



CHAKRAA
INDIAN RESTAURANT

VEGETARIAN APPETIZERS

ACHARI PANEER PASANDA | 20 AED

CUBES OF PANEER STUFFED WITH SPICES, MARINATED WITH YOGHURT AND COOKED IN THE TANDOOR

TULSI KA TIKKA | 25

CHUNKS OF COTTAGE CHEESE MARINATED WITH BASIL, YOGHURT, SPICES AND COOKED IN THE TANDOOR

HARA BARA KABOB | 10 AED

DEEP FRIED SPINACH BASED PATTIES MIXED WITH POTATO, GREEN PEAS AND SPICES

BHARWA ALOO TIKKI | 12 AED

MASHED POTATOES MIXED WITH GREEN PEAS, SPICES AND SHALLOW FRIED

NON-VEGETARIAN APPETIZERS

MURGH MALAI TIKKA | 24 AED

BONELESS CHICKEN CUBES MARINATED WITH CREAM CHEESE, SEASONIED AND COOKED IN THE TANDOOR

MURGH TIKKA | 20 AED

BONELESS CUBES OF CHICKEN BREAST MARINATED IN TANDOOR MASALA AND GRILLED

LAMB CHOPS | 30 AED

TENDER INDIAN LAMB CHOPS MARINATED IN SPICES AND COOKED IN THE TANDOOR

MACHI AMRITSARI | 18 AED

FILETS OF HAMMOUR FISH BATTERED WITH SPICES AND DEEP FRIED

TANDOORI JINGA | 40 AED

FIVE JUMBO PRAWNS MARINATED WITH SPICES AND COOKED IN THE TANDOOR

MIXED TANDOOR PLATTER | 50 AED

BONELESS CHICKEN CUBES, LAMB CHOPS & SHRIMPS COOKED IN THE TANDOOR, SERVED WITH RICE AND CORIANDER CHUTNEY

SOUPS

SOUP OF THE DAY | 15 AED

(CHOICE OF VEGETARIAN AND NON-VEGETARIAN)



CHAKRAA
INDIAN RESTAURANT

VEGETARIAN MAIN COURSES

PANEER BUTTER MASALA | 18 AED

COTTAGE CHEESE CUBES COOKED IN A CREAMY, GLAZY AND BUTTERY TOMATO SAUCE

PANEER - E - KADAI | 18 AED

COTTAGE CHEESE CUBES COOKED IN A ONION-TOMATO SAUCE AND TOSSED WITH DICED ASSORTED BELL PEPPERS AND ONIONS

MUTTER PANEER | 24 AED

CUBES OF COTTAGE CHEESE COOKED IN CASHEW GRAVY WITH GREEN PEAS & MILD AROMATIC SPICES

MALAI KOFTA CURRY | 22 AED

MASHED POTATOES MIXED WITH GRATED COTTAGE CHEESE, RAISINS, CASHEW NUTS, SEASONINGS AND COOKED IN A CREAMY WHITE SAUCE WITH MILD AROMATIC SPICES

VEGETABLE ZALFREZI | 16 AED

MIXED FRESH GARDEN VEGETABLES COOKED IN TOMATO GRAVY WITH SPICES AND SEASONINGS

NON-VEGETARIAN MAIN COURSES

GHOST - E - KADAI | 25 AED

TENDER PIECES OF MUTTON COOKED IN ONION, TOMATO AND CAPSICUM GRAVY WITH SEASONINGS AND SPICES

LAMB ROGANJOSH | 28 AED

TENDER BONE-IN MUTTON PIECES COOKED IN A TOMATO AND ONION SAUCE FLAVORED WITH FENNEL, SPICED WITH WHOLE RED CHILIES AND FINISHED WITH SEASONINGS

MURGH MAKHANWALA (BUTTER CHICKEN) | 24 AED

BONELESS TENDER CHICKEN PIECES COOKED IN A RICH CREAMY AND BUTTERY TOMATO SAUCE

KADAI MURGH | 22 AED

TENDER PIECES OF CHICKEN COOKED IN ONION, TOMATO AND CAPSICUM GRAVY WITH SEASONINGS AND SPICES

MURGH KA MOKUL | 30 AED

TENDER CHICKEN PIECES COOKED IN RICH CASHEW GRAVY WITH JULIENNES OF ASSORTED PEPPERS AND MILD SPICES

MURGH-DO-PYAZA | 20 AED

TENDER CHICKEN PIECES COOKED IN BROWNEED ONION MASALA, YOGHURT AND SPICES

KADAI JINGA | 40 AED

JUMBO PRAWNS COOKED IN ONION, TOMATO AND CAPSICUM GRAVY WITH SEASONINGS AND SPICES



CHAKRAA

INDIAN RESTAURANT

RICE DISHES

CHICKEN DUM BRIYANI | 20 AED

AROMATIC BASMATI RICE COOKED IN DUM PUKHT STYLE WITH TENDER BONE-IN CHICKEN PIECES, SPICES AND SERVED WITH RAITA

GHOST DUM BRIYANI | 25 AED

AROMATIC BASMATI RICE COOKED IN DUM PUKHT STYLE WITH TENDER MUTTON PIECES & SPICES, SERVED WITH RAITA

VEGETABLE BRIYANI | 18 AED

AROMATIC BASMATI RICE COOKED IN DUM PUKHT STYLE WITH FRESH GARDEN VEGETABLES & SPICES, SERVED WITH RAITA

JEERA RICE | 10 AED

AROMATIC BASMATI RICE TOSSED WITH WHOLE GARAM MASALA AND TEMPERED WITH WHOLE SHAHI JEERA (CUMIN)

PEAS PULAO | 12 AED

AROMATIC BASMATI RICE TOSSED WITH WHOLE GARAM MASALA AND TEMPERED WITH WHOLE SHAHI JEERA (CUMIN) AND GREEN PEAS

KASHMIRI PULAO | 14 AED

AROMATIC BASMATI RICE TOSSED WITH WHOLE GARAM MASALA, DRY FRUITS, FRESH FRUITS AND TEMPERED WITH WHOLE SHAHI JEERA (CUMIN)

PLAIN RICE (SAADA CHAWAL) | 6 AED

STEAMED AROMATIC BASMATI RICE

DAL

DAL MAKHANI | 15 AED

MOST SAVORED DISH COOKED WITH LENTILS, SPICES, CREAM AND BUTTER

DAL TADKA | 10 AED

YELLOW LENTILS COOKED WITH ONIONS, TOMATOES, GARLIC, GINGER & SPICES, TEMPERED WITH MUSTARD AND WHOLE RED CHILIES

BREADS

PLAIN NAAN 3 AED / BUTTER NAAN 4 AED / GARLIC NAAN 5 AED

A TRADITIONAL INDIAN REFINED FLOUR BREAD BAKED IN THE TANDOOR WITH THE CHOICE OF TOPPING AND STUFFINGS

TANDOORI ROTI | 3 AED

A TRADITIONAL INDIAN WHOLE WHEAT BREAD PREPARED IN THE TANDOOR

PARATTA | 5 AED

A TRADITIONAL INDIAN STYLE MULTI LAYERED WHOLE WHEAT BREAD BAKED IN THE TANDOOR



CHAKRAA

INDIAN RESTAURANT

SIDES

VEGETABLE RAITA | 5 AED

YOGHURT MIXED WITH CHOPPED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBER, GREEN CHILIES, CORIANDER AND CUMIN POWDER

MIXED GREEN SALAD | 10 AED

ASSORTED SEASONAL VEGETABLES

KACHUMBER SALAD | 8 AED

CHOPPED ONIONS, TOMATOES, CUCUMBER, GREEN CHILIES AND CORIANDER TOSSED WITH CHAT MASALA, LEMON JUICE AND SEASONINGS

MASALA PAPAD | 5 AED

INDIAN LENTIL CRACKER TOPPED WITH CHOPPED ONIONS, TOMATOES, CORIANDER, GREEN CHILIES & SEASONED WITH LEMON JUICE AND CHAT MASALA

DESSERTS

GULAB JAMUN | 10 AED

DEEP FRIED KHOYA (WHOLE MILK POWDER) BALLS SOAKED IN FLAVORED SUGAR SYRUP

RICE PUDDING | 10 AED

A TRADITIONAL DESSERT MADE WITH GROUND RICE, SUGAR, CONDENSED MILK AND TOPPED WITH DRY FRUITS AND SAFFRON.

CHEF'S CARROT CAKE | 10 AED

A CLASSIC DESSERT CAKE WITH CARROTS TOPPED WITH CREAM CHEESE AND WALNUTS

CHOICES OF ICE CREAM | 5 AED (PER SCOOP)

VANILLA

CHOCOLATE

STRAWBERRY

BEVERAGES

MANGO / SWEET / SALT / PLAIN LASSI | 5 AED

CAFÉ FRAPPÉ | 15 AED

FRESHLY SQUEEZED JUICES ORANGE / APPLE / CARROT | 20 AED

TEA | 10 AED

AMERICAN COFFEE | 12 AED

CAPPUCCINO | 15 AED

ESPRESSO | 10 AED

WATER SMALL | 3 AED

WATER LARGE | 5 AED

SOFTDRINKS | 5 AED

HOMEMADE LEMON-MINT DRINK | 5 AED



CHAKRAA INDIAN RESTAURANT

أطباق الجانبية

خضروات رايتا | ٥ درهم

الزبادي مختلطة مع البصل المفروم، الطماطم، الخيار، الفلفل الحار الأخضر والكزبرة ومسحوق الكمون

الخضروات المشكّلة | ١٠ درهم

الخضروات الموسمية متنوعة

سلطة الكاشومر | ٨ درهم

البصل المفروم، الطماطم، الخيار، الفلفل الحار الأخضر والكزبرة قذف مع الدردشة ماسالا وعصير الليمون وتوابل

ماسالا بايد | ٥ درهم

المفرفع العدس الهند مع البصل المفروم والطماطم والكزبرة والفلفل الحار الأخضر ومحنك مع عصير الليمون و ماسالا

الحلويات

جلاّب جامن | ١٠ درهم

خويا المقلمية (مسحوق الحليب كامل الدسم) كرات غارقة في شراب السكر بطعم

أرز البودنغ | ١٠ درهم

حلوى التقليدية المصنوعة من أسس الأرز والسكر والحليب المكثف مع الفواكه الجافة والزعفران.

كعكة الجزر | ١٠ درهم

حلوى كعكة كلاسيكي مع الجزر مع كريم الجبن والجوز

الخيارات من الآيس كريم | ٥ درهم

الفانيليا

شوكولا

الفراولة

المشروبات

لسي سادة / حلو / مالح / مانجو | ٥ درهم

قهوة الفرابي | ١٥ درهم

العصائر الطازجة البرتقال / التفاح / الجزر | ٢٠ درهم

البشاي | ١٠ درهم

قهوة أمريكية | ١٢ درهم

كابتشينو | ١٥ درهم

إسبرسو | ١٠ درهم

المياه الصغيرة | ٣ درهم

المياه الكبيرة | ٥ درهم

المشروبات الغازية | ٥ درهم

محلية الصنع شراب الليمون بالنعناع | ٥ درهم



CHAKRA
INDIAN RESTAURANT

أطباق الأرز

دجاج دم برياني | ٢٠ درهم

العطرية أرز المطبوخ في نمط دوم بوخط مع العطاء العظم في قطع الدجاج والتوابل ويخدم مع ريتا

لحم دم برياني | ٢٥ درهم

العطرية البسمتي الأرز المطبوخ في نمط دوم بوخط مع العطاء الخروف قطعة وتوابل، يقدم مع ريتا

برياني بلخضروات | ١٨ درهم

العطرية أرز المطبوخ في نمط دوم بوخط مع الخضروات الطازجة والتوابل ويقدم مع ريتا

أرز مع كمون | ١٠ درهم

قذف العطرية أرز مع جارام ماسالا والمقسى مع شاهي جيرا (الكمون)

بلاو بازلاء | ١٢ درهم

قذف العطرية أرز مع جارام ماسالا والمقسى مع شاهي جيرا (الكمون) والبازلاء الخضراء

بلاو كشميري | ١٤ درهم

قذف العطرية أرز البسمتي مع جارام ماسالا، الفواكه الجافة، الفواكه الطازجة والمقسى مع شاهي جيرا (الكمون)

أرز سادة ٦ درهم

الأرز البسمتي على البخار

دال

دال مكهني | ١٥ درهم

الطبق الأكثر يستمتع به المطبوخ مع العدس والتوابل والقشدة والزبدة

دال تركا | ١٠ درهم

العدس الأصفر المطبوخ مع البصل والطماطم والثوم والزنجبيل والتوابل والمقسى مع الخردل والفلفل الحار الأحمر

الخبز

نان سادة ٣ درهم / نان بلزبدة ٤ درهم / نان بلثوم ٥ درهم

خبز التقليدي الهندي الطحين المكرر تخبز في تنور

تندوري روتي | ٣ درهم

خبز التقليدي الهندي مع القمح الكامل أعد في تنور

باراتا | ٥ درهم

نمط متعدد الطبقات الهندي خبز القمح الكامل التقليدية تخبز في تنور



CHAKRA
INDIAN RESTAURANT

أطباق رئيسية النباتية

بانير بتر ماسالا | ١٨ درهم

مكعبات الجبن المطبوخ في الكريمة، مطلي وزيداني صلصة الطماطم

بانير كدائي | ١٨ درهم

مكعبات الجبن المطبوخ في صلصة الطماطم والبصل مع مكعبات الفلفل والبصل حلو

متر بانير | ٢٤ درهم

مكعبات من الجبن المطبوخ في المرق الكاجو مع البازلاء الخضراء والتوابل العطرية معتدل

مالاي كوفته كاري | ٢٢ درهم

البطاطا المهروسة مختلطة مع مفرم الجبن، الزيت، الكاجو، التوابل والمطبوخة في صلصة الكريمة البيضاء مع التوابل العطرية معتدل

خضروات جلفريزي | ١٦ درهم

مختلطة الخضروات الطازجة المطبوخة في المرق الطماطم مع البهارات والتوابل

أطباق رئيسية الخيرالنباتية

قوستي كدائي | ٢٥ درهم

قطع العطاء من لحم الخروف المطبوخ في البصل والطماطم والفلفل المرق مع التوابل والبهارات

خروف روغنجوش | ٢٨ درهم

قطع العطاء من لحم الخروف المطبوخ في البصل والطماطم والفلفل المرق مع التوابل والبهارات

دجاج بتر | ٢٤ درهم

قطع الدجاج الخالية من العظم المناقصة المطبوخ في كريمة وزيداني صلصة الطماطم

مورغ كدائي | ٢٢ درهم

قطع العطاء من الدجاج المطبوخ في البصل والطماطم والفلفل المرق مع التوابل والبهارات

مورغ كا موكول | ٣٠ درهم

قطع الدجاج المطبوخة في مناقصة المرق مع الكاجو من الفلفل حلو والتوابل معتدل

مورغ دو بياز | ٢٠ درهم

قطع الدجاج المطبوخة في العطاء احمر بصل ماسالا والزبادي والتوابل

جينغا كدائي | ٤٠ درهم

روبان الجامبو المطبوخ في البصل والطماطم والفلفل المرق مع التوابل والبهارات



CHAKRA
INDIAN RESTAURANT

المقبلات النباتية

اشاري بانير بساندي | ٢٠ درهم

مكعبات من بانير محشو مع التوابل، متبل مع الزبادي وطهي في تنور

تولسي كتيكا | ٢٥ درهم

قطع من الجبن متبل مع الريحان، واللبن الزبادي، والتوابل، والمطبوخ في تنور

هارا بارا كابوب | ١٠ درهم

السبانخ المقلية مختلط مع البطاطس، البازلاء الخضراء والتوابل

بهاروا الوو تكا | ١٢ درهم

البطاطا المهروسة مختلطة مع البازلاء الخضراء والتوابل

المقبلات الغير نباتية

مورغ مالاي تكا | ٢٤ درهم

مكعبات الدجاج الخالية من العظم متبل مع جينة كريم، محنك وطهي في تنور

مورغ تكا | ٢٠ درهم

مكعبات صدور الدجاج الخالية من العظم منقح في تندوري ماسالا ومشوي

ضلع خروف | ٣٠ درهم

مناقصة قطع لحم الحمل الهندي منقح في التوابل والمطبوخ في تنور

ماشبي امرتسري | ١٨ درهم

فيليه هامور من الخليط السمك مع التوابل والمقلية

تندوري جينقا | ٤٠ درهم

خمسة روبيان جمبو متبل مع التوابل والمطبوخ في تنور

طبق تندور مختلط | ٥٠ درهم

مكعبات الدجاج الخالية من العظم، وشرائح الضأن والروبيان المطبوخ في تنور، تقدم مع الأرز والصلصة الخبزيرة

الشوربة

شوربة اليوم | ١٥ درهم
(اختيار نباتي أو غير نباتي)