، فلفل أخضر،  
بطاطس متبلة بالزنجبيل، كاجو محمص،  
صلصة شتني بالتمر والزنجبيل

٦٠

### شاهي بادامي ماتر

(نباتي)

كروكيت جايبوري مشوي باللوز المقشر  
والبازلاء الحلوة

٦٥

### كرسب بيبي سكويد فريت

كمون ملكي، كزبرة، فلفل حار، ثوم

٧٥

## روبانا وتندور

مأكولات مشوية ومخبوزة في فرن الطين

### فول صوفيا

(نباتي)

بروكلي، شمر، خردل

٧٥

### بانير كيري

(نباتي)

جبنة رائية، مانجو خضراء، خردل، فلفل حار خفيف

٧٥

### أنجير أخروت سيخ

(نباتي)

أسيخ مشوية على الفحم، تين، جوز محمص، جبنة رائية، زنجبيل، هيل أسود، بذور السمسم

٧٥

### تالي ماتشي

سمك قاروص مشوي بورق الموز، خلطة زنجبيل وأوراق كاري وخردل وتمر هندي، بهارات

١٢٥

### هامور أمادا

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

١٣٥

### جينغا بالاي

جمبري، ثوم محمص، فلفل كشميري حار، جبنة الكريمة

١٥٥

### لوبستر ماين

"سيجدي"

(كندي، ٧٥ غرام)

كركد مشوي، حبوب الفلفل، كزبرة، زبدة الثوم والليمون

٢٧٥

### ماخان شوزا روست، أمريتساري

دجاج مشوي، صلصة الكمون الملكي، ثوم، نعناع

١١٥



١٢٥

**باتي دا مورغ، ماجيتا**  
،دجاج مشويّ على الفحم  
تتبيلة زنجبيل وخردل وزبادي، بهار "موجا" النادر

١٣٥

**دونار جيلوات**  
،لحم ضأن مدخن، خبز روتي بزبدة اللوز  
مرّبي الشمر، حبة البركة، مانجو

١٤٥

**شيكار ماس، رجوادا**  
**(أستراليّ، ٤٠٠ جرام)**  
،لحم ضأن مدخن بالقرنفل  
،فلفل أحمر، خردل  
طبق مُتقن بإشراف مباشر من رئيس مجموعة فنادق هيلتون  
شريجى ميوار

٣٤٥

**لاب-جور سالييم ران**  
**(أستراليّ، ١ كيلو جرام)**  
،فخذ ضأن مشويّ على نار هادئة، عصير ثوم  
،هيل أخضر، قشر جوزة الطيب، لوز  
زبادي بالزعفران والنعناع. طبق يضيفي العظمة على  
أيّ عشاء احتفاليّ، مستوحى من نواب  
محبوب علي خان، حيدرآباد

## خاص

أطباق رئيسية كبيرة

٨٥

### مالاي ماخان، روبي روز (نباتي)

طبق بانير ماخاني متواضع بلمسة ملكية،  
فطيرة جبنة رائبة مشوية،  
مرّبي الورد، صلصة طماطم بالزعفران

٨٠

### خومب، ألبوخارا كورما (نباتي)

فطر الهيمالايا،  
كفتة الجبنة الرائبة والخوخ المجفّف،  
فستق، صلصة بذور البطيخ بالكراميل

٨٥

### خادا صاج (نباتي)

سبانخ، جبنة بافلو مخبوزة،  
زنجبيل، حبوب الحلبة

٧٥

### تشاباتا ألو روست (نباتي)

بذور الكمون والثيمول والخردل،  
بطاطس متبلة، حامض

٧٥

### بارثا، هير ماتار (نباتي)

مهروس الباذنجان المدخن على الفحم،  
بازلاء خضراء، تتبيلة بالثوم الأخضر  
والفلفل الحارّ والزنجبيل

٧٥

### سوبر خاص (نباتي)

ذرة صغيرة مقلية، بروكلي،  
خضار اليوم، شمر،  
كزبرة، أوراق غار، حبوب فلفل

٧٥

### شابديغ دال رياسات (نباتي)

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

١٤٥

### سيفود مالاي

،جمبري، بلح البحر والمحار المروحيّ  
،فلفل أخضر حار، زنجبيل، كزبرة  
كريمة جوز الهند

١٤٥

### كاسوري جينغا هاريميري

،جمبري مخفوق، ثوم مدخن  
،حبوب الفلفل الأخضر، طماطم مشوية  
صلصة البصل الأحمر

١٢٥

### ماردانا مورغ

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

١٢٥

### باتيالا تاوا مورغ

،دجاج مشويّ في وعاء، بهارات قوية  
لبن بالكاجو، زنجبيل مخلل

١٧٥

### نالي خاسا

(أستراليّ، ٤٠٠ جرام)

موزات الخروف مطهّوة ببطء، بهارات  
،بوتليّ "المعطرة، جذور نجيل الهند"  
بتلات الورد

١٣٥

### خاد غوشت

،كتف خروف مشويّ ببطء  
بذور اليقطين، زيادي، مزيج توابل زكية  
طبق تقليديّ من قلب الصحراء، من لحوم الطرائد  
التي كانت تُطهى تقليديًا في الفرن الأرضي

٣٥٠

### واغيو ريب آي

(أستراليّ، ٣٠٠ جرام)

بطاطس مشوية ومسحوقة بالكزبرة والثوم  
،والفلفل  
مع صلصة كاسوندي وجريفي

## برياني وأرز

أطباق مطهوة على البخار

١٦٥

### زعفراني جوتشي (نباتي)

فطر الموريل، زعفران، أرز بسمتي، لوز، سلطة رايتا بوراني بالثوم

١٤٥

### تشوزا أود

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

١٧٥

### رياساتي غوشت دوم (أسترالي، ٤٠٠ جرام)

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

١٦٥

### جينغا دخاني برياني

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

٥٥

### كيسار خشكا

أرز بسمتي مطهو على البخار بالزعفران

٤٥

### أرز بسمتي حبة طويلة

## تندوري روتيان آند سايدز (نباتي)

خبز طازج مخبوز في فرن الطين  
مع التوابع

٢٥

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

٢٠

روتِي

خبز قمحة كاملة، سادة أو مع الزبدة

٣٠

ماخني لاتشا بارانثا

خبز قمحة كاملة متعدد الطبقات، زبدة

٣٠

أمريتساري بارما كلشا

بطاطس متبلة، كزبرة، ليمون حامض  
بذور الرمان المجففة

٢٥

سونفيا خميري

خبز مخمر، دقيق السميد  
بذور الشمر

٣٠

كاشومبر

(نباتي)

طبق خضراوات خضراء، مخلل الكراث  
خيار، طماطم

٢٥

بوبادوم

(نباتي)

٣٠

سلطة الرايتا بالرمّان

أطباقنا متوسطة التوابل.

إذا كانت لديك أيّ احتياجات غذائية أو أيّ حساسية تجاه صنف معين، لا  
تتردد في إعلام النادل وسنبذل قصارى جهدنا لمساعدتك.

## الحلويات

٥٥

### شاهي بالاي تُكرا

مستوحى من طعام التوست المفضل لدى الإمبراطور "بُهادر شاه ظفر"، مع حليب "رابري" المكثف واللوز المحمص والفسق وأوراق الذهب.

٥٥

### جامو إيه خاص

دمبلنج بطعم كيك الحليب، آيس كريم بنكهة الفانيليا، صلصة شوكولاته بنكهة الهيل وجوزة الطيب وشوكولاته "كاليبو" البلجيكية، فطيرة غاجريلا، جوز الهند

٥٠

### جبنة ماسكربوني الإيطالية

مع حلوى الجزر الهندية

٥٠

### مالاي بودا، حلوى فيرني بالبندق

بان كيك بالسמיד والقمح والشمرة مع شراب الورد والزعفران، والأرز بالحليب

٥٥

### كولفي، فالودا ببذور الشيا

حليب متلج مكثف بنكهة الفستق والهيل والورد، عسل الخزامى، بذور الشيا، الشعيرية

٥٠

### ميشتي دوي، بسكويت نان كاتي

مع الزبادي المخبوز والتوت المتوفر حسب الموسم

٥٥

### قطعة شوكولاته فاخرة

شوكولاته "كاليبو" البلجيكية بنكهة البرتقال، زنجبيل، قرفة، مع آيس كريم رياضات الحصري

٤٥

### آيس كريم

إسأل النادل عن النكهات المتوفرة اليوم

## مشروبات مُهَضِّمَة

٤.	فيرنيت برانكا
٤.	ياجرمايستر
٤.	بايليز
٤.	بينديكتين
٤.	كوانترو
٤.	درامبوي
٤.	جران مارنييه
٤.	كالوها

٥.	قهوة باترون إكس أو
----	--------------------

٧.	نبيذ بورت وشيري
----	-----------------

٧.	نبيذ تايلورز بورت
٦٦	نبيذ تيو بيبي فينو

٦٥	قهوة ليكيور
----	-------------

٧٥	قهوة أيرلندية مع ويسكي جيمسون الأيرلندي
٨.	VS كافيه رويال مع كونياك هينيسي

٧.	كونياك
----	--------

٧.	VS هينيسي
١٠٠	VSOP هينيسي
٦٥.	XO هينيسي

# شاي ماسالا ٣٥

## قهوة

إسبريسو  
دبل إسبريسو  
أمريكانو

لاتيه  
كابوتشينو  
موكاتشينو

شكولاته ساخنة

## شاي

### شاي إفطار إنجليزي

شاي إيرل غراي  
شاي دارجيلنغ  
شاي الإبرة الفضية بالياسمين  
شاي "جايد سورد" أخضر عضوي  
بابونج  
نعناع  
كشمش أسود وكرديه  
ليمون وزنجبيل

٥  
٣  
٣  
٥  
٥

٣  
٣  
٣  
٣  
٣  
٣  
٣