



Experience a journey of flavour



Asha's
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE



Good food brings us together

I had a magical childhood, moving from town to town with my father's travelling theatre company. "The Company" would always sit down to a meal together. I used to love roaming around the kitchen among the cauldrons of steaming food, but more than anything, I enjoyed seeing the joy on the diners' faces as they savoured the tasty delights. This is where my love of cooking began.

Inspired by a land so rich in culture & influenced by the great chefs that I have met over the years, I hope that you enjoy sharing in my journey & the lovingly prepared recipes presented in this menu.

Asha



Mocktails

KING ALPHONSO

Fresh passion fruit muddled with lime wedges churned with King Alphonso.

AED 55

عصير كينغ ألفونسو

فاكهة الباشن فروت الطازجة مهروسة مع شرائح الليمون وممزوجة بمانجو كينغ ألفونسو.

"The Alphonso is also one of the most premium varieties of mango & is grown mainly in western India. It's no wonder then that the mango is rightfully called the king of fruits."

ROSE JAM ICE TEA

Rose jam shaken with freshly brewed tea & lemon juice, scented with rose water.

AED 55

شاي مثلج بمربي الورد

مربي الورد ممزوج مع شاي طازج وعصير الليمون ومعطر بماء الورد.

MANIPUR LEMONADE

Homemade rosemary honey shaken with passion fruit served with charred lemon.

AED 55

ليمونادة مانيبور

عسل وإكليل الجبل منزلي التحضير ممزوجان مع الباشن فروت ويُقدمان مع ليمون مشوي.

"North eastern region known for its exotic medicinal & aromatic plants."

CALCUTTA CRUSH

Fresh strawberries muddled with lime wedges & homemade vanilla sugar, lengthened with cranberry juice & Earl Grey tea.

AED 55

كالكوتا كراش

فراولة طازجة مهروسة مع شرائح الليمون وسكر الفانيليا المنزلي، ممزوجة بعصير التوت البري وشاي إيرل غراي.

FRUIT COCKTAIL

Strawberry, pineapple & guava blended with mango juice & dash of grenadine syrup.

AED 49

كوكتيل الفواكه

فراولة وأناناس وجوافة ممزوجة بعصير المانجو ولمسة من شراب الغرينادين.





Mocktails

MASALA CHAI MASTANI

Chai syrup, orange juice and mint unite for a palate-pleasing blend, offering warmth of masala chai and the zest of citrus in every sip.

AED 55

ماستاني شاي ماسالا

شرب شاي ماسالا مع عصير البرتقال والنعناع في مزيج منعش يجمع دقة الماسالا ونكهة الحمضيات.

SPICED PUMPKIN MANGO

Savour the fusion of sweet mango, spiced pumpkin syrup, hibiscus and a fiery Tabasco kick in our Pumpkin Spiced Mango drink served over crushed ice.

AED 55

مانجو بالقرع المتبل

مزيج من المانجو الحلوة وشرب القرع المتبل والكركديه مع لمسة حارة من التاباسكو. يُقدّم فوق الثلج المجروش.

CUCUMBER CUDDLES

A crisp, refreshing blend of muddled cucumber, basil and pomegranate syrup, topped with zesty lemonade for a delightful relaxation.

AED 55

مشروب الخيار المنعش

مزيج منعش من الخيار المهروس والريحان وشرب الرمان، مع ليمونادة منعشة.

Lassi

TOFFEE AND POPCORN LASSI Yoghurt blended with popcorn and toffee crunch flavours garnished with caramel popcorn.	AED 49
SAFFRON PISTA LASSI Yoghurt blended with pista & saffron.	AED 49
STRAWBERRY & COCONUT LASSI Yoghurt blended with strawberry & coconut purée.	AED 49
MANGO GINGER LASSI Yoghurt blended with mango purée & fresh ginger.	AED 49
MASALA LASSI Yoghurt blended with homemade spices.	AED 49
MINT & SALT LASSI Yoghurt blended with fresh mint leaves and salt.	AED 49

لاسي التوفي والفشار
زيادي ممزوج بنكهات الفشار والتوفي ومزين بفشار الكراميل.

لاسي الزعفران والفستق
زيادي ممزوج بالفستق والزعفران.

لاسي الفراولة وجوز الهند
زيادي ممزوج بالفراولة وبيوريه جوز الهند.

لاسي المانجو والزنجبيل
زيادي ممزوج ببيوريه المانجو والزنجبيل الطازج.

لاسي الماسالا
زيادي ممزوج بتوابل منزلية التحضير.

لاسي النعناع والملح
زيادي ممزوج بأوراق النعناع الطازجة والملح.



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.





Mocktail pitchers (Serves 3 -4)

LEMON MINT

Fresh mint leaves blended with lemon juice lengthened with lemonade.

AED 85

ليمون بالنعناع

أوراق نعناع طازجة ممزوجة بعصير الليمون ومخففة بالليمونادة.

STRAWBERRY PASSION MASH

Fresh strawberries muddled with passion fruit & dash of grenadine syrup.

AED 85

ستروبيري باشن ماش

فراولة طازجة مهروسة مع الباشن فروت ولمسة من شراب الغرينادين.

Detox water

CUCUMBER COOLER

Infused with fresh flavours of cucumber & basil.

AED 52

ماء الديتوكس بالخيار

ممزوج بنكهات الخيار والريحان الطازجة.

CITRUS & MINT

Infused with fresh flavours of citrus & mint.

AED 52

ماء الديتوكس بالحمضيات والنعناع

ممزوج بنكهات الحمضيات والنعناع الطازجة.

GINGER & BASIL

Infused with fresh flavours of ginger & basil.

AED 52

ماء الديتوكس بالزنجبيل والريحان

ممزوج بنكهات الزنجبيل والريحان الطازجة.

Cold press juices

PINEAPPLE	AED 35	أناناس
CARROT	AED 35	جزر

Cold press juices are refreshing & packed with essential vitamins & minerals. They carry 50 times as many nutrients as regular juice.

Fresh juices

ORANGE	AED 33	عصير برتقال طازج
WATERMELON	AED 33	عصير بطيخ طازج

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.





Appetisers

DAL SHORBA 🌱 AED 62

Traditional curried yellow lentil soup.

PALAK KI CHAAT 🌱 AED 89

Crispy spinach with sweet yoghurt mousse, tamarind sauce & coriander salsa.

CLASSIC SAMOSA SELECTION AED 85

Choice of homemade samosas cheese & corn (v) / vegetable (v) / chicken tikka. (Individual Options)

CHICKEN 65 AED 92

Southern-style batter-fried chicken spiced with curry leaves.

شوربة الدال 🌱

شوربة عدس صفراء تقليدية بالكاري.

بالاك كي تشات 🌱

سبانخ مقرمشة مع رغوّة الزبادي الحلو، وصلصة التمر الهندي وسالسا الكزبرة.

تشكيلة السمبوسة الكلاسيكية

اختيار من سمبوسة الجبن والذرة أو الخضار أو دجاج التيكا.

دجاج ٦٥

دجاج مقلّي على الطريقة الجنوبية الهندية ومتبل بأوراق الكاري.

ALOO MATAR KI TIKKI 🌱 AED 79

Potato cutlets stuffed with green peas, seasoned with nutmeg and spices.

SAMOSA CHAAT 🌱 AED 65

Crispy samosas smashed & topped with savoury chickpeas, sweet and tangy chutneys, yoghurt and flavourful toppings.

CHILLI PANEER 🌱 AED 89

Crispy paneer tossed with onion, pepper and chilli garlic sauce.

ألو ماتار كي تيكّي 🌱

أقراص بطاطس محشوة بالبازلاء الخضراء ومتبلة بالتوابل وجوزة الطيب.

سمبوسة تشات 🌱

سمبوسة مقرمشة مهروسة ومغطاة بالحمص والصلصات الحلوة والحامضة والزبادي.

بانير بالفلفل الحار 🌱

قطع بانير مقرمشة تُقلب مع البصل والفلفل وصلصة الثوم الحارة.

🌱 VEGETARIAN 🥜 NUTS 🐚 SHELLFISH 🌾 GLUTEN FREE

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.





Kebabs

TANDOORI CHICKEN TIKKA AED 145
Succulent boneless chicken marinated overnight in yoghurt, ginger, garlic and spices.

MURG MALAI KEBAB AED 145
Boneless chicken breast marinated in a creamy cheese and cashew nut paste with a touch of cardamom.

BHATTI KA CHAAP AED 157
Boneless marinated spicy chicken leg in a flavorful mix of spices.

GOSHT SEEKH KEBAB AED 157
Traditional minced lamb kebab flavoured with ginger, garlic, roasted cumin powder and coriander.

تيكا الدجاج التندوري
قطع دجاج طرية متبلة بالزبادي والزنجبيل والثوم والتوابل.

كباب مرغ مالاي
صدر دجاج متبل بالجبن الكريمي ومعجون الكاجو مع لمسة من الهيل.

بهاتي كا تشاب
فخذ دجاج منزوع العظم ومتبل بمزيج غني من التوابل.

كباب سيخ لحم الضأن
كباب من لحم الضأن المفروم مع الزنجبيل والثوم والكزبرة.

KERALA CHILLI GARLIC PRAWN AED 249
Char-grilled Kerala tiger prawns with garlic and chilli.

PANEER KA SOOLA AED 95
Tandoori shashlik of cottage cheese, green peppers, tomatoes and pineapple flavoured with mustard.

MAKAI SEEKH KEBAB AED 89
Corn seekh kebab with home grounded garam masala & cumin.

روبيان كيرالا بالثوم والفلفل الحار
روبيان تايجر مشوي على الفحم مع الثوم والفلفل الحار.

بانير كا سولا
أسيخ بانير تندوري مع الفلفل الأخضر والطماطم والأناناس بنكهة الخردل.

كباب سيخ الذرة
كباب الذرة مع جارام ماسالا والكمون المطحون منزلياً.



BHATTI KA CHAAP STORY

“Movie mogul brothers BR & Yash Chopra threw culinary parties & I had the pleasure of attending some of these. This tandoori offering is from their kitchen with my additions.”

VEGETARIAN NUTS SHELLFISH GLUTEN FREE

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.



Platter

KEBAB PLATTER 🍴

Chicken tikka, murg malai & lamb seekh kebab.

AED 259

طبق الكباب المشكل 🍴

تيكا الدجاج، مرغ مالاي وكباب سيخ لحم الضأن.

VEGETARIAN KEBAB PLATTER 🍴

Paneer ka soola, aloo matar ki tikki & makai seekh kebab.

AED 189

طبق الكباب النباتي 🍴

بانير كا سولا، ألو ماتار كي تيككي وكباب سيخ الذرة.

Sides

FRESH SALAD TOSSED

AED 35

سلطة طازجة مشكلية

FRENCH FRIES

AED 31

بطاطس مقلية

PLAIN YOGHURT

AED 29

زبادي سادة

CUCUMBER RAITA

AED 47

رايتا بالخيار

🍴 VEGETARIAN 🍴 GLUTEN FREE 🍴 SHELLFISH 🍴 NUTS

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.

Curries

CHICKEN

BUTTER CHICKEN 🌱

Classic chicken tikka in a tomato and cream gravy flavoured with dry fenugreek leaves.

AED 142

دجاج بالزبدة 🌱

تيكا دجاج كلاسيكية في صلصة الطماطم والكريمة بنكهة أوراق الحلبة المجففة.

CHICKEN TIKKA MASALA 🌱

Chicken tikka cooked with garam masala in a spicy onion and tomato gravy.

AED 139

تيكا دجاج ماسالا 🌱

تيكا دجاج مطهية مع جرام ماسالا في صلصة حارة من البصل والطماطم.

GUNTUR CURRY 🌱

Boneless chicken cooked in mixed whole spices with yoghurt, ginger & garlic.

AED 139

كاري جونتور 🌱

دجاج منزوع العظم مطهو مع مزيج من التوابل الكاملة والزبادي والزنجبيل والثوم.

🌱 GLUTEN FREE

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.





Curries

LAMB

MUSCAT GOSHT 🌱
Tender boneless lamb cooked with clarified butter in a rich onion and tomato gravy.

AED 149

مسقط جوشت 🌱
لحم ضأن طري منزوع العظم مطهو بالسمن في صلصة غنية من البصل والطماطم.

PRESSURE COOKER MUTTON CURRY 🌱 AED 169
A classic, home-style lamb curry made extra tender & flavourful in a pressure cooker.

كاري لحم الضأن بقدر الضغط 🌱
كاري لحم ضأن تقليدي على الطريقة المنزلية، مطهو في قدر الضغط ليصبح أكثر طراوة وغنى بالنكهة.

SEAFOOD

PRAWN MASALA 🌱 🌱
Prawns cooked with red chillies in a spicy onion and tomato gravy.

AED 149

ماسالا الروبيان 🌱 🌱
روبيان مطهو مع الفلفل الأحمر الحار في صلصة حارة من البصل والطماطم.

MACHLI MASALA 🌱 🌱
Shallow-fried marinated fish fillet cooked in a spicy tomato gravy.

AED 147

ماسالا السمك 🌱 🌱
فيليه سمك متبل ومقلي بخفة، مطهو في صلصة طماطم حارة.



MUSCAT GOSHT STORY


“Sightseeing in the Sultanate of Oman, I stopped for lunch at a small ‘dhaba’ & had the most wonderful Karahi gosht. This is my presentation of that hot afternoon”

🌱 NUTS 🌱 GLUTEN FREE 🌱 SHELLFISH


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.

Curries


VEGETARIAN SPECIALITIES

CORN KOFTA MASALA 
Deep-fried corn, potato and cottage cheese dumplings in a tomato, pepper and onion gravy.


AED 112


SUBZ KEHKESHA 
Mixed vegetables cooked in a spicy makhani onion and tomato gravy.


AED 95



PANEER TIKKA MASALA 
Tandoori cottage cheese cooked with brown onion, yogurt and fenugreek gravy.

AED 99

كفتة الذرة ماسالا 
كرات مقلية من الذرة والبطاطس والبانير في صلصة الطماطم والفلفل والبصل.

سبز كهكشة 
خضروات مشكلة مطهوة في صلصة مخاني حارة من البصل والطماطم.

بانير تيكما ماسالا 
بانير تندوري مطهو مع البصل البني والزبادي وصلصة الحلبة.

 VEGETARIAN  GLUTEN FREE  NUTS

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.





Curries

VEGETARIAN SPECIALITIES

PALAK PANEER

Cottage cheese cooked in a spinach gravy.

AED 97

بالاك بانير

بانير مطهو في صلصة السبانخ.

DAL MAKHANI

Classic black lentils slow-cooked overnight with tomatoes, cream and butter.

AED 97

دال مخاني

عدس أسود كلاسيكي مطهو ببطء طوال الليل مع الطماطم والكريمة والزبدة.

DAL TADKA

Yellow lentils tempered with onions, tomatoes and green chillies.

AED 92

دال تادكا

عدس أصفر مطهو مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر الحار.

 VEGETARIAN  GLUTEN FREE

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.



Biryani

CHICKEN BIRYANI

Boneless chicken in true 'Awadhi style' with biryani rice, cardamom & saffron.

AED 149

برياني الدجاج

دجاج منزوع العظم على طريقة الأوده، مطهو ببطء مع أرز البيرياني والهيل والزعفران.

CHICKEN TIKKA BIRYANI

Boneless chicken tikka & eggs in a tomato gravy, slow cooked with ghee rice.

AED 159

برياني تيكّا الدجاج

قطع تيكّا الدجاج منزوعة العظم مع البيض في صلصة الطماطم، مطهية ببطء مع أرز السمّن.

KESAR BIRYANI

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

AED 165

برياني كيسار

برياني لحم الضأن منزوع العظم، مطهو ببطء في صلصة طماطم متبلة ومنكهة بالزعفران.

AWADHI YAKHNI BIRYANI

Slow-cooked mutton yakhni pulao with aromatic spices.

AED 169

برياني اليخني الأودھية

أرز بولاو بلحم الضأن مطهو ببطء في مرق اليخني العطري والتوابل



KESAR BIRYANI STORY

"The late actor Prithviraj Kapoor & his illustrious sons Raj, Shammi & Shashi came from Peshawar. This is their kind of 'home cooking', rich in ingredients & taste, just like their contribution to cinema."

GLUTEN FREE

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.



Biryani/ Rice

MUTTON BIRYANI

Tender lamb on bone in true "Awadhi style" with biryani rice, cardamom & saffron.

AED 160

برياني لحم الضأن
لحم ضأن طري بالعظم على الطريقة الأودھية الأصيلة مع أرز البرياني والهيل والزعفران.

SUBZ BIRYANI

Fresh vegetables cooked with biryani rice flavoured with cardamom and saffron.

AED 139

برياني الخضروات
خضروات طازجة مطهوه مع أرز البرياني المنكه بالهيل والزعفران.

PRAWN BIRYANI

Prawns cooked with biryani rice flavoured with cardamom and saffron.

AED 169

برياني الروبيان
روبيان مطهو مع أرز البرياني المنكه بالهيل والزعفران.

STEAMED RICE

AED 47

أرز أبيض مطهو على البخار

BIRYANI RICE

Saffron flavoured long-grain basmati rice.

AED 55

أرز برياني
أرز بسمتي طويل الحبة بنكهة الزعفران.

CHOICE OF PULAO RICE

Vegetable / Peas / Cumin

AED 55

اختيارك من أرز البولوا
خضار / بازلاء / كمون

VEGETARIAN GLUTEN FREE SHELLFISH NUTS

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.



Breads

NAAN Classic bread made from refined flour.	AED 26	خبز نان خبز تقليدي مصنوع من الدقيق الأبيض.
ROTI Bread made from whole-wheat flour.	AED 25	روتّي خبز مصنوع من دقيق القمح الكامل.
LACHA PARATHA Layered bread made from refined flour.	AED 29	لاشا براتا خبز متعدد الطبقات مصنوع من الدقيق الأبيض.
ROOMALI ROTI	AED 32	رومالي روتي
STUFFED KULCHA Refined flour bread stuffed with a choice of: Onion / Potato / Cheese	AED 35	كولشا محشّية خبز من الدقيق الأبيض محشو باختيارك من: البصل / البطاطس / الجبن.
BREAD BASKET (CHOICE OF ANY 3 BREADS) Choose three of your favourite breads from our breads selection.	AED 79	سلة الخبز (اختيار أي ٣ أنواع) اختر ثلاثة من أنواع الخبز المفضلة لديك من تشكيلتنا.

 GLUTEN FREE  SHELLFISH  NUTS

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.



Desserts

GULAB JAMUN - AED 59

Classic milk reduction and cottage cheese dumplings served with 'rabri' (sweet milk reduction).

AED 59

جولاب جامون
كرات من الحليب والجبن الطازج تُقدّم مع الربري.

RASMALAI - AED 59

A milk-based sweet dessert served cold with sweetened milk.

AED 59

راسمالي
حلوى هندية باردة أساسها الحليب، تُقدّم مع حليب مُحلى.

PISTACHIO KESAR KULFI - AED 59

Homemade indian ice cream made with reduced milk, pistachios, and saffron.

AED 59

كلفي الفستق والزعفران
آيس كريم هندي منزلي الصنع بالحليب المُخفّف والفستق والزعفران.

CHOCOLATE FUDGE CAKE - AED 59

Rich and creamy chocolate butter cream cake.




AED 59

كيك الشوكولاتة بالفدج
كيك غني وكريمي بطبقات من كريمه الزبدة بالشوكولاتة.

 VEGETARIAN  GLUTEN FREE

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.



 [ashasrestaurants.com](https://www.ashasrestaurants.com)  [@ashasrestaurant](https://www.instagram.com/ashasrestaurant)  [@ashasoriginal](https://www.facebook.com/ashasoriginal)  [@wafirestaurants](https://www.youtube.com/wafirestaurants)

DUBAI | ABU DHABI | KUWAIT | BAHRAIN | QATAR | BIRMINGHAM