

## Rice

- Jhinga Biryani** 42 Dhs  
Shrimp cooked along with basmati rice and finished with saffron and rose water
- Chicken Biryani** 35 Dhs  
Chicken cooked along with basmati rice and finished with saffron and rose water
- Gosht Mumtaz Mahal Biryani** 35 Dhs  
Free flowing grains of basmati rice cooked with succulent lamb, brown onions whole spices and saffron in Awadh style
- Tarkari Biryani** 28 Dhs  
Mixture of garden fresh vegetables cooked with Indian spices and herbs
- Steamed Rice** 12 Dhs  
Long grain aromatic basmati rice from Northern Punjab cooked or steamed

## الأرز

- جينجا بيرياني  
يطبخ الأرز مع أرز سمطي وينتهي بالزعفران وماء الورد
- برياني دجاج  
دجاج مطبوخ مع أرز سمطي ومهجن بالزعفران وماء الورد
- برياني غشت ممتاز محل  
الخبز من أرز السمطي المطبوخ مع لحم الضأن . والصلب البني
- ترقري برياني  
مزيج من الخضروات الطازجة في العذيق المطبوخة مع التوابل والأعشاب الهندية
- الأرز على البخار  
أرز سمطي أروماني طويل الحبة من شمال البنجاب المطبوخ مع



## Indian Breads

- Assorted Indian Breads** 25 Dhs  
Chef's Special selection of four kinds of bread
- Choice of Naan** 05 Dhs  
Leavened bread from clay oven Plain- Butter- Garlic-Cheese
- Peshawari Naan** 07 Dhs  
Leavened bread from tandoor available with the filling of fruits and savory nuts

## الفطائر الهندية

- الخبز الهندي متنوعة  
اختيارات الشيف الخاصة لأربعة أنواع من الخبز
- اختيار من ال ناان  
خبز مخبوز من قرن طيني مع زبدة سادة
- اختيار كولشا  
خبز مخبوز من قرن طيني مع جن ريلي وصل وقربيط البطاطا



- Paneer Makhani** 30 Dhs  
Cottage cheese cooked in tomato gravy
- Hyderabadi Mirch Baigan Ka Salan** 28 Dhs  
Baby eggplant cooked with green chilli in ground peanut gravy
- Peshawari Chole** 24 Dhs  
Chickpeas cooked Rawalpindi style with dry mango and fenugreek leaves
- Dal Makhani** 26 Dhs  
Black lentils blended with tomato puree ginger, garlic, spices, cream and butter
- Dal Tadka** 22 Dhs  
Yellow lentil cooked and tempered with cumin seeds and whole chilli

- بانير مخنني  
جبنه منزلة الصنع مطبوخة في صلصة الطماطم الكريمة
- حيدر آباد ميرش باينغان كا سالان  
البانجان المطبوخ مع الفلفل الأخضر في مرق الفول السوداني
- بيشاوري تشولي  
طهي الحمص على نمط الروالبندي مع مسحوق المانجو الجاف ، ومسحوق أجوين وورق الحلبة
- دال ماخنني  
عندس أسود ممزوج مع طماطم يوربه ، زنجبيل ، ثوم ، توابل ، قشطة وزبدة
- دال تادكا  
العندس الأصفر المطبوخ على طريقة غراوند ما ، خفف مع بذور الكومن السمن البني والفلفل كله

## Main Course (Non Veg)

## طبق رئيسي (غير نباتي)

- Jhinga Kali Mirch** 45 Dhs  
Prawn marinated in spices and cooked with onion and tomatoes and its own juice
- Machi Amritsari Masala** 38 Dhs  
Deep fried fish cooked in Punjabi way with spices tomato gravy
- Makhanwala Murgh** 32 Dhs  
Lahori chicken tikka cooked with butter and dry fenugreek leaves in fiery tomato gravy
- Murgh Kadhai** 32 Dhs  
Chicken cooked with crushed black pepper coriander seeds and tomatoes
- Mutton Rogan Josh** 35 Dhs  
Kashmiri dish of mutton cooked with ginger garlic, onion, tomato paste and yoghurt

- جينجا كالي ميرش  
الجمبري المنضج و تمبل بالتوابل الغريبة والمطبوخة مع الصل و الطماطم وعصرها الخاص
- ماسالا  
طهي عميق للسمك المقلية على الطريقة البنجابية مع صلصة الطماطم التوابل
- ماخانوالا مورغ  
لاهوري دجاج تيككا مطبوخ مع الزبدة وورق الحلبة الجافة في مرق الطماطم الناري
- مورغ كادي  
دجاج مطبوخ مع الفلفل الأسود المسحوق والكزبرة والطماطم
- لحم ضأن روغان جوش  
طبق كشميري شهير من لحم الضأن المطبوخ مع الزنجبيل والثوم والصلب ومعتصون الطماطم

Subject to 5% VAT  
Please inform if you have any allergy upon placing the order.



## Salads

### سلطة



- Bahar-e-Bagiya** 12 Dhs  
Array of fresh seasonal garden greens

### بحاري باغية

صفيف من الخض الطازجة الموسمية

## Appetizers Veg and Non Veg

### مقبلات النباتيين وغير النباتيين

- Sikampuri Kebab** 28 Dhs  
Shallow fried Cheese stuffed pattie of green pea, potato, spinach and coriander
- Hara Bara Kebab** 26 Dhs  
Green peas and potatoes, ginger, spinach with aromatic spices and shallow fried
- Haldi Mirch Ka Paneer Tikka** 28 Dhs  
Cottage cheese piccata spiced with Kashmiri red chilli, cooked in clay oven
- Achari Murgh Tikka** 32 Dhs  
Morsels of chicken marinated in pickled spices
- Lahori Murgh Tikka** 32 Dhs  
Punjab, chicken tikka with over toning of Degi Mirch' from Lahore
- Murgh Malai Tikka** 32 Dhs  
Succulent grilled chicken morsel blended with cream, cheese, fenugreek
- Gilafi Seekh Kebab** 32 Dhs  
Chicken mince Kebab mixed with Bell Pepper, onion & Cottage Cheese



- سيكامبوري كباب  
جبنه مقلية مجففة بائي محشوة من البازلاء الخضراء والبطاطا والكزبرة
- حارة باره كباب  
كباب مصنوع من البازلاء الخضراء والبطاطس والزنجبيل والكزبرة والسيلنج
- مالدي ميرش كا بانير تكا  
الجبن اليبكاتا الجبن مثل بالكركم والفلفل الأحمر الكشميري ، المطبوخ في فرن
- أشري مورغ تكا  
قطع الدجاج المشبل في التوابل المخللة
- لاهوري مورغ تيككا  
احيد ذكريات غير المنقسمة بين البنجاب ، تيككا الدجاج الكمال من
- مورغ مالاي تيككا  
لحم الدجاج النضرة ممدوجة مع الكريمة والجبن والحلبة
- غيلافي سيخ كباب  
فروج لحم مينيغ كباب مخلوط مع فلفل طو ، وصل و جبنه منزلة الصنع

## Main Course (Veg)

## ( طبق رئيسي ) نباتي

- Mumtaz Dum Paneer** 30 Dhs  
Cottage cheese cubes simmered in mildly spiced gravy cooked in classic dum style
- Kadai Paneer** 30 Dhs  
Batons of cottage cheese toasted in spice tomato gravy with vegetables
- Methi Malai Mutter** 28 Dhs  
Green peas & fenugreek cooked in cashew nut gravy
- Aloo Jeera** 26 Dhs  
Boiled potatoes diced and tempered with cumin seeds and dried mango powder

- ممتاز كا دوم بانير  
مكعبات جن ذرة ناعمة ممدوجة في المرق اللذيذ
- كاداي بانير  
باتون من الجبن المخص في صلصة الطماطم التوابل مع
- ميشي مالاي ميتر  
البازلاء الخضراء والحلبة المطبوخة في صلصة الكاشو
- ألو جييرا  
بتم تقطيع البطاطس المسلوقة وتقطيعها مع بذور الكومن ، مع مسحوق المانجو المجفف

Subject to 5% VAT  
Please inform if you have any allergy upon placing the order.



## Desserts

<b>Gulab Jamun</b> Fried dumpling of reduced milk served warm in rose flavored sugar syrup	10 Dhs
<b>Kesari Rasmalai</b> Cottage cheese dumpling soaked in reduced milk syrup finished with saffron	12 Dhs
<b>Shahi Rabri</b> Sweetened milk with cardamon and pistachio	12 Dhs
<b>Gajar Ka Halwa</b> Carrot cooked in milk flavored with green cardamon	14 Dhs



## Beverages

Lassi Mango	14Dhs
Lassi Sweet or Salt	12Dhs
Pepsi	06Dhs
Diet Pepsi	06Dhs
Mirinda	06Dhs
7 Up	06Dhs
Mineral Water(S)	04Dhs
Mineral Water (L)	06Dhs



## الحلويات

جولاب جامون زلاية مقلي من الطيب المخلوق تقدم ساخنة في شراب السكر بالبنكهة الورد	10 Dhs
كيساري راسمالي يتم إعداد زلاية جبن بقعوسة في شراب الحليب المخلوق مع الزعفران	12 Dhs
شاهي رابري طيب محلى مع الهيل المخصب والفسق	12 Dhs
جاجار كا حلوه جزر مطبوخة بالحليب بنكهة الهيل الأخضر	14 Dhs

## مشروبات

اللي مانجو	14Dhs
اللي الحلو أو المالح	12Dhs
كوكا كولا	06Dhs
كوكا كولا دايت	06Dhs
ميرندا	06Dhs
سيفين أب	06Dhs
مياه معدنية حجم صغير	04Dhs
مياه معدنية حجم كبير	06Dhs

## Our Outlets



Has won numerous awards for its delicious northwest Indian and Mughlai delicacies



Reminds visitors the historical Bund area on Shanghai Riverside overlooking the Dubai Museum



A museum restaurant serving tasteful Egyptian and Mediterranean specialties



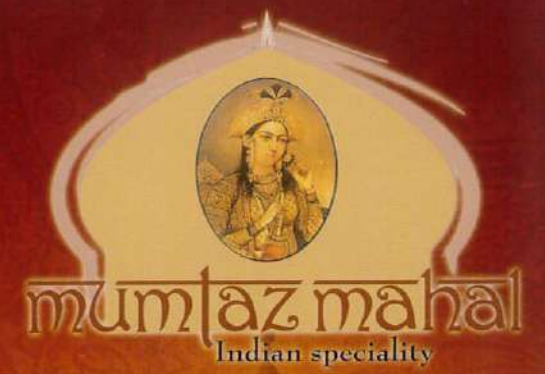
A great meeting place for guests and other visitors, with a themed interior reminiscent of 19th century



Features an alfresco dining experience in a most romantic setting in the evening with amazing cocktails and chill out music.



Experience Arabic culture & dining with lavish cuisines nestled near the waterfront overlooking the creek side.



## Delivery & Take - Away Menu

Open for Lunch & Dinner  
12:00pm - 3:00pm and 7:00pm - 11:00pm



04-3519111  
050-450 3794



Arabian Courtyard Hotel & Spa, Al Fahidi Street  
Opp. Dubai Museum, Bur Dubai  
E: fbd@arabiancourtyard.com | www.arabiancourtyard.com

Arabian Courtyard Hotel & Spa, Al Fahidi Street  
Opp. Dubai Museum, Bur Dubai

E: fbd@arabiancourtyard.com | www.arabiancourtyard.com

Subject to 5% VAT  
Please inform if you have any allergy upon placing the order.