



**This menu represents our take of Authentic Indian food. There are no long lists of ingredients nor complicated methods. This is simply good food prepared using fresh ingredients, designed to please each individual palate.**

**In preparing this menu, we have had to consider that there is no such thing as "Indian cuisine", but rather there are various "cuisines of India" The scope of Indian cooking is vast and encompasses a wide range of geographic and climatic conditions, centuries of history and many cultures.**

**A well-balanced meal contains the six basic tastes of Indian cooking: sweet, sour, salty, spicy or pungent, bitter and astringent. Spices contribute many of the flavours and the most important spices include, chilies, mustard seeds, cumin, turmeric, fenugreek, ginger coriander, cardamom, cinnamon, nutmeg and saffron.**

**Besides spices, the main flavouring ingredients are milk, cream, yogurt onions, garlic and coconut milk.**

**An Indian meal is rounded off with an after-dinner collection of spices and condiments such as aniseed and cardamom.**

**Namaste Team**



# SALADS

## Raita 61

yogurt with cucumber, sweet corn and tomato

## Buhaar 275



mix fresh salad

# STARTERS

## Bhajias 248



assorted fried vegetables and home-made cottage cheese  
dipped in a traditionally flavoured chickpeas batter Punjabi

## Vegetable Samosas 308



tamarind chutney

## Chicken Pakora 385



tender chicken dipped in traditionally flavoured chickpeas batter  
Jhinga Til

## Jinga Till Tanka 1045



fried shrimps sesame seeds

## Paneer Pakora 275



## Masla Papadum 182



## Onion Bhaji 242



# SOUPS

## Thakali Rasam 204



fresh tomato soup with roasted cumin seeds

## Vegetable Shorba 303

mix vegetable soup flavored with cream

## Mulligatawny 385

a wonderful anglo-Indian chicken and lentil soup spiced with a hint of ginger, garlic,  
cumin and coriander

## Creamy Tomato Soup 220

## Sea Food Soup 495

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager

# DALS

## Tarka Dal 286

Yellow split 'peas with a drop of chili oil, green coriander

## Dal Maharani 303

A mélange of black and red lentils

# MAIN COURSES

Aatish e tandoor all our tandoori specialties are cooked in the famous "Tandoor" the traditional charcoal fired clay oven, marinated in yogurt flavour with 15 traditional Indian spices, accompanied with your choice of freshly prepared mint chutney, peanut and sesame seeds chutney or mango chutney

## Murgh Tikka 424

boneless chicken marinated with heritage tandoori sauce

## Murg Kandhari Kebab 495

chicken breast marinated with cashew, garlic ginger and onion spices paste

## Tandoori Lamb Chops 1595

lamb chops marinated with yoghurt, garlic ginger and spices

## Lamb Seek Kebab 1078

lamb minced with hereditary spices

## Shahi Platter 1320

murg tikka, malai tikka and lamb chops

## Tandoori Jingha 891

prawns tandoori

## Namaste feast (for two) 2420

chicken, lamb kofta, lamb chops, shrimp and fish

## Murgh Afghani Tikka 583

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager

# CHICKEN

## Chicken Jalfrezi **495**

boneless chicken cooked with garlic, capsicum tomato sauce,  
onion and fresh ginger

## Chicken Karma **490**

exotic spiced marinated chicken cooked with mild creamy sauce

## Butter Chicken **539**

tandoori grilled boneless chicken with tomato creamy butter sauce

## Murgh Tikka Masala **539**

boneless chicken in a traditional curry sauce

## Murgh Vindaloo **506**

chicken curry in rich coconut vinegar sauce

## Chicken '65' **572**

# LAMB

## Gosht Rogan Josh **682**

stewed lamb flavored with Kashmiri red chilies

## Lamb Vindaloo **715**

lamb cooked with chilly, vinegar, ginger and garlic sauce

## Masala Champs **1650**

grilled lamb chops marinated in masala sauce

## Lamb Karma **825**

lamb curry prepared with cashew nuts gravy

## Lamb Madras **759**

lamb cooked with coconut and cream

## Gosht Kadai Masala **743**

lamb marinated with Chef's special spices served with tomato, onion base gravy

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager

## SEAFOOD

Meen Kozhambu **682** 🌶️  
sea bass fillet simmered in a madras curry sauce flavored with herbs and spices

Jingha Kali Mirch **765** 🌶️  
fried shrimp tossed in a fiery masala

Jingha Patiala **820**  
king prawns sauteed in a butter tomato sauce flavored with traditional spices

Fish Curry **649** 🌶️

## VEGETARIAN MENU

Mutter Paneer **275** 🌶️  
a delicacy of peas and cottage cheese

Kadhai Vegetable **242** 🌶️  
sautéed vegetables with bell pepper, tomato and onion

Paneer Makhani **435**  
cottage cheese cooked in tomato and butter creamy sauce

Channa Masala **242** 🌶️  
chickpeas cooked with tomato, onion and masala

Malai **242**  
vegetable balls stuffed with cottage cheese and cooked in a creamy sauced vegetable

Vegetable Jalfrezi **226** 🌶️  
vegetable cooked with garlic, capsicum, tangy tomato sauce, onion and fresh ginger

Jeera Aloo 193   
potato with cumin

Dingri Mutter 314   
mushroom and green pea curry

Aloo Ghobi 242   
seasoned potatoes and cauliflower

Palak Paneer 281  
cottage cheese cooked with creamy spinach sauce


Paneer Butter Masala 275 


Bhindi Pyaz Masala 248 


Baingan Bharta 248 


## BIRYANI

Plain Biryani 231 

Vegetable Biryani 264   
an inspired dish of curried rice with vegetable, dried fruits and nuts

Chicken Biryani 561   
classic dish of curried rice with chicken, dried fruits and nuts

Lamb Biryani 638   
curried rice with lamb, dried fruits and nuts

Shrimp Biryani 759   
curried rice with shrimp, dried fruits and nuts

RICE Chawal 110  
steamed basmati rice

Jeera Chawal 132  
basmati rice with cumin

Nimbu Chawal 149  
lemon basmati rice with peanut

Subzi Pulao 215  
vegetable basmati rice

All prices are in Egyptian Pound All prices are subject to 12 % service charge and applicable taxes  
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used,  
please ask the restaurant manager

# BREAD

Papadum **61**  
crisp lentil bread

Naan **66**  
plain

Lasooni Naan **77**  
with garlic and butter

Makhani Naan **83**  
with butter

Roti **105**  
crisp dry whole wheat bread

Aloo Kulcha **99**  
filled with potato

Paneer Kulcha **99**  
filled with homemade cottage cheese

Bread Basket **231**  
garlic naan, butter naan and roti

Aloo Paratha **132**

Onion Paratha **99**





## DESSERTS

Gulab Jamun **286**  
fried milk dumplings

Kulfi Falooda **270**  
rich creamy kulfi topped with falooda and  
rose syrup

Gajjrela **198**  
carrots cardamom

plan Ice cream ( one scoop) **193**  
Your choice of ice cream flavors

Mithai Platter **215**  
chefs creation

Kulfi **275**

## BEVERAGES

Masala Chai **121**  
Indian tea, infused with cardamom and cloves

Lassi Plain **138**  
Fresh yogurt

Lassi Salted **138**  
Fresh yogurt with cumin and salt

Lassi Sweetened **138**  
Fresh yogurt with vanilla and sugar

Lassi Mango **149**  
Fresh yogurt fresh mango



ضيوفنا الكرام ،

تمثل هذه القائمة طعامنا الهندي الحديث. لا توجد قوائم طويلة بالمكونات أو الطرق المعقدة.

إنه ببساطة طعام جيد محضر باستخدام مكونات طازجة ، مصمم لإرضاء ذوقك الفردي.

عند إعداد هذه القائمة ، كان علينا أن نأخذ في الاعتبار أنه لا يوجد شيء مثل "المطبخ الهندي" ، ولكن هناك

العديد من "مطابخ الهند". نطاق المطبخ الهندي واسع ويشمل مجموعة واسعة من الظروف الجغرافية والمناخية

، قرون من التاريخ والعديد من الثقافات.

تحتوي الوجبة المتوازنة على ستة أذواق أساسية للمطبخ الهندي: حلو ، حامض ، مالح ، حار أو لاذع ، مرير

وقابض. تساهم البهارات في العديد من النكهات ومن أهمها البهارات الفلفل الحار وبذور الخردل والكمون

والكرم والحلبة والكزبرة والزنجبيل والهيل والقرفة وجوزة الطيب والزعفران.

بالإضافة إلى التوابل ، فإن مكونات النكهة الرئيسية هي الحليب والقشدة والزبادي والبصل والثوم وحليب جوز

الهند.

تكتمل الوجبة الهندية بمجموعة من البهارات والتوابل بعد العشاء مثل اليانسون والهيل.

استمتع بوجبتك بشغف للهند.

فريق ناماستي

# سلاطات

رايتا 61

سلطه زبادي بالخيار والذره والطماطم

 سلطة البوهار 275

سلطة مشكله

## مقبلات

 بهاجياز 248

مختارات من الخضروات المقلية وجبن القريش تقدم مع خليط الحمص

 سامبوسك الخضروات 308

تقدم مع صوص التمر هندي

 دجاج باكورا 385

دجاج مغمور في خليط الحمص

 جاهينجا تيل تينكا 1045

جمبري مقلي مع حبوب السمسم

 بانبير باكورا 275

 ماسالا بابادوم 182

بصل بهاجي 242

## الحساء

تاكالي رسام 204

 شوربه طماطم طازجه مع بذور الكمون  

شوربه الخضروات 303

شوربه خضروات متنوعه بالكريمه

موليجاتاواني 385

شوربه عدس بالدجاج متبله بالزنجبيل ، الثوم ، الكمون والكسبره

شوربه طماطم بالكريمه 220

شوربه المأكولات البحريه 495

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم

# دال

## اطباق من الحبوب المجروشه

تاركا دال 286

بازلاء صفراء تقدم مع قليل من زيت الشيلي والكسبره الخضراء

دال ماهاراني 303

خليط من العدس الاسود والاحمر

## الأطباق الرئيسية

اطباق مطهوه في فرن التندوري

جميع اطباق التندوري التي نقدمها مطهوه بالفحم النباتي في فرن التندوري

متبله بالزبادي و 15 نوعا مختلفا من التوابل الهندي

و تقدم مع اختياركم من شاتني النعناع ، زبده الفول السوداني ، بذور السمسم والمانجو

مورج تكا 424

 دجاج خالي من العظم 495

 مورج كندهاري كباب 495

صدر دجاج متبل بالكاجو، زنجبيل ، بصل وثوم

 تندوري ريش لحم الضأن 1595

ريش لحم الضأن متبله بالزبادي ، زنجبيل ، ثوم وتوابل هنديه

 لحم الضأن علي السيخ 1078

كفته لحم الضأن متبله علي الطريقه الهنديه مطهوه في الفرن التندوري

 شاهي بلاتر 1320

مورج تكا، مالاي تكا وريش لحم الضأن

 تندوري جينجها 891

تندوري الجمبري

 ناماستيه فيست 2420

دجاج ، كفته ، ريش لحم الضأن، جمبري وسمك

مورج أفغاني تيكا 583

# أطباق الدجاج

## دجاج جالفريزي 495

قطع دجاج مخليه مطهوه بالثوم ، فلفل حلو ، طماطم ، بصل والزنجبيل

## دجاج بالكمون 490

قطع دجاج متبل بالتوابل الهنديه والكريمة

## دجاج بالزبد 539

قطع دجاج تندوري مع صوص طماطم بالكريمة

## مورج تكا ماسالا 539

قطع دجاج مخليه مع صوص الكاري

## مورج فينديالو 506

دجاج بالكاري و جوز الهند مع صوص الخل

## دجاج "65" 572

# اطباق لحم الضأن

## جوست روجان جوش 682

لحم الضأن مطهو في صوص فلفل الكشمير الاحمر.

## لحم الضأن فيندالو 715

لحم الضأن بصوص الشيلي والخل والثو

## ماسالا شامبس 1650

ريش لحم الضأن مشويه ومتبله بالمسالا صوص

## لحم ضان بالكمون 825

لحم ضان بصوص الكاري و الكاجو

## لحم ضان مدراس 759

لحم ضان مطهو مع جوز الهند و الكريمة

## جوش كاداي ماسالا 743

لحم ضان متبل مع توابل من صنع الشيف، تقدم مع

طماطم، بصل

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم

# المأكولات البحرية

 مين كوزمبو 682

فيليه سمك قاروص مطبوخ في صلصة كاري مدراس بنكهة الأعشاب والتوابل

 جينجها كالي ميرش 765

جمبري مقلي مع صوص الماسالا

جينجها باتيالا 820

جمبري جامبو مطهو في صوص الطماطم والزبد والتوابل الهنديه المميز

سمك كاري 649

## القائمة النباتية

 موتر بانير 275

بازلأء و الجبن القريش

 خضروات كادهاي 242

خضروات سوتيه مع الفلفل ، طماطم وبصل

بانير ماخانى 435

جين كوتاج مطهوه مع طماطم و صوص الزبد الكريمى

 شاننا ماسالا 242

حمص مطهو بالطماطم والبصل و الماسالا

كفته مالاي 242

كرات الخضار محشوه بالجبن القريش ومطهوه بصوص الخضاروالكريمة

 خضروات الجالفريزي 226

خضروات مطهوه بالثوم ،الفلفل الحلو، الطماطم ، البصل والزنجبيل الطازج

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضراب المقرره  
لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،  
من فضلك اسأل مدير المطعم

 جيرا الو 193

بطاطس بالكمون

 دنجري موتر 314

مشروم و بازلاء خضراء بالكارى

 الو جوبي 242

بطاطس مع القرنبيط

بالاك بانير 281

سبانخ سوتيه مطهوه مع جبن قريش

بانبير باتر ماسالا 275

 باهيندي بياز ماسالا 248

 باذنجان بهارتا 248

## البرياني

 برياني ساده 231

 برياني الخضروات 264

ارز بسمتي مع الخضروات وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

 برياني الدجاج 561

ارز بسمتي مع قطع الدجاج المخليه وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

 برياني لحم الضأن 638

ارز بسمتي مع قطع لحم الضأن وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

 برياني الجمبري 759

ارز بسمتي مع الجمبري وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففة والمكسرات

## الارز

شاوال 110

ارز بسمتي ابيض مطهو على البخار

جيرا شاوال 132

ارز بسمتي بالكمون

نيمبو شاوال 149

ارز بسمتي بالليمون والفول السوداني

سوبزي بولاو 215

ارز بسمتي بالخضار

جميع الاسعار بالجنيه المصري وتخضع لضريبه 12 % خدمه وجميع الضرائب المقرره

لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو يعانون من الحساسية والذين يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة ،

من فضلك اسأل مدير المطعم

# الخبز

بابادوم 61

خبز العدس المقرمش

نان 66

خبز ساد

لاسوني نان 77

خبز بنكهة الثوم والزبد

ماكاني نان 83

خبز بالزبد

روتى 105

خبز القمح المقرمش

 الو كولشا 99

خبز بالبطاطس

 بانير كولشا 99

خبز بالجبن القريش

سلة الخبز المتنوعه 231

نان بالثوم ونان بالزبد والروتى

 الو بهارتا 132

 بصل بهارتا 99

## الحلويات

جولاب جامون 286

حلوي مقلية مصنوعة من اللبن والسكر

كايس كريم الحبهان بنكهة الورد

جازريللا 198

جزر بالحبهان

آيس كريم سكوب واحد (193)

اختياركم من الآيس كريم بنكهات مختلفه

ميتاي بلاتر 215

ابتكارات الشيف

كولفي 275

## المشروبات

شاي ماسالا 121

شاي هندي مع الحبهان والقرنفل

لاسي 138

مشروب زبادي

لاسي بالملح 138

مشروب زبادي بالملح والكمون

لاسي بالسكر 138

مشروب زبادي بالسكر والفانيليا

لاسي بالمانجو 149

مشروب زبادي بالمانجو الطازج