

Jamavar Eid Menu Sommelier Wine Pairing

325
175

Jamavar Eid Menu (V) Sommelier Wine Pairing

295
175

Jamavar Lemon Sorbet
lemon sorbet, apple juice, cranberry, guava juice & cotton candy

Jamavar Lemon Sorbet
lemon sorbet, apple juice, cranberry, guava juice & cotton candy

Appetizers

Punjabi Samosa
Punjabi spiced potatoes, green peas, mint, date & tamarind chutney

Appetizers

Punjabi Samosa
Punjabi spiced potatoes, green peas, mint, date & tamarind chutney

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

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

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

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

Murg Malai Kebab
chicken morsels, royal cumin, enriched cream, Kashkaval cheese, garlic & ginger

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

Hugel & Fils Classic Gewurztraminer Alsace AOP, France

Hugel & Fils Classic Gewurztraminer Alsace AOP, France

Main Course

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

Main Course

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

Gosht Nalli Nihari
8hrs stewed lamb shank, Lucknowi spices, rose, saffron, mace & fried onions

Kaju Methi Makhana
Indian fox nut, fresh fenugreek, cashew kernels, almond & tomato sauce

Dal Jamavar
24 hour slow-cooked black lentils

Dal Jamavar
24 hour slow-cooked black lentils

Rampuri Murgh Dum Biryani
marinated chicken, aromatic basmati rice, home ground spices, kewra & rose water

Subz Tawa Pulao
basmati, seasonal vegetables & cumin

Montes Alpha Merlot, Colchagua Valley DO, Chile

Montes Alpha Merlot, Colchagua Valley DO, Chile

Main Course is Accompanied with Assorted Breads

Main Course is Accompanied with Assorted Breads

Desserts

Bharwan Gulab Jamun
fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Desserts

Bharwan Gulab Jamun
fried milk cake dumpling, saffron, pistachio & silver leaf

Mango Rasmalai
alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry

Mango Rasmalai
alphonso mango pulp, blueberry, mango shrikand & dehydrated raspberry

Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain

Torres Floralis Moscatel Oro, Catalunya DO, Spain

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.

قائمة العيد غير النباتية اختيارات النبيذ المثالية من الساقبي

٣٢٥
١٧٥

سوربيه الليمون على طريقة جامافار
سوربيه الليمون، عصير تفاح، توت بري، عصير جوافة، غزل البنات

المقبلات

سمبوسة بنجابية
بطاطس متبلة على الطريقة البنجابية، بازلاء خضراء، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي والتمر

داكشيني جينغا
قريدس النمر المتبل على طريقة الجنوب، لبن رائب، تمر هندي، جوز الهند، ورقة كاري، فول سوداني، صلصة تشاتني بالكزبرة

ريش ضأن تندوري
ريش ضأن، قرنفل، لبن رائب، فلفل حار كشميري، سلطة الجزر

مورغ مالاي كباب
قطع الدجاج، كمون ملكي، كريمة غنية، جينة القشقوان، ثوم، زنجبيل هيوغل إيه فيس كلاسيك غفرسترامينير أزراس إيه.أو.بي، فرنسا

الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة على طريقة دلهي القديمة
دجاج مشوي في فرن طيني، صلصة طماطم طازجة، حلبة مجففة

غوشت نالي نيهاري
شانك ضأن مطهو ببطء لمدة ٨ ساعات، توابل لكانو، ورد، زعفران، جوزة الطيب، بصل مقلي

دال جامافار
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة

رامبوروي مورغ دوم برياني
دجاج متبل، أرز بسمتي عطري، توابل مطحونة على الطريقة المنزلية، ماء كيورا، ماء الورد

مونتييس ألفا ميرلو، كولشاغوا فالي دي، أو، شيلي

تقدّم الأطباق الرئيسية مع تشكيلة الخبز

الحلويات

جولاب جامون محشو
دامبيلينغ كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضة

مانجو راسمالي
لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف

توريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كتالونيا دي، أو، إسبانيا

قائمة العيد النباتية (ن) اختيارات النبيذ المثالية من الساقبي

٢٩٥
١٧٥

سوربيه الليمون على طريقة جامافار
سوربيه الليمون، عصير تفاح، توت بري، عصير جوافة، غزل البنات

المقبلات

سمبوسة بنجابية
بطاطس متبلة على الطريقة البنجابية، بازلاء خضراء، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي والتمر

تشاندني تشوك كي ألو تيكي
بطاطس تيكي، زبادي، فجل صغير، نعناع، صلصة تشاتني بالتمر الهندي والتمر

بيكانيري بانير تكا
جينة قريش مشوية على الطريقة التقليدية، لبن رائب، كزبرة، فلفل حار مطحون

فطر تندوري محشو
فطر أبيض بري، جينة القشقوان، طماطم مجففة بالشمس، حلبة مجففة، زبادي بالكماة

هيوغل إيه فيس كلاسيك غفرسترامينير أزراس إيه.أو.بي، فرنسا

الأطباق الرئيسية

كفتة الهليون والسبانخ
جينة قريش، كاجو، حلبة مجففة، صلصة طماطم، هليون صغير، سبانخ

كاجو ميثي ماخانا
جوز الثعلب الهندي، حلبة طازجة، كاجو، لوز، صلصة طماطم

دال جامافار
عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٢٤ ساعة

صبر طاوة بيلاف
أرز بسمتي، خضروات موسمية، كمون

مونتييس ألفا ميرلو، كولشاغوا فالي دي، أو، شيلي

تقدّم الأطباق الرئيسية مع تشكيلة الخبز

الحلويات

جولاب جامون محشو
دامبيلينغ كعك الحليب المقلي، زعفران، فستق، ورقة فضة

مانجو راسمالي
لب مانجو ألفونشو، توت أرزق، شريكاند المانجو، توت أحمر مجفف

توريس فلوراليس موسكاتيل أورو، كتالونيا دي، أو، إسبانيا

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.