

# باريس وادي

التوصيل للمنازل

04 884 8884 - 04 884 8864  
050 867 1001 - 050 867 1002

Near Hadiqat al Madina, Dubai Investment  
Park (DIP 1) Dubai - UAE



NORTHINDIAN | SOUTHINDIAN | PAKISTANI | CHINESE | MUGHALAI

[info@pariswaygroup.com](mailto:info@pariswaygroup.com) [www.pariswaygroup.com](http://www.pariswaygroup.com)

[@pariswaygroup](https://www.instagram.com/pariswaygroup)

We Accepted Cards for delivery



# PARIS WAY RESTAURANT

NORTHINDIAN | SOUTHINDIAN | PAKISTANI | CHINESE | MUGHALAI | ARABIC

[info@pariswaygroup.com](mailto:info@pariswaygroup.com) [www.pariswaygroup.com](http://www.pariswaygroup.com) [@pariswaygroup](https://www.instagram.com/pariswaygroup)

We Accepted Cards for delivery

FREE HOME DELIVERY

04 884 8884 - 04 884 8864  
050 867 1001 - 050 867 1002

## Taste of Thalasseri

**ADDRESS**  
Near Hadiqat al Madina  
Dubai Investment Park (DIP 1) Dubai - UAE

# BREAKFAST SPECIAL

Poori Bhaji Special

SAMOVAR TEA  
സമോവർ ചായ

1. Poratta	1.00	براتا
2. Appam	1.00	ايم
3. Puttu	1.00	بوتو
4. Chappati	1.00	شبابتي
5. Poori	1.00	پوري
6. Masala Dosa	5.00	مسالا دوسا
7. Ghee Roast	5.00	چي روست
8. Set Dosa	5.00	سادا دوسا
9. Idly Set	5.00	إدلي سيت
10. Vada Set	5.00	ودا سيت
11. Putu Kadala Cherupayar	6.00	بوتو كدلا شيروباير
12. Poori Bhaji	5.00	پوري باجي
13. Opma Set	5.00	اوپما سيت
14. Keema	4.00	كيما
15. Cherupayar	4.00	شيروباير
16. Dal	4/7	عدس
17. Bhaji	4.00	باجي
18. Aloo Palak	4.00	الو پالک
19. Aloo Baigan	4.00	الو بيغن
20. Aloo Shimla	4.00	الو شملا
21. Egg Roast	4.00	بيض روست
22. Egg Curry	4.00	بيض سالونه
23. Omelette Double	4.00	بيض مقلي دبل
24. Aloo Gobi	4.00	الو جوبي
25. Aloo Mutter	4.00	الو مٹر
26. Chicken Liver	5/10	دجاج كبده
27. Mooli Poratta	4.00	مولي براتا
28. Gobi Poratta	4.00	جولي براتا
29. Aloo Poratta	3.50	الو براتا

Masala Dosa

SPICES AND  
CONDIMENTS

## Snacks

1. Pazham Pori	2.00	موز مقلي
2. Pazham Nirachathu	2.00	موز نيراشتو
3. Ammayi Appam	2.00	اماي ايم
4. Cutlet Veg/ Chicken	2.00	كاتليت
5. Aloo Samoosa	1/1.50	الو سمبوسا
6. Kaypola	2.00	كايپولا
7. Ullivada	1.00	اولي ودا
8. Pakoda	2.00	پاكودا
9. Ilayada	2.00	اليدا
10. Elanchi	2.00	ايلانشي
11. Sukhiyaan	1.00	سوغيان
12. Uzhunnu Vada	1.00	اويونو ودا
13. Bread Pakkavada	2.00	خبز پاكاوذا
14. Veg Samosa	1.00	خضار سمبوسا
15. Kilikoode	2.00	كيليكود
16. Pocket Shawarma	3.00	شاورما بوكت
17. Unnakkaya	2.00	اوناكايا
18. Spring Roll Chi./Beef	2.00	لفائف ربيع دجاج/لحم بقر
19. Erachi Pathil	2.00	ايراتشي باتل
20. Kaypola	2.00	كاي بولا
21. Mutta Nirachathu	2.00	بيض نيراشتو
22. Madakk Shawarma	2.00	مدك شاورما

## Sweets

1. Ladu	-	لادوي
2. Jilebi	-	جيلبي
3. Gulab Jamun	-	جلاّب جامون
4. Carrot Halwa	-	جزر حلوا
5. Rasa Gula	-	رسا غلا
6. Mysore Pak	-	ميسور باك
7. Balushaya	-	بالوشايا
8. Patisa	-	باتيسا

### أفوكادو Strawberry

The garden strawberry is a widely cultivated hybrid species of the genus *Fragaria*, which is collectively known as the strawberry. Strawberries are cultivated worldwide. The fruit is widely appreciated for its characteristic aroma, beige and color, texture, and sweetness.

### أفوكادو Cocktail

### Falooda

- |    |                                    |       |
|----|------------------------------------|-------|
| 1. | فالدو خاص<br>Falooda Special       | 14.00 |
| 2. | فالدو مانجو<br>Mango Falooda       | 12.00 |
| 3. | فالدو فراوله<br>Strawberry Falooda | 12.00 |
| 4. | فالدو أفوكادو<br>Avocado Falooda   | 12.00 |
| 5. | فالدو رويال<br>Royal Falooda       | 14.00 |

### Fresh Juice

- |     |             |      |             |
|-----|-------------|------|-------------|
| 1.  | Mango       | 8.00 | مانجو       |
| 2.  | Chikoo      | 8.00 | شيكو        |
| 3.  | Avocado     | 8.00 | أفوكادو     |
| 4.  | Abood       | 8.00 | عبود        |
| 5.  | Pineapple   | 8.00 | أناناس      |
| 6.  | Cocktail    | 8.00 | كوكتيل      |
| 7.  | Pomegranate | 8.00 | رمان        |
| 8.  | Apple       | 8.00 | تفاح        |
| 9.  | Grape       | 8.00 | عنب         |
| 10. | Carrot      | 8.00 | جزر         |
| 11. | Watermelon  | 6.00 | بطيخ        |
| 12. | Lemon       | 6.00 | ليمون       |
| 13. | Lemon Mint  | 6.00 | ليمون نعناع |
| 14. | Banana      | 7.00 | موز         |
| 15. | Orange      | 8.00 | برتقال      |
| 16. | Pappaya     | 8.00 | بابايا      |

### Lassi

- |    |             |     |            |
|----|-------------|-----|------------|
| 1. | Mango Lassi | 4/6 | لاسي مانجو |
| 2. | Fruit Lassi | 4/6 | لاسي فواكه |
| 3. | Guava Lassi | 4/6 | لاسي جوافة |

### Roob Special

- |    |            |       |           |
|----|------------|-------|-----------|
| 1. | Roob Mango | 12.00 | روب مانجو |
| 2. | Roob Ruman | 12.00 | روب رمان  |

### Nadan Drinks

- |    |                 |      |             |
|----|-----------------|------|-------------|
| 1. | Nannari Sarbath | 5.00 | نانار ساربت |
| 2. | Milk Sarbath    | 5.00 | حليب ساربت  |
| 3. | Lemon Sarbath   | 5.00 | ليمون ساربت |

### Special Juice

- |     |                   |       |               |
|-----|-------------------|-------|---------------|
| 1.  | Cocktail          | 8.00  | كوكتيلا       |
| 2.  | Emirates          | 10.00 | اماراتي       |
| 3.  | Orange Kallatha   | 8.00  | برتقال كلاتا  |
| 4.  | Burj Al Arab      | 10.00 | برج العرب     |
| 5.  | Oreo SHake        | 10.00 | اوريو شيك     |
| 6.  | Snickers          | 10.00 | سنيكرز        |
| 7.  | Strawberry Shake  | 10.00 | فراوله شيك    |
| 8.  | 50x50             | 10.00 | فيفتي فيفتي   |
| 9.  | Corniche          | 10.00 | كورنيش        |
| 10. | Paris Way Special | 10.00 | باريس واي خاص |

Dhs. 12.00

سلطة فواكه  
Fruitsalad

Dhs. 8.00

الفيل ميلك  
Avil Milk

Dhs. 12.00

فالدو  
Falooda

## INDIAN CUISINE CHICKEN

Curry is a variety of dishes originating in the Indian subcontinent. It uses a combination of spices or herbs, usually including ground turmeric, cumin, coriander, ginger, and fresh or dried chilies. In southern India, curry leaves from the curry tree are also an integral ingredient.

### Chicken Kadai

Chicken curry is a dish originating from the Indian subcontinent. It is common in the Indian subcontinent, Southeast Asia, Great Britain, and the Caribbean.

- |     |                         |       |                   |
|-----|-------------------------|-------|-------------------|
| 1.  | Chicken Chukka          | 11.00 | دجاج شوكة         |
| 2.  | Chicken Paris           | 12.00 | دجاج باريس        |
| 3.  | Chicken Kadai           | 12.00 | دجاج كدائي        |
| 4.  | Chicken Pepper          | 12.00 | دجاج فلفل اسود    |
| 5.  | Chicken Malabar         | 12.00 | دجاج ملبار        |
| 6.  | Chicken Fry Roast       | 12.00 | دجاج مقلي روست    |
| 7.  | Chicken Kuruma          | 12.00 | دجاج كوروما       |
| 8.  | Chicken Chettinadu      | 12.00 | دجاج تشيتينادو    |
| 9.  | Chicken Masala          | 12.00 | دجاج مسالا        |
| 10. | Chicken varaval         | 12.00 | دجاج وراول        |
| 11. | Chicken Mushroom        | 12.00 | دجاج فطر          |
| 12. | Chicken Stew            | 12.00 | دجاج ستيو         |
| 13. | Chicken Kandari         | 12.00 | دجاج كانداري      |
| 14. | Chicken Katreena        | 12.00 | دجاج كترينا       |
| 15. | Chicken Ammoomma        | 12.00 | دجاج اموما        |
| 16. | Chicken Chettathi       | 12.00 | دجاج شيتاتي       |
| 17. | Chicken Kakkanadu       | 12.00 | دجاج كاكاندو      |
| 18. | Shappu Curry            | 12.00 | شابو كاري         |
| 19. | Chicken Methi           | 12.00 | دجاج ميثي         |
| 20. | Tava Fry                | 12.00 | طوا مقلي          |
| 21. | Hot Chicken             | 12.00 | دجاج هوت          |
| 22. | Chicken Varutharachathu | 12.00 | دجاج واروتاراشاتو |
| 23. | Chicken Nilgiri         | 12.00 | دجاج نيلغري       |
| 24. | Chicken Kallu Badusha   | 12.00 | دجاج كالو بادشا   |
| 25. | Chicken Mango           | 12.00 | دجاج مانجو        |
| 26. | Chicken Maharani        | 12.00 | دجاج مهاراني      |
| 27. | Chicken Butter          | 13.00 | دجاج بالزبدة      |
| 28. | Chicken Mughlai         | 13.00 | دجاج مغلاي        |

### Butter Chicken

### Chicken Methi

### Chicken Kuruma

# INDIAN CUISINE

## MUTTON/BEEF

Masala dosa is a variation of the popular South Indian dosa, which has its origins in Tuluva Mangalorean cuisine of Karnataka. It is made from rice, lentils, potato, fenugreek, ghee and curry leaves, and served with chutneys and sambhar.

### Special

1. Kattu Pothu	25.00	كاتو پوتو
2. Pothin Kaal	15.00	پوتین کال
3. Deer	30.00	غزال
4. Duck Roast	15.00	بط روست

### Mutton

1. Mutton Kadai	14.00	لحم كدای
2. Mutton Masala	15.00	لحم مسالا
3. Mutton Fry	15.00	لحم مقلي
4. Mutton Kuruma	15.00	لحم كوروما
5. Mutton Botty	12.00	لحم بوتی
6. Mutton Liver	12.00	لحم كبده
7. Mutton Roast	15.00	لحم روست
8. Mutton Brain	12.00	لحم مغس
9. Mutton Rogan Josh	16.00	لحم روجن جوش
10. Mutton Dopyaza	16.00	لحم دو بیازا
11. Mutton Kashmiri	16.00	لحم کاشمیری
12. Mutton Head	12.00	رأس لحم الضأن

### Beef

1. Beef Calicut	12.00	لحم بقر کالیکوت
2. Beef Varattiyathu	13.00	لحم بقر واراتیادو
3. Beef Kanthari	13.00	لحم بقر کانداری
4. Beef Masala	12.00	لحم بقر مسالا
5. Beef Fry	12.00	لحم بقر مقلي
6. Beef Chill Nadan	13.00	لحم بقر تشیلی نادن
7. Beef Chettinad	12.00	لحم بقر تشیپینادو
8. Beef Pepper	12.00	لحم بقر فلفل اسود
9. Beef Wayanad	13.00	لحم بقر وایانادو
10. Beef Roast	12.00	لحم بقر روست
11. Beef Varuval	12.00	لحم بقر وارول
12. Beef Jellikettu	13.00	لحم بقر جلیکیت

### ചൊന്നട്ട സ്പെഷ്യൽ

1. Chatti Poratta	15.00	ചട്ടി ചൊന്നട്ട
2. Kizhi Poratta	15.00	കിഴി ചൊന്നട്ട
3. Churuttu Poratta	8.00	ചുരുട്ട് ചൊന്നട്ട

EXPLORE THE TASTE NOW...

### Soup & Salad

1. Tomato Soup	8.00	شوربة طماطم
2. Hot & Sour Soup	10.00	شوربة حار و حامض
3. Clear Soup	10.00	شوربة صافي
4. Sweet Corn Soup	8.00	شوربة حلو ذرة
5. Pepper Soup	8.00	شوربة فلفل اسود
6. Chicken Soup	10.00	شوربة دجاج
7. Beef Soup	10.00	شوربة لحم بقر
8. Mutton Soup	10.00	شوربة لحم
9. Garlic Soup	10.00	شوربة ثوم
10. Vegetable Soup	8.00	شوربة خضار
11. Green Salad	6.00	سلطة خضار
12. Chips	6/10	بطاطاس
13. Hummus	5.00	حمص

### Burger

1. Chicken Burger	8.00	برجر دجاج
2. Beef Burger	9.00	برجر لحم بقر
3. Mutton Burger	9.00	برجر لحم
4. Vegetable Burger	8.00	برجر خضار
5. Special Burger	10.00	برجر خاص
6. Zinker Burger	12.00	برجر زنجير
7. Fillet Burger	10.00	برجر فيليه
8. Chicken Sandwich	5.00	ساندويتش دجاج
9. Beef Sandwich	5.00	ساندويتش لحم بقر
10. Egg Sandwich	4.00	ساندويتش بيض
11. Club Sandwich	12.00	ساندويتش كلوب
12. Club Special	14.00	كلوب خاص

### Puri Corner

1. Pani Puri	5.00	باني بوري
2. Bhel Puri	5.00	بهيل بوري
3. Sev Puri	5.00	سيو بوري
4. Chana Chat	5.00	تشانا شات
5. Chana Samoosa	6.00	تشانا سمبوسة

### Nadan

1. Kappa Biryani	11/12	برياني كاپا
2. Kappa Mathi Curry	10.00	كاپا ماتي كاري
3. Kappa Plain	6.00	كاپا عادي

Dhs. 20.00/30.00

لحم تكا  
Mutton Tikka

Dhs. 16.00/22.00

أبي كاد خاص  
Chicken Tikka

Dhs. 14.00/22.00

دجاج مشوي  
Grill Chicken  
مع الكيوز والحمص والسلطة  
with kubbuzz, Hummus & Salad

Dhs. 22.00/36.00

دجاج على الفحم فلفل اسود  
Chicken Pepper Charcoal  
مع الكيوز والحمص والسلطة  
with kubbuzz, Hummus & Salad

Dhs. 22.00/36.00

دجاج على الفحم اخضر  
Green Chilli Charcoal  
مع الكيوز والحمص والسلطة  
with kubbuzz, Hummus & Salad

Dhs. 18.00/32.00

دجاج على الفحم  
Chicken Charcoal  
مع الكيوز والحمص والسلطة  
with kubbuzz, Hummus & Salad

Dhs. 20.00

سمان على الفحم  
Quail Charcoal

## CHARCOAL

Barbecue chicken consists of chicken parts or entire chickens that are barbecued, grilled or smoked. There are many global and regional preparation techniques and cooking styles. Barbecue chicken is often seasoned or coated in a spice rub, barbecue sauce, or both.

# SHAWARMA

you always crave it!!

## HUB

شاورما  
Shawarma

Dhs. 5.00

خاص  
Special

Dhs. 7.00

صحن  
Plate

Dhs. 15.00

# INDIAN CUISINE

## FISH/PANEER

Masala dosa is a variation of the popular South Indian dosa, which has its origins in Tuluvu, Mangalorean cuisine of Karnataka. It is made from rice, lentils, potato, fenugreek, ghee and curry leaves, and served with chutneys and sambar.

### Fish

1.	Choor	Sp	شورا
2.	Ayala	Sp	ماكريل
3.	Ayakoor	Sp	كتعد
4.	Natholi	Sp	ناتولي
5.	Mathi	Sp	ساردين
6.	Avoli	Sp	زبيدي
7.	Sherry Fish Fry	Sp	شعري مقلي
8.	King Fish Fry	Sp	كتعد مقلي
9.	Ayala Fry	Sp	ماكريل مقلي
10.	Mandal Fry	Sp	سمك موسي
11.	Koonthal	Sp	نغر
12.	Chemmeen	Sp	روبيان
13.	Kallummakaya Roast	Sp	ملح البحر
14.	Crab	Sp	سلطعون

### Paneer Sp.

1.	Mutter Paneer	12.00	بانير متر
2.	Palak Paneer	12.00	بالك بانير
3.	Paneer Kadai	12.00	بانير كداي
4.	Paneer Burji	13.00	بانير برجي
5.	Shahi Paneer	12.00	بانير شاهي
6.	Paneer Chilly	13.00	بانير تشيلي
7.	Paneer Do Pyaza	15.00	بانير دو بيازا
8.	Paneer Makhani	12.00	بانير مكاني
9.	Paneer Mirchi Masala	13.00	بانير ميرشي مسالا
10.	Paneer Methi Masala	13.00	بانير ميثي مسالا
11.	Paneer Tikka Masala	15.00	بانير تكا مسالا
12.	Paneer Chaitpata	13.00	بانير شاتي باتا
13.	Paneer Tadka	13.00	بانير تدكا
14.	Paneer Butter Masala	12.00	بانير بالزبدة مسالا



मीन मुलाकित्थु  
MEEN MULAKITTATHU

मीन मन्डली  
FISH MANGO CURRY



## Vegetable Corner

1. Dal fry	7.00	عدس مقلي
2. Mix Sabji	7.00	خضار مشكل
3. Chana Masala	7.00	تشاننا مسالا
4. Gobi Mutter	8.00	جوبي متر
5. Karela Fry	8.00	كربلا مقلي
6. Bhindi Fry	8.00	بامية مقلي
7. Khadi Pakoda	8.00	كادي باكودا
8. Green Peas Masala	8.00	بازلاء الخضراء
9. Aloo Palak	8.00	الو بالك
10. Daal Palak	8.00	عدس بالك
11. Palak Masala	8.00	بالك مسالا
12. Aloo Chole	8.00	الو تشولي
13. Aloo Methi fry	8.00	الو ميئي مقلي
14. Vegetable Maharaja	10.00	خضار مهاراجا
15. Veg Kuruma	8.00	خضار كوروما
16. Bhindi Masala	8.00	بامية مسالا
17. Aloo Mutter	8.00	الو متر
18. Aloo Gobi	8.00	الو جوبي
19. Gobi Masala	8.00	جوبي مسالا
20. Gobi Fry	8.00	جوبي مقلي
21. Methi Mutter	9.00	ميئي متر
22. Daal Butterfly	9.00	عدس بترفلاي
23. Dal Potheena Wali	9.00	عدس بوتينا والي
24. Egg Kolhapuri	9.00	بيض كولهاپوري
25. Sabji Iajawab	10.00	خضار لاجواب
26. Baingan Ka Bharta	10.00	باينغن كا بهرتا
27. Egg Kadai	10.00	بيض كدائي
28. Baby Corn Masala	10.00	ذرة صغيرة مسالا
29. Egg Punjabi	10.00	بيض بنجابي
30. Aloo Itrapeyaz Fry	10.00	الو اترابياس مقلي
31. Bhindi Dopyaza	10.00	بامية دو بياز
32. Dahi Bhindi	10.00	دهي بامية
33. Veg Cajun Masala	10.00	خضار كاجون مسالا
34. Gobi Chilly	11.00	جوبي تشيلي
35. Gobi Manchurian	11.00	جوبي مانشوريان
36. Gobi 65	11.00	جوبي 65
37. Veg Curry Butter Masala	12.00	خضار سالونة بالزبدة مسالا
38. Veg Caju Butter Masala	12.00	خضار كاجو بالزبدة مسالا
39. Caju Kadai	12.00	كادو كدائي
40. Mushroom Chilli	12.00	فطر تشيلي

## Vegetable South



### EXPLORE THE TASTE NOW

Masala dosa is a variation of the popular South Indian dosa, which has its origins in Tuluva Mangalorean cuisine of Karnataka. It is made from rice, lentils, potato, fenugreek, ghee and curry leaves, and served with chutneys and sambar

OF BIRIYANI AND LOVE THE FIRST IS THE BEST

## ബിരിയാണി BIRIYANI



## പൊതി ബിരിയാണി POTHY BIRIYANI

## INDIAN CUISINE BIRIYANI

Biryani is a mixed rice dish originating among the Muslims of the Indian subcontinent. It is made with Indian spices, rice, and meat, and sometimes, in addition, eggs and/or vegetables such as potatoes in certain regional varieties. Biryani is popular throughout the Indian subcontinent, as well as among its diaspora.

1. Motta Set	10.00	موتا سيت
2. Barik Set	10.00	بارك سيت
3. Pothichor	12.00	بوتي شور
4. Chicken Biryani	11.00	برياني دجاج
5. Chi. Dum Biryani	12.00	برياني دجاج بخار
6. Beef Biryani	13.00	برياني لحم بقر
7. Mutton Biryani	14.00	برياني لحم
8. King Fish Biryani		برياني كنفد
9. Prawns Biryani		برياني روبان
10. Sherry Biryani		برياني شعري
11. Egg Biryani	10.00	برياني بيضي
12. Vegetable Biryani	10.00	برياني خضار
13. Motta Rice	4.00	أرز موتا
14. Barik Rice	4.00	أرز بارك
15. Beef Masala Ghee Rice	14.00	أرز جي مع لحم مسالا
16. Prawns Pulao	18.00	روبيان بلو
17. Chicken Pulao	12.00	دجاج بلو
18. Veg Pulao	10.00	خضار بلو
19. Lemon Rice	9.00	أرز ليمون
20. Curd Rice	10.00	أرز بالروب
21. Jeera Rice	9.00	أرز الكمون
22. Tomato Rice	10.00	أرز طماطم
23. Chicken Pothi Biryani	15.00	برياني دجاج بوت
24. Mutton Pothi Biryani	18.00	برياني لحم بوت

Dhs. 13.00

## CHICKEN MANDHI



Schezwan  
Friedrice

## CHINESE CUISINE SPECIAL

Chinese cuisine is an important part of Chinese culture, which includes cuisines originating from the diverse regions of China as well as from Overseas Chinese who have settled in other parts of the world.

1. Chicken 65	12.00	دجاج ٦٥
2. Chicken Chilly	12.00	دجاج تشيلي
3. Chicken Manchurian	13.00	دجاج مانشيوريان
4. Chicken Mushroom	13.00	دجاج بالفطر
5. Chicken Schezwan	13.00	دجاج شيزوان
6. Chicken Ginger	13.00	دجاج بالزنجبيل
7. Chicken Lemon	13.00	دجاج بالليمون
8. Beef Chilly	13.00	لحم بقر تشيلي
9. Beef Manchurian	13.00	لحم بقر مانشيوريان
10. Garlic Beef	14.00	لحم بقر بالثوم
11. Mutton Chilly	18.00	لحم تشيلي
12. Mutton Manchurian	18.00	لحم مانشيوريان
13. Mutton Garlic	18.00	لحم بالثوم
14. Prawns Chilly	18.00	برياني تشيلي
15. Prawns Manchurian	18.00	روبيان مانشيوريان
16. Prawns Garlic	18.00	روبيان بالثوم
17. Fish Chilly	18.00	سمك تشيلي
18. Fish Garlic	18.00	سمك بالثوم
19. Fish Manchurian	18.00	سمك مانشيوريان

Dhs. 5.00 5 Pcs  
موموس  
Momos

Chinese cuisine is an important part of Chinese culture, which includes cuisines originating from the diverse regions of China as well as from Overseas Chinese who have settled in other parts of the world.

## PAKISTAN CUISINE SPECIAL

1. Pak Chi. Biryani	11.00	برياني دجاج باك
2. Pak Chi Kadai	12.00	دجاج كدائي باك
3. Pak Chi. Kuruma	12.00	دجاج كوروما باك
4. Chi. Ishtew	13.00	دجاج ستيو
5. Pak Chi. Handi	13.00	دجاج هاندي باك
6. Pak Mutton Biryani	14.00	برياني لحم باك
7. Pak Mutton Kuruma	13.00	لحم كوروما باك
8. Namkeen Gosht	13.00	نمكين غوشت
9. Nihari	10.00	نهارى
10. Haleem	10.00	حليم
11. Dal Chana	7.00	عدس تشينا
12. Dal Mash	7.00	عدس ماش
13. Dal Moong	7.00	عدس مونغ
14. Dal Masoor	7.00	عدس مسور
15. Chana Masala	7.00	تشانا مسالا
16. Patila Dal	7.00	باتيالا عدس
17. Kofta	7.00	كفتة
18. Anda Kofta	8.00	بيض كفتة
19. Kadhi Pakoda	4/8	كادي باكودا
20. Magaz	12.00	مغس
21. Ojidi	12.00	اوجيدي
22. Khaleej	13.00	خليج
23. kurda	13.00	كردا
24. Karela Fry	7.00	كريل مقلي
25. Bhindi Fry	7.00	بامية مقلي
26. Karela Masala	7.00	كريل مسالا
27. Aloo Palak	7.00	الو بالڪ
28. Aloo Shimla	7.00	الو شملا
29. Aloo Mutter	7.00	الو متر
30. Chana Palak	7.00	تشانا بالڪ
31. Paya	8/10	پايا
32. Magaz	8/12	مغس
33. Keema	5/10	كيما
34. Kadai	6/12	كدائي
35. Mutton Handi	15.00	لحم هاندي

### EXPLORE THE TASTE NOW

Nihari is a stew from the Indian subcontinent consisting of slow-cooked meat, mainly shank meat of beef or lamb and mutton, goat meat and chicken, along with bone marrow. It is flavored with long pepper, a relative of black pepper.

### Peshawari

1. Peshawari Mutton Kadai	16.00	لحم كدائي پيشاوري
2. Peshawari Mutton Chaps	17.00	لحم شابس پيشاوري
3. Peshawari Chicken Kadai	13.00	دجاج كدائي پيشاوري
4. Chicken Tikka Kadai	16.00	دجاج تڪا كدائي
5. Kabab Kadai	16.00	كباب كدائي
6. Chicken Boti Kadai	18.00	دجاج بوتې كدائي
7. Palak Gosht	16.00	بالڪ غوشت
8. Dal Gosht	15.00	عدس غوشت

## CHINESE CUISINE FRIED RICE

Masala dosa is a variation of the popular South Indian dosa, which has its origins in Tuluva Mangalorean cuisine of Karnataka. It is made from rice, lentils, potato, fenugreek, ghee and curry leaves, and served with chutneys and sambar

- |                              |       |                         |
|------------------------------|-------|-------------------------|
| 1. Chicken Friedrice         | 12.00 | أرز مقلي دجاج           |
| 2. Chi. Shezwan Friedrice    | 15.00 | أرز مقلي دجاج شيزوان    |
| 3. Chicken Garlic Friedrice  | 14.00 | أرز مقلي دجاج بالثوم    |
| 4. Mix friedrice             | 15.00 | أرز مقلي مشكل           |
| 5. Egg Friedrice             | 11.00 | أرز مقلي بيض            |
| 6. Veg Friedrice             | 10.00 | أرز مقلي خضار           |
| 7. Egg Shezwan Friedrice     | 13.00 | أرز مقلي بيض            |
| 8. Mushroom Friedrice        | 13.00 | أرز مقلي فطر            |
| 9. Mutton Friedrice          | 15.00 | أرز مقلي لحم            |
| 10. Mutton Shezwan           | 17.00 | لحم شيزوان              |
| 11. Prawns Friedrice         | 16.00 | أرز مقلي روبان          |
| 12. Prawns Shezwan Friedrice | 18.00 | أرز مقلي روريان شيزوان  |
| 13. Seafood Friedrice        | 15.00 | أرز مقلي بحرية          |
| 14. Beef Friedrice           | 13.00 | أرز مقلي لحم بقر        |
| 15. Beef Shezwan Friedrice   | 15.00 | أرز مقلي لحم بقر شيزوان |
| 16. Paneer Friedrice         | 15.00 | أرز مقلي بانير          |
| 17. Veg Garlic Friedrice     | 15.00 | أرز مقلي خضار بالثوم    |

*Shezwan  
Friedrice*

## CHINESE CUISINE

A number of different styles contribute to Chinese cuisine but perhaps the best known and most influential are Cantonese cuisine, Shandong cuisine, Jiangsu cuisine (specifically Huaiyang cuisine) and Sichuan cuisine. ... Hunan cuisine is famous for its hot and sour taste.

Chinese cuisine is an important part of Chinese culture, which includes cuisines originating from the diverse regions of China as well as from Overseas Chinese who have settled in other parts of the world.

## CHINESE CUISINE NOODLES

Chinese cuisine is an important part of Chinese culture, which includes cuisines originating from the diverse regions of China as well as from Overseas Chinese who have settled in other parts of the world.

- |                              |       |                           |
|------------------------------|-------|---------------------------|
| 1. Chicken Noodles           | 13.00 | معكرونة دجاج              |
| 2. Chi. Shezwan Noodles      | 15.00 | معكرونة دجاج شيزوان       |
| 3. Chi. Garlic Noodles       | 14.00 | معكرونة دجاج بالثوم       |
| 4. Mix Noodles               | 15.00 | معكرونة مشكل              |
| 5. Egg Noodles               | 12.00 | معكرونة بيض               |
| 6. Veg Noodles               | 10.00 | معكرونة خضار              |
| 7. Egg Shezwan Noodles       | 13.00 | معكرونة بيض شيزوان        |
| 8. Veg Shezwan Noodles       | 12.00 | معكرونة خضار شيزوان       |
| 9. Mushroom Noodles          | 15.00 | معكرونة فطر               |
| 10. Mutton Noodles           | 15.00 | معكرونة لحم               |
| 11. Mutton Shezwan           | 17.00 | لحم شيزوان                |
| 12. Prawns Noodles           | 16.00 | معكرونة روبان             |
| 13. Prawns Shezwan           | 18.00 | روبيان شيزوان             |
| 14. Seafood Noodles          | 15.00 | معكرونة بحرية             |
| 15. Beef Shezwan Noodles     | 15.00 | معكرونة لحم بقر شيزوان    |
| 16. Paneer Noodles           | 15.00 | معكرونة بانير             |
| 17. Veg Garlic Paneer Noodle | 15.00 | معكرونة بانير خضار بالثوم |
| 18. Chi. Mushroom Noodles    | 15.00 | معكرونة دجاج فطر          |

*Shezwan  
Friedrice*

*Shezwan  
Friedrice*

*Shezwan  
Friedrice*