



Welcome to Jamavar!


Taking its name from the intricate and vibrant 16th century shawls of Kashmir, Jamavar is the culinary jewel of The Leela Palaces, Hotels & Resorts in India.

Jamavar Doha is the second international outpost of the critically acclaimed Indian fine dining concept by LSL Capital, capturing the essence of its sister restaurant on Mayfair's Mount Street, London.

We invite you to ignite your senses by taking a journey curated by Culinary Director Surender Mohan, across the exciting flavours ranging from the Royal Kitchens of the North to succulent options from the shores of the South of India.

## Small Plates

*Inspired by the street food markets of Northern & Southern India*



Kathal Bhel (V) 🥥🥛	45
jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney	
Palak Patte Ki Chaat (V) 🥛	50
baby spinach, pomegranate, yogurt, mint, date & tamarind chutney	
Samosa Papadi Chaat (V) 🥥🥛🥚	50
Punjabi spiced potatoes, green peas, crisp papadi, yogurt, mint, date & tamarind chutney	
Chandni Chowk Ki Aloo Tikki (V) 🥛🥚	50
potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney	
Malabar Prawns 🦐	85
shallots, Kashmiri chili, coconut, ginger & curry leaves	
Scallop Moilee 🥛	85
hand dived seared scallops, coconut sauce, ginger relish & plantain crisps	
Lobster Idli Sambhar 🥛🦐	85
black pepper spiced lobster, rice-lentil cakes & sambhar	
Andhra Style Kodi Vepudu 🥛🥚	70
Southern spiced chicken, bird chili, curry leaf & mango pachdi	
Kerala Style Beef Uthappam 🥛	70
spiced beef, rice pancake, mustard & Southern spices	
Kid Goat Shami Kebab 🥛🥚	70
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha	


🦐 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian 🥚 Gluten 🥛 Dairy 🥥 Nut 🦐 Seafood

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.  
All Prices are in Qatari Riyals.

# Tandoor

Charcoal grilled in our traditional clay ovens



<b>Bikaneri Paneer Tikka (V)</b> 	90
traditional charred cottage cheese, hung curd, coriander & crushed chili	
<b>Tandoori Bharwan Mushroom (V)</b> 	85
wild button mushroom, kashkaval cheese, sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt	
<b>Tandoori Malai Broccoli (V)</b> 	85
broccoli, cream cheese, cardamom, almond slivers & parmesan fondue	
<b>Tandoori Lobster</b> 	225
smoked Omani lobster, aromatic spices & hung curd	
 <b>Dakshini Jheenga</b> 	125
Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut, curry leaf, peanut & coriander chutney	
<b>Kasundi Hamour Tikka</b> 	120
local hamour, Kolkata mustard, kasundi yogurt & pickled radish	
 <b>Murg Malai Kebab</b> 	100
chicken morsels, royal cumin, enriched cream, Kashkaval cheese, garlic & ginger	
<b>Murg Reshmi Seekh</b> 	100
chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers	
<b>Tandoori Lamb Chops</b> 	125
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad	
 <b>Raan-È-Jamavar</b> 	220
Indian lamb leg, tandoor slow cooked & signature spice blend	
<b>Royal Kebab Platter</b> 	235
tandoori lamb chops, kasundi hamour, murg malai kebab, malabar prawns & murg Reshmi seekh	

 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian  Gluten  Dairy  Nut  Seafood

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.  
All Prices are in Qatari Riyals.

## Mains & Biryanis



Asparagus & Palak Kofta (V) 🌱🥛	85
cottage cheese, cashew, dry fenugreek, tomato sauce, young asparagus & spinach	
🌱 Gucchi Lababdar (V) 🌱🥛	95
Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh tomato sauce	
Kaju Methi Makhana 🌱🥛	95
Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce	
🌱 Leela's Lobster Neeruli 🍤	225
Southern spiced Omani lobster, coconut milk, pearl onions & kal dosa	
Prawn Mappas 🍤	125
sea prawns, Malabar spice mix, curry leaf, kokum & coconut milk	
Kuttanad Sea Bass Curry 🍤	125
local seabass fillet, fenugreek, green mango & Kerala spiced coconut milk	
🌱 Old Delhi Butter Chicken 🌱🥛	130
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek	
Chicken Chettinad 🌱🥛	125
chicken morsels, Chettinad spices, cherry tomatoes & coconut	
🌱 Laal Maas 🥛	130
8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves	
Gosht Nalli Nihari 🥛🍴	125
8hrs stewed lamb shank, Lucknowi spices, rose, saffron, mace & fried onions	
Konkan Coast Shrimp Biryani 🥛🍤	135
shrimps, sealed & layered, aged basmati & Konkani ground spices	
Rampuri Murg Dum Biryani 🥛	125
marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & rose water	
🌱 Dum Nalli Biryani 🥛🍴	130
slow-cooked lamb shank, layered aromatic basmati rice, yogurt & fried onions	

🌱 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian 🍴 Gluten 🥛 Dairy 🌱 Nut 🍤 Seafood

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.  
All Prices are in Qatari Riyals.






## Sides & Vegetables

All sides are available as mains for QAR 85

 Dal Jamavar (V) - 24 hour slow-cooked black lentils 	70
Tomato Pappu (V) - tempered yellow lentil, tomato, tamarind, mustard, curry leaf 	65
Saag Paneer (V) - cottage cheese, spinach, tomato, fenugreek & fresh chili 	65
Aloo Til Til Ka (V) - potatoes, sesame seeds & chili flakes 	65
Bhindi Singada (V) - stir fried okra, chestnut, onion, tomato & cumin  	65

## Accompaniments

Pulao Rice (V) - saffron basmati rice 	50
Safed Chawal (V) - steamed basmati rice	40
Subz Tawa Pulao (V) - basmati, seasonal vegetables & cumin 	75
Roti - whole wheat bread  	15
Missi Roti - whole wheat, gram flour, chili, onion & carom seeds  	20
Pyaz Mirchi Ki Roti - green chili & onion  	20
Naan - white flour bread, choice of: plain/garlic/butter  	20
Paratha - whole wheat, layered or mint  	25
Kulcha or Paratha, choice of: potato/paneer/cheese  	25
Roomali Roti - white flour, paper-thin & wok baked 	20
Kachumber Sprouts Salad (V)	35
Cucumber Raita (V) 	30
Mix Vegetable Raita (V) 	30

 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian  Gluten  Dairy  Nut  Seafood

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.  
All Prices are in Qatari Riyals.

## Kids Menu

- Murg Malai Kebab & Steamed Basmati 🇮🇵 75  
chicken thigh, basil, ginger, hung curd, aged basmati & radish raita
- Old Delhi Butter Chicken & Steamed Basmati 🇮🇵 🇯🇵 75  
classic tandoor roasted chicken, farm fresh tomato gravy, fresh cream, fenugreek & aged basmati
- Dal Jamavar & Saffron Basmati 🇮🇵 65  
24 hour slow-cooked black lentils & aged basmati rice
- Cheese Naan 🇮🇵 🍞 25  
white flour & kashkaval cheese
- Aloo Paratha 🇮🇵 🍞 25  
whole wheat, potato & raita



🇮🇵 Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian 🍞 Gluten 🇮🇵 Dairy 🇯🇵 Nut 🐠 Seafood

Please speak to your server for allergens information. Dishes may contain traces of allergens/nuts despite our persistent efforts.  
All Prices are in Qatari Riyals.

مرحباً بكم في جامافار!

استوحى مطعم جامافار اسمه من شالات القرن السادس عشر المعقدة والنابضة بالحياة في كشمير، حيث يجسد المطعم جوهرة الطهي في قصور وفنادق ومنتجات ليلا في الهند.

حيث يجسد المطعم الشقيق في شارع ماونت ستريت في مايفير، لندن،  
LSL Capital يعتبر مطعم جامافار الدوحة النسخة الثانية من مفهوم تجارب  
الطعام الهندي الفاخرة على الصعيد العالمي من.

ندعوك لتجربة تداعب حواسك من خلال رحلة طهي خاصة تحت إشراف.

مدير الطهي سوريندر موهان لتنتقل بكم في جولة مدهشة عبر النكهات المثيرة من المطابخ  
الملكية في شمال الهند لتصل بكم إلى خيارات مثيرة للشهية من شواطئ جنوب الهند.

## الأطباق الصغيرة

مستوحاة من أسواق طعام الشارع في شمال وجنوب الهند

٤٥

كاثال بيل (ن) 🍌 🍌 🍌

قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

٥٠

بالاك باتي كي تشات (ن) 🍌

سبانخ صغيرة، رمان، زيادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

٥٠

سمبوسة بابدي تشات (ن) 🍌 🍌 🍌

بطاطس متبلّة بالتوابل البنجابية، بازلاء خضراء، خبز بابادم المقرمش، زيادي، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

٥٠

تشاندي تشوك كي ألو تيكي (ن) 🍌 🍌 🍌

بطاطس تيكي، زيادي، فجل صغير، نعناع، تمر، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

٨٥

قريدس مالابار 🍌

كرات أندلسي، فلفل حار كشميري، جوز الهند، زنجبيل، أوراق الكاري

٨٥

اسقلوب مويلي 🍌

اسقلوب محمر تم صيده يدويًا، صلصة جوز الهند، صلصة الزيليش بالزنجبيل، شرائح موز الجنة

٨٥

إدلي سامبار بالكرند 🍌 🍌

كرند متبل بالفلفل الأسود، كعك الأرز والعدس، حساء سامبار

٧٠

كودي فيودو على طريقة أندرا 🍌 🍌 🍌

دجاج متبل بتوابل الجنوب، فلفل عين الطائر الحار، أوراق الكاري، باتشادي بالماتجو

٧٠

أوتابام اللحم البقري على طريقة كيرلا 🍌

لحم بقري متبل، بان كيك الأرز، خردل، توابل الجنوب

٧٠

كباب شامي بلحم الماعز الصغير 🍌 🍌

لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور باراتا

🍌 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🍌 النشويات 🍌 الألبان 🍌 المكسرات 🍌 المأكولات البحرية

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

## التندوري

مشوي على الفحم في أفران الطين التقليدية

٩٠

### بيكانيري بانير تكا (ن)

جبنة قريش مشوية تقليدية، لبن رائب، كزبرة، فلفل حار مطحون

٨٥

### فطر باروان تندوري (ن)

فطر أبيض بري، جبنة القشقوان، طماطم مجففة بالشمس، حلبة مجففة، زبادي بالكأمة

٨٥

### مالي بروكلي تندوري (ن)

بروكلي، جبنة كريمي، هيل، شرائح اللوز، فوندو البارميزان

٢٢٥

### كركند تندوري

كركند عماني مدخن، توابل عطرية، لبن رائب

١٢٥

### داكشيني جينغا

قريدس النمر المتبل بتوابل الجنوب، لبن رائب، تمر هندي، جوز الهند، أوراق الكاري، فول سوداني، صلصة تشاتني بالكزبرة

١٢٠

### هامور تكا مع صلصة كاسوندي

سمك هامور محلي، خردل كولكاتا، زبادي كاسوندي ومخلل الفجل

١٠٠

### مورغ مالي كباب

قطع الدجاج، كمون ملكي، كريمة غنية، جبنة القشقوان، ثوم، زنجبيل

١٠٠

### مورغ ريشمي سيخ

لحم دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، فلفل حل

١٢٥

### ريش لحم ضأن تندوري

ريش لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

٢٢٠

### ران-إي-جامافار

فخذ ضأن هندي مطهو ببطء في فرن التنور مع مزيج من التوابل المميزة

٢٣٥

### طبق الكباب الملكي

قطع لحم ضأن تندوري، هامور كاسوندي، مورغ مالي كباب، روبيان مالابار وسيخ مورغ ريشمي

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 النشويات 🍞 الألبان 🥛 المكسرات 🌰 المأكولات البحرية 🐟

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

## الأطباق الرئيسية والبرياني

٨٥

### كفتة الهليون والسبانخ (ن)

جبنة قريش، هليون صغير، سبانخ صغيرة، كاجو، حلبة مجففة، صلصة طماطم

٩٥

### غوتشي لابادار (ن)

فطر الموريل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة طماطم طازجة

٩٥

### كاجو ميثي ماخانا

مكسرات الثعلب الهندية، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم

٢٢٥

### نيرولي الكركند على طريقة ليلا

كركند عماني متبل بتوابل الجنوب، حليب جوز الهند، بصل لؤلؤي، كالدوسا

١٢٥

### قريدس ماباس

قريدس بحري، مزيج توابل مالابار، أوراق الكاري، كوكوم، حليب جوز الهند

١٢٥

### سمك قاروص بالكاري على طريقة كوتاناد

فيلية سمك القاروص المحلي، حلبة، مانجو خضراء، حليب جوز الهند المتبل بتوابل كيرلا

١٣٠

### دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة

دجاج مشوي في الفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة

١٢٥

### دجاج شيتيناد

قطع الدجاج، توابل شيتيناد، طماطم شيري، جوز الهند

١٣٠

### لال ماس

شانك لحم الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات، بصل أبيض، فلفل حار كشميري، قرنفل

١٢٥

### غوشت نالي نيهاري

شانك لحم الضأن المطهو لمدة ٨ ساعات، توابل لكانو، ورد، زعفران، جوّة الطيب، بصل مقلي

١٣٥

### برياني الجمبري على طريقة ساحل كونكان

طبقات الجمبري في وعاء مغلق مع الأرز البسمتي المعتق وتوابل كونكان المطحونة

١٢٥

### رامبوري مورغ دوم برياني

دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة، ماء ورد وماء كيورا

١٣٠

### دوم نالي برياني

شانك لحم الضأن المطهو ببطء، طبقات الأرز البسمتي العطري، زيادي، بصل مقلي

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🌱 النشويات 🍲 الألبان 🥛 المكسرات 🌰 المأكولات البحرية 🐟

يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات. جميع الأسعار بالريال القطري.

## الأطباق الجانبية والخضروات

تتوافر جميع الأطباق الجانبية كأطباق رئيسية مقابل ٨٥ ر.ق.

٧٠. **دال جامافار (ن)** - عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة 🍲
٦٥. **حساء العدس والطماطم (ن)** - عدس أصفر مطهو، طماطم، تمر هندي، خردل، أوراق الكاري 🍲
٦٥. **ساغ بانير (ن)** - جبنة قريش، سبانخ، طماطم، حلبة، فلفل حار طازج 🍲
٦٥. **ألو تيل تيل كا (ن)** - بطاطس، سمسم، رقائق الفلفل الحار 🍲
٦٥. **بيندي سينغادا (ن)** - بامية مقلية بالقلبي السريع، كستناء، بصل، طماطم، كمون 🍲

## الأطباق الجانبية

٥٠. **أرز بيلاف (ن)** - أرز بسمتي بالزعفران 🍲
٤٠. **سافيد تشاوال (ن)** - أرز بسمتي مطهو على البخار 🍲
٧٥. **صبز طاوة بيلاف (ن)** - أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون 🍲
١٥. **خبز الروتي - خبز القمح الكامل** 🍲
٢٠. **ميسي روتي** - خبز القمح الكامل، طحين الحمص، فلفل حار، بصل، بذور النانخة 🍲
٢٠. **بياز ميرشي كي روتي** - فلفل أخضر حار وبصل 🍲
٢٠. **خبز النان** - خبز الطحين الأبيض، اختيارك من: خبز سادة/الثوم/بالزبدة 🍲
٢٥. **خبز الباراثا** - خبز القمح الكامل، طبقات أو بالنعناع 🍲
٢٥. **كولشا أو باراثا، اختيارك من: بطاطس/بانير/جبنة** 🍲
٢٠. **رومالي روتي** - خبز رقيق من الطحين الأبيض ومخبوز في الووك 🍲
٣٥. **سلطة كاتشومبر بالبراعم (ن)**
٣٠. **سلطة الرايتا بالخيار (ن)** 🍲
٣٠. **سلطة الرايتا بالخضروات المشكّلة (ن)** 🍲

جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🍲 النشويات 🍲 الألبان 🍲 المكسرات 🍲 المأكولات البحرية  
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.  
جميع الأسعار بالريال القطري.

## قائمة طعام الأطفال

٧٥

**مورغ ملاي كباب وأرز بسمتي مطهو على البخار** 🍲  
فخذ دجاج، ريحان، زنجبيل، لبن رائب، أرز بسمتي معتق، سلطة الرايتا بالفجل

٧٥

**دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة وأرز بسمتي مطهو على البخار** 🍲  
دجاج مشوي في فرن التنور، مرقة الطماطم الطازجة، كريمة طازجة، حلبة، أرز بسمتي معتق

٦٥

**دال جامافار وأرز بسمتي بالزعفران** 🍲  
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة، أرز بسمتي معتق

٦٥

**خبز النان بالجبنة** 🍞  
دقيق أبيض، جبنة القشقوان

٦٥

**ألو باراتا** 🍞  
دقيق القمح كامل، بطاطس، سلطة الرايتا



🍷 جامافار الأطباق المميزة ن - خيارات نباتية 🍷 المشروبات 🍷 الألبان 🍷 المكسرات 🍷 المأكولات البحرية  
يرجى إبلاغ النادل الخاص بك بأي مكونات تسبب الحساسية لديك، حيث قد تحتوي الأطباق على مكونات تسبب الحساسية مثل المكسرات.  
جميع الأسعار بالريال القطري.