




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.

CHAATS

شاتس

Chef's Signature

Pav Bhaji (G, V, D)

Blend of spicy mashed vegetables served with butter toasted buns.

45

باف بهاجي

مزيج من الخضار المهروسة والمتبلّة، 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 واللابن 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

SALAD

سلطات

Mix Salad

Fresh and crunchy assortment of seasonal vegetables, tossed in a light lemon dressing.

30

سلطة مشكّلة

تشكيلة طازجة ومقرمشة من الخضار الموسمية، مقلّبة بصلصة ليمون خفيفة

STARTERS

المقبلات الساخنة

Tandoori

Classic Chicken Tikka (D)

Classic chicken morsels marinated in cheese cream and Kashmiri chilli with Indian touch.

95

تيكا الدجاج الكلاسيكية

قطع دجاج كلاسيكية متبلة بكريمة الجبن والفلفل الكشميري مع لمسة هندية

Malai Chicken Tikka (D)

Chicken morsels marinated in cheese, cream with chilli and coriander scented with cardamom & mace.

95

الدجاج مشوي بطعم الجبن

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

Mutton Seekh Kebab (D, G)

Mutton minced with Indian herbs skewered and char-grilled in clay oven with mint chutney.

125

كباب لحم الضأن

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

Tandoori Lamb Chop (D)

Signature Australian lamb chop mixed with Indian spices, braised & char grilled in clay oven.

195

ضلع لحم الضأن التندوري

ضلع لحم أسترالية مشوية في التندور مع التوابل الهندية

Tandoor Soya Chaap

Tofu red marination grilled soya chaap.

45

تشاب الصويا في التندور

تشاب صويا متبلة بتوفو أحمر ومشوية على الفحم

Bhatti Ka Paneer Tikka (V, D)

Cottage cheese cubes with onions, smoked tomato & bell pepper.

75

باهاتي ك بانير تيقة

مكعبات جبنة مشوية مع الفلفل، البصل، الطماطم المدخنة والفلفل الاخضر

Peri Peri Jheenga (S)

Tiger prawns marinated in smoked bell pepper, lemon juice, and chilli.

180

روبيان مشوي

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

MAINS

الاطباق الرئيسية

Chef's Signature

Tandoori Platter (D, G, SF)

Tandoor-grilled mutton seekh, chicken seekh, tandoori chicken, malai chicken, fish tikka, and prawns. Served with mint chutney and a spicy dipping sauce.

Half Meter	195	نصف متر
One Meter	295	متر واحد

مشاوي تندوري مشكلة

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

Butter Chicken (D, N)

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 الكريمي

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

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 ماکاني

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 بالكومون و الفلفل الاحمر المجفف

Kadai Paneer (D, V)

Fresh cottage cheese tossed with crushed coriander, red chilli, and bell peppers.

85

بانير كدهاي

جبنه طازجة مطبوخة و مهروسة بالكزبرة، فلفل احمر مع فلفل رومي

Mix Vegetable Curry (V)

Fresh vegetables cooked in tomato-based gravy scented with coriander.

55

خضار مشكل بالكاري

خضار مطهية في مرق الطماطم

BIRYANIS

Chicken Biryani (D, G)	110
Aromatic, delicious and spicy biryani made with basmati rice, spices and herbs.	
Mutton Biryani (D, G)	140
Mutton biryani made with tender meat, aromatic spices, herbs, and yogurt.	
Vegetable Biryani (D, G, V)	85
Vegetable biryani is an aromatic rice mix with fresh veggies.	

BREADS

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

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
Plain Yougurt	10

برياني

برياني دجاج
برياني عطري، لذيذ وحار مصنوع من أرز بسمتي، التوابل والأعشاب
برياني لحم
طبق لذيذ مصنوع من اللحم، التوابل، الأعشاب والزبادي
برياني خضار
برياني الخضار هو مزيج أرز عطري مع الخضروات الطازجة

الخبز

نان / ثوم / سمنة
ماسالا بالجبن
تاندوري روتي
لاتشا براتا

الخبز

أرز بسمتي مطهو على البخار
أرز برياني بالزعفران
اختيار الرائتا
طبق بصل
بطاطس مقلية
بطاطا حلوة مقلية
خضار سوتيه
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	
Ice Cream (D)	30
Pistachio, Vanilla	
Sorbet	30
Mango	

الحلويات

جولاب جامان
زلابية الحليب بالكرايميل منقوعة في شراب السكر و الهيل ايس كريم الفستق
حلوة الجزر
مهلبية الجزر تقدم مع ايس كريم الفستق
آيس كريم
فستق، فانيليا
سوريه
مانجو



ZEERA

by buddha-bar

