MUGHAL DARBAR

MUGHLAI & TANDOOR SELECTIONS

(V) Vegetarian · (S) Spicy · (N) Contains Nuts · ★ House Speciality

All prices in UAE Dirhams - Inclusive of VAT

STARTERS

VEGETARIAN

PANEER HARIYALI TIKKA *(V)* — 24
Cottage cheese marinated with mint, coriander and mild spices, then grilled in the tandoor.

SOYA ACHARI TIKKA *(V)* — 21
Soya marinated in tangy achari spices and roasted in the tandoor.

VEG SEEKH KABAB *(V)* — 22
Minced vegetables and spices shaped on skewers and grilled.

MIX PAKODA *(V)* — 21
Assorted vegetables in a spiced gram-flour batter, crisp-fried.

MIX VEG PLATTER *Mughal Special (V)* — 42
A tandoori assortment of the restaurant's vegetarian favourites.

STARTERS

NON-VEGETARIAN

TANDOORI CHICKEN *Half/Full* — 21/33
Chicken marinated with yoghurt, chilli and spices, cooked in the clay oven.

CHICKEN TIKKA — 27
Boneless chicken marinated in classic spices and grilled in the tandoor.

CHICKEN BANJARA TIKKA — 30
Juicy chicken pieces marinated with aromatic spices and roasted over a smoky flame.

CHICKEN SEEKH KABAB — 29
Minced chicken blended with herbs and spices, skewered and grilled.

★ MUTTON ROGANI SEEKH — 33
Minced mutton seekh kabab flavoured with traditional spices and cooked in the tandoor.

MUGHAL NON-VEG PLATTER — 58
A signature assortment of the restaurant's favourite non-vegetarian tandoor items.

BIRYANI

CHICKEN DUM BIRYANI ★ — 35
Fragrant basmati rice layered with spiced chicken and slow-cooked on dum.

CHICKEN TIKKA BIRYANI ★ — 37
Basmati rice layered with tandoori chicken tikka and aromatic spices.

MUTTON BIRYANI ★ — 43
Basmati rice layered with tender spiced mutton and cooked on dum.

VEG BIRYANI ★ *(V)* — 27
Basmati rice layered with seasonal vegetables and fragrant whole spices.

PANEER BIRYANI ★ *(V)* — 30
Basmati rice layered with marinated paneer and aromatic spices.

RICE

Steam Rice	*plain basmati*	13
Jeera Rice	*tempered with cumin*	17
Biryani Rice	*aromatic saffron rice*	20

★ HOUSE SPECIALITIES ★

DARBAR PANEER TIKKA *(V)* — 25
Chef's special paneer tikka marinated in the restaurant's signature spice blend.

DAHI KE KABAB *(V)* — 24
Crisp golden kebabs of hung curd with a soft, melt-in-the-mouth centre.

CHICKEN MALAI TIKKA — 29
Creamy, mildly spiced chicken tikka marinated with cheese, cream and cashew.

MUTTON GALAWATI KABAB — 33
Soft Lucknow-style minced mutton kebabs, delicately spiced and full of flavour.

MUGHAL DARBAR

مختارات المغلاي والتندور

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي - شاملة ضريبة القيمة المضافة من تخصصات المطعم ★ يحتوي على مكسرات (N) حار (S) نباتي (V)

بـريـاني

35 ★ برياني دجاج دم
رز بسمتي بطو بطبمات من الدجاج المتبل يُطهى على الدم.

37 ★ برياني دجاج تيكا
أرز بسمتي بطبقات من دجاج التيكا التندوري والتوابل العطرية.

43 برياني موتون ★
أرز بسمتي بطبقات من الموتون المتبل والتوابل ويُطهى على الدم.

27 برياني خضار ★ (V)
أرز بسمتي بطبقات من الخضروات الموسمية والتوابل العطرية.

30 برياني بانير ★ (V)
أرز بسمتي بطبقات من البانير المتبل والتوابل العطرية.

الأرز

13 أرز أبيض ..... بسمتي سادة

17 أرز هيرا ..... منكه بالكمون

20 أرز برياني ..... أرز بالأعفران

المقبلات

غير نباتية

21/33 دجاج تندوري نصف / كامل
دجاج متبل بالزيادي والفلفل الحار والتوابل ويُطهى في فرن الطين.

27 دجاج تيكا
قطع دجاج بدون عظم متبلة بالتوابل الكلاسيكية ومشوية في التندور.

30 دجاج بانجارا تيكا
قطع دجاج ملونة متبلة بتوابل عطرية ومشوية بنكهة مدخنة.

29 سيخ كباب دجاج
دجاج مفروم ممزوج بالأعشاب والتوابل، يُشكّل على أسياخ ويُشوى.

33 سيخ روغاني موتون ★
سيخ كباب من لحم الموزغز المفروم، متبل بالتوابل العاصفة ومطهو في التندور.

58 طبق موغال غير النباتي
تشكيلة مميزة من أصناف التندور غير النباتية المفضلة في المطعم.

المقبلات

نباتية

24 بانير هرباني تيكا (V)
جبن بانير متبل بالتغاغ والكزبرة والتوابل العطرية ثم يُشوى في التندور.

23 سويا أنشاري تيكا (V)
سويا متبلة بتوابل الأنشار العاصفة ثم تُشوى في التندور.

22 سيخ كباب خضار (V)
خضروات مشوية ومتبلة تُشكّل على أسياخ وتُشوى.

21 ميكس باكودا (V)
تشكيلة خضروات مغطاة بخليط دقيق الحمص المقلى ومتبّلة حتى تصبح مقرمشة.

42 طبق خضار مشكل خاص موغال (V)
تشكيلة تندوري من المفضلات النباتية في المطعم.

★ التخصصات المميزة ★

24 داهي كي كباب (V)
كباب مقرمش ذهبي من اللبن المعلّق بحشوة طرية تذوب في الفم.

25 بانير تيكا داربار (V)
بانير تيكا خاص بالشيف، متبل بخليط التوابل المميز الخاص بالمطعم.

33 موتون غلاواتي كباب
كباب موتون مفروم على طريقة الكباب طري وهش بنكهة متوازنة.

29 دجاج ملاي تيكا
تيكا دجاج كريمي بنكهة التوابل، متبل بالجينز والكريمة والكاجو.

MUGHAL DARBAR

(S) Spicy • ★ House Special

All prices in UAE Dirhams - Inclusive of VAT

♦ MUGHAL MUTTON SPECIAL ♦

STARTERS



1. DARBAR LAAL BOTI 38

(Lamb Cubes)

Tender lamb cubes marinated in robust red spices, skewered and grilled for a smoky, flavourful finish.



2. ANGAARI MUTTON BURRAH 48

(Lamb Chops)

Juicy lamb chops marinated in a fiery angaari spice blend and char-grilled for a bold, smoky flavour.



3. ZAFRANI BURRAH KABAB 50

(Lamb Chops)

Succulent lamb chops prepared in a Banjara-style yellow zafrani marinade and grilled until aromatic, tender, and rich in flavour.

MAIN COURSE



4. NAWABI SAFED GOSHT 43

Boneless mutton cooked in a rich, creamy white gravy with mild spices and a delicate royal finish.



5. SEEKH-E-DARBAR MASALA 42

Minced mutton seekh kebabs simmered in a spiced Darbar-style masala, rich, hearty, and full of flavour.



6. DARBAR MUTTON RARA 45

A robust mutton curry made with minced and tender mutton, slow-cooked in an aromatic masala gravy.

MUGHAL DARBAR

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي - شاملة ضريبة القيمة المضافة

طبق الدار المميز ★ • حار (ح)

♦ أطباق لحم الضأن الخاصة ♦

المقبلات



50 زعفراني بوراه كباب

(ريش لحم الضأن)

ريش لحم ضأن شهية محضّرة بتتبيلة زعفرانية صفراء على طريقة البنجارا، ومشوية حتى تصبح عطرية وطرية وغنية بالنكهة.



48 أنغاري ماتن بوراه

(ريش لحم الضأن)

ريش لحم ضأن طرية ومتبلة بخليط أنغاري الحار، ومشوية على الفحم لنكهة قوية ومدخنة.



38 داربار لال بوتي

(مكعبات لحم الضأن)

مكعبات طرية من لحم الضأن منقوعة في تتبيلة حمراء غنية بالتوابل، مشوية على الأسياخ لتمتاز بنكهة مدخنة ولذيذة.

الأطباق الرئيسية



45 داربار ماتن رارا

كاري لحم ضأن غني محضّر من لحم ضأن مفروم وقطع طرية، مطهو ببطء في صلصة ماسالا عطرية.



42 سيخ-إي-داربار ماسالا

كباب سيخ من لحم الضأن المفروم مطهو في ماسالا متبلة على طريقة الداربار، غني وشهي ومفعم بالنكهة.



43 نوابي سافيد جوشت

لحم ضأن منزوع العظم مطهو في صلصة بيضاء كريمية غنية مع توابل خفيفة ولمسة ملكية رقيقة.

All prices in UAE Dirhams - Inclusive of VAT

HALF - SERVES 2 ADULTS
FULL - SERVES 4 ADULTS

MUGHAL DARBAR

MUGHLAI MANDI

MANDI SPECIALS



1. TANDOORI CHICKEN MANDI

Half - AED 60 (4 pcs)
Full - AED 100 (8 pcs)



2. BUTTER CHICKEN MANDI

Half - AED 70 (4 pcs)
Full - AED 110 (8 pcs)



3. MUTTON SEEKH MANDI

Half - AED 75 (2 pcs)
Full - AED 120 (4 pcs)

CHOPS & PLATTERS



4. MUTTON CHOP MANDI

Half - AED 85 (4 pcs)
Full - AED 150 (8 pcs)



5. MUTTON SEEKH & CHOP MANDI

Full - AED 140
4 seekh + 4 chop



6. FAMILY PLATTER

AED 200
12 pieces: 4 chop, 4 seekh, 4 tandoor

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي
وتشمل ضريبة القيمة المضافة

نصف – يكفي لشخصين
كامل – يكفي لأربعة أشخاص

MUGHAL DARBAR

المندي المغولي

أطباق المندي المميزة



٣. مندي سيخ لحم الضأن

نصف – 75 درهم (2 قطعة)
كامل – 120 درهم (4 قطع)



٢. مندي دجاج بالزبدة

نصف – 70 درهم (4 قطع)
كامل – 110 درهم (8 قطع)



١. مندي دجاج تندوري

نصف – 60 درهم (4 قطع)
كامل – 100 درهم (8 قطع)

الريش والأطباق المشكلة



٦. طبق العائلة

200 درهم
12 قطعة: 4 ريش، 4 أسياخ، 4 قطع دجاج تندوري



٥. مندي سيخ وريش لحم الضأن

كامل – 140 درهم
4 أسياخ + 4 ريش



٤. مندي ريش لحم الضأن

نصف – 85 درهم (4 قطع)
كامل – 150 درهم (8 قطع)

MUGHAL DARBAR

MAIN COURSE & BREADS

(V) Vegetarian · (S) Spicy · (N) Contains Nuts · ★ House Speciality

All prices in UAE Dirhams - Inclusive of VAT

MAIN COURSE — NON-VEGETARIAN

BHUNA CHICKEN 35
Chicken cooked in a rich onion-tomato masala until the oil separates.

CHICKEN TIKKA MASALA 37
Tandoori chicken tikka simmered in a smooth spiced tomato gravy.

CHICKEN MAKHANI *Butter Chicken* 38/40
Tandoori chicken cooked in a buttery tomato and cream sauce.

CHICKEN KADAI 36
Chicken cooked with capsicum, onion and freshly ground spices in a kadai.

CHICKEN BEMISAL *Chef Special* 37
A flavourful chicken curry prepared in the restaurant's special style.

MUTTON ROGANJOSH 43
Kashmiri-style mutton curry slow-cooked in a rich aromatic gravy.

LAAL MAAS *(S)* 45
A fiery Rajasthani mutton curry made with red chillies and robust spices.

KADAI MUTTON 41
Mutton cooked with tomato, onion and spices in a traditional kadai.

MAIN COURSE — VEGETARIAN

DAL MAKHANI *(V)* 27
Black lentils slow-cooked overnight with butter and cream.

★ YELLOW DAL TADKA *(V)* 26
Yellow lentils tempered with cumin, garlic and red chillies.

SHAHI BHINDI MASALA *(V)* 24
Okra cooked in a mildly spiced rich masala gravy.

PANEER BUTTER MASALA *(V)* 27
Soft paneer in a creamy tomato-butter gravy.

PANEER TIKKA MASALA *(V)* 29
Tandoori paneer simmered in a spiced-tomato gravy.

PALAK PANEER *(V)* 28
Paneer cubes cooked in a smooth spinach gravy.

PANEER LABABDAR *(V)* 28
Paneer in a rich onion, tomato and cashew gravy.

DIWANI SUBZ HANDI *(V)* 24
Mixed vegetables cooked with spices in a traditional handi.

BREADS

Tandoori Roti	4
Butter Roti	5
Plain Naan	6
Butter Naan	7
Garlic Naan	8
Cheese Naan	12
Rumali Roti	7
Lachha Paratha	7
Pudina Paratha	8
Ajwain Paratha	8
Mughal Special Bread Basket	30

SALAD & RAITA

Masala Papad	8
Green Salad	11
Cucumber Raita	13
Boondi Raita	12
Plain Yogurt	9

★ HOUSE SPECIALITIES ★

PANEER MUGHLAI *(V)(N)* 28
Rich paneer preparation cooked with cashews, cream and Mughlai spices.

CHICKEN CHANGEZI *(S)* 38
A bold spicy chicken curry, finished in a rich Mughlai-style gravy.

BHUNA MUTTON 41
Mutton cooked on slow heat in a thick masala until rich and intense.

CHANDANI MALAI KOFTA *(V)(N)* 28
Soft paneer kofta in a creamy cashew and malai gravy.

CHICKEN HAKIMI 38
Boneless chicken cooked in the chef's special mildly spiced creamy gravy.

CHICKEN RARA 45
Boneless chicken cooked with minced meat in a rich spiced gravy.

MUGHAL DARBAR

الأطباق الرئيسية والخبز

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي - شاملة ضريبة القيمة المضافة

من تخصصات المطعم ★ يحتوي على مكسرات (N) حار (S) نباتي (V)

الخبز

روتي تندوري	4
روتي بالزبدة	5
نان سادة	6
نان بالزبدة	7
نان بالثوم	8
نان بالجبن	12
رومالي روتي	7
لاشا براتا	8
براتا بالنعناع	8
براتا بالأجوين	8

سلة خبز موغال الخاصة 30

الأطباق الرئيسية – نباتية

دال مخاني (V) 27
عدس أسود مطهو ببطء طوال الليل مع الزبدة والكريمة

دال تيكا ★ (V) 26
عدس أصفر مطهو بالكمون والثوم والفلفل الحار

شاهي بهبندي ماسالا (V) 24
بامية مطهوة في صلصة ماسالا منبل غنية متبلة

بانير بالزبدة ماسالا (V) 27
قطع بانير طرية في صلصة كريمية مع طماطم والزبدة

بانير تيكا ماسالا (V) 29
بانير تندوري مطهو في صلصة طماطم متبلة

بالاك بانير (V) 28
سبانخ بالجبن مطهو في صلصة سبانخ غنية

بانير لابابدار (V) 28
بانير في صلصة غنية من البصل والطماطم والكاجو

ديواني سينير هاندي (V) 24
خضروات مشكلة مطهوة بالتوابل في هاندي تقليدي

الأطباق الرئيسية – غير نباتية

دجاج بهونا 35
دجاج مطهو في توابل غنية حتى يصل والمطمائم حتى يتحصل المرق

دجاج تيكا ماسالا 37
دجاج تيكا تندوري مطهو في صلصة طماطم مميزة غامقة

دجاج مخاني بالزبده بكماس 38/40
دجاج تندوري مطهو في صلصة زبدة طماطم كريمية

دجاج كاداي 36
دجاج مطهو مع الفلفل والبصل والتوابل الربالة في اذى المذايع الكاداي

دجاج بيهيسالا بتخيص الشيف 37
كاري دجاج غني بالتكية. مطهو بأسلوب المطعم الخاص

موتون روغانجوش 43
كاري موتون غني أربطوا «لحمضية مطهو ببطء في مزيج عطري غني

لال غش (S) 45
كاري موتون راجستاني حار بتحمير والفلفل الأحمر واصفية الفقيية

موتون كاداي 41
موتون مطهو مع الطماطم والبصل والتوابل في كاداي تقليدي

السلطات والرايتا

رايتا بوندي	12
رابذي سادة	9
ماساك بايار	8
سلطة خضراء	11
رايتا بالخيار	13

★ التخصصات المميزة ★

شانداني مالاي كوفتا (N)(V) 28
كفتة بانير طرية في صلصة كاجو فكاجو كريمية

دجاج حكيمي 38
دجاج بدون عظم مطهو في صلصة الشيف الكريمية خاصة بالمطعم

دجاج رارا 45
دجاج بدون عظم مطهو مع اللحم الحمراء في صلصة غنية ومتبلة

برياني مغلاي (N)(V) 28
طبق نيبيل غني بطبقات من البهارات والكريمة والتوابل مغلاني

دجاج تاستخيردي (S) 38
كاري دجاج حار وجريء في صلصة همراء غنية

بهونا موتون 41
موتون مطهو على نار هادئة في تكاطة كشيفة حتى يصبح غنياً ومركزاً

MUGHAL DARBAR

BEVERAGES & DESSERTS

(V) *Vegetarian* (S) *Spicy* (N) *Contains Nuts* ★ *House Speciality*

All prices in UAE Dirhams · Inclusive of VAT

Desserts

GULAB JAMUN *(V)* ★ 16
Soft milk dumplings served warm in rose-scented sugar syrup.

KULFI PISTA *(V)(N)* 14
Traditional frozen milk dessert flavoured with pistachio and cardamom.

KULFI BADAM *(V)(N)* 14
Traditional frozen milk dessert flavoured with almond and cardamom.

Refreshers & Traditional Drinks

MUGHAL SPECIAL SHIKANJI MASALA ★ 13
JAL JEERA 13
LIME SODA — SWEET 15
LIME SODA — SALTED 15
LIME WATER 10
LEMON MINT COOLER 14
MASALA CHAAS *(Buttermilk)* 15
FRESH MILK TEA 4

Lassi Selections

LASSI — SWEET 15
LASSI — SALTED 15
MANGO LASSI 17
PEDA WALI LASSI *(Small)* 20
PEDA WALI LASSI *(Big) — 1 Litre* 36
SWEET LASSI — 1 LTR 32
MANGO LASSI — 1 LTR 34

MUGHAL DARBAR

المشروبات والحلويات

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي - شاملة ضريبة القيمة المضافة من تخصصات المطعم ★ يجتوي على مكسرات (N) حار (S) نباني (V)

الحلويات

★ جلاب جامون (V) 16
كرات حليب طرية تُقدَّم دافئة في شراب سكري معطر بماء الورد.

كلفي بالفستق (V)(N) 14
حلوى حليب مطجة تقليدية بنكهة الفستق والهيل.

كلفي باللوز (V)(N) 14
حلوى حليب مطجة تقليدية بنكهة اللوز والهيل.

المرطبات والمشروبات التقليدية

شيكانجي ماسالا الخاص بموغال ★ 13
جال جيرا 13
صودا الليمون — حلو 15
صودا الليمون — مالح 15
ماء الليمون 10
سود الليمون بالنعناع 14
ماسالا شناس (لبن رائب) 15
شاي حليب طازج 4

تشكيلة اللاسي

لاسي — حلو 15
لاسي — مالح 15
مانجو مانجو 17
بيدا والي لاسي (صغير) 20
بيدا والي لاسي (كبير) — 1 لتر 36
لاسي حلو — 1 لتر 32
مانجو لاسي — 1 لتر 34

MD

MUGHAL DARBAR

INDO-CHINESE SELECTIONS

(V) Vegetarian | (S) Spicy | ★ Signature Dish

All prices in UAE Dirhams • Inclusive of VAT

1 SOUPS

Veg Sweet Corn Soup (V)	16
Veg Manchow Soup (V)	16
Veg Hot & Sour Soup (V)	16
Chicken Sweet Corn Soup	19
Chicken Manchow Soup	19
Chicken Hot & Sour Soup	19

2 DRY STARTERS

Gobi Manchurian – Dry (V)	23
Veg Manchurian – Dry (V)	22
Chicken Manchurian – Dry	26
Chilli Paneer Dry (V)	24
Honey Chilli Potato (V) ★	22
Chilli Chicken – Dry (S)	28
Chicken Lollipop ★	27
Drums of Heaven ★	29
Chicken Salt & Pepper	28

3 GRAVY / WOK TOSSED

Gobi Manchurian – Gravy (V)	25
Veg Manchurian – Gravy (V)	24
Chicken Manchurian – Gravy	28
Chilli Paneer Gravy (V)	26
Chilli Chicken – Gravy (S)	30

4 NOODLES

Hakka Noodles Veg (V)	22
Hakka Noodles Chicken	25
Veg Schezwan Noodles (V)(S)	24
Chicken Schezwan Noodles (S)	27
Veg Chilli Garlic Noodles (V)	24
Chicken Chilli Garlic Noodles	27
Veg Chowmein (V)	25
Chicken Chowmein	28

5 RICE & SIDES

Veg Fried Rice (V)	22
Chicken Fried Rice	25
Veg Schezwan Fried Rice (V)(S)	24
Chicken Schezwan Fried Rice (S)	27
Egg Fried Rice	23

MOMO SPECIALTIES FOLLOW ON NEXT PAGE →

MD

MUGHAL DARBAR

MOMO SPECIALTIES

★ Signature Dish

1 VEG MOMO (6 PCS)

VEG MOMO — STEAMED	17
VEG MOMO — FRIED	18
VEG MOMO — TANDOORI	20
VEG CHILLI TOSSED MOMO ★	20
VEG BUTTER GARLIC MOMO ★	21
VEG MOMO PLATTER (12 PCS)	27

2 PANEER MOMO (6 PCS)

PANEER MOMO — STEAMED	19
PANEER MOMO — FRIED	20
PANEER MOMO — TANDOORI	22
PANEER CHILLI TOSSED MOMO ★	21
PANEER BUTTER GARLIC MOMO ★	22
PANEER MOMO PLATTER (12 PCS)	29

3 CHICKEN MOMO (6 PCS)

CHICKEN MOMO — STEAMED	21
CHICKEN MOMO — FRIED	22
CHICKEN MOMO — TANDOORI	24
CHICKEN CHILLI TOSSED MOMO ★	23
CHICKEN BUTTER GARLIC MOMO ★	25
CHICKEN MOMO PLATTER (12 PCS)	33

