



# الكزبرة الخضراء GREEN CORIANDER INDIAN CUISINE



## الاطباق الرئيسية

باتر تشيكن ( 1100 سعرة حرارية ) 54 ريال  
دجاج مشوي مع صلصه طماطم

دجاج مسالا ( 560 سعرة حرارية ) 46 ريال  
دجاج متبل بالمسالا الحارة يقدم مع صلصة الطماطم والبصل

لال مانس ( 900 سعرة حرارية ) 62 ريال  
لحم الضأن مطبوخ ببطء متبل بالبهارات الهندية

جمبري مسالا ( 860 سعرة حرارية ) 62 ريال  
جمبري طازج متبل مطبوخ في صلصه الطماطم والبصل

كورما لحم الضأن ( 900 سعرة حرارية ) 68 ريال  
لحم ضأن مطبوخ ببطء متبل بصلصة الكاجو الغنية

لحم مسالا ( 950 سعرة حرارية ) 62 ريال  
لحم متبل بالمسالا الحارة يقدم مع صلصة الطماطم

## برياني

برياني دجاج ( 800 سعرة حرارية ) 38 ريال  
دجاج محضر بالطريقة التقليدية والارز الشهي بالتوابل الهندية المتنوعة

برياني لحم ( 900 سعرة حرارية ) 49 ريال  
لحم محضر بالطريقة التقليدية والارز الشهي بالتوابل الهندية المتنوعة

برياني جمبري ( 870 سعرة حرارية ) 44 ريال  
جمبري محضر بالطريقة التقليدية والارز الشهي بالتوابل الهندية المتنوعة

برياني خضار ( 730 سعرة حرارية ) 35 ريال  
خضراوات طازجة محضرة مع الارز الشهي بالتوابل الهندية المتنوعة

برياني سادة ( 300 سعرة حرارية ) 27 ريال  
رز برياني سادة محضر بالطريقة التقليدية

## المقبلات

ساموسا خضروات ( 820 سعرة حرارية ) 24 ريال  
رقائق من العجينة الهندية محشوة بالخضروات الشهية

باتشوس ( 750 سعرة حرارية ) 28 ريال  
رقائق الببادوم مغطاة بالصوص الخاص

## الشوربة

شورية الجمبري الطازج ( 322 سعرة حرارية ) 32 ريال  
طبق شوربة مميز من الجمبري الطازج

شورية عدس ( 540 سعرة حرارية ) 28 ريال  
العدس الاصفر الصحي مع البهارات الهندية و المكونات النباتية

## سلطات

سلطة الجرجير ( 150 سعرة حرارية ) 36 ريال  
جرجير طازج مضاف اليه الطماطم الكرزية

## تندوري

دجاج تكا ( 600 سعرة حرارية ) 44 ريال  
قطع الدجاج المتبل المطبوخه بفرن التندور

هاري ملاي سيخ كباب ( 700 سعرة حرارية ) 65 ريال  
كفته لحم متبله مع البهارات الهندية

جمبري تندوري ( 600 سعرة حرارية ) 61 ريال  
جمبري طازج متبل بالبهارات الهندية

## برغر و بطاطس

برغر الدجاج ( 1275 سعرة حرارية ) 38 ريال  
قطعه مقرمشة من صدر الدجاج مع صوص المايونيز بالنعناع وسلطة الملفوف والبصل المتبل

بطاطس مقلية ( 838 سعرة حرارية ) 18 ريال



# الكزبرة الخضراء

## GREEN CORIANDER

### INDIAN CUISINE

#### الخبز والنان

نان ( 125 سعرة حرارية ) 5.25 ريال  
(سادة - زيدة - نعناع - ثوم - زعتر)

نان بالحشوة ( 225 سعرة حرارية ) 7.35 ريال  
خبز نان محشو ( جبنه او بطاطس او فواكة مجففه )

روتي ( 125 سعرة حرارية ) 5.25 ريال  
خبز اسمر مخبوز باتقان في فرن التندور

رومالي روتي ( 125 سعرة حرارية ) 11.55 ريال  
خبز هندي مسطح مخبوز بالطريقه التقليديه

سلة الخبز المشكله ( 900 سعرة حرارية ) 29.4 ريال  
سلة مشكله من الخبز الهندي

#### الحلويات

ايس كريم (350 سعرة حرارية) 16 ريال  
نكهات متعددة

حلوى الجزر ( 700 سعرة حرارية ) 22 ريال  
حلوى الجزر الطازج والفسق واللوز يقدم مع الايسكريم

قولاى جامون ( 600 سعرة حرارية ) 24 ريال  
حلوى كلاسيكية تشتهر بنكهتها الكريمية وقوامها الصلب ، تقدم مع الآيس كريم وصلصة الشوكولاتة.

مسالا تشيز كيك ( 730 سعرة حرارية ) 23 ريال

فرنش توست ( 450 سعرة حرارية ) 34 ريال  
توست فرنسي مطبوخ بصلصة الكراميل يقدم مع شاي ماسالا الهندي وآيس كريم كولفي

#### الارز

جيرا ( 370 سعرة حرارية ) 23.10 ريال  
ارز بسمتي مطهو مع الكمون والبهارات المشكله

رز ابيض سادة 17 ريال

#### الاضافات التقليدية

ريتا مشكل 16 ريال  
لبن مع قطع من الخيار الطازج والطماطم وبذور الرمان

ريتا النعناع 16 ريال  
لبن مع قطع من الخيار الطازج والنعناع

مخلل 12 ريال  
خضراوات مخلله متبله بالبهارات الهندية التقليدية

صلصة السشوان الحارة 18.90 ريال  
صلصة حارة من البهارات الصينيه الهندية مع سشوان والفلفل

#### المشروبات

لاسي (مانجو/مالح /حلو) 20 ريال

ليمون بالصودا 18 ريال

ليمون بالزنجبيل 18 ريال

ليمون بالنعناع 18 ريال

عصير البرتقال 18 ريال

شاي مسالا 10.50 ريال

مشروبات غازية 6 ريال

مياة نوبا صغير 6 ريال  
كبير 13 ريال



# الكزبرة الخضراء

## GREEN CORIANDER

### INDIAN CUISINE



#### Appetizers

- Vegetable Samosa (Calories 820) 24 SR**  
Savory stuffed vegetable rapped in Indian deep fried in perfection
- Pachos (Calories 750) 28 SR**  
Our Indian version of pappadoms, topped with some yummy stuff.

#### Soup

- Fresh Shrimp Soup (Calories 322) 32 SR**  
A hearty bowl of fresh succulent shrimp showcasing the unique flavors of ocean.
- Lentil Soup (Calories 540) 28 SR**  
Healthy red lentils flavored with warming Indian spices and aromatic vegan ingredients

#### Salad

- Baby Rocca Salad (Calories 674) 36 SR**  
Fresh baby Rocca with cherry tomatoes

#### Tandoori

- Chicken Tikka (Calories 600) 44 SR**  
Tendered boneless chicken flavored Indian tandoori spices, cooked in traditional oven.
- Hari Malai Seekh Kabab (Calories 700) 65 SR**  
Seasoned minced meat skewers and tandoori spices cooked in traditional oven.
- Tandoori Shrimp (Calories 600) 61 SR**  
Fresh shrimp flavored with tandoori masala and cooked in traditional tandoor.

#### Burger and fries

- Chicken Burger (Calories 1275) 38 SR**  
Piece of fresh chicken breast with mayo mint sauce served with coleslaw salad and onions.
- French Fries (Calories 838) 18 SR**

#### Main Course

- Butter Chicken (Calories 1100) 54 SR**  
Punjabi staple roasted moist chicken with sweet tomato gravy.
- Chicken Masala (Calories 560) 46 SR**  
Juicy chicken meat marinated in spiced masala topped with aromatic onion and tomato gravy.
- Laal Mas (Calories 900) 62 SR**  
Slowly cooked lamb marinated with rich Rajasthani spices.
- Shrimp Masala (Calories 860) 62 SR**  
Fresh shrimps cooked spices, tomato and onion gravy.
- Lamb Korma (Calories 900) 68 SR**  
Slowly cooked lamb marinated with cashew nut gravy.
- Lamb Masala (Calories 950) 62 SR**  
Spicy mouthwatering lamb meat served with tomato and onion gravy.
- Biryani**
- Chicken Biryani (Calories 800) 38 SR**  
A combination of chicken pieces and rice cooked in a creamy concoction of various spices.
- Lamb Biryani (900 Calories) 49 SR**  
Traditionally prepared lamb meat pieces and rice cooked in a creamy concoction of various spices.
- Shrimp Biryani (Calories 870) 44 SR**  
A delicious seafood meal of fresh shrimps and rice cooked in a creamy concoction of various spices
- Vegetable Biryani (Calories 730) 35 SR**  
A delicious vegetarian meal and long grain rice cooked in a creamy concoction of various spices
- Plain Biryani (Calories 300) 27 SR**  
Traditionally cooked plain biryani rice.



# الكزبرة الخضراء

## GREEN CORIANDER

INDIAN CUISINE



### Rice

**Jera Rice (Calories 370 ) 23.10 SR**  
Long grain basmati rice cooked along cumin seeds.

**Plain White Rice ( Calories 200 ) 17 SR**  
Boiled white long-grain basmati rice.

### Traditional Accompaniments

**Mixed Raeta 16 SR**  
Plain yogurt with crunchy mix of cucumber, tomato and pomegranate seeds.

**Cucumber Mint Raeta 16 SR**  
Plain yogurt with crunchy mix of cucumber and mint.

**Pickle 12 SR**  
Flavorful vinaigrette marinated and pickled using Indian spices.

**Szechuan Sauce 18.90 SR**  
A spicy take on famous indo-chinese condiment made with Sichuan peppercorns.

### Drinks

**Lassi ( Salty/Sweet/Mango) 20 SR**

**Lemon Soda 18 SR**

**Ginger Lemonade 18 SR**

**Lemon With Mint 18 SR**

**Fresh Orange Juice 18 SR**

**Indian Masala Tea 10.50**

**Soft Drinks 6 SR**

**Nova Water Small / Large 6 SR / 13 SR**

### Naan & Bread

**Naan (Calories 125) 5.25 SR**  
(Plain/Butter/Zaater/Mint/Garlic)

**Stuffed Naan ( 225 Calories ) 7.35 SR**  
(Cheese / Potato / Fruits )

**Roti ( Calories 125) 5.25 SR**  
Buttery flat bread made with whole wheat flour baked to goodness in tandoor oven.

**Romali Roti ( 125 Calories ) 11.55 SR**  
Thin and supple Indian flatbread cooked traditionally on a hot kadhai..

**Mixed Bread Basket (900 calories ) 29.40 SR**  
Mixed basket of breads.

### Dessert

**Ice Cream ( Calories 350 ) 16 SR**  
Various Flavors.

**Gajjar Halwa ( Calories 700 ) 22 SR**  
Nutty, sweet and buttery pudding made from fresh carrots, milk, pistachio and almonds served with ice cream.

**Gulab Jamun ( Calories 600 ) 24 SR**  
A classic dessert known for its creamy flavor and solid texture, served along ice cream and chocolate sauce.

**Masala Cheese Cake (730 Calories) 23 SR**

**French Toast (450 Calories) 34 SR**  
French toast cooked with caramel sauce served along Masala chai and Ice cream.