

# SAFFRON

Indian Cuisine LOUNGE

At Saffron lounge you will experience the diverse cuisine and culture of India with all its unique and exquisite flavours. Enjoy

## SOUPS & SALADS

<b>Moong Nariyal Shorba</b> (VE)	38	<b>Tikka Caesar Salad</b>	48
Yellow Lentil and coconut soup		120g tandoori chicken tikka, lettuce, parmesan cheese, caesar dressing.	
<b>Tamatar Dhaniya Shorba</b> (V)	38	<b>Kachombar Salad</b> (VE)	45
Hearty tomato and fresh coriander soup		Cucumber, Cherry Tomatoes, Carrot, Lettuce, Lemon	
<b>Murgh Ka Arq</b>	44		
30g chicken filaments, essence of chicken, flavored with saffron, mint and lime			

## SHARING À LA CARTE

Explore the sharing journey menu

### COLD

<b>Dahi Papri chaat</b> (V)	45	<b>Pappad Chalupas</b> (VE)	30
mini puffs filled with sweet yoghurt, mint & tamarind chutney (4 pcs)		Fire roasted papadum Tacos filled with avocado and pickled beetroot (3 pcs)	
<b>Yoghurt Explosion</b> (V)	30	<b>Bombay Chaat Crackers</b> (V)	30
Mini puffs filled with sweet yoghurt, mint & tamarind chutney		Crispy crackers, potato, yoghurt with Tamarind chutney (4pcs)	

### HOT

<b>Potato and Green Peas Samosa</b> (V)	45	<b>Malai chicken Taco</b>	65
With mint and tamarind chutney		beetroot paratha, Malai chicken tikka and lemon garlic mayo	
<b>Mango Paneer Pakora</b> (V)	38	<b>Chettinad Lamb Tacos</b>	65
Coated paneer and mango, fried ,with mint& tamarind chutney (3 pcs)		Sour dough Naan topped with chettinad spiced and pulled lamb with curry leaves (3pcs)	
<b>Lamb Qeema Kulcha</b>	38	<b>Fillo Coppa Tarts</b> (V)	35
Double cheese naan topped with lamb qeema (3 pcs)		Crispy Filo Tarts filled with tangy yellow peas (3 pcs)	
<b>Specialty Butter Chicken Crispy Rolls</b>	38	<b>Tandoori Malai Broccoli</b> (V) (N)	58
Saffron Lounge Classic Butter Chicken rolls, fired (4 pcs)		Broccoli florets marinated with Cashew nuts, fresh cream & carom seeds	
<b>Chicken 65</b>	38	<b>Burrata Makhani Pinsa</b> (V)	65
Chicken breast chunks spiced with curry and lime , crispy fried (4 pcs)		Naan, Makhani Sauce, Baby Arugula-Spinach-Beet Leaves, Kalamata Olives, Roasted Cherry Tomatoes, Burrata	
<b>Mini Punjabi Samosas</b> (V)	30		
Veggie Samosas topped with mint&tamarind sauce (3 pcs)			

## MAIN DISHES

<b>Assorted Kebab Platter</b>	185	<b>Burrata Murgh Makhani</b>	108
450g selection of fresh tandoori kebab, 2pc prawns, 2lamb seekh, 2lamb chops, 2 pc murgh angara, 2 pc murgh malai		220g of chicken tikka morsels simmered in rich tomato gravy, floating Burrata on top	
<b>Lamb Seekh Kebab</b>	95	<b>Classic Murgh Makhani</b>	88
220g Fresh minced lamb skewered in tandoor, with fresh coriander & Indian spices		220g of chicken tikka morsels simmered in rich tomato gravy	
<b>Murgh Angara Kebab</b>	78	<b>Jheenga Butter Masala</b>	115
220g Chicken tikka morsels marinade with roast garlic & fennel, cooked in tandoor		160g of prawns, stir fried & cooked in rich butter tomato sauce	
<b>Tandoori Malai Jheenga</b>	99	<b>Chicken Tikka Masala</b>	88
160g Prawns marinated in cream cheese, cooked in tandoor		220g Tandoori chicken tikka tossed in tomatoes&yoghurt gravy	
<b>Angaar Pasliyan</b>	95	<b>Kashmiri Rogan Josh</b>	115
170g Fresh tandoori lamb chops, flavored with royal cumin & Kashmiri red chili		180g slow cooked lamb in onion and tomato masala, flavoured with coriander and Indian spices.	
<b>Murgh Malai Tikka</b>	78	<b>Dum Ki Raan</b> (N)	148
220g Fresh chicken breast marinated with fresh cream, cheese & coriander		300g Fresh lamb leg braised in brown onion & cashewnut gravy, slow cooked	
<b>If you have any concerns regarding food allergies, please ask your server while placing order</b>		<b>Murgh Khurchan</b>	88
		220g of chicken tikka with capsicum & onions tossed in rich tomato gravy	

All prices are in Qatari Riyals

(V) Vegetarian (VE) Vegan (N) Nuts

(@) Saffron lounge

(f) Saffron lounge

(@) saffronlounge.net

# SAFFRON

Indian Cuisine  LOUNGE

## BIRYANI

<b>Murgh Dum Biryani</b> 180g boneless chicken, braised in brown onion gravy & flavored with saffron	98	<b>Subz Handi Biryani</b> (V) Melange of mixed vegetables, simmered in onion gravy, layered in saffron rice	68
<b>Gosht Dum Biryani</b> 180g Fresh boneless cuts lamb leg, braised in brown onion gravy, cooked on dum	105	<b>Sada Biryani</b> (V) Biryani masala, layered in saffron rice	55
<b>Jheenga Biryani</b> 160g Prawns simmered in aromatic onion gravy, layered with saffron rice	128	<b>Saffron Pulao</b> (V) Saffron flavoured Basmati Rice	45
<b>Somani Biryani</b> 160g Hamour fish cooked in aromatic onion gravy, layered in saffron flavored rice	128	<b>Khushka Rice</b> (VE) Steamed Basmati Rice	35

## SIDE DISHES

<b>Achari Paneer Tikka</b> (V) Cottage cheese marinated in spices and yoghurt	55	<b>Saag Paneer</b> (V) Cottage cheese in spinach puree	55
<b>Paneer Khurchan</b> (V) Slices of Paneer stir fried with onion and tomato masala	60	<b>Aloo Zeera</b> (VE) Potatoes tossed with cumin seeds, turmeric, lemon juice and coriander	45
<b>Dal Angithi</b> (V) Black urad dal, slow cooked overnight with tomato and garlic	45	<b>Tawa Vegetables</b> (V) Mix vegetables tossed with onion tomato masala	45
<b>Yellow Dal Tadka</b> (VE) Yellow lentil tempered with Royal cumin and garlic	45	<b>Raita</b> (V) Yogurt with cucumber or yogurt with vegetables	18

## BREAD

<b>Plain Naan</b>	10	<b>Laccha Paratha</b>	15
<b>Butter Naan</b>	12	<b>Peshawari Naan</b> (N)	18
<b>Garlic coriander Naan</b>	18	<b>Malai Naan</b>	20
<b>Plain Roti</b> (VE)	12	<b>Grande Naan</b> Tandoori Large Naan Bread for 4	38

## FRESH JUICES & MOCKTAILS

<b>Fresh orange juice</b>	34	<b>Minta Lemonada</b> Lemon juice, mint, sugar syrup	30
<b>Fresh apple juice</b>	30	<b>Watermelon Fresko</b>	34
<b>Fresh watermelon juice</b>	32	Watermelon, lemon, mint, 7up diet, sugar syrup	
<b>Fresh carrot juice</b>	30	<b>Iced Tea</b> 24 Hrs infused black tea, orange & lemon juice	30
<b>Mango Mule</b> Mango, lemon, mint, sugar syrup	34	<b>Grape Sea Mojito</b> Grapes, Syrup, Lemon, Mint, diet 7up	34
<b>Beetroot Cooler</b> Beetroot, mint, lemon, sugar syrup	34	<b>Malaga Mojito</b> Strawberry, Raspberry, Passion Fruit & Lemon	34

## LASSI

<b>Plain Lassi</b> Chilled churned yoghurt, Plain, Sweet, Salted or Fresh Mint	30	<b>Strawberry Lassi</b> Chilled churned yoghurt & fresh strawberry	32
<b>Avocado Lassi</b> Avocade, yoghurt, sugar syrup, honey	36	<b>Blueberry Lassi</b> Chilled churned yoghurt & fresh blueberry	32
<b>House Lassi</b> Chilled churned yoghurt, cumin, ginger, coriander, chili, curry leaves & salt	32	<b>Mango Lassi</b> (N) Chilled churned yoghurt, saffron, alphonso mango pulp & cardamom, garnished with pistachio flakes	36

## WATER & SOFT DRINK

<b>Soft Drink</b> Pepsi, Pepsi Diet, 7up, 7up Diet, Miranda Orange, Miranda Strawberry, Mountain due	12	<b>Still Water</b>	330ml 13	750ml 20
		<b>Sparkling Water</b>	500ml 18	1 L 23



لدى زعفران لاونج، سوف تستمتع بألذّ المأكولات الهندية الفريدة بنكهاتها . بالعافية

## شوربات وسلطات

٤٨	سلطة تيكا سيزر خس، ١٢٠غ دجاج تيكا بالتندور، بارميزان، صلصة سيزر	٣٨	شوربة عدس و جوز الهند (VE) عدس أصفر وجوز الهند
٤٥	سلطة كاشومبار (VE) خيار، طماطم كرزية، جزر، خس، حامض	٣٨	شوربة طماطم (V) طماطم وكزبرة
		٤٤	شوربة دجاج ٣٠غ دجاج في مرقعة دجاج بنكهة الزعفران مع النعناع والحامض

## أطباق للمشاركة حسب الطلب

استكشف قائمة المشاركة اللذيذة

### أطباق باردة

٣٠	باباد شالوباس (VE) تاكوس بابادوم مقرمش محشو بخلطة الأفوكا والشمندر (٣ قطع)	٤٥	داهي بابري شات (V) بابري مقرمش مع زبادي محلي، صلصة نعناع وتمر هندي
٣٠	بومباي تشات كراكيرز (V) رقائق مقرمشة، بطاطا، روب وصلصة تمر هندي (٤ قطع)	٣٠	يوجرت اكسبلوجن (V) كربيات محشوة بالروب المحلي، النعناع وصلصة تمر هندي (٤ قطع)

### أطباق ساخنة

٦٥	مالاي تشيكن تاكو خبز الأباراتا بنكهة الشمندر مع دجاج تيكا وصلصة مايو بالثوم والحامض	٤٥	سمبوسك بطاطا وبازيلاء (V) مع صلصة نعناع وتمر هندي
٦٥	تشيتيناد لامب تاكوس تاكوس نان مع لحم ضأن مسحب ومنكه مع أوراق الكاري (٣ قطع)	٣٨	مانجو بانير مغلقة ومقلية، صلصة نعناع وتمر هندي (٣ قطع)
٣٥	فيلو كوتّا تارت (V) تارت محمّصة محشوة بالبازيلاء الصفراء (٣ قطع)	٣٨	لامب كيما كولشا نان بالجبن مغطاة بلحم الضأن المفرومة والمتبلة (٣ قطع)
٥٨	تندوري مالاي بروكلي (V, N) زهور البروكلي المتبلة بالكاجو، الكريمة الطازجة وبذور الكروم	٣٨	باتر تشيكن كريسبي رولز لفائف مقلية ومقرمشة من قطع الدجاج بالزبدة والطماطم (٤ قطع)
٦٥	بوراتا مخني بينسا (V) نان، صلصة المخني، أوراق جرجير - سبانخ - بنجر، زيتون كلماتا، بندورة كرزية مشوية، بوراتا	٣٨	تشيكن ٦٥ قطع دجاج مقلية ومقرمشة، متبلة مع أوراق كاري وحامض (٤ قطع)
		٣٠	ميني بونجابي سموسة (V) سمبوسة محشوة خضار، صلصة نعناع وتمر هندي (٣ قطع)

## الأطباق الرئيسية

٩٩	روبين تندوري بالكريمة ١٠٠غ روبين متبل بحبنة الكريمة ومشوي بالتندور	١٨٥	طبق كباب مشكل ٤٥٠غ طبق كباب مشكل بالتندور، قطعتين روبين، سيخين لحم، شريحتين لحم الضأن، قطعتين دجاج انغارا، قطعتين دجاج مالاي
٧٨	مورغ كباب عالفحم ٢٢٠غ قطع دجاج تيكا متبل بالثوم المشوي والشمر ومطبوخ في التندور	١١٥	كشميري روغان جوش ٨٠غ لحم مطهو بمرقعة البصل والطماطم والمسالا، مع نكهة البهارات الهندية والكزبرة
٧٨	مورغ مالاي تيكا ٢٢٠غ ساق دجاج منزوع العظم متبل بالجبن الطازج وجذور الكزبرة	١٠٨	بوراتا مورغ مخني ٢٢٠غ قطع دجاج تيكا تم طبخها على نار هادئة في صلصة الطماطم الغنية، تقدّم مع بوراتا
٨٨	مورغ كورشان ٢٢٠غ دجاج تيكا بالفلفل والبصل مغطى بصلصة الطماطم الغنية	٨٨	كلاسيك مورغ مخني ٢٢٠غ قطع دجاج تيكا تم طبخها على نار هادئة في صلصة الطماطم الغنية
١٤٨	ساق خروف مشوي (N) ٣٠٠غ ساق لحم ضأن مطهو على نار هادئة في مرق البصل وجوز الكاجو	٩٥	أنجر باسليان ١٧٠غ أضلع لحم ضأن تندوري بنكهة الكمون الملكي والفلفل الأحمر الكشميري
١١٥	روبين ماسالا بالزبدة ١٠٠غ روبين مطهو في صلصة الطماطم الغنية بالزبدة	٩٥	لحم ضأن علي سيخ كباب ٢٢٠غ لحم ضأن مفروم مشوي في التندور بنكهة الكزبرة الطازجة والتوابل الهندية
٨٨	تشيكن تيكا ماسالا ٢٢٠غ دجاج تيكا بالتندور مع مرقعة الروب والطماطم		

يرجى ابلاغ النادل أثناء طلب الطعام ان كان لديك أي قلق بشأن حساسية الطعام

## برياني

٦٨	طبق خضراوات برياني (V)	٩٨	مورغ دوم برياني
	أرز بالزعفران مع خضار		١٨٠ غ دجاج منزوع العظم مطهو بصلصة البصل البني، بنكهة الزعفران
٥٥	برياني سادا (V)	١٠٥	جوشيت دوم برياني
	برياني مأسالا مع أرز زعفران		١٨٠ غ ساق خروف مقطوع ومطهو بصلصة البصل مطبوخ على نار هادئة في وعاء فخاري
٤٥	أرز بالزعفران (V)	١٢٨	روبيان برياني
	أرز يسمتي بنكهة الزعفران		١٦٠ غ روبيان تم طبخه على نار هادئة في مرق البصل مع الأرز بالزعفران
٣٥	أرز خوشكا (VE)	١٢٨	برياني هامور
	أرز يسمتي مطهو على البخار		١٦٠ غ هامور مطهو بمرقة البصل، يقدم مع أرز زعفران

## أطباق جانبية

٤٥	ألو زيرا (VE)	٥٥	أشاري بانير تيكّا (V)
	بطاطا، بذور الكركم، عصير الليمون		جينة بانير متبلّة بالبهارات والزيادي
٤٥	مقللة من الخضراوات (V)	٦٠	بانير خورشان (V)
	خضار مقلية مع بصل، طماطم وماسالا		شرائح من البانير مقلية مع بصل، طماطم وماسالا
٥٥	ساغ بنبير (V)	٤٥	وعاء العدس (V)
	هريس السيانخ مع الجبن		حبوب العدس الأسود تم طبخها على نار هادئة طوال الليل مع الطماطم والثوم
١٨	رايتا (V)	٤٥	العدس الأصفر الموسمي (VE)
	زيادي مع خيار او زيادي مع خضار		عدس اصفر موسمي تم طبخه مع بذور الكمون الملكية والثوم

## خبز

١٥	لاشا باراڠا	١٠	خبز نان سادة
١٨	خبز نان بيشواري (N)	١٢	خبز نان بالزبدة
٢٠	خبز نان بالجينة	١٨	خبز نان بالثوم والكزبرة
٣٨	غراند نان نان لأربع أشخاص	١٢	روتني سادة (VE)

## عصائر طازجة و موكتيلز

٣٠	ليموناضة بالنعناع	٣٤	عصير برتقال طازج
	نعناع، ليمون، سكر مركز		
٣٤	فريسكو بطيخ	٣٠	عصير تفاح طازج
	بطيخ، ليمون، نعناع، سفن أب دايت، سكر مركز		
٣٠	شاي مثلج	٣٢	عصير بطيخ طازج
	الشاي الاسود مع عصير البرتقال والليمون		
٣٤	جريب سي موهيتو	٣٠	عصير جزر طازج
	عنب، شراب مركز، ليمون، نعناع، سفن أب دايت		
٣٤	مالاغا موهيتو	٣٤	مانغو مول
	فراولة، توت، باشن فروت، ليمون		مانجا، ليمون، نعناع، سكر مركز
		٣٤	شمندر كولر
			شمندر، نعناع، ليمون، سكر مركز






## لاسي

٣٢	لاسي فراولة	٣٠	لاسي سادة
	مشروب الروب مع الفراولة		مشروب الروب، سادة، حلو، مالح او مع النعناع
٣٢	لاسي توت	٣٦	لاسي أفوكادو
	مشروب الروب مع التوت		أفوكادو، روب، سكر مركز، عسل
٣٦	مانغو لاسي (N)	٣٢	هاوس لاسي
	مشروب الروب مع مانغو، جب الهال وزعفران، مع رقائق الفستق		مشروب الروب مع كمون، زنجبيل، كزبرة، فلفل حار، اوراق كاري، وملح

## مياه ومشروبات غازية

١٨	مياه غازية	١٢	مشروبات غازية
	٣٣٠ مل		بييسي   سفن أب   ميرندا برتقال   ميرندا فراولة   ماوتتن ديو
١٣	مياه معدنية		سفن أب دايت   بييسي دايت
	٣٣٠ مل		

## DESSERTS

<b>Choco-Dates bit celebration</b> 	35
Savory chocolate-dates cake	
<b>Classic Kulfi Faluda Parfait</b> 	35
Basil seeds, rose faluda and pistachios	
<b>Gulab Jamun</b> 	35
Gulab Jamun jar	
<b>Chef Signature Saffron Cake</b> 	35
Saffron Flavoured cake topped with fresh cream	
<b>Saffron Rasmalai</b> 	35
Fresh cottage dumpling soaked in saffron flavoured milk	

## COFFEE

<b>Espresso</b>	18
<b>Double Espresso</b>	20
<b>Espresso Macchiato</b>	20
<b>Café Latté</b>	22
<b>Cappuccino</b>	22

## PREMIUM TEA



<b>Saffron Masala Tea</b>	Cardamom, cloves, cinnamon, star anise, ginger, sugar, milk, tea powder	22
<b>Assam</b>	Black tea	22
<b>Darjeeling Estate</b>	Premium black tea	22
<b>Green Tea Curls</b>	Sri-Lankan green tea	22
<b>Earl Grey Flora</b>	Black tea, bergamot oil, violets	22
<b>Moroccan Nights</b>	Green tea, mint	22
<b>Jasmine Pearl</b>	Hand rolled white tea, jasmine blossom	22
<b>Fruit Passion</b>	Green tea, papaya, passion fruit, violets	22
<b>Masala Chai</b>	Green tea, papaya, passion fruit, violets	22
<b>Happy Forest</b>	Hibiscus, rosehip, pineapple, papaya, cherries	22
<b>Ginger Calm</b>	Ginger, orange & lemon peel, liquorice, mint, lemongrass	22
<b>Verbena Mint</b>	Verbena herb, mint	22
<b>Chamomile Breeze</b>	Chamomile, hibiscus, mint, rosehip, lemongrass, orange peel	22



## حلويات

٣٥	كعكة التمر والشوكولا <sup>(N)</sup> كعكة بنكهة التمر والشوكولا
٣٥	كلاسيك كولفي فلودا بارفيه <sup>(N)</sup> حلوى بنكهة الورد وبذور الريحان وفتق حليبي
٣٥	غولاب جامون <sup>(N)</sup> غولاب جامون
٣٥	كعكة الزعفران <sup>(N)</sup> كعكة الزعفران مع الكريمة الطازجة
٣٥	رسملاي <sup>(N)</sup> قطع الجبنة مع حليب بنكهة الزعفران

## قهوة

١٨	اسبريسو
٢٠	دوبل اسبريسو
٢٠	اسبريسو ماكياتو
٢٢	كافي لاتيه
٢٢	كبوتشينو



## شاي

٢٢	شاي زعفران ماسالا	حب الهال، قرنفل، قرفة، يانسون، زنجبيل، سكر، حليب، شاي
٢٢	اسام	شاي أسود
٢٢	دارجلينج ايسيتيت	شاي أسود فاخر
٢٢	جرين تي كرلز	شاي أخضر سريلانكي
٢٢	ايرل جراي فلورا	شاي أسود، زيت البرغموت، قرنفل
٢٢	موروكان نايتس	شاي أخضر، نعناع
٢٢	جازمين بيرل	شاي أبيض ملفوف يدويًا، زهور ياسمين
٢٢	فروت باشن	شاي أخضر، بابايا، باشن قررة، بنفسج
٢٢	ماسالا شاي	شاي أسود، هيل، زنجبيل، يانسون، قرنفل
٢٢	هابي فورست	كركدية، ورد برّي، أناناس، بابايا، كرز
٢٢	جينجر كالم	زنجبيل، قشر برتقال وليمون، نعناع، عرق السوس، عشبة الليمون
٢٢	فيرينا مينت	عشبة الفريينا، نعناع
٢٢	كامومايل بريز	بابونج، كركديه، نعناع، ورد برّي، عشبة الليمون، قشر البرتقال