



RUMI

INDIAN CUISINE

SHORBAS SOUPS

Shorba Purbahar • Lentil Soup | 243 Cal 31
Yellow lentil soup, flavored with authentic Indian herbs and spices

Peeli Mirchi ka Murg Shorba • Yellow Chili Soup | 206 Cal 31
Chicken broth with yellow chili peppers

Bhutta Palak ka Shorba • Spinach & Corn Soup | 68 Cal 31
Fresh spinach & corn topped with cream and seasoned with Indian spices

Samundri Shorba • Seafood Soup | 173 Cal 45
Topped with shrimps, calamari, and chunks of hamour fish seasoned with Indian spices and herbs

الشوربات

٣١ شوربة العدس | ٢٤٣ سح
عدس أصفر متبل بالأعشاب والبهارات الهندية

٣١ شوربة الفلفل الأصفر الحار | ٢٠٦ سح
مرق الدجاج بالفلفل الأصفر الحار

٣١ شوربة الذرة والسبانخ | ٦٨ سح
ذرة وسبانخ طازجة ممزوجة مع الكريمة متبلة بالتوابل الهندية

٤٥ شوربة ثمار البحر | ١٧٣ سح
روبيا، كالاماري، وقطع من سمك الهامور مضاف إليها مزيج من التوابل والأعشاب الهندية



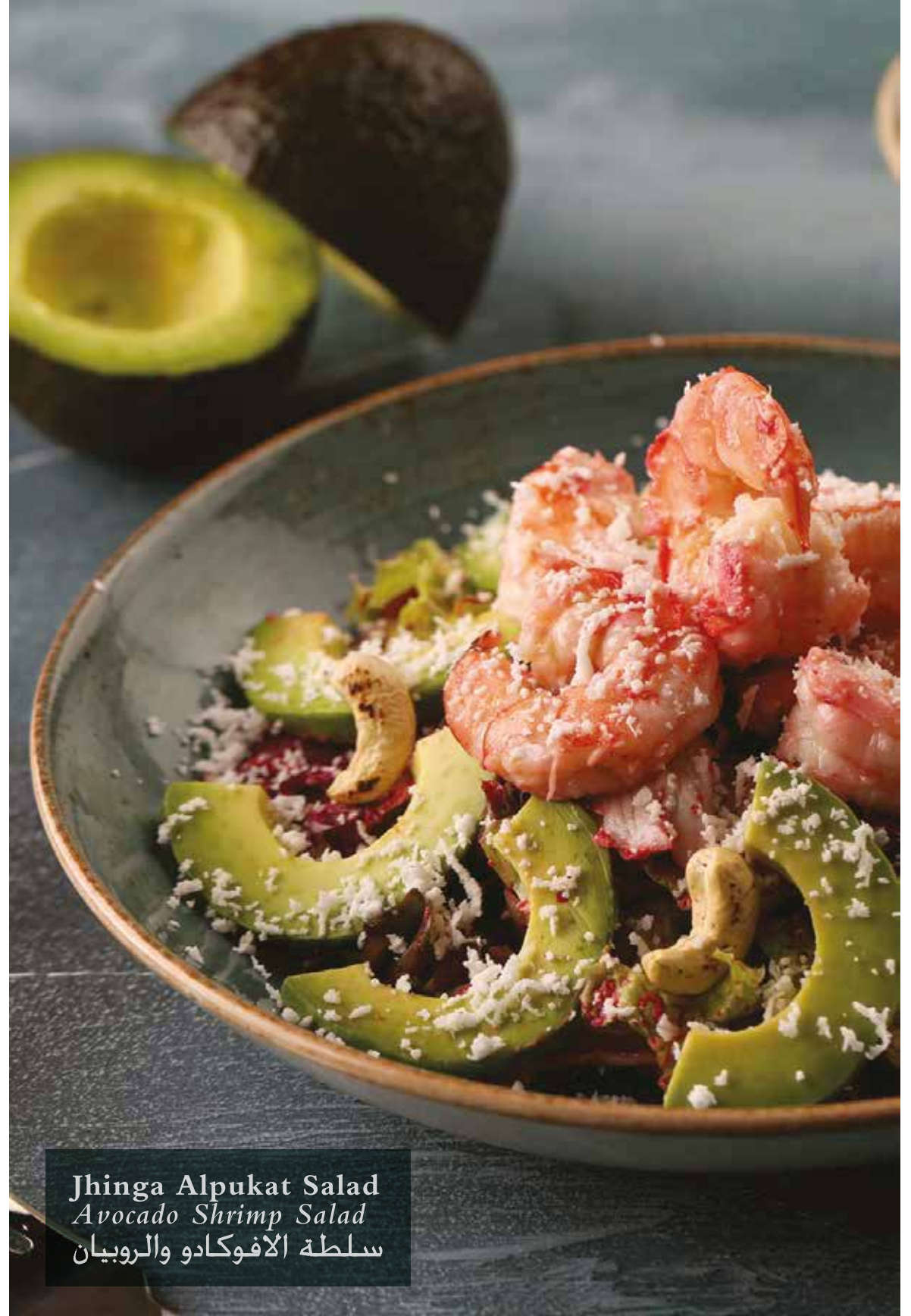
Bhutta Palak ka Shorba
Spinach & Corn Soup
شوربة الذرة والسبانخ



Peeli Mirchi ka Murg Shorba
Yellow Chili Soup
شوربة الفلفل الأصفر الحار



Ruhi Salad
سلطة روهي



Jhinga Alpukat Salad
Avocado Shrimp Salad
سلطة الافوكادو والروبيان

SALAAD SALADS

- Ruhi Salad** | 338 Cal 48
Sprout beans, mixed vegetables, served with honey & lemon dressing
- Korralu Chaat • Crispy Bread Salad** | 590 Cal 48
Bread topped with roasted crushed potatoes & chickpeas topped with sweet and sour yogurt
- Exotic Salad** | 154 Cal 49
Seasonal fruits, mixed greens, served with tangy mango dressing
- Jhinga Alpukat Salad • Avocado Shrimp Salad** | 296 Cal 58
Shrimps and avocado topped with pomegranate and smoked cashew nuts served with beetroot dressing

السلطات

- ٤٨ سلطة روهي | ٣٣٨ سح
فاصوليا وخضروات مشكلة، تقدم مع صوص العسل والليمون
- ٤٨ سلطة الخبز المحمص | ٥٩٠ سح
قطع من الخبز المقرمش والبطاطس المحمرة والحمص مع زيادي بنكهة الحلو والحامض
- ٤٨ سلطة استوائية | ١٥٤ سح
فواكة استوائية مشكلة ممزوجة مع تشكيلة من الخضار الطازج، تقدم مع صلصة المانجو الحامضة
- ٥٨ سلطة الافوكادو والروبيان | ٢٩٦ سح
قطع الروبيان والافوكادو مضاف إليها حبيبات الرمان والكاجو المدخن، تقدم مع صوص البنجر



CHATPATI CRUNCHY STARTERS

Churmura Bhindi • Crispy Fried Okra 500 Cal	49
<i>Fried okra served with a dash of Chaat masala</i>	
Sabjee Aloo ke Samosa • Vegetable Sambosa 560 Cal	42
<i>Savory pastries stuffed with vegetables and potatoes seasoned with Indian spices</i>	
Keema Samosa • Mutton Sambosa 564 Cal	46
<i>Savory pastries stuffed with mutton meat seasoned with Indian spices</i>	
Patta Sarson ke Murg • Chicken 65 750 Cal	55
<i>Fried chicken chunks served with Ruhi's special sauce</i>	
Jhinga Malwani • Butterfly Shrimp 334 Cal	128
<i>Butterfly Jumbo prawns marinated with appetizing Kasundi mustard</i>	

تشاتباتي مقبلات

٤٩	البامية المقلية القرمشنة ٥٠٠ سح
بامية مقلية تقدم مع صلصة الشات ماسالا	
٤٢	سمبوسة بالخضار ٥٦٠ سح
معجنات محشوة بالخضار والبطاطس المهروسة والمتبلة بالبهارات الهندية	
٤٦	سمبوسة باللحم ٥٦٤ سح
معجنات محشوة باللحم المفروم المتبل بالبهارات الهندية	
٥٥	دجاج ٦٥ ٧٥٠ سح
قطع الدجاج المقلية تقدم مع صوص روهي الشهوي	
١٢٨	روبيان جمبو مقلية ٣٣٤ سح
روبيان مقلية ومتبل بالقرنفل الكاسوندي الهندي اللذيذ	



Churmura Bhindi
Crispy Fried Okra
البامية المقلية القرمشة



Jhinga Malwani
Butterfly Shrimp
روبيان جمبو مقلي



Patta Sarson ke Murg
Chicken 65
دجاج ٦٥

TANDOOR GRILLED FROM

Seafood

Jasmine ka Jhinga • Jasmine Flavored Jumbo Prawns | 183 Cal 189
Chargrilled jumbo prawns marinated in Kashmiri saffron and jasmine seasoned with Indian spices

Sukki Saangi ka Jhinga • Spicy Jumbo Prawns | 251 Cal 189
Chargrilled jumbo prawns marinated with red chili and Indian spices

Jhinga Pudinara • Mint Flavored Jumbo Prawns | 163 Cal 189
Chargrilled jumbo prawns marinated with fresh mint, garlic and Indian spices

Ruhani Macchi • Garlic Hamour | 175 Cal 125
Fresh chargrilled chunks of hamour fish spiced and marinated with garlic

تندور

مأكولات بحرية

١٨٩ روبان جامبو بنكهة الياسمين | ١٨٣ سح
روبيان جامبو مشوي على الفحم، متبل بالزعفران الكشميري والياسمين مع التوابل الهندية

١٨٩ روبان جامبو بنكهة باللفل الحار | ٢٥١ سح
روبيان جامبو مشوي على الفحم متبل بالتوابل الهندية واللفل الحار

١٨٩ روبان جامبو بنكهة النعناع والثوم | ١٦٣ سح
روبيان جامبو مشوي على الفحم بتتبيلة النعناع والثوم والبهارات الهندية

١٢٥ سمك الهامور بالثوم | ١٧٥ سح
قطع طازجة من سمك الهامور المشوي على الفحم متبل بالخلطة الهندية والثوم





Chicken Tandoor
تندور اطباق الدجاج



Ruhani Murg Shahi Kebab
Garlic Chicken Kebab
كباب دجاج بالثوم

Chicken

Gongura Murg • Tandoori Chicken | 691 Cal 85
Traditionally chargrilled spiced tandoori chicken served with sorrel leaves swirl

Degghi Murg Tikka • Spicy Chicken Kebab | 334 Cal 85
Chargrilled chicken breast marinated in yoghurt with red chili spices

Kumkumapoo Murg Tikka • Saffron Chicken Kebab | 334 Cal 105
Boneless chunks of chicken seasoned with Ruhi's special spices and delicately flavored with saffron yoghurt

Murg Syamalima Kebab • Mint Chicken Kebab | 345 Cal 85
Boneless chicken breast, marinated with pomegranate, coriander leaves, mint and herbs

Ruhani Murg Shahi Kebab • Garlic Chicken Kebab | 459 Cal 85
Chargrilled boneless chicken breast marinated in garlic flavored yoghurt and herbs

Khass Sheekh Kebab • Grilled Chicken Kofta | 220 Cal 85
Chargrilled creamy chicken kofta blended with green cardamom, saffron and mixed Indian spices

اطباق الدجاج

٨٥ تندوري دجاج | ٦٩١ سح
دجاج تندوري مشوي على الفحم متبل على الطريقة الهندية التقليدية يقدم مع أوراق الحميض

٨٥ كباب دجاج بالفلفل الحار | ٣٣٤ سح
صدور الدجاج مشوية على الفحم ومتبلة بالزبادي والفلفل الأحمر الحار

١٠٥ كباب دجاج بالزعفران | ٣٣٤ سح
قطع الدجاج بنكهة الزبادي والزعفران المشوية على الفحم متبلة بتوابل روهي المميزة

٨٥ كباب دجاج بالنعناع | ٣٤٥ سح
قطع الدجاج المشوية على الفحم والمتبلة بالزبادي وأوراق الكزبرة، النعناع والأعشاب الهندية

٨٥ كباب دجاج بالثوم | ٤٥٩ سح
قطع دجاج مشوية على الفحم متبلة بالزبادي بنكهة الثوم والبهارات والأعشاب الهندية

٨٥ كفتة دجاج مشوية | ٢٢٠ سح
كفتة الدجاج بالكريمة مشوية على الفحم ومتبلة بتشكيلة من البهارات الهندية والهيل والزعفران

Meat

- Gosht Labgeer Kebab • Meat Kebab** | 272 Cal 94
Fine Indian mutton minced meat kebab fried and seasoned with mixed Indian spices, chopped green chilies and coriander
- Gosth Nilofari Kebab • Meat Kebab with Saffron** | 361 Cal 94
Chargrilled chunks of mutton meat seasoned with saffron, cumin, cashew nut crush, graham masala powder with kewra
- Sultan Tikka Shole • Meat Kebab with Raisins** | 246 Cal 94
Chargrilled chunks of mutton meat with raisins, yogurt and crispy fried onions seasoned with Indian spices
- Gosht Gulabi Seekh • Meat Kofta** | 384 Cal 94
Chargrilled mutton minced meat blended with desert rose plant and seasoned with mixture of Indian spices
- Lazeez Bara Kebab (4 pcs) • Lamb Chops** | 354 Cal 145
Chargrilled lamb chops marinated with yogurt, mint, Indian spices and herbs
- Khazana e Kabab • Mixed Chicken & Lamb Kebab (for 2 persons)** | 770 Cal 204
A delicious selection of chargrilled chicken and lamb kebab

اطباق اللحم

- ٩٤ كباب لحم | ٢٧٢ سح
كباب اللحم المفروم المقلّي والمتبل بتشكيلة من البهارات الهندية والفلفل الأخضر المفروم مع الكزبرة
- ٩٤ كباب لحم بالزعفران | ٣٦١ سح
قطع اللحم المشوية متبلة بالزعفران، الكمون، جوز الكاجو المطحون، بهارات الغرام ماسالا وأوراق البنادان
- ٩٤ كباب لحم بالزبيب | ٢٤٦ سح
قطع لحم الضأن المفروم المشوي بالزبيب والزبادي مع شرائح البصل المقلّي متبلة بالتوابل الهندية
- ٩٤ كفتة لحم | ٣٨٤ سح
كفتة لحم ضأن مفرومة ومشوية على الفحم مع نبات الملفوف الصحراوي متبلة بالتوابل الهندية
- ١٤٥ شرائح ريش غنم مشوية ٤ قطع | ٣٥٤ سح
شرائح ريش الغنم المشوية على الفحم بالزبادي متبلة بالنعناع والبهارات والأعشاب الهندية
- ٢٠٤ كباب مشكل | ٧٧٠ سح
تشكيلة لذيذة من الدجاج وكباب الضأن المشوي



Lazeez Bara Kebab (4 pcs)
Lamb Chops
شرائح ريش غنم مشوية ٤ قطع

Vegetarian

Nazakath e Aloo • Potatoes with Mint & Herbs | 256 Cal 61
Baby potato marinated with pomegranate, coriander leaves, mint and herbs

Sunheri Goolar ki Kebab • Fried Vegetable Kebab | 442 Cal 61
Veggie kebab with green peas and spinach seasoned with aromatic spices

Subzio ki Jugalbandi • Mixed Grilled Vegetables | 367 Cal 61
Garden fresh cauliflower and broccoli marinated with fenugreek leaves

نباتي

٦١ بطاطس بالنعناع والأعشاب | ٢٥٦ سح
بطاطس متبلة بالرمان وأوراق الكزبرة والنعناع مع الأعشاب

٦١ كباب الخضار المقلي | ٤٤٢ سح
كباب الخضار المقلي مع التازلاء الخضراء والسبانخ بنكهة التوابل العطرية الهندية

٦١ خضروات مشوية مشكلة | ٣٦٧ سح
القرنبيط الطازج والبروكلي متبلة بالبهارات الهندية وأوراق الحلبة



Sunheri Goolar ki Kebab
Fried Vegetable Kebab
كباب الخضار المقلي



Gosht Gulabi Seekh
Meat Kofta
كفتة لحم



Chingri Malai Curry
Shrimp Curry
روبيان بالكاري

أطباق الكاري

- ٧٩ دجاج بالزبدة | ٤١٣ سح
دجاج مشوي بالزبدة ومطبوخ بصلصة الطماطم
- ٧٩ تكا بالماسالا | ٣٤٦ سح
دجاج تيك مشوي ومطبوخ بصلصة الطماطم والبصل مع التوابل الهندية
- ٧٩ تكا بالعسل | ٣٢٧ سح
دجاج مشوي مطبوخ بالعسل والزنجبيل مع صلصة الطماطم
- ٧٥ كاري بالدجاج | ٣٨٦ سح
دجاج كاري بنكهة الرمان
- ٧٥ دجاج بالسبانخ | ٢٩٧ سح
دجاج متبل بالكاري والسبانخ الطازجة
- ٧٥ دجاج الجالفريزي | ٣٦٧ سح
شرائح دجاج مغطاة بالفلفل الحلو تقدم مع صوص الجالفريزي
- ١٩ لحم بالكاري | ٣٥٠ سح
كاري متبل بالبهارات الهندية يقدم مع لحم الضأن (تخصص الشيف)
- ١٩ لحم مع صوص الماسالا | ٣٤٠ سح
لحم محمر متبل بالبهارات الهندية ومطهو بصلصة الماسالا
- ١٩ كاري لحم بالخضروات | ٣١٤ سح
قطع من اللحم المفروم والخضروات الطازجة متبلة بالأعشاب العطرية والهيل
- ١٩ لحم مقطع ومفروم بالمرق | ٣٢١ سح
قطع اللحم المفروم ومكعبات اللحم الطري مطهية بالمرق المتبل بالتوابل الهندية
- ١١٥ سمك هامور بالكاري مع الخضار | ٥١٧ سح
قطع من سمك الهامور المغطاة بالفلفل الحلو تقدم مع صلصة الكادي
- ١١٥ سمك هامور بالكاري | ٤٩٣ سح
قطع من سمك الهامور مطهو بالحلبة ومطبوخ على طريقة المطبخ اللكناوي الهندي
- ٩٨ روبان بالكاري | ٢٧٩ سح
روبيان متبل مع الكاري بنكهة جوز الهند الطازج

RASOI GHAR SE CURRY DISHES

Murg Makhani • Butter Chicken 413 Cal	79
<i>Chargrilled chicken cooked in creamy tomato gravy</i>	
Murg Tikka Masala • Tikka Masala 346 Cal	79
<i>Chargrilled chicken tikka cooked in tomato and onion gravy seasoned with Indian spices</i>	
Murg Tikka Lababdar • Tikka Honey Flavored 327 Cal	79
<i>Chargrilled chicken cooked in honey and ginger flavored with tomato gravy</i>	
Murg Anarkali • Chicken Curry 386 Cal	75
<i>Chicken curry with pomegranate flavor</i>	
Murg Saag wala • Chicken with Spinach 297 Cal	75
<i>Marinated chicken with curry and fresh spinach</i>	
Tiranga Murg • Chicken Strips with Gravy 367 Cal	75
<i>Chicken strips tossed with bell peppers served with Jalfrezi gravy</i>	
Mutton Rogan Gosht • Meat Curry 350 Cal	89
<i>Spiced curry with Indian mutton shanks (Chef Specialty)</i>	
Bhuna Gosht • Roasted Meat with Masala Sauce 340 Cal	89
<i>Marinated Indian mutton cooked with bhuna masala</i>	
Diwani Handi • Meat Curry with Vegetables 314 Cal	89
<i>Chunks of mutton meat with seasonal vegetables and aromatic herbs seasoned with mace and cardamom</i>	
Rada Gosht • Minced Meat & Meat Cubes with Gravy 321 Cal	89
<i>Mix of minced and chunks of mutton meat cooked in thick seasoned gravy</i>	
Kadai Macchi • Hamour Fish Curry with Vegetables 517 Cal	115
<i>Chunks of Hamour fish tossed with bell peppers served with kadai gravy</i>	
Machchi ka Lucknavi Salan • Hamour Fish Curry 493 Cal	115
<i>Chunks of hamour fish cooked in gravy and flavored with fenugreek seeds in true Lucknowi-style</i>	
Chingri Malai Curry • Shrimp Curry 279 Cal	98
<i>Prawn curry flavored with fresh coconut</i>	



Murg Anarkali
Chicken Curry
كاري بالديج

SUBJION KI PESHKASH *VEGETARIAN SPECIALTIES*

Subzi Makhani • Mixed Vegetables Curry | 344 Cal 65
Fresh vegetables cooked in tomato gravy

Palak Paneer • Spinach and Cottage Cheese | 532 Cal 65
Cottage cheese cooked with fresh spinach and garlic

Bhendi Ammchuri • Okra | 268 Cal 65
Tender lady fingers tossed with fresh ground spices and dry mango powder

Bharleli Vangi • Stuffed Eggplant | 518 Cal 65
Baby eggplant stuffed with a mix of peanut masala, sesame and dry coconut tossed in flavorsome Maharashtrian spices

Dal Makhani • Black Lentil | 311 Cal 65
Black lentils enriched with Chef's special recipe

Dal Tadka • Yellow Lentil | 418 Cal 55
Stewed home-style cooked yellow lentils

أطباق الخضار المميزة

٦٥ كاري الخضار | ٣٤٤ سح
خضروات طازجة مطهية مع صلصة الطماطم

٦٥ السبانخ مع الجبنة الهندية | ٥٣٢ سح
الجبنة الهندية المطبوخة مع السبانخ والثوم الطازج

٦٥ باميا | ٢٦٨ سح
أصابع الباميا الطرية متبلة بالبهارات الهندية الطازجة والمانجو الجاف المطحون

٦٥ الباذنجان المحشي | ٥١٨ سح
قطع الباذنجان الميني محشو بحبيبات الفول السوداني والسمسم وجوز الهند الجاف متبل ببهارات الماهر اشتربان الهندية الشهية

٦٥ العدس الأسود | ٣١١ سح
حبايات العدس الأسود مطبوخة بوصفة الشيف الخاصة

٥٥ العدس الأصفر | ٤١٨ سح
عدس اصفر مطهي على الطريقة الهندية التقليدية



Bhendi Ammchuri
Okra
باميا

Tandoori Bread
خبز التندور



TANDOORI BREAD

Nan Bread

Plain 147 Cal	7
Butter 155 Cal	8
Garlic 160 Cal	11
Cheese 162 Cal	16

خبز النان

٧	سادة ١٤٧ سح
٨	زبدة ١٥٥ سح
١١	ثوم ١٦٠ سح
١٦	جبنة ١٦٢ سح

Paratha Bread

Plain 83 Cal	9
Butter 103 Cal	11
Potato 121 Cal	14

خبز الباراته

٩	سادة ٨٣ سح
١١	زبدة ١٠٣ سح
١٤	بطاطا ١٢١ سح

Kulcha Bread

Plain 143 Cal	13
Butter 155 Cal	14
Paneer - Indian Cheese 199 Cal	17
Alo - Potatoes 170 Cal	17
Keemah 188 Cal	24
Rumali Roti 189 Cal	14

خبز الكولاتشياء

١٣	سادة ١٤٣ سح
١٤	زبدة ١٥٥ سح
١٧	محبثو بالجبنة الهندية ١٩٩ سح
١٧	محبثو بالبطاطا ١٧٠ سح
٢٤	محبثو باللحم ١٨٨ سح
١٤	روتلي رومالي ١٨٩ سح

BASMATI KA KHAZANA BIRYANI DISHES

Jhinga Noormahal Biryani • Shrimp Biryani | 328 Cal 98
A flavorful blend of marinated prawns and basmati rice

Gosht Biryani • Mutton Biryani | 316 Cal 87
Mutton marinated with Indian spices and basmati rice flavored with aromatic herbs

Murg Minara Biryani • Chicken Biryani | 411 Cal 79
Blend of tasteful marinated chicken with basmati rice

Lucknavi Subzi Biryani • Vegetables Biryani | 402 Cal 57
Fresh vegetables cooked with mild spices and basmati Rice

أطباق البرياني

٩٨ برياني بالروبيان | ٣٢٨ س ح
قطع زوبيان شهية مطهية بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي

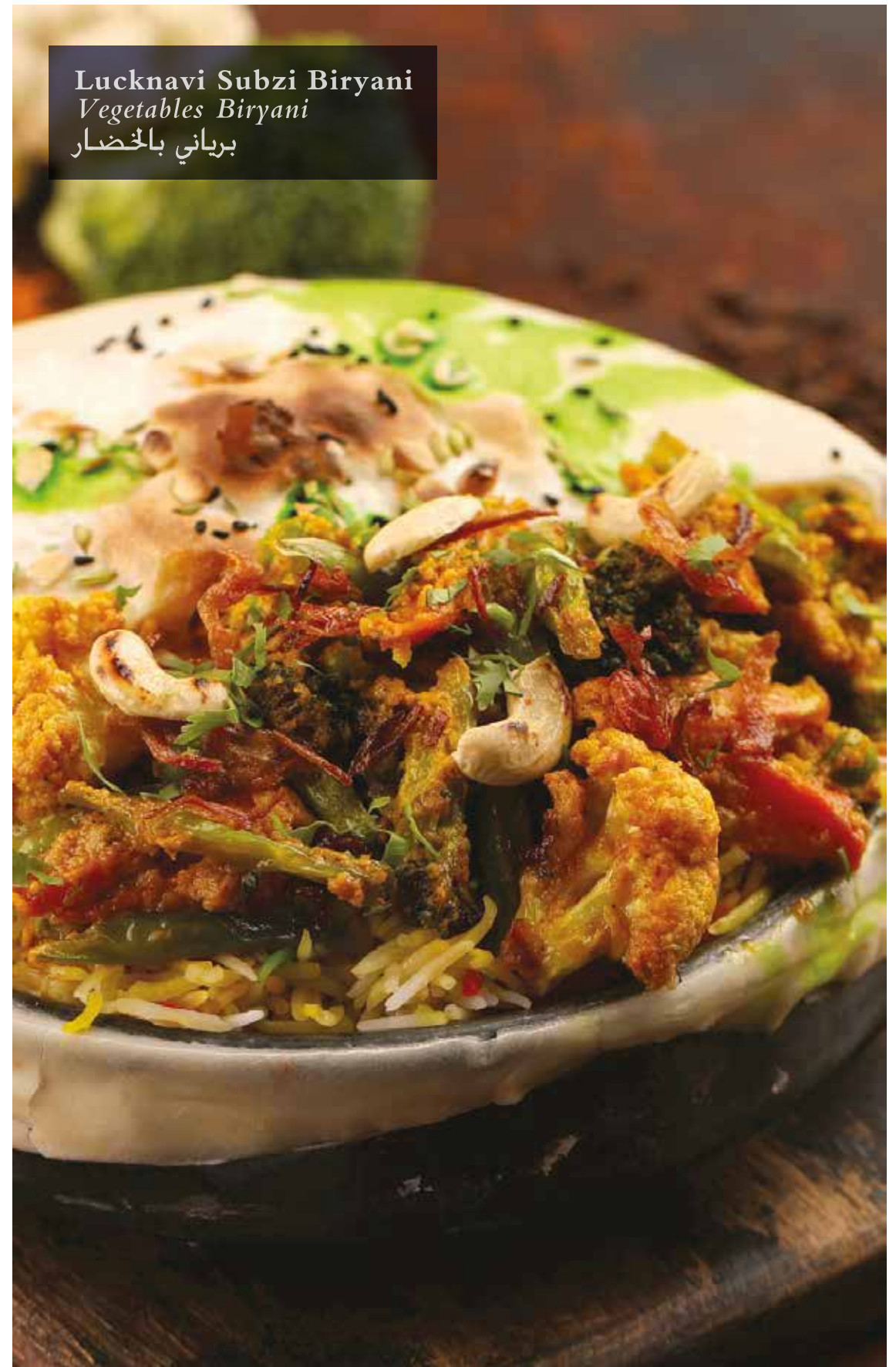
٨٧ برياني باللحم | ٣١٦ س ح
لحم ضأن متبل بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي بنكهة الأعشاب العطرية

٧٩ برياني بالدجاج | ٤١١ س ح
قطع دجاج مطهية بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي

٥٧ برياني بالخضار | ٤٠٢ س ح
خضروات طازجة مطهية بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي



Jhinga Noormahal Biryani
Shrimp Biryani
برياني بالروبيان



Lucknavi Subzi Biryani
Vegetables Biryani
برياني بالخضار



Pulao | Green Peas
أرز | البزلاء الخضراء

AAPKI PASAND PULAO CHOICE OF PULAO

Traditional Indian aromatic basmati rice varieties

Plain 322 Cal	20
Saffron 322 Cal	57
Cumin 325 Cal	46
Green Peas 275 Cal	46
Mixed Vegetables 485 Cal	57

إختيارك من الأرز

أصناف ونكهات الأرز البسمتي

٢٠	سادة ٣٢٢ سح
٥٧	زعفران ٣٢٢ سح
٤٦	كمون ٣٢٥ سح
٤٦	البزلاء الخضراء ٢٧٥ سح
٥٧	خضروات مشكلة ٤٨٥ سح

CHALLE SAATH SAATH SIDE DISHES

Cucumber Raita • Cucumber Yoghurt 60 Cal	17
Mixed Raita • Yoghurt with Tomato & Cucumber 60 Cal	22
Burhani Raita • Garlic Mint Yoghurt 86 Cal	22
Ananas Raita • Pineapple Yoghurt 80 Cal	28

الأطباق الجانبية

١٧	زيادي بالخيار ٦٠ سح
٢٢	زيادي بالطماطم والخيار ٦٠ سح
٢٢	زيادي بالثوم والنعناع ٨٦ سح
٢٨	زيادي بالاناناس ٨٠ سح

KUCH KUCH MEETHA SWEETS

Ras Malai 180 Cal	50
<i>Condensed milk fried dumpling with pistachio flavor</i>	
Gulab Jamun 152 Cal	50
<i>Condensed milk fried dumpling in sugar syrup, served with ice cream</i>	
Ruhi Special 169 Cal	50
<i>Moghul era sweet delicacy, made from milk bread with mixed dried fruits</i>	
Gajar Halwa • Indian Carrot Pudding 275 Cal	61
<i>Traditional Indian sweet made from fresh carrots and milk served warm with flakes of pistachio & almonds</i>	
Kulfi Falooda • Kulfi Ice-cream 178 Cal	61
<i>Homemade ice cream served with saffron flavored sweetened vermicelli</i>	
Choice of Ruhi Ice-cream (3 scoops)	50
<i>Vanilla 23 Cal • Spicy Chocolate 23 Cal • Mango 23 Cal • Saffron 23 Cal • Arabic-Coffee 31 Cal</i>	

حلويات

- ٥٠ حلوة رأس ملاي | ١٨٠ سح
كرات بالحليب المرّكز المحلى مقلية بنكهة الفستق
- ٥٠ حلوة جلاب جامون | ١٥٢ سح
كرات بالحليب المرّكز المحلى مقلية ومغطاة بالقطر تقدم مع الآيس كريم
- ٥٠ روهي سبيشل | ١٦٩ سح
حلوة قستوحاة من سلطنة مغول الهند مصنوعة من الخبز المقرمش بالحليب والنشاي المحلى مع الفواكه المجففة
- ٦١ حلوة الجزر الهندية | ٢٧٥ سح
حلوة هندية تقليدية مصنوعة من الجزر الطازج والحليب تقدم ساخنة مع رقائق الفستق واللوز
- ٦١ كولفي ايس كريم | ١٧٨ سح
حلى الآيس كريم الهندي، يقدم مع الشعيرية المحلى بنكهة الزعفران
- ٥٠ إختيارات ايس كريم روهي (٣ مغارف)
فانيلا | ٢٣ سح • شوكولاتة سبائسي | ٢٣ سح • مانجو | ٢٣ سح • زعفران | ٢٣ سح • قهوة عربي | ٣١ سح





Gajar Halwa
Indian Carrot Pudding
حلوة الجزر الهندي



Ruhi Special
روهى سببشيل

CHAI KA CHASKA HOT BEVERAGES

Pudhina Chai 15 Cal	15
<i>A herbal infusion made with fresh mint leaves</i>	
Adraki Chai 42 Cal	15
<i>Sweet ginger flavored tea</i>	
Masala Chai 48 Cal	18
<i>Traditional Indian masala tea</i>	
Kashmiri Chai 115 Cal	18
<i>A blend of green tea leaves with saffron, cinnamon and cardamom</i>	

المشروبات الساخنة

١٥	شاي بودينا ١٥ سح شاي قع أوراق النعناع الطازجة
١٥	شاي أدراكاي ٤٢ سح شاي بنكهة الزنجبيل الحلو
١٨	شاي المسالا ٤٨ سح شاي بنكهة توابل المسالا التقليدية
١٨	شاي كشميري ١١٥ سح شاي أخضر مع الزعفران والقرفة والهيل

THANDA KA FANDA REFRESHING COOLERS

Shabnami Shaam 77 Cal	35
<i>Flavored with exotic lychees</i>	
Lychee Coco 71 Cal	37
<i>Fresh coconut water, blended with fresh mint and lychee</i>	
Thandai 56 Cal	37
<i>An exotic mix of avocado and melons</i>	
Madur Milan 69 Cal	35
<i>Traditional passion fruit with mango juice</i>	
Pudina Si Sharbat 38 Cal	31
<i>Fresh lemon juice with mint</i>	
Lassi	31
<i>Traditional blended yoghurt drink served sweetened or salted</i>	
<i>Flavor's Lassi: Mango 45 Cal 35 • Banana 62 Cal 35 • Saffron 123 Cal 35</i>	

الكوكتيلات الباردة

٣٥	كوكتيل شابنامي شام ٧٧ سح عصير بفكهة الليتشي الأستوائية
٣٧	كوكتيل ليتشي كوكو ٧١ سح ماء جوز الهند ممزوج بالنعناع الطازج وفاكهة الليتشي الأستوائية
٣٧	كوكتيل ثانداي ٥٦ سح عصير الأفوكادو مع البطيخ
٣٥	كوكتيل مادور ميلان ٦٩ سح عصير الفاكهة الأستوائية مع المانجو
٣١	كوكتيل بودينا سي شاربات ٣٨ سح عصير الليمون والنعناع الطازج
٣١	لاسي زيادي مخلوط يقدم محلي او مالح حسب الطلب نكهات اللاسي: مانجو ٤٥ سح ٣٥ • فوز ٦٢ سح ٣٥ • زعفران ١٢٣ سح ٣٥

SURUVAD COLD BEVERAGES

Large Mineral Water 0 Cal	17
Sparkling Water 0 Cal	22
Fresh Fruit Juices (Orange) 78 Cal	28
Watermelon Juice 71 Cal	28
Soft Drinks 150 Cal	15

مشروبات باردة

١٧	مياه معدنية كبيرة ٠ سع
٢٢	مياه غازية ٠ سع
٢٨	عصير طازج برتقال ٧٨ سع
٢٨	عصير البطيخ ٧١ سع
١٥	مشروبات غازية ١٥٠ سع