



QURESHI MODERN

STARTER

Duck Khurchan (G) Slow fire cooked duck breast scraps with tomato and onion	4.200
Mutton Egg Bhurji, Hummus (Mus, E) Tender spiced boneless lamb with scrambled egg	3.500
Haleem “Lamb”, Butter Toast (G, M) Savory Indian porridge made with meat, wheat and lentils	3.500
Kanyakumari Crab (G, CR, M, Mol) Soft shell crab, butter, pepper, garlic	4.000
Chicken Pakora Bun, Calcutta Mustard (G, M, Mus) Indian spiced battered chicken sliders	2.500
Samosa Jugalbandi (v) Medley of samosa, potlee and chickpea cassoulet	2.000
Tandoori Prawn Salad (Mus, N, Q, Mol, Cr) Mix lettuce, Cherry Tomato, Orange, Mustard Salad	3.500
Barley & Quinoa, Watermelon, Avocado, Kakdi Salad (v)	3.000

SOUP

Samundari Shorba (F, Mol, Cr) Mussels, calamari and prawns, lime leaves and orange juice	3.300
Makai-Mutter Ka Shorba (v, M) Silky corn and green pea's soup	2.000

ALLERGENS: (C) – Celery | (G) – Cereals containing gluten | (Cr) – Crustaceans | (E) – Eggs | (F) – Fish | (L) – Lupin | (M) – Milk | (Mol) – Mollusca | (Mus) – Mustard (N) – Nuts | (P) – Peanuts | (SS) – Sesame Seeds | (S) – Soya | (SD) – Sulphur Dioxide | (V) – Vegetarian | Q – Qureshi
Our menu doesn't contain any pork. All prices are in OMR and subject to 8% Service charge, 5 %Municipality Fee, 4% Tourism Fee & 5% VAT



MAIN COURSES

Kerala Meen (Fish) Curry, Lemon Rice (F, Mol) Kerala style fish curry with kokum and curry leaves	4.600
Kashmiri Palak Rista (mutton), Walnut Pulao (N, M, Mus) Meat ball with rich spinach curry	5.500
Chicken Pepper Fry (G) Andhra style spicy dry chicken preparation	4.600
Chicken Rara (M, N) Chicken morsels are cooked in a spicy chicken mince gravy	4.700
Champaran Meat (Mus, M) Marinated lamb cooked in a sealed pot	6.000
Galouti Kebab, Warqi Paratha (M, L, N) Pan seared finely minced tender lamb, flavored with cloves, saffron and kewda	6.500
Bombay Pao Bhaji, Caramelized Onion Pao (v) Thick vegetable curry served with bread rolls	3.500
Malai Paneer Rara (V, N, M) Indian cottage cheese with creamy nutty gravy	4.500
Old Fashion Malai Kofta (G, N, M) Cottage cheese dumplings with silky cashew gravy	4.600
Sweet Corn Khichdi, Sem Ka Beej, Chutneys (v, G, L, M) Sweet corn porridge topped beans	3.000



QURESHI SPECIALITIES

TANDOORI STARTER

Murgh Peshawari Tikka (M, Mus) Tandoori chicken morsels marinated in Qureshi spice mix	4.500
Punjabi Fish Tikka (M, F, Mus) Fragrant spice marinated Hammour tikka	3.500
Mutton Sheekh Kebab (M, Q, Mus) Tandoori skewers of spiced lamb mince	4.500
Paneer Peshawari Tikka (M, Mus) Peshawari spice marinated grilled cottage cheese	4.800
Murgh Malai Tikka (M, N, L, SS) Creamy yoghurt, royal cumin marinated chicken breast cubes, charred in tandoor	4.500

STARTER PLATTERS TO SHARE

Vegetarian Kebab Platter (8pcs) (V) Paneer Peshawari tikka, sunehri khasta, aloo moti tikki and tandoori aloo	8.000
Meat and Fish Kebab Platter (8pcs) Hammour tikka, chicken Peshawari tikka, mutton sheikh kebab, Char grilled creamy prawns	12.500
Delhi Chaat (V, L, G, M, N) Papri chaat, dahi bhalla, stuffed golgappas, pakoras and samosa chaat	4.000

TANDOORI MAIN COURSES

Tandoori Lobster (Q, M, Cr, F) Tandoori Omani lobster laced with cheese, chickpea Arborio rice	21.000
Burrah Kebab (Q, M, Mus) Tender charred tandoori lamb chops on Indian style mashed potatoes	18.000
Char-grilled Malai Prawn (Cr, M, Mol, Mus) Creamy marinated tandoori prawns, honey mustard reduction	9.000

QURESHI SPECIALITIES

Raan E Qureshi (C, M, Q) Slow cooked Tandoori spice marinated leg of baby lamb	20.000
Dhaab Chingri (Q, Cr) Prawns simmered in coconut cream infused with lemon grass	7.000
Lucknavi Nehari (Q, G, L, Mus) Slow cooked lamb shank in a lustrous silky stew	11.000

ALLERGENS: (C) – Celery | (G) – Cereals containing gluten | (Cr) – Crustaceans | (E) – Eggs | (F) – Fish | (L) – Lupin | (M) – Milk | (Mol) – Mollusca | (Mus) – Mustard (N) – Nuts | (P) – Peanuts | (SS) – Sesame Seeds | (S) – Soya | (SD) – Sulphur Dioxide | (V) – Vegetarian | Q – Qureshi
Our menu doesn't contain any pork. All prices are in OMR and subject to 8% Service charge, 5 %Municipality Fee, 4% Tourism Fee & 5% VAT



CURRIES

Murgh Be Misal (M, N) Chicken tikka cooked in a tomato, fenugreek and cashew nut sauce	5.500
Dal Qureshi (Q, V, M) Slow stewed black lentils with tomatoes, finished with butter	1.200
Baoli Handi (V, L, M) Seasonal vegetables cooked dum style	2.200
Paneer Tikka Masala (V, M, N) Cottage cheese in onion, tomato masala	6.300
Dal Pukhtaan (V, M) Yellow lentils tempered with onions and tomatoes	1.000
Dum Aloo Bharwan (V, N) Potatoes stuffed with raisins, cashew, dipped in a rich tomato gravy	5.300

BIRYANIS

Aromatic and flavorful basmati rice cooked on dum choice of:

Chicken (M, Q)	5.400
Lamb (M, Q)	6.500
Vegetable (V, M, Q)	4.600

BREADS

Roti-Tandoori Roomali / Paratha- Lachcha Mint Paratha	1.400
Naan - Plain Butter Garlic 	1.400
Naan - Mushroom Minced meat Cheese, chili Almond, raisin	1.700

ACCOMPANIMENTS

Steamed Basmati Rice	1.000
Pulao (M)	1.200
Choice of Raita- Mixed vegetables Pineapple Mint 	0.500

ALLERGENS: (C) – Celery | (G) – Cereals containing gluten | (Cr) – Crustaceans | (E) – Eggs | (F) – Fish | (L) – Lupin | (M) – Milk | (Mol) – Mollusca | (Mus) – Mustard (N) – Nuts | (P) – Peanuts | (SS) – Sesame Seeds | (S) – Soya | (SD) – Sulphur Dioxide | (V) – Vegetarian | Q – Qureshi
Our menu doesn't contain any pork. All prices are in OMR and subject to 8% Service charge, 5 %Municipality Fee, 4% Tourism Fee & 5% VAT



DESSERTS

Classic Rasmalai (G, M, N, V) Sweet cottage cheese dumpling soaked in saffron milk	2.700
Gulab Jamun (G, M, N, V) Deep fried milk dumplings soaked in sugar syrup	3.200
Kalakand Panna cotta, Golden rose pearls	2.700
Bitter Chocolate Mousse	3.000
Overnight Cooked Gulab Kheer, Rasgulla, Jaggery Glaze	3.000
Narangi Kulfi (M, N, V) Mandarin flavoured milk kulfi served with fig and almond halwa	2.900

مقبات

دجاج سيخ خورتشان	٤.٢٠٠ ريال
قطع صدر الدجاج المطبوخة على نار هادئة مع الطماطم والبصل	
لحم الضأن مع البيض ، حمص	٣.٥٠٠ ريال
لحم خروف طري متبل مع بيض مخفوق	
حليم لحم الضأن ، توست بالزبدة	٣.٥٠٠ ريال
عصيدة هندية لذيذة مصنوعة من اللحم والقمح والعدس	
سلطعون كنياكوماري	٤.٠٠٠ ريال
سلطعون ، زبدة ، فلفل ، ثوم	
خبز باكورا دجاج ، خردل كالكوتا	٢.٥٠٠ ريال
سلايدر دجاج بالبهارات الهندية	
سمبوسة جوجالبندي	٢.٠٠٠ ريال
مزيج من السمبوسة والبيتلي والحمص كاسوليت	
سلطة روبان تندوري	٣.٥٠٠ ريال
خس مشكل ، طماطم كرزية ، برتقال ، سلطة خردل	
الشعير والكينوا والبطيخ والأفوكادو وسلطة الكاكي	٣.٠٠٠ ريال

الشوربة

الشوربة البحرية	٣.٣٠٠ ريال
بلح البحر ، كاليماري ، روبان ، أوراق ليمون وعصير برتقال	
ماكاي شوربه بازلاء	٢.٠٠٠ ريال

الاطباق الرئيسية

- كيرالا مين (سمك) كاري ، أرز بالليمون**
صالونة سمك على طريقة كيرالا مع كوكوم وأوراق الكاري
٤.٦٠٠ ريال
- كشميري بالاك ريستا (لحم الضأن) ، جوز بولاو**
كرات اللحم مع السبانخ بالكاري
٥.٥٠٠ ريال
- دجاج مقلي بالفلفل**
إعداد الدجاج الجاف الحار على طريقة أندرا
٤.٦٠٠ ريال
- دجاج رارا**
يتم طهي لحم الدجاج في مرق الدجاج المفروم الحار
٤.٧٠٠ ريال
- لحم شامباران**
لحم ضأن متبل مطبوخ في قدر محكم الغلق
٦.٠٠٠ ريال
- جلوتي كباب ورقى براتا**
لحم ضأن مفروم بنكهة القرنفل والزعفران والكيودا
٦.٥٠٠ ريال
- بومباي باو باجي ، البصل المكرمل باو**
كاري نباتي سميك يقدم مع لفائف الخبز
٣.٥٠٠ ريال
- مالاي بانير رارا**
الجبن الهندي مع مرق البندق الكريمي
٤.٥٠٠ ريال
- (اولد فاشون) مالاي كفتة**
زلاية الجبن مع مرق الكاجو الحريري
٤.٦٠٠ ريال
- ذرة خيشدي حلوه ، سم كا بيچ ، تشاتنيز**
ذره حلوه مع شوربة شعير بالفاصوليا
٣.٠٠٠ ريال

مقبلات تندورية

- تكا دجاج بيشاوري** ٤.٥٠٠ ريال
قطع دجاج تندوري متبله بخلطة توابل قريشي
- تكا سمك بنجابي** ٣.٥٠٠ ريال
بهار معطر متبل هامور تكا
- سيخ كباب لحم الضأن** ٤.٥٠٠ ريال
أسيخ التندوري من لحم الضأن المفروم المتبل
- بانير تكا بيشاوري** ٤.٨٠٠ ريال
جبنه قريش مشويه متبله ببهارات بيشاوري
- دجاج تكا مالاي** ٤.٥٠٠ ريال
زبادي كريمي، مكعبات صدر دجاج متبل بالكمون الملكي، متفحم بالتندور

مقبلات للمشاركة

- صحن كباب نباتي (٨ قطع)** ٨.٠٠٠ ريال
بانير بيشاوري تكا ، سونهري خاستا ، ألو موتي تيكي وتندوري ألو
- طبق كباب لحم و سمك (٨ قطع)** ١٢.٥٠٠ ريال
هامور تكا ، دجاج بيشاوري تكا ، لحم ضأن سيخ كباب ، روبيان كريمي مشوي على الفحم
- دلهي شات** ٤.٠٠٠ ريال
الجبن الهندي مع مرق البندق الكريمي
- (اولد فاشون) مالاي كفته** ٤.٦٠٠ ريال
زلايية الجبن مع مرق الكاجو الحريري
- ذرة خيشدي حلوه ، سم كا بيچ ، تشاتنيز** ٣.٠٠٠ ريال
بابري شات ، ضاحي بهالا ، جولجا باس محشي ، باكورا ، سمبوسة شات

اطباق تندوري الرئيسية

- تندوري لوبستر** ٢١.٠٠٠ ريال
جراد البحر العماني تندوري مغطاة بالجبن وحمص أرز أربوريو
- بره كباب** ١٨.٠٠٠ ريال
قطع لحم غنم تندوري طرية على بطاطا مهروسة على الطريقة الهندية
- روبيان مالاي مشوي** ٩.٠٠٠ ريال
روبيان تندوري متبل بالكريمة مع خردل بالعسل

أطباق قريشي الخاصة

- رعان قريشي ٢٠.٠٠٠ ريال
فخذ من لحم الظأن مطبوخة ببهارات التندوري متبلّة
- ذهاب شنجري ٧.٠٠٠ ريال
روبيان مطبوخ في كريمة جوز الهند مع عشب الليمون
- لوكنا في نهاري ١١.٠٠٠ ريال
لحم خروف مطبوخ في يخنة حريري لامع

الكاري (صالونة)

- دجاج بيمسال ٥.٥٠٠ ريال
دجاج تكا مطبوخ بصلصة الطماطم والحلبة والكاجو
- عدس قريشي ١.٢٠٠ ريال
عدس أسود مطهي ببطء مع طماطم بالزبدة
- باولي هاندي ٢.٢٠٠ ريال
خضروات موسمية مطبوخة على طريقة دوم
- بانيير تيكا ماسالا ٦.٣٠٠ ريال
جبنة قريش بالبصل ، طماطم ماسالا
- عدس بختوان ١.٠٠٠ ريال
عدس أصفر مع البصل والطماطم
- دوم الو بهروان ٥.٣٠٠ ريال
بطاطا محشية بالزبيب ، كاجو ، مغموسة في مرق طماطم غني

البرياني

أرز بسمتي معطر ولذيذ مطبوخ على دوم مع اختيارك من:

- دجاج ٥.٤٠٠ ريال
خروف ٦.٥٠٠ ريال
الخضار ٤.٦٠٠ ريال

الخبز

روتى تندوري رومالي / باراتا - لاتشا برتا بالنعناع	١.٤٠٠ ريال
نان - سادة الزبدة الثوم	١.٤٠٠ ريال
نان - فطر لحم مفروم جبن فلفل حار اللوز والزبيب	١.٧٠٠ ريال

المرفقات

أرز بسمتي مطهو على البخار	١.٠٠٠ ريال
بولاو	١.٢٠٠ ريال
اختيار رايتا - خضروات مشكلة أناناس النعناع	٠.٥٠٠ ريال

حلويات

كلاسيك رسمالاي زلايية جبنة حلوة منقوعة في حليب الزعفران	٢.٧٠٠ ريال
جلاّب جامون زلايية حليب مقلية منقوعة في شراب السكر	٣.٢٠٠ ريال
كالكاند بنا كوتا لؤلؤة الورد الذهبي	٢.٧٠٠ ريال
موس الشوكولاته الداكنة	٣.٠٠٠ ريال
جلاّب جامون خير راسغولا ، جاجري جليز	٣.٠٠٠ ريال
نارانجي كولفي حليب كلفي بنكهة الماندرين يقدم مع حلوى التين واللوز	٢.٩٠٠ ريال