



THE ORIGINAL INDIAN TASTE

"المذاق الهندي الأصيل"

@**Shehnai**  
Restaurant

@shehnai\_sa

## SOUP

## شوربة

12

**CREAM OF TOMATO**  
شوربة كريمة طماطم

شربة الطماطم الهندية



15

**CHICKEN SHORBA**

شوربة دجاج

قطع صدور دجاج مع النكهات الهندية

20

**SEAFOOD SOUP**

شوربة فواكه البحر

قطع من السمك والجمبري مع التوابل الهندية

15

**MULLIGATAWNY SOUP**

شوربة مولوتاني

شربة العدس الهندية الحارة مع الأعشاب الخاصة

## APPETIZER

## مقبلات

15

**MIX VEGETABLE PAKORA**

مشكل خضار باكورا

الفطائر المقرمشة مع الخضروات المشكلة

10

**VEGETABLE SAMOSA**

سمبوسة خضار

معجنات خاصة محمشة بالبطاطس والبازلا بنكهة التوابل الهندية

15

**PANEER SAMOSA**

بنير سمبوزة

معجنات محمشة بالجبن والحمص والبطاطا مع الاعشاب الهندية

**PANEER TIKKA**

بنير تكا

قطع الجبن المشوية مع التوابل الهندية في التور

20

**CHILLY PANEER**

شيلي بنير

قطع الدجاج المقلي مع البصل والفلفل الرومي والفلفل الحار الأخضر

15

**CHICKEN SAMOSA**

سمبوسة دجاج

معجنات خاصة محمشة بالبطاطس والبازلا بنكهة التوابل الهندية

20

**MEAT SAMOSA**

سمبوسة لحم

معجنات محمشة باللحوم والبطاطس تقدم مع الصوص الخاص بها

10

**FRENCH FRY**

بطاطا مقليه

بطاطس مقليه

# أطباق شنهاي الرئيسية

## MAINCOURSE SHEHNAI



25

**ALOO GOBHI MASALA**

**الوقوبى مسالا**

قطع القرنبيط مع البطاطا مطبخة بصل صوص التمر هندي



25

**MIX VEGETABLE JALFREZI**

**الخضار الجلفريزي المشكل**

خضار مشكلة مع قطع الفطر البري والبصل والقليل من صوص الطماطم



26

**PALAK MASALA**

**مسالا السبانخ**

أوراق السبانخ المسلوقة مع التوابل الهندية



22

**DAL TADKA**

**عدس اصفر**

عدس مطبخ مع البصل بالبهارات الهندية



28

**DAL MAKHNI**

**DAL مکانی**

حبات العدس السوداء من شرق الهند المطبخ  
بصوص الكريمة الطازجة



28

**SHAHI PANEER**

**شاهی بنیر**

مكعبات جبن العكاوى مطبخة بصوص الكريمة  
الطازجة

28

**KASHMIRI DUM ALOO**

**بطاطا الكشمیرية**

بطاطا محسنة بالجبن مع صوص الطماطم  
والبهارات الهندية

28

**KADAI PANEER**

**بنیر کدای**

مكعبات جبن العكاوى مع صوص الطماطم و  
الكارى

40

**CHICKEN 65**

**دجاج ٦٥**

صدر الدجاج المقلي المقرمشة بالصوص الشيف  
الخاص



40

**CHILLY CHICKEN**

**دجاج تشيلي**

قطع الدجاج المقلي مع البصل والفلفل الرومي والفلفل  
الحار الأخضر



40

**BUTTER CHICKEN**

**دجاج بالزبده**

طبق البنجابية الاصل ي تكون من تنورى الدجاج المطبخ مع  
المرق والطماطم



40

**CHICKEN TIKKA MASALA**

**دجاج تکا مسالا**

قطع صدور الدجاج التندوري المشوية  
في التنور مع التوابل والاعشاب

40

**CHICKEN CURRY**

**دجاج کاري**

قطع دجاج بالعظم بصوص الكاري مع التوابل  
الهنديه

40

**CHICKEN KORMA**

**دجاج کورما**

صدر دجاج بالكريمة والكافور والبهارات الهندية



40

**CHICKEN KADAI**

**دجاج کدای**

دجاج بالعظم مع الفلفل الرومي والبصل  
والطماطم

40

**CHICKEN JALFREZI**

**دجاج جافریزی**

قطع دجاج ادم مع الطماطم والفلفل الرومي  
والبصل وصوص الكاري

42

**MUTTON ROGANJOSH**

**لحم غنم جوشروغان**

قطع اللحم المطبخ في المرق الهندي مع البصل  
والطماطم ونكهة الزعفران

**42****MUTTON CURRY****لحم غنم بالكارى**

قطع اللحم الغنمى بصوص الكارى التقليدى مع  
البهارات الهندية

**43****MUTTON PEPPER FRY****لحم غنم بصوص الفلفل الأسود**

قطع اللحم الغنمى المطبوخة بصوص الفلفل  
الأسود والتوابل الهندية الحارة

**45****SHRIMP CURRY****روبيان بالكارى**

قطع الروبيان المطبوخة بالصوص الكارى الهندى

**40****FISH KORMA****سمك كورما**

فليية السمك المشوى بصوص الكارى الملكي  
والاعشاب البرية

**40****FISH CURRY****سمك بالكارى**

قطع السمك المطبوخة بصوص الكارى

**42****MUTTON MAKHNI****لحم غنم مكيني**

قطع اللحم الغنمى المطبوخ مع صوص مكيني  
الخاص

**43****MUTTON KORMA****لحم غنم كورما**

قطع اللحم الغنمى المطبوخة بالكريمة الطازجة  
بصوص الكارى والكافج و الخاصة

**45****SHRIMP JALFREZI****روبيان جلفريزي**

سوتية الجمبرى مع صلصة الطماطم والخضار  
الطازجة

**FROM TANDOOR****تندورى****22****TANDOORI CHICKEN****دجاج تندوري**

نصف الدجاج المشوية في التنور مع التوابل الهندية الخاصة

**25****CHICKEN TIKKA****دجاج تكا**

قطع الدجاج المشوية مع التوابل الهندية في التنور

**25****CHICKEN MALAI TIKKA****دجاج تكا مالاي**

صدر الدجاج متبلاة بالثوم الطازج وصلصة الشيف  
الخاصة المطهية في التنور

**30****MUTTON SEEKH KABAB****كباب لحم غنم**

لحم الغنم المفروم المشوى في التنور ويخلط  
مع البصل والاعشاب الطازجة

**25****CHICKEN HARYALI TIKKA****دجاج تكة هريالي**

قطع الدجاج المتبلاة بالبن والبنان والاعشاب  
الهندية المطبوخة في التنور

**35****TANDOORI FISH TIKKA****تندورى سمك تكا**

قطع السمك المتبلا مع الاعشاب والتوابل الحارة

**35****TANDOORI SHRIMP****روبيان تندوري**

الجمبرى المتبلا بالثوم والزنجبيل بالتنور مع بهارات الحارة

**75****TANDOORI MIX GRILL****تندورى مشكل مشاوي**

مشاوي مشكلة مع السمك والجمبرى والدجاج ولحم  
الغنم مع الخضار

## SIDE ORDERS

## الطلبات جانبية



10

GARDEN GREEN SALAD

سلطة خضراء

شرائح الخس مع الطماطم والخيار والبصل

15

SHEHNAI SPECIAL SALAD

سلطة شهناي الخاصة

دجاج تيكا المتبول مع الخس والبصل والطماطم بالطريقة الهندية المحلية

CUCUMBER RAITA

بن بالخيار

8

MIX VEGETABLE RAITA

بن مع تشكيلة خضار

PINEAPPLE RAITA

بن مع الأناناس

## RICE & BIRYANIS

## الأرز & البريانى



9

PLAIN RICE

أرز سادة

رز أبيض



12

JEERA RICE

أرز جира

أرز بسمتي مطبوخ بنكهة الكمون الطازج



15

VEGETABLE PULAO

أرز بالخضار

أرز بسمتي مطبوخ مع الخضار المشكلة والبهارات الهندية

15

BIRYANI RICE

بريانى ساده

أرز برياني سادة



28

CHICKEN BIRYANI

بريانى دجاج

أرز بسمتي المطبوخ مع الدجاج بالطريقة الهندية

35

SHRIMP BIRYANI

بريانى جمبري

أرز بسمتي مطبوخ مع الروبيان بالطريقة الهندية

15

VEGETABLE BIRYANI

بريانى خضار

أرز بسمتي مطبوخ مع الخضار المشكلة و جبنة عكاوى بالطريقة الهندية

20

EGG BIRYANI

بريانى بيض

أرز بسمتي مطبوخ مع البيض المسلوق بالطريقة الهندية

32

LAMB BIRYANI

بريانى لحم

أرز بسمتي المطبوخ مع لحم الغنم بالطريقة الهندية

## TANDOORI BREAD

## خبز التندوري



2

**TANDOORI ROTI****خبز التندوري**

خبز القمح الكامل المطهي في التنور



4

**PLAIN NAAN****خبز سادة**

الفطيرة المطبوخة في التنور

**BUTTER NAAN****خبز بالزبدة**

نان بالزبدة

**LACCHA PARANTHA****الخبز الدسم لاتشا**

خبز القمح بالزبدة مطهي في التنور

**MISSI ROTI****خبز قبلا**

خبز متبل بالقبلاء

**GARLIC CHILLY NAAN****خبز الثوم شيلي**

الفطيرة المحشوة بالثوم واللفلف الحار والتوابل الهندية التي اعدة في التنور

**GARLIC NAAN****خبز الثوم**

فطيرة بالثوم والكزبرة اعدة في التنور

**STUFFED NAAN****خبز محشي**

بالقرنيط والبطاطا والبصل

**PANEER NAAN****خبز بنير**

محشي بالجبن الهندية

**PESHAWARI NAAN****خبز بشاوي**

فطيرة محشوة بالكافوجو والزيت في التنور

**KEEMA NAAN****خبز كييم**

الفطيرة باللحمة او الدجاج اعدة في التنور



## DESSERT

## التحلية



8

**FRUIT CUSTARD**  
كاسترد بالفواكه



10

**ICE CREAM WITH CHOCO NUTS**  
آيس كريم بمكسرات الشيكولاتة  
ايسكريم بالمكسرات

## BEVERAGES

## المشروبات

1

**BOTTLED WATER**  
زجاجة مياه

3

**SOFT DRINKS**  
مشروبات غازية  
إضافة ثلج بـ ١ ريال

5

**CHAI**  
شاي  
شاي أحمر

3

**MASALA CHAI**  
مسالا شاي  
شاي بالحليب

5

**COFFEE**  
قهوة  
قهوة هندية



10

**LASSI**  
لاسي  
زيادي حالي سادى او بالمنجا



10

**FRESH JUICES**  
عصائر طازجة

عصيرات طازجة (منقا ، شمام ، برتقان ، ليمون بالنعناع)



نتشرف بزيارتكم و نسعد بخدمتكم

We are honored by your visit  
and glad to serve you

...

Khaled Bin Waleed street with king abdullah street

Khalid centre - Jeddah - KSA

+966 531 914 513 / +966 012 652 1614

[shehnai.indjdh@gmail.com](mailto:shehnai.indjdh@gmail.com)

FOR OUTDOOR CATERING AND PARTY RESERVATIONS  
PLEASE CONTACT MANAGER ON DUTY

**+966 53 191 4513**