



zaiakari
INDIAN CUISINE

DELHI MENU

SALADS

Quinoa Salad

Mixed green lettuce, Quino, Avocado & cheese served with balsamic & olive dressing

APPETIZERS

Mixed Samosa

Indian Specialty Puff Pastry Stuffed With Fresh Vegetable and Grounded Meat

Chicken Mulukiya

Fresh Fried Mulukhia Leaves with Diced Chicken

MAIN COURSE

Butter Chicken

Chicken Cooked In Mildly Spices with Rich Tomato & Nuts Gravy with Cream and Butter

Chicken Tikka Masala

Chicken Tikka cooked with Tomato & Onion Gravy

Mutton Bhuna Ghosht

Baby Lamb Cooked In Tomato, Onion, and Spices with Herbs.

Shrimps Curry

Traditional Indian Style Juicy Shrimps Curry

Tandoori Lal & Haryali Jhinga

Marinated Jumbo Prawns with Red Chili & Green Mint Sauces.

Mixed Kebabs

Selection of Chicken & Lamb Kebabs from Zaikaki Tandoor

Dal Makhani

Rich Preparation Of Black Lentil Simmered With Garlic. Butter & Cream

السلطات

سلطة الكينوا

مزيج من الخس الأخضر والكينوا والأفوكادو والجبن يقدم مع صلصة الخل البلسميك وزيت الزيتون

المقبلات

سمبوسة المشكلة

معجنات نفخة هندية متخصصة محشوة بالخضروات الطازجة واللحوم المفرومة

ملوخية دجاج

ملوخية مقلية مع قطع من الدجاج

الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة

مطبوخ في التوابل المعتدلة والطماطم الغنية بالمرق والكريم

دجاج تيكما مسالا

مطبوخ بالبصل ومرقة الطماطم

لحم بونا جوشت

مطبوخ مع الطماطم والبصل والأعشاب

الجمبري الكاري

صوص الكاري على الطريقة الهندية التقليدية

تندوري لالو هاريالي جينجا

روبيجا مومبتل مع الفلفل الأحمر الحار وصلصات النعناع الأخضر

كباب مشكلة

تشكيلة من كباب الدجاج ولحم الضأن من زيكاكي تندور

دال ماخاني

عدس اسود مطبوخ مع اعشاب طازجة في مرقة الكريم



zaiika's
INDIAN CUISINE

DELHI MENU

Chicken Kadai

Chicken cooked in special kadai gravy with capsicum.

Zaikaki Special Mulukhiya

Cooked in special sauce garnish with mulukhiya

BASMATI RICE

Ghosht Dum Biryani

Basmati Rice and Mutton Cooked In Indian Authentic Spices

Saffron Rice

Steamed Rice Cooked With Saffron Flavor

TANDOORI BREADS

- Butter Nan
- Plain Kulcha
- Plain Paratha
- Garlic Nan

ACCOMPANIMENTS

- Mint Sauce
- Mango Sauce
- Chilly Sauce
- Tamerind Sauce
- Mix Pickles
- Pappad
- Cucumber Raita

DESSERTS

Gulab Jamun

Condensed Milk Dumpling Deep In Sugar Syrup Served Warm

Ras Malai

Condensed milk dumpling sweets in pistachio

دجاج كاداي

مطبوخ مع البصل والطماطم والفلفل الحلو في مرقة كاداي الخاص

ملوخية زايكاكي الخاصة

صوس زايكاكي الخاص مع الملوخية المقلية

ارز البسمتي

جوشتم برياني

قطع طرية من اللحم الضاني الطازجة المتبللة و المطبوخة مع ارز البسمتي

أرز بالزعفران

ارز بسمتي متبل بالزعفران

الخبز التندوري

- نان بالزبدة
- كولاشا سادة
- خبز براتا اسمر
- نان بالثوم

الأطباق التقليدية

- صوص النعناع
- صوص المانجو
- صوص الفلفل
- صوص تمر هندي
- مخلل مشكلة
- رايثا بالخيار
- باباد

الملويات

قولات جامون

كرات من الحليب المركز بالسكر تقدم دافئة

راس مالاي

حلوى مصنوعة من الحليب المركز بنكهة الفستق

350SR للفرد

من 10 إلى 20 شخص

السعر شامل الضريبة

تطبق الشروط والأحكام



zaikaki
INDIAN CUISINE

MUMBAI MENU

SALADS

Zaikaki Caesar Salad

Tandoori roasted slice chicken, Mixed lettuce, Croutons & cheese served with Caesar Dressing

APPETIZERS

Meat Samosa

Indian Specialty Puff Pastry Stuffed With Fresh Ground Meat & Potatoes

Dahi Samosa Chat

Delicious Samosa Along With Hung Yogurts & Spices

MAIN COURSE

Butter Chicken

Chicken Cooked In Mildly Spices with Rich Tomato & Nuts Gravy with Cream and Butter

Chicken Tikka Masala

Chicken Tikka cooked with Tomato & Onion Gravy

Mutton Rogan Josh

Cooked In Brown Onion, Nuts with Special Herbs

Mutton Seekh Kabab

Mixed of Fresh Ground Lamb Minced Spices with Indian Spices

Dal Makhani

Rich Preparation Of Black Lentil Simmered With Garlic, Butter & Cream

Lasooni Murgh Malai

Marinated Chicken Breast with Garlic, Cardamom & Yogurts

Chicken 65

Chicken Cooked With Yogurts, Mix Spices & Tempered With Oil and Mustard

السلطات

سلطة السيزر من زايكاي

شرائح دجاج تندوري مشوية، خس مشكل، خبز محمص، وجبن تقدم مع صلصة سيزر

المقبلات

سمبوسة اللحم

فطائر المفروم والتمتلة على الطريقة الهندية

داهي ساموساشات

سمبوسة لذيذة مع الزبادي والتوابل الحارة

الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة

مطبوخ في التوابل المعتدلة والطماطم الغنية المرق والكريم

دجاج تيكا مسالا

مطبوخ بالبصل ومرقة الطماطم

لحم روجان جوش

مطبوخ في مرقة البصل والأعشاب

موتون سيخ كباب

اللحم المفروم مع البهارات المتبلة و الثوم

دال ماخاني

عدس اسود مطبوخ مع اعشاب طازجة في مرقة الكريم

لاسوني مورج مالاي كباب

صدر الدجاج المتبل بالثوم الهيل و الزبادي

دجاج 65

مطبوخ مع الزبادي، البهارات المشكلة و مغطى بالزيت والخردل



zaiikari
INDIAN CUISINE

MUMBAI MENU

BASMATHI RICE

Vegetable Dum Biryani

A Delicate Combination of Mixed Vegeables & Basmati Rice Garnished With Nuts

ارز البسمتي

برياني الخضروات

خضروات مشكلة مع أرز بسمتي مزينة بالمكسرات والزبيب

TANDOORI BREADS

- Butter Nan
- Plain Nan
- Plain Paratha

الخبز التندوري

- نان بالزبدة
- نان سادة
- خبزراتا اسمر

ACCOMPANIMENTS

- Mint Sauce
- Mango Sauce
- Chilly Sauce
- Tamerind Sauce
- Mix Pickles
- Pappad
- Cucumber Raita

الأطباق التقليدية

- صوص النعناع
- صوص المانجو
- صوص الفلفل
- صوص تمرهندي
- مخلل مشكلة
- رايتا بالخيار
- باباد

DESSERTS

Gulab Jamun

Condensed Milk Dumpling Deep In Sugar Syrup Served Warm

الملويات

قولات جامون

كرات من الحليب المركز بالسكر تقدم دافئة

295SR للفرد

من 10 إلى 20 شخص

السعر شامل الضريبة

تطبق الشروط والأحكام



zaiikari
INDIAN CUISINE

HYDERABAD MENU

SALADS

Arugula Salad

Arugulas, fresh fruits, walnuts, mixed with olive oil, lightly sweet and sour dressing.

APPETIZERS

Vegetables Samosa

Indian Specialty Puff Pastry Stuffed With Vegetables & potato

Chicken Mulukhiya

Fresh Fried Mulukhia Leaves With Diced Chicken

MAIN COURSE

Butter Chicken

Chicken Cooked In Mildly Spices with Rich Tomato & Nuts Gravy with Cream and Butter

Chicken Tikka Masala

Chicken Tikka cooked with Tomato & Onion Gravy

Lamb Curry

Traditional Indian Juicy Mutton Curry

Murg Tikka Shole

Marinated Boneless Chicken With Yogurt & Indian Spices

Dal Makhani

Rich Preparation Of Black Lentil Simmered With Garlic, Butter & Cream

Subzi Maskewali

Fresh Mix Vegetables Cooked in Rich Tomato Based Gravy

السلطات

سلطة الجرجير

جرجير، فواكه طازجة، جوز، ممزوجة بزيت الزيتون مع القليل من صلصة الحامض الحلو

المقبلات

بوتلي سمبوسة

فطائر الخضار والبطاطس المتبل على الطريقة الهندية

ملوخية دجاج

ملوخية مقلية مع قطع من الدجاج

الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة

مطبوخ في التوابل المعتدلة والطماطم الغنية المرق والكريم

دجاج تيكما مسالا

مطبوخ بالبصل ومرقة الطماطم

لحم الكاري

صوص الكاري على الطريقة الهندية التقليدية

مورج تيكما شول

قطع الدجاج المتبل بالزبادي وبهارات الفلفل الأحمر

دال ماخاني

عدس اسود مطبوخ مع اعشاب طازجة في مرقة الكريم

سوبيزي ماسكيوالي

خضروات طازجة مشكلة مطبوخة في مرق الطماطم



zaiika's
INDIAN CUISINE

HYDERABAD MENU

BASMATHI RICE

Plain Biryani

Basmati Rice Cooked in Indian Authentic Spices

ارز البسمتي

برياني سادة

خلطة أرز بسمتي بالزعفران والتمتلة بالكزبرة والنعناع والبهارات ومزينة بالمكسرات

TANDOORI BREADS

- Butter Nan
- Plain Nan
- Tandoori Roti

الخبز التندوري

- نان بالزبدة
- نان سادة
- تندوري روتي

ACCOMPANIMENTS

- Mint Sauce
- Mango Sauce
- Chilly Sauce
- Tamerind Sauce
- Mix Pickles
- Pappad
- Cucumber Raita

الأطباق التقليدية

- صوص النعناع
- صوص المانجو
- صوص الفلفل
- صوص تمر هندي
- مخلل مشكلة
- رايثا بالخيار
- باباد

DESSERTS

Gulab Jamun

Condensed Milk Dumpling Deep In Sugar Syrup Served Warm

الملويات

قولا ب جامون

كرات من الحليب المركز بالسكر تقدم دافئة

250SR للفرد

السعر شامل الضريبة

تطبق الشروط والأحكام