



रत Naan

INDIAN CUISINE



السلطات Salad



Raita Naan`s Special ^{cal}(161) 
Yogurt mixed with onion, cucumber
and bellpepper

SR28

Raita Naan`s Special ^{cal}(161) 
Fresh yogurt mixed with cucumber

SR25

Naan Salad ^{cal}(76) 
Fresh cabbage, lettuce and carrots
marinated in special naan sauce

SR44

Bawarchi ^{cal}(178)  
Mixed fresh green vegetables
with olive oil and lemon dressing

SR38

رايتا نان الخاصة ^{cal}(161) 
لبن مع البصل والخيار والفلفل
البارد

رايتا ^{cal}(161) 
لبن طازج بالخيار

سلطة نان ^{cal}(76) 
ملفوف طازج مع الخس و الجزر
متبل بصلصة نان الخاصة

باوارشي ^{cal}(178)  
مزيج من الخضروات الطازجة
المتبل بزييت الزيتون و الليمون

الشورية Soup



Lentil Soup ^{cal}(75) 
Lentil soup from tamil nadu

SR33

Pumpkin Soup ^{cal}(50) 
Yellow pumpkin soup cooked
with cream

SR32

شورية العدس ^{cal}(75) 
شورية العدس الأصفر من
تاميل نادو

شورية اليقطين ^{cal}(50) 
شورية مطهوه باليقطين الأصفر
والكريمة



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الطليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حاله الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

المقبلات Starter



Naan Samosa ^{cal}(228) 
Puff pastries Staffed with
vegetables with Naan Special Sauce

SR 38

ساموسا نان ^{cal}(228) 
فطيرة الساموسا بالخضار
مع صوص نان الخاص

Punjabi Samosa ^{cal}(228) 
Puff pastries stuffed
with vegetables

SR 38

ساموسا بنجابي ^{cal}(228) 
فطيرة ساموسا محشوة
بالخضار

Crispy Mulukhia ^{cal}(228)
Crispy Mulukhia with
Marinated Chicken

SR 49

ملوخية مقرمشة ^{cal}(228)
ملوخية مقرمشة مع قطع
الدجاج المتبل

Shrimp Kunafa ^{cal}(334) 
Kunafa cooked with Shrimp

SR 52

جمبري كنافة ^{cal}(334) 
كنافة بالجمبري

Naan Pizza ^{cal}(306) 
Pizza with Rocca, Cheese and
Naan`s Special Sauce

SR 38

بيتزا نان سادة ^{cal}(306) 
بيتزا بالجرجير و الجبن و صوص
نان الخاص

Tandoori Chicken Pizza ^{cal}(352) 
Pizza with Rocca, Cheese,
Chicken and Masal Sauce

SR 42

بيتزا نان دجاج تندوري ^{cal}(352) 
بيتزا بالجرجير و الجبن و الدجاج
وصوص المسالا

PaniPuri ^{cal}(179) 
Crunchy puri cooked
with chef`s special sauce

SR 39

باني بوري ^{cal}(179) 
بوري المقرمش المطهو
بصوص الشيف الخاص

Biryani Aranchini ^{cal}(298) 
Rice balls stuffed with
chicken masala sauce

SR 40

كرات البرياني ^{cal}(298) 
كرات الأرز المحشوة بصوص
مسالا الدجاج

Beetroot Tikki ^{cal}(138) 
Beetroot Stuffed with
Cheese and potatoes

SR 42

تيكي بنجر ^{cal}(138) 
حلقات البنجر المشحوة بالجبن
والبطاطس



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الحليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

التندوري Tandoori



Chicken Tikka ^{cal}(800)

Boneless chicken marinated in yogurt and special spices

SR 69

Beef Tikka ^{cal}(1390)

Boneless beef marinated in yogurt and spices

SR 89

Tandoori lamp chops

Lamp chops marinated in yogurt, masala sauce and spices

SR 99

Seekh Chicken ^{cal}(320)

Ground Tandoori chicken marinated in spices

SR 69

Seekh Kebab ^{cal}(477)

Lamb skewers marinated in spices and dill leaves

SR 75

Shrimp Tandoori ^{cal}(407)

Prawns marinated in turmeric, garlic and lemon

SR 99

Grilled Platter ^{cal}(966)

Murg tikka, chicken malai and kebab skewer

SR 119

Salmon Tandoori ^{cal}(1560)

Salmon marinated in ginger and mustard

SR 85

دجاج تيكا ^{cal}(800)

قطع الدجاج المتبل باللبن و التوابل الخاصة

تيكا اللحم ^{cal}(1390)

قطع اللحم المتبل باللبن و التوابل الخاصة

لحم ضأن تندوري

قطع لحم الضأن التندوري المتبل في اللبن و صوص المسالا و التوابل الخاصة

دجاج ريشمي كباب ^{cal}(320)

سيخ الدجاج الطازج من فرن التندوري

سيخ كباب ^{cal}(477)

سيخ لحم الغنم المتبل بالبهارات و أوراق الشبت

جمبري تندوري ^{cal}(407)

جمبري متبل بالكركم و الثوم و الليمون

طبق مشاوي ^{cal}(966)

دجاج تيكا و دجاج مالاي و سيخ كباب

سالمون تندوري ^{cal}(1560)

سالمون متبل بالزنجبيل و الخردل



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الطليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



الماكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

مأكولات بحرية Seafood



Masala Squid ^{cal}(1260)

Fried squid seasoned with basil and curry leaves and masala

SR 44

Butter Shrimp ^{cal}(965)

Shrimp Cooked with Butter, Tomato and Cream sauce.

SR 89

Shrimp Masala ^{cal}(897)

Shrimp cooked in masala sauce

SR 89

Shrimp Korma ^{cal}(1090)

Shrimp Cooked with coconut, cashew and yogort

SR 99

حبار ماسالا ^{cal}(1260)

حبار مقلي متبل بالريحان و ورق الكاري و صوص المسالا

جمبري بالزبدة ^{cal}(965)

جمبري مطهو بالزبدة و الطماطم و صوص الكريمة

جمبري ماسالا ^{cal}(897)

جمبري مطهو بصلصة الماسالا

جمبري كورما ^{cal}(1090)

جمبري مطهو بجوز الهند مع الكاجو و اللبن



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الطليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

الأطباق الرئيسية Main Course



Butter Chicken (946 cal)

Diced chicken cooked in rich Butter, Tomato and Cream sauce

SR 74

Capsicum Masala (1250 cal)

Bell peppers stuffed with masala sauce and Chicken or Shrimp

SR 82

Capsicum Butter Chicken (946 cal)

Bell Peppers stuffed with butter sauce and chicken

SR 82

Murg tikka masala (1250 cal)

chicken cooked with tomatoes, herbs and cashew

SR 74

Chicken 65 (616 cal)

Spicy chicken cooked with green chili and curry leaves

SR 65

Butter Beef (1280 cal)

Beef cooked with butter, tomatoes and cream sauce

SR 82

Chicken Korma (616 cal)

Boneless chicken cooked with coconut, cashew and yogurt

SR 82

Chicken Curry (946 cal)

Boneless Chicken cooked in Traditional curry sauce

SR 69

Beef Masala (1208 cal)

Boneless beef cooked with tomatoes, and masala sauce

SR 82

Bhuna Gosht (1280 cal)

Meat cooked with onion, tomato, spices and herbs

SR 88

Naan Tajin

Your Choice of chicken (1320 cal) or lamb (1910 cal) or shrimp (1590 cal)

SR 119

دجاج بالزبدة (946 cal)

قطع الدجاج المطهوه بالزبدة و الطماطم و صوص الكريمة

فلفل المسالا (1250 cal)

تشكيلة من الفلفل البارد المحشو بصوص فاسلا بالدجاج أو الجمبري

فلفل الدجاج بالزبدة (946 cal)

تشكيلة من الفلفل البارد المحشو بصوص الزبدة و الدجاج

مورج تيكا ماسالا (1250 cal)

دجاج مطهو بالطماطم والأعشاب والكاجو

دجاج 65 (616 cal)

قطع الدجاج الحارة المطهوه بالفلفل الأخضر و ورق الكاري

لحم بالزبدة (1280 cal)

قطع اللحم المطهو بالزبدة و الطماطم و صوص الكريمة

دجاج كورما (616 cal)

قطع دجاج مطهو بجوز الهند و الكاجو و اللبن

دجاج كاري (946 cal)

قطع الدجاج المطهوه بصوص الكاري التقليدي

لحم المسالا (1208 cal)

قطع اللحم المطهوه بالطماطم و صوص المسالا

بونا جوش (1280 cal)

قطع اللحم المطهوه مع البصل و الطماطم و البهارات والأعشاب

طاجن نان الخاص

أختيارك من الدجاج (٣٢٠ك) أو اللحم (١٩١٠) أو الجمبري (١٥٩٠)



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



المليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حاله الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

أطباق جانبية Side Orders



Chicken Nuggets ^{cal}(416)

SR33

ناجتس الدجاج ^{cal}(416)

White Rice ^{cal}(153)

SR26

أرز أبيض ^{cal}(153)

Fries ^{cal}(266)

SR20

بطاطس مقلية ^{cal}(266)

أطباق نباتية Vegetarian Dishes



Daal Makhani ^{cal}(1230)

Black lentil cooked with tomato and cream sauce

SR49

دال ماكني ^{cal}(1230)

عدس أسود قطهه بالطماطم و صوص الكريمة

Tarka Daal ^{cal}(646)

Yellow lentil cooked with garlic, ginger and cumin

SR48

تاركا دال ^{cal}(646)

عدس أصفر مطهوه بالثوم و الزنجبيل و الكمون

Aloo Palak ^{cal}(657)

Spinach cooked with Potatoes

SR52

الو بالاك ^{cal}(657)

سبانخ مطهوه مع مكعبات البطاطس

Vegetables Curry ^{cal}(1100)

Fresh vegetables cooked with curry sauce

SR49

كاري بالخضروات ^{cal}(1100)

خضروات طازجة مطهوه بصوص الكاري



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الحليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



الماكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

الأرز Rice



Capsicum Biryani (800) cal

Bell pepper stuffed with naan's special biryani

Naan Pumkin Biryani (1430) cal

Pumpkin stuffed with Biryani served with your choice of Chicken or Lamb (1430) or Shrimp (1160)

Chicken Biryani (1010) cal

Basmati Rice flavored with saffron cooked with boneless chicken and naan's spices

Beef Biryani (1280) cal

Pumpkin stuffed with Biryani served with Chicken and Naan's special recipe

Shrimp Biryani (1380) cal

Shrimp marinated in lemon, fresh herbs and spices cooked with basmati rice

Vegetables Biryani (573) cal

Basmati rice Cooked with vegetables and Seceret Recipes

Plain Biryani (467) cal

Basmati rice cooked with biryani spices

Saffron Rice (467) cal

Basmati rice cooked with saffron

SR 85

SR 90
صغير
cal (1360)

SR 169
كبير
cal (1430)

SR 66

SR 75

SR 75

SR 56

SR 49

SR 46

فلفلة البرياني (800) cal

تشكيلة من الفلفل البارد المحشو بالبرياني على طريقة نان الخاصة

برياني نان باليقطين (1160) cal

يقطين محشو بالبرياني يقدم مع اختيارك من الدجاج (1360) أو اللحم أو الجمبري (1160)

برياني دجاج (1010) cal

أرز بسمتي بالزعفران مع قطع الدجاج و مزيج من توابل انان الخاصة

برياني لحم (1280) cal

يقطين محشو بالبرياني يقدم مع قطع اللحم وخلطة نان الخاصة

برياني جمبري (1380) cal

جمبري متبل بالليمون و البهارات الطازجة مطبوخ مع أرز بسمتي

برياني بالخضار (573) cal

أرز بسمتي مطهو مع الخضار و البهارات السرية

برياني سادة (467) cal

أرز بسمتي مطهو ببهارات البرياني

أرز بالزعفران (467) cal

أرز بسمتي مطهو بالزعفران



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الحليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



الماكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

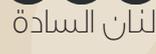
النان و خبز التندوري Naan and Tandoori Bread



NAAN

- Plain** ^{cal}(402)  SR 8
- Butter** ^{cal}(417)  SR 8
- Garlic** ^{cal}(453)  SR 8
- Chilli** ^{cal}(382)  SR 8
- Saffron** ^{cal}(499)  SR 11
- Flax seeds** ^{cal}(422)  SR 10
- Chia seeds** ^{cal}(422)  SR 10
- Cheese** ^{cal}(375)  SR 13
- Potato** ^{cal}(822)  SR 13
- Mixed Naan** ^{cal}(2440)  SR 29
Mixed of Plain, butter, Garlic and Roti bread
- Laccha Paratha** ^{cal}(417)  SR 9
Multi layered refined flour
- Mint Paratha** ^{cal}(426)  SR 9
Multi layered refined flour with fresh mint
- Tandoori Roti** ^{cal}(411)  SR 9
Whole wheat bread

نان

- ساده** ^{cal}(402)  SR 8
- زبدة** ^{cal}(417)  SR 8
- ثوم** ^{cal}(453)  SR 8
- فلفل حار** ^{cal}(382)  SR 8
- زعفران** ^{cal}(499)  SR 11
- بذور الكتان** ^{cal}(422)  SR 10
- بذور الشيا** ^{cal}(422)  SR 10
- جبنة** ^{cal}(375)  SR 13
- بطاطا** ^{cal}(822)  SR 13
- نان مشكل** ^{cal}(2440)  SR 29
تشكيلة من خبز النان السادة زبدة، ثوم و خبز الروتي
- باراتا لاتشا** ^{cal}(417)  SR 9
طبقات من خبز النان
- باراتا النعناع** ^{cal}(426)  SR 9
طبقات من خبز النان بالنعناع
- تندوري روتي** ^{cal}(411)  SR 9
خبز أسمر تقليدي



صحي
Healthy



صراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

الحلى Dessert



Malai Kulfi ^{cal}(665)

Ice cream cubes of condensed milk
Flavored with cardamom and saffron

SR 34

Ras Malai ^{cal}(397)

Condensed milk and cottage cheese
with saffron and cardamom

SR 36

Gajar ka Halwa ^{cal}(179)

Fresh carrot cooked with
hot milk, cardamom and almonds

SR 34

Gulab Jamun ^{cal}(556)

Deep fried condensed milk
dumplings soaked in sugar syrup

SR 34

Kunafa Muhallebi ^{cal}(248)

Milk based with rice flour,
cardamom and nuts

SR 34

Ice cream ^{cal}(298)

Vanilla, chocolate and strawberry

SR 34

مالاي كولفي ^{cal}(665)

قطعة الأيس كريم بالهيل و الحليب المكثف
بنكهة الزعفران

راس مالاي ^{cal}(397)

قطعة من الجبن مع الحليب المركز
بنكهة الزعفران و الهيل

حلوى جاجار كا ^{cal}(179)

جزر طازج مع الحليب الساخن و اللوز
و الهيل

جولاب جامو ^{cal}(556)

كرات من الدقيق و الحليب مغطسة
في القطر

مهلبية بالكنافة ^{cal}(248)

حليب مع دقيق الأرز و الهيل
و المكسرات

أيس كريم ^{cal}(298)

فانيلا، شوكولاته، فراولة



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الحليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حالة الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

المشروبات Drinks



	صغير Small	كبير Large	
Local water			مياه
Mineral Water	SR 6	SR 15	مياه معدنية
Sparkling Water	SR 17	SR 28	مياه فوارة
Juices			العصائر الطازجة
Orange (cal) (65)	SR 26		برتقال (cal) (65)
lemon mint (cal) (54)	SR 26		ليمون بالنعناع (cal) (54)
Pomegranate (cal) (60)	SR 26		رمان (cal) (60)
Lassi			لاسي (مشروب لبن تقليدي)
Regular (cal) (53)	SR 28		عادي (cal) (53)
Salt (cal) (53)	SR 28		مالح (cal) (53)
Cumin (cal) (53)	SR 28		كمون (cal) (53)
Mango (cal) (91)	SR 28		مانجا (cal) (91)
Soft Drinks			المشروبات الغازية
Pepsi - Pepsi diet -7up 7up diet	SR 10		بيبسي - بيبسي دايت - سفن أب سفن أب دايت
Kinza	SR 7		كينزا
Naan sparkling Cocktail	SR 25 (133)	SR 55 (599)	كوكتيل نان الفوار
Naan Special (cal) (336)	SR 33		نان سبيشيال (cal) (336)
strawberry - mango - guava and banana			فراولة - مانجو - جوافة و موز
Mojito (cal) (37)	SR 30		موهيتو (cal) (148)
Lemon, fresh mint with 7up			ليمون و نعناع مع سفن أب
Hot Drinks	SR 22		المشروبات الساخنة
Espresso, Cappuccino, latte (cal) (9) (cal) (25) (cal) (29)			اسبريسو - كابوشينو - لاتييه (cal) (29) (cal) (25) (cal) (9)
Your choice of tea (cal) (6)	SR 18		اختيارك من الشاي (cal) (6)



صحي
Healthy



حراق
Spicy



اختيار الشيف
Chef's
recommendation



الليب
Milk



البيض
Egg



زيت الزيتون
Olive Oil



المكسرات
Nuts



القمح
Wheat



المأكولات
البحرية
Sea Food

في حاله الحساسية الرجاء التواصل مع مدير المطعم

If you have an allergy please inform the restaurant manager

Prices include value added tax

الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة



रत Naan

INDIAN CUISINE

