



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

شوربة العدس بالسلطعون

لحم السلطعون والعدس

Dal Shorba (V)

Assortment of yellow lentils broth scented with cumin seed.

38

شوربة دال

تشكيلة من مرق العدس الأصفر المعطر ببذور الكمون

Tamatar Pudina Ka Shorba (V)

Roasted tomatoes scented with mint.

45

شوربة الطماطم

طماطم محمصة بطعم النعناع

CHAATS

Dhahi Puri (D,V)

Crisp puris filled with yogurt, chutneys, and a balance of tangy-sweet flavors.

55

دahi بوري

بوري مقرمش محشو بالبطاطس مع صلصة شات الحلوة والزيادي

Chef's Signature

Corn Tikki Chaat (D, V)

Corn and potato patties are crispy, with Indian spices & sweet yogurt.

45

شات تيكى الذرة

فطيرة تيكى الذرة والبطاطس ممزوجة بالتهاب الهندي والزيادي الحلو

Pav Bhaji (G, V, D)

Blend of spicy mashed vegetables served with butter toasted buns.

45

باف بھاجی

فريج من الكضار المهرجوسه والمتبلاه، 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 والبن الحلو وحبوب الرمان

Pani Puri (V)

Crisp puffs filled with an assortment of Savory, tangy, sweet and spicy water.

45

بانى بوري

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

SALADS

Arugula Apple Salad (D)

Peppery tender baby arugula leaves customized with apple and feta cheese.

50

سلطة الجرجير والتفاح

أوراق جرجير صغيرة طازجة بطعم فلفلي، مميزة مع التفاح وجبنة الفيتا

Quinoa Avocado Salad

Red quinoa mixed with avocado and raspberry dressing.

55

سلطة الكينوا والأفوكادو

كينوا حمراء ممزوجة مع الأفوكادو وصلصة التوت العليق

Mix Salad

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

30

سلطة مشكلة

تشكيلة طازجة ومقرمشة من الخضار الموسمية، مقلبة بصلصة ليمون خفيفة

STARTERS

Classic Chicken Tikka (D)

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

95

Malai Chicken Tikka (D)

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

95

Mutton Seekh Kebab (D, G)

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

125

Chef's Signature

Tandoori Lamb Chop (D)

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

195

Peri Peri Jheenga (S)

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

180

Bombay Potato (VG, V)

Baby potatoes tossed in a spiced onion-tomato gravy.

40

Beetroot Kebab (G, V, D)

Figs stuffed beetroot gallates served with spicy tamarind relish.

55

Chef's Signature

Bhatti Ka Paneer Tikka (V, D)

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

75

Vada Pav (G,V,D)

Deep-fried potato dumpling served in a bread bun with fried chilli and tangy sauces.

40

Cauliflower Mushroom Tikka

Char-grilled cauliflower, mushroom marinated with Indian spices.

45

Tandoor Soya Chaap

Tofu red marination grilled soya chaap.

55

المقبلات الساخنة

تيكا الدجاج الكلاسيكية

قطع دجاج كلاسيكية متبلاة بكريمة الجبن والفلفل الكشميري مع لمسة هندية

الدجاج مشوي بطعム الجبن

قطع دجاج مشوية بالتنورى متبلاة بالجبن، قشدة مع الفلفل الأحمر الطازج كزبرة معطرة، صلصة مسحوق الهيل، صلصة الزنجبيل و المشمش

كباب لحم الظأن

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

ضلوع لحم الظأن التندوري

ضلوع لحم أسترالية مشوية في التندور مع التوابل الهندية

روبيان مشوي

روبيان متبلا بالقليل المعدن، كرات، ذل، يقدم مع صلصة الطماطم المدخنة و الفلفل الأحمر

بطاطس بومباي

بطاطس صفراء مقلية مع البصل وصلصة الطماطم وتشكيلة من التوابل

شمندر مقللي

تين محشى بشمندر جالاتس يقدم مع نكهة التمر الهندي الحارة

باهاتي ك بانير تيكة

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

فاجا باف

ذبابة باف مع فطيرة بطاطس مقلية، تقدم مع صلصة الفلفل الحارة

تيكا القرنيط والفطر

قرنيط وفطر مشوي على الفحم، متبلا بتوابل هندية

تشاب الصويا في التندور

تشاب صويا متبلا بيوفو أحمر مشوية على الفحم

MAINS

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

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 مفرومة بالجبن ، مرق الطماطم و البصل الكريمي

Coconut Prawn Curry (D, S)

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

195

كارى الروبيان بجوز الهند

روبيان مقلية يقدم مع صلصة مسالا عطرية و خضراء

Mutton Champaran

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

130

شامبران لحم الظأن

قطع من لحم الفنم المتبلاة والمطهية مع توابل هندية

Lobster Curry (D, S)

Lobster cooked in a rich Indian masala, finished with fresh herbs.

195

اري اللوبيستر

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 الظأن روغان جوش

قطع لحم الظأن مطبوخ في البصل ، و مرق الزبادي منسما بالشمر

Dal Makhani (D, V)

Black lentils slowly cooked in tomato flavour with cream & butter.

60

DAL مakanی
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

DAL مورادابادي
عدس اصفر مجفف ، مطبوخ مع زبدة منسقة بالكمون و الفلفل الاحمر المجفف

Bhindi Do Pyaja

A delightful tender okra and vibrant red onion cooked in aromatic spices, creating a dish that bursts with flavour in every bite.

45

بندی دو بیا
بامية طرية وبصل أحمر طازج مطهو بتوابل عطرية.
لطبق غني بالنكهات في كل لقمة

الطبق الرئيسي

مشاوي تندوري مشكلة
كباب اللحم و كباب الدجاج ، قطع دجاج ملبي
المشوي بالإضافة الى فيليه السمك والروبيان
المشوي ، تقدم مع صلصة النعناع والصلصة الحارة.

MAINS

Kadai Paneer (D, V)

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

85

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

Chef's Signature

Mix Vegetable Curry (V)

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

55

خضار مشكل بالكارري
خضار مطهية في مرق الطماطم

Mushroom Curry (D, V)

Pan seared mushroom mixed with rich onion coconut gravy.

55

كارري الفطر
فطر محمر على المقلدة ممزوج بصلصة غنية من البصل
وجوز الهند

Tawa Sabji

Melange of vegetables tossed with home ground spices.

45

توا سبجي
مزيج من الخضار المشكلة مقلبة بتوايل مطبوخة طازجة
محضرة منزلياً

BIRYANIS

Chicken Biryani (D, G)

Aromatic, delicious and spicy biryani made with basmati rice, spices and herbs.

110

بريانى دجاج

بريانى عطري، لذيد وحار مصنوع من أرز بسمتي، التوابل
والأعشاب

Mutton Biryani (D, G)

Mutton biryani made with tender meat, aromatic spices, herbs, and yogurt.

140

بريانى لحم

طبق لذيد مصنوع من اللحم، التوابل، الأعشاب
والزبادي

Prawns Biryani (D, G, SF)

Spicy shrimp masala layered with crisp fried onion and fragrant basmati rice.

170

بريانى روبيان

هاسلا الروبيان الحار مفطى بالبصل المقلي المقرمش وأرز
بس Kami عطري

Vegetable Biryani (D, G, V)

Vegetable biryani is an aromatic rice mix with fresh veggies.

85

بريانى خضار

بريانى الخضار هو مزيج أرز عطري مع الخضروات الطازجة

الاطباق الرئيسية

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

خضار مشكل بالكارري
خضار مطهية في مرق الطماطم

كارري الفطر
فطر محمر على المقلدة ممزوج بصلصة غنية من البصل
وجوز الهند

توا سبجي
مزيج من الخضار المشكلة مقلبة بتوايل مطبوخة طازجة
محضرة منزلياً

بريانى دجاج

بريانى عطري، لذيد وحار مصنوع من أرز بسمتي، التوابل
والأعشاب

بريانى لحم

طبق لذيد مصنوع من اللحم، التوابل، الأعشاب
والزبادي

بريانى روبيان

هاسلا الروبيان الحار مفطى بالبصل المقلي المقرمش وأرز
بس Kami عطري

بريانى خضار

بريانى الخضار هو مزيج أرز عطري مع الخضروات الطازجة

BREADS

Naan Plain/ Garlic / Butter (G)	15	نان / ثوم / سمنة
Masala Cheese Naan (G)	25	ماسالا بالجبن
Tandoori Roti (G)	15	تندوري روتي
Lachha Paratha (D, G)	18	لتشا براتا
Pudina Paratha (D, G)	20	بودينا براتا
Missi Roti	15	ميسى روتي

SIDE DISHES

Steamed Basmati Rice	30	أرز بسمتي مطهو على البخار
Saffron Biryani Rice (D)	35	أرز برياني بالزعفران
Choice of Raita (D)	15	اختيار الرايتا
Mix veggie and fresh pomegranate		خضار مشكلة ورمان طازج
Onion Platter	10	طبق بصل
French Fries	25	بطاطس مقلية
Sweet Potato Fries	40	بطاطا حلوة مقلية
Sautéed Vegetables	30	خضار سوتيه
Plain Yougurt	10	زبادي ساده

DESSERTS

Gulab Jamun (D, N)	55	جولاب جامان زنبية أحذيب بالعرايم منقوعة في شراب السكر و الهيل ايس كريم الفستق
Carrot Halwa (D, N)	55	حلوة الجزر مقلية الجزر تقدم مع ايس كريم الفستق
Mango Rasmalai (D)	55	راشمالاي بالمانجو إسفنجية قن الحليب العلبي مع بوريه المانجو، تقدم مع التوت وقطع المانجو الطازجة
Ice Cream (D)	30	آيس كريم فستق، فانيليا
Sorbet	30	سوربيه مانجو
Mango		

الخبز

Naan Plain/ Garlic / Butter (G)	15	نان / ثوم / سمنة
Masala Cheese Naan (G)	25	ماسالا بالجبن
Tandoori Roti (G)	15	تندوري روتي
Lachha Paratha (D, G)	18	لتشا براتا
Pudina Paratha (D, G)	20	بودينا براتا
Missi Roti	15	ميسى روتي

الخبز

Steamed Basmati Rice	30	أرز بسمتي مطهو على البخار
Saffron Biryani Rice (D)	35	أرز برياني بالزعفران
Choice of Raita (D)	15	اختيار الرايتا
Mix veggie and fresh pomegranate		خضار مشكلة ورمان طازج
Onion Platter	10	طبق بصل
French Fries	25	بطاطس مقلية
Sweet Potato Fries	40	بطاطا حلوة مقلية
Sautéed Vegetables	30	خضار سوتيه
Plain Yougurt	10	زبادي ساده

الحلويات

Gulab Jamun (D, N)	55	جولاب جامان زنبية أحذيب بالعرايم منقوعة في شراب السكر و الهيل ايس كريم الفستق
Carrot Halwa (D, N)	55	حلوة الجزر مقلية الجزر تقدم مع ايس كريم الفستق
Mango Rasmalai (D)	55	راشمالاي بالمانجو إسفنجية قن الحليب العلبي مع بوريه المانجو، تقدم مع التوت وقطع المانجو الطازجة
Ice Cream (D)	30	آيس كريم فستق، فانيليا
Sorbet	30	سوربيه مانجو
Mango		



ZEERA

by buddha-bar

