



INDIAN LIVE STATION

MAIN COURSES

Dhania Aur Pudine Ki Paneer

Cottage cheese mixed with mint and coriander in a refined gravy

Sofiyana Aloo

Aromatic potatoes encrusted with aniseed and dry tossed

Taazi Kadai Ka Murgh Kutran

Chicken and green pepper with a piquant onion and spice melange

Rogani Champ

The perfect lamb chop curry

Hare Masale Ka Gosht

Mutton preparation in a tangy coriander based gravy

FROM OUR TANDOORI

Balkash Rubina

King prawns marinated in a yogurt, saffron mix and cooked in tandoor

Malai Broccoli

Broccoli kebabs marinated with mild yogurt and finish with zaatar spice

Jeera Mirch Ka Nazuk Paneer

Paneer tikka infused with subtle flavours of broiled cumin

Surkh Laal Murgh

The Baluch answer to tandoori chicken

Nimbu Makhan Ki Machalli

Fish marinated with lemon and spice finished with dash of butter

Chicken Tikka

Chicken marinated in Indian spice and yogurt

Hariyali Murg Kebab

Chicken Marinated in green leaves paste with yogurt

Seekh Kebab

Ground meat marinated in Indian spice

Reshmi Kebab

Marinated in cashew, almond and yogurt

Ajwani Fish Tandoor

Galouti Kebab

قائمة أطباق السوق الهندية

أطباق رئيسية

دانيا اور بودين كي بانير

جبين كوتتاج مع النعناع والكزبرة في مرق فاخر

سوفيانا ألو

بطاطس عطرة مغطاة باليانسون وقشرة جافة

تازي كاداي كا مورغ كطران

دجاج بالبهار الأخضر مع البصل الحار ومزيج من التوابل

روغاني شامب

كاري قطع لحم الغنم

هاري ماسالي كا غوست

لحم خروف معدّ في مرق شهبي من الكزبرة

من التندوري لدينا

بالكاش روبينا

روبيان كبير باللبن ومزيج الزعفران ومطبوخ في التندور

مالاي بروكولي

كباب بروكلي متبل باللبن الخفيف وونكهة بتوابل الزعتر

جبيرا ميرش كا نازوك بانير

بانير تيكا مع نكهات خفيفة من الكمون المشوي

سرك لال مرغ

رد بالوش على دجاج تندوري

نيمبو مخان كي ماکالي

سمك متبل بالليمون والتوابل مع القليل من الزبدة

دجاج تيكا

دجاج متبل بالبهارات الهندية واللبن

هاريالي مورغ كباب

دجاج متبل في عجينة الأوراق الخضراء مع اللبن

سيخ كباب

لحم مفروم متبل بالبهارات الهندية

ريشمي كباب

متبل بالكاجو واللوز واللبن

سمك عجواني في التندور

غالوتي كباب

