



RIYASAT

SMALL PLATES

crafted nibbles

Shorba

Stewed yellow mung lentils, tender carrots, fennel, coconut

45

Kale Chips Papdi Chaat

Crisp kale, mildly spiced sweet potatoes, gram-flour hay, mint-tamarind-yogurt

50

Pani Pouri

Curried chickpeas, chilli-mint-tamarind shots, semolina shells

45

Paneer Dahi Kebab

Curd cheese & labneh patty, chilli-ginger-coriander spiced, green mango-mint dip

55

Samosa Chole Chaat

Flaky savoury pastries, cumin-chili tempered potatoes, stewed chickpeas, cashew nuts, mint-dates-ginger chutney

50

Rawa Fried Tiger Prawns

Semolina crusted, chilli-garlic, coriander seeds, spicy yogurt dip

90

ROBATA & TANDOOR

grilled & bee-hive clay oven

Tiger Prawns 155

Roasted garlic, Kashmiri chillies, cream cheese

Makhan Chooza Roast 125

Tandoori chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

Bhatti da Murgh 115

Char grilled chicken, ginger-mustard-yogurt marinade, exotic spice, "mugga", now rare

Shikaar Maas, Rajwada 135

Roasted lamb rack, "Mathania" chillies, cloves, perfected under personal tutorials of HH Shreeji, Mewar

Phool Saufiya

Broccoli florets, thymol-fennel, mustard

75

Riyasat Kebab Platter

Makhan Chooza Roast
Shikaar Maas, Rajwada
Tiger Prawns
Phool Saufiya

275

LARGE PLATES

mains, sharing bowls

Tiger Prawns Tak-a-Tak 155

Griddle tossed, ground spices, ginger-lime, mashed onion tomato masala

Mardana Murgh 145

Tandoori chicken, sun-dried fenugreek, smoked tomato-saffron-cream

Patiala Shahi Murgh 135

Pot roasted chicken, robustly spiced, pickled shallots-ginger

Nalli Khaasa (400 - 500 g) 175

Braised lamb shank, aromatic "potti spices", vetiver roots, rose petals

Labh-jod Salim Raan (1kg) 345

Slow roasted baby lamb leg, garlic juice, green cardamom-mace, almonds, saffron-mint- yogurt.

"Lends grandeur to any ceremonial stately dinner, personally shared by Nawab Mehboob Alam Khan, Hyderabad."

Malai Makhan, Ruby Rose 95

Pan-grilled curd cheese patties, rose jam, tomato-saffron sauce

Khada Saag 85

Baby spinach, buffalo cheese, roasted garlic, fenugreek

Subz Tawa Ajwaini 85

Stirred baby corn, broccoli, water chestnuts, local farm greens, coriander, thymol leaves

Shabdegh Daal Riyasat 85

"Maah di daal", patiently simmered overnight, creamed and buttered, beats all, a must have!

MEETHAS

desserts

Jamun-e-Khaas 55

Milk cake dumplings, pistachios, gold

Kulfi 55

Our Signature frozen condensed milk (Ask your server for the flavour of the day)

Misti Doi 50

Baked yogurt, berries of the moment

BIRYANI

pot sealed, dum

Small Large

Awadhi Biryani 85 135

Heirloom carrots, tender stem broccoli, butternut squash, water chestnuts, saffron, basmati, "burhani" raita

Chooza Oudhi 95 145

Steam cooked spring chicken, basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace, "burhani" raita

Jheenga Dakhani Biryani 115 165

Steam sealed prawns, coconut, cinnamon, cloves, basmati rice

Riyasati Gosht Dum (400 - 500 g) 175

A Persian influence, signature aromatic lamb shank biryani, saffron basmati rice, "burhani" raita

Raan-e-Biryani (1kg) 375

"A celebratory feast" Slow roasted baby lamb leg, basmati, rose petals, saffron, cardamom-mace, "burhani" raita

Kesar Khushka 55

Saffron steamed basmati

Long-grain Basmati Rice 40

BREADS & SIDES

bee-hive clay oven, baked breads

Naan 25

Butter, Garlic or Plain

English Cheddar Cheese 35

Roti 20

Whole wheat, butter or plain

Makhni Lachcha Parantha 25

Layered whole wheat, butter

Amritsari Bharma Kulcha 35

Spiced potatoes, coriander, lime, dried pomegranate seeds

Kachumber 25

Pickled shallots, cucumber, tomatoes, lime

Pomegranate Raita 30



Please note that our food is medium spiced.
If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.

All prices are in Qatari Riyals

برياني وأرز

أطباق مطهوه على البخار

عوضي برياني

جزر، بروكلي، فرع الجوز، كستناء ماء، زعفران، أرز بسمتي، ترهاني، رائتا

شور اودي

دجاج مطهوه على البخار، أرز بسمتي بتلات الورد، زعفران، هيل مع فطر جوزة الطيب، سلطة رائتا برياني

جينغا دخاني برياني

مطهوه على البخار جيمري، التمر، جوز الهند، فريفة، قر هل، أرز بسمتي

رياساتي غوشت دوه

برياني بموزات الخروف المعطرة، زعفران، أرز بسمتي زيادي بالثوم، ترواني، طبق بطبخ فارسي

ران برياني

وليمة احتفالية، خروف صغير مشوي بطيء، البسمتي، بتلات الورد، الزعفران، الهيل، ترهاني، زيادي بالثوم

كيسار خشكا

أرز بسمتي مطهوه على البخار بالزعفران

أرز بسمتي حبة طويلة

أرز بسمتي مطهوه على البخار بالزعفران

تندوري روتيان آند سايدز

خبز طراخ مخبوز في فرن الطين مع النواع

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم، حبة الشيدر الإنجليزية

روتي

خبز قمحة كاملة سادة أو مع الزبدة

ماخني لانتشا بارانثا

خبز قمحة كاملة متعدد الطبقات، زينة

أمريتساري بارما كلشيا

بطاطس مثقلة كزبرة، ليمون حامض، بذور الرمان، المحففة

كانشومير

طبق خضراوات، خضراء، مخلل الكرات، خيار، طماطم

سلطة الراجا بالرامان

صغيرة خاص

٨٥ ١٣٥

٩٥ ١٤٥

١١٥ ١٦٥

١٧٥

٣٧٥

٥٥

٤٠

٢٥

٣٥

٢٠

٢٥

٣٥

٢٥

٣٠

خاص

أطباق رئيسية كبيرة

تايجر روبيان تاك-آ-تاك

روبيان مشوي، بهارات مطحونة، زنجبيل، ليمون، بصل مهروس، طماطم، ماسالا

ماردانا مورغ

دجاج تندوري مشوي، حبوب الحلبة المحففة بالشمس، صلصة الطماطم، والزعفران والكريمة

باتيالا تالوا مورغ

دجاج مشوي في وعاء بهارات قوية، لبن الكاجو، زنجبيل، مخلل

تالي خاصة

شرايح لحم الضأن المطبوخة، صلصة لحم الضأن بالزعفران، حذق البروكوليني بالزنجبيل

لاب-جور ساليم ران

فخذ ضأن مشوي على نار هادئة، عصير ثوم، هيل أخضر، فطر جوزة الطيب، لوز، زيادي بالزعفران، والنعناع، طبق يضي العظمة على أي عشاء احتفالي، مشوي من ثوب محبوب علي خان حيدر آباد

مالي ماخان، روبي روز

طبق باير ماخاني متواضع بللمسة ملكية، فطيرة حبة رائثة مشوية مرني الورد صلصة طماطم بالزعفران

خادصاح

سبناخ حبة باغلو مخبوزة، زنجبيل، حبوب الحلبة

سايز تاوا اجويبي

الجزر الأبيض، والحلز المتوارث، والبروكولي، وكستناء الماء، وخضار المزارع المحلية، والثيمول والكزبرة والليمون

شايديغ دال رياسات

ماكي دال، عس مطبوخ برفق على نار هادئة بالكريمة والزبدة، طبق لا يُقوّت

الحلويات

جامون خاس

زلاية كعكة الحليب، زعفران، فستق، ذهب

كولفي

مخلج، زعفران، حليب مكثف بالفستق (السائل عن نكهة اليوم)

ميشني دوي

مع الزبادي المخبوز والثوب المتوفر حسب الموسم

أطباق صغيرة

الشورية

العنيس المويج الأصفر المطهي، الجزر، الباعم، الشمير، جوز الهند

شبات الأفوكادو وجذع اللوتس

كريسب لوتس، فلفل حار، ثمر هندي، نعناع، زيادي بالشمسم والنور

باتي يوري

الحمص بالكاري، الفلفل الحار، النعناع، الثمر الهندي، معكرونة صدف بالسميد

باتير ضاحي كباب

كباب حبة الرائب مع قطعة لبن، كزبرة وزنجبيل، مثل، مالحو و نعناع أخضر

سمبوسة شول تشات

زفاتي المعجنات اللذيذة، البطاطس المقوية بالكمون والفلفل الحار، الحمص، الكاجو، صلصة النعناع والتمر والزنجبيل

روبيان تايجر مقلي راوه

سميد مشوي، ثوم حار، بذور الكزبرة واللبس الزبادي حار

روباتا وتندور

مأكولات مشوية ومخبوزة في فرن الطين

روبيان تايجر

النور، المحمص، الفلفل الكشميري، حبة الكريمة

ماخان شورزا روست، أمريتساري

دجاج مشوي، صلصة الكمون الملكي، ثوم، نعناع

باتي دامورغ، ماجيتا

دجاج مشوي على الفحم، تتبيلة زنجبيل وخرطل وزيادي بهار "موحا" النادر

شيكار ماس، رجوادا

لحم ضأن محض بالقرنفل، فلفل أحمر، خردل، طبق متقن بإشراف مياستر من رئيس مجموعة فنادق هيلتون، شريجي ميوار

قول صوفيا

بروكلي، شمر، خردل

طبق رياسات الكباب المميز

مخلج شورزا روست، شيكار ماس، رجوادا، روبيان تايجر، قول صوفيا



RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

قائمة الثالي القائمة النباتية QR 125

ماثري، البوبادوم المدخن، صلصة شاتني (نباتي)
وجبات خفيفة لذيذة، زعفران، بذور ثيمول، بنكهة الفلفل

(v) Mathari | Poppadum's | Chutneys

Crisp "Rajasthani" savoury snack bites, saffron, thymol seeds, pepper flavoured

تندور

مأكولات مشوية ومخبوزة في فرن الطين

TANDOOR

bee-hive clay oven, griddle

فول صوفيا (نباتي)

بروكلي، شمر، خردل

(v) Phool Saufiya

Broccoli florets, fennel, mustard

بانير ضاحي كباب (نباتي)

كباب جينة الرأس مع قطعة لبننة، كزبرة و زنجبيل متبل، مانجو و نعناع أخضر

(v) Paneer Dahi Kebab

Curd cheese & labneh patty, coriander-chilly-ginger spiced, green mango-mint dip

خاص

أطباق رئيسية كبيرة

KHAAS

mains

سابز تاوا أجويني (نباتي)

الجزر الأبيض، والجزر المتوارث، والبروكولي، وكستناء الماء، وخضار المزارع المحلية، والثيمول والكزبرة والليمون

(v) Subz Tawa Ajwaini

Quick stirred baby corn, broccoli, water chestnuts, local farm greens, coriander, peppercorns, farm plucked thymol leaves

مالاي ماخان، روبي روز (نباتي)

طبق بانير ماخاني متواضع بلمسة ملكية، فطيرة جينة رائبة مشوية، مربى الورد صلصة طماطم بالزعفران

(v) Malai Makhan, Ruby Rose

Pan-grilled curd cheese patties, rose jam, tomato-saffron sauce

خادا صاج (نباتي)

سبانخ جينة بافلو مخبوزة، زنجبيل، حبوب الحلبة

(v) Khada Saag

Baby spinach, baked cheese, ginger, fenugreek

تندوري روتيان آند سايدز (نباتي)

خبز طارج مخبوز في فرن الطين مع التوابع نان

(v) Shabdegh Dal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered lentils, creamed and buttered

تندوري روتيان آند سايدز (نباتي)

خبز طارج مخبوز في فرن الطين مع التوابع نان

(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES

bee-hive clay oven baked

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

Naan

Butter, garlic or plain

كاشومير (نباتي)

طبق خضراوات خضراء، مخلل الكراث، خيار، طماطم

(v) Kachumber

Picked shallots, cucumber, tomatoes, lime

الحلويات (نباتي)

(اختيار من أطباق الحلوى التالية)

(v) MEETHAS

Desserts

(A choice of any 1 dessert)

ميشتي دوي

مع الزبادي المخبوز والتوت المتوفر حسب الموسم

Misti Doi, Nankhatai Biscuit

Baked yogurt, berries of the moment

أو

OR

كولفي

مثلج، زعفران، حليب مكثف بالفستق (اسأل عن نكهة اليوم)

Kulfi

Frozen, condensed milk, flavours of the moment





RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

قائمة الثالي القائمة الغير نباتية هـ ا ر. ق

ماثري، البوبادوم المدخن، صلصة شاتني (نباتي)
وجبات خفيفة لذيدة، زعفران، بذور ثيمول، بنكهة الفلفل
ماخان شوزاروست، أمريتساري

تندور

مأكولات مشوية ومخبوزة في فرن الطين

ماخان شوزاروست، أمريتساري
دجاج مشوي، صلصة الكمون الملكي
ثوم، نعناع

جينجا بالاي

روبيان، ثوم محمص، فلفل كشميري، جبنة كريمية

خاص

أطباق رئيسية كبيرة

ماردانا مورغ

دجاج تندوري مشوي، حبوب الحلبة المجففة بالشمس، صلصة الطماطم
والزعفران والكريمة

شينجاري ملاي

روبيان مطبوخ، كريمة جوز الهند، زنجبيل،
كزبرة، فلفل حار

خاداصاج (نباتي)

سبانخ جبنة باقلو مخبوزة زنجبيل، حبوب الحلبة

شابديغ دال رياسات (نباتي)

ماكي دال، عدس مطبوخ برفق على نار هادئة بالكريمة والزبدة، طبق لاف
يغوت

تندوري روتيان آند سايدز (نباتي)

خبز طازج مخبوز في فرن الطين مع التوابيع

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

كاشومبر (نباتي)

طبق خضراوات خضراء، مخلل الكراث، خيار، طماطم

الحلويات

(اختيار من أطباق الحلوى التالية)

جامون خاس (نباتي)

زلاية كعكة الحليب، زعفران، فستق وذهب

أو

كولفي

مثلج، زعفران، حليب مكثف بالفستق (اسأل عن نكهة اليوم)

SIGNATURE THALI NON - VEGETARIAN QR 155

(v) Mathari | Poppadum's | Chutneys
Crisp "Rajasthani" savoury snack bites, saffron,
thymol seeds, pepper flavoured

TANDOOR

bee-hive clay oven

Makhan Chooza Roast, Amritsari

Tandoor roasted chicken, royal cumin-cream
steeped, garlic, herb mint

Jeenga Balai

Tiger prawns, roasted garlic, Kashmiri chillies, cream
cheese

KHAAS

mains

Mardana Murgh

Tandoor roasted chicken; sun-dried fenugreek,
smoked tomato-saffron cream sauce

Chingari Malai

Stewed prawns, coconut cream,
ginger-coriander-chili

(v) Khada Saag

Baby spinach, baked cheese, ginger, fenugreek

(v) Shabdegh Dal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered lentils, creamed
and buttered

(v) TANDOORI ROTIYAN & SIDES

bee-hive clay oven baked

Naan

Butter, garlic or plain

(v) Kachumber

Picked shallots, cucumber, tomatoes, lime

MEETHAS

Desserts

(A choice of any 1 dessert)

(v) Jamun-e-Khaas

Milk cake dumplings, pistachios, gold

OR

Kulfi

Frozen, condensed milk, flavours of the moment



RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

KEBAB NIGHT

Non-Veg – 195 QAR

Mathari | Poppadums | chutneys

Crisp "Rajasthani" savoury snack bites, saffron, thymol seeds, pepper flavoured

KEBABS

bee-hive clay oven roasted, griddle

Tandoori Chicken

Roasted drumsticks, chili-mustard-yogurt, roasted garlic marinade

"Kukad" Makhan Roast

Char grilled chicken, royal cumin-cream steeped, garlic, herb mint

Lamb chops

Tandoor roasted, "Mathania" chillies, cloves, perfected under personal tutorials of HH Shreeji, Mewar

Seekh Kebab

Smoked lamb skewers, peppermint-lime, pickled onion

Hamour Roast

Banana leaf wrap-baked grouper, lemon zest, thymol-mustard-lime

"Podi" Prawns

Flash Fried, mild chillies-garlic-curry leaves, "podu" spiced, garlic-yogurt dip

BREAD & SIDES

bee-hive clay oven baked

Naan

Butter-garlic or plain

Salad Greens

Peaches, toasted pumpkin seeds, cherry tomato, pomegranate-mint dressing

Shabdegh Daal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered overnight, creamed and buttered

MEETHAS

Desserts

Kulfi

Our Signature frozen condensed milk (Ask your server for the flavour of the day, mango is the most popular this season)

Or

Jamun-e-Khaas

Milk cake dumplings, pistachios, gold

*Add on QAR 95 per person**

Riyasati Lobster (600-800g)

Indian ocean sand lobster, mildly spiced, local farm herbs, fennel- butter garlic-lime

BEVERAGES

QAR 95 (choice of any 3 drinks)

MOCKTAILS

Motee

Fresh mixed berries / lemon juice / cranberry juice

Oasis

Passion fruit puree/ strawberry caviar / rosemary / ginger ale

Bitter Twist

Grapefruit juice / kaffir leaves / rose syrup / simple syrup

COCKTAILS

Melontini

Vodka / watermelon juice / fresh mint / lemon

Pomegranate Margarita

Tequila / pomegranate juice / fresh lime / spiced syrup

Lychee Daiquiri

Rum / lychee-Darjeeling tea decoction / orange spiced syrup / sprite

BEER

San Miguel Light

Tiger

Heineken

WINE BY THE GLASS

House white wine

House red Wine

ليالي الكباب

القائمة الغير-نباتية - ١٩٥ ق.ر

الخبز و الاطباق الجانبية

الخبز المخبوزة بالفرن

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

سلطة خضراء

خوخ، بذور اليقطين المحمص، طماطم كرزية، صلصة الرمان والنعناع

شابديغ دال رياسات (نباتي)

ما كي دال، عدس مطبوخ برفق على نار هادئة بالكريمة والزبدة.

الحلويات

كولفي

مثلج، زعفران، حليب مكثف بالفستق (اسأل عن نكهة اليوم)

أو

جامون خاس

زلاية كعكة الحليب، زعفران، فستق وذهب

رياساتي لوبستر (٦٠-٨٠ جم)

لوبستر المحيط الهندي، متبل قليلاً، أعشاب المزارع المحلية، الشمر والثوم والليمون

ماثري، البوبادوم المدخن، صلصة ساتني (نباتي) وجبات خفيفة لذيدة، زعفران، بذور ثيمول، بنكهة الفلفل

كباب

أطباق الكباب المشوي

دجاج تندوري

أفخاذ دجاج، فلفل حار، خردل، لبن زبادي، تتبيله ثوم محمص

كوكاد "مخان محمص"

دجاج مشوي على الفحم، كمون ملكي، كريمة منقوعة، ثوم، نعناع

شرائح لحم الضأن

التندور، فلفل "المثانية"، قرنفل، تم إتقانه من وصفة لسمو الشريجي موار

سيخ كباب

أسيخ لحم ضأن مدخن، نعناع، ليمون، مخلل بصل

هامور المخبوز

سمك الهامور المخبوز بأوراق الموز، بشر الليمون، الثيمول والخردل والليمون

"روبان" بودي

ربيان مقلي، أوراق فلفل حار، ثوم، كاري، "بودي" متبل، صوص بالثوم واللبن

قائمة مشروبات

ريال قطري (الاختيار من بين ٣ مشروبات) ٩٥

بيرة

سان ميغيل لايت

نمر

هاينكن

النيبيذ

النيبيذ الأبيض

النيبيذ الاحمر

قائمة الكوكتيلات بالكحول

ميلونيني

فودكا / عصير بطيخ / نعناع طازج / ليمون

مارجيتا الرمان

تكيلا / عصير رمان / ليمون طازج / شراب متبل

ليتشي ديكيري

الروم، شاي ليتشي دارجيلنج، شراب البرتقال المتبل، سبرايت

قائمة الموكتيلات

(الكوكتيلات الخالية من الكحول)

موتي

توت مشكل طازج / عصير ليمون / عصير توت بري

اسيس

هريس فاكهة باشين فرويت / كافيار الفراولة / إكليل الجبل / الزنجبيل

بيتر تويست

عصير جريب فروت / اوراق كافير / شراب ورد / شراب بسيط



Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

KEBAB NIGHT

Veg – 195 QAR

Mathari | Poppadum's | chutneys

Crisp "Rajasthani" savoury snack bites, saffron, thymol seeds, pepper flavoured

KEBAB'S

bee-hive clay oven roasted, griddle

"Chhenna" Seekh Kebab

Char grilled curd cheese skewers, sundried fenugreek, toasted sesame seeds

Tandoori Broccoli

Thymol-fennel, mustard-cream cheese

Corn Kebab

Tandoori corn on the cob, chili-mango-lime

"Kurkure" Mushroom

Flash fried, curry leaves-chili-garlic tempered

"Chatpatta" Aloo

Roasted baby potatoes, cumin-thymol, mustard seeds-chili-lime

Beetroot & Beans Tikki

Tempered red kidney beans, cumin-chilli-coriander patties, goat's cheese dip

BREAD & SIDES

bee-hive clay oven baked

Naan

Butter-garlic or plain

Salad Greens

Peaches, toasted pumpkin seeds, cherry tomato, pomegranate-mint dressing

Shabdegh Daal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered overnight, creamed and buttered

MEETHAS

Desserts

Kulfi

Our Signature frozen condensed milk (Ask your server for the flavour of the day, mango is the most popular this season)

Or

Jamun-e-Khaas

Milk cake dumplings, pistachios, gold

BEVERAGES

QAR 95 (choice of any 3 drinks)

MOCKTAILS

Motee

Fresh mixed berries / lemon juice / cranberry juice

Oasis

Passion fruit puree/ strawberry caviar / rosemary / ginger ale

Bitter Twist

Grapefruit juice / kaffir leaves / rose syrup / simple syrup

COCKTAILS

Melontini

Vodka / watermelon juice / fresh mint / lemon

Pomegranate Margarita

Tequila / pomegranate juice / fresh lime / spiced syrup

Lychee Daiquiri

Rum / lychee-Darjeeling tea decoction / orange spiced syrup / sprite

BEER

San Miguel Light

Tiger

Heineken

WINE BY THE GLASS

House white wine

House red Wine

ليالي الكباب

القائمة الغير-نباتية - ١٩٥ ق.ر

الخبز و الاطباق الجانبية

الخبز المخبوزة بالفرن

نان

خبز بالزبدة، سادة أو مع ثوم

سلطة خضراء

خوخ، بذور اليقطين المحمص، طماطم كرزية، صلصة الرمان والنعناع

شابدغ دال رياسات (نباتي)

ما كي دال، عدس مطبوخ برفق على نار هادئة بالكريمة والزبدة.

الحلويات

كولفي

مثلج، زعفران، حليب مكثف بالفستق (اسأل عن نكهة اليوم)

أو

جامون خاس

زلاية كعكة الحليب، زعفران، فستق وذهب

رياساتي لوبستر (٦٠-٨٠ جم)

لوبستر المحيط الهندي، متبل قليلاً، أعشاب المزارع المحلية، الشمر والثوم والليمون،

ماثري، البوبادوم المدخن، صلصة شاتني (نباتي) وجبات خفيفة لذيدة، زعفران، بذور ثيمول، بنكهة الفلفل

كباب

أطباق الكباب المشوي

الشنّة "سيخ كباب"

أسيخ جبن مشوية، حلبة مجففة، سمسم محمص

تندوري بروكلي

ثيمول-شمر، جبنة كريمة الخردل

كباب الذرة

ذرة تندوري على قطعة خبز، فلفل حار، مانجو، ليمون

"فطر" كوركور

فطر مقلي، أوراق الكاري، الفلفل الحار، الثوم

"الو" شاتباتا

بطاطس صغيرة محمصّة، كمون - ثيمول، بذور خردل - فلفل حار - ليمون

الشمندر والفاصوليا تيكي

الفاصوليا الحمراء، فطائر الكمون والفلفل والكزبرة، وسوس جبن الماعز

قائمة مشروبات

ريال قطري (الاختيار من بين ٣ مشروبات) ٩٥

بيرة

سان ميغيل لايت

نمر

هاينكن

النيبذ

النيبذ الأبيض

النيبذ الاحمر

قائمة الكوكتيلات بالكحول

ميلونيني

فودكا / عصير بطيخ / نعناع طازج / ليمون

مارجريتا الرمان

تكيلا / عصير رمان / ليمون طازج / شراب متبل

ليتشي ديكيري

الروم، شاي ليتشي دارجيلنج، شراب البرتقال المتبل، سبرايت

قائمة الموكتيلات

(الكوكتيلات الخالية من الكحول)

موتي

توت مشكل طازج / عصير ليمون / عصير توت بري

اسيس

هريس فاكهة باشين فويت / كافيار الفراولة / إكليل الجبل / الزنجبيل

بيتر تويست

عصير جريب فروت / اوراق كافير / شراب ورد / شراب بسيط



RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

BRUNCH

NON - VEGETARIAN MENU

SHORT BITES

chaats & sharing nibbles

(v) "Phool Makhana" Chaat

Roasted water lily seeds, spiced avocado, peanuts-curry leaf-lime, coconut chips

(v) Pani Pouri

"Street classic", curried chickpeas, semolina shells, chili-mint-tamarind shots

Tandoori Fried Chicken Salad

Salad greens, cucumber, cherry tomato, hung curd cheese dressing

Mutton Pepper Fry

Spiced kid goat, pickled onions, coconut-coriander-lime

"Burra" Duck

Confit pulled duck leg, cinnamon, ginger-orange marmalade, saffron crisps

Prawn Tempura

Flash fried, "milagai" podi spiced, tomato-garlic dipping sauce

TANDOOR

bee-hive clay oven

Tandoori Chicken

Char grilled, ginger-mustard-yogurt marinade

Tandoori Lamb Seekh

Smoked lamb skewers, peppermint-lime, pickled onion

Riyasati Lobster (600-800g)

Indian ocean sand lobster, mildly spiced, local farm herbs, fennel-garlic-lime

MAINS

sharing bowls

Mardana Murgh

Tandoori chicken, sun-dried fenugreek, smoked tomato-cream

(v) Shabdegh Dal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered lentils, creamed and buttered

BREAD

bee-hive clay oven baked

Naan

Plain, butter or garlic

BIRYANI

pot sealed, dum

Riyasati Gosht Dum

A Persian influence, signature aromatic lamb biryani, saffron basmati rice, "burhani" raita

DESSERT

meetha

Riyasat Signature Dessert Selection

Food & Soft Beverage package QAR 275 per person
Food & Enhanced Beverage package QAR 470 per person



RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

BRUNCH

BEVERAGE PACKAGE

MOCKTAILS

shaken, muddled & blended

Anarkali

Pomegranate / tamarind / tarragon cordial / lime / ginger ale

Kumquat Mojito

Homemade kumquat syrup / fresh mint / lime / soda

Sacred Potion

Raspberry / Makrut leaves / sweet & sour / soda

COCKTAILS

stirred, muddled & shaken

Macchanu's Riddle

Chilli vodka / mango puree / saffron cordial / rose hydrosol
lime / Peychaud's

Take me for a Gin

Gin / coriander / lime juice / simple syrup / fresh coriander

Beetroot Margarita

Tequila / bay leaf / beetroot pickle brine

BEERS

San Miguel Light
Tiger

SPIRITS

Rum: Bacardi Carta Blanca

Whiskey: William Grants

Vodka: Moskovskaya

Gin: Beefeater

WINES

Table Mountain Sauvignon Blanc

Table Mountain Merlot

Varichon & Clerc Sparkling

HOT BEVERAGE

A royal end

Masala Chai

Black tea, cardamon, dried rose, saffron

Food & Soft Beverage package QAR 275 per person
Food & Enhanced Beverage package QAR 470 per person



RIYASAT

Taking you back to the era of the majestic Indian estates in the 19th century. - Chef Jolly

BRUNCH

VEGETARIAN MENU

SHORT BITES

chaats & sharing nibbles

"Phool Makhana" Chaat

Roasted water lily seeds, spiced avocado, peanuts-curry leaf-lime, coconut chips

Pani Poori

"Street classic", curried chickpeas, semolina shells, chili-mint-tamarind shots

Crisp Kale Salad

Salad greens, cucumber, cherry tomato, hung curd cheese dressing

Beet Chops

Pan fried patties, chili-garlic-cumin tempered, goat's cheese dip

Samosa Chaat

Flaky savoury pastries, cumin-chili tempered potatoes, cashew nuts, mint-dates-ginger chutney

Paneer Dahi Kebab

Curd cheese & labneh patty, chili-ginger-coriander spiced, green mango-mint dip

TANDOOR

bee-hive clay oven

Phool Saufiya

Broccoli florets, thymol-fennel, mustard

"Chhenna" Seekh Kebab

Char grilled curd cheese skewers, sundried fenugreek, toasted sesame seeds

"Chatpatta" Aloo

Roasted baby potatoes, cumin-thymol, mustard seeds-chili-lime

MAINS

sharing bowls

Subz Tawa Ajwaini

Stirred baby corn, broccoli, water chestnuts, local farm greens, coriander, thymol leaves

Shabdegh Dal Riyasat

"Maah di daal", patiently simmered lentils, creamed and buttered

BREAD

bee-hive clay oven baked

Naan

Plain, butter or garlic

BIRYANI

pot sealed, dum

"Qubooli" biryani

Steam sealed vegetables of the moment, "Kabuli" channa, ginger-chili-coriander, basmati rice, "burhani" raita

DESSERT

meetha

Riyasat Signature Dessert Selection

Food & Soft Beverage package QAR 275 per person
Food & Enhanced Beverage package QAR 470 per person