Ash's
CONTEMPORARY INDIAN CUISINE

عش مثل المهرابا
Live like a Maharaja

اأأأار أأأأ أأأأ بالملوك
A new selection fit for a King

في طفولتي، كنت أسافر كثيرًا مع شركة مسرحية تابعة لعائلتي. كانت لحظات الطعام مع أفراد الشركة لحظات ترابط وتواصل، ووالدي دائمًا كان في رأس الطاولة، يملك الشخصية الراضة التي تجمع الجميع. كانت لحظات مشاهدة السعادة على وجوه التخرين وهم يستمتعون بالطعام تجربة مميزة بالنسبة لي. عبر السنوات، حاولت بجدية فهم تنوع المأكولات الهندية والتعرف على ثقافتها المختلفة. الهند، بتنوعها الثقافي واللغوي والديني، كانت مصدر إلهام لي ولطريقة تفكيري في الطعام والثقافة. اليوم، أقدم قائمة مأكولات مستوحاة من تجاربي المختلفة، وأتمنى أن تكون تجربة لا تُنسى لكم ولعائلاتكم.

My early childhood was spent moving from one town to another with my father's travelling theatre company. "The Company" had food together, with my father presiding at the head of the table. I enjoyed watching the joy on the diners' faces as they savoured tasty delights. I suppose, this was my inculcation into the fine art of cooking. Over the years, I attempted to learn the diversity in Indian food, which changes from region to region. India is the land of countless religions, cultures, languages, dialects and taste buds. The menu is inspired by the offerings of great chefs that I have met and I sincerely hope that you, your family and friends share in my family secrets and enjoy the recipes of my heart.

Asha

درهم
59
AED

طبق المقبلات في مطعم أشاز تشكيلة تقليدية

Asha's mezze platter
A traditional spread

براتا، صلصة الثوم، الجاجري، السمّن، الفلفل الحار، الخاخرا تقدم مع الشاي.

Paratha, garlic chutney, jaggery, ghee, chillies, khakhra served with Chai.

درهم
79
AED

فطيرة البطاطا باللوز
تحفة فنية في الطهي
Potato almond patty
A culinary masterpiece

مزيج من البطاطا المهروسة و فطائر
العدس، مغطاة برفائق اللوز.

A combination of mashed potato
and lentil patties, coated with
almond flakes.

درهم
99
AED

جمبري تندوري جايبوري
مذاق الأصالة الهندية
Tandoori Jaipuri prawns
Taste of indian royalty

روبيان متبل بالشمر، الهيل والزعفران، مطهو
في فرن التندور.

Prawns marinated in fennel,
cardamom and saffron, cooked in
tandoor.

درهم
109
AED

دجاج تندوري ملكي دجاج كامل فاخر

Royal tandoori chicken
Majestic whole chicken

دجاجة كاملة متبلّة بالزبادي الغني والبهارات
الفاخرة، مشوية في فرن التندور.

Whole chicken marinated in rich
yoghurt and spices, tandoor grilled.

درهم
119
AED

دجاج جودبوري أساس جودبوري

Chicken Jodhpuri
Jodhpur's gem

دجاج بالكاري مطهو مع بهارات
جودبور، زبادي وكريمة.

Tender chicken curry cooked with
Jodhpur spices, yoghurt, and cream.

درهم
129
AED

جونجلي ماس (لحم الضأن)
من تراث راجستان
Jungli maas (lamb)
Rajasthani legacy

لحم ضأن مطهو ببطء في بهارات
مطحونة طازجة.

Slow cooked lamb simmered in
freshly roasted ground spices.

درهم
129
AED

روبيان جايساماندي بالكاري
تجربة ملكية
Prawns jaisamandi curry
A royal treat

روبيان مطهو مع الأعشاب الطازجة
والتوابل العطرية.

Prawns cooked with fresh herbs
and aromatic spices.

درهم
139
AED

برياني رامپوري الدجاج
كنز رامبور الذهبي
Rampuri chicken biryani
Rampur's golden treasure

دجاجة كاملة مشوية على الفحم تقدم مع الأرز الغني بالفواكه الجافة، العدس والزعفران.
Char grilled whole chicken served with rice enriched with dry fruits, lentils and saffron.

درهم
149
AED

برياني لامب باردا
طعام ملكي شهبي
Lamb parda biryani
A royal delicacy

لحم ضأن مطهو مع الزبادي، البهارات، وأرز بسمتي المغطى بطبقة من العجين.
Lamb cooked with yoghurt, spices, and basmati rice encased in a dough crust.

درهم
69
AED

رابري مالپوا هدية رائعة من العصر الذهبي

Rabri malpua
Sweet treat from the golden era

فطائر تقليدية مغموسة في جاجري
رابري بنكهة الورد والتوت الطازج.

Traditional pancakes dipped in
rose flavoured jaggery rabri and
fresh berries.

مواقعنا OUR LOCATIONS

ABU DHABI

أبوظبي

KUWAIT

الكويت

BAHRAIN

البحرين

QATAR

قطر

MANCHESTER, UK

مانشستر

BIRMINGHAM, UK

برمنغهام

آشاهز
Ash's
CONTEMPORARY INDIAN CUISINE

www.ashasrestaurants.com ashasoriginal ashasrestaurant
دبي . أبوظبي . الكويت . البحرين . قطر . مانشستر . برمنغهام
DUBAI • ABU DHABI • KUWAIT • BAHRAIN • QATAR • MANCHESTER • BIRMINGHAM