# JEDDAH PALACE

*Restaurant*

SINCE 2001

WE SERVE PASSION

# MENU

AUTHENTIC ARABIC, SEAFOOD,
INDIAN, CHINESE & THAI FOOD

JEDDAH PALACE RESTAURANT

AUTHENTIC ARABIC, SEAFOOD, INDIAN, CHINESE & THAI FOOD

JEDDAH PALACE Restaurant

مطعم جدة باللس

المأكولات العربية الأهيبة والأفنتية البحرية والبنية والصينية والأضنبية الثيلاندية

JEDDAH PALACE Restaurant

مطعم جدة باللس

JEDDAH PALACE Restaurant

مطعم جدة باللس

تناول في المطعم
DINE IN

طلبات خارجية
TAKEAWAY

توصيل للمنازل
HOME DELIVERY

طلبات المشركات
CORPORATE ORDERS

حفلات و مناسيات
IFTAAR EVENTS

التموين النخارجي
OUTDOOR CATERING

*A Royal Experience in Every Bite*

# SOUPS
# الشوربات



## SIGNATURE

### JP SPECIAL SEA FOOD SOUP WITH CREAM ..... 19 AED
A rich, creamy soup with tender seafood,
gently seasoned for a smooth and comforting flavor.

شورية المأكولات البحرية
الخاصة مع الكريمة
شوربة غنية وكريمية مع المأكولات البحرية الطرية.
متبلة بلطف لنكهة مريحة وناعمة.

### SWEET CORN BISQUE SOUP ..... 14/16/18 AED
(VEG/CHK/PRAWNS)
Silky-smooth bisque of sweet corn, slow-cooked to bring out its natural sweetness and finished with a luscious creamy touch.

شورية الذرة الحلوة (بسك)
(نباتي / دجاج / روبيان)
شوربة ذرة ناعمة، مطهية ببطء لإبراز
حلاوتها الطبيعية وممزوجة بلمسة كريمية لذيذة.

### LENTIL SOUP ..... 14 AED
Warm and hearty lentils gently simmered with Middle Eastern spices, delivering a comforting, aromatic depth in every spoonful.

شورية العدس
العدس الدافئ المطبوخ مع توابل
الشرق الأوسط، بمنح نكهة عطرية غنية
ومريحة في كل ملعقة.

## MOST ORDERED

### SHANGHAINESE HOT AND SOUR SOUP ..... 14/16/18 AED
(VEG/CHK/PRAWNS)
A bold, tangy soup with balanced heat and sour notes, packed with rich flavors and a satisfying, warming finish.

شورية شنغهاي الحارة والحامضة
(نباتي / دجاج / روبيان)
شوربة حارة وحمضة متوازنة مع نكهات غنية
ومشبعة، تمنح دفئًا منعشًا ومريحا.

### MANCHOW SOUP ..... 14/16/18 AED
(VEG/CHK/PRAWNS)
A spicy, garlicky Indo-Chinese soup packed with vegetables and bold flavors, served with crispy fried noodles for the perfect crunch.

شورية مانشاو
(نباتي / دجاج / روبيان)
شوربة هندية صينية حارة بالثوم، مليئة بالخضار
والنكهات القوية، وتقدم مع نودلز مقلية
لمزيد من القرمشة.

### TOM YUM SOUP ..... 14/16/18 AED
(VEG/CHK/PRAWNS)
A vibrant Thai classic bursting with lemongrass, mushrooms, lime, and chili heat, delivering a refreshing, spicy-sour punch in every sip.

شورية توم يام
(نباتي / دجاج / روبيان)
كلاسيكية تايلاندية غنية بالأعشاب العطرية مثل
الليمون، الفطر، والحرارة الحارة.
لمنح نكهة منعشة وحارة وحامضة في كل رشفة.

### CREAM OF TOMATO SOUP .....
A velvety blend of ripe tomatoes simmered to perfection, finished with cream for a rich, smooth, and comforting taste.

شورية كريمة الطماطم
شوربة ناعمة من الطماطم الناضجة
مطحونة ببطء وممزوجة بالكريمة
لنكهة غنية وناعمة ومريحة.

### BURNT GARLIC SOUP .....
(VEG/CHK/PRAWNS)
A bold, aromatic clear soup infused with roasted garlic, delivering a deep, smoky flavor that's rich and unforgettable.

شورية الثوم المحمص
(نباتي / دجاج / روبيان)
شوربة صافية غنية بنكهة الثوم المحمص،
تقدم طعماً عميقا ومدخنا لا ينسى.

VEGETARIAN (نباتي) CHK – CHICKEN (دجاج) PRAWNS (روبيان) SPICY (حار)



# SALADS & COLD MEZZE

## CHEF'S SPECIAL

### JEDDAH PALACE MIX PLATTER ..... 29 طبق جدة بلاس المشكل

A sharing platter for 2–3 featuring 4 delightful bites: fresh Fattoush, peppery Jarjeer, smoky Moutabbal, and creamy Hummus, served with warm Khubus.

طبق مشكل لـ2–3 أشخاص يضم 4 أطباق: قتوش طازج، جرجير حار، متبل مدخن، وحمص كريمي، يقدم مع خبز خبوس دافئ.



### FATTOUSH SALAD ..... 15 سلطة قتوش

Crisp mixed greens tossed with fresh vegetables, herbs, and crunchy toasted pita, drizzled with a tangy pomegranate molasses and lemon–sumac dressing.

خضروات طازجة متنوعة مع الأعشاب والخبز المحمص، تتبل بدبس الرمان وصلصة ليمون بالسماق النذيذة.

### TABBOULEH SALAD ..... 15 سلطة تبولة

A refreshing mix of parsley, bulgur, tomatoes, and mint, tossed in zesty lemon and olive oil for a light, vibrant bite.

خليط منعش من البقدونس، البرغل، الطماطم والنعناع، بتبل بعصير زيت الزيتون والليمون، خفيفة ومنعشة.

### GREEK SALAD ..... 22 سلطة يونانية

A colorful mix of crisp capsicums, olives, and feta, tossed in a light olive oil and herb dressing for a fresh, Mediterranean taste.

مزيج ملون من الفلفل الرومي، الزيتون وجبن الفيتا، بتبل بزيت الزيتون الخفيف والأعشاب بطعم متوسطي مميز.



## MOST ORDERED

### JP SIGNATURE JARJEER SALAD ..... 15 سلطة جرجير المميزة

Peppery arugula topped with creamy mozzarella and diced tomatoes drizzled with a tangy pomegranate molasses dressing for a burst of flavor.

جرجير حار مع جبن الموزاريلا الكريمي وطماطم مكعبات، بتبل بدبس الرمان المنعش لنكهة رائعة.

### CAESAR SALAD (CHICKEN/PRAWNS) ..... 24/29 سلطة سيزر (دجاج/جمبرى)

Crisp romaine tossed in classic Caesar dressing, topped with parmesan and crunchy croutons, with a choice of grilled chicken or shrimp.

خس روماني طازج مع صلصة سيزر الكلاسيكية، يعلوه جبن بارميزان وخبز محمص مقرمش، اختيارك دجاج مشوي أو جمبري.

### ARABIC SALAD ..... 15 سلطة عربية

Freshly chopped mixed greens tossed with tomatoes, cucumbers, and a light lemon–olive oil dressing for a crisp, refreshing bite.

خضروات مشكلة مقطعية طازجة مع الطماطم والخيار، تتبل بصلصة الليمون وزيت الزيتون الخفيفة مقرمشة ومنعشة.

### HUMMUS ..... 14 حمص

Creamy chickpea dip blended with tahini, olive oil, and a hint of garlic, perfect for scooping with warm Khubus.

حمص ناعم من الحمص المطحون مع الطحينة وزيت الزيتون ولمسة ثوم، يقدم مع خبز خبوس دافئ.

### HUMMUS WITH MEAT ..... 28 حمص باللحم

Creamy hummus crowned with tender, spiced lamb, drizzled with olive oil for a rich, savory delight.

حمص ناعم يعلوه لحم غنم متبل طري، بتبل بزيت الزيتون لنكهة غنية ولذيذة.

### MOUTTABAL ..... 14 متبل

Smoky roasted eggplant blended with tahini, garlic, and lemon for a creamy, flavorful dip.

باذنجان مشوي مدخن مهروس مع الطحينة والتوم والليمون لطبق كريمي شهي.



# STARTERS

## SEAFOOD STARTERS



SIGNATURE

### JEDDAH PALACE DYNAMITE FEAST ..... 129
**وليمة الديناميت جدة بالس**

A show-stopping sharing platter featuring dynamite lobster, spicy dynamite shrimp, and golden fries, all drizzled with our signature fiery sauce – perfect for indulgence and a flavor explosion.

طبق مشاركة فاخر يضم ديناميت لوبستر، ديناميت روبيان، و بطاطس ذهبية، مغطاة بصلصة الديناميت المميزة – مثالي للمذاقين الكنة الغنية.

### PRAWNS TEMPURA ..... 49
**روبيان تمبيورا**

Crispy golden prawns, lightly battered and fried to perfection, served with a tangy dipping sauce for a crunchy, irresistible bite.

روبيان مقرمش خفيف ومقلي. حتى الكمال، يقدم مع صلصة نغميس لذيذة ومقرمشة.

### FISH ACHARI TIKKA .....
**سمك تكة بالأخاري**

Kingfish cubes marinated in tangy achari spices and grilled in the tandoor, creating a lightly crisp exterior with zesty, spiced notes.

مكعبات سمك كنغ فيش متبلة بتوابل الأنشاري ومنقعة في التندور، مع قشرة مقرمشة ونكهات متبلة زكية.

MOST ORDERED

### DYNAMITE PRAWNS .....
**روبيان ديناميت**



Crispy prawns tossed in a creamy, spicy dynamite sauce – our bold twist on the P.F. Chang's classic.

Extra Prawns: +5/PC

## MUTTON STARTERS

### NUMBING PEPPER LAMB ..... 38 لحم بالفلفل المخدر

Tender lamb cooked with crushed Sichuan pepper, delivering a warming heat and a distinctive tongue-tingling finish with bold, aromatic depth.

لحم طري مطبوخ مع فلفل سيشوان المطحون، يمنح دفئًا ونكهة مع إحساس لاذع وفاخر.

### LAMB SEEKH KEBAB ..... 39 كباب لحم سيخ

Minced lamb seasoned with aromatic spices, shaped onto skewers, and roasted in the tandoor, delivering juicy, perfectly grilled morsels.

لحم مفروم مع توابل عطرية يُشكل على أسياخ ويُشوي في التندور ليمنح لبذة وعصير متالية.

## CHICKEN STARTERS

BEST-SELLER

### CHICKEN LOLLYPOP ..... 24
**دجاج لولي بوب**



Crispy, deep-fried chicken wings shaped into lollipops, golden and crunchy.

Make It Saucy +2

أجنحة دجاج مقلية ومشكلة. على شكل لولي بوب ومقرمشة وهشيع إضافة صلصة 2+

### PEPPER GINGER DICED CHICKEN ..... 30
**دجاج مقطع بالزنجبيل والفلفل**



Crispy chicken pieces smothered in a creamy, spicy dynamite sauce for a fiery, indulgent treat.

قطع دجاج مفرمشة مغطاة بصلصة ديناميت كريمية وحارة لإضافة نكهة غنية ومميزة.

### CHICKEN SIZZLER ..... 29
**سيزلر الدجاج**



Juicy chicken and mixed vegetables served on a sizzling plate, tossed in a flavorful Indo-Chinese style gravy for a hot, aromatic experience.

دجاج طري مع خضار مشكلة، يقدم على صفيحة ساخنة مع صلصة على الطراز الهندي الصيني ونكهة عطرية جارة.

### CHICKEN MASTANI TIKKA ..... 30
**تكة دجاج مستتي**



Juicy chicken chunks marinated in Mastani spices, skewered and tandoor-grilled, with aromatic warmth and a hint of creamy richness.

قطع دجاج متبلة بالتوابل مستتي ومشوية في التندور مع نكهة عطرية وغنية ولمسة كريمية خفيفة.

# STARTERS

MEAL FOR 1

## JEDDAH PALACE TANDOORI TRIO ..... 37

### تريو جدة بالاس تندوري

A satisfying solo meal featuring six pieces of tandoori chicken in three distinct flavors, served with two tandoori rotis, french-fries, mint chutney and a chilled soft drink.

وجبة فردية شهية تحتوي على ست قطع دجاج تندوري من نلات نكهات، تقدم مع خبز تندوري، بطاطس مقلية، صوص النعناع ومشروب بارد.



## CHICKEN 65 CRISPY (DRY) ..... 25

INDIAN/CHINESE

### دجاج 65مقرمش (جاف)
### هندي / صيني

Crispy fried chicken bites served dry, available in Indian style with bold spices or Indo-chinese style with a subtle, savory twist.

قطع دجاج مقرمشة تقدم جافة. متوفرة بنكهة هندية بتوابل قوية أو بنكهة إندو-صيني بنكهة ناعمة ولذيذة.

## CHILLI CHICKEN (DRY) ..... 25

INDIAN/CHINESE

### دجاج تشيلي (جاف)
### هندي / صيني

Tender chicken cooked with capsicum and onions, available in your choice of Indian style or Indo-chinese style.

قطع دجاج طرية مطهوة مع الففل الرومي والبصل، متوفرة بنكهة هندية أو إندو-صيني حسب إختيارك.

## TEMPURA CHICKEN ..... 30

### دجاج تمبورا

Tender chicken pieces lightly battered and fried to a golden crisp, served with a delicate dipping sauce.

قطع دجاج طرية مغطاة بطبقة خفيفة ومقلية حتى تصبح ذهبية. تقدم مع صوص خفيف ولذيذ.

## DYNAMITE CHICKEN ..... 30

### دجاج داينمايت

Crispy chicken pieces smothered in a creamy, spicy dynamite sauce for a fiery, indulgent treat.

قطع دجاج مقرمشة مغطاة بصوص داينمايت الكريمي الحار، لمذاق حار ولا يقاوم.

# VEGETERIAN STARTERS

SIGNATURE

## JP SPECIAL VEGGIE PLATTER ..... 42

### طبق جي بي سبيشل فيجي

A signature tandoor-grilled vegetarian assortment featuring potatoes, broccoli, cauliflower, mushrooms, paneer – smoky, flavorful, and perfect for sharing.

تشكيلة مميزة من الخضروات المشوية في التندور تشمل البطاطس، البروكلي، القرنبيط، الفطر، والبانير – مدخنة ولذيذة ومثالية للمشاركة.

## TANDOORI VEGETABLES ..... 22

BROCCOLI/ CAULIFLOWER/ MUSHROOMS

### خضروات تندوري
### بروكلي / قرنبيط / فطر

Fresh broccoli, cauliflower, or mushrooms marinated with spices and grilled in the tandoor, served tender and perfectly charred.

بروكلي أو قرنبيط أو فطر طازج متبل بالبهارات ومشوي في التندور، يقدم طرياً ومشوياً بشكل مثالي.



## PANEER TIKKA ..... 29

MALAI/ NIZAMI/ MINT

### بانير تكا

Tandoor-grilled paneer cubes layered with capsicum and onions, available in your choice of Malai, Nizami, or Mint marination – each offering a distinct, smoky flavor.

مكعبات بانير مشوية في التندور مع الفلفل الرومي والبصل، متوفرة بنكهات الملائي أو النزبيي أو النعناع – كل منها بقدم نكهة مميزة ومدخنة.



MOST-ORDERED

## CRISPY VEGETABLE KONJEE ..... 25

### كونجي الخضار المقرمش

Crispy battered vegetables tossed in a bold Indo-Chinese sauce, delivering the perfect balance of crunch and flavor.

خضروات مغطاة بطيفة مقرمشة، ومقلية مقلومة في صوص إندو-صيني غني بالنكهات، لنقديم توازن مثالي بين القرمشة والمذاق.



## CRISPY CORN CHILLI PEPPER ..... 23

Fried corn kernels sauteed with peppers in a bold Indo-Chinese sauce, delivering a crunchy, spicy, and addictive bite.

### ذرة مقرمشة بالفلفل الحار

حبوب ذرة مقلية مع الفلفل في صوص إندو-صيني غني، لنقديم قرمشة ومذاق حار لا يقاوم.



## CHINESE PANEER CHILLI ..... 29

### بانير تشيلي الصيني

Crispy cauliflower florets tossed in a tangy, garlicky Indo-Chinese sauce for a bold, satisfying crunch.

قطع بانير مقرمشة مقلية ومقلوبة في صوص إندو-صيني حار ولاذع مع الثوم، لتمنح قرمشة لذيذة.

# TANDOOR & GRILLS

## TANDOOR & GRILLS - SEAFOOD

**SHARING PLATTER**

### JEDDAH PALACE ROYAL SEAFOOD PLATTER ..... 239
طبق جدة بالاس رويال للمأكولات البحرية

A luxurious sharing platter featuring a whole lobster, crispy calamari rings, butterflied sherry fish, garlic prawns, achari prawns, and golden fries, crafted for indulgence and perfect for sharing.

طبق فخم للمشاركة يضم لوبستر كامل، حلقات كالاماري مقرمشة، سمك شيري مشوي، روبيان بالثوم، روبيان مشوي على الطريقة الاجارية، وبطاطس ذهبية، مثالي للمشاركة.



### GRILLED FISH

**SALMON** ..... 55
سلمون مشوي

**SEA BASS / SEABREAM** ..... 50
سيي باس / دنيس مشوي

**SHERRY** ..... 35
سمك شيري مشوي

Freshly grilled fish served with your choice of sauce, offering clean, well-balanced flavors and a perfectly cooked finish.
سمك مشوي طازج يقدم مع اختيار الصنبار، الصلصة، تهيئ متوازنة ونهاية طهي مثالية.

Choice of sauce : Arabic Tongy / Butter Garlic / Green Pepper
اختيار الصلصة : حارة عربية / زبدة بالثوم / ففل أخضر

### TANDOORI PRAWNS ..... 45
روبيان تندوري

Juicy prawns marinated and grilled in the tandoor, available in Aachari or Garlic flavor, each delivering a bold, aromatic finish.

روبيان متبل بالعجارت والتوابل ومشوي في التندور، متوفر بنكهة الاجارية أو الثوم، يمنحك نكهة قوية ورانحة شهية.



**MOST-ORDERED**

### DYNAMITE LOBSTER ..... 79
لويستر ديناميت

Succulent lobster cooked to perfection and coated in our rich, creamy dynamite sauce with a spicy kick.
لوبستر طازج مطهو باتقان ومغطى بصلصة ديناميت الكريمية الغنية مع لمسة حارة مميزة.

## TANDOOR & GRILLS - CHICKEN

**BEST-SELLER**

### JP TANDOORI CHICKEN PLATTER ..... 59
طبق جي بي دجاج تندوري

A generous sharing platter featuring three varieties of marinated tandoori chicken tikka, a succulent chicken seekh kebab, and two soft butter naans – a complete, crowd-pleasing favorite.

طبق مشاركة فاخر يتضمن ثلاثة أنواع من دجاج لتندوري متبل، سيخ دجاج لذيذ، ونان زبدة ناعم – المفضل لدي الجميع.

### AL FAHAM GRILLED CHICKEN (FULL / HALF) ..... 44/24
دجاج الفحام المشوي (كامل / نصف)

Tender, charcoal-grilled chicken marinated in traditional Arabic spices, served with creamy hummus, warm khubus, and crispy fries.

دجاج مشوي على الفحم، متبل بتوابل عربية تقليدية، يقدم مع حمص كريمي، خبز دافئ، وبطاطس مقرمشة.

### TANDOORI CHICKEN (FULL / HALF) ..... 44/24
دجاج تندوري (كامل / نصف)

Juicy, charcoal-grilled chicken marinated in traditional tandoori spices, served with creamy hummus, warm khubus, and crispy fries.

دجاج مشوي بالفحم، متبل بتوابل التندوري التقليدية، يقدم مع حمص كريمي، خبز دافئ، وبطاطس مقرمشة.

### CHICKEN KEBAB ..... 28
كباب دجاج

Succulent minced chicken kebabs, seasoned with aromatic spices and grilled over charcoal for a smoky finish.

كباب دجاج مفروم، متبل بتوابل عطرية ومشوي على الفحم لنكهة مدخنة مميزة.



# TANDOOR & GRILLS

# التندور والمشويات

## TANDOOR & GRILLS - CHICKEN

التندور والمشويات - دجاج



BEST-SELLER

### JP AL FAHAM QUARTET ..... 44 AED

جبه بي الفحام كوارتيت

A whole chicken divided into four flavors – Red, Green, Pepper, and Classic – served with crispy fries, a plate of creamy hummus with khubus, and a fresh green salad. Perfect for sharing.

دجاجة كاملة مقسمة إلي أربعة نكهات – الأحمر والأخضر والفلفل والكلاسيك– تقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة وصحن صحن حمص كريمي خبز خبز وخضروا، وسلطة خارجة. متالية للمشاركة

### CHICKEN CREAM TIKKA ..... 30 AED

تكة الدجاج يالكريمة

Tender chicken pieces marinated in a rich, creamy blend and grilled in the tandoor, delivering a soft, mildly spiced, indulgent taste.

قطع دجاج طرية متبلة بمزيج غني من الكريمة ومشوية في التندور، تقدم طعماً ناعماً و منبلاً معتدلاً و ممتعاً في كل لقمة

### ARABIC SHISH TAWOUK ..... 28 AED

شيش طاووق عربي

Marinated chicken skewers grilled to perfection, offering juicy, aromatic flavors with a light garlic and lemon finish.

سيخ دجاج متبل ومشوي باتقان، يقدم نكهلة لذيذة وعطرية مع لمسة خفيفة من الثوم والليمون

### ARABIC ARAYES-CHICKEN ..... 22 AED

عرايس دجاج عربي

Minced, spiced chicken stuffed into pita bread and grilled until crisp outside until crisp outside and juicy inside, served hot for a satisfying Middle Eastern classic.

دجاج مفروم متبل محشو في خبز بيتا ومشوي حتي يصبح مقرمشاً من الخارج وطرياً من الذاخل، يقدم ساخنا لكلاسيك عرقية شرقية مُرضية

Make it cheesy: +6 AED

أضف جبنة: 6+ درهم

## TANDOOR & GRILLS - MEAT & MIX GRILLS

التندور والمشويات - لحم ومشويات مشكلة



CHEF'S SPECIAL

### ASSORTED MIXED TANDOOR PLATTER 129 AED

طبق تنور مشكل

An indulgent mixed grill platter featuring assorted tandoori chicken, chicken seekh kebab, lamb kebab, and lamb tikka, served with two soft butter naans – crafted for sharing and full of variety.

طبق مشاوي مشكل شهي يضم دجاج تكس كباب دجاج سيخ، كباب لحم سيخ، و تكة لحم، يقدم مع نعان زبدة ناعمة – مما صنوع للمشاركة و مليء بالتنوع.



### ARABIC GRILLED PLATTER ..... 70/58/48 AED

طبق مشاوي عربي

MEAT / MIXED / CHICKEN - (½ KILO) لحم / مشكل / دجاج - (نصف كيلو)

A generous mixed grill of juicy kebabs, tender lamb tikka, flavorful chicken tikka, and grilled meat & chicken, served with creamy hummus, warm khubus, and crispy fries.

طبق مشاوي مشكل غني يضم كباب لذيذ، تكة لحم طرية، تكة دجاج شهية، ولحم ودجاج مشوي، يقدم مع حمص كريمي، خبز خرمز دافئ، وبطاطس مقلية مقرمشة.

### ARABIC GRILLED PLATTER ..... 135/110/90 AED

طبق مشاوي عربي

MEAT / MIXED / CHICKEN - (1 KILO) لحم / مشكل / دجاج - (1كيلو)

A generous mixed grill of juicy kebabs, tender lamb tikka, flavorful chicken tikka, and grilled meat & chicken, served with creamy hummus, warm khubus, and crispy fries.

طبق مشاوي مشكل غني يضم كباب لذيذ، تكة لحم طرية، تكة دجاج شهية، ولحم ودجاج مشوي، يقدم مع حمص كريمي، خبز خرمز دافئ، وبطاطس مقلية مقرمشة.

### ARABIC ARAYES-MEAT ..... 35 AED

عرايس لحم عربي

Minced, spiced meat stuffed into pita bread and grilled until crisp outside and juicy inside, served hot for a satisfying Middle Eastern classic.

لحم مفروم متبل محشو في خبز بيتا ومشوي حتي يصبح مقرمشاً من الخارج وطرياً من الذاخل، ويقدم في جبام صيا لكلاسبك شرقية غرقية شفهية مُرضية

Make it cheesy: +6 AED

أضف جبنة: 6+ درهم

BEST-SELLER CHEF'S SPECIAL SPICY حار

# MAIN COURSE
## الأطباق الرئيسية

## MAIN COURSE - CHICKEN
الأطباق الرئيسية - دجاج



SIGNATURE

### THE ROYAL BUTTER CHICKEN HANDI ..... 69 AED
دجاج رويال بالزبدة في هاندي

A rich, creamy butter chicken slow-cooked and served in a traditional copper handi, finished with melted butter, poured tableside. Comes with three soft butter naans, perfect for sharing and an unforgettable signature experience.

دجاج بالزبدة الكريمي المطهو ببطء ويقدم في هاندي نحاسي تقليدي، يُنهى اليه زبدة مذابة علي الطاولة . يُقدم مع تلاتة نان بالزبدة الطري، مثالي للمشاركة وتجربة لا تُنسي.

MOST-ORDERED

### BUTTER CHICKEN ..... 27 AED
دجاج بالزبدة

Tender chicken simmered in a rich tomato-butter gravy, delicately spiced and finished with cream for a smooth, comforting classic.

قطع دجاج طرية مطهوة في صلصة طماطم غنية بالزبدة، متبلة بعناية ومزججة بالكريمة لتقديم ناعم ومريح.

### CHILLI CHICKEN ..... 28 AED
دجاج تشيلي

Spicy chicken cooked with capsicum and onions in a bold, Indian-style chilli gravy with robust flavors.

دجاج حار مطبوخ مع الفلفل والبصل في صلصة تشيلي هندية غنية بالنكهات القوية.

### CHICKEN KORMA ..... 28 AED
دجاج كورما

Tender chicken simmered in a mild, creamy gravy enriched with nuts and aromatic spices for a delicate, rich flavor.

دجاج طري مطبوخ في صلصة كريمية خفيفة مع المكسرات والبهارات العطرية لنكهة لذيذة وغنية.

### CHICKEN KADAI ..... 28 AED
دجاج كاداي

Tender chicken cooked with bell peppers and onions in a robust, spiced tomato gravy, finished with freshly ground kadai spices.

دجاج طري مطبوخ مع الفلفل الحلو والبصل في صلصة طماطم غنية ومتبل بـ بهارات كداي الطازجة.

### CHICKEN CHILLI SOYA GARLI SAUCE ..... 28 AED
دجاج تشيلي صويا بالثوم

Tender chicken cooked with garlic and soya sauce in a savory chilli gravy, delivering bold Indo-Chinese flavors.

دجاج طري مطبوخ مع الثوم وصوص وصويا في صلصة تشيلي تقدم نكهات الهند الصينية الحريفة.

### CHICKEN HUNAN STYLE ..... 28 AED
دجاج هونان ستايل

Succulent chicken stir-cooked with crisp vegetables in a spicy, tangy Hunan-style sauce, bursting with bold flavors and a hint of heat.

دجاج طري مسوتيه في صلصة حمرمشة في خصصة مفرمان حارة و حامضة مليئة بالنكهات القوية ولمسة من الحرارة.

### CHICKEN 65 ..... 28 AED
دجاج 65

Crispy chicken cooked in a spicy, tangy gravy with curry leaves and aromatic spices for a bold, comforting finish.

دجاج مقرمش مطهو في صلصة حارة وحامضة مع أوراق الكاري والبهارات العطرية لنكهة لذيذة قوية ومريح.

### CHICKEN MUGHLAI ..... 28 AED
دجاج مغلاي

Succulent chicken cooked in a rich, creamy Mughlai gravy infused with aromatic spices for a royal, indulgent taste.

دجاج طري مطهو في صلصة مغلاي كريمية غنية مع بهارات عطرية لنكهة ملكي فاخرة.

### CHICKEN TIKKA MASALA ..... 30 AED
دجاج تيكا ماسالا

Grilled chicken tikka cooked in a rich, spiced tomato gravy with diced onions and capsicum for added texture and depth.

قطع دجاج تيكا مشوية مطهوة في صلصة طماطم غنية ومتبلة مع البصل والفلفل الحلو لاضافة القوام والعمق.

### CHICKEN MANCHURIAN ..... 28 AED
دجاج مانشوريان

Crispy chicken pieces tossed in a tangy, spicy Indo-Chinese sauce with garlic, soy, and a hint of chilli for a flavorful punch.

قطع دجاج مقرمشة مفرمشة مقلية في صلصة الهندوصينية حارة مع الثوم والصويا ولمسة من الفلفل الحار.

### CHICKEN SZECHWAN ..... 28 AED
دجاج سيتشوان

Tender chicken stir-fried with bell peppers and onions in a fiery Szechwan sauce, delivering bold, spicy, and garlicky flavors.

دجاج طري مقلي مع الفلفل الحلو والبصل في صلصة سينشوان حارة، بنكهات جرينة ، حارة ، وثومية لذيذة.

## MAIN COURSE - MUTTON
الأطباق الرئيسية - لحم الضأن

### ROGAN GHOST ..... 36 AED
روغان غوشت

Tender Indian mutton pieces simmered in a rich, spiced tomato-onion gravy, delivering a classic, aromatic North Indian flavor.

قطع لحم ضان هندية مطهوة في صلصة طماطم وبصل غنية ومتبلة بتوابل شمال الهند الكلاسيكية.

### BHUNA GHOST ..... 36 AED
بهونا غوشت

Indian mutton slow-cooked with spices and onions, resulting in a thick, richly flavored gravy that coats every tender piece.

لحم ضان هندي يبطء مع البهارات والبصل. للحصول على صلصة وغنية تغلف كل قطعة طرية.

### MUTTON KADAI ..... 36 AED
متن كاداي

Tender Indian mutton cooked with bell peppers, onions, and aromatic kadai spices in a robust, flavorful gravy.

لحم ضان هندي طري مطهو مع الفلفل الحلو والبصل وبهارات كداي العطرية في صلصة غنية بالنكهات.

### MUTTON HANDI ..... 35 AED
متن هاندي

Tender Indian mutton cooked in a traditional handi with aromatic spices, creating a rich, hearty, and flavorful curry.

لحم ضان هندي مطهو في هاندي تقليدي مع بهارات عطرية، للحصول على كاري غني ، شهي ، وملي بالنكهات.

BEST-SELLER  CHEF'S SPECIAL  SPICY حار

# MAIN COURSE
## الأطباق الرئيسية

### MUTTON KEEMA ..... 34
**مفروم لحم**

Minced Indian mutton cooked with aromatic spices, onions, and tomatoes, resulting in a flavorful, mildly spiced masala.

لحم مفروم مطبوخ مع التوابل الهندية والبصل والطماطم، يقدم بنكهة غنية ومعتدلة بشكل معتدل.

### MUTTON NASHIF ..... 36
**لحم ناشف**

Tender Indian mutton cooked with a blend of aromatic spices in a flavorful gravy, offering a rich and hearty taste unique to this signature preparation.

لحم هندي طري مطبوخ مع مزيج من التوابل العطرية في صلصة غنية. يقدم مداقا فريداً ومميزًا ومميزًا

# MAIN COURSE - SEAFOOD
## أطباق المأكولات البحرية

SIGNATURE

### JP LOBSTER BUTTER MASALA ..... 89
**روبيستر بالزبدة ماسالا**

Whole lobster simmered in a rich, buttery, and mildly spiced masala, creating a decadent and indulgent seafood delight.

لويستر كامل مطبوخ في ماسلالا بالزبدة والتوابل المعتدلة، يقدم تجربة بحرية فاخرة ومميزة.

### PRAWNS GOAN CURRY ..... 40
**روبيان غوا**

Juicy prawns cooked in a tangy, coconut-based Goan curry with aromatic spices, delivering a perfect balance of heat and flavor.

روبيان طري مطبوخ في صلصة جوز الهند والتوابل الهندية يقدم توازنًا متالينا بين الحرازة والنكهة

### PRAWNS MASALA ..... 45
**روبيان ماسالا**

Succulent prawns cooked in your choice of Butter, Tikka, or Tawa style, each offering a distinct, flavorful twist on a classic seafood dish.

روبيان طري مطبوخ حسب اختيارك: زبدة، نكا أو توابروا، كل نوع يقدم نكهة مميزة على طبق بحري كلاسيكي.




MOST ORDERED

### MALVANI FISH CURRY ..... 39
**سمك مالفاني**

Fresh kingfish cubes simmered in a spicy, tangy Malvani-style coconut and red chili gravy, delivering authentic coastal flavors.

قطع طازجة من سمك الكينجفيش مطبوخة في صلصة مالفاني الحارة والحامضة بجوز الهند والفلفل الأحمر، تقدم نكهة ساحلية أصلية

# MAIN COURSE - VEGETERIAN

### DAL ..... 19/19/24
**دال (مقلي/تكا/مكنني)**

Comforting lentils prepared in your choice of Dal Tadka, Dal Fry, or Dal Makhni, each offering a distinct style and depth of flavor.

### SABZI DIWANI HANDI ..... 22
**خضار ديواني هاندي**

A medley of seasonal vegetables cooked in a rich, aromatic gravy, served in a traditional handi for a flavorful and hearty vegetarian delight.

### VEGETABLE KOFTA ..... 22
**كفتة خضار**

Crispy vegetable dumplings simmered in a rich, spiced gravy for a comforting and flavorful vegetarian dish.

### VEGETABLE KADAI ..... 22
**خضار كاداني**

A medley of fresh vegetables sautéed with bell peppers, onions, and aromatic kadai spices in a flavorful, mildly spiced gravy.



### PANEER MASALA ..... 28
**بانير ماسلالا**

**BUTTER / TIKKA / KADAI / PALAK**

Soft paneer cubes cooked in your choice of style: Kadal, Tikka, Butter, or Palak, each with its own rich and flavorful gravy.

### VEG KOLHAPURI ..... 22
**خضار كولهابوري**

A spicy and aromatic vegetable curry cooked in tradtional Kolhapuri masala, full of bold flavors and a fiery kick.

### MACHURIAN ..... 22
**ماشوويان خضار (ذضار/دجاج)**

**VEGETABLE / CAULIFLOWER**

Choice of Vegetable or Cauliflower Manchurian, cooked in a savory, tangy Indo-Chinese sauce for a flavorful, saucy delight.

### ALOO GOBI ..... 22
**ألو غوبي**

Tender potatoes and cauliflower cooked with aromatic spices in a lightly spiced, flavorful gravy.

BEST-SELLER | CHEF'S SPECIAL | SPICY

# BIRYANI DYNASTY

## سلالة البرياني

## CHICKEN BIRYANI

### برياني دجاج

**SHARING PLATTER** طبق للمشاركة

### JP FAMILY CHICKEN BIRYANI FEAST ..... 169

وجبة بريا ني دجاج للعائلة من جي بي

A hearty sharing platter for 4-6 people featuring aromatic chicken biryani with a whole fried chicken cut into four quarters, boiled eggs, lentil soup, fresh jaieer salad, and soft drinks – a complete family-style feast made for togetherness.

طبق مشاركة شهي لـ ٤٠-٤- أشخاص يتضمن برباني دجاج عطري مع دجاجة مقلية كاملة مقطعة إلى أربعة أرباع، بيض مسلوق، شوربة عدس، سلطة جيبر طازجة، ومشروبات غازية – وليمة عائلية متكاملة مصنوعة لأجل المشاركة.



**MOST-ORDERED** الأكثر طلبًا

### CHICKEN DUM BIRYANI ..... 25

برياني دجاج دم

Fragrant basmati rice layered with tender chicken and aromatic spices, slow-cooked on dum for deep, authentic flavor in every bite.

أرز بسمتي معطر بطبقات من الدجاج الطري والبهارات العطرية، يُطهى ببطء على دم لنكهة أصيلة في كل لقمة.

### CHICKEN HYDERABADI BIRYANI ..... 25

برياني دجاج حيدرايادي

A dum-cooked biryani of tender chicken and fragrant basmati rice, layered with a spinach-based green masala, creating distinct white and green rice for an authentic Hyderabadi taste.

برياني دم من الدجاج الطري مع أرز بسمتي مع طبقات من ماسالا خضراء أساسية بالسبانخ، مما يخلق طبقات أرز بيضاء وخضراء بطعم حيدرابادي الأصيل

### ARABIC CHICKEN FRY BIRYANI ..... 29

BIRYANI RICE / HYDERABADI RICE

برياني دجاج مقلي عربي

Aromatic dum-style biryani rice topped with half a crispy fried chicken, available with classic biryani rice or Hyderabadi green rice for a bold, satisfying twist.

برياني دم من الأرز يعلوه نصف دجاجة مقلية مقرمش. متوفر مع أرز برياني كلاسيكي أو أرز جيدرابادي أخضر لنكهة جريئة ومميزة.



### CHICKEN KEBAB BIRYANI ..... 32/30

BIRYANI RICE / WHITE RICE

برياني دجاج كباب

Four juicy chicken seekh kebabs served with your choice of aromatic biryani rice or plain white rice, finished with a side of butter for added richness.

أربعة كباب سجاج دجاج عصصصيخي، تقدم مع اختبارك من أرز البرياني المعطر أو الأرز الأبيض العادي، مع قطعة زبدة لإضافة نكهة غنية.

### CHICKEN TIKAA BIRYANI ..... 30

برياني دجاج نكا

Fragrant basmati rice layered with boneless chicken tikka, marinated and grilled, delivering a rich, aromatic biryani with a smoky tandoor touch.

أرز بسمتي معطر بطبقات من دجاج النكا الخالي من العظم، متبل ومشوي، يقدم برياني غني وعطري بلمسة تندوري مدخنة.

**NEW**

### NAWABI QUAIL DUM BIRYANI ..... 35

برياني السمان النوابيي

A royal delicacy made with tender quail, fragrant basmati rice and slow-cooked with authentic nawabi spices.

متبو ملكي فاخر من السمان الطري، أرز بسمتي معطر، يُطهى ببطء مع بهارات نوابي أصيلة.



## MUTTON BIRYANI

### برياني لحم ضأن

**SHARING PLATTER** طبق للمشاركة

### JP FAMILY MUTTON BIRYANI FEAST ..... 249

وجبة برياني لحم ضأن للعائلة من جي بي

A generous sharing platter for 4-6 people featuring aromatic mutton biryani with tender mutton pieces, four mutton seekh kebabs, boiled eggs, lentil soup, fresh jaieer salad, and soft drinks – a complete, satisfying family-style feast.

طبق مشاركة وفير لـ ٤٠-٤- أشخاص يتضمن برباني لحم ضأن مع قطع لحم ضأن طرية، أربعة كباب لحم ضأن، بيض مسلوق، شوربة عدس، سلطة جيبر طازجة، ومشروبات غازية – وليمة عائلية متكاملة ومرضية.



### MUTTON DUM BIRYANI ..... 32

برياني لحم ضأن دم

Fragrant basmati rice layered with tender Indian mutton and aromatic spices, slow-cooked on dum for deep, authentic flavor.

أرز بسمتي معطر بطبقات من لحم الضأن الهندي الطري، والبهارات العطرية. يُطهى ببطء على دم لنكهة أصيلة.

### MUTTON HYDERABADI BIRYANI ..... 34

برياني لحم ضأن حيدرابادي

Aromatic dum-cooked biryani made with tender Indian mutton and basmati rice, layered with a spinach-based green masala for an authentic Hyderabadi touch.

برياني دم معطر من لحم الضأن الهندي الطري وأرز بسمتي، بطبقات من ماسالا خضراء أساسية بالسبانخ لنكهة حيدرابادي أصيلة.

### MUTTON KEBAB BIRYANI ..... 37/35

BIRYANI RICE / WHITE RICE

برياني ضأن كباب

Four juicy mutton seekh kebabs served with your choice of aromatic biryani rice or plain white rice, finished with a side of butter for added richness.

أربعة كباب لحم ضأن سيخ عمق، تقدم مع اختبارك من أرز البرياني المعطر أو الأرز الأبيض العادي، مع قطعة زبدة لإضافة نكهة غنية.

### MUTTON LUCKNOWI BIRYANI ..... 39

برياني لحم ضأن لكناوي

Delicately spiced basmati rice cooked with tender Indian mutton in the traditional Awadhi style, known for its subtle aromas and refined flavors.

أرز بسمتي متبل بعناية، مع بطبخ مع لحم الضأن الهندي الطري على الطريقة التقليدية الأوداي، مع روائحه العطرة ونكهاته الراقية.

# BIRYANI DYNASTY
## سلالة البرياني

## SEAFOOD BIRYANI
### برياني المأكولات البحرية

**SHARING PLATTER** طبق للمشاركة

### JP FAMILY SEAFOOD BIRYANI ..... 279
وجبة برياني المأكولات البحرية العائلة من جي بي

A generous seafood biryani platter for sharing, featuring fragrant biryani rice topped with mussels, shrimps, sea bream, breaded hammour fillet, and a breaded kingfish fillet. Served with four lentil soups, four soft drinks, and a fresh jeer salad.

طبق فاخر للمشازكة لـ ٤-٦- أشخاص يتضمن برياني مأكولات بحرية غني بالنكهات، بعلوه بلح البحر، روبيان، سمك سيريم، فيليه هامور مقلي، وفيليه كنش مقلي، يقدم مع أربعة شوريات عدس، أربعة مشرويات غازية، وسلطة جير طازجة.



**BEST-SELLER** الأكثر طلباً

### ARABIC KINGFISH BIRYANI ..... 45
برياني الكتعد العربي

Aromatic biryani rice cooked with golden, crispy-coated fresh kingfish fillet – crunchy on the outside, juicy inside.

### ARABIC MIX SEAFOOD BIRYANI ..... 39
برياني المأكولات البحرية المشكلة

Fragrant biryani rice topped with succulent prawns, tender calamari rings, and boneless fish cubes, bringing together rich coastal flavors in one indulgent platter.

### FISH FRY BIRYANI ..... 45/45/35/35
SEA BREAM / SEABASS / SHERRI / HAMMOUR

Fragrant biryani rice topped with golden, crispy fried fish, offering a satisfying crunch over aromatic rice – with your choice of fish.

### ARABIC NAGAR BIRYANI ..... 35
برياني نجر العربي

Fragrant biryani rice topped with crispy breaded calamari rings, delivering a perfect contrast of crunch and spice in every bite.

### FISH TIKKA BIRYANI ..... 45
برياني تكا السمك

Aromatic basmati rice layered with fresh tandoori kingfish cubes, bringing together delicate spice and grilled seafood in a rich, satisfying biryani.

### PRAWNS BIRYANI ..... 35
برياني الروبيان

Fragrant basmati rice layered with boneless chicken thigh tikka, marinated and grilled, delivering a rich, aromatic biryani with a smoky tandoor touch.

## VEGETABLE BIRYANI & EXTRAS
برياني خضار والإضافات

- PANEER TIKKA BIRYANI ..... 24
  برياني بانير تكا
- VEGETABLE BIRYANI ..... 18
  برياني خضار
- EGG BIRYANI ..... 19
  برياني بالبيض
- KASHMIRI PULAO ..... 17
  كشميري بولو
- VEGETABLE PULAO ..... 17
  بولو خضار
- BIRYANI RICE ..... 12/13
  CLASSIC / GREEN
  أرز برياني (كلاسيك / أخضر)
- JEERA RICE ..... 12
  أرز بالكمون
- GHEE RICE ..... 12
  أرز بالسمن
- BIRYANI MASALA ..... 5
  ملبسات البرياني

- STEAM WHITE RICE ..... 12
  أرز أبيض سادة
- FRY PAPPAD (2PCS) ..... 2
  بابل مطلي (٢) قطعة
- MASALA PAPPAD ..... 5
  باباد ماسالا
- CUCUMBER RAITA ..... 10
  رالينا خيار
- FRENCH FRIES ..... 10/14
  SMALL / BIG



# WOK FIRED RICE AND NOODLES

أرز ونودلز مقلي علي النار

## FRIED RICE

الأرز المقلي

**MIXED SEAFOOD FRIED RICE ..... 35**

أرز مقلي بالمأكولات البحرية المشكلة

Aromatic fried rice tossed with juicy prawns and tender calamari rings, packed with umami and wok-char notes.

**FRIED RICE ..... 21/23/26/31/33**

أرز مقلي

خضار / دجاج / روبيان / مشكل

VEG / CHK / PRAWNS / MIX

Light, fluffy rice tossed with crisp vegetables and subtle aromatics, giving you comfort with every spoonful.

**SZECHWAN FRIED RICE ..... 23/25/28/33/35**

أرز سيشوان المقلي

خضار / دجاج / روبيان / مشكل

VEG / CHK / PRAWNS / MIX

Wok-fried rice tossed in bold Szechwan sauce with garlic and chili, delivering a spicy, smoky kick with every bite.



## NOODLES

النودلز

**HAKKA NOODLES ..... 23/27/31/33**

نودلز هاكا

خضار / دجاج / روبيان / مشكل

Classic street-style noodles stir-fried with crunchy veggies and light soy seasoning for a clean, savory finish.

**CHILLI GARLIC NOODLES ..... 23/27/31/33**

نودلز بالثوم والفلفل الحار

خضار / دجاج / روبيان / مشكل

Wok-tossed noodles infused with garlic and chili heat, finished with savory Indo-Chinese flavors for a bold, satisfying slurp.

**SCHEZWAN NOODLES ..... 24/28/32/34**

نودلز سيشوان

خضار / دجاج / روبيان / مشكل

Wok-tossed noodles infused with garlic and chili heat, finished with savory Indo-Chinese flavors for a bold, satisfying slurp.



مستوى الحار 🌶 | خفيف 🌶 | متوسط 🌶🌶 | حار 🌶🌶🌶

# THE BREAD CORNER
## ركن الخبز

### FROM THE OVEN
من الفـرن

ROTI ..... 3/4
روتي
TANDOORI / BUTTER
تندوري / بالزبدة

NAAN ..... 3/4/5/8
نان
PLAIN / BUTTER / GARLIC / CHEESE
عادي / بالزبدة / بالثوم / بالجبنة

KULCHA ..... 5/6
كولشا
PLAIN / BUTTER
عادي / بالزبدة



### FROM THE GRIDDLE
من الصاج

MALABAR POROTTA ..... 2
مالبار بوروتا

WHOLE WHEAT PARATHA ..... 3
بران القمح الكامل

LACCHA PARATHA ..... 3
لاكتشا براتا

PARATHA ..... 8/8/8
براتا
ALOO / PESHMI / PUDINA
بطاطس / بيشمي / بالنعناع

CHAPATI ..... 2
شباتي

# BEVERAGES المشروبات

### FRESH JUICES
العصائر الطازجة

AVACADO JUICE ..... 19
عصير الأفوكادو

LEMON MINT ..... 12
ليمون بالنعناع

WATERMELON JUICE ..... 13
عصير البطيخ

MANGO JUICE ..... 15
عصير المانجو

PINEAPPLE JUICE ..... 15
عصير الأناناس

ORANGE JUICE ..... 14
عصير البرتقال

ORANGE PINEAPPLE ..... 15
برتقال بالأناناس



### LASSI & SOFT DRINKS
اللاسي والمشروبات الباردة

LASSI ..... 10/16
PLAIN SWEET / MANGO
عادي / حلو / مانجو

MASALA CHAAS ..... 12
ماسالا تشاس

MASALA CHAAS ..... 12
ماسالا تشاس

ICED TEAS ..... 8/10
LEMON / PEACH
ليمون / خوخ

SOFT DRINKS ..... 3
PEPSI / 7UP / MOUNTAIN DEW
بيبسي / سفن اب / ماوتن ديو

BOTTLED WATER ..... 2/3
SMALL / BIG
صغير / كبير



### MOCKTAILS
موكتيلات

MOJITO ..... 14/15/16/17
CLASSIC / BLUE ANGEL / STRAWBERRY / PASSION
عادي / أزرق انجـل / فـراولة / باشـن

A cooling blend of fresh mint, hand-pressed lime, and sparkling soda, finished with your choice of flavor for a crisp, refreshing lift.

مزيج منعش من النعناع الطازج، الليمون المعصور يدويا، والصودا الفوارة يكتمل باختيارك للنكهة المفضلة لمنعش ومنعش

VIRGIN PINACOLADA مزيج بيناكولادا ..... 16
A tropical delight of pineapple and coconut.
مزيج استوائي من الأننناس وجوز الهند

PEACHYMANGIFERA بيتش مانجيسر ..... 17
A sweet fusion of peach and mango.
مزيج حلو من الخوخ والمانجو



### ALL DAY BITES
مقبلات طوال اليوم

PIZZA

MARGERITHA PIZZA ..... 20/38
بيتزا مارجريتا

VEGGIE DELIGHT PIZZA ..... 20/38
بيتزا الخضار

PANEER PIZZA ..... 22/42
بيتزا بانير

CRISPY CHICKEN PIZZA ..... 22/42
بيتزا الدجاج المقرمش

SEAFOOD PIZZA ..... 22/42
بيتزا الماكولات البحرية



### KIDS CORNER ركن الأطفال

CHICKEN POPCORN ..... 12
بوب كورن الدجاج

CHICKEN NUGGETS ..... 13
ناجتس الدجاج

MOST ORDERED

NUGGETS & FRIES COMBO ..... 19
ناجتس والدجاج مع البطاطا
Chicken nuggets, Fries and fresh juice.



### SANDWICHES
ساندويتشات

LAMB SEEKH KEBAB SANDWICH ..... 14
ساندوينش كباب لحم
Spiced lamb seekh kebabs wrapped in soft khubus with creamy hummus and fresh salad for a rich, filling wrap.

CHILLI CHICKEN SANDWICH ..... 10
ساندوينش دجاج حار
Spicy chilli chicken wrapped in your choice of soft khubus or flaky parotta, layered with fresh salad for a bold, satisfying sandwich.

SHISH TAWOUK SANDWICH ..... 12
ساندويتش شيش طاووق
Juicy shish tawouk chicken cubes wrapped in warm khubus with creamy hummus and fresh salad for a satisfying Middle Eastern bite.



# SWEET FINALES



★ BEST-SELLER ★

## SIGNATURE JP MOLTEN CAKE ..... BELGIAN CHOCOLATE 65 / CLASSIC CHOCOLATE 45

كيكة مولتن جيه بي المميزة

A warm chocolate cake with a rich molten center and a generous topping of premium chocolate – our bestselling dessert, perfect for sharing.

## GULAB JAMUN (2PCS) ..... 12 DHS

جولاب جامون (قطعتان)

Freshly prepared soft milk dumplings soaked in sugar syrup, finished with crushed pistachio.

Add Icecream +6/SCOOP



## GAJAR KA HALWA ..... 14 DHS

جزر كا حلوه

Fresh carrots slow-cooked in full-cream milk and ghee, delicately sweetened and finished with crushed pistachio.

Add Icecream +6/SCOOP

## MINI MOLTEN CAKE ..... 35 DHS

ميني مولتن كيك

A warm, single-serve chocolate cake with a gooey Belgian chocolate center – perfectly sized for a personal indulgence.

## SIZZLING BROWNIE ..... 22 DHS

براوني ساخن

Warm chocolate brownie served on a sizzling plate with rich chocolate sauce and a scoop of vanilla ice cream for a hot-and-cold dessert experience.

# CREPES & WAFFLES

## CREPES ..... 29/25/27/27 DHS

كريب

تريبل شوكولا / نوتيلا / كيندر / لوتس

Soft, thin crepes filled with your choice of Triple Choco, Nutella, Kinder, or Lotus, folded warm for a rich, sweet indulgence.



## BROWNIES CREPE ..... 32 DHS

كريب براوني

Warm crepe filled with rich chocolate brownie and topped with premium Belgian chocolate for a decadent, dessert-lover's treat.

## CREPE SPAGHETTI ..... 32 DHS

كريب سياجيتي

A fun dessert crepe topped with chocolate "spaghetti" and finished with premium Belgian chocolate for a rich, playful indulgence.

## WAFFLES ..... 29/25/27/27/25 DHS

وافل

تريبل شوكولا / نوتيلا / كيندر / لوتس / اوريو

Crispy outside, fluffy inside – with you choice of topping.

Spicy Option Available | Vegetarian

# MILKSHAKES

## الميلك شيك

### Kinder Milkshake
ميلك شيك كيندر

Medium — AED **15**



### Mixed Berry Milkshake
ميلك شيك التوت المختلط

Medium — AED **12**



### Mixed Milkshake
ميلك شيك مشكل

**Options:** Chocolate, Vanilla, Strawberry

الخيارات: شوكولاتة، فانيلا، فراولة

Medium — AED **12**





# COFFEE & COLD BEVERAGES

## القهوة والمشروبات الباردة

### EVERYDAY COFFEE

| | | |
|---|---|---|
| Karak كرك | Small — AED 2<br>Large — AED 5 |  |
| Americano أمريكانو | AED 7 |  |
| Black Coffee قهوة سوداء | AED 7 |  |
| Cappuccino كابتشينو | AED 7 |  |
| Latte لاتيه | AED 7 |  |
| Flat White فلات وايت | AED 9 |  |
| Espresso إسبريسو | AED 7 |  |
| Double Espresso دبل إسبريسو | AED 9 |  |

### ICED COFFEE

| | | |
|---|---|---|
| Cold Brew كولد برو | AED 12 |  |
| Iced Coffee آيس كوفي | AED 10 |  |
| Iced Mocha آيس موكا | AED 12 |  |

### JP SPECIAL COFFEE

| | | |
|---|---|---|
| Ice Shake Espresso<br>آيس شيك إسبريسو | AED 14 |  |
| Premium Mocha<br>بريميوم موكا | AED 16 |  |
| Caramel Hazelnut Latte<br>كراميل هازل نوت لاتيه | AED 13 |  |
| Spanish Latte<br>سبانش لاتيه | AED 13 |  |
| Iced Cappuccino<br>آيس كابتشينو | AED 15 |  |

All prices are inclusive of VAT

جميع الأسعار شاملة القيمة المضافة



# JEDDAH PALACE

*Restaurant*

SINCE 2001



WE SERVE PASSION

# ABOUT US

Jeddah Palace Restaurant has been serving passion on a plate since 2001, offering a refined fine-dining experience where flavours truly come alive. Our chefs bring together the best of Pan-Asian cuisine, authentic North Indian specialities, expertly grilled seafood and meats, and traditional Indian breads baked in a clay tandoor – just like in North India.

Complement your meal with our refreshing, handcrafted mocktails, created to perfectly balance bold flavours and subtle indulgence.

With its warm ambience, attentive service, and thoughtfully curated menu, Jeddah Palace promises an unforgettable dining experience.

The inviting atmosphere makes it the perfect place to gather with family and friends – just be sure to bring a big appetite!



## من نحن

يقدم مطعم جدة الشغف في كل طبق منذ عام ٢٠٠١، جيت تقدم تجربة طعام راقية تفيض بالنكهات الأصيلة.
نجمع جميع طهاتنا بين أفضل المأكولات الآسيوية والماكولات البجرية والمشاوي والمأكولات
الهندية الشمالية والتندور التقليدي من الشمال الهندي – هنا في شمال الهند.
نكمل وجبتك بمشروبات منعشة كوكتيلات مصنوعة بدويًا، تمزج بين النكهات الجريتة والدقيقة.
مع أجواتنا الدافئة وخدمتنا المتميزة والقائمة المختارة بعناية، يعدك قصر جدة بتجربة
طعام لا تُنسى. ٢الأجواء دعوة متالية للاجتماع مع العائلة والأصدقاء – فلا تنسى إخضار شهيتك!









| التموين الخارجي | حفلات و مناسبات | طلبات الشركات | توصيل للمنازل | طلبات خارجية | تناول في المطعم |
|---|---|---|---|---|---|
| OUTDOOR CATERING | IFTAAR EVENTS | CORPORATE ORDERS | HOME DELIVERY | TAKEAWAY | DINE IN |

+971 58 658 5380

+971 92233525 / 526

Location: Mershid, Fujairah, UAE

Web: www.Jeddahpalace.ae

Instagram: Jeddah_palace_restaurant