

# آشاهان Asha's



“خلال رحلاتي في الهند  
وحول العالم، استطعت أن  
أحصل على مصدر الإلهام  
للطهي من كل الأماكن.”

آشا  
بوسلي

## أحلى الأوقات مع أشهى الأطباق

”تنقلت في طفولتي من بلدة الى أخرى مع شركة المسرح المتنقل التي كانت يملكها والدي. كان فريق العمل في الشركة يجلسون إلى مائدة كبيرة لتناول الطعام معاً كل يوم. وكان أبي يجلس على رأس المائدة. كنت لاحظ علامات السرور ترسم على وجوه الجميع وهم يستمتعون بمذاق الأطباق الشهية. تلك كانت اللحظة التي اكتشفت فيها شغفي لتعلم فنون الطهي.

ولسنوات عديدة، حاولت تعلم فنون تحضير الاطباق الهندية المتنوعة التي تختلف من منطقة الى أخرى حيث تتميز الهند بثقافات ولغات ولهجات وبالتالي نكهات متنوعة. قائمة الطعام التي أقدمها إليكم مستوحاة من وصفات أهم الطهاة الذين قابلتهم خلال رحلتي، وأنا أتمنى أن تتشاركوا مع الأهل والأصدقاء متعة تذوق هذه الوصفات المحببة لدي.





آشا  
بوسلي



## قائمة المذاق المميز

محضرة بمحبة بأيدي طهاتنا المحترفين  
ليأخذوك في رحلة مليئة بالنكهات.

### السلطة والشورية

شورية دال (DAL SHORBA)   
وعاء من الخضار (GREEN SALAD) 

### المقبلات

بالاك تشات (PALAK CHAAT)   
دجاج 65 (CHICKEN 65)  
آلو مatar كي تيكى (ALOO MATAR KI TIKKI) 

### أطباق الكباب والسيزلر

دجاج تكا (CHICKEN TIKKA)  
مشلى تندوري (TANDOORI MACHLI)  
غوشت سيخ كباب (GOSHT SEEKH KEBAB)  
خورشان الروبيان (PRAWN KHURCHAN)

### الأطباق الرئيسية

مورغ مكنى (دجاج بالزبدة)

MURG MAKHANI

روبيان مسالا (PRAWN MASALA)

بريانى دجاج تكا (CHICKEN TIKKA BIRYANI)

دال مكنى (DAL MAKHANI)

سلة الخبز (BREAD BASKET)

### الحلويات

غولاب جامون (GULAB JAMUN)

كبير (KHEER)

كيسار بيستا كولفى (KESAR PISTA KULFI)

للشخص 10 دك

(لا يشمل المشروبات)


(الحد الأدنى 4 أشخاص)

## المقبلات

- 2.000 دك **ألو مatar تيككي** (ALOO MATAR KI TIKKI)  قطع بطاطا غنية بيازلاء خضراء مهروسة، تقدم مع حمص متبل.
- 2.250 دك **بالاك تشات** (PALAK CHAAT)  وجبة هندية تقليدية خفيفة محضرة على طريقتنا الخاصة من سبانخ يعلوها موس لبن روب «زبادي» كريمي حلو المذاق، صلصة تمر هندي، صلصة كزبرة ورقمان.
- 2.500 دك **سمبوسك تقليدية** (SAMOSA)  سمبوسك جينة / سمبوسك خضروات / سمبوسك دجاج تكا / تشكيلة متنوعة
- 2.750 دك **ألو شاتباتي** (ALOO CHATPATE)  قطع بطاطا مقرمشة متبلة بصلصة تمر هندي، شمرة، زنجبيل، يعلوها رمان وسبانخ.
- 3.750 دك **دجاج 65** (CHICKEN 65)  قطع دجاج مقلية على طريقة جنوب الهند مثبلة بأوراق الكاري مع زنجبيل، فلفل أسود، وفلفل أخضر.
- 5.750 دك **جينغا مقلي مع فلفل** (JHEENGA PEPPER FRY)  قطع روبيان مثبلة محمرة مع بصل، طماطم وفلفل أسود مطحون يعلوها أوراق كاري وعصير الليمون.
- 5.950 دك **طبق أشاز للمشاركة** (ASHA'S SHARING PLATTER)  تشكيلتنا المفضلة من المقبلات.



## الشوربات

- 1.950 دك **شوربة دال** (DAL SHORBA)  شوربة عدس أصفر تقليدية بالكاري. من أطباق الشوربة التقليدية المفضلة لدينا.
- 1.950 دك **شوربة مورغ نيزامي** (MURG NIZAMI SHORBA)  شوربة دجاج غنية وعطرية متبلة بأوراق الكاري، تقاچ أخضر، وزعفران.

## السلطات

- 1.750 دك **سلطة الخضروات** (GREEN SALAD)  خيار، بصل، جزر، طماطم، خس مشكل مع زيت زيتون وليمون.
- 2.200 دك **سلطة البطاطا المشوية** (ROASTED POTATO SALAD)  حبة بطاطا مشوية بفرن التندور تقدم فوق خس مشكل، وتعلوها لبنة، نعناع، ورمان.
- 2.950 دك **سلطة دجاج تكا** (CHICKEN TIKKA SALAD)  قطع دجاج تكا تقدم مع قطع كروتون خبز نان مقرمشة، خس مشكل، وصلصة خردل بالعسل محضرة على الطريقة المنزلية.



## الكباب



### أطباق مثالية للمشاركة

- 5.200 دك **طبق كباب نباتي** (VEGETABLE KEBAB PLATTER)  
تشكيلة من آتشاري غوبي، بانير كا شولا، ألو كوشنوما.
- 6.950 دك **طبق كباب خاص** (SPECIALITY PLATTER)  
تشكيلتنا الخاصة من مورغ ملاي المفضل لدى زبائننا، دجاج تكا، وسيخ كباب لحم ضأن.
- 11.950 دك **امبيرور بلاتر** (EMPEROR PLATTER)  
تشكيلة من أصناف الكباب الشهية المفضلة لدى الامبراطور مورغ ملاي، دجاج تكا، تندوري مشلي، روبيان كيرلا بالفلفل الحار والثوم، يقدم مع خبز نان بالثوم والجبنة.

### أطباق السيزلرز

- 9.250 دك **خورشان الروبيان** (PRAWN KHURCHAN)  
سوتيه روبيان مقلي متبل بالثوم، فلفل حلو، طماطم، وصلصة مكثي بنكهة الباريكا الحلوة والخلبة.
- 9.950 دك **نيهاري ران** (NIHARI RAAN)  
لحم ضأن بدون عظم متبل طوال الليل ومطهو على نار هادئة لمدة ساعات، مشوي في فرن التندور ويقدم مع صلصة فالثيتي غنية محضرة من زعفران وماء ورد كيقرا.

- 2.900 دك **آتشاري غوبي** (ACHARI GOBI)  
قطع قرنبيط متبل بالتوابل المخفلة وزيت الخردل ومشوية بفرن التندور.
- 3.250 دك **ألو كوشنوما** (ALOO KHUSHNUMA)  
بطاطا غنية بجبنة «بانير» وفواكه مجففة مشوية بفرن التندور وتعلوها صلصة «موسلم».
- 4.250 دك **بانير كا شولا** (PANEER KA SOOLA)  
قطع جبنة فريش، فلفل أخضر، طماطم وأناناس بالخردل مشوية بفرن التندور.
- 5.200 دك **دجاج تكا تندوري** (TANDOORI CHICKEN TIKKA)  
دجاج بدون عظم، متبل طوال الليل بخلطة لين روب «زيادي» زنجبيل، ثوم وتوابل خاصة، من الأطباق التقليدية المميزة.
- 5.200 دك **مورغ ملاي كباب** (MURG MALAI KEBAB)  
قطع دجاج شهية بدون عظم، متبل بجبنة كريمة، معجون كاجو، ونكهة الهال.
- 5.800 دك **مشلي تندوري** (TANDOORI MACHLI)  
فيليه سمك متبل بخلطة توابل هندية تقليدية وحبوب عجوين «حبوب كاروم» ومطهو بفرن التندور.
- 5.950 دك **سيخ كباب غوشت** (GOSHT SEEKH KEBAB)  
كباب لحم ضأن مفروم محضر على الطريقة التقليدية متبل مع زنجبيل، ثوم، كمون مطحون محمص وكزبرة.
- 8.900 دك **روبيان كيرلا بالفلفل الحار والثوم** (KERALA CHILLI GARLIC PRAWNS)  
روبيان تابغر كبير مشوي على الفحم متبل بالثوم والفلفل الحار.



## الكاربي



### قصة مسقط غوشت

أثناء زيارتي لسلطنة عُمان، توقفت لأتناول طعام الغداء في مطعم صغير، وهناك تذوقت أروع طبق كاربي غوشت. واليوم أقدم لكم هذا الطبق الشهوي في هذه القائمة.



3.950 دك **مورغ كاليميرش (MURG KALIMIRCH)**  
أفخاذ دجاج بدون عظم مثبلة مع ثوم وبصل وصلصة غنية.

4.850 دك **دجاج جلفريزي (CHICKEN JHALFREZI)**  
سوتيه دجاج تكا محمّر مع بصل، طماطم، فلفل أخضر، وتوابل غارام مسالا.

4.950 دك **مورغ مكني (دجاج بالزبدة) (MURG MAKHANI)**  
دجاج تكا تقليدي بصلصة طماطم وكريمة مطهوه مع أوراق الحلبة الجافة.

4.950 دك **دجاج تكا مسالا (CHICKEN TIKKA MASALA)**  
دجاج تكا مطهوه مع غارام مسالا وصلصة طماطم وبصل حارة.

5.750 دك **مشلي مسالا (MACHLI MASALA)**  
سمك مطهوه مع غارام مسالا وصلصة بصل وطماطم حارة.

6.250 دك **مسقط غوشت (MUSCAT GOSHT)**  
لحم ضأن طري بدون عظم مطهوه بزبدة وصلصة طماطم وبصل حارة غنية.

6.750 دك **روبيان مسالا (PRAWN MASALA)**  
روبيان مطهوه مع فلفل أحمر حار وصلصة بصل وطماطم حارة.

6.750 دك **روبيان مكني (PRAWN MAKHANI)**  
روبيان بصلصة طماطم وكريمة مطهوه مع أوراق الحلبة الجافة.

6.950 دك **لحم ضأن بالكاربي (PRESSURE COOKER MUTTON CURRY)**  
لحم ضأن بالكاربي محضر على الطريقة المنزلية التقليدية، مطهوه بإناء الضغط لمذاق طري وغني.

2.750 دك **ألو مسالا (ALOO MASALA)**  
بطاطا بصلصة بصل وطماطم حارة مطهوه مع كمون، خردل وشمرة.

2.750 دك **ألو متار غوبي (ALOO MATAR GOBI)**  
قطع بطاطا وبازلاء خضراء وقرنبيط مطهوه على الطريقة التقليدية مع كمون، فلفل أخضر حار، وتوابل مشكلة.

2.750 دك **بندي مسالا (BHINDI MASALA)**  
بامية مطهوه مع بصل، طماطم، فلفل أخضر حار، كزبرة وكمون.

2.950 دك **كاداي خضروات (KADAI VEGETABLE)**  
خضراوات مشكلة وقطع فطر مطهوه مع صلصة طماطم وبصل غنية.

2.950 دك **الطبق النباتي اليومي (VEGETARIAN SPECIALITY OF THE DAY)**  
الرجاء الإستفسار من موظف الخدمة.

1.950 دك **دال تادكا (DAL TADKA)**  
عدس أصفر مطهوه مع كمون، ثوم، طماطم وفلفل أخضر حار.

2.950 دك **دال مكني، طبق الشيف المميز (CHEF'S SPECIAL DAL MAKHANI)**  
عدس أسود تقليدي مطهوه على نار هادئة مع طماطم وكريمة وزبدة.

3.750 دك **بانير مسالا بالزبدة (PANEER BUTTER MASALA)**  
« بانير » تكا مطهوه مع غارام مسالا وصلصة طماطم وبصل حارة.

3.750 دك **بالاك بانير (PALAK PANEER)**  
جينة قريش مع صلصة سباخ حارة.

3.750 دك **كاداي بانير (KADAI PANEER)**  
جينة قريش مع فلفل أخضر في صلصة طماطم وبصل حارة.



## البرياني



كيسار برياني  
طبق شهبي غني بالمكونات محضر بأسلوب  
عائلة الممثل الراحل الشهير  
PRITHVIRAJ KAPOOR وأبناءه النجوم  
SHASHI و SHAMMI و RAJ القادمين من  
منطقة بيشاور، حيث كانت مأكولاتهم  
المحضرة في المنزل غنية بالمكونات  
والنكهات تماماً كمساهمة أعمالهم الفنية.



دك 4.950 **برياني شاهي بانير (SHAHI PANEER BIRYANI)**  
برياني محضر من أرز لذيذ مع جينة قريش، بازلاء خضراء،  
صلصة مكني بالكاجو والزبيب «كشمش». مذاق  
استثنائي يجمع النكهات الرائعة لطبقين تقليديين وهما  
شاهي بانير وماتار بولاو.

دك 5.200 **مورغ برياني «أوادي» (MURG BIRYANI AWADHI)**  
دجاج بدون عظم مطهو على طريقة «أوادي»  
مع أرز برياني وهال وزعفران.

دك 5.750 **برياني دجاج تكا (CHICKEN TIKKA BIRYANI)**  
قطع دجاج تكا وبيض محضرة مع صلصة زبدة وطماطم  
تقليدية، تقدم مع أرز مطهو بالسمنة.

دك 6.750 **كيسار برياني (KESAR BIRYANI)**  
برياني لحم ضأن بدون عظم مطهو مع الزعفران.

دك 6.950 **برياني روبيان (PRAWN BIRYANI)**  
روبيان مطهو مع أرز برياني بنكهة الكمون  
والهال والزعفران.

دك 12.950 **برياني رامبوري پايا (RAMPURI PAYA BIRYANI)**  
برياني غني من مملكة «رام پور» محضر من لحم  
ضأن طري مطهو على نار هادئة مع زعفران، زبيب  
«كشمش»، وأرز بسمتي مميز مطهو بمرق لحم الضأن.  
مثالي للمشاركة.

## الخبز

دك 0.650 **خبز نان (NAAN)**  
زبدة / سادة / ثوم

دك 0.650 **خبز روتي (ROTI)**  
خبز هندي محضر من طحين القمح الكامل.

دك 0.650 **خبز لاتشا باراتا (LACHHA PARATHA)**  
طبقات من الخبز المح ضر.  
حسب الطلب من طحين القمح الكامل أو الطحين.

دك 0.750 **خبز كولتشا (KULCHA)**  
خبز هندي محشي مخبوز من طحين مكرر.  
بطاطا / بانير / بصل

دك 0.850 **خبز بالجينة والثوم (CHEESE GARLIC NAAN)**  
خبز نان تعلوه جينة وثوم طازج.

دك 1.800 **سلة الخبز (BREAD BASKET)**  
تشكيلة من خبز نان روتي، سادة، و نان بالثوم.

## أرز

دك 1.500 **أرز على البخار (STEAMED RICE)**

دك 1.900 **بولاو (PULAO)**  
بالخضروات / بالكمون / بالفطر / بالبازلاء

دك 2.100 **أرز برياني (BIRYANI RICE)**

دك 2.250 **أرز بالزعفران (SAFFRON RICE)**



## الوجبات العائلية

12.950 دك **وجبة قيمة لشخصين (FAMILY MEAL FOR TWO)**  
اختياركم من الشورية: دال أو مورغ نيزامي  
حصة واحدة من الكباب: دجاج أو نباتي  
اختياركم من الكاري: دجاج أو نباتي  
اختياركم من البرياني: دجاج أو نباتي  
1 مياه (معدنية أو غازية)  
2 خبز نان بالزبدة

22.950 دك **وجبة عائلية لأربع اشخاص (FAMILY MEAL FOR FOUR)**  
اختياركم من الشورية: دال أو مورغ نيزامي  
تشكيلة السمبوسك التقليدي  
اختياركم من الكباب: طبق كباب نباتي او  
طبق كباب خاص  
اختياركم من اي طبقين من الكاري: نباتي او دجاج  
اختياركم من اي طبقين من البرياني: نباتي او دجاج  
2 مياه (معدنية او غازية)  
4 نان بالزبدة

## أطباق جانبية

0.800 دك **لبن سادة (PLAIN YOGHURT)**  
0.850 دك **سلطة البيض (EGG SALAD)**  
0.850 دك **وعاء خضروات (BOWL OF GREENS)**  
0.850 دك **تشوكا باذنجان (EGGPLANT CHOKHA)**  
0.850 دك **فطر بالثوم والفلفل الحار (CHILLI GARLIC MUSHROOM)**  
0.850 دك **بطاطا مهروسة مع بصل (POTATO ONION MASH)**  
1.000 دك **كبة بالجبنه والهالابينو (JALAPENO CHEESE KUBBAH)**  
1.000 دك **كونفيت طماطم وثوم (TOMATO AND GARLIC CONFIT)**  
1.000 دك **رايتا بالخضروات المشكلة (MIXED VEGETABLE RAITA)**  
1.500 دك **بطاطا مقلية (POTATO FRIES)**



## تالي

4.950 دك **تالي نباتي (VEGETARIAN THALI)**  
سمبوسك بالخضروات  
بانير مكني  
بندى مسالا أو الو متار غوبي  
دال مكني  
أرز برياني  
خبز نان بالزبدة  
غولاب جامون

5.950 دك **تالي الدجاج (CHICKEN THALI)**  
مورغ ملاي كباب  
مورغ مكني (دجاج بالزبدة)  
بندى مسالا أو الو متار غوبي  
دال مكني  
أرز برياني  
خبز نان بالزبدة  
غولاب جامون



## موكتيل

- 1.800 دك **ستروبيرى باشن ماش**  
(STRAWBERRY PASSION MASH)  
فراولة وباشن فروت ممزوجة مع ليمون، وليمونادة وماء الورد.
- 1.800 دك **ترولى بيرى** (TRULY BERRY)  
فراولة، توت بلاك بيرى وتوت راسبيرى ممزوجة مع أوراق نعناع، وليمونادة.
- 1.800 دك **شاي مثلج مع مربى الورد**  
(ROSE JAM ICED TEA)  
مربى الورد ممزوج مع شاي محضر طازجاً، عصير ليمون وماء الورد.
- 1.800 دك **جينجر موسكو ميول** (GINGER MOSCOW MULE)  
زنجبيل ونعناع ممزوج مع لايم، وليمونادة.
- 1.800 دك **شاي مثلج بالليمون والباشن فروت**  
(LEMON & PASSION FRUIT ICED TEA)  
ليمون ممزوج مع باشن فروت، وشاي محضر طازجاً.
- 1.800 دك **كوكتيل الفواكه** (FRUIT COCKTAIL)  
فراولة وموز ممزوج مع عصير مانجو، وشراب رمان مركز.
- 1.800 دك **ماو تاي** (MAO TAI)  
أعشاب الليمون، فلفل حار، وأوراق كزبرة ممزوجة مع ماء جوز الهند.
- 1.800 دك **دلهى ديشيل** (DELHI DEVIL)  
رمان ونعناع ممزوج مع عصير ليمون، شراب زنجبيل مركز، وليمونادة.
- 1.800 دك **باك ووتر ديليت** (BACKWATER DELIGHT)  
بوريه جوز الهند ممزوج مع لايم، نعناع، زنجبيل، وعصير أناناس.
- 1.800 دك **ستروبيرى موهيتو** (STRAWBERRY MOJITO)  
فراولة ممزوجة مع لايم، وشراب نعناع وغرينادين مركز وليمونادة.
- 1.800 دك **باشن فروت موهيتو** (PASSION FRUIT MOJITO)  
باشن فروت ممزوج مع لايم، وشراب نعناع وباشن فروت مركز وليمونادة.



## لاسى

- 1.800 دك **لاسى بالمانجو** (MANGO LASSI)  
لين روب «زبادي» ممزوج مع بوريه المانجو.
- 1.800 دك **لاسى بالمانجو والزنجبيل** (MANGO & GINGER LASSI)  
لين روب «زبادي» ممزوج مع بوريه المانجو والزنجبيل.
- 1.800 دك **لاسى** (LASSI)  
لين روب «زبادي» ممزوج مع سكر، ملح أو مسالا حسب اختياركم.
- 1.800 دك **لاسى مملح بالنعناع** (SALT & MINT LASSI)  
لين روب «زبادي» ممزوج مع النعناع.

## العصائر

- 1.600 دك **عصير برتقال** (ORANGE JUICE)
- 1.600 دك **عصير مانجو** (MANGO JUICE)
- 1.600 دك **صودا اللايم الطازج** (FRESH LIME SODA)

## موكتيل بيتشرز

- 4.950 دك **ستروبيرى باشن ماش** (STRAWBERRY PASSION MASH)
- 4.950 دك **ليمون ونعناع** (LEMON MINT)
- 4.950 دك **ليمون وباشن فروت** (LEMON & PASSION FRUIT)
- 4.950 دك **جينجر موسكو ميول** (GINGER MOSCOW MULE)

## المياه والديتوكس ووتر

- 1.950 دك **ستروبيرى سمر** (STRAWBERRY SUMMER)
- 1.950 دك **سيترس ونعناع** (CITRUS & MINT)
- 1.950 دك **كولر الخيار** (CUCUMBER COOLER)
- 1.500 دك **مياه غازية** (SPARKLING WATER)
- 1.250 دك **مياه معدنية** (STILL WATER)

## المشروبات الغازية

- 0.950 دك **بيبسي** (PEPSI)
- 0.950 دك **دايت بيبسي** (DIET PEPSI)
- 0.950 دك **سفن أب** (7UP)
- 0.950 دك **دايت سفن أب** (DIET 7UP)
- 0.950 دك **ميرندا** (MIRINDA)





## المشروبات الساخنة

1.000 دك	لا تيه (LATTE)
1.000 دك	اسبرسو (SINGLE ESPRESSO)
1.500 دك	دبل اسبرسو (DOUBLE ESPRESSO)
1.500 دك	قهوة أمريكيانو (AMERICANO COFFEE)
1.500 دك	كابوتشينو (CAPPUCCINO)
1.000 دك	شاي أخضر (GREEN TEA)
1.000 دك	مسالا (MASALA TEA)

## الحلويات

1.950 دك	راسمالاي (RASMALAI) من الحلويات المفضلة لكافة الأوقات - قطع دمبلينغز الجبنة مع حليب محلى بنكهة مميزة.
1.950 دك	غولاب جامون (GULAB JAMUN) طبق حلويات تقليدي محضر من حليب ودمبلينغز جبنة قريش، يقدم مع رابري حليب مكثف كريمي غني المذاق.
1.950 دك	كيك موس الشوكولاته (CHOCOLATE MOUSSE CAKE) كيك موس خفيف يقدم مع صلصة شوكولاته باليانسون، آيس كريم فانيليا، وأوراق نعناع حلوة المذاق.
1.950 دك	كير (KHEER) كير طبق تقليدي مميز، بودينغ الأرز والزعفران.
2.250 دك	كيسار بيستا كولفي (KESAR PISTA KULFI) آيس كريم محضر على الطريقة الهندية التقليدية من حليب مكثف، زعفران وفستق حلبي.
2.250 دك	مانجو كولفي (MANGO KULFI) آيس كريم محضر على الطريقة الهندية التقليدية من حليب مركز وبوريه مانجو.
2.250 دك	كيك الزعفران بالحليب (SAFFRON MILK CAKE) كيك فانيليا محضر على الطريقة المنزلية مع ماسكاربوني بنكهة الهال وجبنة كريمية، يعلوه فستق حلبي، يقدم فوق صلصة حليب بالهال والزعفران.



• أبو ظبي • الكويت • قطر • البحرين