



**THE VILLAGE**

IFS P.O. Box 23385 Salwa Road, Doha, Qatar

T: +974 4444 6601 F: +974 4444 6602

[www.thevillageqatar.com](http://www.thevillageqatar.com)

## الوجبات الخفيفة والمقبلات

رق ٣٠	بوراني كدو- كوسا على الطريقة الإيرانية
رق ٢٨	ميرزا غاسيمي – باذجان مشوي مع الطماطم والبيض
رق ٣٠	كشك بادمجان
رق ٢٨	مسخن دجاج ملفوف بخبز المرقوق
رق ٥٢	سيخ الريان المتبل والمغلف بالسهمسم مع غموس التمرهندي
رق ٢٥	سبرينج رول بالخضروات
رق ١٢٠	طبق ذا جريل المميز طبق مختارة من المازة العربية الساخنة والباردة

## الشوريات

رق ٢٥	شورية الشعير
رق ٣٣	آش رشته (شورية إيرانية تقليدية)
رق ٢٨	شورية مولیغاتواني (شورية منكهة بالكاري)
رق ٢٢	شورية اليوم (الرجاء سؤال النادل)

# Starters & Appetizers

<b>Borani Kadow</b> – baby marrow	QR 30
<b>Mirza Ghasemi</b> – grilled eggplant <i>with tomato and eggs</i>	QR 28
<b>Kashk e Bademjan</b>	QR 30
<b>Chicken Mousakhan</b> <i>wrapped in Markouk bread</i>	QR 28
<b>Lightly spiced sesame-coated shrimp skewer</b> <i>with tamarind dip</i>	QR 52
<b>Vegetable Spring Roll</b>	QR 25
<b>Grill Special Platter</b> <i>(A selection of hot and cold Arabic mezzeh)</i>	QR 120

## Soups

<b>Barley soup</b>	QR 25
<b>Traditional Aash – Reshte</b>	QR 33
<b>Mulligatawny soup</b>	QR 28
<b>Soup of the day</b> <i>(please ask your server)</i>	QR 22

# المأزة الباردة و الساخنة

## تشكيلة من المأزة العربية

رق ١٨	حمص
رق ١٨	متبل
رق ١٨	بابا غنّوج
رق ٢٠	تبولة
رق ١٨	فتوش
رق ١٨	سلطة شيرازية
رق ٢٢	سلطة فصل
رق ١٨	سلطة ماكراني
رق ٣٠	سلطة خضراء موسمية
رق ١٥	سلطة ماستو خيار
رق ١٨	ورق عنب
رق ٣٥	سمك بارد
رق ١٢	البطاطا مع أوراق النعناع
رق ١٢	لبنة بالزعر

## تشكيلة من المأزة الساخنة

رق ٢٤	سودة دجاج (كبدة الدجاج مع صلصة دبس الرمان)
رق ٢٠	كبّة
رق ١٤	فطائر بالسبانخ
رق ١٦	سمبوسك بالجبنة
رق ١٨	سمبوسك باللحمة
رق ١٨	رقاقات الجبنة
رق ١٨	جبنة الحلوم (مغلّفة بالبقسماط مقليه أو مشوية)

# Cold & Hot Mezzeh

## Selection of Arabic Mezzeh

<i>Hummus</i>	QR 18
<i>Moutabel</i>	QR 18
<i>Baba Ghanouj</i>	QR 18
<i>Tabouleh</i>	QR 20
<i>Fattoush</i>	QR 18
<i>Shirazi Salad</i>	QR 18
<i>Salad Fasl</i>	QR 22
<i>Salad Makrani</i>	QR 18
<i>Seasonal Green Salad</i>	QR 30
<i>Masto khiyar</i>	QR 15
<i>Warak Enab (Stuffed vine leaves)</i>	QR 18
<i>Fresh Hammour Salad "The Village Special"</i>	QR 35
<i>Potato with mint leaves</i>	QR 12
<i>Labneh Bil Zaatar</i>	QR 12

## Selection of Hot Mezzeh

<i>Sowda Djaj (Chicken livers with pomegranate sauce)</i>	QR 24
<i>Kebeeh</i>	QR 20
<i>Spinach Fatayer</i>	QR 14
<i>Cheese Sambousek</i>	QR 16
<i>Meat Sambousek</i>	QR 18
<i>Rakakat (Cheese rolls)</i>	QR 18
<i>Halloumi (Breaded fried or grilled)</i>	QR 18

## أطباق ذي فيلج جريل الخاصة

- رق ١٦٠ **سمكة هامور حرّة مشوية بالفرن**  
سمكة هامور طازجة، متبّلة بخلطة الشيف السريّة تقدّم مع الخضروات العربية المشوية
- رق ٢٢٥ **فخذ الخروف الصغير المحمر على الطريقة المغربية**  
متبّلة بالبهارات والأعشاب المغربية الأصلية مع صلصة الزبدة المبهّرة، تقدّم مع يخنة الخضار
- رق ٢٠٥ **ضلوع الخروف المشوية**  
متبّلة باللبن المبهر، ومطهوه على مشواة الفحم مع صلصة النعناع، تقدّم مع أرز الزعفران والأوراق الخضراء المطهوه على البخار ورقائق اللوز
- رق ١٩٠ **ماهيش**  
فخذ الخروف الطرية المطهوه على نار هادئة مع الخضار وصلصة الفطر الإيرانية
- رق ٦٠ **خورشت جورميه سابزي**  
مكعبات من لحم الخروف المطهوه ببطء مع الأعشاب العطرية الإيرانية
- رق ٥٨ **خورشت غيميه**  
قطع كبيرة من لحم الخروف مطهوه مع فاصولياء الشانا دال والبهارات الإيرانية الخاصة
- رق ٤٥ **خورشت باميه (نباتي)**  
طبق تقليدي من إيران مطهو بالطماطم والكزبرة الطازجة
- رق ١٧٥ **مشويات ثمار البحر الخليجية**  
متبّلة بزيت الزيتون والثوم والليمون، تقدّم مع الأرز العربي المسلوق والخضار المشكّلة
- رق ٢٢٠ **أم الريان**
- رق ١٤٠ **روبيان حجم كبير جامبو**
- رق ٢٤٠ **طبق الروبيان الجمبو**  
روبيان هندي منوّع مطهو بتتبيلة الشيف الخاصّة
- رق ٩٠ **فيليه هامور الخليج**
- اختيارك من الأرز**
- رق ٢٠ أرز بالزعفران
- رق ٢٠ أرز باجالا بولو
- رق ٢٥ أرز زرشنيك بولو
- رق ١٨ أرز مطهو على البخار
- رق ٢٠ أرز برياني

# The Village Grill Specialities

**Baked Whole Hammour Hara** QR 160

*Fresh catch Gulf Hammour, marinated in chef`s secret recipe served with Arabian grilled vegetables*

**Roasted Baby Lamb Leg Moroccan Style** QR 225

*Marinated in authentic Moroccan spice and herbs with spiced butter sauce, served with vegetables stew*

**Grilled Lamb Rack** QR 205

*Marinated in spiced yoghurt, cooked on a charcoal grill with mint sauce, served with saffron rice and sautéed green and almond flakes*

**Mahiche** QR 190

*Delicate lamb shank simmered in vegetables and Iranian mushroom sauce*

**Khoresht Ghormeh Sabzi** QR 60

*Slow cooked lamb cubes in Iranian aromatic herbs*

**Khoresht Gheymeh** QR 58

*Chunks of Lamb meat cooked with channa dal and special Iranian spices*

**Khoresht Bamieh (V)** QR 45

*Traditional dish from Iran cooked in fresh tomato sauce and fresh Coriander*

**Gulf Seafood Grill** QR 175

*Marinated in olive oil, garlic and lemon; served with boiled Arabic rice and mixed vegetables*

**Gulf Lobster** QR 220

**King-size Jumbo Prawns** QR 140

**Tiger Prawns Platter** QR 240

*Assorted Indian Prawns cooked in Chef's special marinade*

**Gulf Hammour Fillet** QR 90

## **SELECTION OF RICE**

*Saffron rice* QR 20

*Baghela polo dill rice* QR 20

*Zereshk polo rice* QR 25

*Steamed Rice* QR 18

*Biryani Rice* QR 20

## المشويات الإيرانية

رق ٥٠

### تشيلو جوجه كباب

دجاج متبل بالنقوع الإيرانية المكثفة ومشوية بالكامل

رق ٨٥

### تشيلو كباب شيشك

ضلع الخروف الإيراني المتبل بالبصل والليمون والزعفران

رق ٨٥

### تشيلو كباب لاري

فيله اللحم المتبل بالليمون الجاف واللبنه

رق ٧٠

### تشيلو كباب بختياري

قطع من فيله الدجاج واللحم البقري متبل بالزعفران وعصير الليمون

رق ٨٠

### تشيلو كباب ماهي

فيله الهامور المعطره بعصير الليمون وشاي الزعفران

رق ١٢٥

### تشيلو كباب ميگو

روبيان الخليج الطازج المتبل بالثوم والبصل وعصير الليمون

رق ٢٢٠

### تشيلو كارشانغ

لوبسترعماني بنكهة البصل والثوم وعصير الليمون

## جميع الأطباق أعلاه تقدم مع ثلاث أنواع من الأرز

رق ٧٠

### تشيلو كباب كوبيده

كفتة اللحم المفروم مع أرز بالزعفران

رق ٨٠

### كباب سلطاني

طبقات من كباب وكفتة فيله الخروف تقدم مع أرز بالزعفران

رق ٦٠

### تشيلو كوبيده مورج

كفتة دجاج مفرومة، طبق شهوي من إيران يقدم مع أرز الزعفران

## أطباق الكباب الإيرانية المشكّلة

تقدم مع ثلاث أنواع من الأرز

رق ١٦٠

### طبق كباب حجم وسط

جوجيه، كباب لاري، كوبيده

رق ٢٩٥

### طبق كباب فارسي

كباب جوجيه، كباب مورج، كباب ششليك، كباب لاري، كباب كوبيده

رق ٣١٠

### طبق المأكولات البحرية المشكّلة

ماهي، ميگو، كارشانغ



# Persian Grill

**Chelo Joojeh Kebab** QR 50

*Chicken marinated in emulsified Iranian marinade and grilled into perfection*

**Chelo Kebab Shishlik** QR 85

*Persian lamb chops marinated in onion, lemon and saffron*

**Chelo Kebab Larry** QR 85

*Lamb fillet marinated in special dry lemon and labneh*

**Chelo Kebab Bakhtiari** QR 70

*Pieces of chicken and lamb fillet marinated in saffron pistil and lemon juice*

**Chelo Kebab Mahi** QR 80

*Hammour fillet scented with lemon juice and saffron tea*

**Chelo Kebab Meygu** QR 125

*Fresh Gulf shrimp marinate in garlic, onion and lemon juice*

**Chelo Kharchangh** QR 220

*Omani Lobster flavour with onion, garlic and lemon juice*

**All of the above items are served with three varieties of rice**

**Chelo Kebab Kubideh** QR 70

*Minced lamb kofta served with saffron rice*

**Kebab Soltani** QR 80

*Layeres of lamb fillet kabab and koftas served with saffron rice*

**Chelo Kubideh Murg** QR 60

*Minced Chicken Kofta, a speciality from Iran served with saffron rice*

**Persian Mixed Platter Kebabs**

*Served with three kinds of rice*

**Persian Mini Kebab Platter** QR 160

*Joojeh, Kabab Larry, Kubideh*

**Persian Kebab Platter** QR 295

*Joojeh, Murg, Kabab Shishlik, Kabab Larry, Kubideh*

**Special Seafood Platter** QR 310

*Mahi, Meygu, Kharchang*

# هندي

## المشويات – فرن الفخار (مشويات التندور)

رق ٨٠

**طبق كباب صغير**  
تشكيلة مختارة من أشهر أنواع الكباب

رق ١٦٠

**طبق كباب مشكل**

رق ٢٩٠

**مشويات مشكلة من الكباب وثمار البحر**  
تشكيلة من الدجاج والكفتة وقطع لحم الخروف والهامور والروبيان

رق ٥٢

**كباب موغلاي مالاي**  
مكعبات طرية من الدجاج المتبلّة بنقوع الكاجو الكريمة ومنكهة بالبهارات الهندية ومشوية

رق ٥٢

**دجاج لاجواب**  
قطع طرية من الدجاج متبلّة ببهارات الشيف الخاصة

رق ٥٢

**كباب شاهي جالوتي كالي**  
أفخاذ الدجاج الطرية المتبلّة بنقوع الثوم والجبنه الكريمة والفلفل الأسود محمّرة على الجمر المتوهج

رق ٥٢

**كباب سونهري رشمي**  
سيخ كباب الدجاج مغلف بالأعشاب الطازجة والكمون الملكي

رق ٥٨

**رونق إي سيخ**  
كفتة لحم الخروف المبروم التقليدية المغلفة بنكهات عطرية من الفلفل والنعناع

رق ٢٢٠

**شان إي ران**  
فخذ الخروف الصغير الطرية المتبلّة باللبن واللوز والهيل محمّرة ببطء في فرن الفخار

رق ١٦٠

**التندوري هامور**  
هامور كامل طازج مشوي على الفحم

رق ٩٠

**قندهاري دوم كي تشاب**  
ضلوع لحم الخروف المتبلّة بالزعفران والنعناع محمّرة في فرن التندور

رق ٢٢٠

**لوبستر ذي فيلج**  
لوبستر كامل مطهو على الفحم على طريقة الشيف الخاصة

رق ٨٠

**هامور تكا زفراني**  
مكعبات من الهامور الطازج متبلّة باللبن الدسم والزعفران،  
بنكهة بذرة وقشرة جوزة الطيب ومشوية في فرن الفخار

رق ١٢٠

**جينغا نيشا أناري**  
روبيان كبير متبل بمزيج من الرمان والهيل الأخضر، مشوي على الفحم

رق ٥٢

**لاكناوي تندوري بانير (نباتي)**  
إحدى المأكولات الخاصة بمنطقة لاكناو في شمال الهند، جبن القريش المغلف  
بنقوع النعناع والكزبرة والمحمّر على الجمر المتوهج

رق ٥٥

**تكا بانير (نباتي)**  
جبنه بيضاء متبلّة بالبهارات الهندية ومطهّوة ببطء على مشواة فحم

رق ٤٥

**تندوري ألو أجويني (نباتي)**  
حبّات البطاطس الصغيرة المتبلّة بنكهات البهارات الهندية وبذور الكمون

جميع الأطباق أعلاه تقدّم مع الصلصة والتخلل وسلطة الخيار وأرغفة خبز البابا دام

# Indian

## CLAY OVEN – B-B-Q (Tandoor Grill)

<b>Mini Kabab Platter</b> <i>A delectable selection of the finest kababs</i>	QR 80
<b>Mixed Kabab Platter</b> <i>A delectable selection of the finest kababs</i>	QR 160
<b>Mixed Kabab Platter with Seafood</b> <i>Assortment of Chicken, Kofta, Lamb Chops, Hammour and Shrimps</i>	QR 290
<b>Mughlai Malai Kabab</b> <i>Succulent cubes of chicken marinated in a creamy cashew marinade flavoured with Indian spices and flame-grilled to perfection</i>	QR 52
<b>Chicken Lajawaab</b> <i>Tender pieces of chicken marinated in our chef's special spices</i>	QR 52
<b>Shahi Galouti Kalmi Kabab</b> <i>Tender chicken drumsticks steeped in a marinade of garlic, cream cheese and black pepper roasted over glowing embers</i>	QR 52
<b>Sunehri Reshmi Kabab</b> <i>Chicken seekh kabab coated with fresh herbs and royal cumin</i>	QR 52
<b>Raunaq-E-Seekh</b> <i>This traditional minced lamb kofta is wrapped in aromatic flavours of capsicum and mint</i>	QR 58
<b>Shaan-E-Raan</b> <i>Tender leg of baby lamb marinated in yoghurt, almonds and cardamom Slow-roasted in clay oven</i>	QR 220
<b>Tandoori Whole Hammour</b> <i>Fresh whole Hammour cooked on a charcoal grill</i>	QR 160
<b>Kandahari Dum Ki Chaap</b> <i>Saffron and mint marinated lamb chops roasted in tandoor oven</i>	QR 90
<b>The Village Lobster Feast</b> <i>Whole lobster charcoal-cooked in our chef's signature style</i>	QR 220
<b>Hammour Tikka Zafrani</b> <i>Fresh Hammour cubes marinated in creamy yoghurt and saffron, flavoured with nutmeg and mace, grilled in clay oven</i>	QR 80
<b>Jhinga Nisha Anari</b> <i>King prawns marinated in a blend of pomegranate and green cardamom, grilled over charcoal</i>	QR 120
<b>Lucknowi Tandoori Paneer (V)</b> <i>A specialty from Lucknow in northern India. Cottage cheese coated in a minty coriander marinade and roasted over blazing charcoal</i>	QR 52
<b>Paneer Tikka (V)</b> <i>Cottage cheese marinated in Indian spices and slowly cooked over charcoal grill</i>	QR 55
<b>Tandoori Aloo Ajwaini (V)</b> <i>Baby potatoes marinated with Indian flavoured spices and carom seed</i>	QR 45
<b>All the above are served with chutney, pickles, kachumber salad and papadams</b>	

## الدال والكارى

رق ٣٢

### دال تادكا

عدس أصفر منكّه بحبوب الكّمون والفلفل الحار المشوي

رق ٥٦

### دال جوشت

طبق هندي شهى جداً مطهو مع حبوب العدس المشكّلة ومكّبات لحم الخروف

رق ٣٥

### دوم كي دال

حبوب العدس الأسود الدسمة المطهوه على نار هادئة مع الأعشاب الطازجة والمزينة بالزبدة

رق ٥٢

### دجاج أميتسارى بالزبدة

وصفة من أمريتسار في بنجاب. قطع طرية من الدجاج الخالي من العظام مطهوه بصلصة طماطم غنية ولذيذة

رق ٥٢

### دجاج لاهورى

طبق تقليدي من لاهور مطهو بمرقة الطماطم المعتدلة المذاق

رق ٥٢

### مسالا دجاج تكّا

قطع من دجاج تكّا العطرية المدخّنة في التندور ومطهوه بصلصة الطماطم الغنية

رق ٥٨

### كاداي لحم الضأن

قطعة طرية من فخذ الخروف. مقلية بالزيت بالمقلاة مع شرائح الفلفل الرومي المشكّل والطماطم والبصل والمرقة الصفراء

رق ٩٠

### تندوري تشاب ماسالا

مكّبات لحم الخروف العطرية مطهوه بالبهارات الهندية اللذيذة

رق ٥٨

### جوش روجان كشميري

مكّبات لحم الخروف الطرية المطهوه في مزيج من البهارات الشهية ومرقة البصل البنية

رق ٥٨

### فيندالو لحم الخروف

طبق خاص بمنطقة غوا. كاري لحم الخروف الحار والمنعش الخاص بنا، يتميّز بنكهته القوية والغنية

رق ٦٠

### هامور أفغاني

هامور طازج مطهو على نار هادئة مع مرق البصل والكاجو والأعشاب

رق ٢٢٠

### خزانة إي داريا

أم الريبان كامل مطهو بصلصة الثوم والطماطم الغنيّة

رق ٦٥

### جينغا بيشاوري

روبيان مطهو مع صلصة كريمة الزبدة والمسالا

رق ٤٨

### بالاك بانير

قطع كبيرة من جبن الأبيض المحضّر بالمنزل مع سبانخ كريمة والتوابل الطازجة

رق ٤٢

### سوبزي نوابي

أكواز الذرة الصغيرة، فطر، فلفل رومي، كوسا وبطاطس طازجة مع خليط من البهارات الهندية

## DALS AND CURRIES

- Dal Tadka** QR 32  
*Yellow lentil tempered with cumin seeds & roasted red chilli*
- Dal Gosht** QR 56  
*A very tasty Indian dish cooked with assorted lentils & lamb cubes*
- Dum Ki Daal** QR 35  
*Creamy black lentils simmered with fresh herbs and topped with butter*
- Amritsari Butter Chicken** QR 52  
*A recipe from Amritsar in Punjab. Succulent pieces of boneless chicken cooked in a rich, delicious tomato sauce*
- Chicken Lahori** QR 52  
*Typical dish from Lahore cooked in mild tomato gravy*
- Chicken Tikka Masala** QR 52  
*Aromatic chicken tikka pieces smoked in tandoor and cooked in rich tomato sauce*
- Murgh Kadai** QR 58  
*Tender piece of chicken, pan fried in oil with julienne of mixed peppers, tomato, onion and yellow gravy*
- Tandoori Chaap Masala** QR 90  
*Aromatic lamb chops cooked in flavourful Indian spices*
- Kashmiri Rogan Josh** QR 58  
*Fresh lamb cubes cooked in a blend of delicate spices and brown onion gravy*
- Lamb Vindaloo** QR 58  
*A specialty from Goa. Our unique spicy tangy lamb curry, strong and flavoursome*
- Hammour Afghani** QR 60  
*Fresh hammour simmered in onion, cashew and herb gravy*
- Khazana E Daria** QR 220  
*Whole Lobster cooked in garlic and rich tomato creamy gravy*
- Jhinga Peshawari** QR 65  
*Jumbo shrimps cooked with butter cream and masala sauce*
- Palak Paneer** QR 48  
*Chunks of homemade cottage cheese in cream spinach and fresh spices*
- Subzee Nawabi** QR 42  
*Baby corn mushrooms, bell pepper, zucchini and new potatoes with a blend of Indian spices*

## بسمتي كاخزانه (كنوز البسمتي)

رق ٦٥

### برياني بورده جوشنت

مزيج ساحر من لحم الخروف المطهو على نار هادئة مع أرز بسمتي حبة طويلة غني بالنكهة. إحدى المأكولات المفضلة لدى المغول

رق ٥٥

### برياني نوابي مورغ

قطع كبيرة متبلّة من الدجاج الطري وأرز البسمتي المعطر المطهو على طريقة دوم

رق ٧٥

### برياني روبان

روبان جامبو وأرز بسمتي مطهوان معاً مع الأعشاب والبهارات الخاصة أحد الأطباق الخاصة بالشيف

رق ١٢٥

### برياني اللوبستر (الطبق الخاص بمطعم ذي فيلج)

قطع كبيرة وطرية من اللوبستر المطهو مع أرز بسمتي حبة طويلة غني بالنكهة والأعشاب

رق ٤٥

### برياني دوم سوبزي

تشكيلة مفعمة بالألوان من الخضروات الطازجة والأرز البسمتي العطري المطهو على طريقة دوم في قدور محكمة الإغلاق

رق ٧٥

### برياني تندوري الدجاج

دجاج متبل ومشوي بأسلوب تندوري مع طبقات من أرز البسمتي الفاخر

رق ٢٤٠

### ران برياني

أرز بسمتي فآخر مطهو مع فخذ خروف كاملة منكهة بخفة مع البهارات العطرية

## يقدم مع اللبن بالنعناع والخيار

### الخبز

رق ٤

### تاندوري نان

خبز طازج مخبوز بالفرن

رق ٥

### نان بالزبدة

خبز غني مخبوز طازجاً، مطلي بالزبدة

رق ٩

### نان بالجبنة

رق ٥

### نان لاسوني

خبز غني بنكهة الثوم

رق ١٤

### كيمة كولشا

رق ٣

### روتي تندوري

خبز تقليدي مصنوع من الدقيق الكامل مخبوز في فرن الفخار

رق ٦

### بودينا باراا

خبز هندي بطبقات رقيقة، غير مخمر ومخبوز طازجاً بنكهة النعناع

رق ٦

### باراا لاكشا

خبز هندي بطبقات رقيقة، غير مخمر ومخبوز طازجاً

رق ٣٠

### روتيون كي توكري

سلّة من الخبز المشكّل

## **BASMATI KA KHAZANA** *(Basmati Treasure)*

### **Purdah Gosht Biryani** QR 65

*Exotic combination of boneless lamb simmered with flavoured long grain basmati rice. A favourite of the Mughals*

### **Nawabi Murgh Biryani** QR 55

*Marinated juicy chicken chunks and fragrant basmati rice cooked on Dum*

### **Jhinga Biryani** QR 75

*Jumbo prawns and basmati rice cooked together with special herbs and spices  
Our Chef's Special*

### **Lobster Biryani** *“The Village Signature Dish”* QR 125

*Succulent lobster chunks cooked with flavoured long grain basmati rice & herbs*

### **Dum Subzee Biryani** QR 45

*A colourful combination of garden fresh vegetables and aromatic basmati rice cooked on Dum in sealed pots*

### **Tandoori Chicken Biryani** QR 75

*Chicken marinated and grilled in tandoori style layered in the finest basmati rice*

### **Raan Biryani** QR 240

*Finest basmati rice cooked with a spiced whole mutton leg delicately flavoured with aromatic spices*

**Served with raita and kuchumber**

## **BREADS**

### **Tandoori Naan** QR 4

*Oven-fresh enriched bread*

### **Butter Naan** QR 5

*Oven-fresh enriched bread, glazed with butter*

### **Cheese Naan** QR 9

### **Lasooni Naan** QR 5

*Garlic flavoured-enriched bread*

### **Kheema Kulcha** QR 14

### **Tandoori Roti** QR 3

*Traditional whole wheat bread baked in clay oven*

### **Pudina Paratha** QR 6

*Layered, flaky unleavened oven-fresh Indian bread flavoured with mint*

### **Lachcha Paratha** QR 6

*Layered, flaky unleavened oven-fresh Indian bread*

### **Rotiyon Ki Tokri (Indian Bread Basket)** QR 30

*Assorted bread basket*



## الحلويات

- ٤٥ ر.ق **تيراميسو (كيكة إيطالية شهية).**  
خُصّر من البسكويت المغّطس بالقهوة وطبقات من كريمة الماسكربوني مع التوت المحلّى.
- ٤٥ ر.ق **كريم بروليه بالفانيليا أو "كريما كاتالانا"**  
طبقة كاسترد غنية يغطّيها الكاراميل المحروق
- ٤٥ ر.ق **سلطة الفواكه المقدونية الطازجة**  
مزينة بأيس كريم الفانيليا
- ٣٥ ر.ق **بروانيز الشوكولاته**  
جرعة لذّة مزدوجة من الشوكولاته! تقدّم مع مغرفة من آيس كريم الفانيليا الغنية ومغطّاة بصلصة شوكولاته الفادج
- ٤٥ ر.ق **فطيرة التفاح المنزلية الخاصة بالشيف**  
مع صلصة الزعفران والفانيليا. مغطّاة بالأيس كريم
- ٤٥ ر.ق **تشيز كيك بالكاساتا واللايم**  
يقدم مع صلصة المانجو والفراولة
- ٥٥ ر.ق **فوندانت الشوكولاته**  
متعة لا تقاوم تذوّب في الفم! تخبز خصيصاً لدى طلبك لتحلّي يومك "الرجاء منح مدة ٢٠ دقيقة للتحضير"
- ٣٠ ر.ق **بانا كوتا اللبن. حلية إيطالية كلاسيكية**  
حلى البودينغ السلسلة عاجية اللون تقدّم مع قشر البرتقال الملبّس والفواكه الطازجة
- ١٤٠ ر.ق **طبق الفواكه الموسمية الطازجة**
- ٢٤ ر.ق **غولاب جامون**
- ٢٤ ر.ق **كافي**
- ٣٠ ر.ق **أم علي**
- ٢٥ ر.ق **حلاوة الجبن**
- ٢٤ ر.ق **مهلبية مع المكسّرات**
- ١٥ ر.ق **فلودة**
- ١٥ ر.ق **أيس كريم بالزعفران**
- ٢٠ ر.ق **كيساري كير**
- ٤٥ ر.ق **حلى البودينغ بالتمر**  
مع صلصة الباترسكوتش (السكر الأسمر والزبدة) وأيس كريم المانجو
- ٢٥ ر.ق **كيساري راسمالي**



# Desserts

<b>Tiramisu</b> ( <i>Literally meaning ‘pick me up’</i> ) <i>A delicious Italian cake, made of biscuits dipped in coffee and layered with mascarpone cream with berry compote</i>	QR 45
<b>Vanilla Crème Brulée or ‘Crema Catalana’</b> <i>A rich custard base topped with caramel</i>	QR 45
<b>Macedonian Fresh Fruit Salad</b> <i>Topped with vanilla ice cream</i>	QR 45
<b>Chocolate Brownies. Double chocolate heaven!</b> <i>Served with a scoop of rich vanilla ice cream and topped with chocolate fudge</i>	QR 35
<b>Chef’s Special Homemade Apple Pie</b> <i>with saffron and vanilla sauce, topped with ice cream</i>	QR 45
<b>Cassata and Lime Cheese Cake</b> <i>Served with Mango and Strawberry Sauce</i>	QR 45
<b>Chocolate Fondant. Mouth-melting and divine!</b> <i>Baked especially to make your day “Please allow 20 minutes for service”</i>	QR 55
<b>Yoghurt Panna Cotta</b> <i>An Italian classic</i> <i>Silky smooth ivory-coloured custard pudding served with candied orange peel and fresh fruits</i>	QR 30
<b>Seasonal Fresh Fruits Platter</b>	QR 140
<b>Gulab Jamun</b>	QR 24
<b>Kulfi</b>	QR 24
<b>Om Ali</b>	QR 30
<b>Halawet el Jibn</b>	QR 25
<b>Mahalabia</b> <i>With nuts</i>	QR 24
<b>Falooda</b>	QR 15
<b>Saffron Ice Cream</b>	QR 15
<b>Kesari Kheer</b>	QR 20
<b>Warm date pudding</b> <i>With butterscotch sauce and mango ice cream</i>	QR 45
<b>Kesari Res Malai</b>	QR 25

# المشروبات

## المشروبات الغازية

٦ ر.ق	بيبسي
٦ ر.ق	دايت بيبسي
٦ ر.ق	سفن آب
٦ ر.ق	دايت سفن آب
٦ ر.ق	ميرندا

## مياه

١٠ / ٥ ر.ق	تتورين صغيرة أو كبيرة
٢٠ / ١٠ ر.ق	إيفيان صغيرة أو كبيرة
١٠ ر.ق	بيريه صغيرة

## المشروبات الساخنة

١٠ ر.ق	اسبريسو سولو
١٢ ر.ق	اسبريسو ماكياتو
١٢ ر.ق	أميركانو
١٥ ر.ق	كابوتشينو
١٥ ر.ق	كافيه لاتيه
١٨ ر.ق	كافيه موكا
١٨ ر.ق	كافيه موكا بيضاء
١٨ ر.ق	كاراميل ماكياتو
١٨ ر.ق	شوكولاته ساخنة ذي فيلج
١٢ ر.ق	قهوة تركية
١٢ ر.ق	تشكيلة من شاي غشوندنر

## العصائر الطازجة

١٨ ر.ق	برتقال
٢٢ ر.ق	أناناس
٢٥ ر.ق	فراولة
٣٠ ر.ق	مانغو
٢٠ ر.ق	تفاح أخضر
١٥ ر.ق	ليموناضة
٢٠ ر.ق	جزر
٢٥ ر.ق	الكوكتيل

## القهوة المثلجة

٢٠ ر.ق	لاتيه مثلج
٢٠ ر.ق	موكا
٢٢ ر.ق	كاراميل ماكياتو

## الميلك شيك

٢٥ ر.ق	بنكهة الشوكولاته
٣٠ ر.ق	الفراولة

## السموديز

٣٠ ر.ق	ماجو
٣٠ ر.ق	فراولة
٢٥ ر.ق	موز

## مشروبات خاصة بالمطعم

٣٠ ر.ق	دوق إيراني
٢٠ ر.ق	لاسي الزعفران
١٨ ر.ق	لاسي المسالا
٣٠ ر.ق	اناناس سانرايز ذي فيلج
٢٠ ر.ق	تروبكال أورنج فريزر
١٨ ر.ق	شيرلي تمبل
١٨ ر.ق	فيرجين موهيتو
٣٤ ر.ق	فيرجن بينيا كولاذا

# Beverages

## Fresh Fruit Juices

(All Juices are made from garden fresh fruits)

Orange	QR 18
Pineapple	QR 22
Strawberry	QR 25
Mango	QR 30
Green Apple	QR 20
Lemonade	QR 15
Carrot	QR 20
Cocktail Juice	QR 25

## Iced Coffees

Iced Latte	QR 20
Mocha	QR 30
Caramel Macchiato	QR 22

## Milk Shakes

Chocolate	QR 25
Strawberry	QR 30

## Smoothies

Mango	QR 30
Strawberry	QR 30
Banana	QR 25

## Mocktails

Dugh Irani	QR 30
Zafrani Lassi	QR 20
Masala lassi	QR 18
The Village Pineapple Sunrise	QR 30
Tropical Orange Freezer	QR 20
Shirley Temple	QR 18
Virgin Mojito	QR 18
Virgin Piña Colada	QR 34

## Soft Drinks

Pepsi	QR 6
Diet Pepsi	QR 6
7-Up	QR 6
Diet 7-Up	QR 6
Mirinda	QR 6

## Water

Small or Large Tannourine	QR 5 / QR 10
Small or Large Evian	QR 10 / QR 20
Small Perrier	QR 10

## Hot Beverages

Espresso Solo	QR 10
Espresso Macchiato	QR 12
Americano	QR 12
Cappuccino	QR 15
Café Latte	QR 15
Café Mocha	QR 18
White Chocolate Mocha	QR 18
Caramel Macchiato	QR 18
The Village Hot Chocolate	QR 18
Turkish Coffee	QR 12
Selection of Tea	QR 12