

Spice nice restaurant is a fine dining Oriental and Asian cuisine .

Our goal is to provide our esteemed customers with a pleasant ambience and elegance both in style and service, specially designed to retain an Oriental / Asian calmness and to give you an unique dining experience of our fine selection of Asian dishes which are a comprehensive fusion of sight, smell, touch and taste.

While the purpose, is to preserve healthy Asian food in a perfect fusion colour, shape, appearance and flavour. It is both delicious and nutritious

“Nobody puts a smile on your face like we do”

- 10% Service Charges ■
- Special arrangement for Parties ■
- Minimum 15 minutes required to prepare each order ■
- All items subject to their availability ■
- Order once given not to be returned or changed ■
- The prices shown are net and subject to change ■



## CHINESE CUISINE

### OUR SPECIALITY

01	Spring Fried Chicken	1.700	١. دجاج مقلي
02	Dragon Chicken	2.400	٢. دجاج تنين
03	Tai Pan Chicken	2.600	٣. دجاج ياي بان
04	Sliced Beef Capsicum & Chilly (Dry )	2.700	٤. لحم المقطع الغلغل و الحار (الحار)
05	Manchurian / Chicken / Beef	2.700	٥. دجاج/لحم منجوريان
06	Manchurian Prawn / Fish	3.200	٦. روبيان/سمك منجوريان
07	Veg. Manchurian	2.200	٧. منجوريان الخضروات
08	Shashlik Chicken	3.000	٨. دجاج شاسليك
09	Prawn / Fish Shashlik/ Seafood	4.200	٩. روبيان/سمك شاسليك مأكولات البحري
10	Crispy Chicken Green Red Pepper	2.700	١٠. الغلغلة الحمراء الخضراء الهشة
11	Chicken Pepper Burnt Garlic	2.700	١١. دجاج حرق الغلغل بالثوم

### ALL TIME FAVOURITE SIZZLER

12	Chicken / Beef	3.500
13	Seafood / Prawn / Fish	4.800

### سيزلير بمناسبة الوقت

١٢	دجاج / لحم
١٣	مأكولات البحرية / روبيان / سمك

## SOUPS

14	Hot and Sour Soup	1.300
15	Sliced Chicken & Dried Mushrooms Soup	1.300
16	Chicken and Sweet Corn Soup	1.300
17	Crab Meat Soup with Sweet Corn	1.900
18	Vegetable or Chicken Wonton Soup	1.600
19	Sea food Coriander Soup	1.900
20	Crab Meat, Sai-woo Soup	1.900
21	Tomato Soup	1.000
22	Hot & Sour Seafood Soup	1.900
23	Seafood hi - Fin Soup	1.900

## APPETIZERS

24	Golden Fried Prawns	3.200
25	Vegetable or Chicken Spring Rolls	1.500
26	Prawn Toast / Prawn Sesame Toast	3.000
27	Steamed / Fried Chicken Dumplings	2.100
28	Fried Wonton (Prawn or Vegetable)	1.700

## شوربة

١٤	شوربة حارة وحامضة
١٥	شوربة دجاج مع الفطر الجاف
١٦	شوربة دجاج مع الذرة
١٧	شوربة سرطان البحر مع الذرة
١٨	شوربة دجاج وخضروات مخللة
١٩	شوربة المأكولات البحرية مع الكزبرة
٢٠	شوربة سرطان البحر سيبي وو
٢١	شوربة طماطم
٢٢	شوربة المأكولات بحرية الحارة والحامضة
٢٣	شوربة هيى فن المأكولات البحري

## المقبلات

٢٤	روبيان الخليج مقلي
٢٥	سبرينج رول بالخضروات / دجاج
٢٦	روبيان على خبز / مع سمسم
٢٧	كرات الروبيان على البخار / مقلي
٢٨	وانتون مقلي (روبيان أو خضروات)

29	Mushrooms and Babycorn Pepper Salt	2.200	٢٩ فطر مع الذرة المملح
30	Szechuan Chilli Baby Corn	2.200	٣٠ ذرة حارة على طريقة شيزشوان
31	Crispy Prawn Balls	3.200	٣١ كرات الروبيان المقرمش
32	Prawn Crackers	0.600	٣٢ روبيان مقرمش بالخبر
33	Golden Sauce Chicken Wings	2.000	٣٣ أجنحة دجاج الصلصة الذهبية

## SEAFOODS

## مأكولات البحرية

34	Sizzling Hot Gulf Prawns	4.700	٣٤ روبيان الخليج يقدم على طبق ساخن
35	Sauted Prawns Enhanced by Cashew Nuts and Hot Pepper Sauce	3.200	٣٥ روبيان مقلي مع المكسرات الكاشو وصلصة الفلفل الحار
36	Prawn in Hot Garlic Sauce	3.200	٣٦ روبيان مع صلصة الثوم الحار
37	Deep Fried Crab in Golden Sauce	3.000	٣٧ مقلي سرطان بحري في الصلصة الذهبية
38	Crab With Ginger and Green Onion	3.000	٣٨ سرطان بحري بالزنجبيل والبصل الخضراء
39	Squid in Hot Plate	3.200	٣٩ سمك صيار في صحن الحار
40	Prawns in Black Bean Sauce	3.400	٤٠ روبيان مع صلصة الفاصوليا السوداء
41	Sweet & Sour Prawns	3.400	٤١ روبيان حامض و حلو
42	Stir Fried Prawns With Cashew Nuts	3.400	٤٢ روبيان مقلي بالزيت مع مكسرات الكاشو
43	Prawn Pepper Salt	3.600	٤٣ روبيان مع الفلفل المملح

44 Steamed Prawns in Special 'XO' Sauce	4.000	٤٤ روبيان بل بخار فى صلصة 'XO' الخاصة
45 Fish in Hot Garlic Sauce	3.200	٤٥ سمك مع صلصة الثوم الحار
46 Steamed Whole Baby Hamour Cantonese Style	5.500	٤٦ هامور صغير مطهو بالبخار على طريقة كانتونيز
47 Fish in Special 'XO' Sauce	3.200	٤٧ سمك مع صلصة "XO" الخاصة
48 Sweet & Sour Fillet of Fish	3.200	٤٨ شرائح السمك مع صلصة حامضة وحلو
49 Batter Fried Squid	3.000	٤٩ حبار مقلي
50 Seafood (Choice of Sauce) Hot Garlic / Black Bean / Oyster Sauce	4.200	٥٠ مأكولات بحرية / مع صلصة الثوم الحار صلصة الفاصوليا السوداء / صلصة المحار

## CHICKEN & DUCK

## دجاج و بط

51 Dry Fried Chicken With Chilies and Hot Pepper	2.500	٥١ دجاج مقلي مع الفلفل والصلصة الحارة
52 Kon Pao Chicken with Dried Chilly	2.600	٥٢ دجاج مع الفلفل الجان على طريقة كونباو
53 Diced Chicken with Cashew Nuts	2.600	٥٣ دجاج مع مكسرات الكاشو
54 Chicken in Oyster Sauce	2.600	٥٤ دجاج مع صلصة المحار
55 Diced Chicken in Black Bean Sauce	2.600	٥٥ دجاج مع صلصة الفاصوليا السوداء
56 Chicken in Hot Garlic Sauce	2.600	٥٦ دجاج مع صلصة الثوم الحار
57 Sweet & Sour Chicken	2.600	٥٧ دجاج حامض وحلو مع الأناناس
58 Lemon Chicken	2.600	٥٨ دجاج مع الليمون

59	Peking Duck with Panacake and Condiments	5.200
60	Chicken & Mushroom	2.800
61	Szechuan Chicken	3.000
62	Chicken & Bambooshoot Black Mushroom	3.000
63	Assorted Meat Duck & Black Mushroom	12.000

## BEEF & LAMB

64	Shredded Beef Tenderloin Peking Style	2.800
65	Sizzling Beef Tenderloin Szechuan Style	3.700
66	Sliced Beef Tenderloin with Black Bean Sauce	2.800
67	Beef in Black Pepper Sauce	2.800
68	Shredded Beef in Hot Harlic Sauce	3.000
69	Beef & Mushroom in Black Pepper Sauce	3.000
70	Beef Steak Chinese Style	3.500
71	Sweet & Sour Beef	2.500
72	Beef & Onion	2.500
73	Beef with Broccoli in Oyster Sauce	3.000
74	Beef and Bamboo Shoots & Black Mushroom	3.000
75	Chilly Beef	2.800

٥٩	بطح بيكنج مع الفطيرة الرقيقة
٦٠	الدجاج والفطر
٦١	دجاج شيزوان
٦٢	دجاج و بامبو شوت مشروم سوداء
٦٣	بطح مع فطائر الأ سود

## لحم بقر و خروف

٦٤	شرائح لحم البقر على طريقة بيكنج
٦٥	فيلية لحم البقر على طريقة سيزشوان
٦٦	فيلية لحم البقر مع صلصة الفاصوليا السوداء
٦٧	لحم في صلصة فلفل الأسود
٦٨	شرائح لحم البقر مع صلصة الثوم الحار
٦٩	لحم مع الفطر في صلصة الفجل السوداء
٧٠	ستيك لحم الصيني
٧١	لحم الحلو والحامض
٧٢	بصل مع لحم
٧٣	لحم بقر نبيط في صلصة المحار
٧٤	لحم والخيزران يضربان وفطر أسود
٧٥	لحم بقر فلفل حار

76	Sizzling Lamb with Ginger and Spring Onion	3.700
77	Lamb in Black Bean Sauce	3.200
78	Sliced Lamb in Black Pepper Sauce	3.200
79	Sliced Lamb Peking Style	3.200

## VEGETABLES

80	Vegetables Pepper Salt	2.200
81	Stir Fried Mixed Vegetables	2.200
82	Salted Broccoli with Garlic	2.200
83	Vegetable in Hot Garlic Sauce	2.200
84	Stir Fried Seasonal Greens with Garlic	2.200
85	Mapo Tofu ( Vegetarian or Meat )	2.200
86	Stir Fried Spinach	2.000
87	Egg Plant Hoisin Sauce	2.000
88	Bean Curd with Black Mushrooms and Oyster Sauce in Clay Pot	2.500
89	Budha's Delight	2.500
90	Bambooshoots & Black Mushroom	2.500
91	Egg Plant with Hot Sauce	2.400
92	Stirred Fried French Bean	2.200

٧٦	لحم الخروف مع الزنجبيل والبصل الأخضر
٧٧	لحم الخروف مع صلصة فاصوليا السوداء
٧٨	شرائح لحم الخروف مع صلصة الفلفل الاسود
٧٩	شرائح لحم الخروف على طريقة بيكنج

## خضروات

٨٠	خضروات مع فلفل الملح
٨١	خضروات مشكلة
٨٢	بروكلي مع الثوم
٨٣	خضروات مع صلصة الثوم الحار
٨٤	خضروات مع الثوم
٨٥	فاصوليا مع الخضروات أو اللحم
٨٦	سبانخ مقلي بالزبد
٨٧	بادنجان مع صلصة هويسن
٨٨	فاصوليا مع فطر اسود وصلصة المحار ويقدم في وعاء فخار
٨٩	وجبات بودها
٩٠	مشروم أسود و بامبو ثوتس
٩١	بادنجان بالصلصة الحارة
٩٢	مقلي فاصولية فرنسية

## NOODLES & RICE

93 Prawn and Chicken Fried Rice	2.200
94 Fried Rice with Vegetables	1.500
95 Fried Rice with Prawns	2.000
96 Steamed Rice	1.000
97 Noodles with Mixed Vegetables	1.500
98 Noodles with Prawns	2.000
99 Noodles with Mushrooms	1.800
100 Singapore Noodles	2.200
101 Plain Fried Rice	1.300
102 Chicken Fried Rice	1.800
103 Beef Fried Rice	1.800
104 Chicken Chow Mein	1.800
105 Beef Chow Mein	2.000

## معكرونة وأرز

93 ارز مقلي مع الروبيان والدجاج	٩٣
94 ارز مقلي مع الخضراء	٩٤
95 أرز مقلي مع الروبيان	٩٥
96 أرز مطهي بالبهار	٩٦
97 نوديلز مع الخضروات	٩٧
98 نوديلز مع الروبيان	٩٨
99 نوديلز مع الفطر	٩٩
100 نودلز على الطريقة السنغافورية	١٠٠
101 ارز مقلي عادي	١٠١
102 أرز مقلي بالدجاج	١٠٢
103 أرز مقلي باللحم	١٠٣
104 جومين دجاج	١٠٤
105 جومين لحم	١٠٥



## INDIAN CUISINE

### SALAD

- 01 RAITA (Mix / Cucumber)  
(Yogurt Mixed with Veg) 1.000
- 02 GREEN SALAD  
(Five Varieties of Fresh Vegetables) 1.000
- 03 ALOO CHANA CHAAT  
(Potato and Cold Chickpeas with Chaat Masala) 1.000
- 04 KCHUMBER SALAD  
(Diced Vegetables Mixed with Indian Herbs) 1.000
- 05 CHICKEN CHAAT  
(Shredded Chicken Tomatoes Onions in  
mint & Tamarind Sauce) 1.500

### TANDOOR SE (Non-Veg) (Tandoori Kebabs and Grill)

- 06 Shaan-E-Bukhara (Mix Grill)  
An Assorted Platter of (Chicken, Mutton, Seafood) 5.000
- 07 Reshmi Chicken Kebab  
(Chicken with a Rich Marination of Cashew Cream  
Cooked in Clay Oven)-(Serving 8Pcs) 2.000
- 08 Murgh Tandoori (Half)  
(Chicken Marinated Overnight in Spices, Yoghurt and  
Baked in Tandoor) 1.700
- 09 Murgh Tikka  
(Cubes of Boneless Chicken Marinated with Indian  
Spices & Ginger Garlic Paste) 2.000

### السلطة

١. رايثا (مختلط / خيار)  
(الزبادي ويخلط مع الخضار)
٢. السلطة الخضراء  
(خمسة أصناف من الخضار الطازجة)
٣. ألو نخي شات  
(البطاطس ونخي الباردة مع شات ماسالا)
٤. السلطة كاشومبار  
(الخضار مكعبات ويخلط مع الأعشاب الهندية)
٥. دجاج شات  
(تمزيقه الدجاج والطماطم والبصل في صلصة  
النعناع والتمر الهندي)

### تندور سبي (كباب تندوري و مشاوي)

٦. شان اي بخارة (مشويات مشكلة)  
وطبق متنوعة (الدجاج ولحم الضأن والمأكولات  
البحرية)
٧. ريشمي دجاج كباب  
(دجاج مع الكاجو متبل غنية من كريم المطبوخة  
في فرن الطين) (خدمة ٨ قطع)
٨. دجاج تندوري (نصف)  
(دجاج منقوع بين عشية وضحاها في التوابل، واللبن  
الرائب وخبز تنور في)
٩. دجاج تكة  
(مكعبات من الدجاج الخالية من العظم متبلة  
بالبهارات الهندية والزنجبيل معجون الثوم)

10	<b>Tirangi Murgh</b> (Tri Coloured & Flavours Boneless Chicken Chunks Cooked in three different taste and flavours)	2.500	١٠ دجاج ثلاثي الألوان (تري الملونة قطع الدجاج الخالية من العظم المطبوخ في ثلاثة الأذواق والنكهات المختلفة)
11	<b>Murgh Hariyali</b> (Chicken In a Green Marination)	2.000	١١ رآن اي بخارة (ساق واحدة كاملة من الضأن بنكهة الأعشاب والتوابل، وانتهت في تنور يقدم مع سلطة، نان ودال تادكا) (خدمة لأسرة مكونة من أربعة)
12	<b>Mutton Seekh Kabab</b> (Tender Rolls of Succulent Lamb Minced Flavoured with Indian Herbs & Spices)-(Serving 8 Pcs)	2.200	١٢ سيخ كباب لحم (لغات العطاء من الضأن عصاري مفروم بنكهة الأعشاب الهندي والتوابل) – (خدمة ٨ قطع)
13	<b>Lamb Chops</b> (Tender Lamb Chops Marinated in Chefs Special Spices. Just go for it...)	2.800	١٣ ريش (القطع الضأن منقوع في صلصة الشيف خاصة. فقط لأنها تذهب)
14	<b>Machhi Haryali Tikka</b> (Cubes of Hamour Marinated in a Mint n Coriander Sauce & Finished in the Tandoor)	3.000	١٤ سمك هريالي تكة (مكعبات من سمك هامور منقوع في صلصة الكزبرة والنعناع ن وانتهت في تنور)
15	<b>Fish Tikka</b> (Cubes Of Fish Marineted In Yogurt Mildly Spiced & Finished In Tandoor)	3.000	١٥ سمك تكة (مكعبات أسماك مخللة في الزبادي متبل أقل ما يقال وانتهت في تنور)
16	<b>Prawn Tandoori</b> (Seafresh Prawn Marinated with Tandoori Masala Grilled in Tandoori Oven)	3.200	١٦ روبيان تندوري (روبيان طازج متبل مع تنور ماسالا مشوية في التنور الهندي)
17	<b>Jingha Jahan</b> (Gulf Prwans Flavoured with Mildy Spice And Finished in Clay Oven)	3.200	١٧ جينكا جهان (روبيان) (روبيان الخليج بنكهة التوابل قليلة وانتهت في فرن الطين)

## SUBZ TANDOOR SE (Vegetarian Grills)

- 18 Kasturi Paneer 2.000  
(Cottage Cheese Marinated With Yogurt, Garlic Ginger Paste Mint & Fenugreek In The Clay Oven)
- 19 Paneer Tikka 2.000  
(Cottage Cheese Chunks Marinated In Tandoori Masala & Cooked In The Clay Oven)- (Serving 8 Pcs)
- 20 Baag-E-Bukhara 3.500  
An Assorted Platter Of Veg Kebabs (Paneer, Mushroom, Potatoes & Veg)
- 21 Subz Sheek 1.900  
(A Smooth Mixture Of Vegetables Flavoured With Spices & Finished In Clay Oven)-(Serving 8 Pcs)
- 22 Aloo Nazakat 2.000  
(Whole Potatoes Stuffed With Mashed Vegetables & Cheese Coated in The Tandoor)
- 23 Haryali Tandoori Phool 1.800  
(Cauliflower Marinated with a Paste of Mint & Coriander, Flavoured with Ginger Garlic in Tandoor Style)

## MAIN COURSE (Chicken)

- 24 Murgh Maharaja Tikka Masala 2.600  
(Boneless Chicken Cooked in Tandoor & Finished With Onion & tomato gravy)
- 25 Murgh Tikka Nawabi 2.600  
(Succulent Chicken Pieces in Creamy Nawabi Gravy)
- 26 Murgh Makhani 2.600  
(Tandoori Chicken in a Rich Tomato Base Gravy Finished with Cream & Butter)

## سبز تندور سبي (مشويات الخضراء)

- ١٨ كاستوري بانير  
(الجبين المتبل مع الزبادي والزنجبيل والثوم عجينة النعناع والحلبة في فرن الطين)
- ١٩ تكة بانير  
(قطع الجبن منقوع في تندوري ماسالا والمطبوخة في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)
- ٢٠ باغ-اي-بخارة  
وطبق متنوعة من الكباب الخضار (بانير، الفطر، البطاطاس والخضار)
- ٢١ سبز سيخ  
(خليط ناعم من الخضار بنكهة التوابل وانتهت في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)
- ٢٢ ألو نزاكات  
(البطاطس كلها محشوة الخضروات المهروسة والجبين المغلفة في تنور)
- ٢٣ هريالي تندوري بهول  
(القرنبيط المتبل مع عجينة من النعناع والكزبرة والثوم والزنجبيل بنكهة وانتهت في تنور)

## الطبق الرئيسي (دجاج)

- ٢٤ دجاج مهاراجا تكة ماسالا  
(دجاج مسح مطبوخ في تنور وانتهت مع مرق طماطم و البصل)
- ٢٥ دجاج نوابي تكة  
(قطعة الدجاج في المرق دسم نوابي)
- ٢٦ دجاج مخاني  
(تندوري الدجاج في المرق الغنية الطماطم قاعدة انتهت مع كريم والزبدة)

27	Murgh Lababdar (Chicken Cooked in Onion Gravy & Tomato Finished With Cream & aDollop of Butter)	2.600	دجاج لبايدار (الدجاج المطبوخ في المرق والبصل والطماطم انتهت مع كريم وجبة بوظة من الزبدة)	٢٧
28	Umda Murgh-be-Nazir (Chicken Cooked in Palak & Pudina Sauce Flavoured with Indian Spices & Herbs)	2.600	دجاج عمدة بي نظير (دجاج مطبوخ في صلصة النعناع وبنكهة التوابل الهندية والأعشاب)	٢٨
29	Murgh Kadhai Masala (Chicken Cooked in a Kadhai with Whole Indian Spices Along With Diced Onions & Capsicum)	2.600	دجاج كاداي ماسالا (الدجاج المطبوخ في كادأي التوابل الهندية كلها جنباً إلى جنب مع البصل مكعبات والفلفل الحلو)	٢٩

## MAIN COURSE (Mutton)

## الطبق الرئيسي (لحم)

30	Mutton Roganjosh (Mutton Cooked in a Thin Tomato & Onion Gravy)	3.000	لحم روغن جوش (لحم الخروف المطبوخ في الطماطم والبصل المرق رقيقة)	٣٠
31	Bhuna Gosht (An Original Preparation of Lamb On The Bone With Brown Onion & Tomato Gravy Mildly Spiced)	3.000	بهونا جوشت (لحم) (استعداداً الأصلي من لحم الضأن على العظم مع البصل البني والمرق الطماطم)	٣١
32	Gosht Korma (Boneless Chunks of Lambs Cooked in a Creamy Cashew Sauce)	3.000	لحم كورما (قطع بدون عظام من الحملان المطبوخ في صلصة دسم الكاجو)	٣٢
33	Keema Mutter (Minced Lamb & Green Peas Cooked in an Onion Garvy)	3.000	قيمة مع البازلاء الخضراء (لحم الغنم المفروم والبازلاء الخضراء المطبوخة في المرق البصل)	٣٣
34	Saag Gosht (Mutton Cooked in a Smooth Spinach Garvy Laced with Cream)	3.000	لحم مع سبانغ (لحم الخروف المطبوخ في المرق السبانغ الدانتيل مع كريم)	٣٤
35	Gosht Kebab Masala (Minced Mutton Cooked in Tandoor Kebab Finished Onion Tomato Gravy)	3.000	لحم كباب ماسالا (لحم الضأن المفروم المطبوخ في تنور كباب الانتهاء البصل المرق الطماطم)	٣٥

## SEAFOOD

- 36 Fish Tikka Masala 3.500  
(Fish Cooked in a Thin Onion & Tomato Gravy)
- 37 Mahi Hari Curry 3.000  
(Hamour Fish Cooked in Spinach Corriander & Onion Gravy Tempered with Mustard Seeds)
- 38 Prawn Makhani 3.000  
(Gulf Prawns Tossed in Tomato Butter Flavoured Gravy)
- 39 Prawn Kadhai 3.000  
(Prawns Tossed in Iron Wok with Green Peppers)
- 40 Prawn Masala 3.000  
(Fresh Prawns Cooked in Chef's Balti Masala)

## MAIN COURSE (Veg)

- 41 Paneer – Make Your Choice 2.200  
(Lajawab, Palak, Makhani, Kadhai, Tikka Masala)
- 42 Paneer Malai Kofta 2.200  
(A Fine Paste of Khoya, Cottage Cheese, Dry Fruits Rolled into Dumpling & Cooked in Rich Gravy)
- 43 Paneer Bhujia 2.200  
(Grated Cottage Cheese with Chopped Tomatoes & Green Gravy)
- 44 Kabuli Dum Aloo 1.800  
(Baby Potatoes & Fruits Cooked in a Makhani Gravy)
- 45 Subz Mix Vegetable- Choice Of Gravy 2.000  
Makhani, Navratan Korma, Jalfrezi, Kadhai, Handi
- 46 Aloo with Methi/Jeera/Gobi/Simlamirch 1.800  
(Make Your Own Combo with Potato)

## المأكولات البحرية

- ٣٦ سمك تاريڊار  
(السمك المطبوخ في البصل رقيقة ومرق الطماطم)
- ٣٧ سمك هاري كاري  
(السمك الهامور المطبوخ في الكزبرة والسبانخ والبصل خفف المرق مع بذور الخردل)
- ٣٨ روبيان مخاني  
(روبيان الخليج قذف في صلصة زبدة المرق منكه)
- ٣٩ روبيان كاداي  
(روبيان قذف في مقلاة الحديد مع الفلفل الأخضر)
- ٤٠ روبيان ماسالا  
(روبيان الطازج المطبوخ في الطهاة بالتي ماسالا)

## الطبق الرئيسي (الخضروات)

- ٤١ بانير (جين هندي) جعل اختيارك  
(لاجواب, سبانخ, مخاني, كاداي, تكة ماسالا)
- ٤٢ بانير مالاي كفتة  
(غرامة لصق من خويا والجبن, والفواكه الجافة لفة الى زلاية والمطبوخة في المرق الغنية)
- ٤٣ بانير بهوجيا  
(الجبن المبشور مع الطماطم المفروم والمرق الأخضر)
- ٤٤ كابللي دوم ألو (البطاطس)  
(البطاطس الصغيرة والفواكه المطبوخ في المرق مخاني)
- ٤٥ الخضروات مختلطة  
مخاني نورتان كورما, جلفريزي, كاداي, هاندي
- ٤٦ ألو/ميته/جيرا/قرنبيط/الفلفل الحلو  
(جعل السرد الخاصة بك مع البطاطس)

47	Baingan Mirch Ka Salan (Baby Brinjals & Green Chikki Spiced & Cooked In a Thin Onion Sauce)	1.800	صالونقة باذنجان وفلفل صغير الباذنجان و الاخضر جيكي متبل و مطبوخ فى صلصلة البصل الرقيقة)	٤٧
48	Dal Bukhara (Black Lentils Blended with Tomatoes, Ginger Garlic Paste Simmered Overnight on Slow Charcoal Fire, Finished with Cream Served with Dollop Of white Butter)	1.500	دال بخارة العدس الأسود المخلوطة مع الطماطم ويجيش الزنجبيل معجون الثوم أكثر من ليلة على بطن نار الفحم، وانتهت مع كريم يقدم مع وجبة بوظة من الزبدة البيضاء)	٤٨
49	Chana Masala (Whole Chickpeas with Tomato Dices Cooked In an Onion Gravy)	1.500	نخي ماسالا نخي كله مع النردات الطماطم المطبوخة في المرق البصل)	٤٩
50	Dal Tadka (Yellow Dal with a Rich Tempering On Onion, Green Chili And Tomato)	1.500	دال تدكة (مقلي) الأصفر الدال مع هذا الغنية على البصل والأخضر البارد والطماطم)	٥٠
<b>PULAO &amp; BIRYANI</b>			<b>بولأؤ و برياني</b>	
51	Kashmiri Pulao (pulao rice cooked with dry fruits and garnished with fresh fruits)	1.500	كاشميري بولأؤ ارز بولأؤ مع فواكة ومكسرات)	٥١
52	Fish or Prawns Biryani (Prawns or Fish Dum Biryani)	2.500	سمك أو روبيان برياني (سمك او روبيان دوم برياني)	٥٢
53	Gosht Hyderabadi Biryani (A Mughal Rice and Meat Dish Served with Raita)	2.500	لحم حيدرآبادي برياني (الأرز المغول وطبق اللحم تقدم مع ريتا)	٥٣
54	Murgh Peshawari Biryani (Chicken Dum Biryani Topped with Chopped Eggs & Brownd Onion)	2.000	دجاج بيشاورى برياني (دجاج برياني دوم تصدرت مع البيض المفروم والبصل الاسمر)	٥٤
55	Subz Biryani (Vegetables and Rice Flavoured with Saffron and Mint Leaves, Served In Traditional Dum Haandi)	1.500	برياني الخضار (الخضروات والأرز بنكهة الزعفران وأوراق النعناع، وخدمة في يدوي دوم التقليدية)	٥٥
56	Biryani Rice / Jeera Rice	1.200	أرز برياني/أرز جيرا	٥٦
57	Steamed Rice	1.000	أرز البخار	٥٧

## ROTI

58	Keema Naan	0.600
59	Butter Naan / Garlic Naan	0.300
60	Aloo Paratha / Onion Kulcha	0.500
61	Pudina Paratha / Naan	0.200
62	Tandoori Roti	0.200

## روتبي (خبز هندي)

٥٨	نان قيمة
٥٩	نان زبدة/نان الثوم
٦٠	بطاطس باراتا/ بصل كولشا
٦١	نعناع باراتا / عادي
٦٢	تندوري روتي (خبز هندي)

## TRADITIONAL GOAN CUISINE

63	Prawn / Fish curry	2.000	٦٣
64	Fish Caldine (Hamour / King Fish)	2.000	٦٤
65	Fish Amotik (Shark / Kytetfish)	2.000	٦٥
66	Cocklet Sukem (Tissreo)	2.000	٦٦
67	Mackrael Rechaeido or Rava	1.800	٦٧
68	Pomfret Rechaeido or Rava	(As per size)	٦٨
69	Stuff Squid Rechaeido	2.500	٦٩
70	Fried Prawn Rava or Masala Fry	2.200	٧٠
71	Balchao Fish/Prawns	2.500	٧١
72	Mixed Seafood Platter	6.000	٧٢
73	Xacuti (Chicken,Beef,Mutton)	2.000	٧٣
74	Green Masala (Chicken,Beef,Mutton)	2.000	٧٤
75	Vindaloo (Chicken,Beef,Mutton)	2.000	٧٥
76	Chilly Fry (Chicken,Beef,Mutton)	2.000	٧٦
77	Chicken Cafrael	2.000	٧٧
78	Beef Roast / Tongue Roast	2.000	٧٨

We do outdoor catering and home deliveries  
(conditions apply)

TAKE AWAY AVAILABLE

For Orders & Reservation

**CALL - 17 713603**

Tel: (+973) 17-713603 Fax: (+973) 17-710435  
P.O. Box: 26064 Adilya, Kingdom of Bahrain

Open - 11:30 am - 3.30 pm  
6.00pm - 1.30 pm

FOLLOW US:



[spicenicorest@gmail.com](mailto:spicenicorest@gmail.com)