




 *Vegetarian*  *Gluten*  *Nuts*




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.

All prices are in Qatari Riyals

SMALL PLATES

crafted nibbles

Shorba  45 QAR
Stewed yellow mung lentils, tender carrots, fennel, coconut

Kale Chips Papdi Chaat    50 QAR
Crisp kale, mildly spiced sweet potatoes, gram-flour hay, mint-tamarind-yogurt

Pani Poori   45 QAR
Curried chickpeas, chili-mint-tamarind shots, semolina shells

Paneer Dahi Kebab  55 QAR
Curd cheese & labneh patty, chili-ginger-coriander spiced, green mango-mint dip

Samosa Chole Chaat    50 QAR
Flaky savoury pastries, cumin-chili tempered potatoes, stewed chickpeas, cashew nuts, mint-dates-ginger chutney

Rawa Fried Tiger Prawns  90 QAR
Semolina crusted, chili-garlic, coriander seeds, spicy yogurt dip

ROBATA & TANDOOR

grilled & bee-hive clay oven


Tiger Prawns 155 QAR
Roasted garlic, Kashmiri chillies, cream cheese

Makhan Chooza Roast 125 QAR
Tandoori chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

Bhatti da Murgh 115 QAR
Char grilled chicken, ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spice, “mugga”, now rare

Shikaar Maas, Rajwada 135 QAR
Roasted lamb rack, “Mathania” chillies, cloves, perfected under personal tutorials of HH Shreeji, Mewar

Phool Saufiya  75 QAR
Broccoli florets, thymol-fennel, mustard

Riyasat Kebab Platter  275 QAR
Makhan Chooza Roast Shikaar Maas, Rajwada Tiger Prawns , Phool Saufiya

LARGE PLATES

mains, sharing bowls

Tiger Prawns Tak-a-Tak 🍤

Griddle tossed, ground spices, ginger-lime,
mashed onion tomato masala

155 QAR

Mardana Murgh 🍗

Tandoori chicken, sun-dried fenugreek,
smoked tomato-saffron-cream

145 QAR

Patiala Shahi Murgh

Pot roasted chicken, robustly spiced, pickled shallots-ginger

135 QAR

Nalli Khaasa (400 - 500 g)

Braised lamb shank, aromatic
“potli spices”, vetiver roots, rose petals

175 QAR

Labh-jod Salim Raan (1kg) 🍖

Slow roasted baby lamb leg, garlic juice,
green cardamom-mace, almonds, saffron-mint- yogurt.
*“Lends grandeur to any ceremonial stately dinner, personally shared by
Nawab Mehboob Alam Khan, Hyderabad.”*

345 QAR

Malai Makhan, Ruby Rose 🌿🌿🍷

Pan-grilled curd cheese patties, rose jam, tomato-saffron sauce

95 QAR

Khada Saag 🌿

Baby spinach, buffalo cheese,roasted garlic, fenugreek

85 QAR

Subz Tawa Ajwaini 🌿

Stirred baby corn, broccoli, water chestnuts,
local farm greens, coriander, thymol leaves

85 QAR

Shabdegh Daal Riyasat 🌿

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

85 QAR

MEETHAS

desserts

Jamun-e-Khaas 🌿🌿🍷

Milk cake dumplings, pistachios, gold

55 QAR

Kulfi 🌿🍷

Our Signature frozen condensed milk
(Ask your server for the flavour of the day)

55 QAR

Misti Doi 🌿🌿🍷

Baked yogurt, berries of the moment

50 QAR

BIRYANI

pot sealed, dum

Small Large

Awadhi Biryani 🌿🌾 **851 QAR 35 QAR**
Heirloom carrots, tender stem broccoli,
butternut squash, water chestnuts, saffron, basmati,
“burhani” raita

Chooza Oudhi 🌿 **95 QAR 145 QAR**
Steam cooked spring chicken, basmati, rose petals,
saffron, cardamom-mace, “burhani” raita

Jheenga Dakhani Biryani 🌿 **115 QAR 165 QAR**
Steam sealed prawns, coconut,
cinnamon, cloves, basmati rice

Riyasati Gosht Dum (400 - 500 g) 🌿 **175 QAR**
A Persian influence, signature aromatic lamb
shank biryani, saffron basmati rice, “burhani” raita

Raan-e-Biryani (1kg) 🌿🌾🍷 **375 QAR**
“A celebratory feast” Slow roasted baby lamb leg,
basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace, “burhani” raita

Kesar Khushka **55 QAR**
Saffron steamed basmati

Long-grain Basmati Rice **40 QAR**

BREADS & SIDES

bee-hive clay oven, baked breads

Naan 🌿🌾 **25 QAR 35 QAR**
Butter, Garlic or Plain
English Cheddar Cheese

Roti 🌿🌾 **20 QAR**
Whole wheat, butter or plain

Makhni Lachcha Parantha 🌿🌾 **25 QAR**
Layered whole wheat, butter

Amritsari Bharma Kulcha 🌿🌾 **35 QAR**
Spiced potatoes, coriander, lime,
dried pomegranate seeds

Kachumber 🌿 **25 QAR**
Pickled shallots, cucumber,tomatoes, lime

Pomegranate Raita 🌿 **30 QAR**

أطباق صغيرة

٤٥ ر.ق	<div> الشورية</div> <div>العدس المونخ الأصفر المطهي، الجزر الناعم، الشمندر، جوز الهند</div>
٥٥ ر.ق	<div>   شبات الأفوكادو وجذع اللوتس</div> <div>كريسب لوتس، فلفل حار، تمر هندي، نعناع، زبادي بالسمنسم والثوم</div>
٤٥ ر.ق	<div>  باني بوري</div> <div>الحمص بالكاري، الفلفل الحار، النعناع، التمر الهندي، معكرونة صدف بالسمنسم</div>
٥٥ ر.ق	<div> بانير ضاحي كباب</div> <div>كباب جبنة الرائب مع قطعة لبننة، كزبرة وزنجبيل متبل، مانجو و نعناع أخضر</div>
٥٠ ر.ق	<div>   سمبوسة شول تشات</div> <div>رقائق المعجنات اللذيذة، البطاطس المقلية بالكمون والفلفل الحار، الحمص، الكاجو، صلصة النعناع والتمر والزنجبيل</div>
٩٠ ر.ق	<div> روبيان تايجر مقلي راوة</div> <div>سميد مبشور، ثوم حار، بذور الكزبرة واللبن الزبادي حار</div>

روباتا وتندور

مأكولات مشويّة ومخبوزة في فرن الطين

١٥٥ ر.ق	<div>روبيان تايجر</div> <div>الثوم المحمص، الفلفل الكشميري، جبنة الكريمة</div>
١٢٥ ر.ق	<div>ماخان شوزا روست، أمريتساري</div> <div>دجاج مشويّ، صلصة الكمون الملكي، ثوم، نعناع</div>
١١٥ ر.ق	<div>باتي دا مورغ، ماجيتا</div> <div>دجاج مشويّ على الفحم، تتبيلة زنجبيل وخردل وزبادي، بهار "موجا" النادر</div>
١٣٥ ر.ق	<div>شيكار ماس، رجوادا</div> <div>لحم ضأن مدخن بالقرنفل، فلفل أحمر، خردل، طبق متقن بإشراف مباشر من رئيس مجموعة فنادق هيلتون شريجي ميوار</div>
٧٥ ر.ق	<div> فول صوفيا</div> <div>بروكلي، شمر، خردل</div>
٢٧٥ ر.ق	<div> طبق رياسات الكباب المميز</div> <div>ماخان شوزا روست شيكار ماس، رجوادا روبان تايجر فول صوفيا</div>

خاص

أطباق رئيسيَّة كبيرة

١٥٥ ر.ق

تايجر روبان تاك-آ-تاك 🍲

روبان مشوي ، بهارات مطحونة ، زنجبيل-ليمون ، بصل مهروس طماطم ماسالا

١٤٥ ر.ق

ماردانا مورغ 🍲

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

١٣٥ ر.ق

باتيالا تاوا مورغ 🍲

دجاج مشويّ في وعاء، بهارات قويّة، لبن بالكاجو، زنجبيل مخّل

١٧٥ ر.ق

نالي خاصة

شراثح لحم الضأن المطبوخة ، صلصة لحم الضأن بالزعفران ، جذع البروكوليني بالزنجبيل

٣٤٥ ر.ق

لاب-جور سالييم ران 🍲

،فخذ ضأن مشويّ على نار هادئة، عصير ثوم، هيل أخضر، قشر جوزة الطيب، لوز زبادي بالزعفران والنعناع. طبق يضيء العظمة على أيّ عشاء احتفاليّ، مستوحى من نواب محبوب علي خان، حيدر آباد

٩٥ ر.ق

مالاي ماخان، روبي روز 🍲

،طبق باتير ماخاني متواضع بلمسة ملكيّة فطيرة جبنة رائبة مشويّة مربّى الورد، صلصة طماطم بالزعفران

٨٥ ر.ق

خادا صاج 🍲

سبانخ، جبنة بافلو مخبوزة، زنجبيل، حبوب الحلبة

٨٥ ر.ق

سابز تاوا أجويني 🍲

الجزر الأبيض ، والجزر المتوارث ، والبروكولي ، وكستناء الماء ، وخضار المزارع المحلية ، والثيمول والكزبرة والليمون

٨٥ ر.ق

شابديغ دال رياسات 🍲

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

الحلويات

٥٥ ر.ق

جامون خاس 🍲

زلابية كعكة الحليب ، زعفران ، فستق وذهب

٥٥ ر.ق

كولفي 🍲

مثلج ، زعفران ، حليب مكثف بالفستق (اسأل عن نكهة اليوم)

٥٠ ر.ق

ميشتي دوي 🍲

مع الزبادي المخبوز والتوت المتوفر حسب الموسم

برياني وأرز

أطباق مطهوة على البخار

صغيرة	خاص
٨٥ ر.ق	١٣٥ ر.ق
عوضي برياني 🌿 جزر، بروكلي، قرع الجوز، كستناء ماء، زعفران، أرز بسمتي، "برهاني" رايتا	
٩٥ ر.ق	١٤٥ ر.ق
تشوزا أودي 🌿 دجاج مطهو على البخار، أرز بسمتي، بتلات الورد، هيل مع فشر جوزة الطيب، سلطة رايتا بوراني	
١١٥ ر.ق	١٦٥ ر.ق
جينغا دخاني برياني 🌿 مطهو على البخار، جمبري النمر، جوز الهند، قرفة، قرنفل، أرز بسمتي	
رياساتي غوشت دوم 🌿 برياني بموزات الخروف المعطرة، زعفران أرز بسمتي، زيادي بالثوم "بوراني"، طبق بطايع فارسي	
ران برياني 🌿🍷 ، وليمة احتفالية "خروف صغير مشوي بطيء، البسمتي، بتلات الورد، الزعفران" الهيل، "برهاني" زيادي بالثوم	
كيسار خشكا أرز بسمتي مطهو على البخار بالزعفران	
أرز بسمتي حبة طويلة	

تندوري روتيان آند سايدز

خبز طازج مخبوز في فرن الطين مع التوابع

نان خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم جبنة الشيدر الإنجليزية	
٢٥ ر.ق	٣٥ ر.ق
روتِي 🌿 خبز قمحة كاملة، سادة أو مع الزبدة	
٢٠ ر.ق	
ماخني لانتشا بارانثا 🌿 خبز قمحة كاملة متعدد الطبقات، زبدة	
٢٥ ر.ق	
أمريتساري بارما كلشا 🌿 بطاطس متبلة، كزبرة، ليمون حامض، بذور الرمان المجففة	
٣٥ ر.ق	
كاشومبر 🌿 طبق خضراوات خضراء، مخلل الكراث، خيار، طماطم	
٢٥ ر.ق	
سلطة الرايتا بالرمان 🌿	
٣٠ ر.ق	