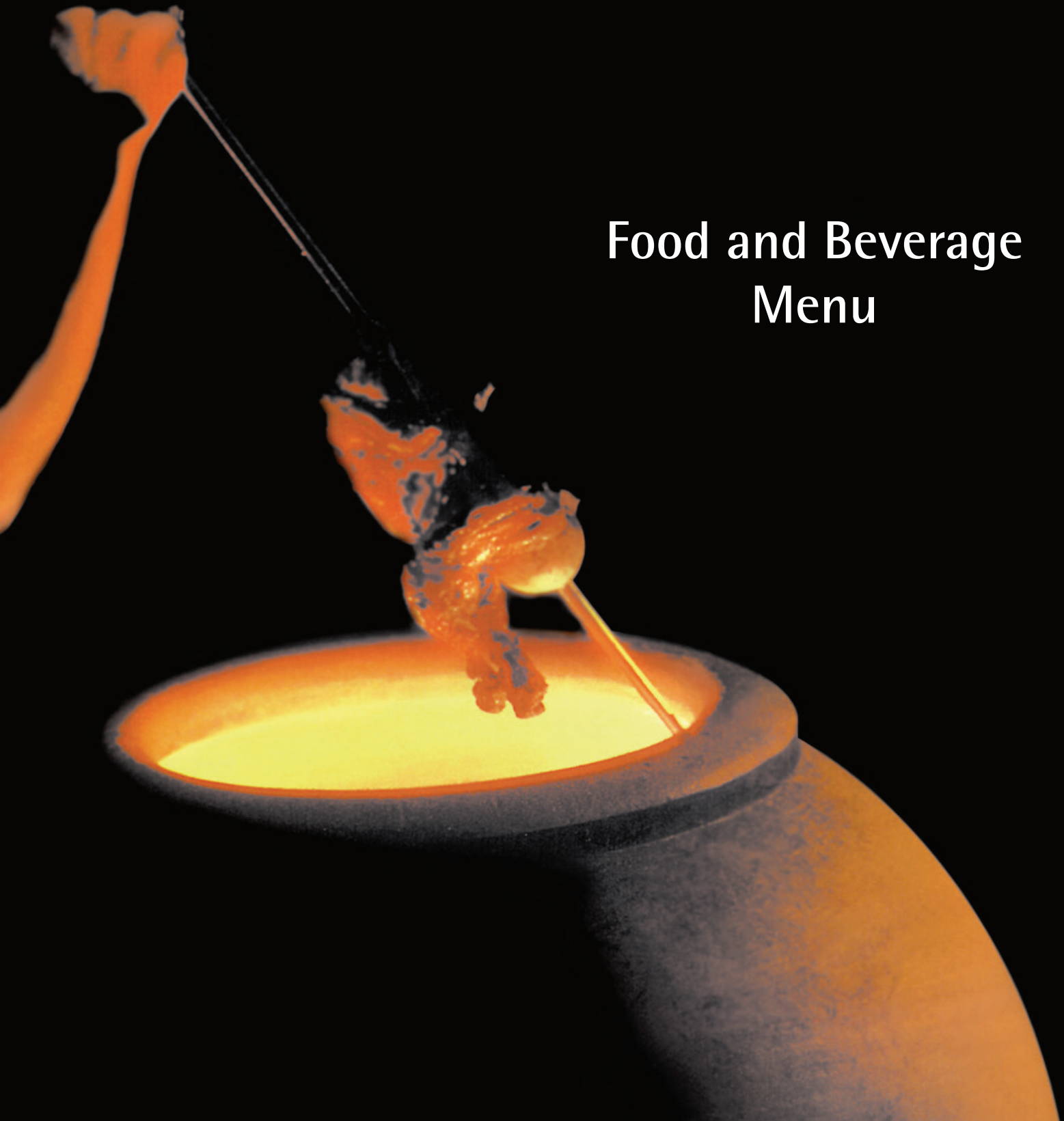




chingari

Food and Beverage
Menu



Tandoori Seafood

- 01) Salmon Tikka** QR 110
Morsels of Atlantic salmon, marinated with fennel seeds, lemon and garlic with a delicate mix of aromatic Indian spices
- 02) Sarson ki Machi** QR 125
Fresh hammour, marinated with yoghurt and grain mustard, cooked to perfection
- 03) Shahi Machi Tikka*** QR 125
Fresh hammour, marinated with dill and yoghurt enriched with almond paste and aromatic Indian spices
- 04) Zafrani Machi** QR 125
Fresh hammour, marinated with aromatic herbs and yoghurt with a hint of Kashmiri saffron
- 05) Samudari Khazana** QR 135
An assorted tandoori seafood platter
- 06) Jhinga Til Tikka*** QR 170
Toasted sesame flavored (head on) king prawns, cooked over charcoal in the tandoor
- 07) Adraki Jhinga** QR 170
Fresh king size (head on) prawns marinated with fresh ginger and aromatic Indian spices
- 08) Khatta Meetha Jhinga** QR 170
Fresh king size (head on) prawns marinated with tamarind, red chili, ginger, garlic paste and curry leaves. Cooked over charcoal in the tandoor
- 09) Lobster Kebab (1pc)** QR 230
One king size lobster, marinated with Indian spices cooked in a delicate cream sauce

Chicken Preparations from the Tandoor

- 10) Sholay Kebab (N)** QR 85
Boneless chicken, marinated in a spicy mixture of red chili, ginger, peanut and chef's secret recipe of Indian spice mix
- 11) Peshawari Tikka* (N)** QR 85
Boneless chicken kebab in a mild marination of yoghurt, ginger, garlic and onion paste, with a touch of pistachio
- 12) Dhanial Narial Murg** QR 85
Succulent pieces of boneless chicken dipped into a marinade of lemon juice, ginger and chili paste and rolled over a bed of coriander and coconut
- 14) Afghani Murg Tikka*** QR 85
Succulent pieces of boneless chicken, marinated in mild aromatic spices and cream laced with cheddar cheese

Some of the items served on our menus, may contain food substances and nuts to which an allergic reaction may occur. If you have or are susceptible to an allergic reaction from some base foods, you should inform the person taking your order who will be happy to advise

*Mild (N) - Nuts (V) - Vegetarian

Lamb Preparations from the Tandoor

- 15) Tikka Kandhari** QR 90
Tandoori lamb with a touch of red chili, garlic and chef's secret recipe of aromatic Indian spices
- 16) Tikka Mughlai*** QR 90
Fit for a King – the 'Mughlai Tikka'. Boneless lamb, marinated with mild aromatic spices and cooked in the tandoor
- 17) Pudiney Ki Seekh** QR 90
Fresh minced lamb, skewered and cooked in the tandoor, delicately flavored with mint leaves, fresh coriander and aromatic herbs
- 18) Masala Lamb Chops** QR 135
Lamb chops with aromatic tandoori spices

Chef Jograj's Selection

Allow our Indian Master Chef Jograj to create a delightful array of tandoori kebabs, consisting of chicken, lamb, fish tikka and fresh prawn (head on)

- 19) Platter for 1** QR 105
20) Platter for 2 QR 210
21) Platter for 3 QR 315
22) Platter for 4 QR 420

Vegetable Preparations from the Tandoor

- 23) Rangeela Seekh Kebab (N) (V)** QR 55
Assorted vegetables, spiced with garam masala and cooked on skewers in the tandoor
- 24) Guncha-O-Bahar (V)** QR 55
Cauliflower, flavored with aromatic Indian spices, with coriander and green chili
- 25) Cheese Tandoori Mushrooms (V)** QR 60
Fresh mushrooms, marinated with tandoori spices and glazed with cheese

Specialities from the Chef's Pan

- 26) Chicken Korma (N)** QR 95
Fresh chicken curry delicately spiced with mace and cardamom, cooked with yoghurt, cream and cashew paste
- 27) Lamb Curry** QR 95
Lamb morsels cooked in traditional style with aromatic spices
- 28) Murg Makhanwala*** QR 95
Morsels of chicken, marinated and cooked in the tandoor, simmered in a rich tomato gravy
- 29) Madras Fish Curry** QR 125
Fresh hammour, cooked with coconut gravy, tempered with mustard and curry leaves
- 30) Prawns Malabar Curry** QR 135
Tiger prawns cooked with fresh coconut, garlic and tomato

Vegetarian Specialities from the Chef's Pan

- 31) Dal Tadka (V)** QR 50
Yellow lentils tempered with cumin
- 32) Dal Makani (V)** QR 50
Black lentils simmered overnight and tempered with tomato and aromatic Indian spices
- 33) Channa Masala (V)** QR 55
Chickpeas cooked on a slow fire with the chef's secret spices
- 34) Dum Aloo Chingari (N) (V)** QR 55
Potatoes, cooked in a rich tomato and cashew gravy
- 35) Bhindi Masala (V)** QR 55
Okra cooked in onion and tomato gravy
- 36) Palak Ke Sath (V)** QR 60
Fresh spinach, cooked in combination with your choice of potatoes/mushroom/peas/cottage cheese
- 37) Kadai Paneer (V)** QR 60
Paneer with bell pepper and onion, tossed with spicy tomato sauce
- 38) Vegetable Coconut Curry (V)** QR 60
Assorted fresh vegetables cooked in a coconut curry
- 39) Paneer Makhanwala (V)** QR 60
Tender cottage cheese cubes cooked in a mild spiced tomato gravy

Freshly Baked Indian Breads and Rice Preparations

- Shaan-E-Basmati**
40) Biryani Jhinga (N) QR 100
Medium spiced curry prawns layered with pulao rice
- Biryani (N)**
41) Fish QR 110
42) Mutton QR 90
43) Chicken QR 85
44) Vegetable QR 55
- 45) Saada Chawal (V)** QR 30
Plain, steamed basmati rice
- 46) Vegetable Pulao (V)** QR 45
- 47) Dawat Ki Rotiyan** QR 40
Create your own very special bread basket with a combination of any three (3) of the following:
– Aloo kulcha – Lasooni naan
– Masala naan – Plain naan
– Cheese naan – Tandoori roti
– Paneer kulcha – Makhani naan
– Pudina naan – Ajwaini roti
– Til naan – Makhni roti
- 48) Rotiyan (1pc)** QR 15

Desserts

- 49) Malai Pista Kulfi (N)** QR 32
An Indian ice cream
- 50) Gulab Jamuns (N)** QR 32
Round milk dumplings cooked in rose water syrup
- 51) Gaajar Halwa (N)** QR 32
Warm carrot halwa served with vanilla ice cream
- 52) Fresh Fruit Salad** QR 32
- 53) Choice of Dessert from the Trolley** QR 32

تشوال سادة (ن ٤٥) ٣٠ ر.ق
أرز بسمتي سادة بالبخار

أرز بولاو بالخضار (ن ٤٦) ٤٥ ر.ق

٤٧ داوات كي روتيان ٤٠ ر.ق
صمم سلتك الخاصة من الخبز
بتشكيلة من ثلاثة أنواع
: مما يلي

- ألو كولشا
- نان مسالا
- نان الجبنة
- بانير كولشا
- نان بودينا
- تيل نان
- نان لاسوني
- نان سادة
- روتي التندوري
- نان ماكاني
- روتي أجويني
- روتي ماكاني

رغيف روتيان (ن ٤٨) ١٥ ر.ق

الحلويات

مالاي بيستا كالفي (م ٤٩) ٣٢ ر.ق
ايس كريم هندي

جولاب جامونز (م ٥٠) ٣٢ ر.ق
كرات الحليب الجاف مجهزة
في ماء الورد

حلوى جاجار (م ٥١) ٣٢ ر.ق
حلوى الجزر الدافئ تقدم مع
ايس كريم الفانيليا

٥٢ سلطة فواكه طازجة ٣٢ ر.ق

٥٣ اختر حلوياتك من العربة ٣٢ ر.ق

٢٩ كاري سمك مدراس ١٢٥ ر.ق
سمك الهامور الطازج مطبوخ بصلصة
جوز الهند متبل بالخردل و أوراق الكاري

٣٠ كاري الروبيان مالابار ١٢٥ ر.ق
روبيان النمر مطبوخ بجوز الهند الطازج
مع الثوم والطماطم

أطباق خضروات خاصة من مقللة الطبخ

٥٠ ر.ق دال تادكا (ن ٣١)
عدس أصفر متبل بالكمون

٥٠ ر.ق دال ماكاني (ن ٣٢)
عدس أسود مطبوخ على نار هادئة
ومنكه بالطماطم والتوابل الهندية الزكية

٥٥ ر.ق ٣٣ شانا مسالا
حمص مطبوخ على نار هادئة مع
بهارات الطبخ السرية

٥٥ ر.ق دام ألو شينغاري (م) (ن ٣٤)
بطاطس مطبوخة بصلصة الطماطم والكاجو

٥٥ ر.ق بيندي مسالا (ن ٣٥)
بامياء مطبوخة في صلصة الطماطم والبصل

٦٠ ر.ق بالاك كي سات (ن ٣٦)
سانخ طازجة تطبخ مع اختيارك من الإضافات
من البطاطس، الفطر، البازلاء أو جبنة الكوتاج

٦٠ ر.ق كاداي بانير (ن ٣٧)
الفليفلة الحلوة مع البصل مطبوخة بصلصة الطماطم الحارة

٦٠ ر.ق كاري جوز الهند النباتي (ن ٣٨)
خضار مشكلة مطبوخة في كاري جوز الهند

٦٠ ر.ق بانير ماكانوالا (ن ٣٩)
مكعبات جبنة كوتاج مطبوخة في صلصة طماطم متوسطة التوابل

خبز هندي طازج مع تحضيرات من الأرز

أرز بسمتي
برياني جينجا (م ٤٠) ١٠٠ ر.ق
روبيان متبل بالكاري متوسط الحر
مع أرز بولاو

برياني (م)
٤١ سمك ١١٠ ر.ق
٤٢ ضآن ٩٠ ر.ق
٤٣ دجاج ٨٥ ر.ق
٤٤ خضار ٥٥ ر.ق

تندوري المأكولات البحرية

١) تكة سالمون ١١٠ ر.ق

تكة سمك السلمون الأطلسي ، متبل مع بذور الشمر والليمون والثوم مع مزيج دقيق من التوابل الهندية العطرية.

٢) سارسون كا مافي ١٢٥ ر.ق

هامور طازج متبل بالزبادي وبالخردل المنعش مطبوخ لحد الرضى

٣) شاهي ماشي تكة* ١١٠ ر.ق

الهامور الطازج متبل بنكهة الشبت والثوم، غنية بعجينة اللوز و التوابل العطرية الهندية

٤) زعفراني ماشي ١١٠ ر.ق

هامور طازج متبل بالأعشاب العطرية والزبادي ويطعم الزعفران الكشميري

٥) ساموداري خازانا ١٣٥ ر.ق

طبق من تشكيلة مأكولات بحرية

٦) جينجا تيل تكة* ١٧٠ ر.ق

روبيان كبير (مع الرأس) بطعم السمسم المحمص مطبوخ على فحم التندوري

٧) أدراكي جينجا ١٧٠ ر.ق

روبيان كبير طازج (مع الرأس) متبل بالزنجبيل الطازج والبهارات الهندية العطرية

٨) كاتا ميثا جينجا ١٧٠ ر.ق

روبيان كبير (مع الرأس) متبل بالتمر الهندي والفلفل الأحمر الحار والزنجبيل وعجينة الثوم و أوراق الكاري ومطبوخ على فحم التندوري

كباب لوبستر (١ قطعة) ٢٣٠ ر.ق

لوبستر الحجم الكبير متبل بالتوابل الهندية الحارة ومطبوخة بكرمه الصلصة

دجاج محضر في التندوري

كباب شولاي (م) ١٠) ٨٥ ر.ق

دجاج بدون عظم متبل في خليط الشطة الحمراء والزنجبيل والبقول السوداني وخلطة الشيف السرية من البهارات الهندية

تيكه بيشاوري* (م) ١١) ٨٥ ر.ق

كباب الدجاج الخالي من العظم متبل في عجينة البهارات الخفيفة والزبادي والزنجبيل وعجينة الثوم والبصل بلمسة من الفستق الحلبي

١٢) دانيا ناريال مورج ٨٥ ر.ق

قطع الدجاج الخالي من العظم متبل بعصير الليمون و معجونة الزنجبيل و الشطة الحارة ملفوفة و مغطاة بطبقة من الكزبرة وجوز الهند

١٤) مورج أفغاني تيكه* ٨٥ ر.ق

قطع الدجاج الخالي من العظم متبل بالبهارات الخفيفة الزكية الرائحة ومطعمة بكرمه جينة شيدار الشهي

لحم الضأن محضرة في التندور

١٥) تيكه كانداري ٩٠ ر.ق

تندوري لحم غنم بدون عظم مع القليل من الفلفل الأحمر والثوم ، واخلطة السرية للشيف من التوابل العطرية الهندية

١٦) تيكه المغولاي* ٩٠ ر.ق

تكة ملك المغول ، لحم الغنم بدون عظم متبل بالبهارات العطرية الخفيفة ويطبخ في التندور

١٧) بوديني كي سيخ ٩٠ ر.ق

لحم ضأن مفروم متبل بورق النعنع وكزبرة طازجة والأعشاب العطرية ويطبخ على السيخ في التندور

١٨) مسالا ضلع الضأن ١٣٥ ر.ق

ريش أضلاع الضأن بتوابل التندوري العطرية

اختيارات الطباخ جوغراج

إسمحوا لشف التندوري المختص ليختار لكم من أطباق كباب التندوري المشكلة من الدجاج ولحم الضأن والسمك والريبان مع رأسه

١٩) طبق لشخص واحد ١٠٥ ر.ق

٢٠) طبق لإثنين ٢١٠ ر.ق

٢١) طبق لثلاثة ٣١٥ ر.ق

٢٢) طبق لأربعة ٤٢٠ ر.ق

خضروات محضرة في التندور

سيخ كباب رانجيلا (م) (ن) ٢٣) ٥٥ ر.ق

سيخ تندوري من خضروات مشكلة متبله بجارام مسالا وتطبخ في التندور

جونتشا أو باهارا (ن) ٢٤) ٥٥ ر.ق

القرنبيط متبله بالنعناع والكزبرة والشطة الخضراء

تندوري الجبن والفطر (ن) ٢٥) ٦٠ ر.ق

فطر طازج متبل ببهارات التندوري مزجج بالزبدة

أطباق خاصة من مقلاة الطباخ

دجاج كورما (م) ٢٦) ٩٥ ر.ق

كاري الدجاج الطازج متبله بالبهارات والهليل المطبوخة بالزبادي وكريمة ومعجونة الكاجو

٢٧) كاري غنم ٩٥ ر.ق

قطع لحم الضأن مطبوخة بالطريقة التقليدية مع التوابل العطرية

٢٨) مورج ماكتاوالا* ٩٥ ر.ق

قطع الدجاج متبله ومطبوخة في التندور مع صلصة الطماطم الكثيفة

الطعام المقدم في قوائمنا قد يحتوي على بعض المدخلات من مكونات أو مكسرات قد تسبب الحساسية لدى البعض،

إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة أو قد تكون عرضة لها، يتوجب عليك إبلاغ الشخص الذي يستلم طلبك وسيكون مسؤولاً بإبلاغك له وسيقدم لك النصح والمشورة

* غير حار

(م) مكسرات

(ن) نباتي



chingari

For reservations,
please call +974 4428 1555
fbreservations.doha@radissonblu.com

Beer

Draught

Bottles

Fosters / Heineken / Budweiser / San Miguel Light

Corona

Franziskaner

Kilkenny Irish Cream

Guinness

Savanna Dry Cider

Apperitif

Martini Rosso/Bianco/Dry / Campari / Pimms No.1

Gin

Beefeater / Gordon's / Bombay Sapphire

Tanqueray / Hendricks

Rum

Mount Gay Eclipse / Bacardi / Captain Morgan / Havana Club 3 years

Vodka

Smirnoff / Stolichnaya / Absolut

Gray Goose

Cognac & Brandy

Hennessy V.S / Courvoisier V.S

Hennessy V.S.O.P / Remy Martin V.S.O.P

Whisky

Famous Grouse / Johnnie Walker Red / J&B Rare /

Canadian Club / Jameson / Jim Beam / Jack Daniels

Glenfiddich 12 years

Johnnie Walker Black / Chivas Regal 12 years

Glenmorangie 10 years

Chivas Regal 18 years

Johnnie Walker Blue

Liqueurs

Cointreau / Baileys / Drambuie / Galliano / Grand Marnier /

Amaretto / Tia Maria / Peach Schnapps / Sambuca / Southern Comfort

Tequila

Jose Cuervo Silver/ Gold

Wines

Red Wines

Bin 113 Beaujolais Bouchard (France)

Bin 120 Cotes du Rhone B.Aine & Fils (France)

Bin 150 Campo Viejo Crianza Rioja (Spain)

Bin 163 Jacob's Creek Shiraz Cabernet (Australia)

Bin 136 Chianti DOCG (Italy)

Bin 146 Chianti - Romio (Italy)

Bin 147 Nero d'avola - Romio (Italy)

0.5 Pint Pint

QR 25 QR 44

Btl size

330ml QR 40

355ml QR 40

500ml QR 48

440ml QR 49

440ml QR 49

330ml QR 40

(60 ml)

QR 35

(30ml)

QR 38

QR 40

(30 ml)

QR 38

(30ml)

QR 38

QR 52

(30ml)

QR 50

QR 90

(30ml)

QR 38

QR 48

QR 50

QR 55

QR 95

QR 240

(30ml)

QR 35

(30 ml)

QR 40

Bottle

QR 270

QR 260

QR 350

QR 290

QR 290

QR 220

QR 220

White Wines

Bin 216	Cote du Rhone Blanc (France)
Bin 211	J. Moreau Chablis (France)
Bin 243	Jacob's Creek Chardonnay Reserve (Australia)
Bin 400	Mud House Marlborough Sauv. Blanc (New Zealand)
Bin 272	Montes Sauvignon Blanc (America)
Bin 264	Pinot Grigio - Romio (Italy)
Bin 265	Chardonnay - Romio (Italy)

Rose Wines

Bin 306	Rose d'Anjou Sauvion Et Fils (France)
---------	---------------------------------------

Wines By Glass - Red / White / Rose

Champagne & Sparkling Wines

Bin 707	Freixenet Cordon Negro 750ml
Bin 605	Moet & Chandon Brut Imperial 750ml

Soft Drinks

Coca Cola / Fanta / Sprite / 7 Up / Ginger Ale	QR 20
Energy Drink	QR 34
Soft Beverage Mixers	QR 10

Water Still

500ml	QR 18
1 litre	QR 28

Water Aerated

Perrier Medium	QR 20
Perrier Large	QR 30

Bottle

QR 330
QR 520
QR 290
QR 330
QR 290
QR 220
QR 220

Bottle

QR 270

QR 55

Glass Bottle

QR 60	QR 290
	QR 1300

Classic Cocktails

QR 65 Each

Bacardi Rum Cooler

Dark rum, lemon twists and Grenadine, topped with soda water and angostura bitters

Cosmopolitan

Triple sec, vodka, cranberry and a twist of lime

Manhattan

Rye whisky, vermouth and a dash of angostura bitters, wrapped around a cherry

Tom Collins

Gin and lemon juice topped with soda, dressed with cherries

Dry Martini

Dry gin and vermouth "Shaken not stirred"

Apple Martini

A twist on the classic with apple vodka, Calvados and a hint of Vermouth

Mai Tai

A Polynesian mix of dark rum, pineapple juice, triple sec and a dash of lime

Non Alcoholic Mocktails

QR 25 Each

Cucumber Lemonade

Fizzy lemonade with cooling cucumber

Ginger Peach Soda

Fresh ginger muddled with peach, topped with soda

Cranberry Punch

Cranberry, orange, lime with mint

Pineapple Breeze

A tempting blend of pineapple, 7up and mint

Virgin Markisa Fizz

Tropical passionfruit, fresh ginger and orange, topped with soda

Double Trouble

Carbonated ginger and ginger ale with pinch of salt

Ginger Minto

Carbonated ginger beverage, mint leaves on crushed ice with a pinch of salt

Virgin Strawberry Daiquiri

Fresh strawberries, strawberry syrup on crushed ice

QR 30