

Kathal Bhel 🥥 🥛
jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney

Tandoori Bharwan Mushroom 🍄 🥛
wild button mushroom, kashkaval cheese,
sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt

Bikaneri Paneer Tikka 🥛
traditional charred cottage cheese,
hung curd, coriander & crushed chili

Tandoori Malai Broccoli 🥦 🥛
broccoli, cream cheese, cardamom,
almond slivers & parmesan fondue
or

Chandni Chowk Ki Aloo Tikki 🥔 🥛
potato tikki, yogurt, baby radish, mint, date & tamarind chutney

Gucchi Lababdar 🍄 🥛
Kashmiri morels, porcini, green peas,
dry fenugreek & fresh tomato sauce
or

Asparagus & Palak Kofta 🥒 🥛
cottage cheese, cashew, dry fenugreek,
tomato sauce, young asparagus & spinach

Served with Dal Jamavar, Aloo Til Til Ka,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Assam Tea Chocolate Slice 🍫 🥛 🥥
Hazel nut sponge & tea infused milk
chocolate mousse
or

Poached Carrot Halwa 🍯 🥛 🥛
carrot pudding, aged ghee & pistachio,
reduced milk & cream cheese

Scallop Moilee 🦪
hand dived seared scallops, coconut sauce,
ginger relish & plantain crisps

Kid Goat Shami Kebab 🍖 🥛
kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha

Murg Reshmi Seekh 🐔
chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers

Tandoori Lamb Chops 🍖 🥛
lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad
or

Kasundi Hamour Tikka 🐟 🥛
local hamour, Kolkata mustard, kasundi yogurt & pickled radish

Old Delhi Butter Chicken 🍗 🥛
clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek
or

Leela's Lobster Neeruli 🦞
Southern spiced Omani lobster, coconut milk, pearl onions & kal dosa
Served with Dal Jamavar, Aloo Til Til Ka,
Subz Tawa Pulao & Assorted Breads

Assam Tea Chocolate Slice 🍫 🥛 🥥
Hazel nut sponge & tea infused milk
chocolate mousse
or

Poached Carrot Halwa 🍯 🥛 🥛
carrot pudding, aged ghee & pistachio,
reduced milk & cream cheese

Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian 🍄 🥛 🥥 🐔 🦪

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.

Kathal Bhel 🥥 🌿

jackfruit cutlets, puffed rice, date & tamarind chutney



Tandoori Malai Broccoli 🥦 🌿

broccoli, cream cheese, cardamom, almond slivers & parmesan fondue

or

Tandoori Bharwan Mushroom 🍄 🌿

wild button mushroom, kashkaval cheese, sundried tomato, dry fenugreek & truffle yogurt

or

Bikaneri Paneer Tikka 🧀 🌿

traditional charred cottage cheese, hung curd, coriander & crushed chili



Gucchi Lababdar 🍄 🌿

Kashmiri morels, porcini, green peas, dry fenugreek & fresh tomato sauce

or

Asparagus & Palak Kofta 🍄 🌿

cottage cheese, cashew, dry fenugreek, tomato sauce, young asparagus & spinach

Served with Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka, Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads



Assam Tea Chocolate Slice 🍫 🌿 🥥

Hazel nut sponge & tea infused milk chocolate mousse

or

Poached Carrot Halwa 🍯 🥥 🌿

carrot pudding, aged ghee & pistachio, reduced milk & cream cheese

Kid Goat Shami Kebab 🍖 🌿

kid goat, bone marrow sauce & chur chur paratha



Tandoori Lamb Chops 🍖 🌿

lamb chops, cloves, hung curd, Kashmiri chili & carrot salad

or

Dakshini Jheenga 🍤 🌿 🥥

Southern spiced tiger prawns, hung curd, tamarind, coconut, curry leaf, peanut & coriander chutney

or

Murg Reshmi Seekh 🍗 🌿

chicken mince, royal cumin, garlic, coriander & sweet bell peppers



Old Delhi Butter Chicken 🍗 🌿

clay oven roasted chicken, fresh tomato sauce & dry fenugreek

or

Laal Maas 🍖 🌿

8 hours stewed lamb shank, white onions, Kashmiri chili & cloves

Served with Tomato Pappu, Aloo Til Til Ka, Jeera Mutter Pulao & Assorted Breads



Assam Tea Chocolate Slice 🍫 🌿 🥥

Hazel nut sponge & tea infused milk chocolate mousse

or

Poached Carrot Halwa 🍯 🥥 🌿

carrot pudding, aged ghee & pistachio, reduced milk & cream cheese

Signature Jamavar Dishes V - Vegetarian 🍌 🌿 🥥 🥥 🥥 🥥 🥥 🥥

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.

جامافار قائمة الاحتفالية (ن)

كاتال بيل 🍷🍷
قطع الجاك فروت، أرز مقرمش، صلصة تشاتني بالتمر والتمر الهندي

مالاي بروكلي تندوري 🍷🍷
بروكلي، جبنة كريمي، هيل، شرائح اللوز، فوندو البارميزان

فطر باروان تندوري 🍷🍷
فطر أبيض بري، جبنة القشقوان، طماطم مجففة بالشمس، حلبة مجففة، زبادي بالكماة

بيكانيري بانير تكا 🍷
جبنة قريش مشوية تقليدية، لبن رائب، كزبرة، فلفل حار مطحون

غوتشي لابادار 🍷🍷
فطر الموزيل الكشميري، فطر بورشيني، بازلاء خضراء، حلبة مجففة، صلصة طماطم طازجة

كفتة الهليون والسيانخ 🍷🍷
جبنة قريش، هليون صغير، سبانخ صغيرة، كاجو، حلبة مجففة، صلصة طماطم

تقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا، جيرا مونر بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

شريحة من كعكة الشوكولاتة بشاي أسام 🍷🍷🍷
كعكة إسفنجية بالبندق، موس الشوكولاتة بالحليب المنقوع في الشاي

حلوى الجزر المسلوق 🍷🍷🍷
بودينغ الجزر، سمن حيواني معتنق، فستق، حليب قليل الدسم، جبنة كريمي

جامافار قائمة الاحتفالية

شامي كباب بلحم الماعز الصغير 🍷🍷
لحم ماعز صغير، صلصة النخاع، تشور تشور بارانا

تندوري قطع لحم الضأن 🍷
قطع لحم الضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

داكشيني جينغا 🍷🍷
قريدس النقر المتبل بتوابل الجنوب، لبن رائب، تمر هندي، جوز الهند، أوراق الكاري، فول سوداني، صلصة تشاتني بالكزبرة

مورغ ريشمي سيخ 🍷
لحم دجاج مفروم، كمون ملكي، ثوم، كزبرة، فلفل حلو

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة 🍷🍷
دجاج مشوي بالفرن الطيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة

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

تقدم مع حساء العدس والطماطم، ألو تيل تيل كا، جيرا مونر بيلاف، وتشكيلة متنوعة من الخبز

شريحة من كعكة الشوكولاتة بشاي أسام 🍷🍷🍷
كعكة إسفنجية بالبندق، موس الشوكولاتة بالحليب المنقوع في الشاي

حلوى الجزر المسلوق 🍷🍷🍷
بودينغ الجزر، سمن حيواني معتنق، فستق، حليب قليل الدسم، جبنة كريمي

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.