




ZEERA

by buddha-bar





Northern India is renowned for its rich, creamy curries, tandoor-cooked meats, and fragrant biryanis. Influenced by Mughal traditions, the cuisine features aromatic spices like cardamom, cinnamon, and cloves.

Eastern Indian cuisine showcases a unique blend of sweet and spicy flavors, with influences from neighboring countries like Bangladesh and Myanmar. Mustard oil, poppy seeds, and panch phoron (five-spice blend) are commonly used.

Western Indian cuisine offers a diverse range of flavors, influenced by its coastal location and the availability of fresh seafood. The cuisine features a blend of mild and spicy dishes, often incorporating coconut, peanuts, and kokum.

Southern Indian cuisine is characterized by its use of fresh coconut, curry leaves, and tamarind, resulting in lighter, tangier flavors. Rice is a staple, often accompanied by lentil stews, vegetable curries, and seafood.



ZEERA

by **buddha-bar**

Welcome to Zeera by Buddha-Bar, a culinary oasis where modern Indian gastronomy meets the distinctive allure of the Buddha-Bar brand. Nestled in a chic and inviting ambience, Zeera redefines Indian cuisine by artfully blending its rich heritage with global influences. Our menu showcases sharing-style plates of flavorful Indian dishes, thoughtfully crafted with innovative ingredients and techniques from around the world. Indulge in the tantalizing creations from our traditional tandoori grill and open kitchen, where culinary artistry comes to life.

SOUPS

Crab and Lentil Shorba (S) Crab claw meat and lentil soup	50
Dal Shorba (V) Assortment of yellow lentils broth scented with cumin seed	38
Tamatar Pudina Ka Shorba (V) Roasted tomatoes scented with mint	45

الشوربة

شوربة العدس بالسلطعون لحم السلطعون والعدس	
شوربة دال تشكيلة من مرق العدس الأصفر المعطر ببذور الكمون	
شوربة الطماطم طماطم محمصة بطعم النعناع	

CHAATS

Dhahi Puri (D,V) Dahi puri is a crunchy, Savory dish packed with layers of tangy sweet flavours	55
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

دهي بوري بوري مقرمش محشو بالبطاطس مع صلصة شات الحلوة والزبادي	
------------------------------------------------------------------	--

Chef's Signature

Corn Tikki Chaat (D, V) corn and potato patties are crispy, with Indian spices & sweet yogurt	45
Pav Bhaji (G, V, D) it is a blend of spicy mashed vegetables served with butter toasted buns	45

شات تيكى الذرة فطيرة مقرمشة من الذرة والبطاطس ممزوجة بالتوابل الهندية والزبادي الحلو	
باف بهاجي مزيج من الخضار المهروسة والمتبلة، يقدم مع خبز باف بالزبدة	

Samosa Chaat (D, G) Classic samosa chaat with mint, sweet yogurt and pomegranate seeds	45
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----

سمبوسة شات سمبوسة شات كلاسيكية بالنعناع واللبن الحلو وحبوب الرمان	
----------------------------------------------------------------------	--

Pani Puri (V) Crisp puffs filled with an assortment of Savory, tangy, sweet and spicy water	45
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

باني بوري كرات بوري مقرمشة محشوة بتوليفة من النكهات المالحة والحلوة والحامضة مع ماء متبل	
---------------------------------------------------------------------------------------------	--

STARTERS

Malai Chicken Tikka (D) 95
 Chicken morsels marinated in cheese, cream with chilli and coriander scented with cardamom & mace

Mutton Seekh Kebab (D) 125
 Mutton minced with Indian herbs skewered and char grilled in clay oven with mint chutney

Chef's Signature

Tandoori Lamb Chop (D) 195
 Signature Australian lamb chop mix with Indian spices, braised & char grilled in clay oven

Peri Peri Jheenga (S) 180
 Tiger prawns marinated in smoked bell pepper mix with lemon juice & chills

Bombay Potato (VG, V) 40
 Baby potatoes tossed with onion, tomato gravy and mix spices

Beetroot Kebab (G, V, D) 55
 Figs stuffed beetroot gallates served with spicy tamarind relish

Chef's Signature

Bhatti Ka Paneer Tikka (V,D) 75
 Cottage cheese cubes with onions, smoked tomato & bell pepper

Vada Pav (G,V,D) 40
 Deep fried potato dumpling placed inside a bread bun with fried chilli & tangy sauces

المقبلات الساخنة

الدجاج مشوي بطعم الجبن
 قطع دجاج مشوية بالتندوري متبلة بالجبن، قشدة مع الفلفل الأخضر الطازج كزبرة معطرة، صلصة، مسحوق الهيل، صلصة الزنجبيل و المشمش

كباب لحم الضأن
 لحم مفروم بالبهارات و الاعشاب مشوي على الفحم مع صلصة النعناع و الكزبرة

ضلوع لحم الضأن التندوري
 ضلوع لحم أسترالية مشوية في التندور مع التوابل الهندية

روبيان مشوي
 روبيان متبل بالفلفل المدخن، كراث، خل، يقدم مع صلصة الطماطم المدخنة و الفلفل الاحمر

بطاطس بومباي
 بطاطس صغيرة مقلية مع البصل وصلصة الطماطم وتشكيلة من التوابل

شمندر مقلي
 تين محشي بشمندر جالاتس يقدم مع نكهة التمر الهندي الحارة

باهاتي ك بانير تيكه
 مكعبات جبنة مشوية مع الفلفل، البصل، الطماطم المدخنة والفلفل الاخضر

فادا باف
 خبز باف مع فطيرة بطاطس مقلية، تقدم مع صلصة الفلفل الحارة

MAINS

الاطباق الرئيسية

Chef's Signature

Tandoori Platter

Tandoori mix platter contains mutton seekh, chicken seekh, tandoori murg, malai chicken, fish tikka, prawns, serve with mint chutney and spicey sauce.

مشاوي تندوري مشكلة

كباب اللحم و كباب الدجاج ، قطع دجاج ملاي المشوي بالإضافة الي فيليه السمك والروبيان المشوي ، تقدم مع صلصة التنعاع والصلصة الحارة.

Half Meter	195	نصف متر
One Meter	295	متر واحد

Butter Chicken (D)

Chicken morsels poached in creamy and buttery tomato sauce

110

دجاج بالزبدة

قطع دجاج مطبوخة في الكريمة مع صلصة الطماطم بالزبدة

Chicken Tikka Masala (D)

Chicken morsels tossed in cheesy and creamy onion tomato gravy

110

دجاج بصلصة الماسالا

قطع الدجاج مغموسة بالجبن ، مرق الطماطم و البصل الكريبي

Coconut Prawn Curry (D, S)

Prawns cooked in aspic fragrant masala with onions tomato & Indian spices

195

كاري الروبيان بجوز الهند

روبيان مقلي يقدم مع صلصة مسالا عطرية وخضروات

Mutton Champaran

Succulent mutton chunks marinated and cooked in a pool of spices and Indian herbs

130

شامبران لحم الضأن

قطع من لحم الغنم المتبل والمطهية مع توابل هندية

Lobster Curry (D, S)

This lobster masala is a scrumptious Indian style with fresh Indian herbs

195

اري اللوبستر

لوبستر مطهو في صلصة مسالا مع أعشاب هندية خاصة

Mutton Rogan Josh

Lamb morsels cooked in onion and tomato gravy scented with fennel

130

لحم الضأن روجان جوش

قطع لحم الضأن مطبوخة في البصل ، و مرق الزبادي منسم بالشمر

Dal Makhani (D, V)

Black lentils slowly cooked in tomato flavour with cream & butter

60

دال ماكاني

العدس الاسود مطبوخ مع الطماطم بنكهة الكريمة و الزبدة

Dal Muradabadi (D, V)

Yellow lentils cooked and tempered in clarified butter, scented with cumin & dry red chilli

60

دال مورادابادي

عدس اصفر مجفف ، مطبوخ مع زبدة منسمة بالكمون و الفلفل الاحمر المجفف

Baingan Bharta (D, V)

Pot roasted eggplant minced scented with mustard oil

70

بانغان بارتا

بادنجان مفروم مشوي و منسم بزيت الخردل

MAINS

Palak Corn Curry (V) 65
 Palak corn curry is a rich, saucy dish with fresh spinach and sweet corn

Kadai Paneer (D, V) 85
 Fresh cottage cheese tossed in crushed coriander and red chilli with bell peppers

Chef's Signature

Mix Vegetable Curry (V) 55
 Fresh vegetables cooked in tomato-based gravy scented with coriander

Sarson Ka Saag (V) 55
 A dish of mustard greens cooked with spices it originated in the north of the Indian

الاطباق الرئيسية

كاري بالاك بالذرة
 سبانخ مطهو مع الذرة وصلصة الكاري الغنية بالكريمة

بانير كدهاي
 جبنة طازجة مطبوخة و مهروسة بالكزبرة، فلفل احمر مع فلفل رومي

خضار مشكل بالكاري
 خضار مطهية في مرق الطماطم

سارسون دا ساج
 خضروات الماسترد المطهية مع الطماطم والبصل والتوابل وتقدم مع خبز الذرة المحلي

BIRYANIS

Chicken Biryani (D) 110
 Aromatic, delicious and spicy biryani made with basmati rice, spices and herbs

Mutton Biryani (D) 140
 Mutton biryani is a delicious dish made of meat ,spices herbs& yogurt

Prawns Biryani (D, S) 170
 Spicy shrimp masala layered with crisp fried onion and fragrant basmati rice

Vegetable Biryani (D, V) 85
 Vegetable biryani is an aromatic rice mix with fresh veggies

برياني

برياني دجاج
 برياني عطري، لذيذ و حار مصنوع من أرز بسمتي، التوابل والأعشاب

برياني لحم
 طبق لذيذ مصنوع من اللحم، التوابل، الأعشاب والزبادي

برياني روبيان
 ماسالا الروبيان الحار مغطى بالبصل المقلي المقرمش وأرز بسمتي عطري

برياني خضار
 برياني الخضار هو مزيج أرز عطري مع الخضروات الطازجة

BREADS

Naan Plain/ Garlic / Butter (G)	15
Masala Cheese Naan (G)	25
Tandoori Roti (G)	15
Lachha Paratha (D, G)	18
Pudina Paratha (D, G)	20
Missi Roti	15

الخبز

نان / ثوم / سمينة
ماسالا بالجبن
تاندوري روتي
لاتشا براتا
بودينا براتا
ميسي روتي

SIDE DISHES

Steamed Basmati Rice	30
Saffron Biryani Rice (D)	35
Choice Of Raita (D)	15
Mix veggie and fresh pomegranate	
Onion Platter	10
French Fries	25
Sweet Potato Fries	40
Sautéed Vegetables	30
Mix Salad	30
Plain Yougurt	10

الخبز

أرز بسمتي مطهو على البخار
أرز برياني بالزعفران
اختيار الرايتا
خضار مشكلة ورمان طازج
طبق بصل
بطاطس مقلية
بطاطا حلوة مقلية
خضار سوتيه
سلطة مشكلة
زبادي ساده

DESSERTS

Gulab Jamun (D, N)	55
Caramelized milk dumpling soaked in cardamom scented sugar syrup	
Carrot Halwa (D, N)	55
Carrot pudding served with pistachio ice cream	
Mango Rasmalai (D)	55
Homemade milk sponge sandwiched with mango puri served with berries and fresh mango	
Ice Cream (D)	30
Pistachio, Vanilla	
Sorbet	30
Mango	

الحلويات

جولاب جامان
زلاية الحليب بالكراميل منقوعة في شراب السكر و الهيل آيس كريم الفستق
حلوة الجزر
مهلبية الجزر تقدم مع آيس كريم الفستق
راشمالاي بالمانجو
إسفنجة من الحليب المحلي مع بوريه المانجو، تقدم مع التوت وقطع المانجو الطازجة
آيس كريم
فستق، فانيليا
سورييه
مانجو



ZEERA

by buddha-bar