



RASA

راسا

Business Lunch Menu
قائمة غداء العمل

Hot Starter

MINI VADA PAV (D,N,G,V)

A famous Indian local street food, batter fried potato pattie in a "Pav" bun is sure to stimulate your taste-buds with sweet, tangy and spicy flavours.

OR

CHICKEN 65 (G)

The famous lip-smacking snack with wholesome flavours of chilli, pepper and aromatic "Karipatta".

OR

MUTTON VADI XACUTI(G)

Slow cooked mutton infused with a blend of roasted coconut and Goan spice masala. Served with a flavorful crumb coated patty and coconut chutney.

Main Course

CHOWPATTY BHAJI PAV (D,G,V)

Flavour some and hearty meal that has a delicious blend of spices and mix vegetables served alongside soft butter toasted dinner rolls.

OR

MUTTON CHUKKHA (D,G)

Pre-Marinated, slowly cooked semi dry curry prepared with freshly grinded spices which give a unique aroma to this dish.

OR

CHICKEN GHEE ROAST (D)

A traditional recipe from the kitchen of Mangalorean households. A combination of succulent pieces of chicken marinated and cooked in a robust spices cooked in rich ghee.

Dessert

STICKY TOFFEE SANNAS (D,N)

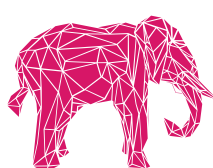
Authentic steam sweeten coconut rice cake topped with sticky toffee coconut sauce, serve along roasted cashew kulfi

OR

DAAB RASMALAI (D,N)

New take on falooda which is prepared most of the region in India, tender coconut rasmalai topped with rice noodle, basil seed and berries

80 QAR per person



*Please inform us of any food allergies

(D) Dairy, (N) Nut, (V) Vegetarian,
(G) Gluten, (E) Egg, (S) Seafood

مقبلات ساخنة

لحم ضأن فادي جاكوتي (ج)

لحم ضأن مطهو ببطء منقوع بمزيج من جوز الهند المحمص وتوابل ماسالا الغوانية. يُقدّم مع فطيرة لذيذة مغطاة بفتات الخبز وصلصة جوز الهند.

أو

دجاج 10 (ج)

الوجبة الخفيفة اللذيذة الشهيرة بالنكهات الصحية من الفلفل الحار والفلفل وتوابل كاري باتا العطرية.

أو

لحم ضأن فادي جاكوتي (ج)

لحم ضأن مطهو ببطء منقوع بمزيج من جوز الهند المحمص وتوابل ماسالا الغوانية. يُقدّم مع فطيرة لذيذة مغطاة بفتات الخبز وصلصة جوز الهند.

طبق رئيسي

باف بهاجي من شوباتي (ج، ج، ن)

وجبة شهية وغنية بمزيج لذيذ من التوابل والخضروات المشكّلة، تُقدّم مع لفائف الخبز الطري المحمص مع الزبدة.

أو

لحم ضأن شوكا (ج، ج)

كاري شبه جاف منقوع ومطبوخ على نار هادئة محضّر من توابل طازجة مطحونة تعطي النكهة الفريدة لهذا الطبق.

أو

دجاج مشوي بالسمن (ج)

وصفة تقليدية من مطابخ الشعب المانغالوري. خليط من قطع الدجاج النضرة المنقوعة والمحضّرة في توابل قويّة مطبوخة بالسمن الدسم.

تحلية

سانا تونفي (ج، م)

كعكة أرز جوز الهند التقليدية المطلاة على البخار، مغطاة بصلصة جوز الهند والتونفي اللزجة. تُقدّم مع كاجو كولفي المحمص.

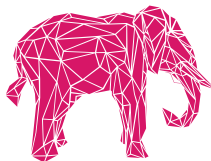
أو

داب راسمالي (ج، م)

تصّور جديد لحوى الفالودا الهندية المحضّرة في معظم المناطق. راسمالي جوز الهند الطري مغطّى بنودلز الأرز وبذور الريحان والتوت

٨٠ ر.ق. للشخص

(ل) لاذع، (ج) حليب و مشتقاته، (م) مكسرات، (ن) نباتي، (ج) جلوتين، (ب) بيض



* يرجى إبلاغنا عن أي احتمال للحساسية الغذائية