



# ایشواریا

المطبخ الهندي Indian Cuisine

دابوق - شارع الملك عبد الله الثاني - مبنى ١٢٦  
Dabouq - King Abdullah II Street - Building No. 126

+962 (07)77000720

+962 (06) 533 44 55

 aishwaria\_indian\_cuisine

 Aishwaria.Indian.Cuisine

 Aishwaria.Indian.Cuisine

## الشوربات - Shorba Specialties (Soups)

**Dal Shorba - شوربة عدس -** JD 1.750

Indian yellow lentil soup cooked with fresh herbs  
شوربة العدس الهندي الأصفر المطبوخ مع الأعشاب الطازجة

**Cream of Chicken soup - شوربة كريمة الدجاج -** JD 3.750

Chef special creation choice of chicken cooked with butter and enriched with cream  
شوربة الدجاج المطبوخ مع الزبدة والكريم

**Cream of Mushroom soup - شوربة كريمة الفطر -** JD 3.750

Chef special creation choice of mushroom, cooked with butter and enriched with cream  
شوربة الفطر المطبوخ مع الزبدة والكريم

**Tomato Dhaniya Shorba - شوربة البندورة -** JD 3.950

Rich tomato with fresh coriander & crushed black pepper spice  
البندورة الغنية الطازجة مع الكزبرة والفلفل الاسود والبهار

## السلطات - Salads and Raitas

**Dr. Aishwaria Salad - سلطة د. ايشواريا -** JD 3.750

Fresh cabbage & carrot dressing with olive oil & lemon  
ملغوف وجزر طازج مع زيت الزيتون والليمون

**Prawns Aishwaria Salad - سلطة قريدس ايشواريا -** JD 8.000

Fresh cabbage & carrot dressing with olive oil Prawns & lemon  
ملغوف وجزر طازج مع زيت الزيتون القريدس والليمون

**Cucumber Raita - سلطة اللبن بالخيار -** JD 2.000

Freshly chopped cucumber mixed with spiced yogurt flavored with fresh herbs  
خيار طازج مغروم مع اللبن والمقبل بنكهة الأعشاب الطازجة

**Plain Yogurt - لبن رائب -** JD 1.750

Plain yogurt without additives - لبن عادي بدون إضافات

**Garden Salad - سلطة الحديقة -** JD 2.500

Fresh cucumber, onion carrot radish, mix bell pepper & tomato  
الخيار الطازج، بصل، جزر، فجل، فلفل وطماطم

## المقبلات - Small Bites (Appetizers)

**Punjabi Samosa - سمبوسك البنجابي -** JD 1.500

Triangular dumplings stuffed with spiced potato, & green peas  
فطائر مثلثة الشكل محشوة بالبطاطا المتبله والبالزاد الخضراء

**Aloo Tikka - الـوو تـكـا -** JD 2.750

Famous delicacy of north province of India, slightly spiced potato patties flavored with herbs  
من محافظة شمال الهند، فطائر البطاطا المتبله بنكهة الأعشاب الهندية

**Subzi Pakoda - سبزي باكوذا -** JD 2.750

Fresh seasonal vegetables fritters dipped with chickpeas flour and golden fried  
فطائر الخضار الموسمية الطازجة المغلية مع خليط الدقيق

**Chicken Koliwada - دجاج كوليواذا -** JD 3.500

From the state of Maharashtra, tender small bites of fried chicken dipped in lemon spiced  
من ولاية ماهاراشترا، شرائح صدر الدجاج المتبله - بالليمون والبصل ودقيق الحمص والمقلية

**Chicken Lollipop - لوليبوب اجنحة الدجاج -** JD 3.500

Chicken lollipop marinated with spices and dipping sauce  
اجنحة الدجاج المتبله بالبهارات المنزلية مع الصوص

**French Fries - بطاطا مقلية -** JD 2.000

Golden fried potato - رقائق البطاطا الذهبية المقلية

**Pappa Dom - شيبس هندي -** JD 3.750

Chips with Chatni - رقائق مع الصوص الهندي

## أطباق الأرز البسمتي - Indian Basmati Rice Festival

**Vegetable Biryani - برياني بالخضار -** JD 4.500

Mix garden fresh vegetables cooked with fresh herbs and layered with basmati rice  
خضار مشكلة طازجة مطبوخة مع الأعشاب مقدمة مع الأرز البسمتي

**Chicken Tikka Biryani - برياني دجاج تكا -** JD 5.500

Tender pieces of chicken tikka cooked with flavored Indian basmati rice  
قطع الدجاج الطري (تكا) مطبوخة بنكهة الأرز الهندي البسمتي

**Lamb Biryani - برياني اللحم -** JD 6.250

Succulent pieces of lamb simmered with yogurt based spice sauce topped with basmati rice  
عصارة قطع لحم الضأن مخلوطة مع اللبن والتوابل مقدمة مع الأرز البسمتي

**Prawns Biryani - برياني القريدس -** JD 9.500

Fresh prawns cooked with tantalizing onion gravy steamed with saffron flavored basmati rice  
القريدس المطبوخ مع صلصة البصل المطبوخ بنكهة الزعفران

**Plain Biryani Rice - برياني سادة -** JD 2.750

Just as simple as it is plain aromatic basmati rice with saffron flavor  
الأرز البسمتي السادة مع الزعفران

**Subzi Pulao - سبزي بولاو -** JD 3.500

Basmati rice stir fried with mix vegetables and dry fruits, slightly spiced  
أرز البسمتي مع الخضار والفواكه الجافة والحارة

**Jeera Polao - جيرا بولاو -** JD 3.250

Plain basmati rice tempered with cumin seeds garnished with fresh coriander  
أرز البسمتي السادة بالكمون والكزبرة

**Steamed Rice - أرز مسلووق -** JD 2.500

Just as simple as it is, plain steamed aromatic basmati rice  
أرز البسمتي السادة مطهو بالبهار

**Masala Rice - أرز مسالا -** JD 3.750

Indian basmati rice cooked with purified butter and dry spices  
أرز البسمتي الهندي مطبوخ بالزبدة النقية والبهارات الجافة

## Tandoori Farm Vegetables (Gharcoal Grilled)

### تندوري الخضار على الفحم

**Subzi Yon Seekh - سبزي سيخ - JD 3.000**

Mix vegetables minced and flavored with fresh mint and coriander  
مزيج الخضار المفروم المتبل مع النعنع الطازج والكزبرة

**Tandoori Phool - تندوري القرنبيط - JD 3.500**

Cauliflower marinated in slightly spiced yogurt flavored with pepper and cumin  
القرنبيط المتبل في اللبن مع الفلفل والكومن

**Tandoori Mushroom - تندوري الفطر - JD 4.500**

Whole mushroom stuffed with spiced cottage cheese and spinach finished in tandoor  
فطر محشو بالجبن المتبل والنبسبانخ

## Tandoori - Indian Clay Oven - التندور - فرن الفخار المصنوع

**Chicken Tikka - دجاج تكا - JD 5.500**

Grilled Fillet chicken tikka with yogurt and spices

دجاج تكا المشوي مسحب من العظم مع اللبن والتوابل

**Chicken Reshmi Kabab - رشمي كباب دجاج - JD 5.500**

Boneless chicken cube marinated in slightly spiced yogurt and cream

مكعبات الدجاج المتبل بالمغمس في اللبن المتبل مع الكريمة

**Lamb Malai Tikka - ملاي تكا لحم - JD 6.500**

Chef's special chicken tikka spiced with fresh Indian green herbs & lentil paste

قطع اللحم المتبلة بالبهارات الهندية الخضراء - فطير

ومعجونة العدس المشوية بالتندور

**Chicken Tandoori - تندوري الدجاج - JD 4.750**

Fresh leg and breast piece of chicken marinated with garlic, fresh herbs grilled in tandoor

قطع الفخذ والصدر الطازج من الدجاج المغمس

مع الثوم والأعشاب الطازجة المشوية

**Lamb Seekh Kabab - كباب على السبخ - JD 5.500**

Fresh lamb minced with mint, marinated with grounded spices finished in clay oven

لحمة الضأن الطازج المفروم مع النعنع، متبل بالبهارات

**Prawns Tandoori - تندوري القريدس - (2) JD 8.000**

Char grilled jumbo prawns spiced with garlic, coriander and cumin powder

قريدس مشوي متبل مع الثوم والكزبرة والكومن

**Amritsari Fish Tikka - تندوري السمك - JD 6.500**

Boneless cubes of fish fillet marinated in ajwain flavored yogurt slightly spiced grilled in tandoor

مكعبات من فيليه السمك المتبل بنكهة اللبن والمشوي

**Aishwaria Tandoori Special - تندوري ايشواريا المميز - JD 7.000**

Combination of chicken, lamb and seafood kabab in platter

مزيج من الدجاج والضأن والمأكولات البحرية والكباب

**Lamb Chops - ريش الضأن - JD 9.950**

Fresh rack of lamb marinated with Indian spices, grilled in clay oven

ريش الضأن متبل بالبهارات الهندية، مشوية بالتندور

## Seafood Specialty - المأكولات البحرية

**Fish Fillet Curry - كاري سمك - JD 7.250**

Delicacy of fish fillet cooked with coconut flavored gravy

فيليه السمك المطبوخ مع جوز الهند

**Prawns Curry - كاري شرمبه - JD 8.500**

Fresh prawns cooked with fresh coriander, ginger and garlic in brown onion gravy

القريدس الطازج مذبوح مع الكزبرة الطازجة، الزنجبيل والثوم مع مرقة البصل

**Prawns Hara Masala - شرمبه مسالا - JD 8.500**

Med. size prawns seasoned with grounded spices cooked with spinach and green herbs

القريدس متوسط الحجم مطبوخ مع التوابل الحارة، السبانخ والأعشاب الخضراء

## Fresh Farm Vegetables (Vegetarian)

### الخضار الطازج - الأطباق النباتية

**Subzi De Milloni - سبزي ديميلوني - JD 5.000**

Chef's special homemade vegetables recipe - وصفة خضروات خاصة من الشيف

**Aloo Palak - ألو بالاك - JD 4.500**

Cubes of potato cooked with fresh spinach spice, famous delicacy of Punjab

مكعبات البطاطا المطبوخة مع التوابل والسبانخ الطازجة

**Aloo Gobi Adraki - ألو جوبي أدرافي - JD 4.250**

Ginger flavored potato and cauliflower seasoned with spiced onion gravy

نكهة الزنجبيل مع البطاطا والزهرة مقدمة مع شوربة البصل

**Biiendi Do Pyaza - بهندي دو بيازا - JD 4.250**

Garden fresh okra and onion cubes seasoned with cumin seeds cooked in homemade

البامية الطازجة مع البصل مع الكومن والمطبوخة بالمسالا الهندية -

**Maa Ki Dal - ما كي دال - JD 4.250**

Unique recipe from Punjab, black lentil cooked overnight in tandoor seasoned with fresh herbs

وصفة مميزة من ولاية البنجاب، تتكون من عدس اسود يترك ليلة كاملة بالتندور

ويقدم مع الأعشاب الطازجة

**Chana Masala - تهاننا مسالا - JD 4.500**

Indian chickpeas cooked with onion based gravy tempered with cumin & garlic

حمص هندي مطبوخ بشوربة البصل الممزوجة بالكومن والبصل والثوم

**Dal Palak - دال بالاك - JD 4.500**

Indian yellow lentil cooked with fresh spinach and fenugreek tempered with cumin and garlic

عدس أصفر هندي مطبوخ مع السبانخ والحلبة الممزوجة مع الكومن والثوم

**Dal Tadka - دال تادكا - JD 4.500**

Tadka means "tempering" homemade lentil curry tempered with cumin garlic and dry chilli

كاري العدس مع الكومن والثوم والفلفل المجفف

**Chef Special Paneer - جبن الشيف الخاص - JD 5.950**

Indian cottage cheese cooked with butter & cream with Indian spices 5.95

الجبن الهندي المطبوخ مع الزبدة والكريم المتبل بالبهارات الهندية



## Tender & Succulent Fresh Lamb - لحم الخاروف الطازج

Lamb Masala - مسالا اللحم JD 7.250

Chef's special home style lamb cooked with onion and tomato masala  
طبق خاص مكون من لحم الضأن المطبوخ والبصل ومسالا الطماطم

Lamb Rogan Josh - روجان جوش لحم JD 7.250

World renowned Kashmiri lamb curry flavored with Indian herbs and spices  
لحم الضأن مع الكاري بنكهة الأعشاب والتوابل الهندية

Lamb Saagwala - لحم سجاوالا JD 7.000

Homemade creation from northern state of Punjab, tender pieces of lamb cooked with  
fresh spinach قطع من لحم الضأن المطبوخة مع السبانخ الطازجة -

Lamb Kadhai - لحم كاداي JD 7.250

Tender juicy cubes of boneless lamb flavored with home grounded spices cooked  
with bell pepper and brown onion gravy قطع اللحم المتبل بالبهارات -  
المنزلية ومطبوخة مع الفليفلة وصوص البصل البني

Dalcha Gosht - دالشا جوشته JD 7.000

Creation from Hyderabad, tender lamb cooked with yellow lentil flavored with ginger  
and garlic لحم الضأن المطبوخ مع العدس الأصفر بنكهة الزنجبيل والثوم -

Lamb Korma - كورما اللحم JD 7.250

Cooked boneless lamb with rich creamy cashew nut gravy - لحم الضأن مع الكاجو

## Chicken Delicacy - الدجاج

Butter chicken - دجاج بالزبدة JD 6.750

World famous delicacy from Punjab, tender pieces of chicken tikka cooked in rich  
creamy tomato gravy الطبق العالمي المشهور، من مدينة بنجاب -  
يتكون من قطع دجاج تكا مطبوخة بالكريمة الغنية

Chicken Tikka Masala - دجاج تكا مسالا JD 6.750

Chicken tikka cooked with tangy onion tomato gravy  
دجاج تكا مطبوخ مع البصل ومرق الطماطم

Chicken Do Byaza - دجاج دو بيازا JD 6.250

Hyderabadi creation of chicken in almond rich gravy finished with a generous pinch  
of saffron طبق من حيدر اباد مكون من قطع الدجاج المقدمة -  
مع مرقة اللوز مضاف اليها الزعفران

Chicken Korma - دجاج كورما JD 6.750

Tender pieces of chicken cooked in rich cashew nuts, butter and cream sauce  
قطع من الدجاج المطبوخ في الكاجو والزبدة وكريمة الصلصة

Chicken Kadhai - دجاج كاداي JD 6.500

Boneless cubes of chicken flavored with home grounded spices cooked with  
bell pepper and brown onion gravy مكعبات من الدجاج بنكهة التوابل -  
المطبوخ مع الفلفل والبصل البني

Chicken Coconut Curry - دجاج الكاري بجوز الهند JD 6.750

Tender pieces of chicken cooked with coconut and south Indian spices  
قطع من الدجاج المطبوخ مع جوز الهند والتوابل الهندية الجنوبية

Chicken Jalfreezi - دجاج جالفريزي JD 6.750

Famous recipe from West Bengal, tender pieces of chicken cooked with onion  
and bell peppers قطع الدجاج المطبوخ مع البصل والفلفل -  
وصفة من غرب البنغال

## Tandoori Bread - خبز تاندوري

(Variety of bread made on the wall of clay oven)

(أصناف من الخبز صنعت في فرن الفخار)

Plain Naan - خبز نان سادة JD 0.500

Butter Naan - خبز نان مع الزبدة JD 0.650

Cheese Naan - خبز نان بالجبن JD 0.850

Sesame Naan - خبز نان بالسمن JD 0.850

Garlic Naan - خبز نان بالثوم JD 0.850

Bouri - خبز بوري JD 0.500

## Dessert - الحلوى

Gulab Jamun - جولاب جامون JD 2.500

Fried balls made with milk and dough dipped in sugar syrup garnished  
with crushed pistachios or coconut كرات الحلوى بالقطر -

Ice Cream - آيس كريم JD 3.500

Gulab Jamun Ice Cream - جولاب جامون آيس كريم JD 4.750

## Home made chilled refreshers - المشروبات الباردة المنديية

Punjabi sweet/salted Lassi - لاسي JD 2.250

مشروب اللبن الطو/ المالح

Mango Lassi - لاسي بالمانجا JD 2.750

مشروب اللبن بنكهة المانجو

Strawberry Lassi - لاسي بالفراولة JD 2.750

مشروب اللبن بنكهة الفراولة

## Cold Drinks - المشروبات الباردة

Large Water - ماء حجم كبير JD 1.500

Small Water - ماء حجم صغير JD 1.000

Soft Drinks - مشروبات غازية JD 1.000

Perrier - بيرييه JD 3.750

Fresh Lemon Juice - عصير الليمون الطازج JD 2.000

Fresh Lemon Juice with mint - عصير الليمون بالتعنع JD 2.500

Fresh Orange Juice - عصير البرتقال الطازج JD 2.750

## Hot Drinks - المشروبات الساخنة

Turkish Coffee - قهوة تركية JD 2.500

American Coffee - قهوة أمريكية JD 2.500

Masala Tea - شاي هندي بنكهة المسالا JD 2.500

Ginger Lemon - الزنجبيل بالليمون JD 2.750