

## Bronze menu



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Salads

### Green Salad

Mixed Green fresh  
vegetables Marinated in  
lemon and olive oil

### Raita

Fresh yogurt with cucumber

## سلطات

### سلطة خضراء

خضروات طازجة متبلة  
بالليمون وزيت الزيتون

### رايتا

سلطة الزبادي بالخيار  
مع التتبيلة الخاصة



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Soup

### Lentil soup

Lentil soup from tamil nadu

## الشوربة

### شوربة العدس

شوربة العدس الأصفر من تاميل نادو



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Appetizers

### Papadum

Traditional Deep fried rice crackers

### Punjabi samosa

Puff pastries stuffed with vegetables

## المقبلات

### بابادم

رقائق الأرز المقلية بالطريقة التقليدية

### ساموسا بنجابي

فطيرة الساموسا بالخضار



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Maincourses

### Butter Chicken

Diced chicken cooked in rich  
Butter, Tomato and Cream sauce

### Murg Tikka Masala

Chicken cooked with tomatoes,  
herbs and cashew

### Motton Kharai

Lamb pieces cooked with onion,  
bell pepper and fennel seeds

## الأطباق الرئيسية

### دجاج بالزبدة

قطع الدجاج المطهوه بالزبدة  
و الطماطم و صوص الكريمة

### مورج تیکا مسالا

قطع الدجاج المطهوه بالطماطم  
والاعشاب والكاجو

### موتون كاراي

قطع لحم الغنم المطهو مع البصل  
و الفلفل و حبوب الشمر



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Tandoori

### Murg Tikka

Boneless chicken marinated  
in yogurt and herbs

### Rice

#### Biryani Rice

Basmati rice cooked with  
biryani spices

### Naan Bread

#### Plain Naan

#### Garlic Naan

### Dessert

#### Gajar ka Halwa

Fresh carrot cooked with  
hot milk, cardamom and almonds

#### RassMallai

Condensed milk and cottage cheese  
with saffron and cardamom

## التندوري

### مورج تیکا

قطع الدجاج المتبلة في اللبن  
و التوابل

### الأرز

#### أرز برياني

أرز بسمتي مطهو بهارات  
البرياني

### خبز النان

#### نان سادة

#### نان بالثوم

### الحلى

#### حلوى جاجار كا

جزر طازج مع الحليب الساخن و اللوز  
و الهيل

#### راز مالاي

قطع من الجبن مع الحليب المركز  
بنكهة الزعفران و الهيل



naanjeddah



@naan\_ksa



naanka

## Silver Menu



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Salads

### Green Salad

Mixed Green fresh vegetables Marinated in lemon and olive oil

### Raita

Fresh yogurt with cucumber

## سلطات

### سلطة خضراء

خضروات طازجة متبلة بالليمون وزيت الزيتون

### رايتا

سلطة الزبادي بالخيار مع التتبيلة الخاصة





## Soup

### Lentil soup

Lentil soup from tamil nadu

### Chicken Cream Soup

Stock chicken with fresh cream

## الشوربة

### شوربة العدس

شوربة العدس الأصفر من تاميل نادو

### شوربة دجاج بالكريمة

شوربة دجاج الكريمة الطازجة



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Appetizers

### Papadum

Traditional Deep fried rice crackers

### PaniPuri

Crunchy puri cooked with chef's special sauce

### Punjabi samosa

Puff pastries stuffed with vegetables

## المقبلات

### بابادم

رقائق الأرز المقلية بالطريقة التقليدية

### باني بوري

بوري المقرمش المطهو بصوص الشيف الخاص

### ساموسا بنجابي

فطيرة الساموسا بالخضار



## Maincourses

### Butter Chicken

Diced chicken cooked in rich Butter, Tomato and Cream sauce

### Chicken 65

Spicy chicken with green chili and curry leaves

### Shrimp Masala

Shrimp cooked in masala sauce

### Bhuna Gosht

Meat cooked with onion, tomato, spices and herbs

## الأطباق الرئيسية

### دجاج بالزبدة

قطع الدجاج المطهوه بالزبدة و الطماطم و صوص الكريمة

### دجاج 65

قطع دجاج حار بالفلفل الأخضر و ورق الكاري

### جمبري ماسالا

جمبري مطهو بصلصة الماسالا

### بونا جوشت

قطع اللحم المطهو مع البصل و الطماطم و البهارات و الأعشاب



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Tandoori

### Murg Tikka

Boneless chicken marinated  
in yogurt and herbs

### Seekh Kebab

Lamb skewer marinated in  
spices and dill leaves

## Rice

### Vegetables Biryani

Basmati rice Cooked with vegetables  
and Seceret Recipes

## Naan Bread

### Plain Naan

### Garlic Naan

### Butter Naan

## Dessert

### Gulab Jamun

Deep fried condensed milk  
dumplings soaked in sugar syrup

### Ras malai

Condensed milk and cottage cheese  
with saffron and cardamom

## التندوري

### مورج تيكا

قطع الدجاج المتبل في اللبن  
و التوابل

### سيخ كباب

سيخ لحم الغنم المتبل بالبهارات  
و أوراق الشبث

## الأرز

### برياني بالخضار

أرز بسمتي مطهو مع الخضار  
و البهارات السرية

## خبز النان

### نان سادة

### نان بالثوم

### نان بالزبدة

## الحلى

### جولاب جامو

كرات من الدقيق و الحليب مغطسة  
في القطر

### راس مالاي

قطع من الجبن مع الحليب المركز  
بنكهة الزعفران و الهيل



naanjeddah



@naan\_ksa



naanka



## Gold Menu

---



## Salads

### Green Salad

Mixed Green fresh  
vegetables Marinated in  
lemon and olive oil

### Raita

Fresh yogurt with cucumber

## سلطات

### سلطة خضراء

خضروات طازجة متبلّة  
بالليمون وزيت الزيتون

### رايتا

سلطة الزبادي بالخيار  
مع التتبيلة الخاصة



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Soup

## الشوربة

### Lentil soup

Lentil soup from tamil nadu

### شوربة العدس

شوربة العدس الأصفر من تاميل نادو

### Seafood Soup

Seafood soup from kerala

### شوربة ثمار البحر

شوربة فواكه البحر من كيرالا



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Appetizers

### Papadum

Traditional Deep fried rice crackers

### Punjabi samosa

Puff pastries stuffed with vegetables

### Crispy Mulukhia

Crispy Mulukhia with chicken

### Shrimp Kunafa

Kunafa with shrimp

### Pakora Chicken

Breast chicken in Batter Fried

## المقبلات

### بابادم

رقائق الأرز المقلية بالطريقة التقليدية

### ساموسا بنجابي

فطيرة الساموسا بالخضار

### ملوخية مقرمشة

ملوخية مقرمشة مع قطع الدجاج المتبل

### جمبرى كنافه

كنافه بالجمبرى

### دجاج باكورا

صدور الدجاج المتبله بالبهارات الخفيفة





## Maincourses

### Butter Chicken

Diced chicken cooked in rich Butter, Tomato and Cream sauce

### Chicken Jalverzi

Fresh Chicken cooked with ginger, garlic and Special spices

### Fish Curry

Fish Filet Cooked in traditional curry sauce

### Shrimp Masala

Shrimp cooked in masala sauce

### Motton Kharai

Lamb pieces cooked with onion, bell pepper and fennel seeds

## الأطباق الرئيسية

### دجاج بالزبدة

قطع الدجاج المطهوه بالزبدة والطماطم و صوص الكريمة

### دجاج جيلفرزي

قطع دجاج مطهوه مع الزنجبيل والثوم و خليط التوابل الخاصة

### سمك كاري

فيليه سمك متبل بالأعشاب و مطهو في صلصة الكاري التقليدية

### جمبري ماسالا

جمبري مطهو بصلصة الماسالا

### موتون كاراي

قطع لحم الغنم المطهو مع البصل والفلفل و حبوب الشمر



naanjeddah



@naan\_ksa



naanksa

## Tandoori

### Murg Tikka

Boneless chicken marinated  
in yogurt and herbs

### Seekh Kebab

Lamb skewer marinated in  
spices and dill leaves

### Chicken Reshmi Kebab

Fresh chicken rolls from tandoori

## Rice

### Chicken Biryani

Basmati Rice flavored with saffron cooked  
with boneless chicken and naan's spices

### Vegetables Biryani

Basmati rice Cooked with vegetables  
and Seceret Recipes

## Naan Bread

### Plain Naan

### Garlic Naan

### Butter Naan

## Dessert

### Gulab Jamun

Deep fried condensed milk  
dumplings soaked in sugar syrup

### Ras malai

Condensed milk and cottage cheese  
with saffron and cardamom

### Gajar ka Halwa

Fresh carrot cooked with  
hot milk, cardamom and almonds

## التندوري

### مورج تيكا

قطع الدجاج المتبل في اللبن  
و التوابل

### سيخ كباب

سيخ لحم الغنم المتبل بالبهارات  
و أوراق الشبث

### دجاج ريشمي كباب

سيخ الدجاج الطازج من فرن التندوري

## الأرز

### برياني دجاج

أرز بسمتي بالزعفران مع قطع الدجاج  
و مزيج من توابل انا الخاصة

### برياني بالخضار

أرز بسمتي مطهو مع الخضار  
و البهارات السرية

## خبز النان

### نان سادة

### نان بالثوم

### نان بالزبدة

## الحلى

### جولاب جامو

كرات من الدقيق و الحليب مغطسة  
في القطر

### راس مالاي

قطع من الجبن مع الحليب المركز  
بنكهة الزعفران و الهيل

### حلوى جاجاركا

جزر طازج مع الحليب الساخن و اللوز  
و الهيل

