

Kumar The Traveler

Who is Kumar?



Who is Kumar?

He is the Indian chef who has spent most of his life working in the restaurant industry in London. Chef Kumar dedicated his career to evolving traditional Indian cuisine. Due to his imaginative thinking and rich experiences, he has created a chain of successful restaurants in London and the Middle East. Chef Kumar has an ingenuous philosophy when it comes to fusing contemporary flavors with Indian cuisine, providing us unique one-of-a-kind dishes that maintain his distinct signature Indian flavors. Chef Kumar has a strong connection with his Indian heritage and feels a great deal of patriotism despite living most of his life in London. After all the success he has accomplished in the United Kingdom, Kumar has dedicated himself to bringing his restaurant concepts to Kuwait, Saudi Arabia, Muscat and beyond.

Greens



Kumar Corn Salad

Char grilled fresh corn, rocca leaves, lime maple dressing.

KWD4.500



Mayfair Duck Salad

Chinatown, London. 2012. It was Chinese New Year. As I walked through the colorful parades, I saw a rotisserie duck, gleaming red and smelling fantastic. I decided to create my own duck salad, with pomegranate seeds and watermelon to celebrate Chinese New Year with pops of red.

KWD4.000

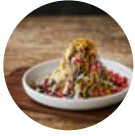


Chopped Turkish Salad

Chef Academy, London. 2002. I dedicate this salad to my culinary school. I will never forget my knife skills courses, standing there for hours and hours, slicing and dicing so many cucumbers in so many ways! It was thanks to this course that I

could prepare such a finely chopped Turkish salad, authentic to its core.

KWD2.000



Potatoes and Chickpeas Chaat

Smashed vegetable samosa toasted with chickpeas and dressed with Indian chutneys.

KWD2.750



Kumar Chicken Caesar Salad

Lettuce mix, grilled chicken and homemade Caesar sauce served in a bread bowl.

KWD3.750



Chennai Beetroot Salad

Chennai, India. 2011. In India, many things are spicy, and sometimes you just need a fresh, sweet salad to change your palate. I was sitting in a tuktuk, going on my next food adventure, when we had to stop to let a cow cross the road. The cow was followed by a goat..and my following thought was, why not add goat cheese to my next salad?

KWD3.000



Kumar Rocca Salad

Baby rocca leaves, parmesan cheese, pinenuts and cherry tomatoes with balsamic dressing.

KWD3.950

Start Here



Lentil Soup

Yellow lentils cooked with Indian herbs.

KWD2.750



Tomato Soup

Cream of tomato soup with fresh plum tomatoes.

KWD2.100

Oxfordshire Mushroom Soup

Bicester, England. 2010. Although I usually visit the countryside



just to get some bargain deals at the designer outlets, one day I missed my train and had to stay overnight. The owner of my BB took me foraging for wild mushrooms, and when I got back to town I blended my own mushroom soup with Indian spices.

KWD2.700



Potato Pakkora

Potato, spinach and onion mixed together and battered with spices then deep-fried and drizzled with sweet yogurt, mint chutney and tamarind chutney.

KWD2.100



Vegetable Samosa

Deep-fried Indian savory pastry served with tamarind, yogurt and mint sauce.

KWD2.250



Cheese Samosa

Indian pastry dough stuffed with pepper jack cheese and spices then deep fried and served with mint and tamarind chutney.

KWD3.250



SoHo Butter Chicken Risotto

Little Italy, London. 2015. I was going to see the Beyond Bollywood show in the SoHo district one night and decided to have some risotto beforehand. Truth be told, I was craving butter chicken at the same time, and started imagining what it would be like to combine Italian and Indian flavors...

KWD2.000



Bangalore Biryani Balls with Chicken

Bangalore, India. 2003 Whenever I go back to India to visit my grandparents, I wish I could take a piece of Kuwait back with me. One summer, I took my Kuwaiti spices with me so that I could do some fun experiments, and now I can take the biryani balls with me wherever I go!

KWD2.000



Hyde Park Biryani Balls with Short Ribs

Hyde Park, London. 2005 It was a super rare warm day in London and I decided to go for a picnic with friends. I had some Short Ribs biryani leftovers in the fridge. Instead of worrying about bringing plates and utensils, I decided to fry them all up into balls for sharing!

KWD2.750



Cheesy Risotto Balls

Cheesy Risotto stuffed in the famous Kumar balls, with the special makhni gravy sauce

KWD1.950



Delhi Volcano Fries

New Delhi, India. 2009. Visually, India is like nowhere else. It is so dense and explosive, so many bodies in one place, all moving to their own rhythms. My volcano fries are inspired by this sense of explosion, bursting flavors and textures, just like downtown Delhi.

KWD4.250



Pueblito Chicken Chapati Doner

North London. 2012. Whenever I'm craving a good taco, I take the Victoria Line to the Seven Sisters stop in London. There, you'll find the Pueblito Paisa Market, with the most authentic Latin American food around. I love tacos, and homemade tortillas, but honestly, I like chapati more. So, I made my own spin on the taco, using a chapati and adding some Turkish flair as well.

KWD1.500



Buffalo Chicken Chapati Tacos

Tandoori chicken, creamy buffalo sauce, avocado, baby rocca

KWD1.500



Masala Chicken Chapati Tacos

Masala chicken, creamy buffalo sauce, avocado, Spring Onion

KWD1.250



Brixton Tamarind Shrimps

Brixton Market, London. 2017. Everyone loves a good fry-up, and even more when it goes with a tangy sweet sauce. I was looking for the perfect complement to my fried shrimps, and I found it in the Caribbean neighborhood of London. Nothing quite says "island life" like Tamarind mayo!

KWD2.500

Indian Rib Eye Cubes

Central London. 2002. Walking through the Smithfield Market,

which specializes in butcher's shops, I decided to create a dish that would highlight the succulent cuts of meat to be found there. Simple, elegant, delicious.

KWD3.500

Butter Chicken Samosa

Our special samosa stuffed with butter chicken and served with Kumar special sauce

KWD1.950

Mumbai Kabab Kubide Balls

Mumbai, India. 2001. There are lots of Iranians living in India, many of them in Mumbai and called the "Parsi" community. Given that India is known for its street food, I decided to create a new Parsi street food for Mumbai for everyone to enjoy.

KWD2.500

Mini Potato Cone

Flat Indian savory pastry topped with potato mixture and drizzled with homemade tamarind and yogurt-mint sauces.

KWD1.950

Edgware Arayes Naan

Edgware Road, London. 2001. I was invited to a Lebanese colleague's wedding dinner and I barely knew anyone. When I took my first bite of arayes, I couldn't believe how delicious it was. A guy sitting next to me laughed when he saw my face. I laughed too, and we became friends, thanks to the arayes.

KWD2.500

Brick Lane Mint Hummus

Brick Lane, London. 2008. I took some Arab friends to an Indian hole-in-the-wall. As we started eating, they started crying from the spiciness! One of them started chewing chapati, the other chewing mint...meanwhile, I thought, why not add chapati and mint to one of their dishes? And so, my Indian mint hummus was born.

KWD1.250

Mirza Egg Kasmi

Regent's Park, London. 2015. As a child, I loved when we had breakfast for dinner. Even as an adult, sometimes I'll have pancakes or cereal when I come home from work, it just feels kind of cheeky – like I'm playing with time. So, I created an egg dish for lunch and dinner menu, so that everyone else can feel the same childhood glee.

KWD2.500

Indian Keema

Mutton keema, Indian spices, onion-tomato masala, served with mini chapatis.

KWD3.500

Queensway KoshkBazenjan

Queensway, London. I love walking in Queensway, one of the Persian neighborhoods in London. A game I like to play is going from restaurant to restaurant, smelling what's coming from the kitchen. The restaurant that makes my stomach rumble wins! Thanks to koshkbazenjan, I am addicted to caramelizing onions.

KWD2.500

The Main Attraction

Afghani Tandoori Chicken

Shephard's Bush, London. 2000. When I first moved to London, I was surprised to learn that Afghani people speak Farsi. I really enjoy learning about new cultures, and I decided to try my hand at some Afghani recipes. Their chicken marinade is delicious, so I married the delicious cheesy Afghan yoghurt sauce to the Indian tandoor oven, and ta-da!

KWD3.750

Red Tandoori Chicken Bites

Cubes of chicken marinated with spices and yogurt grilled in tandoor served with special mint sauce.

KWD3.500

Muglai Short Ribs

Greenwich, London. 2007. My friend convinced me that because I'm a chef and eat so much, I need to get healthy and start running. In fact, he convinced me to run the London Marathon! The whole time I was running, I was thinking about my dinner. When I passed by a Turkish restaurant and smelled the delicious spices, I knew exactly what I would cook when I finished the race. (100 Grams)

KWD2.950

Saffron Rice With Butter Chicken.

Fresh tomato based makhani chicken with saffron rice flavored with brown onion garnished with almond flakes.

KWD3.000

White Rice With Butter Chicken

Fresh tomato based makhani chicken with steamed rice flavoured with brown onion garnished with almond flacks

KWD2.500

Cheesy Tandoori Chicken

Paradise Park, London. 2000. I love barbequing outdoors, and because it's hard to find a park where grilling is allowed in London, I'm always exploring new places. The other challenge is the weather – of course London is much colder than my home country! So, I added some melted cheese to this classic Indian dish to help keep warm.

KWD4.750

Maharaja Tampura Shrimps

Jaipur, India. 2018. One of the most beautiful places to find arts and crafts in India is Jaipur. I loved seeing all the royal palaces and beautiful jewelry of my heritage and was inspired to create a dish that is fit for a Maharaja. These shrimps were made for royalty; served with a homemade mango sauce, the color of gold.

KWD4.500

Kubide Tandoori Kebab

Minced meat kebab prepared with Chef kumar's special recipe and grilled in tandoor

KWD4.750

Tandoori Chicken Breast Machboos

In 1980 I was watching the Asian Cup and the Kuwaiti champions really amazed me. I decided to visit Kuwait and explore their culture, because I'm a big fan of exploring traditional food. During my visit discovered that Kuwait is famous for a rice dish called Chicken Machboos. Fragrant and rich, I fell in love with Kuwaiti Chicken Machboos from the first bite.

KWD3.250

Istanbul Tandoori Kofta

New Delhi, India. 2002. During university, Istanbul kofta was one of my favorite late-night snacks and I kept a collection of sauces to dip them in. Did you know that there's a Turkish community in New Delhi? They're called the Rowthers and they came to India during the Ottoman Empire in the 1500s.

KWD4.000

Signature Butter Chicken

Traditional chicken tikka cooked in cream, tomato and butter sauce.

KWD4.500

Tandoori Prawns

Overnight marinated prawns with spices and yogurt served with mint chutney.

KWD6.500

Indian Grilled Sea Bass

Kochi, India. 2014. Although I am North Indian, I love South Indian seafood. It's lovely to sit at any of the beachside cafes in Kochi at sunset, watching the fishermen. I was inspired when I came back home to make my own dish highlighting God's Own Creation – the Sea Bass!

KWD4.000

Prawn Curry

Prawns cooked in onion-tomato masala and Indian spices.

KWD4.250

Chicken Masala

Tandoori chicken tikka cooked with Indian mixed gravy and spices.

KWD4.000

Little Tokyo Chicken Curry

Picadilly, London. 2010. Eating in a Japanese restaurant in central London, I realized that the curry in chicken katsu is Indian inspired. So, like a children's game of capture the flag, I decided to steal the dish back. With the grilled chicken tandoori added to it, our katsu curry is an India-inspired Japanese dish... with an added Indian twist!

KWD2.500

Marag Bamiya

Kuwait City, Kuwait. 2007. I love the home cooking of every culture. One of the first chefs I worked with in Kuwait had previously been a private chef at the home of a prominent merchant family. He taught me to make marag bamiya, which I'm happy to have in my collection of okra stew recipes from around the world.

KWD3.250

Shabzi Masala

Kuwait City, Kuwait. Even this emerald green Iranian classic gets the Kumar touch! This dish was always my winter delight... a warm bowl of tender meat, mixed green leaves, kidney beans, fragrant spices and herbs that you can treasure in a piece of hot bread. I hope it gives you the joy it gives me.

KWD3.250

Biryanis

Selection delicious variety of Biryani's

Chicken Biryani – Family Size

Marinated chicken breast with homemade biryani rice.

KWD6.300

Chicken Biryani – Small Size

Marinated chicken breast with homemade biryani rice.

KWD3.500

Short Rib Biryani – Family Size

Kuwait City, Kuwait. 2015. No other Indian food has as many tales as this one, because the spices and flavors of biryani ranges across the subcontinent. From the countless variations I've tried, I chose to create one with the most succulent cut of meat out there.

KWD8.500

Short Rib Biryani – Small Size

Kuwait City, Kuwait. 2015. No other Indian food has as many tales as this one, because the spices and flavors of biryani ranges across the subcontinent. From the countless variations I've tried, I chose to create one with the most succulent cut of meat out there.

KWD4.850

Prawn Biryani – Family Size

Grilled tiger prawns with homemade biryani rice.

KWD8.250

Prawn Biryani – Small Size

Grilled tiger prawns with homemade biryani rice.

KWD4.500

Vegetable Biryani - Family Size

Mixed vegetables cooked in a special sauce with homemade biryani rice.

KWD4.800

Vegetable Biryani - Small Size

Mixed vegetables cooked in a special sauce with homemade biryani rice.

KWD2.500

The Traveler's Breads

Plain Naan

Classic Indian bread made from refined flour dough.

KWD0.750

Butter Naan

Classic Indian bread cooked in tandoor and topped with butter.

KWD0.750

Garlic Naan

Classic Indian bread stuffed with garlic and cooked in tandoor.

KWD0.950

Cheese Naan

Classic Indian bread stuffed with cheese and cooked in tandoor.

KWD1.250

X-Large Puri

Puffy deep-fried Indian bread.

KWD0.750

Kids Section

Selection of kids suitable dishes Not spicy

Fish Fingers With Crispy Chips

Battered breaded fish with crispy chips.

KWD1.250

Crispy Chicken Nuggets With Chips

Homemade chicken nuggets served with special sauce and fries.

KWD1.250

Desserts

Selection of Desserts.

Gulab Jamun

Traditional Indian sweet dumplings made from milk, served with vanilla ice cream.

KWD2.000

Caramel Kulfi

Popular homemade Indian ice cream topped with salted caramel sauce, served with side of honeycomb and peach.

KWD1.250

Pistachio Kulfi

Homemade Indian ice cream flavored with pistachio.

KWD1.750

Zafaran Cake

Light milk cake soaked in saffron milk and topped with whipped cream.

KWD3.000

Maharaja Karak

Maharaja Karak

KWD2.750

Fresh Juices & Soft Drinks

Lassi

Lassi

Yogurt blended with salt.

KWD2.100

Mint Lassi

Yogurt blended with mint.

KWD2.100

Mango Lassi

Yogurt blended with mango and ginger.

KWD2.100

Knightsbridge Date Lassi

East London. 2016. I spent one Ramadan evening with some Saudi Arabian friends and I enjoyed breaking my fast with laban and dates. The laban reminded me of lassi, and I thought – what if I combined the two famous Ramadan foods into one, and sweetened it with dates?

KWD2.100

Orange Juice

KWD1.750

Lemonade

KWD2.100

Lemonade with Mint

KWD2.100

Coca Cola

KWD1.000

Sprite

KWD1.000

Fanta

Strawberry

KWD1.000

Fanta

Orange

KWD1.000

Sparkling Water

KWD1.100

Water

KWD1.500

Meat Country Of Origin

Powered by © [Finedine Menu](#)

Meat Country of Origin

كومار ذي ترافلر

من هو كومار؟

من هو كومار؟

انه الشيف الهندي الذي قضى معظم حياته في لندن في مجال صناعة المطاعم، فغير مفهوم المطاعم الهندية التقليدية في جميع تجاربه، واستطاع بأفكاره الجريئة صناعة نجاح المطاعم الذي عمل بها في لندن. يملك الشيف كومار فلسفة عبقرية في خلط الأطباق العالمية بالبهارات الهندية وصناعة أطباق غير مؤلوفة، بشرط ألا تطغى تلك الخلطات على المضمون الهندي الذي اشتهر به، فالشيف كومار يملك غيرة شديدة على الموروث بلده الهند الذي تأصل به على الرغم من غربته في لندن. بعد كل النجاحات الكبيرة الذي حققها الشيف كومار في تجربته بلندن، قرر افتتاح مطعمه الأول باسمه في الكويت، ضمن خطة استراتيجية للتوسع في الكويت،السعودية، مسقط وغيرها.



السلطات

سلطة الذرة الخاصة من كومار

الذرة الطازجة المشوية، الجرجير، صلصة خاصة



KWD4.500

سلطة البط من مايفير

تشايناتاون، مدينة لندن 2012 ----- أثناء الاحتفال برأس السنة الصينية، وفيما كنت أسير بين مواكب العروض الملونة، لمحت شواية بط، حمراء متوهجة، رائحتها شهية. فقررت أن أعد سلطة البط على طريقتي، مع حبّ الرمان والبطيخ للاحتفال برأس السنة الصينية مع زينة حمراء مميزة ومختلفة.



KWD4.000

سلطة تركية مقطعة

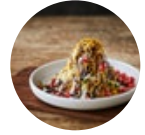
شيف أكاديمي، مدينة لندن 2002----- أهدي هذه السلطة إلى أكاديمية فنون الطهي حيث أكملت دراستي. لن أنسى أبدًا صفوف مهارات استخدام السكاكين، حيث كنت أفق لساعات وساعات، وأنا أقطع وأفرم الخيار وفق طرق عديدة! ويفضل هذه الصفوف، استطعت إعداد هذه السلطة التركية المقطعة بشكل مميز لتجسد جوهر الأصالة بمكوناتها



KWD2.000

بطاط والنخي بالصلصة الهندية

الخضار المطحون والمحمص مع النخي والتمبل بالصلصات الهندية.



KWD2.750

سلطة كومار تشيكن سيزر

سلطة السيزر الخاصة بكومار مع الدجاج مقدمة في خبز



KWD3.750

سلطة شمندر تشيناي

مدينة سناي، الهند ٢٠١١----- في الهند، تطغو النكهات الحارة على أطباق كثيرة، لذا قد ترغب أحيانًا بتناول سلطة طازجة لتغيير هذا المذاق. كنت في التكتك، متوجهًا إلى مغامرتي التالية في عالم الذواقة، عندما اضطرنا إلى التوقف لندع بقرة تعبر الطريق. تَبِعْتَ البقرة عنزة... وحينها راودتني فكرة مذهلة لم لا أضيف جبن الماعز إلى سلطتي التالية؟



KWD3.000

سلطة الجرجير الخاصة بكومار

أوراق الجرجير الصغيرة المتبللة بصلصة البلسميك والمزينة بجبن البارميزان والصنوبر وطماطم الشيري



KWD3.950

ابدا من هنا

شوربة عدس

شوربة العدس الاصفر المطبوخ مع الأعشاب الهندية



KWD2.750

شوربة طماطم

كريمة حساء الطماطم التي تعتبر الشوربة الساخنة المفضلة على الإطلاق مع المذاق الغني بطماطم البرقوق الطازجة مع القليل من الكريمة



KWD2.100

حساء الفطر من أوكسفوردشاير

مدينة بيستر، إنجلترا ٢٠١٠----- غالبًا ما تقتصر زيارتي للريف على بعض الصفقات والمساومات في المتاجر المخصصة للمصممين، إلا أنني في أحد الأيام فاتني القطار ما اضطرني إلى البقاء في الريف لليلة واحدة. فراققت صاحب فندق المبيت والافطار حيث مكثت، بحثًا عن الفطر البري، وحين عدت إلى المدينة، أعددت حساء الفطر على طريقتي مع التوابل الهندية.



KWD2.700

باكورة

قطع من البطاطا والسبانخ والبصل مخلوطة مع بعضها البعض بالتوابل ومقلية مع القليل من الزبادي الحلو، وصلصة النعناع وصلصة التمر الهندي.



KWD2.100

سمبوسة بالخضار

سمبوسة محشوة بالخضار اللذيذ المقلية، تقدم مع التمر الهندي والزبادي وصلصة النعناع.



KWD2.250

سمبوسة الجبن

سمبوسة هندية مقلية ومحشوة بالفلفل والجبن مع التوابل، تقدم مع صلصة النعناع والتمر الهندي.



KWD3.250

ريزوتو الدجاج بالزبدة من سوهو

شارع ليتل ايتالي، لندن. ٢٠١٥----- ذات ليلة، كنت ذاهبًا لمشاهدة استعراض "بيوندبوليوود" في سوهو وقررت أن أعدّ بعض الريزوتو قبل أن أغادر. وبصراحة، كنت أشتهي الدجاج بالزبدة في الوقت نفسه، وبدأت أنخيل ما نتيجة مزج النكهات الإيطالية والهندية...



KWD2.000

كرات البرياني بالدجاج من بنغالور

مدينة بنغالور، الهند ٢٠٠٣----- كلّمّا أقصد الهند لزيارة جدّي وجدتي، أتمنى لو يمكنني أن أخذ معي قطعة من الكويت. في أحد فصول الصيف، أخذت معي توابل كويتية لكي أتمكن من القيام ببعض التجارب الممتعة، والآن يمكنني أن أخذ معي كرات البرياني أينما ذهبت



KWD2.000

هايد بارك كرات البرياني ريز

حديقة هايد بارك، لندن. ٢٠٠٥----- كان الطقس دافئًا في ذلك اليوم، وهي من المرات النادرة في لندن. فقررت الذهاب في نزهة مع بعض الأصدقاء. كان لدي في الثلاجة بعض قطع لحم الريبز وصوص الماكني جريفي. و عوضًا عن استخدام الأطباق والأواني، قرّرت أن أصنع منها كرات مقلية لتتشاركها



KWD2.750

كرات الريزوتو والجبن

ريزوتو بالجبن محشوة داخل كرات كومار الشهيرة مع صلصة الماكني



KWD1.950

دلهي فولكايو فرايز

مدينة نيودلهي، الهند. ٢٠٠٩----- لا تشبه الهند أي مكان آخر في العالم.

فهي تعجّ بالسكان وتضجّ بالحياة والحركة نظرًا لتواجد هذا العدد الهائل من الناس في مكان واحد، حيث يتنقل الجميع بتناغم وفق إيقاعاتهم الخاصة. لقد استوحيت الفولكاينو فرايز بنكهاتها المتفجرة من وسط مدينة دلهي.



KWD4.250

بويليتو تشيكن شاباتي دونر

شمال لندن. ٢٠١٢----- حين أشتهي تناول التاكو اللذيذ، أخذ خط "فيكتوريا لاين" وأتوجّه إلى محطة "سيفن سيسترز" في لندن. هناك، يقع سوق بويليتوبايسا، الذي يقدم أكثر المأكولات التي تتميز بنكهة الأصالة في أمريكا اللاتينية. أنا أعشق التاكو، والتورتिला المحلية الصنع، ولكن بصراحة، أحب الشاباتي أكثر. لذلك، قمت بإضفاء لمستى الخاصة إلى التاكو، وذلك من خلال استخدام الشاباتي وإضافة بعض النكهات التركية.



KWD1.500

بافالو تشيكن شاباتي تاكوز

تاندوري الدجاج، صلصة البافالو، شاباتي، افوكادو، بيبي روكا



KWD1.500

ماسالا تشيكن شاباتي تاكوز

مسالا الدجاج، بافالو صوص، شاباتي، افوكادو وبصل



KWD1.250

روبيان بالتمر هندي من بريكستون

بريكستون ماركت، لندن. ٢٠١٧----- الجميع يحب المقالي، ونعشقها أكثر إن كانت مرفقة بصلصة حلوة منعشة. كنت أبحث عن صلصة مثالية لترافق الروبيان المقلي، ووجدتها في الحي الكاريبي في لندن. فلا شيء يجسّد روعة "الحياة في الجزيرة" مثل مايونيز التمرهندي!



KWD2.500

مكعبات لحمة الضلع الهندية

سنترال لندن ٢٠٠٢----- كنت أسير في شارع سميثفيلد ماركت الذي تنتشر فيه محلات الجزارين، فقررت أن أعدّ طبقًا يسلط الضوء على أنواع اللحوم الشهية التي يشتهر بها هذا الشارع: بسيطة وأنيقة ولذيذة.



KWD3.500

سمبوسة البتر تشيكن

سمبوسة كومار المحشوة بالبتر تشيكن مقدمة مع صوص خاصة



KWD1.950

كرات كباب كبده من مومباي

محافظة مومباي، الهند ٢٠٠١----- يعيش الكثير من الإيرانيين في الهند، وتساكن مجموعة كبيرة منهم في مومباي ويُعرفون بالمجتمع "البارسي". وبما أن الهند مشهورة بأكل الشوارع، قررت ابتكار نوع جديد من أكل الشوارع البارسي لمومباي كي يستمتع به الجميع.



KWD2.500

كوز الميني بطاط مع الشات

كوز محشو بخليط البطاط مع التمر الهندي الخاص وصلصة النعناع والزبادي.



KWD1.950

عرايس نان من إدجووير

طريق إدجووير رود، لندن ٢٠٠١----- دُعيت لحضور حفل زفاف زميلي اللبناني ولم أكن أعرف أحدًا من المدعوين. عندما تذوّقت أول لقمة من العرايس، لم أصدّق كم هي لذيذة بالفعل. ضحك الرجل الجالس بقربي عندما رأى تعابير وجهي. فضحكت أنا أيضًا، وكانت العرايس بداية صداقتنا.



KWD2.500

حمص بالنعناع من بريك لاين

شارع بريك لاين، لندن ٢٠٠٨----- اصطحبت بعض الأصدقاء العرب إلى مطعم هندي صغير. وحين بدأنا بتناول الطعام، دمعت عيونهم بسبب البهارات! فأخذ أحدهم شاباتي وبدأ بمضغها، وقام أخربمضغ النعناع... وهكذا خطرت لي فكرة إضافة الشاباتي والنعناع إلى أحد أطباقهم. وهكذا، أبصر الحمص بالنعناع الهندي النور.



KWD1.250

ميرزا قاسمي

ريجننت بارك، لندن ٢٠١٥----- في طفولتي، كنت أحبّ حين نتناول الإفطار عند العشاء. وحتى الآن، أقوم في بعض الأحيان بتناول الفطائر المحلاة أو حبوب الافطار عندما أعود إلى المنزل من العمل، فأشعر كما لو أنني أتلاعب بالوقت. لذلك، أضفت طبقًا يحتوي على البيض إلى قائمة الغداء والعشاء، بحيث يمكن لأي شخص أن يختبر فرحة الطفولة نفسها.



KWD2.500

قيما الهندية

لحم الضأن قيما، والتوابل الهندية والبصل والطماطم ماسالا.



KWD3.500

كشك بادنجان من كوينزواي

شارع كوينزواي، لندن----- أحب التنزه في كوينزواي، أحد الأحياء الفارسية في لندن. هناك لعبة أحب لعبها وهي التنقل من مطعم إلى آخر، لشمّ رائحة الأطباق التي يتم إعدادها في المطبخ. والمطعم الذي يجعل معدتي تفرقر يكون الفائز! بعد تذوّق طبق كشك بادنجان أصبحت مدمنًا على البصل المُكْرمل.



KWD2.500

الاطباق الرئيسية

دجاج تندوري أفغاني

منطقة شيبارد بوش، لندن ٢٠٠٠----- عندما انتقلت للعيش في لندن، فوجئت حين علمت أن الشعب الأفغاني يتكلم اللغة الفارسية. فأنا أستمتع حقًا باكتشاف ثقافات جديدة، وقررت تجربة بعض الوصفات الأفغانية. صلصة الدجاج الأفغانية لذيذة جدًا، لذا قمت بمزج صلصة الزبادي الأفغانية بالجبن اللذيذة مع فرن التندور الهندي، وكانت النتيجة مذهلة



KWD3.750

قطع دجاج التندوري الحمراء

مكعبات من الدجاج متبلّة بالتوابل والزبادي مشوية في الفرن ومقدمة مع صلصة النعناع المميزة



KWD3.500

ضلوع اللحم موغلاي

مدينة غرينتش، لندن ٢٠٠٧----- أقنعني صديقي أنني بحاجة إلى الاهتمام بصحتي وأن أبدأ بممارسة رياضة الجري لأنني طاهٍ وأتناول هذه الكميّة الهائلة من الطعام. في الواقع، أقنعني بأن أشارك في ماراثون لندن! كنت أفكر في العشاء طوال السباق. وعندما مررت بقرب مطعم تركي وشممت رائحة البهارات اللذيذة، عرفت في اللحظة نفسها ما هو الطبق الذي سأطبخه عندما أنهى السباق. (100 Grams)



KWD2.950

عيش زعفران مع بتر تشيكن

مرق الماكني المكون من الطماطم الطازجة مع العيش زعفران المزين بالبصل المقلي واللوز



KWD3.000

عيش ابيض مع البتر تشيكن

مرق الماكني المكون من الطماطم الطازجة مع العيش الأبيض المزين بالبصل المقلي واللوز



KWD2.500

دجاج تندوري بالجبن

باراديس بارك، لندن ٢٠٠٠----- أحب الشواء في الهواء الطلق. ولأنه من الصعب العثور على حديقة يُسمح فيها بالشواء في لندن، فأنا أقوم دائمًا باستكشاف أماكن جديدة. إلا أنّ الطقس هو تحدٍ آخر أواجهه في هذه الحالة. فطقس لندن أبرد بكثير من الطقس في بلدي! لذلك، أضفت بعض الجبن المذاب إلى هذا الطبق الهندي الكلاسيكي للشعور بالدفء



KWD4.750

روبيان مهراجا تمبورا

مدينة جايبور، الهند ٢٠١٨-----جايبور هي من أجمل الأماكن الغنية بالفنون والحرف اليدوية في الهند. استمتعت فيها برؤية القصور الملكية والمجوهرات الجميلة من تراث بلدي، وقد شكّلت مصدر إلهام لي لابتكار طبق يليق بالمهراجا. هذه الروبيان صنعت للملوك. وهي تُقدم مع صلصة المانجو المنزلية الصنع، بلون الذهب



KWD4.500

الكوبيدي كباب بالتندور

كباب اللحم المفروم محضر بطريقة الشيف كومار الخاصة ومشوي بالتندور



KWD4.750

مجبوس صدر دجاج بالتندور

أثناء متابعتي لكأس آسيا سنة ١٩٨٠ ذهلت بالمنتخب الكويتي البطل ولاعبيه فقررت زيارة الكويت للتعرف على ثقافتهم، ولأنني من محبي الأكلات الشعبية بحثت عنها فوجدتهم يشتهرون بأكلة المجبوس ومنذ اللقمة الأولى وقعت في حب مجبوس الدجاج الكويتي



KWD3.250

كفة تندوري اسطنبوليّة

مدينة نيو دلهي، الهند ٢٠٠٢-----خلال السنوات التي قضيتها في الجامعة، كانت الكفة الإسطنبوليّة إحدى الوجبات الخفيفة المفضلة لدي في الأوقات المتأخرة من الليل، وكنت احتفظ دائماً بمجموعة من الصلصات لتغميسها. هل تعلمون أن هناك جالية تركيّة في نيودلهي؟ هي تُعرف باسم "الروثرز" وقد جاءت إلى الهند في عهد الإمبراطورية العثمانية في القرن السادس عشر



KWD4.000

بتر تشيكن الخاصة

دجاج التكا التقليدي المطهو في الكريمة والطماطم وصلصة الزبدة.



KWD4.500

روبيان التندوري

روبيان متبل ليلة كاملة بالتوابل والزبادي ومقدم مع صلصة النعناع.



KWD6.500

سمك السيباس الهندي المشوي

مدينة كوتشي، الهند ٢٠١٤-----على الرغم من أنني من شمال الهند، إلا أنني أحب المأكولات البحرية من جنوب الهند. يحلو الجلوس في أي من المقاهي على شاطئ البحر في كوتشي عند غروب الشمس، ومشاهدة الصيادين. لقد ألهمتني هذه الزيارة وعندما عدت إلى المنزل صنعت طبقاً خاصاً يسלט الضوء على مخلوقات الله، سمك القاروس



KWD4.000

كاري روبيان

الروبيان المطبوخ في صلصة الطماطم والبصل والتوابل الهندية.



KWD4.250

تشيكن ماسالا

دجاج النكا المطهو في التندور الهندي مع المرق والممزوج بالتوابل الهندية.



KWD4.000

دجاج كاتسو كاري من ليتل طوكيو

شارع بيكاديللي، لندن. ٢٠١٠----- أثناء تناولي الطعام في مطعم ياباني في وسط لندن، أدركت أن الكاري في طبق دجاج كاتسو مستوحى من المطبخ الهندي. لذلك قرّرت أن أسترجع الطبق. بعد إضافة دجاج التندوري المشوي إليه، بات كاري كاتسو طبقًا يابانيًا مستوحى من المطبخ الهندي... مع لمسة هندية مميزة



KWD2.500

مرق بامية

مدينة الكويت، الكويت ٢٠٠٧----- أعشق الأطباق المُعدّة في المنزل من كل الثقافات. أحد الطهاة الأوائل الذين عملت معهم في الكويت كان طاهيًا خاصًا في منزل عائلة أحد التجار البارزين. لقد علمني صنع طبق مرق بامية، ويسعدني أن يكون من بين وصفات البامية التي جمعتها من كافة أنحاء العالم



KWD3.250

شيزي مسالا

مدينة الكويت، الكويت----- أضفيت حتّى على هذا الطبق الكلاسيكي الإيراني ذات اللون الأخضر الزمردى لمسة كومار! فقد كان يُفرحني دائمًا في فصل الشتاء.. زبدية دافئة من اللحم الطري والوريقات الخضراء المختلفة وحبوب الفاصوليا الحمراء والتوابل والأعشاب الذكية الرائحة التي يمكنك التلذذ بها في خبز ساخن. أمل أن يمنحك هذا الطبق الفرح نفسه الذي يُشعرنني به عند تناوله



KWD3.250

أطباق البرياني

اختيارات متنوعة لذيذة من أطباق البرياني

برياني دجاج - الحجم العائلي

صدر الدجاج المسحب المعد مع مرقّة الدجاج الهندي المتبل والمطهو على البخار مع أرز البرياني الهندي



KWD6.300

برياني دجاج - الحجم الصغير

صدر الدجاج المسحب المعد مع مرقة الدجاج الهندي المتبل والمطهو على البخار مع أرز البرياني الهندي



KWD3.500

برياني ضلوع اللحم - الحجم العائلي

مدينة الكويت، الكويت. ٢٠١٥----- ما من طبق هندي يتفوق على البرياني من حيث غناه بالقصص والروايات المتنوعة، وذلك لأنه غنيّ بالبهارات والنكهات من مختلف مناطق شبه القارة الهندية. ومن بين الوصفات المتعددة التي جربتها، اخترت إعداد وصفة تحتوي على أحد ألذّ وأشهى أنواع اللحوم.



KWD8.500

برياني ضلوع اللحم - الحجم الصغير

مدينة الكويت، الكويت. ٢٠١٥----- ما من طبق هندي يتفوق على البرياني من حيث غناه بالقصص والروايات المتنوعة، وذلك لأنه غنيّ بالبهارات والنكهات من مختلف مناطق شبه القارة الهندية. ومن بين الوصفات المتعددة التي جربتها، اخترت إعداد وصفة تحتوي على أحد ألذّ وأشهى أنواع اللحوم.



KWD4.850

برياني روبان - الحجم العائلي

برياني بالنكهة الهندية المطهو مع الروبان النمر في مرقة الروبان المتبل.



KWD8.250

برياني روبان - الحجم الصغير

برياني بالنكهة الهندية المطهو مع الروبان النمر في مرقة الروبان المتبل.



KWD4.500

برياني بالخضار - الحجم العائلي

خليط من الخضروات المطبوخة في صلصة مميزة مع الأرز البسمتي الهندي الطويل.



KWD4.800

برياني بالخضار - الحجم الصغير

خليط من الخضروات المطبوخة في صلصة مميزة مع الأرز البسمتي الهندي الطويل.



KWD2.500

خبز ذي ترافلر

خبز النان

خبز النان التقليدي المطهو في التندور الهندي



KWD0.750

خبز النان بالزبدة

خبز النان المدهون بالزبدة والمطهو في التندور الهندي



KWD0.750

خبز النان بالثوم

خبز النان بالثوم والمطهو في التندور الهندي



KWD0.950

خبز النان بالجبنة

خبز النان بالجبنة المطهو في التندور الهندي



KWD1.250

اكس لارج بوري

الخبز الهندي المقلي والمنتفخ



KWD0.750

قائمة الاطفال

اختيارات من اصناف مناسبة للاطفال ليس حار

اصابع سمك مع رقائق مقرمشة

سمك مخبوز مع رقائق البطاطس - ليس حار



KWD1.250

قطع دجاج الناعثس المقرمشة

قطع دجاج الناعثس يقدم مع صلصة خاصة والشيبس المقلي - ليس حار



KWD1.250

الحلويات

اختيارات من الحلويات المختلفة

جولاب جامون

زلابية هندية تقليدية مكونة من الحليب ومغلقة بالعجين ومحشوة بالكاجو، تقدم على طبق زبادي مغطي بالزعفران والاييس كريم.



KWD2.000

كولفي الكاراميل

ايس كريم الهندي الشهيرة مغطات بصلصة الكاراميل المملحة مع حلوى العسل والخوخ.



KWD1.250

كولفي الفستق

آيس كريم الهندي التقليدي بطعم الفستق.



KWD1.750

كيكة الزعفران

كيكة الزعفران الخفيفة المنقوعة بصوص الزعفران والحليب والمغطاة بالكريمة



KWD3.000

مهراجا كرك

مهراجا كرك



KWD2.750

العصائر الطازجة & المشروبات الغازية

لاسي

لاسي

زبادي ممزوج بالملح



KWD2.100

لاسي بالنعناع

الزبادي المخلوط مع النعناع



KWD2.100

لاسي بالمنجو
الزبادي المخلوط مع المانجو



KWD2.100

لاسي بالتمر من كينجز بريدج
شرق لندن ٢٠١٦-----أمضيت أمسية رمضانية مع بعض الأصدقاء
السعوديين وراقبتهم وهم يفطرون على تمر ولبن. فذكرني اللبن باللاسي،
وفكرت في حينها ماذا لو قمت بمزج اثنين من الأطايب الرمضانية المشهورة في
مشروب واحد وحليته بالتمر؟



KWD2.100

عصير برتقال



KWD1.750

عصير ليمون



KWD2.100

عصير ليمون بالنعناع



KWD2.100

كوكاكولا



KWD1.000

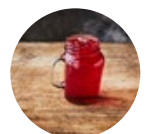
سبريت



KWD1.000

فانتا

فراولة



KWD1.000

فانتا
برتقال



KWD1.000

مياه فوارة



KWD1.100

مياه



KWD1.500

مصدر اللحوم

مصدر اللحوم



Powered by © [Finedine Menu](#)