



PINCODE

INSPIRED INDIAN KITCHEN المطبخ المستوحى من الهند

بن كود 71588

إعداد الشيف كونال كابور BY CHEF KUNAL KAPUR

LET'S CHAAT IT OUT!

Avocado Sev Puri	25	٢٥	أفوكادو سيف بوري بطاطا حلوة مهروسة، شرائح أفوكادو على bite size cracker, topped with tamarind chutney.
Cornetto Chaat	25	٢٥	كورنيتو تشات Crispy kumra cone chaat filled with berry chutney, farsaan & airy yoghurt
Chaat Hummus	30	٣٠	حمص بالثبات Tangy hummus served with sweet curd, baked papdi and farsaan
Potato Spiral Chaat	30	٣٠	البطاطس الحلزونية بالثبات Fried potato spiral with chutneys and spiced white peas ragda
Dhokla Chaat	30	٣٠	دحولا تشات Steamed gram flour cake served with sweet curd, berry chutney and wasabi peas

VEG SMALL PLATES

Classic Vegetable Samosa	35	٣٥	ساموسا الخضار التقليدية Fried savory wrap, stuffed with tempered potato and green peas
Smashed Baby Potato	40	٤٠	بطاطس صغيرة مهروسة Crispy flattened baby potatoes topped with chilli mayo & garlic yoghurt, parmesan snow
Edamame Gujiya	37	٣٧	إدامامي جوجيا Crispy phylo sheet stuffed with spiced Edamame and potato, chilli and passion fruit salsa, pineapple chutney
Harissa Paneer Tikka	45	٤٥	هريسة بانير تكا Roasted cottage cheese marinated with mildly spiced harissa and yoghurt
Yoghurt Kebab	40	٤٠	كباب بالثبات Creamy succulent yoghurt fritters served with spicy sriracha cream
Paneer Kurkure	45	٤٥	بانير كوركوري Corn flakes coated cottage cheese fingers, golden fried & served with tandoori dip, desi slaw
Paneer Malai Tikka	42	٤٢	بانير مالاي تكا Cream & cashew marinated cottage cheese, stuffed with apricots & cooked in tandoor, cheddar cream
Tandoori Mushrooms	42	٤٢	تندور ميطر بالمشروم مسوية بالحبية Roasted spiced mushrooms, herbed malai sauce
Spinach and Cheese Kebab	37	٣٧	كباب السبانخ والجبن Kebabs made of seasonal greens & stuffed with nuts and cheese, apricot chutney
Butter Roast Tandoori Broccoli	40	٤٠	تندوري بروكولي مشوي بالزبدة Tandoori broccoli, basted with homemade butter, malai sauce & house masala
Bunny Bhaji	40	٤٠	بانين باجن Fasma buns stuffed with Bombay's famous bhaji and topped with cheese and fried chilli, avocado butter



PINCODE PLATTERS

تفكي شخصين تقريبا (يتم تقديم جميع الأطباق مع بصل ماسالا وسلطة المطعم وملصة التبعاع) SERVES UPTO 2 PEOPLE (All the Platters are served with Masala Onion, House Salad and Mint Chutney)

Veg Kebab Platter Harissa Paneer Tikka, Malai Paneer Tikka, Tandoori Mushroom & Butter Roast Tandoori Broccoli	80	٨٠	طبق كباب نباتي هريسة بانير تكا مالاي بانير تكا تشوري المشوي بالزبدة تندوري بروكولي	Non-Veg Kebab Platter Tandoori Chicken Tikka, Lamb Seekh Kebab, Tandoori Fish Tikka & Tandoori Prawns	120	١٢٠	أطباق كباب غير نباتية دجاج تندوري تكا كباب سبب سمك تندوري تكا وروبيان تندوري
Veg Snacks Platter Yogurt Kebab, Spinach & Cheese Kebab, Paneer Kurkure & Edamame Gujiya	70	٧٠	طبق مفضلات نباتي كباب البصل كباب السبانخ والجبن بانير كوركوري وإدامامي جوجيا	Non-Veg Snacks Platter Kerala Fried Chicken, Lamb Chapli Kebab, Amritsari Fried Fish & Butter Garlic Grilled Prawns	100	١٠٠	أطباق مفضلات غير نباتية دجاج مفلي كيرالا كباب لحم مان سمك أمريتساري مفلي وروبيان مشوي بالزبدة والتلوم

نباتي صرف VEGAN خال من مشتقات الحليب DAIRY-FREE خال من الغلوتين GLUTEN-FREE SPICY

أبلغ فريقنا إذا كانت هناك متطلبات غذائية معينة أو أي حساسية غذائية. Please inform our team in case of any dietary restrictions or food allergies. جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5% VAT. All prices are inclusive of 5% VAT.



PINCODE

INSPIRED INDIAN KITCHEN المطبخ المستوحى من الهند

بن كود 71588

إعداد الشيف كونال كابور BY CHEF KUNAL KAPUR

VEG MAINCOURSE

Creamy Spinach, Burrata	55	٥٥	كريمة سبانخ، بوراتا جبنه بوراتا طازجة تقدم مع سبانخ ومخلل بصل
Fox Nut Kofta	45	٤٥	كفتة فوكستات فطائر فوكستات وبانير مهفوة في مرق نام، حبري من البصل والفلفل الكشميري
Paneer Makhani	50	٥٠	بانير ماكاني بانير طازج مطبوخ في مرقه طماطم كريمة، مطعم بروكوسيني
Methi Malai, Matar & Mushroom	50	٥٠	ميتي مالاي ومطر كزبادي بانير فطر وزبادي، مطهوان ببطء في مرق كورما مع أوراق الخبثه
Kadhai Paneer	50	٥٠	كادهاي بانير بانير طازج مع البصل والفلفل والمرق المحن
Paneer Tikka Masala	50	٥٠	بانير تكا ماسالا Tandoori chicken Tikka tossed in spicy onion-tomato curry
Seasonal Vegetable Korma	45	٤٥	كورما الخضار الموسمية خضروات موسمية مع مرق كورما، جور الخبز وأوراق الكاري المغلية والتوم البني
Banarsi Dum Aloo	45	٤٥	بانارسبي دوم الو بطاطس محفوة بالمكسرات والجبن مطهوه في مرق البصل البني الحبري
Dal Makhani	55	٥٥	دال مكاني عدس أسود مطبوخ على نار هادئة طوال الليل ومطهوه مع هريس الطماطم والفشنه والزبدة
Punjabi Chole	42	٤٢	جنابي تشوليه Punjabi classic of white chickpeas braised with onion, tomato & homemade spice mix
Dal Fry	45	٤٥	دال فري Yellow dal tempered with Chillies, onion and cumin. Finished with ghee.

أطباق رئيسية نباتية

NON-VEG MAINCOURSE

Pressure Cooker Chicken	60	٦٠	Home-style rustic chicken curry made with onion, tomato & Indian spices
Kadhai Chicken	60	٦٠	Tandoori chicken Tikka tossed with onions & peppers, smoky gravy
Chicken Tikka Masala	60	٦٠	دجاج تكا ماسالا تكا دجاج تندوري مطبوخ في كاري البصل والطماطم الحار
Butter Chicken	65	٦٥	دجاج بالزبدة Tandoori chicken Tikka simmered in sweet tomato gravy finished with bocconcini cheese
Coastal Chicken Curry	60	٦٠	كوستال تشيكن كاري Kashi tempered with South Indian Spices finished with coconut cream, Curry leaves
Hyderabadi Lamb Shank Nihari	80	٨٠	شانت نيهاري حيدرآبادي لحم فخذ الثمن المطبوخ ببطء في مرق اللحم الدسم والعطري
Malabari Lamb	65	٦٥	مالاباري لحم الثمن Lamb slow cooked in onion and coconut gravy
Lamb Seekh Tawa Masala	65	٦٥	سبب لحم تاول ماسالا Seekh kebab cooked in a smoky onion-tomato masala
Lamb Rogan Josh	70	٧٠	روجان جوش لحم الثمن Kashmiri preparation of lamb slow cooked with spices, onions & Kashmiri chilies
Pan seared Fish/Prawn	65/75	٧٥/٦٥	سمك/روبيان محمر بالملحاه Pan seared Fish/Prawn served with mild coconut and tamarind infused gravy
Grilled Fish/Prawn	65/75	٧٥/٦٥	سمك /روبيان مشوي Mustard Curry Pan seared fish cooked in mustard infused tomato gravy

BREADS

Tandoori Roti / Butter Roti	12	١٢	روتبي تندوري / روتبي بالزبدة
Plain Naan / Butter Naan / Garlic Naan / Cheese Naan	12	١٢	نان سادة / نان بالزبدة / نان بالثوم / نان بالجبن
Lachha Paratha Pudina, Hari Mirch, Laal Mirch, Masala	12	١٢	لاشخا پارثا بونديا، هاري ميرشي، لالي ميرشي، ماسالا
Missi Roti	12	١٢	ميسي روتبي
Khameeri Roti	12	١٢	خير كشميري روتبي
Chilli Cheese Garlic Naan	15	١٥	جبنه بالفلفل الحار نان بالثوم

الخبز

Biryani and Rice			
Chicken Biryani	65	٦٥	برياني دجاج
Lamb Biryani	70	٧٠	برياني لحم ضأن
Prawn Biryani	75	٧٥	برياني روبيان
Veg Biryani	60	٦٥	برياني نباتي
Biryani Rice	35	٣٥	أرز برياني
Steamed Rice	25	٢٥	أرز على البخار
Jeera Rice	30	٣٠	أرز جيرا

برياني وأرز

SIDES			
Mix Veg Raita	15	١٥	رايتا بالخضار المشكله
Plain Curd	10	١٠	لين رائب سادة

مقبلات



Falooda Sundae	35	٣٥	فالودة صنداي نودلز مشكله مطبوخه بالبردي، المكسرات، توبنج فريشي وودور، الريحان وشرب الورد
Old Delhi Style Milk'n Bread Pudding	30	٣٠	على طريقة دلهي القديمه بودنج الخبز والخبز بودنج الخبز والزبدة مخبوز بصلب، أزرعوان ومغطى بكريمة الفراوله
Rasmalai Tiramisu	30	٣٠	تيراميسو راسمالاي راسمالاي مشوي في القهوة ومغطى بماسكاربونى وكريمة القهوة
Mango Lassi Soft Serve	30	٣٠	مخلجات مانتو لاسي الطرية Mango lassi ice cream served in waffle cone.
Dates Fudge, Caramel Cream	35	٣٥	فادج التمر، كريم كراميل بودنج التمر الدافئ يقدم مع مخلبات انيليا
Chocolate Lava Cake	35	٣٥	كعكة الشوكولا (خالية من السكر) Lava cake served with sugar free vanilla ice cream
Malai Kulfi	20	٢٠	مالاي كولفي اسأل عن النكهات المتوفرة
Gulab Jamun	25	٢٥	جولاب جامون
Rasmalai	25	٢٥	راسمالاي

نباتي صرف VEGAN خال من مشتقات الحليب DAIRY-FREE خال من الغلوتين GLUTEN-FREE SPICY

أبلغ فريقنا إذا كانت هناك متطلبات غذائية معينة أو أي حساسية غذائية. Please inform our team in case of any dietary restrictions or food allergies. جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5% VAT. All prices are inclusive of 5% VAT.