



THE VILLAGE

IFS P.O. Box 23385 Salwa Road, Doha, Qatar
T: +974 4444 6601 F: +974 4444 6602

WWW.thevillageqatar.com

الوجبات الخفيفة والمقبلات

٣٥ ر.ق	كشك بادمجان طبق كشك بادمجان الفارسي، باذنجان مع اللبن
٣٠ ر.ق	سبانخ بوراني سبانخ مطبوخة مع البصل واللبن والملح المجفف
٣٠ ر.ق	مسخن دجاج ملفوف بخبز المرقوق
٦٠ ر.ق	سيخ الربيان المتبل والمغلف بالسهم مع غموس التمر هندي
٣٠ ر.ق	سبرينج رول بالخضروات
١٢٥ ر.ق	طبق ذي جريل المميز اطباق مختارة من المازة الساخنة والباردة

الشوربات

٣٠ ر.ق	شوربة لحم الخروف
٣٠ ر.ق	شوربة الشعير
٣٥ ر.ق	أش رشتة (شوربة إيرانية تقليدية)
٣٠ ر.ق	شوربة موليجاتواني (شوربة منكهة بالكاربي)
٢٥ ر.ق	شوربة اليوم (الرجاء سؤال النادل)

Starters & Appetizers

Kashk e Bademjan <i>Kashke Bademjan is one of the most popular Persian appetizer Bademjan is eggplant in Farsi, and kashk is a yogurt product and made traditionally!!!</i>	QR 35
Borani Spinach <i>Spinach with onion, labneh and dry onion</i>	QR 30
Chicken Mousakhan <i>Arabic style cooked shredded chicken Wrapped in Markouk bread</i>	QR 30
Lightly Spiced Sesame Shrimps Skewer <i>with tamarind dip</i>	QR 60
Vegetable Spring Roll <i>A- popular crunchy appetizer filled with vegetables</i>	QR 30
Grill Special Platter <i>(A selection of hot and cold Arabic mezzeh)</i>	QR 125

Soups

Lamb Shorba	QR 30
Barley Soup	QR30
Traditional Aash - Reshte	QR 35
Mulligatwany Soup	QR 30
Soup of the Day <i>(please ask your server)</i>	QR 25

الوجبات الخفيفة والمقبلات

تشكيلة من المازة العربية

٢٤ ر.ق	حمص
٢٤ ر.ق	متبل
٢٤ ر.ق	تبولة
٢٤ ر.ق	فتوش
٢٤ ر.ق	محمرة (فلفل احمر مشوي مع الجوز)
٣٠ ر.ق	سلطة ساذي الايرانية
٢٤ ر.ق	سلطة شيرازية
٢٥ ر.ق	سلطة فاصيل
٢٤ ر.ق	سلطة مكاراني (مكرونه)
٣٠ ر.ق	سلطة خضراء
٢٤ ر.ق	ماستو خيار
٣٠ ر.ق	ورق عنب
٢٠ ر.ق	لبنة بالزعتري

تشكيلة من المازة الساخنة

٢٤ ر.ق	كبة
٢٢ ر.ق	سمبوسك بالجبنه
٢٢ ر.ق	سمبوسك باللحمه
٢٤ ر.ق	رقاقات الجبنه
٢٤ ر.ق	جبنه الحلوم (مغلغلة بالقسماط مقلية او مشوية)

Arabic Mezzeh (Cold & Hot)

Selection of Arabic Mezzeh

Hummus	QR 24
Moutabel	QR 24
Tabouleh	QR 24
Fattoush	QR 24
Muhammara (A spread of roasted red peppers, walnuts and pomegranate dressing)	QR 24
Salad Subzee (Persian style)	QR 30
Shirazi Salad	QR 24
Salad Fasl	QR 25
Salad Makrani	QR 24
Seasonal Green Salad	QR 30
Masto Khiyar	QR 24
Warak Enab (Stuffed vine leaves)	QR 30
Labneh Bil Zaatar	QR 20

Selection of Hot Mezzeh

Keebeh	QR 24
Cheese Sambousek	QR 22
Meat Sambousek	QR 22
Rakakat (Cheese rolls)	QR 24
Halloumi (Breaded fish or grilled)	QR 24

أطباق ذي فيلج جريل الخاصة

١٤٠ ر.ق

سمك الهامور الطازج المطهوه بالفرن

سمكة هامور طازجة, متبلة بخلطة الشيف السرية تقدم مع الخضروات العربية المشو

٢٣٩ ر.ق

روبيان حجم كبير جامبو

١٥٥ ر.ق

٢٤٥ ر.ق

فخد الخروف الصغير المحمر على الطريقة المغربية

The Village Grill Specialities

Baked Fillet of Baby Hammour

QR 140

Fresh catch Gulf baby hammour, marinated in chef's secret recipe served with Arabian grilled vegetables (Hammour 600 gm - 800 gm)

Gulf Lobster Bechamel

QR 239

A Village signature dish- Must Try (Lobster Whole 150 gms)

King-size Jumbo Prawns

QR 155

A Jumbo Prawns grilled and glazed with lemon buter garlic sauce (Jumbo prawns 150 gm)

Roasted Baby Lamb Leg Moroccan Style

QR 245

Marinated in authentic Moroccan spices & herbs with spiced butter sauce, served with vegetable stew (Lamb Leg 800 gm)

أطباق ذي فيلج جريل الخاصة

٦٠ ر.ق	تشيلو جوجه كباب دجاج متبل بالنقوع الايرانية المكثفة ومشوية بالكامل
٨٠ ر.ق	تشيلو كباب بختياري قطع من فيليه الدجاج واللحم البقري متبلة بالزعفران وعصير الليمون
٦٥ ر.ق	تشيلو كوبيده مورج كفتة دجاج مفرومة. طبق شهى من ايران يقدم مع ارز الزعفران
٩٠ ر.ق	تشيلو كباب شيشلك ضلوع الخروف الايراني المتبلة بالبصل والليمون والزعفران
٩٥ ر.ق	تشيلو كباب لارى فيليه لحم الخروف المتبلة بالليمون الجاف واللبننة
٧٥ ر.ق	تشيلو كباب كوبيده كفتة اللحم المفروم مع ارز بالزعفران
٩٠ ر.ق	كباب سلطاني طبقات من كباب وكفتة فيليه الخروف تقدم مع ارز الزعفران
١٧٥ ر.ق	طبق كباب حجم وسط جوجه , كباب لارى , كوبيده
٣٤٥ ر.ق	طبق كباب فارسى كباب جوجه , كباب مورج , كباب شيشلك , كباب لارى , كباب كوبيده

Persian Cuisine

Chelo Joojeh Kebab Chicken marinated in emulsified Iranian marinade & grilled to perfection (Chicken 150 gm)	QR 60
Chelo Kebab Bakhtiari Pieces of chicken & lamb fillet marinated in saffron pistil & lemon juice (Chicken 90 gm Lamb 60 gm)	QR 80
Chelo Kubideh Murg Minced chicken kofta, a speciality from Iran served with saffron rice (Chicken 140 gm)	QR 65
Chelo Kebab Shishlik Persian lamb chops marinated in onion, lemon & saffron	QR 90
Chelo Kebab Larry Lamb fillet marinated in special dry lemon & labneh	QR 95
Chelo Kebab Kubideh Minced lamb kofta served with saffron rice	QR 75
Kebab Soltani Layers of lamb fillet kebab & koftas served with saffron rice (Lamb 200 gm)	QR 90
Persian Mini Kebab Platter Joojeh, Kebab Larry, Kubideh (Chicken 150 gm Lamb 230 gm)	QR 175
Persian Kebab Platter Joojeh Murg, Kebab Shishlik, Kebab Larry, Kubideh (Chicken 440 gm Lamb 500 gm)	QR 315

أطباق ذي فيلج جريل الخاصة

طبق كباب مخصوص

طبق الشيف الخاص المكون من تشكيلة كباب كوييدة , لارى , وبولجارى , ريش شينجه

طبق المأكولات البحرية المشكلة

ماهى , ميجو , كارشانج

تشيلو كباب ماهى

فيليه الهامور المعطرة بعصير الليمون وشاى الزعفران

تشيلو كباب ميجو

روبيان الخليج الطازج المتبل بالثوم والبصل وعصير الليمون

تشيلو كارشانغ

لوبستر عمانى بنكهة البصل والثوم وعصير الليمون

تشيلو جويشت

ساق الخروف المطهوه ببطئ على نار هادئة مع الخضروات والصلصة الايرانية. يقدم مع الارز بالزعفران

سابزى بولو ماهى

طبق ايرانى تقليدى مكون من ارز فارسى بالاعشاب العطرية مع سمك الكنعد المقلى

خورشت باميه

طبق تقليدى من ايران مطهو بالطماطم والكزبرة الطازجة

خورشت جورميه سابزى

مكعبات من لحم الخروف مطهوه ببطء مع الاعشاب العطرية الايرانية

كورشت بادنجان

بادنجان مقلى ومطهو ببطئ على نار هادئة مع الدجاج والطماطم يقدم مع الارز المطهو على البخار بالزعفران

Persian Cuisine

Persian Platter Makhsoos

Kubideh, Barg, Lamb Chops, Chenjeh, Bulgari (Lamb 845 gm)

QR 345

Special Seafood Platter

Mahi, Meygu, Kharchang (Shrimp 150 gm Hammour 140 gm Lobster 150 gm)
Chelo Kebab Mahi

QR 385

Chelo Kebab Mahi

Hammour fillet scented with lemon juice & saffron rice

QR 90

Chelo Kebab Meygu

Hammour fillet scented with lemon juice & saffron rice (Shrimp 150 gm)

QR 135

Chelo Kharchangh

Omani Lobster flavour with onion, garlic and lemon juice (Lobster 150 gm)

QR 239

Chelow Gosht

Delicate lamb shank simmered in vegetables
& iranian sauce with saffron rice(Lamb shank 500 gm)

QR 195

Sabzee Polo Mahi

Persian herb rice with fried king fish - Traditional Iranian dish (King fish 200 gm)

QR 90

Khoresht Bamieh

Traditional dish from Iran cooked in fresh tomato sauce & fresh coriander

QR 49

Khoresht Ghormeh Sabzi

Slow cooked lamb cubes in Iranian aromatic herbs (Lamb 72 gm)

QR 70

Koresht Bademjan

Fried eggplant, slow cooked with chicken, tomatoes & served
with steamed saffron rice (Chicken 175 gm)

QR 70

اطباق هندية

٩٠ ر.ق

طبق كباب صغير

تشكيلة مختارة من اشهى انواع الكباب

١٧٠ ر.ق

طبق كباب مشكل

تشكيلة مختارة من اشهى انواع الكباب

٢٩٩ ر.ق

مشويات مشكلة من الكباب وثمار البحر

تشكيلة من الدجاج والكفتة وقطع لحم الخروف والهامور والروبيان

٢٣٥ ر.ق

شان اي ران

فخد الخروف الصغير الطرية المتبله باللبن واللوز والهال محمرة ببطء في فرن الفخار

٥٠٠ ر.ق

طبق مهراجا

تشكيلة من المأكولات البحرية مكمونة من طبق الروبيان النمر وسمك زفراني ماهى ولوبستر كامل

٢٥٥ ر.ق

طبق الربيان الجمبو

روبيان هندي منوع مطهو بتتبيلة الشيف الخاصة

١٩٥ ر.ق

مويز اي شاتك

طبق الشيف الخاص المكون من ساق الخروف الصغير المطهوه ببطئ على نار هادئة على الطريقة الهندية

The Village Grill Indian Specialties

Mini Kabab Platter

A delectable selection of the finest kababs in mini version
(Chicken 200 gm Lamb 95 gm)

QR 90

Mixed Kabab Platter

A delectable selection of the finest kababs (Chicken 500 gm Lamb 234 gm)

QR 170

Mixed Kabab Platter with Seafood

Assortment of chicken, kofta, lamb chops, hammour & shrimps.
(Chicken 500 gm Lamb 234 gm Hammour 100 gm Shrimp 150 gm)

QR 299

Shaan-E-Raan

Tender leg of baby lamb marinated in yoghurt, almonds & cardamom,
slow-roasted in clay oven (Lamb Leg 700 gm)

QR 235

Maharaja Platter

Assortment of tiger prawns platter, zaffrani hammour,
Mussels & whole lobster (Shrimp 180 gm Lobster 160 gm Hammour 204 gm)

QR 500

Tiger Prawns Platter

Assorted Indian prawns cooked in Chef's special marinade
(Jumbo prawns 270 gm)

QR 255

Moiz E Shank

Slow cooked baby lamb shank Indian style. Chef's signature dish
(Lamb shank 500 gm)

QR 195

المشويات الإيرانية

٥٥ ر.ق	تيكا كيسارى مورج مكعبات من الدجاج المشوى المتبله بجبنة الكريمة والكاجو والزعفران
٥٥ ر.ق	كباب موغلاى مالاي مكعبات طرية من الدجاج المبيله بنقوع الكاجو الكريمة ومنكهة بالبهارات الهندية ومشوية
٥٥ ر.ق	دجاج لاجاواب قطع طرية من الدجاج متبله ببهارات الشيف الخاصة
٧٥ ر.ق	كباب باتى سي بوتى مكعبات من لحم الخروف الطرية المتبله بالبهارات المنزلية
٦٥ ر.ق	رونق اى سيخ كفتة لحم الخروف المفروم التقليدية المغلفة بنكهات عطرية من الفلفل والنعناع
٩٥ ر.ق	قندهارى دوم كي تشاب ضلوع لحم الخروف المتبله بالزعفران والنعناع محمرة في فرن التندور
٧٠ ر.ق	بارون ألو بطاطس صغيرة محشوة باللحم الخروف والجبنة
٩٠ ر.ق	هامور تكا زفرانى مكعبات من الهامور الطازج متبله باللبن الدسم والزعفران بنكهة بذرة وقشرة جوزة الطيب ومشوية في فرن الفخار
١٤٥ ر.ق	اتشى جينجا الروبيان المحضرة بتتبيلة الفلفل الاحمر والكمون وجبنة الكريمة والزنجبيل مطهوه بفرن خزفي
١٤٥ ر.ق	جينجا نيشا انارى روبيان كبير متبل بمزيج من الرمان والهال الاخضر مشوى على الفحم
١٨٠ ر.ق	التندورى هامور هامور كامل طازج مشوى على الفحم
٢٣٩ ر.ق	لوبستر ذى فيلج لوبستر كامل مطهوه على الفحم على طريقة الشيف الخاصة

Indian Kebabs

Kesari Murgh Tikka Chargrilled chicken cubes marinated in cream cheese, cashew nuts & saffron (Chicken 150 gm)	QR 55
Mughlai Malai Kabab Succulent cubes of chicken marinated in a creamy cashew marinade flavored with Indian spices & flame-grilled to perfection (Chicken 150 gm)	QR 55
Chicken Lajawaab Tender pieces of chicken marinated in our chef's special spices (Chicken 150 gm)	QR 55
Bhatti Se Boti Kabab Tender lamb cubes marinated in homemade spices & grilled in tandoor (Lamb 84 gm)	QR 75
Raunaq-E-Seekh This traditional minced lamb kofta is wrapped in aromatic flavours of capsicum & mint (Lamb 180 gm)	QR 65
Kandahari Dum Ki Chaap Saffron & mint marinated lamb chops roasted in tandoor oven (Lamb 190 gm)	QR 95
Bharwan Dum Aaloo Baby potatoes stuffed with lamb & cheese (Lamb 72 gm)	QR 70
Hammour Tikka Zafrani Fresh hammour cubes marinated in creamy yoghurt & saffron, flavoured with nutmeg & mace, grilled in clay oven (Hammour 140 gm)	QR 90
Aatishi Jhinga Tiger prawns steeped in overnight marinade of red chili, cumin, cream cheese & ginger cooked in earthen oven (Shrimp 150 gm)	QR 145
Jhinga Nisha Anari King prawns marinated in a blend of pomegranate & green cardamom, grilled over charcoal (Shrimp 150 gm)	QR 145
Tandoori Whole Hammour Fresh whole hammour cooked in charcoal grill (Hammour 500 gm)	QR 180
The Village Lobster Feast Whole lobster, charcoal - cooked in our chef's signature style (Lobster 160 gm)	QR 239

اطباق تركية

٩٠ ر.ق	كيمالي بيده
٤٠ ر.ق	بياز بينرلي بيده مع جبنة الفيتا
٢٥ ر.ق	لحم بعجين لحم مفروم مع الطماطم ، البصل الأخضر و الفلفل
٧٥ ر.ق	كرات اللحم البقري المفروم على طريقة الشيف
٨٠ ر.ق	شيش طاووق صدر الدجاج المنقوع باللبن و صلصة الفلفل الاحمر
٩٥ ر.ق	كانات شيش اجنحة الدجاج علي الطريقة التركيه
١٣٥ ر.ق	كوزو بيرزولا ريش قطع لحم الخروف و صلصة الفلفل و اللبن و الطماطم و البصل الاحمر
٩٥ ر.ق	كوزو شيش فيلية لحم الخروف
٩٥ ر.ق	كباب اضنه كفتة لحم الخروف الحارة
٩٥ ر.ق	كباب اورفا كفتة اللحم البقري و لحم الخروف متبله و تقدم مع الفلفل الاخضر المشويه
٢٢٥ ر.ق	مشاوي مشكله ذي فيلج تكفي لشخصين كباب اضنه ، كباب اورفا ، شيش طاووق ، و قطع لحم الخروف دجاج ١٢٠ جرام / لحم الخروف ٣٠٠ جرام
٤٥٠ ر.ق	مشاوي مشكله ذي فيلج تكفي لأربع أشخاص كباب اضنه ، كباب اورفا ، شيش طاووق ، و قطع لحم الخروف دجاج ٢٤٠ / لحم الخروف ٦٠٠ جرام

Turkish Cuisine

Kiymali pide	QR 35
Beyaz Peynirli Pide Feta cheese	QR 40
Lacmacun Minced lamb, tomato, green pepper and onion	QR 25
Kasap Kofte Butcher's style meatball skewer (Lamb 180 gm)	QR 75
Tavuk Sis Chicken breast skewer marinated with yoghurt and red pepper paste (Chicken 160 gm)	QR 80
Kanat Sis Istanbul style chicken wings (Chicken 180 gm)	QR 95
Kuzu Pirzola Lamb chop, pepper paste, yogurt with tomato and red onion (Lamb 180 gm)	QR 135
Kuzu Sis Lamb fillet skewer (Lamb 160 gm)	QR 95
Adana Kebab Spicy minced lamb kebab (Lamb 140 gm)	QR 95
Urfa Kebab Simply seasoned lamb kebab (Lamb 140 gm)	QR 95
Mixed kebab For 2 Serves 2 Adana & Urfa kebab, Tavuk Sis, and Lamb chops Chicken 120 gm Lamb 300 gm (Chicken 120 gm Lamb 300 gm)	QR 225
Mixed Kebab For 4 Serves for 4 Adana & Urfa kebab, Tavuk Sis, and Lamb chops Lamb 600 gm Chicken 240 gm (Lamb 600 gm Chicken 240 gm)	QR 450

اطباق خضار

١٢٠ ر.ق

طبق الخضروات - خوش خاص

طبق الشيف الخاص مكون من تشكيلة من الخضروات المشوية اللذيذة

٥٥ ر.ق

تكا بانير

جبنة بيضاء متبلة بالبهارات الهندية ومطهوهة ببطئ على مشواة فحم

٤٥ ر.ق

تندورى الواجوانى

حبات البطاطس الصغيرة المتبلة بنكهات البهارات الهندية ومطهوهة ببطئ على مشواة فحم

Vegetarian Specials

Vegetable Platter-Kuch Khaas

Assortment of vegetarian delicacies from clay oven

QR 120

Paneer Tikka

Cottage cheese marinated in Indian spices & slowly cooked over charcoal grill

QR 55

Tandoori Aaloo Ajwaini

Baby potato marinated with Indian flavoured spices & carom seed

QR 45



دال كارى

٥٥ ر.ق

دجاج اميتسارى بالزبدة

وصفة من اميتسارى فى بنجاب. قطع طرية من الدجاج الخالى من العظام مطهوه بصلصة طماطم غنية ولذيذة

٦٥ ر.ق

دجاج تشاتباتا

خليط من الدجاج المقطع المطهوه مع البهارات الخاصة محضر بمقلاة هندية تقليدية

١٩٩ ر.ق

مسالا اللوبستر بالزبدة

وصفة اللوبستر بالزبدة الشهيرة المحضرة على ايدى طهاتنا المتخصصين

٩٠ ر.ق

اكبرى نالى

ساق لحم الخروف المتبلة

٦٥ ر.ق

ماتر رسيلا كيما

لحم ساق الخروف متبلة ببهارات مسالا ماتر مطهية بصلصة الطماطم والبصل

٣٥ ر.ق

دال تادكا

عدس اصفر منكه بحبوب الكمون والفلفل الحار المشوى

٤٠ ر.ق

دوم كى دال

حبوب العدس الاسود الدسمة المطهوه على نار هادئة مع الاعشاب الطازجة والمزينة بالزبدة

٥٥ ر.ق

دجاج لاهورى

طبق تقليدى من لاهور مطهوه بمرقة الطماطم المعتدلة المذاق

٥٥ ر.ق

مسالا دجاج تكا

قطع من دجاج تكا العطرية المدخنة فى التندور ومطهوه بصلصة الطماطم الغنية

Dals & Curries

Amritsari Butter Chicken

A recipe from Amritsar in Punjab. Succulent pieces of boneless chicken cooked in a rich, delicious tomato sauce (Chicken 150 gm)

QR 55

Chicken Chatpata

Blend of shredded chicken sauteed with selected spices finished on tawa (chicken 160 gm)

QR 65

Lobster Butter Masala

Immensely popular recipe prepared with all our heart, laced with butter (Lobster 120 gm)

QR 199

Akbari Nalli

Baby lamb leg marinated & cooked in tomato & onion gravy. A secret recipe (Lamb 270 gm)

QR 90

Raseela Kheema Mutter

Mince meat of lamb leg marinated with masala, green peas & cooked in onion & tomato gravy (Lamb 130 gm)

QR 65

Dal Tadka

Yellow lentil tempered with cumin seeds & roasted red chilli

QR 35

Dum Ki Daal

Creamy black lentils simmered with fresh herbs & topped with butter

QR 40

Chicken Lahori

Typical dish from Lahore cooked in mild tomato gravy (Chicken 150 gm)

QR 55

Chicken Tikka Masala

Aromatic chicken tikka pieces smoked in tandoor & cooked in rich tomato sauce (Chicken 150 gm)

QR 55

الดาล والكاري

٦٠ ر.ق

كاداي دجاج

قطعة طرية من الدجاج مقلية بالزيت بالمقلاة مع شرائح الفلفل الرومي المشكل والطماطم والبصل والمرقة الصفراء

٦٥ ر.ق

كشميري روجان جوش

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

٦٥ ر.ق

فيندالو لحم الخروف

طبق خاص بمنطقة غوا. كاري لحم الخروف والمنعش الخاص بنا يتميز بنكهته القوية والغنية

٧٥ ر.ق

هامور افغانى

هامور طازج مطهو على نار هادئة مع مرق البصل والكاجو والاعشاب

٧٥ ر.ق

جينجا بيشاوري

روبيان مطهو مع صلصة كريمة الزبدة والمسال

١٥٥ ر.ق

مسالا تندوري لال جينجا

طبق تيكال الروبيان المفضل بالصلصة الغنية التقليدية محضرة بأسلوب الشيف المميز

٤٥ ر.ق

سوبزي نوابي

اكوتز الذرة الصغيرة , فطر , فلفل رومى , كوسة وبطاطس طازجة مع خليط من البهارات الهندية

٥٠ ر.ق

ديدار بانير

قطع من جبنة بانير المنزلية بسبانخ والكريمة مع الاعشاب والبهارات التقليدية

٤٥ ر.ق

بيندي بروان داهى

صالونة البامية بالبهارات القوية المميزة والصلصة المميزة

Dals And Curries

Murgh Kadai

Tender pieces of chicken, pan fried in oil with julienne of mixed peppers, tomato, onion & yellow gravy (Chicken 150 gmo)

QR 60

Kashmiri Rogan Josh

Fresh lamb cubes cooked in a blend of delicate spices & brown onion gravy (Lamb 115 gm)

QR 65

Lamb Vindaloo

A specialty from Goa. Our unique spicy tangy lamb curry, strong & flavorsome (Lamb 115 gm)

QR 65

Hammour Afghani

Fresh hammour simmered in onion, cashew & herb gravy (Hammour 120 gm)

QR 75

Jhinga Peshawari

Shrimps cooked with butter cream & masala sauce (Shrimp 110 gm)

QR 75

Tandoori Laal Jhinga Masala

All time favorite shrimp tikka in a traditional red gravy. Our's is just a little unusual for good ! (Shrimp 150 gm)

QR 155

Subzee Nawabi

Baby corn mushrooms, bell pepper, zucchini & new potatoes with a blend of Indian spices

QR 45

Paneer Dildaar

Chunks of homemade cottage cheese in a creamy spinach, herbs & traditional spices

QR 50

Bharwan Dahi Bhindi

With pungent village homemade spices & tangy curd, bhindi (okra) takes a new awtaar

QR 45

ارز بسمتی خزانة

برياني بورده خويشت

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

٦٥ ر.ق

برياني نوابي مورغ

قطع كبيرة متبلة من الدجاج الطري وأرز بسمتي المعطر المطهو على طريقة دوم

٥٥ ر.ق

برياني روبيان

روبيان و أرز بسمتي مطهوان معًا مع الأعشاب والبهارات الخاصة أحد الأطباق الخاصة بالشيخ

٨٠ ر.ق

برياني دوم سوبزي

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

٥٠ ر.ق

برياني تندوري دجاج

دجاج متبل ومشوي بأسلوب تندوري مع طبقات من أرز بسمتي الفاخر

٩٠ ر.ق

برياني اللوبستر الطبق الخاص بمطعم ذي فيلج

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

١٥٥ ر.ق

طبق نور

طبق الشيف المميز مكوّن من تشكيلة من اللحم و أرز البسمتي مطهي بطريقة خاصّة

٢٢٥ ر.ق

سموندري برياني

تشكيلة كلاسيكيّة من أرز البسمتي واللوبستر والروبيان والهامور مع بهارات مميّزة مطهيّة على الطريقة التقليديّة

٢٥٠ ر.ق

ران برياني

أرز بسمتي فاخر مطهو مع فخذ خروف كاملة منكهة بخفّة مع البهارات العطرية

٢٧٠ ر.ق

يقدم مع اللبن بالنعناع والخيار

تشكيلة من المازة الساخنة

٢٠ ر.ق

ارز بالزعفران

٢٢ ر.ق

ارز باجالا بوبو

٢٥ ر.ق

ارز زرشيك بولو

١٨ ر.ق

ارز مطهو على البخار

٢٠ ر.ق

ارز برياني

Basmati Ka Khazana

Purdah Gosht Biryani

Exotic combination of boneless lamb simmered with flavoured long grain basmati rice
A favourite of the Mughals (Lamb 115 gm)

QR 65

Nawabi Murgh Biryani

Marinated juicy chicken chunks and fragrant basmati rice cooked on Dum (Chicken 130 gm)

QR 55

Jhinga Biryani

Prawns and basmati rice cooked together with special herbs and spices Our Chef's Special (Shrimp 110 gm)

QR 80

Dum Subzee Biryani

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

QR 50

Tandoori Chicken Biryani

Chicken marinated and grilled in tandoori style layered in the finest basmati rice (Chicken 175 gm)

QR 90

Lobster Biryani “The Village Signature Dish”

Succulent lobster chunks cooked with flavoured long grain basmati rice & herbs (Lobster 100 gm)

QR 155

Tabak E Noor

Chef's Signature Dish - unique presentation of Meat & Basmati Rice cooked together with magic touch (Lamb 700 gm)

QR 225

Samundari Biryani

A Classic combination of Basmati rice, Lobster, shrimps, Hammour with select spices, cooked in traditional style (lobster 70 gm, hammour 96 gm, shrimp 110 gm)

QR 250

Raan Biryani

Finest basmati rice cooked with a spiced whole mutton leg delicately flavoured with aromatic spices (Lamb 650 gm)

QR 270

Served with raita and kuchumber

Selection of Rice

Saffron Rice

QR 20

Baghelo Polo Dill Rice

QR 22

Zereshk Polo Rice

QR 25

Steamed Rice

QR 18

Biryani Rice

QR 20

الخبز التندور

٥ ر.ق

تاندوري نان

خبز طازج مخبوز بالفرن

٦ ر.ق

نان بالزبدة

خبز غني مخبوز طازجا مطلي بالزبدة

١٨ ر.ق

نان بالجبنة

٦ ر.ق

نان لاسوني

خبز غني بنكهة الثوم

٤ ر.ق

روتى تندوري

خبز تقليدي مصنوع من الدقيق الكامل مخبوز في فرن الفخار

٦ ر.ق

بودينا باراا

خبز هندي بطبقات رقيقة , غير مخمر ومخبوز طازجا بنكهة النعناع

٦ ر.ق

باراا لاکاشا

خبز هندي بطبقات رقيقة , غير مخمر ومخبوز طازجا

٣٥ ر.ق

روتيون كي توكري

سلة من الخبز المشكل

Clay Oven Breads

Tandoori Naan

Oven - fresh enriched bread

QR 5

Butter Naan

Oven - fresh enriched bread, glazed with butter

QR 6

Cheese Naan

Oven Indian bread stffued with cheddar cheese

QR 18

Lasooni Naan

Garlic flavoured - enriched bread

QR 6

Tandoori Roti

Traditional whole wheat bread baked in clay oven

QR 4

Pudina Paratha

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

QR 6

Lachcha Paratha

Layered, flaky unleavened oven - fresh Indian bread

QR 6

Rotiyon Ki Tokri (Indian Bread Basket)

Assorted bread basket

QR 35

الحلويات

٤٠ ر.ق	بلوبيري تشيز كيك الشوكلاته الأسفنجية الغنية - تقدم مع ايس كريم الشوكلاته بنكهة النعناع
٤٥ ر.ق	كيك بالزعفران والحليب
٤٥ ر.ق	تيراميسو (كيكة إيطالية شهية) تحضر من البسكويت المغطس بالقهوة وطبقات من كريمة الماسكربوني مع التوت المحلى
٤٥ ر.ق	كريم بروليه بالفانيليا أو كريمة كاتلانا طبقة كاسترد غنية يغطيها الكاراميل المحروق
٤٥ ر.ق	سلطة الفواكه المقدونية الطازجة مزينه بايس كريم الفانيليا
٣٥ ر.ق	براونيز الشوكولاته جرعة لذة مزدوجة من الشوكلاته تقدم مع مغرفة من ايس كريم الفانيليا الغنية ومغطاة بصلصة شوكلاته الفادج
٦٠ ر.ق	فوندانت الشوكولاته متعة لا تقاوم تذوب في الفم! تخبز خصيصا لدى طلبك لتحلي يومك، الرجاء منح مدة ٢٠ دقيقة للتحضير
٢٥ ر.ق	غولاب جومان
٤٠ ر.ق	أم علي (تكفي لشخصين)
٤٠ ر.ق	فلودة
١٥ ر.ق	أيس كريم بالزعفران
٤٥ ر.ق	حلوى البودينغ بالتمر مع صلصة الباترسكوتش (السكر الأسمر والزبدة) وأيس كريم المانجو
٢٥ ر.ق	كساري راسمالي

Desserts

Blueberry baked Chesse Cake <i>Accompanied by Vanilla Ice cream</i>	QR 40
Saffron Milk Cake	QR 45
Tiramisu (Literally meaning 'pick me up') <i>Delicious Italian cake made of biscuits dipped in coffee and layered with mascarpone cream & berry compote</i>	QR 45
Vanilla Crème Brulée or 'Crema Catalana' <i>A rich custard base topped with caramel</i>	QR 45
Macedonian Fresh fruit Salad <i>Topped with vanilla ice cream</i>	QR 45
Chocolate Brownies. Double chocolate heaven! <i>Served with a scoop of rich vanilla ice cream and topped with chocolate fudge</i>	QR 35
Chocolate Fondant. Mouth-melting and divine! <i>Baked especially to make your day "Please allow 20 minutes for service"</i>	QR 60
Gulab Jamun	QR 25
Om Ali (serves 2)	QR 40
Indian Falooda	QR 40
Saffron Ice Cream	QR 15
Warm Date Pudding <i>with butterscotch sauce and mango ice cream</i>	QR 45
Kesari Rasmalai	QR 25

المشروبات

المشروبات الغازية

١٠ ر.ق	بيبي	٢٠ ر.ق
١٠ ر.ق	دايت بيبي	٢٥ ر.ق
١٠ ر.ق	سفن اب	٣٥ ر.ق
١٠ ر.ق	دايت سفن اب	٣٥ ر.ق
٦ ر.ق	ميرندا	٢٥ ر.ق

مياه معبأة محلي

١٠ / ٦ ر.ق	صغيرة او كبيرة	٣٠ ر.ق
------------	----------------	--------

مياه مستوردة

١٠ / ٢٠ ر.ق	ايفيان صغيرة أو كبيرة	٢٠ ر.ق
١٠ ر.ق	بيريه صغيرة	٣٠ ر.ق
٢٥ ر.ق	سان بيلجرينو كبيرة	٢٥ ر.ق

المشروبات الساخنة

١٠ ر.ق	اسبريسو سولو	٢٥ ر.ق
١٥ ر.ق	اسبريسو ماكياتو	٣٠ ر.ق
١٥ ر.ق	اميركانو	
١٨ ر.ق	كابتشينو	
١٨ ر.ق	كافيه لاتيه	٣٥ ر.ق
١٨ ر.ق	كافيه موكا	٣٥ ر.ق
١٨ ر.ق	كافيه موكا بيضاء	٣٠ ر.ق
١٨ ر.ق	كاراميل ماكياتو	
١٨ ر.ق	شوكلاته ساخنه ذي فيلج	١٨ ر.ق
١٥ ر.ق	قهوة تركية	٢٥ ر.ق
١٥ ر.ق	تشكيلة من شاي	٣٠ ر.ق

العصائر

برتقال	٢٠ ر.ق
اناناس	٢٥ ر.ق
فراولة	٣٥ ر.ق
مانغو	٣٥ ر.ق
تفاح اخضر	٢٥ ر.ق
ليموناضة	٢٠ ر.ق
جزر	٢٥ ر.ق
الكوكتيل	٣٠ ر.ق

القهوة المثلجة

لاتيه مثلج	٢٠ ر.ق
موكا	٣٠ ر.ق
كاراميل ماكياتو	٢٥ ر.ق

الميلك شيك

بنكهة الشوكلاته	
الفراولة	

السمونيز

مانجو	
فراولة	
موز	

مشروبات خاصة بالمطعم

الفيوجين	٢٥ ر.ق
دوق ايراني	٣٠ ر.ق
لاسي الزعفران	٢٥ ر.ق
لاسي المسالا	٢٠ ر.ق
اناناس سانرايز فيلج	٣٠ ر.ق
تروبيكال أورانج فريزر	٢٥ ر.ق
شيرلي تمبل	٢٠ ر.ق
فيرجين موهيتو	٢٠ ر.ق
ماهيتو الفراولة	٢٥ ر.ق
فيرجن بينيا كولادا	٣٥ ر.ق

Beverages

Fruit Juices

Orange	QR 20
Pineapple	QR 25
Strawberry	QR 35
Mango	QR 35
Green Apple	QR 25
Lemonade	QR 20
Carrot	QR 25
Cocktail Juice	QR 30

Iced Coffees

Iced Latte	QR 20
Mocha	QR 30
Caramel Macchiato	QR 25

Milk Shakes

Chocolate	QR 25
Strawberry	QR 30

Smoothies

Mango	QR 35
Strawberry	QR 35
Banana	QR 30

Mocktails

Alfusion	QR 25
Dugh Irani	QR 30
Zafrani Lassi	QR 25
Masala Lassi	QR 20
The Village Pineapple Sunrise	QR 30
Tropical Orange Freezer	QR 25
Shirley Temple	QR 20
Virgin Mojito	QR 20
Strawberry Mojito	QR 25
Virgin Piña Colada	QR 35

Soft Drinks

Pepsi	QR 10
Diet Pepsi	QR 10
7 - Up	QR 10
Diet 7 - Up	QR 10
Mirinda	QR 10

Local Bottled Water

(small or large)	QR 6 / QR 10
------------------	--------------

Imported Water

Evian (small or large)	QR 10 / QR 20
Perrier (small)	QR 10
San Pellegrino (large)	QR 25

Hot Beverages

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

