

# DESI DHABA



E-mail: [atriumfnb@fortunehotels.ae](mailto:atriumfnb@fortunehotels.ae)  
[www.fortunehotels.ae](http://www.fortunehotels.ae)



Eat \* Drink \* Dance

# DESIE DHABA

Reviving the legacy of famous North Indian "Dhaba". Featuring Live Singers & Bhangra Dancers. Serving Sumptuous North Indian Cuisine, the very best of Kebabs & Curries.

please give us your...

feedback



E-mail: [contact@fortunehotels.ae](mailto:contact@fortunehotels.ae)





إذا كان لديك أي مخاوف بشأن الحساسية الغذائية، ويرجى تنبيه الخادم الخاص بك قبل إصدار أمر.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.



## Did you know the origin of **HORN OK PLEASE**

Tata Oil Mills co.Ltd.(TOMCO), unveiled an economy detergent powder called OK. This brand had a symbol in a shape of a lotus flower. To market this detergent better, it is believed that the symbols were painted on trucks and lorries. Since the trucks had HORN PLEASE already painted on the left and right edges of the back flap, the lotus flower symbol and OK were painted in the center of the flap. That is what got OK in between HORN PLEASE, making it HORN OK PLEASE. Moving with time, it became a tradition for truck drivers and owners to paint their trucks in such a fashion

## Shuruaat

### THANDAI

Traditional drink made of milk mixed with Almonds, chaar magaz, cashew nuts & spices.

### LASSI MADHANI WALI

Churned yoghurt, served sweet or salted

### JAL JEERA

Cumin seeds, mint and lemon juice flavoured water, Garnished with boondi, a tangy & appetizing drink.

### SHARBAT E GULAB

one of the best drink to bog down the body temperature is a rose syrup

## Shorba

### MURG BADAMI SHORBA

Chicken broth delicately flavoured with almonds and saffron, garnished with chicken quenelles.

### TAMATAR DHANIYA SHORBA

A vegetarian delight with a blend of tomatoes and fresh coriander leaves.

### DAL KA SHORBA

Traditional lentil soup with mild herbs and spices.

### YAKHNI SHORBA

Mutton broth delicately flavoured with special herbs and spices.

## Chaat Choices (Weekdays Only)

### PANI PURI

### DAHI PURI

### ALOO PAPDI CHAAT

### DAHI BHALLA

### PALAK PATTI CHAAT

### SAMOSA CHAAT

AED. 25

AED. 25

AED. 22

AED. 25

AED. 28

AED. 26

AED. 26

AED. 30

AED. 24

AED. 26

AED. 28

AED. 30

AED. 28

AED. 28

## شوروعات

### ثانداي

مشروبات تقليدية مصنوعة من الحليب الممزوج باللوز وبذور اليقطين وبذور الشام وبذور البطيخ والكاجو والتوابل

### لاسي ماداني والا

زبادي ممضض حلو و مالح

### جال جير

مياه بنكهة بذور الكمون والنعناع وعصير الليمون مزخرف بالمونغولا مشروب غريب و شهى

### شربات جلاب

أحد أفضل المشروبات خفض درجة حرارة الجسم شراب الورد

## الشوربة

### مرق الدجاج

ذو النكهة الخاصة مع اللوز وزعفران مزخرف بدجاج كوينيل

### شوربة طماطم ضانية

فاكهة نباتية مع مزيج من الطماطم وأوراق الكزبرة الطازجة

### شوربة العدس

شوربة العدس التقليدية المزودة بأعشاب خفيفة والبهارات

### يخني شوربة

مرق لحم الضأن بنكهة رقة مع الأعشاب الخاصة والتوابل

## الا خيارات شات (أيام الأسبوع فقط)

### باني بوري

### داهي بوري

### الو باندي جات

### داهي بقلا

### شات بالاك باتا

### سموسة جات



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

## The land of Punjab

Punjab is a land of Gurus and Pirs and 500000 years of history.

Many foreigners came , many civilizations existed, but Punjabi remains the most optimists of all and survived whatever and whoever came their way.

No matter where the Punjabis have gone and what they are doing, their heart is still in Punjab. And Punjabis are the proudest and the hardest working people of all.



## Subz Kebab

### PANEER TIKKA

A unique recipe of homemade cottage cheese with special blend of spices and mint

AED. 48

### PANEER MALAI TIKKA

Paneer cooked in tandoor with cheesy cashewnuts yoghurt marination

AED. 48

### ALOO SIALKOTI

Stuffed whole potatoes with, cottage cheese peas dry fruits, herbs, spices and cooked over charcoal

AED. 42

### TIL KE SUBZ KEBAB

An exotic mixture of vegetables rolled in sesame seeds and deep-fried

AED. 42

### MALAI BROCCOLI

Broccoli florets marinated in lemon grass flavored yogurt and baked

AED. 46

### HARA BHARA KEBAB

Fried green spinach and chana dal kebab

AED. 42

### CORN KUR KURE KEBAB

A mixture of corn kernel skewer cooked in clay oven

AED. 42

### DAHI PALAK KE KEBAB

Tikki made of spinach, yoghurt and spicy herbs

AED. 42

### BHINDI KURKURI

Kurkuri bhindi is super crispy fries with tender okra, gram flour and spices

AED. 46

### TANDOORI KUMBH

Plum white mushrooms marinated in Indian spices and yoghurt cooked to perfection in charcoal tandoor

AED. 42

## كباب سوبز

### بانير تكا

وصفة فريدة من جبن القريش منزلية الصنع مع مزيج خاص من التوابل والنعناع

### بانير مالاي تیکا

جبن القريش المطبوخ بالتندور مع تتبيلة الزبادي والكاجو بالجبنة

### بطاطا سيالكوتي

بطاطس كاملة محشوة جبن قريش بازلاء فواكه مجففة اعشاب وبهارات مطبوخة على الفحم.

### تیل که سابز کباب

خليط من الخضروات توالت مع بذور سمسم مقلي بطريقة خاصة

### مالاي بروكلي

زهيرات البروكلي منقوعة في زبادي بنكهة عشب الليمون والمخبوزات

### الكباب الأخضر

السبانخ الخضراء المقلية مع جنا كباب

### كورن كور كوري كباب

خليط من نواة الذرة مطبوخ بالفرن الطيني

### كباب سبانخ خثارة

تكي مصنوع من السبانخ واللبن والاعشاب الحارة

### بهندي كوركوري

كور كوري بهندي عبارة عن بطاطس مقرمشة للغاية مع البامية الطرية ودقيق الحمص والتوابل

### تندوري كومبه

فطر ابيض البرقوق متبل بالبهارات الهندية واللبن مطبوخ بأتقان في التندور على الفحم

Being human



Being  
PUNJABI

جميع الأسعار تخضع بالتدوير بالذرة الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة والمطبخية والرسوم الخفية والنظارات

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.



## Ubiquitous theme of Punjabi folklore

Like all other human traits of the people of Punjab, their hospitality is also guileless, rare and intense.

When the crow, sitting atop the roof, crows, or dough when it is being kneaded bubbles, folk songs tell us that these are auspicious omens that mean a guest is on his way.



# Shaan-E-Tandoor

## NON-VEG KEBAB-CHICKEN

**MURGH ANGAAR-TANDOORI CHICKEN** (Full/Half) **AED. 88/48**  
Whole chicken marinated in yoghurt and ground spices smoke roasted on natural juices in the clay oven

**SURKH MURGH TIKKA** **AED. 58**  
Pieces of chicken marinated in a paste made with red chilli powder, curd and home ground masala

**MALAI MURGH** **AED. 58**  
Pieces of chicken marinated in a paste of cheese cream flavored with home ground marination

**PAHADI KEBAB** **AED. 58**  
Chicken pahadi kebab is boneless chicken cubes marinated with mint and coriander paste with indian spices

**GILAFI SEEKH** **AED. 58**  
Chicken mince enhanced with rare Indian spices skewered and cooked in clay oven

**TANGRI KEBAB** **AED. 58**  
Drums of fresh chicken marinated with Dhaba special blend spices and cooked in charcoal tandoor

**MURGH LEHSOONI TIKKA** **AED. 58**  
This Tikka is made with succulent chunks of chicken marinated in a generous amount of garlic and a few seasonings

# شان إي تاندور

## كباب غير نباتي دجاج

**مرغ أنجار - دجاج تندوري** (كامل / نصف)  
داجة كاملة متبلّة بالزبادي والبهارات المطحونة مدخنة مشوية في العصائر الطبيعية بالفرن الطيني

**سرك مورغ تكا**  
قطع من الدجاج المحلي من العظم متبلّة في عجينة مصنوعة من الفلفل الأحمر واللبين الرائب والمسالا المطحونة منزلياً

**ملاي مرغ**  
قطع الدجاج منقّع بكريمة الجبن ذات نكهة خاصة مع ماسالا ارض الوطن

**فادي كباب**  
كباب دجاج بهادي - عبارة عن مكعبات دجاج مسحوب متبل بـ النعناع ومعجون الكزبرة وبهارات هندية

**الجلافي سيخ**  
دجاج مفروم مع بهارات هندية نادرة مطبوخ في فرن طيني

**تانغري كباب**  
براميل من الدجاج الطازج المتبلّة بخلطة دابا مع البهارات الخاصة الطبوخة في التندور على الفحم

**مرغ ليشوني تكا**  
تتكون هذه التكا من قطع دجاج طرية متبلّة بكمية وفيرة من الثوم وقليل من التوابل



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

## Punjab was once Tringarta

Tringarta which translates to three pits, was the older name of Punjab during Mahabharata.



# Shaan-E-Tandoor

## NON-VEG KEBAB-MUTTON

### SEEKH KEBAB AED.64

Juicy minced lamb kebabs enriched with spices and cooked in tandoor

### KADAK KEBAB AED. 64

Minced lamb kebabs cooked in clay oven and stuffed with cheese, chilly and shallow fried in butter

### PESHAWARI BARRA AED. 85

Tender chops of lamb cooked in oven to Perfection with Indian spices

### MUTTON CHAPLI KEBAB AED. 64

Chef's take on the famous kebab from the Khyber Pakhtunkhwa province of Pakistan, in particular Peshawar, is a Pashtun-style minced kebab, made from ground mutton with various traditional secret spices in the shape of a patty

## NON-VEG KEBAB-SEAFOOD

### TANDOORI LOBSTER AED.140

Hand selected, the sweet and tender meat of the lobster is complemented with locally grown, hand-ground Indian herbs and spices

### LOOFT-E-DARIYA AED. 95

Jumbo prawns marinated with spices Condiments and bar-be-qued in tandoor

### KEBAB-E-MAHI AED. 58

Fish fillet marinated in spiced yoghurt and roasted in tandoor

### MACCHI AMRITSARI AED. 54

Fresh fish fillet marinated in ajwain, lemon juice, dipped in gram flour battered and deep fried

### TANDOORI POMFRET AED. 75

Whole pomfret marinated with Indian spice and cooked in clay oven

### AMRITSARI PRAWNS AED. 95

Fresh prawns marinated in ajwain, lemon juice, dipped in gram flour battered and deep fried

# شان إي تاندور

## كباب غير نباتي لحم ضأن

### سیخ کباب

كباب لحم ضأن مفروم طري غني بالتوابل وطبوخ في التندور

### كداك كباب

كباب لحم ضأن مفروم مطبوخ بالفرن ومحمشو بالجبن ، مقلية في الزبدة باردة و ضحلة

### بشاوري بارا

شرائح لحم غنم طرية مطبوخة على أكمل وجه مع البهارات الهندية

### كباب لحم ضأن شابلي

ياخذ الشيف الكباب الشهير من مقاطعة خيبر بختونخوا في باكستان ولا سيما پيشاور كباب مفروم على طراز البشتون مصنوع من لحم الضأن المطحون مع العديد من التوابل السرية التقليدية على شكل فطيرة

## كباب غير نباتي مأكولات بحرية

### تندوري جراد البحر

يتم اختيار لحم الكركند الحلو واللذيذ يدويا مع الأعشاب والتوابل الهندية المطحونة محليا مزروعة يدويا.

### لوفت الدرعية

روبيان جامبو متبل بالبهارات والتوابل والبار في طوابير في التندور

### كباب ماهي

فيليه سمك متبل في زبادي عجوين متبل ومحمص بالتندور .

### ماتشي أمريتساري

فيليه سمك طازج متبل بعصير الليمون عجوين مغموس بخليط طحين ومقلي .

### تندوري بومفريت

بومفريت كامل متبل بالبهارات الهندية مطبوخ في الفرن الطيني

### جمبري امريتساري

روبيان طازج متبل بعصير ليمون عجوين مغموس بخليط طحين ومقلي .



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

## Rooh Punjab di

The essence of Punjab lies in its robust musical tradition and the multiple forms of singing and performance that have been appropriated and modified by music industries both in India and abroad.

But the essence and love for music lives in every household- a reason why the tradition continues to thrive today. The robust culture of Punjab and its people is reflected in its musical traditions.

The traditional Punjabi folk music and bhangra has over the years been appropriated into techno and pop as well Bollywood music.

Nevertheless, the essence of Punjab lives on in its music and the lively notes that perpetually ring in the air.



## From the Royal Kitchen

### MAINS - CHICKEN

#### CHOOZA MAKHANWALA

AED.58

Delicacy of barbecued boneless chicken cooked in a smooth buttered tomato gravy and finished with cream

#### MURGH PATIALA SHAHI

AED. 58

Succulent chicken pieces broiled with moderate spicy masala, a delicacy from kitchen of Royal House of Patiala

#### MURGH METHI

AED. 58

Tender chicken pieces cooked with fresh coriander fenugreek and home made masala

#### SAAG WALA MURGH

AED. 58

Chunks of chicken cooked with spinach paste herbs and spices

#### MURGH WAJID ALI

AED. 64

Succulent chicken breast stuffed with cheese and nuts, grilled and topped with rich and creamy gravy flavored with exotic spices, saffron, paste of ground nuts and herbs

#### MURGH TIKKA MASALA

AED. 58

One of the popular curries in northern India, chunks of chicken cooked in spicy red gravy

#### MURGH DHANIWAL KORMA

AED. 58

This is Kashmiri dish, this korma is made with chicken and green coriander with a generous amount of fried onion paste

## من مطبخ رويال

### أطباق رئيسية - دجاج

#### شوزا مخنولة

دجاج مسحب مشوي مطبوخ في صلصة طماطم بالزبدة وكريمة .

#### الديك باتيالا شاهي

قطع دجاج طرية مشوية مع ماسالا حارة - طعام شهوي من مطبخ رويال هاوس اوف باتيالا

#### دجاج نبات الحلبة

قطع الدجاج تندوري مطبوخة مع الكزبرة الطازجة مع ادلي ماسلا صنع المنزل الخاص

#### سبانخ دجاج

قطع دجاج مطبوخة بمعجون السبانخ والاعشاب والبهارات

#### دجاج واجد علي

صدر دجاج طري محشو بالجبن والمكسرات مشوي ومغطى بصوص كريمي غني بنكهة التوابل والزعفران ومعجون المكسرات والاعشاب

#### مورغ تيكما ماسالا

مكعبات دجاج مطبوخة بالفرن مغطاة بالبصل والطماط المسالا وتنتهي بالكريمة والزبدة

#### مرق الدجاج والكزبرة

هذا الطبق كشميري يتكون هذا الطبق من الدجاج والكزبرة الخضراء مع كمية وفيرة من البصل المقللي



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.



## Gatka - The Punjabi Martial Arts!

Gatka is a traditional form of combat-training, developed by Sikhs, in which wooden sticks are used to simulate swords in sparring matches.

Gatka can be practiced either as a sport (khel) or ritual (rasmi).

The sport form is played by two opponents wielding wooden staves called gatka. These sticks may be paired with a shield. Points are scored for making contact with the stick. The other weapons are not used for full-contact sparring, but their techniques are taught through forms training.

## From the Royal Kitchen

### MAINS - MUTTON

**NALLI TAAR KORMA** AED.72  
Mutton Nalli slowly cooked in a spicy gravy of nuts & yoghurt tempered with chilli and coriander

**GOSHT NILGIRI** AED. 68  
Tender lamb cooked in mild creamy curry with a unique flavor of green cardamom & mint.

**GOSHT RARA** AED. 68  
Succulent mutton pieces cooked with mutton mince in traditional Indian spies

**BHUNA GOSHT** AED. 68  
Spicy thick mutton delicacy, cooked spices & onion, ginger, garlic past

**DHABA MEAT** AED. 68  
An in house specialty

**KEEMA HARI MIRCH KA DO PYAZA** AED. 68  
Mutton mince cooked with sliced onion chilli and spices

**MUTTON ROGANJOSH** AED. 68  
Kashmiri delicacy mutton curry

**GOSHT SAAG WALA** AED. 68  
Tender pieces of mutton cooked with spinach paste herbs and spices

### MAINS - SEA - FOOD

**PRAWNS CURRY** AED. 78  
Fresh prawns cooked in simmer light Indian spiced gravy

**MACCHI CURRY** AED. 40  
Dices of Hammour fish simmered in light spicy curry sauce

## من مطبخ رويال

### الرئيسية – لحم الضأن نالي تار كورما

لحم ضأن نالي مطبوخ ببطء في مرق حار مع المكسرات واللبين و الفلفل الحار و الكزبرة .

### جوشت نيلجيري

لحم غنم طري مطبوخ في كاري كريمي معتدل بنكهة فريدة من الهيل الأخضر والنعناع

### جوشت رارا

قطع لحم ضأن طرية مطبوخة مع لحم الضأن المفروم بالطريقة التقليدية جواسيس هنود

### بهونا جوشت

قطع لحم ضأن مطبوخ مع لحم الضأن المفروم بالبهارات الهندية التقليدية

### لحم ضبا

تخصص في المنزل

### كيما هاري ميرش كا تفعل البصل

لحم مفروم مطبوخ مع شرائح البصل والبهارات الحارة

### لحم الضأن روغانجوش

الكشميري الشهى من لحم الضأن بالكاري

### جوشت ساغوالا

قطع طرية من لحم الضأن مطبوخة بمعجون السبانخ بالاعشاب والبهارات

### الرئيسية – مأكولات بحرية

### كاري الروبيان

روبيان طازج مطبوخ في مرق متبل هندي خفيف

### كاري السمك

مكعبات سمك هامور مطهوه في صلصة كاري خفيفة حارة



جميع الامصار تتضمن بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المضافة والمطبخ والمزينة والتأجير

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

## Festivals of Punjab

Punjab is a classic example of the diversity and versatility of Indian culture. This vibrant state has stayed true to its dynamic character since ages. Soul-stirring celebrations and uninhibited fun characterize any festive celebration in Punjab.

Punjabi festivals are a beautiful embodiment of the robust and composite culture of India. The enthralling festivals have a lively charm that keeps the celebrators hooked to the Punjabi culture and way of life. Splendor and joy exemplify the festivities of the state and makes one fall in love with its inimitable cultural traits.



# Vegetarian Bazar

## SARSON DA SAAG AND MAKKI DI ROTI AED.52

Mildly spiced and smoothing Mustard green with knobs of butter, served as a combo with Indian corn bread

## PALAK PANEER AED. 54

Cottage cheese cooked with fresh spinach puree & spices

## PANEER MAKHNI AED. 54

Also known as paneer butter masala, made with cottage cheese simmered in a creamy onion tomato masala

## PANEER PASANDA AED. 54

Mildly spiced paneer triangles stuffed with rich khoya and dry fruits mixture and then shallow fried and simmered in a thick, creamy, tomato-based gravy

## KADHAI PANEER AED. 54

This typical dish from the region of Punjab, is spicy, warming, flavorful and super delicious made by cooking paneer and bell peppers in a fragrant, fresh ground spice powder

## MALAI KOFTA AED. 48

This melt-in-your-mouth recipe is a delicious dish of fried balls(koftas) of paneer, dry fruit and potato in rich and creamy mild gravy made with sweet onions and tomatoes

## MAKHNI TARKARI AED. 48

A melange of selected vegetables Simmered in tomato and butter gravy

## VEGETABLE KOFTA CURRY AED. 48

An exotic Indian gravy dish made from mix vegetable dumplings dunked in an onion-tomato based gravy

## ALOO SHIMLA MIRCH AED. 44

This simple Punjabi staple dish is Yummy! Boiled potatoes and capsicum are sauteed together with spices like garam masala, dried mango powder and coriander powder

# الأغذية النباتية

## سارسون كا ساغ وماكي كي روتي

خردل اخضر متبل قليلا ومنعم مع زبدة يقدم مجموعة مع خبز الذرة الهندي

## بالاك بانير

الجبن المطبوخ مع السبانخ والبهارات الطازجة

## بانير مخني

يعرف ايضا بانير زبدة ماسالا مصنوع من الجبن المطبوخ في البصل الكريمي ماسالا الطماطم

## بانير باساندا

مثلثات بانير متبل قليلا ومحمشة بالخويا الغنية ومزيج الفاكهة الجافة ثم تقلى قليلا وتطهى على نار خفيفة في مرق سميك كريمي اساسه الطماطم

## كادي بانير

هذا الطبق النموذجي من منطقة البنجاب حار دافئ، لذيذ للغاية مصنوع من طبخ البانير والفلفل الحلو في مسحوق توابل مطحون طازج معطر.

## مالاي كفتا

وصفة تذوب في فمك هي طبق لذيذ من الكرات المقلية ( الكفتة) من البانير والفواكه المجففة والبطاطا في مرق خفيف غني دسم مصنوع من البصل الحلو والطماطم

## مخاني خضار

مزيج من الخضار المختارة مطبوخ في مرق الطماطم والزبدة

## كفتة خضار كاري

طبق مرق هندي غريب مصنوع من مزيج الزلابية النباتية مغموس في مرق البصل والطماطم

## ألو شيملا ميرش

هذا الطبق البنجابي البسيط لذيذ / تقلى البطاطس والفليفلة مع التوابل مثل جارام ماسالا ومسحوق المانجو ومسحوق الكزبرة



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

## India's Bread Basket

The soil of Punjab is extremely fertile. Major crops (rice, wheat etc) are grown here, hence it's called Indian's bread basket.



### BHINDI DO PYAZA

AED.44

A dry Indian curry recipe prepared with okra or (bhindi) with onions or pyaaz as main ingredients

### GOBI KAJU MASALA

AED. 44

Cauliflower cooked with cashewnuts and Tomato flavoured with ginger and coriander

### VEGETABLE JALFREZI

AED. 44

garden fresh seasonal vegetable cooked in tangy masala enriched with cottage cheese

### KHUMB MAKAI MATTAR

AED. 44

Mushroom, fresh corn and green pea's delicacy

### MATTAR METHI MALAI

AED.48

Fresh green peas cooked with kasturi methi in rich gravy

### BAINGAN DA BHARTHA

AED. 44

Charcoal smoked Brinjal finely minced and cooked with tomato, onion and spices

### KHATTE CHHOLE

AED. 44

Chick peas cooked in a gentle gravy of tomatoes, onion, ginger and garlic

### DAL TADKA

AED. 38

Yellow lentils cooked with onion, tomatoes and spices with dry red chilli tempering

### DHABA DAL

AED. 44

Black lentils cooked overnight on tandoor finished with butter and cream, an in house speciality

### بهندي تفعل البصل

وصفة كاري هندي جاف محضرة بالبامية او البهندي مع البصل او بياز مكونات رئيسية .

### جوبي كاجو ماسالا

قربيط مطبوخ مع الكاجو والطماطم بنكهة الزنجيل والكزبرة

### جالفريزي نباتي

خضروات موسمية طازجة مطبوخة في ماسالا منعشة غنية بالجبن القريش

### فطر ماكاي ماتر

الفطر والذرة الطازجة والبازلاء الخضراء الشهية

### مطر ميثي مالي

بازلاء خضراء طازجة مطبوخة مع كاستوري ميثي في مرق غني

### باينجن دا بارثا

برينجال مدخن على الفحم مقروم ناعم ومطبوخ مع الطماطم والبصل والبهارات

### الحمص الحامض

حمص مطبوخ في مرق طماطم بصل زنجبيل ثوم.

### دال تادكا

عدس أصفر مطبوخ مع البصل والطماطم والبهارات مع الفلفل الأحمر الجاف

### ضبا دال

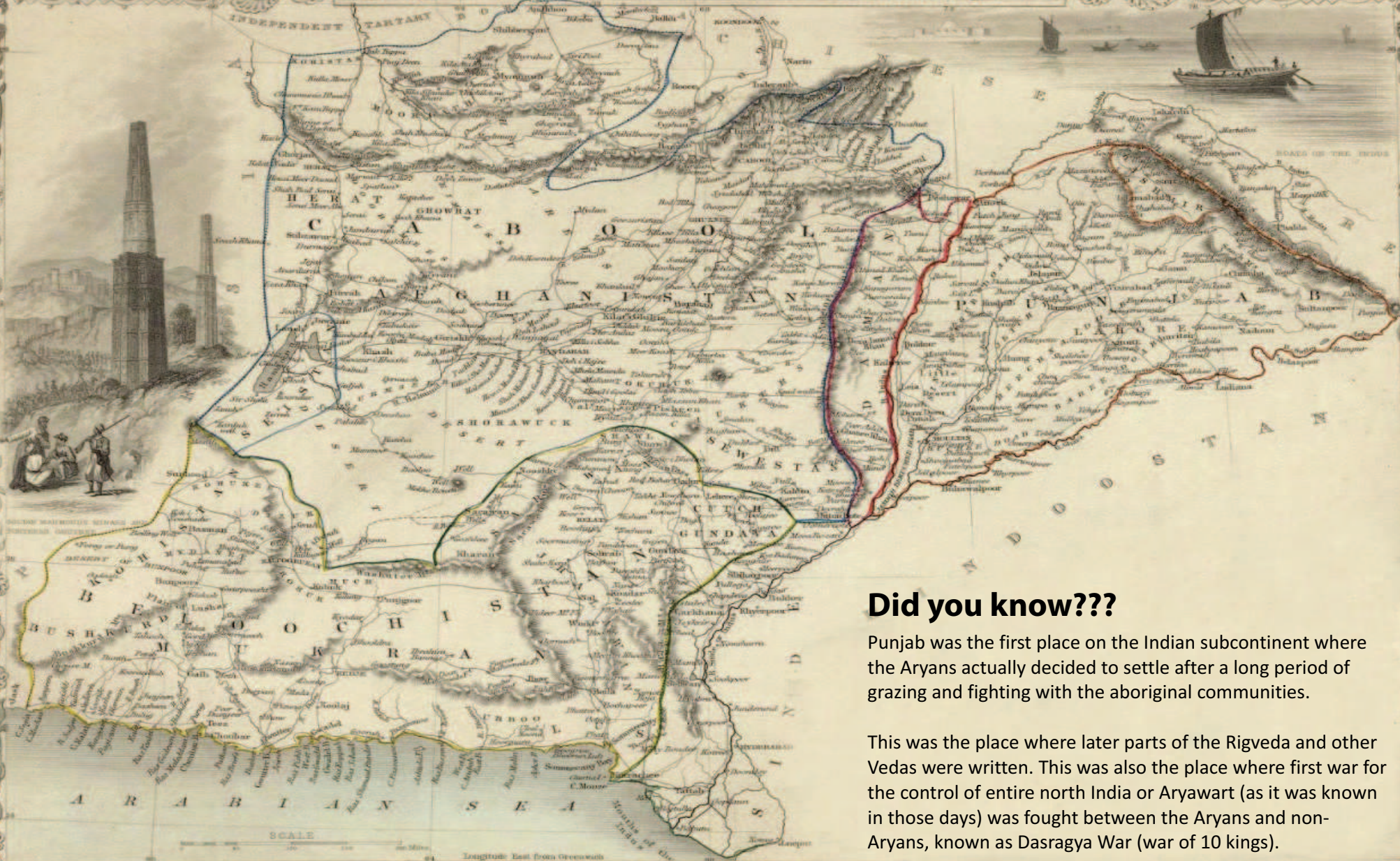
العدس الاسود المطبوخ طوال الليل في التندور مع الزبدة والقشدة , وهو تخصص منزلي



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.

# CABOOL, THE PUNJAB AND BELOOCHISTAN.



## Did you know???

Punjab was the first place on the Indian subcontinent where the Aryans actually decided to settle after a long period of grazing and fighting with the aboriginal communities.

This was the place where later parts of the Rigveda and other Vedas were written. This was also the place where first war for the control of entire north India or Aryawart (as it was known in those days) was fought between the Aryans and non-Aryans, known as Dasranya War (war of 10 kings).

## Salad & Raita

### GARDEN GREEN SALAD

AED. 25

### RAITA OF YOUR CHOICE

AED. 25

Cucumber, Onion, Potatoes Pineapple OR Mixed

## Basmati-Ka-Khazana

### MUTTON DUM BIRYANI

AED. 68

Tender lamb cooked to perfection with saffron mint flavoured basmati rice & served with raita.

### CHICKEN DUM BIRYANI

AED. 58

Basmati rice cooked with chicken, Indian species finished with saffron & served with raita.

### TOHFA BIRYANI

AED. 48

A unique melange of vegetables, cooked on slow fire with basmati rice, condiments and spices.

### SANGAM SEEKH BIRYANI

AED. 58

Succulent pieces of "Sangam Seekh" cooked to perfection with saffron mint flavored basmati rice

### SAMUNDARI BIRYANI

AED. 78

An assortment of prawns and fish cooked with spices and crispy fried onions finished with saffron

### KEEMA TAWA BIRYANI

AED. 68

Lamb minced cooked with rich spices and basmati rice

### KASHMIRI PULAO

AED. 46

A delicious variant of rice pulao from Kashmir cuisine made with nuts, vegetables, dries fruits, saffron and fresh fruits

### MATAR KI TEHRI

AED. 40

A traditional dish from Eastern UP, where rice is cooked with whole spices and fresh peas

### JEERA RICE

AED. 36

### SADA CHAWAL

AED. 32

## السلطة و رايثا

### سلطة خضراء

### سلطة خيار باللبن الزبادي

الخيار - البصل - البطاطس - الأناناس أو مزيج منهم

## بسمتي كا خازانا

### غوشيت برياني

خروف مطبوخ إلى حد الكمال مع الزعفران أرز بسمتي مزود بنكهة النعناع ويقدم مع سلطة خيار باللبن الزبادي

### برياني دجاج مطبوخ بالبخر

أرز بسمتي مطبوخ بتوابل هندية ومزود بالزعفران ويقدم مع سلطة خيار باللبن الزبادي

### توهفا برياني

مزيج من الخضروات الفريدة المطبوخة على نار بطيئة مع أرز بسمتي وتوابل وبهارات

### سانجام سيخ برياني

قطع "سانجام سيخ" النضرة مطبوخة بإتقان مع أرز بسمتي بنكهة الزعفران والنعناع

### سامونداري برياني

تشكيلة من الفريديس والسمك المطبوخ بالبهارات والمقلية المقرمشة البصل مع الزعفران

### كيما تاوا برياني

لحم مفروم مطبوخ مع أرز بسمتي وبهارات غنية

### بولاو كشميري

نوع لذيذ من أرز بولاو من مطبخ كشمير مصنوع من مكسرات ، فاجيتايل ، فواكه مجففة ، زعفران وفاكهة طازجة

### مطر كي تيهري

طبق تقليدي من أقصى الشرق حيث يتم طهي الارز مع البهارات الكاملة والبازلاء الطازجة


### أرز جيرة

### أرز أبيض



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.



## How Punjab was named...

The name of the region is a compound of two Persian words Panj (Five) and ab (water) and was introduced to the region by the Turko-Persian conquerors of India and more formally popularised during the Mughal Empire.

Punjab literally means “(The Land of) Five Waters” referring to the following rivers: the Jhelum, Chenab, Ravi, Sutlej, and Beas. All are tributaries of the Indus River, the Chenab being the largest.

## Gali Paranthé Wali

NAAN / BUTTER NAAN / GARLIC NAAN	AED. 11/15
LACCHA PARATHA / METHI PARATHA	AED. 13
PUDINA PARATHA	AED. 13
MAKKI ROTI / MISSI ROTI / KHAUSTA ROTI	AED. 11
ROTI / TAWA CHAPATTI	AED. 09
BHARWAN KULCHA	AED. 19

## Mithaiyan

MALAI KULFI	AED. 27
GULAB JAMUN	AED. 27
GAJAR KA HALWA	AED. 27
KESARI PHIRNI	AED. 27
SHAHI TUDKA	AED. 27
CHOICE OF ICE CREAM	AED. 22
FRESH FRUIT SALAD	AED. 25

## غالي بارانش والي

نان / زبدة النان / ثوم نان
لفائف باراثاس / ميثي بارتا
النعناع البراثا
خبز الذرة / ميسي روتي / خبز متموج
خبز / كعكة صينية
كعكة مسطحة محشوة وغير محلاة

## أكلوي

مالاي كولفي
كباب جامون
جابر كا حلاوة
قيصري فيدني
شاي توكدا
اختيار الأيس كريم
سلطة فواكه طازجة



جميع الاسعار تحتسب بالدرهم الاماراتي - شاملة جميع رسوم الخدمة المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

All prices are in UAE dirhams & are inclusive of all applicable service charges, local fees & taxes.



DESIR DHABA



Unit of Fortune Group of Hotels (A Praveen Shetty Enterprise)

E-mail: [atriumfnb@fortunehotels.ae](mailto:atriumfnb@fortunehotels.ae)

[www.fortunehotels.ae](http://www.fortunehotels.ae)

