





The Royal Hyderabadi Table A Journey Through Rich Flavours

Because Hyderabad was never just a city in India. It is a legacy.

A legacy of kings who slow-cooked their pride. Of kitchens where spice was more than flavour, it was prestige. Of recipes guarded like treasure and served with royalty.

At Asha's, we bring back the crown, not just the cuisine. From the throne of biryani to the jewel of haleem, every dish is a tribute to the royal Nizams: bold, indulgent, unforgettable.

This isn't just a menu. It's an invitation to dine at Hyderabad's royal table.

المذاق الحيدر آبادي الملكي

رحلة عبر النكهات الغنية

لأن حيدر آباد لم تكن يوما مجرد مدينة في الهند، بل كانت إرثاً عظيماً

إرث ملوك طهوا طعامهم ببطء لغخرَهم، ناهيك عن مطابخهم حيث كانت البهارات فيها أكثر من مجرد نكهة، بل هيبة. إرث وصغات حفظت كأنها كنوز وقدّمت بغخامة ملكية.

في مطاعم آشاز، نعيد إلى الأذهان هذا الإرث الملكي، وليس فقط المطبخ. من عرش البرياني إلى جوهرة الحليم، كل طبق هو تكريم للأنظمة الملكية؛ جريء، فاخر، ولا ينسى.

هذه ليست مجرد قائمة طعام، بل هي دعوة خاصة إلى مائدة حيدر أباد الملكية.



Sultani Shami Patties (v) فطائر سلطاني شامي





Potatoes and beetroot patties served with green apple chutney. فطائر البطاطس والشمندر تقدم مع صلصة التفاح الأخضر.

If you have any allergies or dietary requirements, please notify a member of staff & we will be happy to assist you.

Prices are inclusive of service charge, municipality fees & VAT.

(V): Vegetarian Dishes

Crispy Kunafa Chicken دجاج الكنافة المقرمشة





Chicken cooked with home-grounded spices and chickpeas, wrapped in crisp kunafa.

دجاج مطبوخ بتوابل منزلية وحمص، مغطى بالكنافة المقرمشة.

Chicken Majestic





Boneless chicken cooked with onions, tomato, coconut, and curry leaves.

حجاج بدون عظم مطهو مع البصل والطماطم وجوز الهند وأوراق الكاري.

Lamb Shikampur Paratha لحم ضأن شيكامبور باراثا





Paratha topped with spiced pulled lamb.

الباراثا مغطاة بالحم الضأن المسحب والمتبل.

Tanddəri Lamb Chəps ریش تندوري





Succulent lamb chops marinated with zaatar, yoghurt, and aromatic spices.

ريش متبلة بالزعتر والزبادي والتوابل.

Tandðəri Chicken Parcha بارشا دجاج تندوري





Delicate chicken infused with traditional Hyderabadi herbs.

حجاج شهي مع الأعشاب الحيدرأبادية التقليدية.

Saffron Chicken Korma دجاج کورما بالزعفران





Chicken simmered in a silky saffron, almond, and tomato gravy, served with buttery rice.

دجاج مطهو على نار هادئة في مرق الزعغران واللوز والطماطم، يقدم محّ أرز بالزيدة.

Dum Ka Murgh دم کا مُرغ





Chicken cooked with robust spices, yoghurt, and fresh coriander.

دجاج مطهو مع البهارات والزبادي والكزبرة الطازجة.

Lamb Haleem حليم لحم الضأن





A modern take on the classic haleem, cooked with lamb, wheat, and lentils.

طريقة حديثة لتحضير الحليم الكلاسيكي، مطبوخ باللحم الضأن والقمح والعدس.

Royal Prawns Curry کاري الروبيان الملکي





Chargrilled prawns simmered in classic curry sauce.

روبيان مشوى مطهو على نار هادئة في صلصة الكارى الكلاسيكية.

Mirch Baingan Bowl (v) میرش باینجان





Smoked eggplant and green chillies in a sweet and tangy curry gravy.

باذنجان مدخن وفلغل أخضر في صلصة الكاري الحلوة والحامضة.

If you have any allergies or dietary requirements, please notify a member of staff & we will be happy to assist you.

Prices are inclusive of service charge, municipality fees & VAT.

(V): Vegetarian Dishes

Hyderabadi Chicken Pressure Cooker Pulao

دجاج حيدر آبادي بولاو في قدر الضغط



A timeless Hyderabadi speciality, a marinated chicken and layered rice cooked in a pressure cooker.

دجاج متبل وأرز متعدد الطبقات يُطهى في قدر الضغط.

Prawn 65 Biryani روبيان 65 برياني





A classic prawn 65 tossed into fragrant ghee rice. روبیان کلاسیکی 65 مطهو مع أرز بالسمن العطري.

Lamb Seekh Pilaf لحم الضأن بيلاف





Yakhni rice pilaf topped with juicy seekh kebabs.

بيلاف الأرزياخني مع كباب طري.

www.ashasrestaurants.com





fashasoriginal ashasrestaurant

DUBAI • ABU DHABI • KUWAIT • BAHRAIN • QATAR



