

*A Fine Dining
Restaurant*

*Spice
&
Sizzle*

TASTE THE PERFECTION

PAKISTANI, MUGHLAI, CHINESE
AND CONTINENTAL CUISINE

Midmac Roundabout
Salwa Road, Doha - Qatar

FOR INQUIRIES AND HOME DELIVERY, PLEASE CALL:

4444 1256 | 5080 0124 | 5080 0128

BREAKFAST

ARABIC

Shakshouka
Hummus
Foul

12QR

14QR

16QR

PAKISTANI

Sada Poori
Tawa Paratha
Lahori Kulcha
Aloo Paratha
Badami Halwa
Pakistani Style Omelette
Aloo Chana Masala
Lahori Chana
Halwa Poori Chana
Matar Qeema
Tawa Maghaz
Mutton Paya
Beef Nehari

4QR

4QR

5QR

8QR

10QR

12QR

14QR

14QR

16QR

18QR

22QR

28QR

30QR

CONTINENTAL

Almond French Toast
Hash Brown
Pan Cake
Cereal Bowl
Ultimate Egg Sandwich (Cold)
Grilled Sausages
Roman Garden Sandwich (Cold)
Classic Italian Chicken Sandwich (Cold)
Style of Eggs (Scrambled, Fried, Omelette)
Fresh Fruit Salad
SNS Special Omelette
Triple Decker Club Sandwich
Assorted Cold Sandwiches Tray

8QR

8QR

10QR

10QR

10QR

12QR

12QR

15QR

15QR

15QR

18QR

20QR

30QR

NOTE: QR 3 PER EXTRA TOPPING

BREAKFAST COMBOS

PAKISTANI BREAKFAST

Pakistani Style Omelette
Aloo Chana Masala
Tawa Paratha

20QR

ENGLISH BREAKFAST

Style of Eggs (Scrambled, Fried, Omelette)
Grilled Sausages
Hash Brown
Bread/Jam/Butter

22QR

ARABIC BREAKFAST

Shakshouka
Hummus
Foul
Bread

28QR

الطور

العربية

شكشوكة
حمص
فول

الباكستاني

سادا پوري
توا پاراثا
لاهورى كولشا
آلو پاراثا
بادامى حلاوة
أومليت باكستاني
آلو شانا ماسالا
لاهورى شانا
حلاوة پوري شانا
ماتار كيما
توا مخ
لحم كوراع
لحم البقر نهاري

كونتيننتال

فريش توست بالاوز
هاش براون
بان كيك
صحن الحبوب
ساندوتش بيض (بارد)
سجق مشوي
ساندوتش جاردن رومان (بارد)
ساندوتش كلاسيك دجاج ايطالي (بارد)
إختيارات متنوعة للبيض (مخفوق، مقلية، أومليت)
سلطة فواكه طازجة
أومليت خاص
ساندوتش تريبل ديكر
ساندوتش تراي (بارد)

ملحوظة: ٣ ر.ق مقابل كل إضافة

كومبو الإفطار

كومبو الإفطار الباكستاني

أومليت باكستاني
آلو شانا ماسالا
توا پاراثا

كومبو الإفطار الإنجليزي

إختيارات متنوعة للبيض (مخفوق، مقلية، أومليت)
سجق مشوي
هاش براون
خبز/مربي/زبدة

كومبو الإفطار العربي

شكشوكة
حمص
فول
خبز

Timings: 7am - 11:30am | Thursday - Friday - Saturday



SOUPS

CHICKEN CORN SOUP

Chunks of chicken and chopped sweet corn cooked in chicken broth seasoned with Chinese spices

12QR

HOT & SOUR SOUP

All-time favorite soup with chunks of chicken and vegetables with Chinese spices

12QR

MURGH YAKHNI

Light but flavorful broth cooked in aromatic spices

14QR

LENTIL SOUP

Red lentil cooked in our own blend of spices and garnished with parsley

16QR

WILD MUSHROOM SOUP

Creamy and velvety wild mushroom soup with a hint of our special herbs

16QR

SNS DYNASTIC SOUP

Delightful combination of prawn, beef, chicken, carrot and fresh mushroom

22QR

SEAFOOD CHOWDER SOUP

Creamy blend of seafood & herbs

22QR

SALADS

YOGURT RAITA

Fresh cucumber, tomatoes and onion blended with yogurt with a touch of salt and aromatic pepper

10QR

KACHUMAR SALAD

Cucumber, tomato, carrot, cabbage and onion tossed in lemon juice with a pinch of salt and aromatic pepper

12QR

FRESH GREEN SALAD

Slices of cucumber, tomato, carrot and onion with lemon wedge aside

14QR

GREEK SALAD

Crispy lettuce tossed in homemade Italian dressing with cucumber, tomato & onion garnished with Feta cheese & olives

20QR

HUMMUS PLATTER

Traditional Arabic hummus served with homemade pita bread and mix olives salad

20QR

CHICKEN CAESAR SALAD

Crisp iceberg lettuce tossed with mouthwatering homemade Caesar dressing with grilled chicken sprinkle with bread croutons, parmesan cheese and cherry tomato on top

22QR

CRISPY CHICKEN SALAD

Crunchy iceberg lettuce, fine chopped vegetables and egg white tossed with ranch dressing topped up with crispy chicken

24QR

MEZZE PLATTER

Combination of Humus, Tabbouleh, Moutab, Fatoush, Baba Ganoush and Mix Olives Salad

28QR

STARTERS

FRENCH FRIES

All time kids favorite fried potato chips

12QR

CHICKEN NUGGETS

Served with French fries and garlic mayo

15QR

SPICY HONEY WINGS

Fried chicken wings with our own spices and tossed in spicy honey sauce sprinkled with sesame seeds

18QR

CHICKEN DRUMSTICKS

Chinese style chicken drumsticks marinated and deep fried, served with our sweet chili sauce

18QR

CRISPY BATTERED FRIES

Deep fry crispy battered French fries comes with garlic mayo & thousand island sauce

18QR

CHILLI CHEESE FRIES

French fries comes with unique combination of crushed chilli & shredded cheese

20QR

SESAME BUTTER CHICKEN

Boneless chicken bites glazed in classic tangy sauce drizzled with sesame seeds

22QR

شوربة

شوربة دجاج بالذرة

شوربة قطع دجاج صغيرة مع حبات الذرة الحلوة مع التوابل الصينية

شوربة هوت اند ساور

شوربة كل الأوقات. مذاق خاص لحساء قطع الدجاج مع الخضروات والمساب من التوابل الصينية

مورغ ياخني

شوربة خفيفة بمذاق مميز من التوابل الخاصة

شوربة العدس

عدس مطهي مع مزيج من التوابل والمكونات الخاصة ومزين بورق البقدونس

شوربة المشروم البري

تتكون من شوربة الكريمة مع المشروم البري والتوابل القوية

شوربة داياناستيك

شوربة لأصحاب المذاق الخاص. تجمع بين الجمبري ولحم البقر والدجاج والمشروم الطازج

شوربة سمك فود تشوودير

حساء كريمي بالمأكولات البحرية والتكهات الق

سلطات

زبادي رايتا

تتكون السلطة من الزبادي المخلوطة بالخيار الطازج والطماطم والبصل والملح والفلفل العطري

سلطة كاتشومر

تتكون من شرائح الخيار والطماطم والجزر والبصل والزيتون ورشة من الملح والفلفل العطري

سلطة خضراء

قطع طازجة لخيرات الطبيعية من الخيار والطماطم والجزر والبصل وشرائح الليمون

سلطة يونانية

خس طازج مع الخيار والطماطم والبصل وحلقات البصل مع جبن فيتا وزيتون

طبق حمص

سلطة الحمص العربية مع خبز بيتا منزلي وسلطة زيتون مشكلة

سلطة شرائح دجاج سيزار

خس يوناني مغطى بشراب قيصر محلي الصنع مع قطع خبز محمص بالتوم وشرائح الدجاج وجبن البارميزان وصوص الطماطم

سلطة دجاج كريسيبي

خس مقرمش مع باقي الخضروات الطازجة بالإضافة إلى البيض. كل ذلك مغطى بصوص الرانش و قطع الدجاج المقرمشة

طبق المقبلات

تتكون من تشكيلة طازجة من الخضار كالخس والخيار والبندورة والبصل. مع جبنة فيتا وزيت الزيتون

مقبلات

فريش فرايز

أصابع البطاطس المقرمشة التي يفضلها جميع الأطفال والكبار

نچتس دجاج

تقدم مع فريش فرايز وصوص التومية

جوانح العسل الحارة

جوانح دجاج مثيلة في تكهات خاصة مع لمسة صوص العسل الحار ورشة جبات السمسم

ديوس الدجاج

أفخاذ الدجاج (ديوس) مثيلة بالتكهات الصينية ومقلية جيداً وتقدم مع صوص تشيلي الحلو

أصابع البطاطس المقلية

أصابع البطاطس مقلية لأقصى درجة من القرمشة وتقدم مع صوص التومية وصوص تاورند ايلاند

فريش فرايز بالجبن والفلفل

فريش فرايز اللذيذة تقدم مع شرائح فلفل تشيلي مع الجبنة المبشورة

دجاج بالزبدة والسمسم

دجاج بالزبدة مع لمسات من الصوص المنعش الخاص ورشة من جبات السمسم



JALAPENO CHEESE STICKS NEW
Fried cheesy sticks stuffed with chopped Jalapeno
served with thousand island sauce

22QR

BUFFALO CHICKEN WINGS NEW
Crispy fried chicken wings tossed in home style
buffalo sauce served with garlic mayo

24QR

CRISPY CHICKEN TENDER NEW
Crispy battered fried chicken strips served with
crunchy onion rings and garlic mayo

26QR

CHICKEN QUESADILLA NEW
Mouthwatering combination of chicken, melted cheese
and vegetables wrapped in crispy tortilla bread comes
with sour cream, guacamole and salsa

28QR

GOLDEN FRIED TEMPURA PRAWNS
Tempura battered fried prawns with sweet chilli sauce

28QR

GHAMAS CHILLI GARLIC PRAWNS NEW
Marinated prawns baked with cheese comes in
homemade deep taco crispier

32QR

DYNAMITE PRAWNS NEW
Crispy fried prawns tossed in house special sauce
on a bed of lettuce served in cocktail glass

36QR

SNS SAMPLER COMBO NEW
Chicken buffalo wings, Spinach artichoke al Forno garlic
bread, jalapeno cheese sticks & battered fries

42QR

أصابع الجبن بفلفل الحلابينو
أصابع جبن مقرية محشوة بفلفل الحلابينو وتقدم
مع صوص تاويزد ايلاند

أجنحة الدجاج بافالوز جديد
دجاج الدجاج المقرية جدا مع غمسة في صوص
البافالوز وتقدم مع صوص الثومية

دجاج كريسيه مقرمش جديد
قطع دجاج سترينس مقرية لأقصى درجة من المقرشة
وتقدم مع حلقا البصل وصوص الثومية

دجاج كاساديا جديد
خبز تورتيلا المقرمش يحتوي على قطع دجاج مع الجبنة
السائخة والخضروات وتقدم معه صوص ساور كريمي،
وجواكامولا والصلصة

روبيان تمبورا مقرية
روبيان مقرمش بصوص تشيلي الحلو على طريقة التمبرورا

روبيان تشيلي غماص جديد
روبيان مثيل مع الجبن ويقدم في تاكو مقرمش

داينميت الروبيان NEW
روبيان مقرية ومقرمش مع صوص خاص من
وصفاتنا السرية

كومبو سامبلر سبايس اند سيزل جديد
دجاج بالزبدة والسمنسم، سبايس اريتشوك آفونرو،
نوست ميليا، أصابع مونزارا، نوست الدجاج بالسمنسم



SIZZLING TIKKA GOLA
تكا غولا



ARABIAN MIX GRILL
ميكس جريل عربي



CHICKEN SHASHLIK
شاشليك دجاج

FROM THE CHARCOAL GRILL

SHOLAY PANEER TIKKA NEW
Paneer marinated in tikka spices and grilled on charcoal
served with fresh onion salad and grilled vegetable

30QR

CHICKEN RASMEASAY KEBAB
Chicken mince mixed with fresh fruit, dry nuts and
herbs served with grilled vegetables

35QR

CHATKHARA CHICKEN BOTI
Spicy Chicken marinated in ginger, garlic and
flavored yoghurt and lemon juice

35QR

SHAHI MALAI BOTI
Chicken cubes marinated in cream and light spices,
comes with grilled vegetables

42QR

ARABIC SPECIAL BOTI NEW
Succulent cubes of chicken marinated in cream,
mayo, garlic & tahina sauce, nicely cooked on
charcoal served with grilled vegetables

45QR

SIZZLING TIKKA GOLA NEW
Combination of marinated chicken breast piece and
chicken mince balls in sizzling hot plate with grilled
vegetables on the side

45QR

CHICKEN SHASHLIK NEW
Delicious boneless chicken marinated in special spices
come with homemade gravy, grilled vegetables,
rice and egg on the top

49QR

MUTTON RESHMI KEBAB
Mutton mince mixed in our house spices and
char grilled to perfection

38QR

TANDOORI MUTTON TIKKA
Succulent cubes of mutton marinated in traditional
spices and slow cooked over charcoal grill

40QR

TANDOORI CHOPS NEW
Lamb chops marinated in exotic tandoori spices
and yoghurt, cooked on charcoal

42QR

AMBERI FISH TIKKA
Hamour Fish marinated in unique herbs and
traditional spices grilled to perfection

42QR

TILMIL JHEENGA
Marinated prawns dusted with sesame seed,
cooked to golden perfection

48QR

SPICE & SIZZLE PLATTER NEW
Fish tikka, mutton & chicken seekh kebab along with
lamb chops, chicken boti and grilled vegetables

79QR

ARABIAN MIX GRILL NEW
Mutton & chicken Arabic kebab along with lamb chops,
mutton tikka and chicken Malai Boti with French fries
and homemade onion salad on the bed of flavored bread

99QR

من شواية الفحم

تكا شولاي باتير جديد
جبن باتير مثيلة بنكهات تكا الخاصة ومشوية على الفحم
وتقدم مع سلطة البصل الطازجة مع الخضروات المشوية

دجاج راسميسه كباب
قطع دجاج ممزوجة بالفواكه الطازجة والمكسرات
والاعشاب ومشوية مع الخضروات

دجاج تشختارا بوتيه
دجاج مثيل بالترجيل والثوم والزبادي وعصير الليمون
ومشوية على اللهب

شاهي مالاي بوتيه
مكعبات دجاج متفوعة في الكريمة والتوابل ومشوية
مع الخضروات على الفحم

بوتيه سبيشال عربي جديد
قطع دجاج مثيلة بالكريمة وصوص مايو والثومية
والطحينة، ومشوية على الفحم مع الخضروات

تكا غولا جديد
صدور وقطع دجاج مثيلة بالذ البهارات والنكهات
ومشوية مع الخضروات

شاشليك دجاج جديد
دجاج مثيل بالنكهات الخاصة ومشوية على
الجريل مع الخضروات ويقدم معهم أرز وبيض

لحم ريشمي كباب
لحم ضأن منقوع في التوابل المنزلية و مشوية
لأقصى درجة

تندوري تيككا لحم
مكعبات من لحم الضأن منقوعة في التوابل ومشوية
ببطء على الفحم

تندوري تشوبس NEW
قطع لحم الضأن المنقوع في توابل تندوري مع
الزبادي ومشوية على الفحم

تكا سمك أمبيريه
سمك الهامور المثيل بالأعشاب والتوابل البحرية
ومشوية لأقصى درجة

تيلميل جينغا
روبيان مطهي مع بذور السمسم

طبق سبايس اند سيزل NEW
تكا السمك مع سبخ كباب لحم الضأن والدجاج جنباً إلى
جنب مع بوتيه الدجاج والخضروات المشوية

ميكس جريل عربي NEW
قطع مشوية من لحم الضأن والدجاج مع تكا لحم الضأن
ومالاي دجاج بوتيه وخضروات مشوية وسلطة بصل
والخيز المفضل

HYDERABADI MURGH CURRY

Mouthwatering juicy chicken cubes prepared in tomato puree & unique herbs garnished with ginger, coriander leaves & lemon

45QR

MURGH MAKHANWALA

Marinated boneless chicken grilled on charcoal then cooked in rich tomato butter gravy garnished with ginger, coriander leaves and lemon

45QR

CHICKEN JALFREZI

Boneless chicken cubes, cooked with green peppers, onion and tomato in a lightly spiced gravy garnished with herbs and topped with boiled egg

45QR

CHICKEN KARACHI

Pakistani food street specialty - succulent pieces of chicken cooked in traditional spices garnished with ginger, coriander leaves & lemon

45QR

CHICKEN GREEN CHILLI CURRY

Juicy tender boneless chicken cooked in homemade gravy with aromatic mint & green chili

46QR

CHICKEN GINGER HANDI

Boneless chicken cubes cooked in traditional spices, yoghurt & ginger drizzled with coriander leaves

46QR

WHITE QEEMA KARACHI

Chef recommended chicken mince cooked in Mughlai gravy & garnish with fresh cream, green chili and coriander leaves

46QR

TAWA MADRASI CHICKEN

Favorite boneless chicken cooked in homemade gravy garnished with grilled vegetable

48QR

BOMBAY TIKKA MASALA

Mouthwatering BBQ chicken grilled on charcoal then cooked in specific tikka spices & tomato gravy

48QR

MURGH - E - BAHAR

Juicy chicken leg meat cooked in a host of herbs with Mughlai gravy topped with almonds

49QR

PATIALA CHICKEN

Boneless chicken cubes cooked on high flame in homemade dry nuts gravy tossed in dry plum and vegetables

49QR

TAWA QEEMA

Spice & Sizzle specialty, mutton mince cooked with fresh spices & herbs in a ginger, garlic & tomato gravy comes in a sizzling plate

42QR

HANDI GOSHT LAZIZ

Mutton boneless cubes cooked with Mughlai spices and herbs garnished with ginger, coriander leaves and lemon

48QR

MUTTON KARACHI

Another popular Pakistani food street specialty - fresh meat cooked in traditional spices garnished with ginger, coriander leaves and lemon

48QR

TAWA CHAMP MASALA

All-time favorite tender mutton chops cooked in Pakistani spices, served in hot plate sizzler

52QR

BALACHI GOSHT

Chef's special recommended fresh mutton cooked in Desi spices, tossed with sautéed vegetables and baked in puff pastry

55QR

MUTTON KHARA MASALA

Fresh mutton cooked in roasted spices, yoghurt & unique herbs garnished with ginger, coriander leaves and lemon

55QR

SPECIAL BRAIN MASALA

Fresh brain slightly cooked in butter, street food favorite spices, herbs, ginger, garlic and tomato gravy served in sizzler garnished with aromatic coriander leaves

45QR

LAHORI FRIED FISH

Fillet of flaky Hamour fish marinated in traditional Lahori spices and deep fried to perfection

48QR

JHEENGA MASALA

Prawns cooked in specific spices, root ginger, garlic, tomato and fresh coriander leaves

49QR

حيدرآبادي دجاج كاري

مكعبات دجاج مطهية في صلصة الطماطم الطريفة مع النكهات العشبية من زنجبيل وأوراق الكزبرة والليمون

دجاج ماخانوالا

دجاج مخلي ومشموم على الفحم وبذلك ذلك مطهي مع أوراق الحلبة والزنجبيل وأوراق الكزبرة والليمون مع صلصة الطماطم الطريفة

دجاج جالفريزي

قطع دجاج مخلية مطهية مع الفلفل الأخضر والبصل والطماطم ورشة نكهات عشبية ومغطاه بالبيض المسلوق

دجاج كاري

قطع دجاج مطهية مع الزنجبيل والثوم والطماطم والفلفل الأخضر وأوراق الكزبرة

تشيلي كاري الدجاج

قطع دجاج مخلية ومطهية مع ألأ توابل منعشة من الليمون وفلفل تشيلي الأخضر

دجاج بالزنجبيل هاندي

قطع الدجاج المخلية مطهية على الطريقة الهندية بالزنجبيل والزبادي والنكهات الخاصة

وايت قيميا كاري

طبق خاص من توصية الشيف يتكون من قطع الدجاج مطهية على الوصفات المغولية مع الكريمة الطازجة وفلفل تشيلي الأخضر وأوراق الكزبرة

دجاج تاوا مدراسي

قطع دجاج مطهية مع الخضروات المشوية

بومباي تكا ماسالا

دجاج مشوي على الفحم مثل بالنكهات العشبية وصوص الطماطم

دجاج باهار

أخذ دجاج مطهية بالتوابل المغولية ومزينة باللوز

دجاج باتيالا

قطع دجاج مخلية مطهية على لهيب عالي مع المكسرات المحمص والخضروات والبرقوق الحاف

تاوا كيما

لحم الضأن المفروم مطهي مع التوابل الطازجة الزنجبيل والثوم وصوص الطماطم ويقدم في طبق حار

هاندي لحم لذيق

من أسمة هو طبق لذيق يتكون من قطع لحم الضأن المطهية مع التوابل المغولية والزنجبيل وأوراق الكزبرة والليمون

لحم كاري

لحم ضأن مطبوخ مع الزنجبيل والثوم والطماطم وصلصة الفلفل الأخضر ورشة من التوابل وأوراق الكزبرة

تاوا شامب ماسالا

قطع لحم ضأن مطهية بالبهارات الباكستانية وتقدم على طبق حار

لحم بالوشيف

طبق خاص من توصية الشيف يتكون من لحم الضأن مع توابل ديري وخضروات سوتيه مطهوه في معجنات مخبوزة

لحم كاهارا ماسالا

لحم ضأن طازج مع التوابل الخاصة والزبادي والزنجبيل وأوراق الكزبرة والليمون

مخ ماسالا خاص

لحم الرأس مطهي مع النكهات والأعشاب الطازجة مع الزنجبيل والثوم وصوص الطماطم

لاهوري سمك هامور فرايد

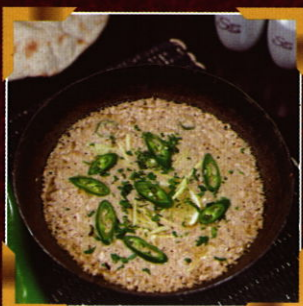
فيليه من أسماك الهامور المقشرة المتقوعة في التوابل اللاهورية التقليدية والمقلية حتى الكمال

جينغا ماسالا

الجمبري المطهي مع الزنجبيل والثوم والطماطم وأوراق الكزبرة الطازجة المتبله بالتوابل الباكستانية

Note: Please let your server know your desired spice level

تنويه: يرجى تبني مقدم الخدمة بدرجة التوابل المفضلة في الطعام



VEGETARIAN CORNER

MUGHLAI BHUJIA

Fresh seasonal vegetables cooked in lightly tossed spices

PALAK PANEER

Fresh spinach cooked in Desi herbs and spices drizzled with Fried cottage cheese

DAAL MAHARANI

Yellow Lentil cooked in fresh herbs & spices with our Desi tarka

SHAHJAHAN BHINDI

Fried okra mixed with onion, tomato later sprinkle with coriander leaves

PANEER BUTTER MASALA

Cottage cheese is prepared with butter, tomato, cream and spicy spices garnished with ginger, coriander leaves & lemon

DAAL MAKHANI

Black lentil cooked in royal style and mixed with Mughlai spices topped with butter & cream

ACHARI DAAL CHANA

Special Daal Chana cooked with delicious spices and pickles with our Desi tarka

RICE

NAURATAN BIRYANI

Rice cooked with assorted vegetables

HYDERABADI BIRYANI

Long grained fragrant basmati rice flavored with chicken curry & spices

CHILMAN BIRYANI

Our house specialty Dumpukht mutton Biryani baked in puff pastry

MUGHLAI KOFTA BIRYANI

Juicy chicken kofta tossed in homemade Mughlai curry served on long grained basmati rice

PRAWN BIRYANI

Long grain basmati rice with juicy prawns

PLAIN BIRYANI RICE

Long grain basmati flavored rice

ZEERA RICE/ PLAIN RICE

Rice sautéed with butter roasted cumin seed, garnished with fresh cilantro leaves

FROM THE TANDOOR

SADA ROTI

TANDOORI ROTI

TANDOORI PARATHA

LAHORI KULCHA

KALONJI NAAN

GARLIC NAAN

BUTTER NAAN

CHEESE NAAN

CHICKEN CHEESE NAAN

MUTTON QEEMA NAAN

BASKET OF BREADS

PASTA & PIZZAS

FETTUCCHINE ALFREDO PASTA

Traditional creamy alfredo pasta served with grilled chicken & garlic bread

PENNE ARRABIATA WITH CHICKEN

Tossed chicken in a spiced tomato sauce, garnished with parmesan cheese & garlic bread

PASTA PRIMAVERA

Fettuccine pasta with pink cheesy sauce combo of grilled chicken & chicken sausages served with garlic bread

FLORENTINE PASTA (Chicken/Prawns)

Very fine blanched penne pasta in creamy spinach and vegetables comes with garlic bread on the top

GARDEN VEGETARIAN PIZZA (S/M)

Mushroom, green pepper, corn, onion, black olives and broccoli loaded on a tomato paste and topped with melted mozzarella cheese

CHICKEN TIKKA PIZZA (S/M)

The ultimate mix of juicy chicken tikka strips together with mushrooms, red onion, green pepper, olives & melting mozzarella cheese

FOUR RIVERS SEAFOOD PIZZA (S/M)

Combination of fish, prawns, green vegetables with melting mozzarella cheese

BURGERS & SANDWICHES

CHICKEN WALNUT SALAD SANDWICH

Homemade chicken walnut spread with crispy lettuce in fine toasted bread served with spicy herbed fries and coleslaw

CLASSIC GRILLED SANDWICH

Juicy grilled chicken breast, tomato, lettuce and caramelized onion in toasted bread served with French fries & garlic mayo

CRISPY FIRE BURGER

Crispy fried chicken breast topped with buffalo sauce, onion, tomato & cheese served with French fries & coleslaw

الركن النباتي

موجلاي بوجيا

خضروات موسمية طازجة مطبوخة في التوابل العشبية

بالاك بانير

جبن مطبوخ مع السبانخ والأعشاب الطازجة والتوابل العشبية

دال ماهاراني

عدس أصفر مطبوخ مع الأعشاب الطازجة والتوابل مع التاركا

شجھاني بيندي

بامية ممزوجة بالصل بالضمائم والطماطم والفلفل مع رشة أوراق الكزبرة

بانير ماسالا بالزبدة

جبن معققة مع الزبدة والطماطم والكريمة والنكهات القوية. مع رشة أخيرة من الزنجبيل وأوراق الكزبرة والليمون

دال ماخاني

عدس أسود مطهي على الطريقة الملكية بالنكهات المغولية مع الزبدة والكريمة

آشار دال شانا

دال مطهي بالنكهات والتوابل على طريقتنا الخاصة

الأرز

برياني نوراتان

أرز برياني مطهي مع خضروات مشكلة

بيرياني حيدرآبادي

أرز بسمتي (طويل الحبة) مطهي بالزعفران والدجاج والتوابل

برياني تشيلمان

طبق من وصفاتنا الخاص يتكون من البرياني مع لحم الضأن مطهو في معجنات مخبوزة

برياني كفتة مغولية

كفتة دجاج مطهي مع أرز البرياني مضاف إليهم توابل الكاري المغولية

برياني الروبيان

أرز البرياني مع الروبيان اللذيذ

أرز برياني سادة

برياني أرز بسمتي

جيراي ريس / أرز الخام

أرز سوتية مطهي على البخار مع الزبدة وحببات الكمون وأوراق الكزبرة

من التدور

روتبي

تاندوري روتي

تاندوري باراتا

لاهوري كولشا

كالونجي نان

غارليك نان

زبدة نان

جبنة نان

نان دجاج بالجبنة

نان كيما بلحم الضأن

سلة خبز

باستا و البيتزا

فيتوتشيني ألفريدو باستا

باستا ألفريدو ويقدم معها دجاج مشوي وخبز بالثوم

بيندي أرابياتا مع دجاج

دجاج مع المعكرونة في صلصة ألفريدو الغنية والأعشاب الطازجة والخبز بالثوم

باستا بريمافيرا

باستا فيتوتشيني مع صلصة الجبن المذابة ويقدم معها دجاج مشوي وسجق الدجاج وخبز بالثوم

فلوريتيني باستا (دجاج/روبيان)

باستا بيتا مع الصلصة الكريمة بالسبانخ والخضروات ويقدم معها خبز بالثوم

بيتزا بالخضروات (صغيرة/كبيرة)

ماشوم، فلفل أخضر، ثرة، بصل، زيتون أسود، بروكلي مع الطماطم وجبن الموتزاريلا الساخنة

بيتزا تكا الدجاج (صغيرة/كبيرة)

أرز معكس من تكا الدجاج مع الماشوم والبصل الأحمر والفلفل الأخضر والزيتون وجبن الموتزاريلا الساخنة

بيتزا سبي فود الأربع بحور (صغيرة/كبيرة)

سمك، روبيان، خضروات خضراء، مع جبن الموتزاريلا الساخنة

الساندوتشات والبرجر

سندوتش سلطة الدجاج والجوز

دجاج على الطريقة المنزلية مع زبدة اللوز والخس الطازج في خبز توست ويقدم معها بطاطس مقليه بالتوابل وكول سلو

ساندوتش دجاج مشوي

صدر الدجاج المشوي مع الطماطم والخس والبصل بالكراميل في خبز توست ويقدم معه بطاطس مقليه بالتوابل وكول سلو

كرسيبي فاير برغر

يتكون البرجر من صدر دجاج كرسيبي مع صلصة باميلوز والبصل والطماطم وشريحة جبن ويقدم معه فرنش فرايز وكول سلو

CONTINENTAL & PAN ASIAN

CREAMY CHICKEN ENCHILADAS **NEW!**

Delightful creamy cheesy chicken cubes wrapped in tortilla bread topped with cheese & jalapeno served with Mexican rice & sour cream

CHICKEN SOUVLAKI **NEW!**

Delicious grilled tangy chicken cubes, capsicum, onion in skewer served with garlic rice

SIZZLING CHICKEN STEAK

Grilled chicken breast cooked to perfection served on a sizzling platter with mashed potato & sautéed vegetables, choice of (mushroom sauce, pepper sauce, rosemary sauce)

GRILLED LIME CHICKEN **NEW!**

Au gratin marinated grilled chicken breast top up with cheese & salsa served with Mexican rice and lime wedge

LOUISIANA BAKED CHICKEN **NEW!**

Little spicy marinated chicken breast on low flame grilled, topped with sautéed onion, tomato, cheese, served with mashed potato and special Louisiana sauce

PORTOBELLO CHICKEN STEAK **NEW!**

Chef special marinated chicken breast slightly cooked in pan to perfection, served with delicious Portobello mushroom sauce and mashed potatoes

SNS SIZZLING CHICKEN FAJITA **NEW!**

Juicy grilled chicken breast served on a bed of multi capsicum and onion with combination of tortilla bread, guacamole, sour cream, salsa, and Mexican rice

LEMON BUTTER PRAWNS **NEW!**

Marinated grilled prawns served with garlic lemon butter sauce and vegetable fried rice

FISH & CHIPS

Crumbed fried crispy Hamour fish served with fries & tartar dip

TANDOORI PAN FISH **NEW!**

Hamour fish marinated in tandoori spices on the bed of herbed butter fried rice with sautéed vegetables on skewers

GRILLED ARTICHOKE FISH **NEW!**

Grilled hamour fish marinated in chopped parsley, basil, lemon and butter tossed in delicious artichoke served with garlic rice

SIZZLING BEEF STEAK

Charcoal grilled beef steak served on a sizzling platter with mashed potato & sautéed vegetables, choice of (mushroom sauce, pepper sauce, rosemary sauce)

SPICE & SIZZLE SPECIAL CHOW MEIN

Cantonese style Chow Mein stir fried with tender chicken, beef, prawns and fresh vegetables

CHICKEN WITH ROASTED CASHEW NUTS

Sliced chicken in thick gravy with onion, capsicum and roasted cashew nuts served with egg fried rice

CHICKEN CHILLI DRY

Stir fried sliced chicken cooked on high flame with green chillies, ginger, garlic & mushroom comes with egg fried rice

HOME STYLE CHICKEN MANCHURIAN

All-time favorite Chinese dish served in a sizzling hot plate and egg fried rice on the side

KUNG PAO CHICKEN **NEW!**

Stir fried chicken with dry red chilli roasted peanuts and oil in spicy sauce served with egg fried rice

COCONUT SPICY CHICKEN **NEW!**

Stir fried sliced chicken cooked in our special coconut spicy sauce served with pineapple tossed fried rice

THAI PRAWNS WITH CHILLI GARLIC SAUCE

Stir fried Prawns in a hot chilli garlic sauce. Served with egg fried rice

HONEY GLAZED PRAWNS **NEW!**

Marinated fried prawns tossed in special homemade honey sauce served with egg fried rice

HENDRY BEEF **NEW!**

Deep fried crispy beef tossed in tangy sweeten sauce comes with egg fried rice

Note: Please let your server know your desired spice level

تتويه: يرجى تبينه مقدم الخدمة بدرجة التوابل المفضلة في المطعم

DESSERTS

RASMALAI

Soft and spongy paneer balls cooked in milk and served in a creamy milk rabri flavored with cardamom powder

HOT GULAB JAMUN

Mouth melting soft Desi dessert dipped in sugar syrup served with hot creamy milk rabri

MUGHLAI KHEER

Quintessential Pakistani dessert with rice, milk and sugar flavored with cardamom topped with chopped almonds

MOLTEN LAVA CAKE

A homemade magical soft chocolate cake filled with rich chocolate and served with ice cream

SIZZLING CHOCOLATE BROWNIE

Freshly baked brownie served with vanilla ice cream and topped with sizzling sauce in a hot plate

BREAD PUDDING WITH ICE CREAM

A classic baked dessert served with vanilla ice cream in a sugar net and drizzle with caramel sauce

SWISS BERRY TANGO **NEW!**

Fresh blueberries and cube of seasonal fruit combine delightfully with cream cheese and chocolate sponge

NUTELLA CHEESE CAKE **NEW!**

Creamy & silky smooth sponge full of Nutella chocolate flavor and topped with homemade chocolate sticks

TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE **NEW!**

Freshly baked trio chocolate (dark, milk and white) Brownie served with vanilla ice cream & topped with chef's special sauce

39QR

45QR

45QR

48QR

49QR

52QR

55QR

49QR

52QR

55QR

55QR

65QR

28QR

30QR

30QR

35QR

35QR

35QR

38QR

40QR

45QR

من المطابخ العالمية والآسيوية

انشداداز دجاج كريمي **جديد**

مكعبات دجاج بالكريمة في خبز التورتilla مع الجبن وفلفل الهالابينو ويقدم معهم أرز وساور كريم

دجاج سوفلاكبي **جديد**

قطع دجاج مشوية مع الفلفل والبصل في سبخ على الجريل ويقدم مع أرز بالتوم

ستيك دجاج

شرائح صدور الدجاج مشوية لأقصى درجة ويقدم مع البطاطس المهروسة والخضار السوتية وصوص من اختيارك (ماشروم أو بيري أو روزماري)

دجاج مشوي بالليمون **جديد**

صدور دجاج مثيلة بالليمون ومشوية على الجريل وعليها الجبن والصلصة ويقدم مع الأرز المكسيكي

دجاج لويزيانا المصهي **جديد**

صدور الدجاج المثيلة والمشوية على نار هادئة وعليها بصل سوتية ومطاطم وجبن ويقدم مع البطاطس المهروسة وصوص لويزيانا

ستيك دجاج بورتوبيلو **جديد**

طبق خاص من توصية الشيف يتكون من شرائح صدور الدجاج المصهية بطعم في البان دنت درجة الاكتمال ويقدم مع صوص بورتوبيلو ماشروم والبطاطس المهروسة

فاهييتا الدجاج **جديد**

شرائح صدور الدجاج المشوية مع الفلفل والبصل محشوة في خبز التورتilla ويقدم مع الجواكامول وساور كريم والصلصة والأرز المكسيكي

روبيان بالليمون والزبدة **جديد**

روبيان مثيل ومشوي على الجريل ويقدم مع صوص الليمون والخضروات والأرز المقلي

سمك وبطاطا

سمك الكرامب المقلي ويقدم مع البطاطس المقلية وصوص تارتار

سمك هامور تاندوري **جديد**

سمك هامور مثيل في نكهات التاندوري ويقدم مع أرز مقلي بالزبدة وخضار سوتية

مشوي سمك هامور ارتشوك **جديد**

سمك هامور مثيل في البقدونس المفروم والبرجان والليمون والزبدة ومطاطم في طاجن خشنوف ويقدم معه أرز بالتوم

ستيك لحم بقري على طبق حراري

ستيك لحم مشوي على الفحم ويقدم مع البطاطس المهروسة والخضار السوتية وصوص من اختيارك (ماشروم أو بيري أو روزماري)

سبايس أند سيزل تشاومين خاص

طبق من الوصفات الكانتونية يتكون من الدجاج ولحم البقر والجمبري والخضروات الطازجة

دجاج مع جوز الكاجو المحمص

شرائح الدجاج المصهية مع البصل والفلفل والكاجو المحمص ويقدم مع أرز بالبيض المقلي

دجاج تشيلي دري

شرائح الدجاج المقلية على اللهب العالي مع الفلفل الأخضر والريحان والتوم ويقدم مع أرز بالبيض المقلي

دجاج منزلي مانشوريان

وجبة صينية مشهورة تقدم على طبق حراري مع أرز بالبيض المقلي

دجاج كونج باو **جديد**

دجاج مقلي مع الفلفل الأحمر الخاف والمكسرات المحمصة وصوص حار ويقدم مع دجاج بالبيض المقلي

دجاج بجوز الهند **جديد**

دجاج مقلي مصهي مع صوص جوز الهند ويقدم مع الأناناس والأرز المقلي

روبيان تابلائي بصوص الثوم الحار

روبيان مقلي بصوص الثوم الحار ويقدم مع أرز بالبيض المقلي

روبيان بالعسل **جديد**

روبيان مثيل ومغموس في صوص عسل وويق دم مع أرز بالبيض المقلي

لحم بقري هندي **جديد**

لحم كرسيي مقلي ومغموس في صوص حلو ويقدم مع أرز بالبيض المقلي

التحلية

راسمالاي

كرات اسفنجية من الحليب ويقدم في كريمة بنكهة الرايري مع رشه من جب الهال

هوت غلام جامون

حلوى خاص من اتيان ديري مغموسة في عصير السكر ويقدم مع كريمة ساخنة بنكهة الرايري

موغلاي خير

حلوى باكستاني خاصة من الأرز واللبن والطعم الخلو مع رشه من جب الهال واللوز

مولتون لافا كيك

كعكة بالشيكولاتة على الطريقة المنزلية غنية بالشيكولاتة ويقدم مع الأيس كريم

براوني بالشيكولاتة

براوني طازج بالشيكولاتة ويقدم مع ايس كريم القانيل ويقدم على طبق خاص

بدنغ مع الأيس كريم

مخبوزات مع ايس كريم القانيل وصوص الكاراميل

سويس بيري تانجو **جديد**

توت طازج مع الفواكة الموسمية معا في كريمة الجبن وسبونج شوكلاتة

تشيز كيك نوتيللا **جديد**

تشيز كيك غنية بالجبن وشيكولاتة النوتيللا

براوني بالشيكولاتة الثلاثية **جديد**

براوني طازج بثلاث أنواع من الشيكولاتة (درك ولبن وخبثاء) ويقدم معه ايس كريم بالهانيلا مع صوص خاص من ابتكار الشيف

CHEF'S SPECIAL

أطباق خاصة من الشيف



مندى لحم الخاص
Lahm Al Khaas Mandi
PRICE: 269 | SERVING: 5-6 Guests

مندى دجاج الخاص
Murz Al Khaas Mandi
PRICE: 189 | SERVING: 4-5 Guests

Spice & Sizzle

Spice & Sizzle

★★★★
VIP
BUSINESS LUNCH



QR 45 ONLY

CHINESE & CONTINENTAL

QR 55 ONLY

PAKISTANI & MUGHLAI

TAKE AWAY
Business Lunch
Box



For only 35 QR

CHINESE & CONTINENTAL

For only 45 QR

PAKISTANI & MUGHLAI

Spice & Sizzle

Midmac Roundabout, Salwa Road, Doha - Qatar

FOR INQUIRIES AND HOME DELIVERY, PLEASE CALL

4444 1256 | 5080 0124 | 5080 0128