



مطعم القرية الراقية
THE VILLAGE
RESTAURANT

مكان للطعم الممتاز
Place for Real Taste

قائمة الطعام
M E N U



المحتويات	صفحة Page	Contents
شوربة، اضافات ريتا الهندية	3	Soups / Raitha
السلطة	4	Salads
المقبلات	5	Appetisers
الأكلات العربية	6	Arabic Menu
الأكلات العالمية	9	Continental Menu
الأكلات الصينية	10	Chinese Menu
الأكلات الهندية	14	Indian Menu
الأكلات الهندية الجنوبية	23	South Indian Menu
الأرز	27	Rice
خبز هندي	28	Indian Breads
المشروبات، عصيرات طازجة	29	Beverages, Fresh Juice
شراب بالزبادي، الحلويات	30	Lassi / Dessert

* Preparation time 25 minutes

*مدة التحضير ٢٥ دقيقة





Multi-Cuisine Restaurant and Banquet

مرحباً بكم في مطعم القرية الراقي

في مطعم القرية، نلتزم بالطريقة القروية، والذي يعني عدم تقديم أي مأكولات في بقايا الجودة في الأصل وفي الأكلات المصنوعة إلا بالاضافة والتعديل على الجهد وكل ما في الوصف للعصر الأكلات اللذيذة والتي تلهم أذواق الصديق.

نقدم لكم قائمة ألحود نوع الأكلات الهندية، والصينية، والعربية والأكلات البحرية، والأكلات للدور المحبوبة على البحر، وإثرائنا بتقديم عالمنا والتي تجذب بصرنا وطولنا، وحاراتنا والخضروات والزيتون، إلخ.

مبنى والدورى وأكلات بحرية والطلبات اللذيذة... وكذا كذا...
نحن لا نختار أي شيء للأكلات الشعبية، بل نحافظ على روحها في المطبخ بل نقدم أطباقاً بعبقورية ولذيذة وأصيلة وصحية، وفي كل صباح نطلع إلى "عمودات ظهيرة وسعيدة".

بعد لحظة صحوته، يصطحب القرية يعطيك شعور السعادة والذوق اللذيذ لك الشخص وسرعة والتمتع ومهارة تجريبها، نعلم القرية بطرقنا غير البعيدة عن الطائفة الخاصة، مع شغفنا الشديد والسريعة والودية في بيئة نظيفة وسعيدة.

نفتح؟ أيام في الأسبوع من الاثنين وحتى السبت.

Welcome to The Village

At The Village we believe in doing things The Village way which means making no compromises when it comes to quality. With food, there's no better way around than to get it fresh. The extra effort that goes into the preparation of every meal that everyone can enjoy is the strength of The Village CULINARY PHILOSOPHY.

We present to you the most authentic Indian, Chinese, Arab Sea Food & Continental menu. Tandoori dishes cooked fresh in traditional clay oven. Our World famous "Salans" Curries – a wondrous mixture of exotic spices. Vegetables, Breads, Basmati Rice, Fried Rice, Noodles, Sea Food, Sizzlers and delicious Desserts.

"No substitutions to fit the local tastes, but Sensible, Genuine, Tasty, Hearty and Wholesome Food." In each Guest we look forward to "Many Happy Returns"

From the moment you walk in, The Village promises you a wonderful experience of simplicity and great taste. So sit back, relax and enjoy the great experience. The Village is committed to provide fresh food with fast efficient and friendly service in clean and pleasant surroundings.

The Village is also pleased to offer catering for parties of up to 150 people in The Village banquet hall.

We open 7 days a week from 1pm to 1am.

Most of our entries are made to order as per your taste.

Ask for Mild, Medium or Spicy





Soups

شوربة

رقم	اسم الشوربة	السعر	وصف
01.	Lentil Soup	17	شوربة العدس مع البهارات الهندية الغنية
02.	Tomato Basil	17	شوربة طماطم بالخبث (الريحان)
03.	Hot n' sour Vegetable / Chicken	17	شوربة الخضار الحارة والحامضة
04.	Manchow / Vegetable / Chicken	17	شوربة المانتشو الخضار
05.	Sweet Corn Vegetable / Chicken	17	شوربة ذرة مع الخضار
06.	Cream of Vegetable / Chicken	19	شوربة كريم الخضار
07.	Cream of Mushroom	19	كريم الفطر
08.	Cream of Tomato	19	كريم الطماطم
09.	Hot n' Sour Seafood	20	شوربة المأكولات البحرية
10.	Seafood Jerjir	20	شوربة المأكولات البحرية والجرجير



Raita

اضافات ريتا الهندية

رقم	اسم الريتا	السعر	وصف
01.	Plain Raita	9	ريتا زبادي عادي
02.	Aloo Raita	12	ريتا الزبادي بالبطاطس
03.	Cucumber Raita	12	خيار مع الزبادي
04.	Mixed Raita	12	الخضروات مع الزبادي

All Prices are inclusive of 15% VAT

جميع الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة



Salads

السلطة

رقم	SR	وصف	رقم	وصف
01.	14	Green Salad Assorted vegetable of cucumber, carrot, tomato & onion	١.	سلطة خضراء الخضروات الطازجة
02.	17	Hommus Made from cooked chickpeas blended with tahina, olive oil & lemon juice	٢.	حمص الحمص المطبوخ المصنوع من الطحينة المخلوطة مع زيت الزيتون وعصير الليمون
03.	19	Grape Leaves Stuffed grape leaves	٣.	ورق عنب ورق العنب المحشو
04.	21	Harabara Salad Assorted seasonal green tossed in a house dressing	٤.	خليط من الخضروات الطازجة خليط من الخضروات الطازجة مقدمة مع مزيج من صلصة الكاري، فلفل حار
05.	21	Fattoush Salad Made of fresh garden vegetable & fried pieces of bread	٥.	السلطة فتوش مصنوعة من أخضر الطازجة من حديقة وقطع الخبز القلي
06.	21	Tabbouleh Salad Made of parsley, tomato, mint, onion, lemon juice & olive oil	٦.	السلطة تبولة مصنوع من الطماطم والبقدونس والنعناع ويصل بمصير الليمون وزيت الزيتون
07.	23	Russian Salad Boiled vegetables, fresh fruits, mayonnaise and egg	٧.	السلطة الروسية الخضروات مغلي والفاكهة الطازجة والمايونيز والبيض
08.	27	Arabic Salad (Village Special) Assorted vegetables, fruits & olives	٨.	سلطة عربية خاصة خليط من الخضروات الطازجة والفواكه والخيار والفلفل والبرتقال
09.	27	Grilled fish Bell Pepper Assorted bell peppers & hamargrill fish	٩.	الفلفل مع السمك المشوي خليط فلفل مع سمك هامور المشوي
10.	24/31	Arabic Mix Salad (Small/Big) Mix Salad of harbura, Tabbouleh, Fattoush & Grape leaves	١٠.	مقبلات (صغير / كبير) سلطة مشكل مع حمص، تبولة فتوش و ورق عنب



٢ خليط من الخضروات الطازجة
2 Harabara Salad



٧ السلطة الروسية
7 Russian Salad



١٠ مقبلات
10 Arabic Mix Salad



٩ الفلفل مع سمك المشوي
9 Grilled fish Bell Pepper



٨ سلطة عربية خاصة
8 Arabic Salad (Village Special)



Appetisers

المقبلات

رقم SR		
01. French Fries	7/12	١. بطاطس مقلية
02. Vegetable Samosa	12	٢. سمبوسة بالخضار سمبوسة بأشكال تقيم مع صلصة خاصة والبهارات
03. Lamb Samosa	15	٣. سمبوسة لحم سمبوسة لحم القيع بالبهارات الخاصة مع صلصة خاصة
04. Spring Roll - Vegetable	22	٤. سيرلق رول الخضار (لفافات) حشود ثلاث أنواع من خضار تحشى بملعوفه و يملأه حتى الاحمرار خلعته بزيته
05. Spring Roll - Chicken	23	٥. سيرلق رول دجاج (لفافات) دجاج بملعوف بالعبسة. يلقى من الامبران يقيم مع صلصة خاصة الحسيه
06. Paneer Chilly Coat	29	٦. بالير شلي بتعبات بين سوتيه متيلة مع البصل والملف الاخضر والثوم وصلصة الصويا وصلصة الفلفل الحار
07. Chicken Lollypop	29	٧. اجنحة دجاج مقلية اجنحة دجاج الحلي متيل حار يصد مع صلصة الفلفل الحار
08. Golden Fried Prawns	44	٨. روبان الذهبي مقلي الروبان مع صلصة سميكه وبهارات الحلية

٧ اجنحة دجاج مقلية
2 Chicken Lollypop



٢ سيرلق رول
1 Spring Roll



١٢ ساموسا الخضار
12 Vegetable Samosa



١١ روبان الذهبي مقلي
11 Golden Fried Prawns

الأكلات العربية ARABIC MENU



شيش طاووق
Shish Tawook

ريال
SR

1. شيش طاووق 45 01. Shish Tawook



Seafood

ماكولات بحرية

	ريال SR	
01. Squid Broast	30	١. بروسست حبار
02. Fish Fillet Broast	37	٢. بروسست فيليه سمك الهامور
03. Fish Fillet Grilled	42	٣. فيليه السمك الشواية
04. Fish Fillet Kabab	42	٤. كباب فيليه السمك
05. Baked Fish Fillet in Tahina	46	٥. سمك فيليه على الفرن مع طحينية
06. Prawns Broast	55	٦. بروسست جمبري
07. Prawns Grilled	55	٧. جمبري مشوي
08. Seafood Mix Broast	56	٨. مزيج بروسست المأكولات البحرية
09. Baked Hamour Fish in Tahina As per the Size		٩. سمك الهامور على الفرن مع طحينية وفقاً للحجم
10. Fried Hamour Fish As per the Size		١٠. سمك الهامور مقلي وفقاً للحجم
11. Hamour Fish Grilled As per the Size		١١. سمك الهامور مشوي وفقاً للحجم



١١ سمك الهامور مقلي
11 Fried Hamour Fish



٩ مزيج بروسست المأكولات البحرية
09 Seafood Mix Broast



١٢ سمك الهامور مشوي
12 Hamour Fish Grilled



٣ فيليه السمك الشواية
03 Fish Fillet Grilled



بروست حبار
01 Squid Broast



بروست فيليه سمك الغامور
02 Fish Fillet Broast



جمبري مشوي
08 Prawns Grilled



سمك على الفرن مع طحينة
10 Baked Fish in Tahina



بروست جمبري
07 Prawns Broast



كباب فيليه السمك
04 Fish Fillet Kabab

الأكلات العالمية CONTINENTAL MENU



Lamb

لحم



01 Lamb Chop Grilled 59

Tender lamb chops marinated and grilled until crispy and dry, yet succulent

1. لحم چوب مشوي

اسلاع من لحم الغنم مشوية
مشمية على مرقه عنب



Sizzlers

سززر

(Sizzlers are served with boiled vegetables and french fries)

اسززر تقدم مع خضروات مسلوقة وبطاطس مقلية

ريال SR

01. Chicken Sizzler

Grilled chicken breast with brown sauce

49

1. دجاج سززر

دجاج مشوي مع صلصة خاصة

02. Fish Sizzler

Grilled hamour fish with brown sauce

51

2. سمك هامور سززر

هامور مشوي مع صلصة خاصة

03. Prawns Sizzler

Grilled prawns with brown sauce

62

3. جمبري سززر

جمبر مشوي مع صلصة خاصة

جمبري سززر
04 Prawns Sizzler



دجاج سززر
01 Chicken Sizzler



خاص الشيف CHEFE SPECIAL

مكرونه بينا ارابياتا
Penne Arabiata Pasta
ريال 38 SR



سلطة سيزار بالدجاج
Chicken Ceasar Salad
ريال 38 SR



مكرونه فتوشيني الافريدو
Fettuccini Alfredo
ريال 49 SR



الأكلات الصينية CHINESE MENU



دجاج بالطريقة الشرقية
Oriental Chilly Chicken

CHINESE MENU الأكلات الصينية



Chinese Sizzler

دجاج سززر الصيني

- | | | |
|--|----|--|
| 01. Chicken Szechwan Sizzler | 50 | ١. دجاج سيشوان سززر |
| Chicken breast grilled with spicy Szechwan sauce and served with rice in sizzler plate | | صدر الدجاج المشوي مع صلصة التوابل بالإضافة إلى طبق من الأرز |
| 02. Chicken Hot Garlic sizzler | 50 | ٢. دجاج حار بالثوم سززر |
| Chicken breast grilled with garlic sauce and served with rice in sizzler plate | | صدر الدجاج المشوي مع الثوم وصلصة التوابل وتقدم مع طبق من الأرز |



Chinese Veg.

الخضار الصينية

- | | | |
|---|----|---|
| 01. Gobi Manchurian (Dry / Gravy) | 31 | ١. غوبي منشوريان (جاف / مرق) |
| Batter fried cauliflower sauteed with Manchurian sauce | | الفرنبيت المقلي مع صلصة المنشوريان |
| 02. Sesame Cauliflower (Dry) | 31 | ٢. قرنبيط بالسمنسم (جاف) |
| Lightly battered cauliflower and toasted sesame in a tangy sauce | | سمنسم بحمص مع القرنبيط في صلصة حارة |
| 03. Crispy Fried Vegetable (Dry) | 31 | ٣. خضروات مقلية (جاف) |
| Fried vegetable tossed with garlic sauce | | خضار مقل مع صلصة الخضار والثوم |
| 04. Oriental Chilly Gobi (Dry / Gravy) | 31 | ٤. جوبي الشرقية (جاف / مرق) |
| Marinated cauliflower cubes sauteed with onion, green pepper, garlic, soya sauce and chilly sauce | | مكعبات القرنبيط سوتيه متبل مع البصل والفلفل الأخضر والثوم وصلصة الصويا وصلصة الفلفل الحار |
| 05. Chilly Paneer (Dry / Gravy) | 36 | ٥. بانير تشيلي (جاف / مرق) |
| Battered cottage cheese sauteed with onion, green pepper, garlic, soya sauce and chilly sauce | | مكعبات بانير سوتيه متبل مع البصل والفلفل الأخضر والثوم وصلصة الصويا وصلصة الفلفل الحار |



خضروات مقلية
03. Stir Fried Vegetable



غوبي منشوريان
01. Gobi Manchurian

CHINESE MENU الأكلات الصينية



Chinese Non Veg.

مأكولات غير الخضار الصينية

رقم	وصف	السعر	الوصف	رقم
01.	Oriental Chilli Chicken (Dry / Gravy) Butter fried chicken pieces stir fried with bell pepper, onion and soya sauce	41	دجاج بالطريقة الشرقية (جاف / مرق) قطع الدجاج المفried مع الفلفل والبصل وصلصة الصويا	1.
02.	Szechwan Chicken (Dry / Gravy) Sautéed chicken with dry chilly and special sweet vinegar	41	دجاج سيشوان (جاف / مرق) سويه الدجاج مع الفلفل الحار الجاف والخل الحلو الخاصة	2.
03.	Chicken Manchurian (Dry / Gravy) Buttered boneless pieces of chicken sautéed with Manchurian sauce	41	دجاج منشوريان (جاف / مرق) قطع دجاج مع صلصة سونه	3.
04.	Szechwan Fried Chicken (Dry) Butter fried chicken marinated in spicy Szechwan sauce	41	دجاج مقلي بالسيشوان (جاف) الدجاج المقلي المثل في سيشوان	4.
05.	Sesame Chilli Chicken (Dry) Butter fried chicken stir fried with Sesame, bell pepper, onion and soya sauce	41	دجاج بالسمنسم الحار (جاف) قطع الدجاج البقلة الفلية مع فريك السمنسم . الفلفل الأخضر والبصل وصلصة الصويا	5.
06.	Dragon Chicken (Dry) Butter fried chicken pieces stir fried and tossed with special Chinese sauce and cashew nuts	41	دجاج دراجون (جاف) قطع الدجاج للقلبة مثل مع صلصة الصينية الخاصة والكاجو	6.
07.	Ginger Chicken Chicken cooked in spicy ginger sauce	41	دجاج بالزنجبيل دجاج مطبوخ مع صلصة الزنجبيل الحار	7.
08.	Garlic Chicken Chicken cooked in brown garlic sauce	41	دجاج بالثوم دجاج مطبوخ مع صلصة الثوم البني	8.
09.	Oriental Chilli Beef (Dry/Gravy) Beef pieces stir fried with bell pepper, onion and soya sauce	45	لحوم على الطريقة الشرقية قطع لحم بقري مثل مع الفلفل والبصل وصلصة الصويا	9.



دجاج مقلي بالسيشوان
Szechwan Fried Chicken



دجاج بالزنجبيل
Ginger Chicken



دجاج دراجون
Dragon Chicken

CHINESE MENU الأكلات الصينية



Chinese Seafood

المأكولات البحرية الصينية

ريال
SR

01. Fish with Oyster Sauce 46
Fish cooked in oyster sauce
02. Fish with Lemon Sauce 46
Fried fish topped with lemon sauce
03. Prawn with White Garlic 54
Batter fried prawns cooked with white garlic sauce
04. Honey Chilly Prawns 54
Batter fried prawns cooked with garlic, onion, green chillies, honey and soya sauce



١. سمك مع صلصة المحار
الأسماك المطبوخة في صلصة المحار
٢. سمك مع صلصة الليمون
السمك المقلي مع صلصة الليمون
٣. روبيان مع الثوم الأبيض
الروبيان مع صلصة الثوم المطبوخ مع البصل الأخضر
٤. روبيان فلفل العسل
الروبيان المطبوخ مع الثوم والبصل والفلفل الأخضر والفلفل وصلصة الصويا

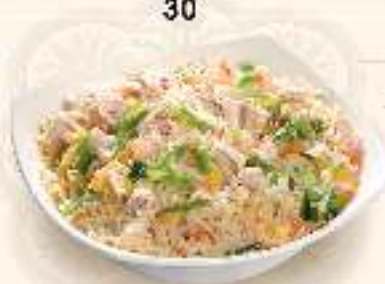


Rice

الارز

ريال
SR

01. Vegetable Fried Rice 28
02. Chicken Fried Rice 30
03. Prawns Fried Rice 38
04. Mixed Fried Rice 38



١. الخضار مع ارز مقلي
٢. دجاج مع ارز مقلي
٣. روبيان مع ارز مقلي
٤. ارز مقلي مشكل



Noodles

المعكرونة

ريال
SR

01. Veg Noodles 38
02. Chicken Noodles 30
03. Szechwan Chicken Noodles 30
04. Mix Noodles 38
05. American Chop suey 43
06. Chinese Chop suey 43
07. Chinese Chow mein 43



١. الخضار والمعكرونة
٢. دجاج و معكرونة
٣. سيشوان دجاج معكرونة
٤. معكرونة مشكل
٥. امريكان تشيبسي
٦. صيني تشيبسي
٧. تشاو مين صيني

الأكلات الهندية INDIAN MENU



INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Seafood

الاطباق الرئيسية

مأكولات بحرية

	ريال SR	
01. Fish Kadai <i>King fish cooked with onion, ginger, tomatoes and herbs. A real treat</i>	51	1. سمك كاداي فيلد سمك يقدم على طبق كزبرة الليمون والشك بطليه مع بهارات غنية
02. Fish Salan <i>King fish cooked in thick gravy with selected herbs and spices to produce an interesting flavour</i>	51	2. سمك كاري سمك كاري مع الفلفل والطماطم يتم مع برفه مبردة
03. Prawns Kadai <i>Fresh prawns cooked with onion, ginger, tomatoes and herbs. A real treat</i>	55	3. جمبري كاداي جمبري كاري مع الفلفل الأحمر الطماطم البصل والبهارات
04. Prawns Salan <i>Fresh prawns cooked in thick gravy with selected herbs and spices to produce an interesting flavour</i>	55	4. جمبري كاري جمبري قاصر يغلى مع الفلفل والطماطم يتم مع برفه مبردة
05. Prawns Tikka Masala <i>A typical North Indian house-style grilled prawns in a mild sauce blended with selected herbs and spices to produce an interesting flavour</i>	56	5. جمبري تيكسا ماسالا طبق مبر من جمبري المطوية مع بهارات مذبدة وتم مع برفه غنية



جمبري كاداي
Prawns Kadai



كاري سمك
Fish Salan

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Chicken

الاطباق الرئيسية

الدجاج

	ريال SR	
01. Chicken Roganjosh <i>Traditional Kashmiri dish cooked on a slow fire flavoured with cardamom</i>	40	١. دجاج روغن جوش طبق كشميري تقليدي من اللحم المطبوخ بهارات
02. Kadai Chicken <i>A typical Pakistani home-style chicken with bone, bell pepper, onions, ginger, garlic & tomato cooked in herbs & spices</i>	40	٢. دجاج كادي قطع دجاج كاري مع الفلفل الأحمر، الطماطم البصل والبهارات
03. Chicken Jalfrazy <i>Fairly hot dish with green chilly, tomatoes, vegetables, green pepper and mixed herbs</i>	43	٣. دجاج جلفرازي قطع دجاج بالفلفل والطماطم، مقسم مع مرقة بنكهة
04. Tawa Chicken <i>Bone less grilled chicken cooked with onion, capsicum, carrot and spices</i>	43	٤. دجاج تاولا قطع الدجاج مع البصل، الفلفل، وسمي واخر، وحليب اعشاب
05. Chicken Tikka Masala <i>A typical North Indian home-style grilled chicken in a mild sauce blended with selected herbs and spices to produce an interesting flavour</i>	43	٥. دجاج تيكما ماسالا طبق سمز من قطع الدجاج المطبوخة مع بهارات هندية و نعيم مع مرقة حاصه
06. Smoked Chicken <i>Most tender and flavorful chicken you will ever eat</i>	43	٦. دجاج مدخن طبق سمز من قطع الدجاج للطبخه تقدم البصل والبهارات الخاصة
07. Butter chicken <i>Grilled chicken cooked in butter, fresh cream, coriander, tomato and ginger to produce the most popular dish served from the kitchen</i>	43	٧. دجاج بالزبدة انعام دجاج مشوي مطبوخ بالطماطم والزبدة والبهارات الخاصة
08. Chicken Tawa Masala <i>Fresh chicken pieces cooked with special spices and butter</i>	43	٨. دجاج طاولا ماسالا قطع تدجاج تشويخ الطازج بالزبدة والبهارات الخاصة

دجاج بالزبدة
Butter Chicken

دجاج مدخن
Smoked Chicken

تاولا ماسالا
Tawa Masala

تيكا ماسالا
Tikka Masala

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Fresh Mutton

الاطباق الرئيسية

لحم الغنم الطازج

- | | ريال
SR | |
|--|------------|--|
| 01. Mutton Kadai (Boneless)
<i>A typical Pakistani home-style fresh mutton with bone, bell pepper, onions, ginger, garlic & tomato cooked in herbs & spices</i> | 49/53 | ١. لحم كاداي (بدون عظم)
قطع من لحم الأغنة مطبوخة بهارات وبصل ونوم وفلفل والطماطم مع صرفة غنقة |
| 02. Mutton Rogan Josh (Boneless)
<i>Traditional Kashmiri dish cooked on a slow fire flavoured with cardamom</i> | 49/53 | ٢. لحم روغان جوش (بدون عظم)
طبق كشميري تقليدي من اللحم المطبوخ بهارات |
| 03. Mutton Malai Methi (Boneless)
<i>Mutton pieces cooked with herbs, fenugreek leaves & cooked in creamy gravy.</i> | 49/53 | ٣. لحم ميتي مالاي (بدون عظم)
قطع من لحم الغنم. مطبوخة مع الأعشاب تنعم مع صلصة الكريما |



١ لحم كاداي
01 Mutton Kadai

٢ لحم روغان جوش
02 Mutton Rogan Josh

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Tandoor Special

الاطباق الرئيسية

التنور

Why not try these healthy and exciting dishes. All these Tandoori (Grilled) dishes has the signature taste of our master chef. And comes with cooling mint yogurt dip. The meat is marinated and seasoned with fresh herbs. And cooked in Tandoori oven for an exquisite fragrance.

لماذا لا تجرب الاطباق الصحية كل الاطباق معده لكم بيدي امهر الطهاة
تقدمها لكم بالاعشاب الطبيعية في التنور.

دجاج قلافي كباب

دجاج مشوي مع البهارات الخاصة مشوي في التنور

Chicken Glati Seek Kabab

ريال 42 SR



دجاج بنجارا تيكّا

دجاج مشوي بالصلصة الخاصة والزبادي مشوي في التنور

Chicken Banjara Tikka

ريال 41 SR



دجاج لاجواب تيكّا

دجاج مسحب مشوي بالكاجو والجبن والكريمة مشوي في التنور

Chicken Lajawab Tikka

ريال 41 SR



كالمي كباب

فخذ دجاج منقوع بالصلصة الخاصة مشوي في التنور

Kalmi Kabab

ريال 41 SR

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Tandoor

الاطباق الرئيسية

التنور

	ريال SR	
01. Paneer Tikka <i>Freshly made cottage cheese marinated with aromatic Indian spices & grilled in Tandoor</i>	39	١. بانير تيكّا الجبنة الطازجة المسبوكة مع التوابل الهندية العطرية والمشوي في التنور
02. Tandoori Chicken (Half/Full) <i>One of India's most famous chicken preparations. Half spring chicken marinated with authentic Indian spices and grilled in tandoor</i>	25/46	٢. دجاج تندوري الدجاج التندوري المشوي على الطريقة الهندية الكلاسيكية
03. Chicken Tikka <i>Boneless pieces of chicken marinated in spices and grilled in Tandoor</i>	40	٣. دجاج تيكّا دجاج مسح منقوع بالزيت والبهارات، مشوي في التنور
04. Chicken Malai Tikka <i>Boneless pieces of chicken mildly spiced in fresh cream and grilled in Tandoor</i>	40	٤. دجاج ملاي تيكّا أجزاء دجاج مشوية على الطريقة الهندية بحلقة غنية بنكهة الهيل
05. Chicken Lasooni Tikka <i>Boneless pieces of chicken marinated in spices & garlic and grilled in Tandoor</i>	40	٥. دجاج تيكّا الثوم دجاج مسح بصلصة الثوم والأليجون مشوي في التنور
06. Sheek Kabab <i>Beef minced with spices, herbs and fresh coriander, grilled in Tandoor</i>	44	٦. لحم شيش كباب لحم المفروم مع التوابل والأعشاب على الفحم
07. Fish Tikka <i>King fish, deboned and marinated in exotic Indian spices and cooked in Tandoor</i>	54	٧. سمك تيكّا سمك مشوي بنكهة مميزة مع صلصة خاصة
08. Fish Lasooni Tikka <i>King fish marinated in garlic flavoured spices and cooked in Tandoor</i>	54	٨. سمك الثوم تيكّا فيليه سمك التوناور المتعم بصلصة الثوم والتيمون المشوي في التنور
09. Tandoori Prawns <i>Fresh prawns marinated in exotic Indian spices and cooked in tandoor</i>	59	٩. جمبري مشوي في التنور جمبري مشوي في التنور مع نكهة مميزة مع صلصة وفشار خاصة
10. Mixed Grill <i>Combination of chicken, mutton and fish</i>	90	١٠. صحن مشوي مشكل مشكل الدجاج وخنخه والسمك مشوي في التنور
11. Special Mixed Grill <i>Combination of all Tandoori specialties, definitely recommended</i>	95	١١. صحن مشكل خاص مزيج من جميع التخصصات تندوري مفضل بالتأكيد



١٠ جمبري مشوي في التنور
Tandoori Prawns



٢ دجاج تيكّا
Chicken Tikka

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Vegetables

الاطباق الرئيسية

الخضروات

رقم	وصف	سعر	وصف	رقم
01.	Dal Tadka Tiny salmon pink lentils gently tempered with turmeric, butter, garnished with fresh fried garlic, cumin and mustard seed	26	عدس تادكا العدس الصغير الوردي مع الكركم الهندي والزبدة الثقيلة مع الثوم الطازج، والكمون وبذور الخردل والكزبرة	1.
02.	Dal Fry Creamed lentils tempered with onion and green chillies	26	عدس مقلي خضف مدحون العدس مع البصل والملح أخضر	2.
03.	Dal Makhani Black lentil and red beans gently simmered overnight then flavoured with spices and herbs	29	عدس مشكل طبق مكون من ثلاث أنواع من العدس، محمشرة وفق شريحة الجزء الشمالي الطريفي من الهند	3.
04.	Chana Masala Chick peas flavoured with a special blend of fresh aromatic spices	26	حمص ماسالا الحمص مع مزيج خاص من التوابل والبهارات	4.
05.	Vegetable Jalfrazy Assorted fresh vegetables cooked in its own juices and spices	29	خضار جلفريزي باقة من الخضروات الطرية مع صلصة الطماطم	5.
06.	Mutter Masala Green peas cooked with onion, tomato sauce, garlic and spices	29	بازيلاء خضراء ماسالا البازيلاء الخضراء المطبوخة مع البصل والثوم صلصة الطماطم والبهارات	6.
07.	Aloo Mutter Medium spiced potato and green peas cooked with onion and spices	29	بازيلاء خضراء مع البطاطس متبل البطاطس الموسخة والبازيلاء الخضراء المطبوخة مع البصل والتوابل	7.
08.	Aloo Capsicum Medium spiced potato and capsicum cooked with spices	29	بطاطس مع فلفل رومي متبل البطاطس للتوسطة وفلفل رومي مطبوخ مع البهارات	8.



بامية كدائي
Kadai Bhindi

INDIAN MENU

الأكلات الهندية



Main Course

Vegetables

الأطباق الرئيسية

الخضروات

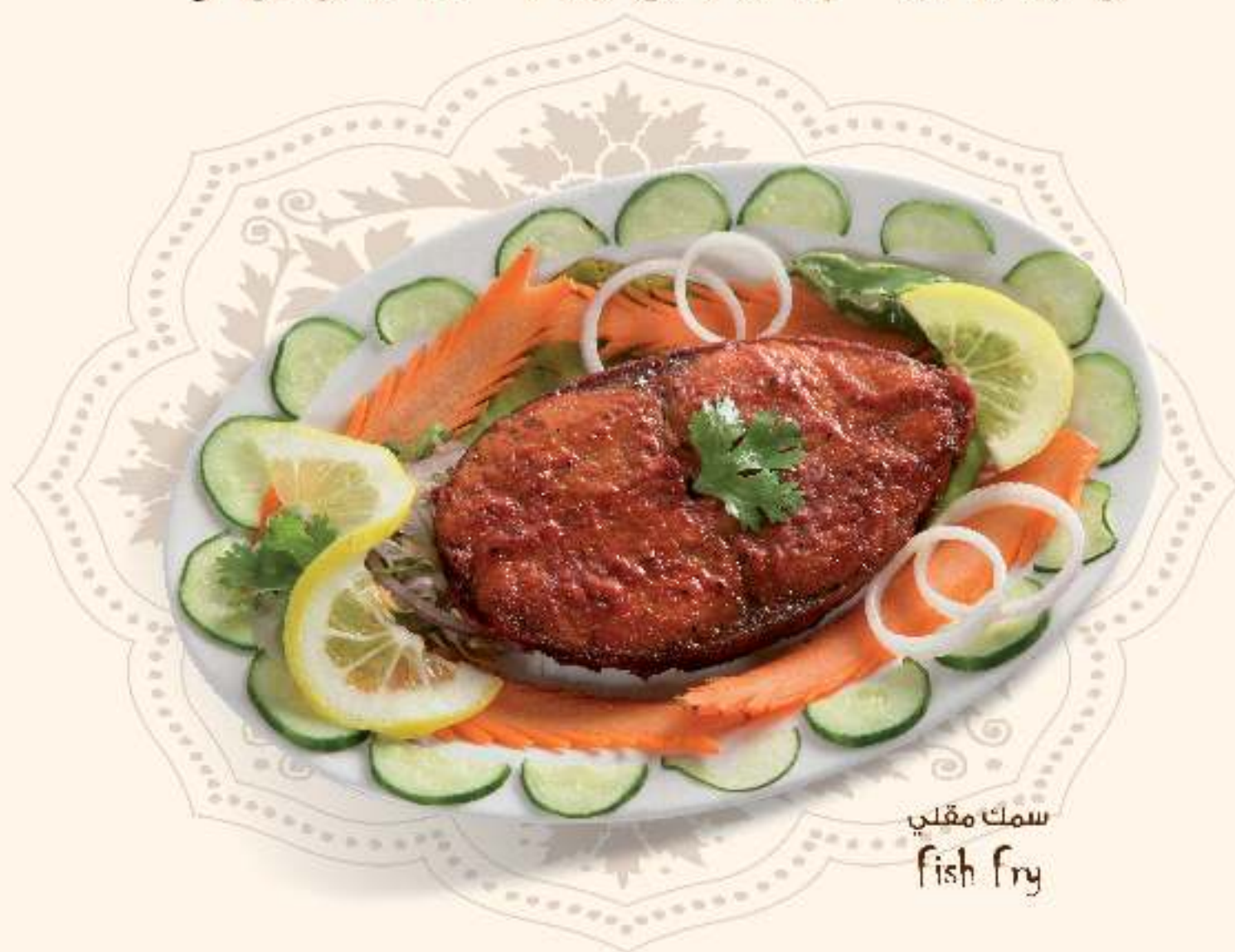
- | | ريال
SR | |
|---|------------|---|
| 14. Aloo Gobi (Dry/Masala)
<i>A traditional north indian dish of fresh cauliflower mixed with potatoes and tomatoes blended with ginger and garlic</i> | 29 | ١٤. بطاطس مع الزهرة
طبق هندي تقليدي من قشر البطاطس والزهرة الطازجة يخلط مع البطاطس والتفاح والتفاح والتفاح |
| 15. Aloo Zeera
<i>Potatoes cooked with cumin and exotic indian spices</i> | 29 | ١٥. بطاطس مع كمون
بطاطس مع الكمون تحضر على الطريقة الهندية التقليدية |
| 10. Kadai Bhindi
<i>Fresh okra mixed with bell pepper, onions, ginger, garlic & tomato cooked in herbs & spices</i> | 31 | ١٠. بامية كاداي
البامية الطازجة مختلطة مع الفلفل والبصل والريحان والتفاح والتفاح والتفاح |
| 11. Bhindi Masala
<i>Fresh okra cooked with onion, tomato sauce, garlic and spices</i> | 31 | ١١. بامية مسالا
البامية الطازجة المطبوخة مع البصل والثوم وصلصة التفاح والتفاح |
| 16. Paneer Mutter
<i>Freshly made cottage cheese and green peas cooked with onion and spices</i> | 31 | ١٦. بانير بازيلاء خضراء
الحن الطازجة تطبخ البازيلاء الخضراء مع البصل والتوابل |
| 17. Vegetable Khorma
<i>Assorted fresh diced vegetable cooked in a sauce made up of cashews, almond, milk and cream</i> | 31 | ١٧. خضار كورما
الخضروات مكسوة بالحن الفخار والكسرات، غنيمة مع صلصة الكريما |
| 18. Vegetable Kadai
<i>Fresh vegetables, bell pepper, onions, ginger, garlic and tomato cooked in herbs & spices</i> | 31 | ١٨. خضار كاداي
الخضروات الطازجة الفلفل والبصل والريحان والتفاح والتفاح والتفاح |
| 19. Vegetable Stew
<i>Fresh vegetable cooked in a creamy coconut sauce with cashew nuts, spices and herbs</i> | 31 | ١٩. خضار ستو
الخضار الطازجة تطبخ في صلصة جوز الهند مع دسم الكاجو، والتوابل والأعشاب |
| 20. Kadai Paneer
<i>Freshly made cottage cheese cooked with bell pepper, onions, ginger, garlic and tomato cooked in herbs & spices</i> | 38 | ٢٠. بانير كاداي
الحن الطازجة تطبخ مع الفلفل والبصل والريحان والتفاح والتفاح والتفاح |
| 21. Paneer Butter Masala
<i>Freshly made cottage cheese cooked with aromatic Indian spices & herbs</i> | 38 | ٢١. بانير زبدة مسالا
الحن الطازجة تطبخ مع التوابل الهندية والأعشاب |



١١ خضار كورما
11 Vegetable Khorma

٢١ بانير كاداي
21 Paneer Kadai

الأكلات الهندية الجنوبية SOUTH INDIAN MENU



سمك مقلي
fish fry

SOUTH INDIAN MENU الأكلات الهندية الجنوبية



Main Course

Chicken

الاطباق الرئيسية

دجاج

- | | ريال
SR | |
|---|------------|--|
| 01. Chicken Chilli Fry
<i>Marinated chicken pieces deep fried with curry leaves and onion</i> | 37 | ١. دجاج مقلي بالفلفل
قطع دجاج مقلي مع البصل الحار والمخلل المسحوق |
| 02. Chicken pepper Fry
<i>chicken pieces stir fried with chopped onion and crushed pepper</i> | 37 | ٢. دجاج مقلي بالفلفل أسود
دجاج مخلوط في صلصة كريمة جوز الهند مع الكاجو والتوابل والأعشاب |
| 03. Nadan Kozhi Curry
<i>Chicken cooked in a lovely pepper masala made from garlic, mustard seeds and curry leaves</i> | 37 | ٣. دجاج كاري كيرلا
الدجاج المطبوخ بالبهارات من الفلفل والثوم والخردل وأوراق الكاري |
| 04. Chicken Chettinad
<i>Tender chicken pieces simmered in an exquisite crushed black pepper sauce with fried coconut</i> | 37 | ٤. دجاج شيتيناد
قطع دجاج صغيرة في صلصة الفلفل الأسود المسحوق الرائعة |
| 05. Chicken 65
<i>South Indian style, deep fried masala marinated boneless chicken</i> | 37 | ٥. دجاج-٦٥
دجاج منبل المقلبي بحرقته جنوب الهند مع بهارات خاصة |



دجاج ٦٥
Chicken 65



دجاج مقلي بالفلفل
01 Chicken Chilli Fry

SOUTH INDIAN MENU الأكلات الهندية الجنوبية



Main Course

Fresh Mutton

الأطباق الرئيسية

لحم الغنم

- | | ريال
SR | |
|---|------------|---|
| 02. Mutton Pepper Fry
<i>Fresh mutton cubes stir fried with crushed black pepper</i> | 46 | ٢. لحم الغنم مقلي مع الفلفل اسود
مكعبات لحم الضأن الطازج الثقلي مع الفلفل الأسود المسحوق |
| 03. Malabar Mutton Curry
<i>A South Indian version of curry dishes prepared to a fairly hot / extra hot strength (Nadan curry)</i> | 46 | ٣. إدام لحم ملباري
أطباق الكاري الهندي الجنوبي طبخة مليانة حادة |
| 04. Mutton Masala
<i>Lamb cooked in thick gravy with selected herbs & spices
Flavoured with coconut & Coriander</i> | 46 | ٤. لحم ماسالا
لحم الغنم المطهو في مرق اللحم الكثيف مع الأعشاب
والبوابل المنارة. يسهه جوز الهند والكزبرة |



Main Course

Beef Special

الأطباق الرئيسية

لحم بقري

- | | ريال
SR | |
|---|------------|---|
| 01. Beef Chilly Fry
<i>Beef marinated in special spices and deep fried</i> | 41 | ١. لحم البقر مشوي مع الفلفل
مكعبات من لحم البقر المشوي |
| 02. Beef Ularthu
<i>Beef cooked with onions, ginger, garlic, curry leaves,
chilly powder, chopped tomatoes, black pepper and coriander</i> | 41 | ٢. لحم اولرت
البقر المقلي مع البصل التخبوخ بالزنجبيل والثوم
وأوراق الكاري ومسحوق الفلفل الحار والطماطم المفروم والفلفل الأسود |
| 03. Beef Masala
<i>Beef cooked with fresh tomatoes and
oriental spices with touch of coconut milk</i> | 41 | ٣. لحم ماسالا
لحم البقر المطهو في مرق اللحم الكثيف مع الأعشاب
والبوابل المنارة يسهه جوز الهند والكزبرة |
| 04. Beef Curry | 41 | ٤. إدام لحم بقرة |



لحم اولرت
Beef Ularthu

SOUTH INDIAN MENU الأكلات الهندية الجنوبية



Main Course

Seafood

الاطباق الرئيسية

مأكولات بحرية

	ريال SR	
01. Kerala Fish Curry <i>Fish cooked in spicy gravy with coconut and spices</i>	43	1. سمك كاري كيرالا الأسماك المطبوخة في الحساء كثيف مع جوز الهند والتوابل
02. Fish Moily <i>Fish pieces cooked in mild coconut based sauce with ginger juliennes and slit green chilly</i>	45	2. سمك مويلي السمك المطبوخ في صلصة جوز الهند والفلفل الأخضر
03. Fish Masala <i>Fish cooked in thick gravy with selected herbs and spices to produce an interesting flavour</i>	45	3. سمك ماسالا الأسماك المطبوخة في الحساء كثيف مع الأعشاب والتوابل المختارة في نكهة ممتعة
04. Prawns Masala <i>Prawns cooked with spices in thick gravy</i>	49	4. جمبري ماسالا الروبيان المطبوخ مع التوابل والأعشاب في صلصة الكاري
05. Prawns Ularth <i>Prawns cooked with onions, ginger, garlic, curry leaves, chilly powder, chopped tomatoes, black pepper & coconut</i>	49	5. جمبري أولارت الروبيان المطبوخ مع البصل والزنجبيل والثوم وأوراق الكاري ومسحوق الفلفل الحار والطماطم المفرومة والفلفل الأسود
06. Prawns Chilli Fry <i>Prawns marinated in special spices and deep fried</i>	49	6. جمبري مقلي بالفلفل الروبيان المغطى مع خبزك أوراق الكاري والبصل والتوابل والأعشاب
07. Fish Fry <i>King fish marinated with indian spices and deep fried</i>	As per the Size	7. سمك مقلي سمك مقلي على الطريقة الهندية
08. Fish Pollichathu <i>King fish simmered in a spicy special sauce & covered with banana leaves</i>	As per the Size	8. سمك بوليچتو السمك في صلصة البحر الهندي حار من تامليلادو ومغطاة بأوراق البان

8 سمك بوليچتو
Fish Pollichathu

4 جمبري ماسالا
Prawns Masala

2 سمك مويلي
Fish Moily

6 جمبري مقلي بالفلفل
Prawns Chilli Fry



Rice

Served with cool Raita

الارز

تقدم مع ريتا بارد (صلصة الزبادي)

	ريال SR	
01. Basmati Rice <i>A white basmati rice</i>	13	١. أرز بسمتي (أرز بسمتي أبيض)
02. Jeera Rice <i>Basmati rice with cumin and coriander</i>	16	٢. أرز مع الكمون (أرز بسمتي مع الكمون)
03. Biryani Rice <i>Basmati rice cooked with saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	16	٣. برياني أرز (أرز برياني بالهيل والزعفران)
04. Vegetable Biryani <i>A traditional style, basmati rice cooked with seasonal vegetable, saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	26	٤. برياني الخضار (أرز مطبوخ مع الخضار بنكهة الكاوا وماذا الورد)
05. Vegetable Pulao <i>Mixed vegetables stir fried with ghee and rice</i>	26	٥. أرز خضروات مشككة (الخضروات مغلي محتلطة مع السمن والأرز)
06. Kashmiri Pulao <i>The pulao garnished with dry fruits, nuts and fresh fruits</i>	26	٦. أرز كشميري (أرز مع المواكه الشاذجة والمواكه المجمعة والمكسرات)
07. Chicken Biryani <i>Chicken, cooked with basmati rice, saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	30	٧. برياني دجاج (طبق برياني مع الدجاج المشوي بنكهة الزعفران والبهارات الخاصة ليكون الطبق المفضل لدى الزبائن الخاصة)
08. Chicken Pulao <i>Chicken pieces stir fried with ghee and rice</i>	37	٨. أرز دجاج (الدجاج المقلي مع السمن والأرز)
09. Fresh Mutton Biryani <i>Fresh mutton cooked with basmati rice, saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	37	٩. برياني لحم (أرز برياني بلحم الغنم المطهي بالهيل والزعفران)
10. Fish Biryani <i>King fish cooked with basmati rice, saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	44	١٠. برياني سمك (أرز برياني سمك بالهيل والزعفران)
11. Prawns Biryani <i>Prawns cooked with basmati rice, saffron, cashew nuts, raisins, herbs and spices</i>	49	١١. جمبري برياني (أرز مطبوخ مع الجمبري والزعفران)



٧ برياني دجاج
07 Chicken Biryani



٨ أرز دجاج
08 Chicken Pulao



Indian Breads

خبز هندي

	ريال SR	
01. Rotl	1	١. روتي خبز هندي بالشعير
02. Naan	1	٢. نان خبز مطهي في النور الحار
03. Kerala Paratha	1	٣. بروتا (قطيرة) كيرلا متعدد الطبقات الخبز
04. Chappathi	1	٤. تشباتي خبز ناعم بالقمح
05. Kallappam	1	٥. كلاپم خبز ناعم بالأرز
06. Puthina Rotl	2	٦. خبز بالنعناع خبز القمح الكامل مع النعناع
07. Butter Naan	3	٧. نان بالزبدة خبز هندي بالزبدة
08. Kulcha	2	٨. خبز كولتشا نان بمشوية الكريرة والسوسم
09. Garlic Naan	4	٩. نان بالثوم خبز النور بنكهة الثوم
10. Tandoori Paratha	3	١٠. بروتا تندوري خبز يحضر في التندور ويدخن بالزبد
11. Stuffed Kulcha	4	١١. نان محشو خضار نان مصنوع بالخضار والأعشاب
12. Aloo Paratha	4	١٢. بروتا بالبطاطس خبز التندور المحشي بالبطاطس
13. Assorted Breads	16	١٣. خبز مشكل سلة متنوعة من أفضل أنواع الخبز (نان، لاشا بارا، ت، الكولتشا، ناسر، كولتشا)





Beverages

رقم	SR	المشروبات
01. Water (Small)	2	1. مياه (صغير)
02. Water (Large)	4	2. مياه (كبير)
03. Soft Drinks	4	3. المشروبات الغازية
04. Black Tea	4	4. شاي أسود
05. Ginger Tea	4	5. شاي بالزنجبيل
06. Tea with Milk	5	6. حليب شاي
07. Masala Tea	5	7. شاي ماسالا
08. Coffee	5	8. قهوة
09. Cold Coffee with Ice Cream	12	9. قهوة باردة مع آيس كريم



Fresh Juice

رقم	SR	عصيرات طازجة
01. Mint Lime	12	1. النعناع مع ليمون
02. Fresh Lime	12	2. لاييم الطازجة
03. Orange	13	3. برنقال
04. Apple	17	4. تفاح
05. Cocktail Juice	17	5. عصير كوكتيل
06. Grape	17	6. عنب
07. Mango	17	7. مانجو
08. Pineapple	17	8. أناناس
09. pomegranate	17	9. رمان
10. Fresh Avocado	17	10. عصير أفوكادو
11. Saudi Cooler (Large)	32	11. سعودي كولر (كبير)

A unique combination of apple cider with Perrier water

مزيج من عصير التفاح مع مياه غازية برييه



All Prices are inclusive of 15% VAT

جميع الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة



Lassi

- | | ريال
SR |
|---|------------|
| 01. Lassi (Sweet/Salt)
<i>Refreshing yoghurt drink Sweet or Salted</i> | 14 |
| 02. Strawberry Lassi
<i>Refreshing yoghurt drink flavoured with Strawberry</i> | 18 |
| 03. Mango Lassi
<i>Refreshing yoghurt drink flavoured with Mango</i> | 18 |

لشي (شراب بالزبادي)

١. لشي (حلو/مالح)
شراب الزبادي المثلج يقدد حلو أو مالح
٢. لشي بالفراولة
شراب الزبادي المثلج مع تفراولة
٣. لشي بالمانجو
شراب الزبادي المثلج مع المانجو



Dessert

- | | ريال
SR |
|--|------------|
| 01. Gulab Jamun | 12 |
| 02. Carrot Halwa | 13 |
| 03. Ice Cream
<i>(Vanilla, strawberry, mango, chocolate, Kuli)</i> | 13 |
| 04. Fruit Salad | 18 |
| 05. Fruit Salad with Ice Cream | 20 |
| 06. Falooda | 21 |
| 07. Sizzling Brownie with Ice Cream
<i>Hot Brownie cake with vanilla ice cream and melted chocolate sauce</i> | 28 |

الحلويات

١. جلاب جامون
زلاية مقلية و مقعدة مع القطر
٢. حلوة جزر
قطع من الجزر المطبوخ مع الحليب
٤. آيس كريم
الفانيلا والفراولة والمانجو والشيكولاته ونوعه
٥. سلطة فواكه
٦. سلطة فواكه مع آيس كريم
٧. فالودا
٨. آيس كريم مع براون و ني
كعكة براوني الساخنة مع آيس كريم فانيلا وكريم الشوكولاته



٠٧ آيس كريم براون و ني
Sizzling Brownie with Ice Cream



الولائم والمناسبات

لم لا تحتفل بمناسباتك الخاصة، والاحتفالات السنوية أو حفل ترقية وغيرها في مطعم القرية، سواء كانت حفلة كبيرة أو صغيرة. مطعم القرية يؤكد لك أن يجعلها مناسبة لن تنساها، إذا أردت أن تحجز لك موعد، اتصل علينا الآن:

٠١٢ ٦٧٥٢٢٨٨ / ٦٧٤٢٢٨٨

توزيع الطعام في الخارج

يمكننا تلبية أحداثك الخاصة، مثل حفلات الزفاف، والخطوبة وعيد ميلاد في منزلك أو أي مكان مفضل لديك.
اتصل بنا الآن وريح بالك...

للطلبات الخارجية

يمكنك طلب وجبتك الخاصة لأخذها معك بالخارج. ونأتي مع التعبئة الخاصة.

التوصيل المجاني

نشعر أن تبقى في بيتك هذه الليلة؟ لا مشكلة، ويمكن أن يأتيك عند الباب.
نحن نقدم خدمة التوصيل المجاني للطلبات فوق ١٢٠ ريال سعودي.

Single Section



Family Section

Parties

Why not celebrate your birthday party, anniversary, promotion party at **The Village Banquet!** whether it is a small or big party, **The Village** will make sure that it will be a party you will never forget! To book your party, just call us on **012-6742288 / 6752288** now.

Outside Catering

We can cater for your special events, such as wedding, engagement and birthday parties at your house or preferred location. Give us a call now and put your mind at ease when it comes to food.

Take Out

Take out option is available and comes with special packing.

Free Delivery

Feel to stay alone tonight?

Not a problem, **The Village** can come to your door step!

We offer free delivery service for orders over SR 120.

Buffet



Banquet Hall





مطعم القرية الراقية
THE VILLAGE
RESTAURANT

جدة - حي مشرفة - شارع الأربعين - تليفون: ٠١٢ ٦٧٤٢٢٨٨ - فاكس: ٠١٢ ٦٧٥٢٢٨٨

Jeddah, Mushrifa Dist., Arbaeen Street Tel: 012 6742288 Fax: 012 6752288

E-mail: info@thevillagerestaurantksa.com

www.thevillagerestaurantksa.com