

lanterns

Delivery | Reservations ➔ Budaiya: 17590591



Halal Meat Only

BUDAIYA RESTAURANT

ORDER ONLINE



www.LANTERNSRESTAURANT.COM

LANTERNSLOUNGE

LANTERNSBAHRAIN

STARTERS

المقبلات



TID BIT PLATTER 4.500 أطباق مشهيات

Crispy chicken wings, crab and cheese wonton, chicken flautas, breaded prawns, jalapeno cheese balls, vegetable spring roll. أجنحة دجاج مقرمشة، سلطعون وجبنة وانتون، دجاج فلو تاس، روبان (جمبري) باليقسماط، كرات جبنة بالهالابينو، سبرينج رول خضار

THAI PLATTER 4.800 طبق تايلاندي

Spring Roll, fried chicken wings, chicken money bags, prawn rolls. دجاج مقرمش، صرة من دجاج، لفائف روبان (جمبري)

VEGGIE SAMPLER 4.000 عينات نباتية

Spring rolls, potato croquettes, jalapeno cheese balls, hara bhara kebab & samosa. كرات جبنة سبرينج رولز، كروكيت البطاطس، كرات جبنة هلابينو، حارابهارا كباب وسمبوسة

PRAWN SIKKIMESE 4.000 روبيان سيكيمييز

Sizzling prawns tossed in ginger, garlic and chillies flavoured with asian sauce. A house favourite! دجاج مسالا ميهف محضر مع أنواع غريبة من البهارات ومقدم على سطح مسطح

PRAWN SIU MEI DUMPLING 4.000 سيو ماي زلابية الروبيان (جمبري)

Steamed minced prawn روبان (جمبري) مفروم مطهو على البخار

CHICKEN WONTON 3.000 دجاج ونتون

Fried minced chicken with ginger & garlic. دجاج مفروم مقلي مع الزنجبيل والثوم

POTATO HONEY CHILLY 2.500 بطاطس بالعسل الحار

Potato fingers tossed in a tomato and honey sauce. أصابع البطاطس مغموسة بصلصة العسل والطماطم

SAMOSA BASKET 2.200 سلو سمبوسة

Small and big potato and peas stuffed samosa served with mint chutney. سمبوسة محشوة بالبطاطس والبازلاء مقدمة مع صلصة النعناع

GYOZA 3.000 جيوزا

Pan fried Japanese wonton stuffed with chicken. وانتون ياباني مقلي محشو بالدجاج

CHOICE OF WINGS 3.000 خيار الأجنحة

Crispy Thai garlic | Kai chai Manchurian. ثور تايلاندي مقرمش أو كاي تشاي منشوريا

TANDOORI FLAUTAS 3.000 لفائف تاندوري

Tandoori chicken, chicken malai with cheddar cheese in crispy brick sheet roll. دجاج تاندوري، دجاج مالاي مع جبنة شيدر في لفائف قرميد مقرمشة

CRUNCHY ONION BHAJJI 2.500

بصل باجي المقرمش
Gram flour battered onion fritters served with tamarind chutney. فطائر البصل بطحين الحمص تقدمه مع صلصة التمر الهندي

CAULIFLOWER CHILI DRY 3.000

القرنبيط مع الفلفل الحار المجفف
Cauliflower tossed in manchurian sauce. قطعة مقرمشة من البطاطس والسبانخ والبازلاء الخضراء

HARA BHARA KEBAB 3.000

كباب هارا باهرا
Crisp patty of potato, spinach & green peas. اصابع البطاطس المقرمشة والسبانخ والبسلة الخضراء

MONEY BAGS

موني باجز
Prawn 3.500 روبان
Chicken 3.000 دجاج

JALAPENO CHEESE BALLS 3.200

كرات الجبن بالهالابينو
Jalapeno flavoured cheddar and emmental cheese balls. كرات شيدر وجبن إيمينتال بنكهة الهالابينو

CRISPY BABY CORN 3.000

ذرة صغيرة مقرمشة
Baby corn tossed in sweet and spicy sauce with garlic and onion. ذرة صغيرة مغموسة في الصلصة الحلوة والحارة مع الثوم والبصل

CHICKEN AND CORIANDER

DUMPLING 3.000
زلابية الدجاج والكزبرة
Steamed minced chicken with ginger and coriander. دجاج مفروم مطبوخ على البخار مع الزنجبيل والكزبرة

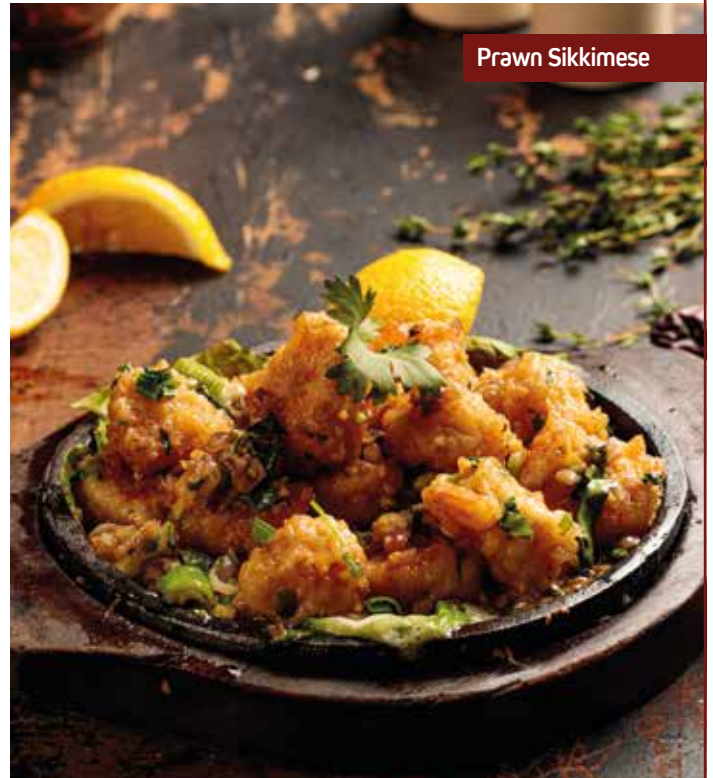
VEG SPRING ROLLS 2.800

سبرينج رولز بالخضار
Crisp fried medley of vegetables served with sweet chilli sauce. مزيج من الخضار المقلية المقرمشة مقدمة مع صلصة الفلفل الحلو

CALAMARI FRITTI 3.500

كاليماري فريتي (كاليماري مقلي)
Deep fried crispy squid. حبار مقلي بزيت عميق

Prawn Sikkimese



SALAD

السلطات

SOUP

الحساء



Salad

QUINOA TABOULEH 3.200
تبولة كينوا

Multicolor quinoa with mint, parsley, coriander, pomegranate, spring onion, cucumber, tomato and citrus lemon dressing
كينوا متعدد الالوان مع نعناع، بقدونس، كزبرة، رمان، بصل اخضر، خيار، طماطم و صلصة الليمون الحامضية

AVOCADO AND QUINOA 3.600
أفوكادو والكينوا

Mixed lettuce, avocado, quinoa, grilled crab sticks, cherry tomatoes, edamame & orange with balsamic dressing
خس مشكل، أفوكادو، كينوا، أصابع كابوريا مشوية، طماطم كرزية، ادامامي وبرتقال مع صلصة البلسميك

MAHARAJA ROYALE 2.700
مهاراجا رويال

Fresh greens and olives topped with feta cheese and pomegranate in house balsamic dressing.
خضار طازجة وزيتون مغطى بجبنة الفيتا والرمان بصلصة البلسميك المنزلية

ASIAN SPRING SALAD 3.700
سلطة الربيع الآسيوية

Green leaves, bean sprouts, edamame, cherry tomatoes, red radish, ginger onion dressing.
أوراق خضراء، براعم الفاصوليا، إدامامي، طماطم كرزية، فجل أحمر، صلصة بصل بالترجيل

PAPAYA SALAD 3.000
سلطة الباباياHUMMUS 1.700
حمصTABOULEH 1.700
تبولةFATTOUSH 1.900
فتوش

Cherry tomato, cucumber, ice burg lettuce and croutons
طماطم كرزية، خيار، خس أيسبرغ وخبز محمص

Add grilled chicken or prawns 1.5
1.5 أصف دجاج أو روبيان (جمبري)
مشوي

CREAMY CORN SOUP 2.100

حساء الذرة الكريمة

Thick and creamy sweet corn with choice of chicken or vegetables
ذرة حلوة سميكة وحسمة مع خيارات من الدجاج أو الخضار

SWEET CORN 2.100

الذرة الحلوة

Choice of chicken, veg or prawns
مع خيارات من الدجاج أو الخضار أو الروبيان

WILD MUSHROOM 2.300

مشروم بري

Portobello, oyster and button mushrooms cooked in creamy vegetable stock
بورتوبيلو، محار، فطر مطبوخ في مرق الخضار الكريمي

HOT AND SOUR SOUP 2.100

حساء حارة وحامضة

With carrot, mushroom, celery, bamboo shoot. Choice of chicken, veg or prawns
مع جزر، فطر، كرفس، براعم الخيزران، وخيارات من الدجاج أو الخضار أو الروبيان

MANCHOW SOUP 2.100

حساء المانشو

Thick and mild soup with minced chicken, vegetable and coriander
حساء سميكة وخفيفة مع دجاج مفروم وخضار وكزبرة

TOM YUM MIXED SEAFOOD
حساء المأكولات البحرية توم يوم

Small 3.100 صغير
Large 5.950 كبير

CHICKEN WONTON SOUP 2.900
حساء دجاج وانتون

DAL SHORBA 2.100

حساء دال

Lightly spiced yellow lentil soup served with lemon wedge and crispy croutons.
حساء عدس أصفر مع بهارات خفيفة تقدم مع قطع الليمون المقرمشة



CURRIES | MASALA

All Curries comes with 1 Naan Bread.

أكلات بالكارى / مسالا

VEGETARIAN

اطباق نباتية

PANEER MAKHANI 3.700

بانير مكاني

Diced cottage cheese in a buttery ginger, galic and tomato based sauce
مكعبات جبنة قريش في صلصة الزنجبيل بالزبدة والثوم والطماطم

PANEER SAAGWALA 3.700

بانير ساغوالا

Cottage cheese in a rich spinach based curry
جبنة قريش بالسبانخ الغني بالكارى

PANEER KADHAI 3.700

بانير كادهي

Cottage cheese, onion and capsicum coated with spicy tomato sauce
جبنة قريش وبصل وفليفلة مغطاة بصلصة الطماطم الحارة

MUTTER PANEER 3.700

موتنار بانير

Cottage cheese and peas cooked in a tomato based sauce and spiced with garam masala
جبنة قريش والبازلاء المطبوخة في صلصة الطماطم ومتبلة مع جازار مسالا

DAL FRY DHABA STYLE 3.100

دال فري دايا ستايل

Chana dal with spices and onion masala a must try
بيستحق التجربة شانا دال مع البهارات والبصل مسالا

DAL MAKHANI 3.500

دال مكاني / عدس

All time favourite.
المفضلة في جميع الأوقات
Black lentil and red kidney beans cooked with butter, cream and selected spices
العدس الأسود والفاصوليا الحمراء المطبوخة مع الزبدة والقشدة والتوابل المختارة

MIRCHI BAINGAN KA SALAN 3.500

Eggplant with chillies, onions, ginger, juliennes and spices
بادنجان مع فلفل حار، بصل، زنجبيل، جوليان وتوابل

MIXED VEGETABLE CURRY 3.200

Assorted diced vegetables in a mildly spiced curry sauce
مكعبات الخضار في صلصة كاريمع توابل معتدلة

VEGETABLE KOFTA CURRY 3.500

Vegetable dumplings in a rich mughlai gravy
زلابية نباتية في مرق موغلاي الغني



Chicken Tikka Masala

CHICKEN MAKHANI 4.200

دجاج مكاني

Boneless spiced tandoori chicken finished in tomato butter sauce
دجاج تندوري متبل مثلونوع العظم مغطى بصلصة زبدة الطماطم

CHICKEN CURRY 4.200

دجاج بالكارى

Traditional Indian style tenderized chicken finished in tomato based sauce
دجاج طري على الطريقة الهندية التقليدية مقدم مع صلصة الطماطم

CHICKEN TIKKA MASALA 4.000

دجاج تكا مسالا

North Indian style tandoor cooked chicken tikka finished in an onion & tomato curry
دجاج تكا مطبوخ على طريقة شمال الهند مقدم مع كاري البصل والطماطم

CHICKEN JALFREZI 4.000

دجاج جالفريزي

Shredded chicken with jullienne capsicum, onion and tomato
دجاج مبشور مع فلفل جوليان والبصل وطماطم

CHICKEN VINDALOO 4.000

دجاج كورما

Tangy, sweet and spicy goan curry
كاري ولاية جوا الحار والحلو والسميك

CHICKEN KORMA 4.200

دجاج كورما

Tender chicken with cream and spice, topped with roasted almonds.
دجاج طري بالكريمة والبهارات ومغطى باللوز المحمص

PRAWN MASALA 4.200

روبيان (جمبري) مسالا

Spicy prawns marinated in traditional tomato based masala sauce, garnished with egg
روبيان (جمبري) حار متبل بصلصة مسالا بالطماطم التقليدية ومزين بالببيض

PRAWN COCONUT CURRY 4.200

روبيان جوز الهند

Curry flavoured with coconut milk and fragrant spices
كاري بنكهة حليب جوز الهند والبهارات العطرية

LAMB ROGAN JOSH 4.200

لحم ضأن روجان جوش

Braised lamb chunks cooked in a spicy kashmiri brown curry sauce
قطع لحم الضأن مطبوخة في صلصة الكاري البني الكشميري الحارة

LAMB SAGWALA 4.200

لحم ضأن ساغوالا

Lightly spiced meat with spinach & curry sauce. (Chicken choice available)
لحم ضأن خفيف البهارات مع السبانخ وصلصة الكاري. (يتوفر خيار دجاج)



Dal Makhani

SUGGESTED SIDE DISHES

to complete and enjoy an Indian meal!

CHANA MASALA 2.900

تشانا مسالا

Chickpeas in tangy melange of spices
حمص مع مزيج من البهارات المنعشة

DAL TADKAWALA 2.900

دال تادكاوالا

Yellow lentils tempered with cumin
العدس الأصفر مع الكمون

BOMBAY ALOO 3.100

بومباي ألوو

Potatoes cooked Mumbai style.
بطاطس مطبوخة بطريقة مدينة مومباي

METHI ALOO 3.100

ميثاي ألوو

Potatoes flavoured with fenugreek
بطاطس بنكهة الشومر

BHINDI MASALA 3.100

بهيندي مسالا

Okra cooked in onions, ginger and garlic
باميا مطبوخة بالبصل والزنجبيل والثوم

ALOO GOBHI 3.100

ألوو جوبهي

Dry cauliflower and potatoes
قرنبيط مجفف والبطاطس

ROASTED PAPAD 0.700

بابادهم محمص

CUCUMBER RAITA 1.400

خيار رايثا

Yoghurt with cucumber
زبادي مع الخيار

RAITA WITH POMEGRANATE 1.700

رايثا مع الزمان

Yogurt with pomegranate
زبادي مع الزمان



BIRYANI

البرياني

Dish made of flavoured long grain basmati rice with meat or vegetables, garnished with brown onion, boiled egg and nuts.

طبق مصنوع من أرز بسمتي الحبة الطويلة المنكه مع اللحم أو الخضار ومزين بالبصل البني والبيض المسلوق والمكسرات.

All Biryani comes with Raita.

MUTTON BIRYANI 4.000

برياني بلحم الخروف

Mutton cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts لحم خروف مطبوخ مع أرز بسمتي المعطر ومنكه بالخزيرة الطازجة والتنعناع والمكسرات

CHICKEN BIRYANI 3.700

برياني بالدجاج

Chicken cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts دجاج مطبوخ مع أرز بسمتي المعطر ومنكه بالخزيرة الطازجة والتنعناع والمكسرات

SEAFOOD BIRYANI 3.900

برياني بالمأكولات البحرية

Prawns and fish الروبيان (جميري) والسلمك

ANDA BIRYANI 3.100

برياني أنداء

With hard boiled egg مع البيض المسلوق جيدا

SHAHJAHANI PULAO 3.000

شاهجهاني بوللو

Cumin flavoured, diced vegetables, paneer, fruit and nuts نكهة الكمون، مكعبات الخضار، بانير، فواكه ومكسرات

CHICKEN KORMA BIRYANI

3.700

برياني بدجاج كورما

Mild biryani of soft chicken and korma sauce برياني وسط من الدجاج الطري وصلصة كورما



SUBZ BIRYANI 3.100

برياني بالخضروات

Cooked with fragrant basmati rice, flavoured with fresh coriander, mint & nuts خضروات موسمية مع أرز بسمتي معطر بالخزيرة الطازجة والتنعناع والمكسرات

RICE & ROTI

خبز روتي والأرز

NAAN OR ROTI 0.300

خبز روتي أو نان

BUTTERED NAAN /

PLAIN PARATHA 0.600

خبز نان بالزبدة / باراثا سادة

PUDINA PARATHA 0.600

بودينا باراثا

GARLIC NAAN 0.800

خبز نان بالثوم

STUFFED NAAN 0.800

خبز نان محشي

Potato | cheese | minced meat | vegetables | onion بطاطس أو الجبن أو لحم مفروم أو خضراوات أو بصل

KABULI NAAN 1.900

خبز نان كابولي

Sweetened bread with cashew nuts, honey and fruit خبز محلى مع الكاجو والفواكه

STEAMED RICE 1.700

أرز مطبوخ على البخار

PULAO RICE 2.500

أرز بوللو

Saffron flavoured basmati rice أرز بسمتي بنكهة الزعفران



BEVERAGES & DESSERT

MOCKTAILS BD 1.950

FRESH JUICES BD 2.200

ICE TEA FUSE BD 1.450

WATER SMALL / LARGE 0.400/0.800

SPARKING WATER SMALL 1.400

STILL WATER LARGE 2.100

TEA/ COFFEE 1.200

LASSI 1.500

COKE/FANTA/SPRITE 0.800

KESAR KULFI FALOODA 1.500

GULAB JAMUN 1.500

RAS MALAI 1.700

FRESH FRUIT SALAD 1.500

قسم المشروبات الحلويات

كوكتيل

عصائر طازجة

شاي مثلج فيوز

زجاجة مياه صغيرة / مياه كبيرة

مياه فوارة صغيرة

مياه معقمة كبيرة

شاي / قهوة

لاسي

مشروبات ساخنة

قيصر كولفي فالودة

جولاب جامن

راس مالاي

سلطة فواكه طازجة

MAHARAJA FEAST

Accompanied with salad, bread, raita, papadam and condiments.

10.9/PERSON (Minimum of two people, dining only)



مصاحبة مع السلطة والخبز والرايتا والبابادام والتوابل. ٩/١٠ أشخاص (الحد الأدنى لشخصين لتناول الطعام)

TID BIT PLATTER

KEBAB PLATTER

CURRIES

CHICKEN BIRYANI

ASSORTED OF FRESH BREADS

CHOICE OF DESSERT

طبق مشهيات

طبق كباب

كاري

برياني بالدجاج

تشكيلو من الخبز الطازج

اختياركم من التحلية

CONTINENTAL

الماكولات القارية

GRILLED HAMMOUR 4.500

هامور مشوي

Lemon butter sauce and vegetables
صلصة بزبدة الليمون والخضروات

FRIED PRAWNS AND CHIPS 4.500

روبيان (جمبري) مقلي وبطاطس

MUSHROOM PENNE PASTA 3.700

بيني باستا بالمشروم

Penne with fresh mushroom in tomato creamy sauce.
Choice of chicken or prawn

بيني مع المشروم الطازج بصلصة الطماطم الكريمة. اختيار من الدجاج او الجمبري

MUSHROOM FLORENTINE 3.700

مشروم فلورنتين

Spinach, mushroom in creamy white sauce
سبانخ وفطر بصلصة الكريمة البيضاء

GOAN MUSSELS 4.800

بلح البحر بطريقة جوان

Goan style mussels with a hint of coconut and garlic in white sauce
بلح البحر على طريقة جوان مع القليل من جوز الهند والثوم مطبوخ بصلصة بيضاء

FISH AND CHIPS 4.500

سمك وبطاطس

Crumb fried fillet of fish served with fries and tartar sauce
فيليه سمك مقلي بالفقسماط يقدم مع بطاطا مقليه وصوص التارتار

TANDOORI KEBABS

تاندوري

All Kebabs come with 1 Naan Bread.

TANDOORI MIXED GRILL 5.200

مشوي تاندوري مشكل

An assortment of chicken, lamb, fish and prawns served on a sigiri grill
(Jumbo Prawn 7.650)

تشكيلة من الدجاج، لحم الضأن، السمك وروبيان (جمبري) تقدم على شواية سيجيري

VEGGIE MIXED GRILL 4.200

مشوي خضار مشكل

Tandoori mushroom, paneer tikka, tandoori potato and subz seekh
فطر تاندوري، بانير تكا، بطاطا تاندوري وشيس خضراوات



CHICKEN

الدجاج

CHICKEN TIKKA 3.900

دجاج تكا

Chicken marinated with garam masala,
onion and garlic.

مكعبات الدجاج الحارة المنقوعة في جارام
ماسالا والبصل والثوم

TANDOORI CHICKEN

(Full/half) 4.000/2.200

دجاج تاندوري

Roasted chicken marinated in yogurt and
tandoori spices

دجاج مشوي متبل باللبن وبهارات التاندوري

HARYALI TIKKA 3.900

حاريالي تكا

Chicken marinated in the blended mixture
of spices, mint and coriander

دجاج متبل بمزيج من البهارات والنعناع
والكزبرة

MURGH MALAI KEBAB 3.900

كباب مورغ مالاي

Chicken marinated with cream & cheese
دجاج متبل بالكريمة والجينة

LAMB

لحم الضأن

ADRARI LAMB CHOPS 4.100

شرائح لحم الضأن أداري

Spiced chops with garam masala and hint
of paprika

قطع متبله مع جارام ماسالا وبانيركا

MOGHLAI SEEKH KEBAB 4.100

شيش كباب موغلي

Lamb minced kebab, flavored with
aromatic spices, coriander and chillies

كباب ضأن مغروم بنكهة البهارات العطرية
والكزبرة والفلفل الحار

SEAFOOD

ماكولات بحرية

TANDOORI FISH TIKKA 4.000

سمك تاندوري تكا

Lightly spiced hammour seasoned with
onion and garam masala

هامور خفيف البهارات ومتبل بالبصل وجارام
ماسالا

TANDOORI PRAWNS 4.200

روبيان (جمبري) تاندوري

Prawns flavoured with garam masala,
onions

روبيان (جمبري) بنكهة جارام ماسالا والبصل

VEGETARIAN

ماكولات

PUDINA PANEER TIKKA 4.000

تكا بودينا بانير

Cottage cheese marinated in green chilli and
mint paste

جينة فريش متبله بالفلفل الأخضر ومعجون
النعناع

SUBZ SEEKH 3.000

شيش خضراوات

Skewered rolls of minced vegetables, potato
and cheese

أسيخ من لفائف الخضراوات والبطاطس
والجينة المغروم

TANDOORI MUSHROOM 3.500

مشروم تاندوري

Spinach and cheese stuffed mushrooms
marinated in traditional tandoori masala

فطر محشي بالسبانخ والجبن متبل في تاندوري
ماسالا

PANEER SHASHLIK 4.000

بانير شاشليك

Cottage cheese, mushroom, onion, tomato
& capsicum

جين فريش، فطر، بصل، طماطم، فلفل حلو

CHINESE SELECTION

الدجاج

ORANGE CHICKEN	3.200	دجاج بالبرتقال
Wok tossed crispy chicken in sweet & spicy orange sauce		قطع الدجاج المقلبي المقرمش مع صلصة البرتقال الحارة والحلوة
CHICKEN SCHEZWAN	3.200	دجاج بصلصة السيشوان
Diced chicken in fiery sichuan sauce & pepper oil		قطع من الدجاج مع صلصة السيشوان وزيت الفلفل
CHICKEN WITH CRISPY BASIL	3.200	الدجاج مع الريحان المقرمش
Tossed in house sauce		مغطى بصلصة منزلية
CHICKEN CASHEWNUT	3.500	دجاج بالكاجو
Chicken with cashewnuts and bell peppers		دجاج بالكاجو والفلفل الحلو
GENERAL THAIRACHA	3.200	جينرال ثايراتشا
Crisp chicken, fresh vegetables in sweet and spicy sriracha sauce		دجاج مقرمش مع خضار طازجة مغمسة في صلصة السيريانتشا الحلو والحارة
KUNG PAO CHICKEN	3.200	دجاج كونغ باو
sichuan inspired dish with chicken, peanuts, vegetables, finished with chilli peppers		طبق مستوحى من صلصة السيشوان بالدجاج والفول السوداني والخضراوات مع الفلفل الحار
SOYA CHILLI CHICKEN	3.200	دجاج بالصويا الحارة
Soya marinated chicken, green chillies, onion and green pepper		دجاج مقرمش مع خضار طازجة مغمسة في صلصة السيريانتشا الحلو والحارة

BEEF

BEIJING BEEF	3.900	دجاج بالبرتقال
Crispy fried beef, hosin and stir-fry sauce		قطع الدجاج المقلبي المقرمش مع صلصة البرتقال الحارة والحلوة
BROCCOLI BEEF	3.900	دجاج بصلصة السيشوان
Tender beef, fresh broccoli in ginger soya sauce		قطع من الدجاج مع صلصة السيشوان وزيت الفلفل
BEEF CHILLI	3.900	الدجاج مع الريحان المقرمش
Beef slices, green chillies, onion & green pepper		مغطى بصلصة منزلية
BEEF WITH GINGER OYSTER SAUCE	3.900	دجاج بالكاجو
Sliced tender beef, onions, ginger, thai chilli in ginger oyster sauce		دجاج بالكاجو والفلفل الحلو

SEA FOOD

Any dish can be made with Fish or Prawns		الماكولات البحرية
		ناي بورل او كيه سسل او عر رضح مر قبطي
PRAWN IN HOT GARLIC SAUCE	4.200	روبيان مع صلصة الزنجبيل الحار
Sautéed in garlic tomato, sweet pepper		مشروم مسلوق مع الطماطم والثوم والفلفل الحلو
PRAWN WITH THAI BASIL	4.200	روبيان مع ريحان تايلاندي
SWEET & SOUR FISH	4.200	سمك حلو وحامض
Sweet and tangy sauce with pineapple		صلصة حلوة ومنعشة مع الأناناس

VEGETARIAN

VEGETABLE MANCHURIAN	3.100	منشوريا الخضار
Minced vegetable balls, ginger garlic, chilli and coriander sauce		كرات خضار مفرومة مع صلصة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والخزيرة
CHILLI PANEER	3.100	تشيلي بانير
Cottage cheese, green chillies, onion green pepper		جبنة الماعز مع الفلفل الأخضر الحار والبصل والفلفل الأخضر
STIR FRY VEGETABLES	3.100	خضراوات مقلية
Broccoli, pok choy, mushrooms, water chestnuts in stir-fry sauce		بروكلي وبروك تشوي و مشروم و خستناء الماء مع صلصة القلي السريع
KUNG PAO VEGETABLE	3.100	خضراوات كونغ باو
Mushrooms, peppers and vegetables finished with chilli peppers and peanuts in Kung pao sauce		المشروم والفلفل والخضراوات مع الفلفل الحار والفول السوداني في صلصة كونغ باو

RICE - NOODLES

HAKKA NOODLES		هكا نودلز
Noodles and julienne of vegetables tossed in soya		نودلز مع شرائح جوانج من الخضراوات مغمسة بالصويا
KUNG PAO NOODLES		كوغ باو نودلز
Stir fried noodles, onions, cabbage & celery, soya kung pao flavouring		نودلز مقلية مع البصل والملغوف والكرفس مع نكهة كونغ باو بالصويا
FRIED RICE		أرز مقلبي
With egg, green onion, carrots, peas		مع البيض والبصل الأخضر والجزر والبازلاء
Chicken (3.100) دجاج لحم (3.300)		روبيان (3.300) خضراوات (2.800)
DRAGON FRIED RICE	3.500	أرز التنين المقلبي
Spicy butter fried rice with vegetables, beef, prawn and chicken		أرز مقلبي بالزبدة الحارة مع الخضار ولحم البقر والجمبري والدجاج
GARLIC FRIED RICE	2.600	أرز مقلبي بالثوم
JASMINE/ WHITE RICE	1.500	ياسمين/رز البيض



THAI SELECTION

GREEN CURRY		الكاراي الأخضر
Mini eggplant, sweet basil, thai chilli served with jasmine rice		باذنجان صغير وريحان حلو مع فلفل تايلندي حار يُقدّم مع أرز الياسمين
RED CURRY		الكاراي الأحمر
Bamboo shoot, mini eggplant, thai chilli, sweet basil served with jasmine rice		براعم البامبو والباذنجان الصغير والفلفل تايلندي الحار والريحان الحلو يُقدّم مع أرز الياسمين
PAD THAI		معكرونة تايلاندية
Thai flat noodles with vegetables and peanuts		نودلز تايلاندية مسطحة مع الخضراوات والفول السوداني

خضراوات (2.900) | روبيان (3.500) | دجاج (3.200) | Chicken