

*Asha's*  
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE



Rare Recipes  
of  
*Asha Bhosle*





Long before Asha's was born, it began with a profound love for sharing food with the innumerable guests who stepped over the threshold of the sanctuary Asha Bhosle called home.

She lived not as the iconic celebrity but as a mother, sister, grandmother and aunt who found profound joy in preparing food for each and every special guest who graced her blessed home.

Over the years, that love quietly became part of these walls. In the dishes perfected over conversations, in flavours she would speak about with familiarity and warmth. Asha inspired us all to treat each and every treasured guest with grace and humility ensuring their experience with us left an indelible mark on their day!

قبل أن يحمل أشاز اسمها، كانت أشا بوسلي تجد سعادتها في جمع الناس حول مائدتها.  
بعيداً عن الأضواء، لم تكن أشا مجرد نجمة استثنائية، بل أمّاً وأختاً وجدّة وخالة وجدت متعتها في إعداد  
الطعام واستقبال ضيوفها بكل ترحاب وكرم.  
ومع مرور السنوات، وجدت تلك المحبة مكانها في أشاز. في الأطباق التي تحمل بصمتها،  
وفي النكهات التي كانت تتحدث عنها بشغف واعتزاز.  
لقد ألهمتنا أشا أن نستقبل كل ضيف كما كانت تستقبل ضيوفها في منزلها، وأن نجعل من كل زيارة ذكرى جميلة!



₪  
109

## Chingri Chaap تشينغري تشاب

Jumbo prawns marinated in spicy ginger, garlic and chili powder, breaded and deepfried.  
وربيان جامبو متبل بالزنجبيل والثوم والفلفل الحار، مغطى بالبقسماط ومقلي.

Asha Bhosle cherished this dish as a tribute to Rahul Dev Burman, the prince of Tripura's royal family and a maestro of Indian popular music. Its northeast flavours remained a fond reminder of their bond.

كانت أشا بوسلي تعتزّ بهذا الطبق تكريماً لراهول ديف بورمان، أحد أبرز رموز الموسيقى الهندية. وظلت نكهاته المستوحاة من شمال شرق الهند شاهداً جميلاً على الرابطة التي جمعتهما.

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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
119

## Kebab Sultanpuri كباب سلطانپوري

Minced lamb cutlet stuffed with cheese and mint leaves, cooked on a griddle.  
كباب لحم ضأن مفروم محشو بالجبن وأوراق النعناع، محمّر على سطح ساخن.

Asha Bhosle made this one of her trademark dishes, rooted in Sultanpur, Uttar Pradesh. She always served it with a warm smile, certain her guests would enjoy it.

كان هذا الطبق من أشهر الوصفات التي ارتبطت باسم أشا بوسلي.  
ويعود أصله إلى سلطانپور في ولاية أوتار براديش. وكانت تقدمه دائماً  
بابتسامة، واثقة بأنه سينال إعجاب ضيوفها.



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.  
إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعد بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
185

## Manohari's Leg of Lamb فخذ الضأن على طريقة مانوهاري

On the bone baby leg of lamb flavoured with ginger, garlic, spices, and green chillies.

فخذ ضأن صغير بالعظم، متبل بالزنجبيل والثوم ومزيج من التوابل  
والفلفل الأخضر.

Manohari Singh, a beloved Nepali musician and RD Burman's key collaborator, brought his saxophone and flute to so many of Rahul's songs. This dish was his gift to Asha Bhosle's table, preserved with love as a tribute to his memory.

يُخلد هذا الطبق ذكرى الموسيقي النيبالي مانوهاري سينغ، أحد أقرب المتعاونين مع راهول ديف بورمان،  
والذي ترك بصمة لا تُنسى في العديد من أعماله الموسيقية.

كان هذا الطبق هدية منه إلى مائدة أشا بوسلي، وقد حُفظت وصفته بكل محبة وفاء لذكراه.

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.  
إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.





139

## Tandoori Fish سمك تندوري

A whole fish infused with a vibrant blend of house-ground Arabic spices, olive oil, and smoky flavour.

سمكة كاملة متبلة بمزيج غني من البهارات العربية المطحونة طازجًا،  
وزيت الزيتون، بنكهة مدخنة.

Asha Bhosle loved bold, heartfelt food. During her last visit to Dubai, she casually shared this recipe with the Asha's Wafi team, turning a simple conversation into something worth preserving.

اشتهرت أشا بوسلي بتقديرها للأطباق الجريئة والدافئة بالنكهات. وخلال إحدى زياراتها الأخيرة إلى دبي، شاركت هذه الوصفة بعفوية مع فريق مطعم آشار، فتحوّل حوار بسيط إلى إرثٍ من النكهات يستحق أن يُحفظ.





## Chandni Chogk Ka Keema كيما تشاندني تشوك

Minced lamb cooked with fresh onions and Asha Bhosle's secret spices, served with two small saffron breads.

لحم ضأن مفروم مطهو مع البصل الطازج وتوابل آشا بوسلي السرية،  
ويُقدّم مع رغيّفين صغيرين من خبز الزعفران.

Asha Bhosle carried with her the soul of Chandni Chowk, bringing its finest North Indian flavours and the warm, generous Punjabi spirit she so deeply embodied.

يجسد هذا الطبق روح تشاندني تشوك، بأشهى نكهات شمال الهند والكرم البنجابي الذي لطالما ارتبط باسم آشا بوسلي.

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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



129

## Mai's Prawn Curry كاري الروبيان على طريقة "ماي"

Prawns cooked in a coconut and whole turmeric gravy,  
served with ghee rice.

روبيان مطهو في صلصة غنية بجوز الهند والكرم،  
ويقدّم مع أرز بالسمن.

Asha Bhosle learned this recipe at her mother's (Mai) side, tasting each adjustment with care and carrying forward a flavour that was never her mother's to eat, but always hers to give.

تعلمت أشا بوسلي هذه الوصفة إلى جانب والدتها (ماي)، وكانت تتذوق كل تعديل بعناية، لتواصل ما كانت والدتها تجد سعادتها في تقديمه للآخرين.





₹  
129

## Holkar Palace White Chicken Curry كاري الدجاج الأبيض على طريقة قصر هولكار

Boneless chicken cooked in a rich onion and yogurt gravy with almonds, chilli seeds, and korma-inspired flavours that deepen its richness.

دجاج بدون عظم مطهو في صلصة غنية بالبصل والزبادي مع اللوز وبذور الفلفل الحار، بنكهات مستوحاة من الكورما تعزز المذاق.

Born of the friendship between her father and Maharaja Tukojirao Holkar of Indore, this recipe was coaxed from the royal chef by her mother and preserved by Asha Bhosle.

ولدت هذه الوصفة من الصداقة التي جمعت والد أشا بوسلي بالمهراجا توكوجيراو هولكار حاكم إندرور. بعدما أقتنعت والدتها الطاهي الملكي بأن يشاركها هذه الوصفة، وحافظت عليها أشا بوسلي.

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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
89

## Ghar Ki Dal دال غار كي

Yellow moong lentils tempered in clarified butter with coriander, green chilies, and cumin.

عدس المونغ الأصفر المطهو مع السمن البلدي والكزبرة والفلفل الأخضر والكمون.



As a child, Asha Bhosle spent her holidays in Indore with her aunt (JEEJI) who taught her this dal - a common preparation of Madhya Pradesh.

في طفولتها، كانت أشا بوسلي تقضي عطلاتها في إنڊور مع خالتها (جيجي)، التي علمتها إعداد هذا الدال، أحد الأطباق التقليدية الشائعة في ولاية ماديا براديش.



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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعد بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
89

## Haridwar Aloo Puri ألو بوري هاريديوار

Spiced potato curry with aromatic spices, tomatoes, and herbs,  
served with two pieces of puri.

كاري بطاطس متبل بالتوابل العطرية والطماطم والأعشاب، مع  
قطعتين من البوري.



Inspired by the holy ghats of Haridwar, Asha Bhosle always associated this dish with  
pilgrimage, peace, and something deeply familiar.

استلهم هذا الطبق من أجواء هاريديوار، وهي المدينة التي ارتبطت في ذاكرة أشا بوسلي  
بالسكينة والطمأنينة.



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.  
إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
139

## Varsha Fish Biryani برياني السمك فارشا

Fresh herb biryani slow cooked with scented basmati rice on dum with marinated fish fillet.

برياني بالأعشاب الطازجة وأرز البسمتي العطري المطهو ببطء، مع فيليه السمك المتبل.

Asha Bhosle carried this deeply personal dish as part of her life's story, honouring her daughter Varsha's creativity with tenderness and grace.

يحمل هذا الطبق مكانة خاصة في قصة حياة أشا بوسلي. إذ يجسد ذكرى ابنتها فارشا بكل ما ارتبط بها من رقة وإبداع.



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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



₹  
139

## Monaji Chicken Pulao بوللو الدجاج مناجي

Succulent chicken layered with saffron, almond, and cardamom rice cooked under pressure.

دجاج طري يُحضَّر مع الزعفران واللوز والأرز بالهيل، ومطهو في قدر الضغط.

Learned from Mona Nayyar, wife of legendary composer O.P. Nayyar, this simple, flavourful pulao became one of Asha Bhosle's cherished recipes.

تعلمت أشا بوسلي إعداد هذا البوللو البسيط والغني بالنكهات من مونا نايار، زوجة الموسيقار الأسطوري أو. بي. نايار، وأصبحت واحدة من أكثر الوصفات العزيزة علي قلبها.

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. إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.





₪  
85

## Shahi Tukra شاهي توکرا

Crispy fried bread soaked in saffron-infused milk and finished with pistachio.  
قطع خبز مقلية ومقرمشة، تُغمر في حليب معطر بالزعفران وتُزين بالفستق.

A royal classic that Asha Bhosle loved for its indulgence and elegance - as timeless as her voice.



حلوى ملكية كلاسيكية أحببتها أشا بوسلي لما تحمله من فخامة وأناقة، تماماً كالإرث الفني الذي تركته وراءها.



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.  
إذا كانت لديكم أي حساسية أو متطلبات غذائية خاصة، يرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق العمل، وسنساعدكم بمساعدتكم. الأسعار شاملة لرسوم الخدمة، ورسوم البلدية، وضريبة القيمة المضافة.



*Asha's*  
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE

[www.ashasrestaurants.com](http://www.ashasrestaurants.com)  [ashasoriginal](#)  [ashasrestaurant](#)

DUBAI • ABU DHABI • KUWAIT • BAHRAIN • QATAR • BIRMINGHAM

*Asha's*  
INDIAN CONTEMPORARY CUISINE



وصفات نادرة

من

آشا بوسلي

