

Asha's
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE



54

عيد الاتحاد DEC. 02

EID AL ETIHAD

قائمة 2025 MENU

قائمة MENU

من 22 نوفمبر إلى 7 ديسمبر

From 22nd November to 7th December

BAKLAWA CHAAT

Puff bread loaded with yoghurt, tamarind, mint chutney & pomegranate.

AED 79

بقلاوة شات

خبز منتفخ يُقدّم مع اللبن وصلصة التمر الهندي وصلصة اللعناع وحبّات الرمان.

NATIONAL DAY CHICKEN TIKKA

A mix of UAE flag-inspired chicken tikka cooked in a tandoor.

AED 119

دجاج تكا بمناسبة اليوم الوطني

تنبيلة دجاج تكا مستوحاة من ألوان علم دولة الإمارات العربية المتحدة، مشوية في التندور.

24 KARAT LACED DAL GOSHT

Mutton simmered in onion, ginger, garlic, red chilli & yellow lentils.

AED 109

دال غوشّت مطعم يذهب عيار ٢٤ قيراطا

لحم غنم يطهى على نار هادئة مع البصل والزنجبيل والثوم والفلفل الأحمر والعدس الأصفر.

ROYAL SAFFRON LAMB BIRYANI

Boneless lamb biryani, slow-cooked in a spicy tomato gravy flavoured with saffron.

AED 139

برياني لحم الضأن الملكي بالزعفران

برياني لحم ضأن بدون عظم، يطهى ببطء في صلصة الطماطم المتبلة والمعدة بالزعفران.

LOBSTER TIKKA BIRYANI

Tandoori lobster tikka slow-cooked in masala with ghee rice.

AED 195

برياني لوبستر التكا

لوبستر تكا مشوي في التندور ثم يطهى ببطء مع الماسالا ويُقدّم مع أرز التسمن.

FLUFFY CONFECTION WITH PISTACHIO ICE CREAM & ROSE JAM

AED 69

حلوى إسفنجية تُقدّم مع آيس كريم الفستق ومرنى الورد

54

عيد الاتحاد
DEC 02
EID AL ETIHAD



Asha's
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE