namaste

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 **85**
yogurt with cucumber, sweet corn and tomato

Buhaar **350**
mix fresh salad

STARTERS

Bhajias **315**
assorted fried vegetables and home-made cottage cheese dipped in a traditionally flavoured chickpeas batter Punjabi

Vegetable Samosas **400**
tamarind chutney

Chicken Pakora **425**
tender chicken dipped in traditionally flavoured chickpeas batter
Jhinga Til

Jinga Till Tanka **1150**
fried shrimps sesame seeds

Paneer Pakora **350**

Masala Papadum **230**

Onion Bhaji **310**

SOUPS

Thakali Rasam **260**
fresh tomato soup with roasted cumin seeds

Vegetable Shorba **390**
mix vegetable soup flavored with cream

Mulligatawny **425**
a wonderful anglo-Indian chicken and lentil soup spiced with a hint of ginger, garlic, cumin and coriander

Creamy Tomato Soup **285**

Sea Food Soup **545**

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 **365**
Yellow split 'peas with a drop of chili oil, green coriander

Dal Maharani **383**
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 **470**
boneless chicken marinated with heritage tandoori sauce

Murg Kandhari Kebab **545**
chicken breast marinated with cashew, garlic ginger and onion spices paste

Tandoori Lamb Chops **1755**
lamb chops marinated with yoghurt, garlic ginger and spices

Lamb Seek Kebab **1190**
lamb minced with hereditary spices

Shahi Platter **1455**
murg tikka, malai tikka and lamb chops

Tandoori Jingha **980**
prawns tandoori

Namaste feast (for two) **2670**
chicken, lamb kofta, lamb chops, shrimp and fish

Murgh Afghani Tikka **645**

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 **454**
boneless chicken cooked with garlic, capsicum tomato sauce,
onion and fresh ginger

Chicken Karma **540**
exotic spiced marinated chicken cooked with mild creamy sauce

Butter Chicken **595**
tandoori grilled boneless chicken with tomato creamy butter sauce

Murgh Tikka Masala **595**
boneless chicken in a traditional curry sauce

Murgh Vindaloo **560**
chicken curry in rich coconut vinegar sauce

Chicken ’65’ **630**

LAMB

Gosht Rogan Josh **750**
stewed lamb flavored with Kashmiri red chilies

Lamb Vindaloo **790**
lamb cooked with chilly, vinegar, ginger and garlic sauce

Masala Champs **1815**
grilled lamb chops marinated in masala sauce

Lamb Karma **910**
lamb curry prepared with cashew nuts gravy

Lamb Madras **835**
lamb cooked with coconut and cream

Gosht Kadai Masala **820**
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 **750**
sea bass fillet simmered in a madras curry sauce flavored with herbs and spices

Jingha Kali Mirch **845**
fried shrimp tossed in a fiery masala

Jingha Patiala **905**
king prawns sauteed in a butter tomato sauce flavored with traditional spices

Fish Curry **715**

VEGETARIAN MENU

Mutter Paneer **350**
a delicacy of peas and cottage cheese

Kadhai Vegetable **310**
sautéed vegetables with bell pepper, tomato and onion

Paneer Makhani **500**
cottage cheese cooked in tomato and butter creamy sauce

Channa Masala **310**
chickpeas cooked with tomato, onion and masala

Malai **310**
vegetable balls stuffed with cottage cheese and cooked in a creamy sauced vegetable

Vegetable Jalfrezi **290**
vegetable cooked with garlic, capsicum, tanky tomato sauce, onion and fresh ginger

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

Jeera Aloo **245**
potato with cumin

Dingri Mutter **400**
mushroom and green pea curry

Aloo Ghobi **310**
seasoned potatoes and cauliflower

Palak Paneer **360**
cottage cheese cooked with creamy spinach sauce

Paneer Butter Masala **350**

Bhindi Pyaz Masala **315**

Baingan Bharta **315**

BIRYANI

Plain Biryani 300

Vegetable Biryani 340
an inspired dish of curried rice with vegetable, dried fruits and nuts

Chicken Biryani 620
classic dish of curried rice with chicken, dried fruits and nuts

Lamb Biryani 705
curried rice with lamb, dried fruits and nuts

Shrimp Biryani 835
curried rice with shrimp, dried fruits and nuts

RICE Chawal 145
steamed basmati rice

Jeera Chawal 175
basmati rice with cumin

Nimbu Chawal 190
lemon basmati rice with peanut

Subzi Pulao 275
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 **100**
crisp lentil bread

Plain Naan **100**

Lasooni Naan **110**
with garlic and butter

Makhani Naan **100**
with butter

Roti **135**
crisp dry whole wheat bread

Aloo Kulcha **130**
filled with potato

Paneer Kulcha **130**
filled with homemade cottage cheese

Bread Basket **295**
garlic naan, butter naan and roti

Aloo Paratha **170**

Onion Paratha **130**

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

DESSERTS

Gulab Jamun **365**
fried milk dumplings

Kulfi Falooda **345**
rich creamy kulfi topped with falooda and rose syrup

Gajjrela **260**
carrots cardamom

plan Ice cream (one scoop) **245**
Your choice of ice cream flavors

Mithai Platter **275**
chefs creation

Kulfi **350**

BEVERAGES

Masala Chai 1**55**
Indian tea, infused with cardamom and cloves

Lassi Plain **180**
Fresh yogurt

Lassi Salted **175**
Fresh yogurt with cumin and salt

Lassi Sweeted **180**
Fresh yogurt with vanilla and sugar

Lassi Mango **190**
Fresh yogurt fresh mango

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

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 الطبخ الهندي واسع ويشمل مجموعة واسعة من الظروف الجغرافية والمناخية ، قرون من التاريخ والعديد من الثقافات.

تحتوي الوجبة المتوازنة على ستة أذواق أساسية للطبخ الهندي: حلو ، حامض ، مالح ، حار أو لاذع ، مرير وقابض. تساهم البهارات في العديد من النكهات ومن أهمها البهارات الفلفل الحار وبذور الخردل والكمون والكركم 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 **85**

سلطه زبادي بالخياروالذره والطماطم

سلطة البوهار **350** 🌶

سلطة مشكله

مقبلات

بهاجياز **315** 🌶

مختارات من الخضروات المقليه وجبن القريش تقدم مع خليط الحمص

سامبوسك الخضروات **400** 🌶

تقدم مع صوص التمرهندي

دجاج باكورا **425** 🌶

دجاج مغمور في خليط الحمص

جاهينجا تيل تينكا **1150** 🌶

جمبري مقلي مع حبوب السمسم

بانيير باكورا 350 🌶

ماسالا بابادوم 230 🌶

بصل بهاجي 310

الحساء

تاكالي رسام 260 🌶🌶🌶

شوربه طماطم طازجه مع بذورالكمون المحمصه

شوربه الخضروات 390

شوربه خضروات متنوعه بالكريمه

موليجاتاواني 425

شوربه عدس بالدجاج متبله بالزنجبيل ، الثوم ، الكمون والكسبره

شوربة طماطم بالكريمة 285

شوربة المأكولات البحرية 545

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 **365**

بازلاء صفراء تقدم مع قليل من زيت الشيلي والكسبره الخضراء

دال ماهاراني **383**

خليط من العدس الاسود والاحمر

الأطباق الرئيسية

اطباق مطهوه في فرن التندوري

جميع اطباق التندوري التي نقدمها مطهوه بالفحم النباتي في فرن التندوري

متبلة بالزبادي و 15 نوعا مختلفا من التوابل الهندي

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

مورج تكا **470**

دجاج خالي من العظم

مورج كندهاري كباب **545**

صدور دجاج متبل بالكاجو، زنجبيل ، بصل وثوم

تندوري ريش لحم الضأن **1755**

ريش لحم الضأن متبله بالزبادي ، زنجبيل ، ثوم وتوابل هنديه

لحم الضأن علي السيخ **1190**

كفته لحم الضأن متبله علي الطريقه الهنديه مطهوه في الفرن التندوري

شاهي بلاتر **1455**

مورج تكا، مالاي تكا وريش لحم الضأن

تندوري جينجها **980**

تندوري الجمبري

ناماستيه فيست **2670**

دجاج ، كفته ، ريش لحم الضأن، جمبري وسمك

مورج أفغاني تيكا **645**

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

أطباق الدجاج

دجاج جالفريزي **545** 🌶

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

دجاج بالكمون **540**

قطع دجاج متبل بالتوابل الهنديه والكريمة

دجاج بالزبد **595**

قطع دجاج تندوري مع صوص طماطم بالكريمة

مورج تكا ماسالا **595** 🌶

قطع دجاج مخليه مع صوص الكاري

مورج فينديالو **560** 🌶🌶🌶

دجاج بالكارى و جوز الهند مع صوص الخل

دجاج "65" **630** 🌶

اطباق لحم الضأن

جوست روجان جوش **750** 🌶

لحم الضأن مطهو في صوص فلفل الكشميرالاحمر.

لحم الضأن فيندالو **790** 🌶🌶🌶

لحم الضأن بصوص الشيلي والخل والثو

ماسالا شامبس **1815**

ريش لحم الضأن مشويه ومتبله بالمسالا صوص

لحم ضان بالكمون **910** 🌶🌶

لحم ضان بصوص الكارى و الكاجو

لحم ضان مدراس **835** 🌶

لحم ضان مطهو مع جوز الهند و الكريمة

جوشت كادای ماسالا **820** 🌶

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 البحريه

مين كوزمبو **750**

فيليه سمك قاروص مطبوخ في صلصة كاري مدراس بنكهة الأعشاب والتوابل

جينجها كالي ميرش **845**

جمبري مقلي مع صوص الماسالا

جينجها باتيالا **905**

جمبري جامبو مطهو في صوص الطماطم والزبد والتوابل الهنديه المميز

سمك كاري **715**

القائمة النباتية

موتر بانير **350**

بازلاء و الجبن القريش

خضروات كادهاي **310**

خضروات سوتيه مع الفلفل ، طماطم وبصل

بانير ماخانى **500**

جبن كوتاج مطهوة مع طماطم و صوص الزبد الكريمى

شانا ماسالا **310**

حمص مطهو بالطماطم والبصل و الماسالا

كفته مالاي **310**

كرات الخضار محشوه بالجبن القريش ومطهوه بصوص الخضاروالكريمة

خضروات الجالفريزي **290**

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

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

جيرا الو **245**

بطاطس بالكمون

دنجري موتر **400**

مشروم و بازلاء خضراء بالكاري

الو جوبي **310**

بطاطس مع القرنبيط

بالاك بانير **360**

سبانخ سوتيه مطهوه مع جبن قريش

بانيير باتر ماسالا **350**

باهيندي بياز ماسالا **315**

باذنجان بهارتا **315**

البرياني

بريانى ساده **300**

بريانى الخضروات **340**

ارز بسمتي مع الخضروات وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففه والمكسرات

بريانى الدجاج **620**

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

بريانى لحم الضأن **705**

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

بريانى الجمبري **835**

ارز بسمتي مع الجمبري وصوص الكاري يقدم مع الفواكه المجففه والمكسرات

الارز

شاوال **145**

ارز بسمتي ابيض مطهو على البخار

جيرا شاوال **175**

ارز بسمتي بالكمون

نيمبو شاوال **190**

ارزبسمتي بالليمون والفول السوداني

سوبزي بولاو **275**

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 **100**

خبز العدس المقرمش

نان **100**

خبز ساد

لاسوني نان **110**

خبز بنكهه الثوم والزبد

ماكاني نان **100**

خبز بالزبد

روتي **135**

خبز القمح المقرمش

الو كولشا **130** 🌶

خبز بالبطاطس

بانير كولشا **130** 🌶

خبز بالجبن القريش

سلة الخبز المتنوعه **295**

نان بالثوم ونان بالزبد والروتي

الو بهارتا **170** 🌶

بصل بهارتا 130 🌶

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

الحلويات

جولاب جامون 365

حلوي مقليه مصنوعه من اللبن والسكر

كايس كريم الحبهان بنكهه الورد

جازريلا 260

جزربالحبهان

آيس كريم سكوب واحد 245

اختياركم من الآيس كريم بنكهات مختلفه

ميتاي بلاتر 275

ابتكارات الشيف

كولفي 350

المشروبات

شاي ماسالا 155

شاي هندي مع الحبهان والقرنفل

لاسي 180

مشروب زبادي

لاسي بالملح 175

مشروب زبادي بالملح والكمون

لاسي بالسكر 180

لاسي بالسكر 180

مشروب زبادي بالسكروالفانيليا

لاسي بالمانجو 190

مشروب زبادي بالمانجوالطازج

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