



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

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 (G, D, V)** 55
Crisp puris filled with yogurt, chutneys, and a balance of tangy-sweet flavors.

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

Chef's Signature

- Corn Tikki Chaat (G, D, V)** 45
Crispy corn and potato patties with Indian spices and sweet yougurt.
- Pav Bhaji (G, V, D)** 45
Blend of spicy mashed vegetables served with butter toasted buns.

- شات تيكّي الذرة**
فطيرة مقرقشة من الذرة والبطاطس ممزوجة بالتوابل الهندية والزبادي الحلو
- باف بهاجي**
مزيج من الخضار المهروسة والمتبلّة، يقدم مع خبز باف بالزبدة

- Samosa Chaat (D, G)** 45
Classic samosa chaat with mint, sweet yogurt and pomegranate seeds.
- Pani Puri (G, V)** 45
Crisp puffs filled with an assortment of Savory, tangy, sweet and spicy water.

- سمبوسة شات**
سمبوسة شات كلاسيكية بالنعناع واللبن الحلو وحبوب الرمان
- باني بوري**
كرات بوري مقرمشة محشوة بتوليفة من النكهات المالحة والحلوة والحامضة مع ماء متبل

SALADS

- Arugula Apple Salad (D)** 50
Peppery tender baby arugula leaves customized with apple and feta cheese.
- Quinoa Avocado Salad** 50
Red quinoa mixed with avocado and raspberry dressing.
- Mix Salad** 30
Fresh and crunchy assortment of seasonal vegetables, tossed in a light lemon dressing.

سلطات

- سلطة الجرجير والتفاح**
أوراق جرجير صغيرة طازجة بطعم فلفلي، مميزة مع التفاح وجبنة الفيتا
- سلطة الكينوا والأفوكادو**
كينوا حمراء ممزوجة مع الأفوكادو وصلصة التوت العليق
- سلطة مشكّلة**
تشكيلة طازجة ومقرمشة من الخضار الموسمية، مقلّبة 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 (G, D)

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

195

Peri Peri Jheenga (SF)

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

180

Bombay Potato (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 (D)

Char-grilled cauliflower, mushroom marinated with Indian spices.

45

Tandoor Soya Chaap (D)

Tofu red marination grilled soya chaap.

55

المقبلات الساخنة

تيكا الدجاج الكلاسيكية

قطع دجاج كلاسيكية متبلّة بكريمة الجبن والفلفل الكشميري مع لمسة هندية

الدجاج مشوي بطعم الجبن

قطع دجاج مشوية بالتندوري متبلّة بالجبن، قشدة مع الفلفل الأخضر الطازج كزبرة معطرة، صلصة، مسدوق القليل، صلصة الزنجبيل و المشمش

كباب لحم الضأن

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

ضلع لحم الضأن التندوري

ضلع 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 تيكّة

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

فادا باف

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

تيكا القرنبيط والفطر

قرنبيط وفطر مشوي على الفحم، متبل بتوابل هندية

تشاب الصويا في التندور

تشاب صويا متبلّة بتوفو أحمر ومشوية على الفحم

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 بالإضافة 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, SF)

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 (SF, G)

Lobster cooked in a rich Indian masala, finished with fresh 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 ماکانی

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

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

بندي دو پياز

بامية طرية وبصل أحمر طازج مطهو بتوابل عطرية، لطبق غني بالنكهات في كل لقمة

MAINS

الاطباق الرئيسية

Kadai Paneer (D, V)

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

85

بانير كدهاي
جبنه طازجة قطبوخة و مهروسه بالكزبرة، فلفل احمر مع فلفل رومي

Chef's Signature

Mix Vegetable Curry (D, V)

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

55

خضار مشكل بالكاري
خضار مطهية في مرق الطماطم

Mushroom Curry (V)

Pan seared mushroom mixed with rich onion coconut gravy.

55

كاري الفطر
فطر محمر على المقللة ممزوج بصلصة غنية من البصل وجوز الهند

Tawa Sabji

Melange of vegetables tossed with home ground spices.

45

توا سبجي
مزيج من الخضار المشكلة مقلية بتوابل مطحونة طازجة محضرة منزلياً

BIRYANIS

برياني

Chicken Biryani (D, G)

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

110

برياني دجاج
برياني عطري، لذيذ وحار مصنوع من أرز بسمتي، التوابل والأعشاب

Mutton Biryani (D, G)

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

140

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

Prawns Biryani (D, G, SF)

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

170

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

Vegetable Biryani (D, G, V)

Vegetable biryani is an aromatic rice mix with fresh veggies.

85

برياني خضار
برياني الخضار هو مزيج أرز عطري مع الخضروات الطازجة

BREADS

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

الخبز

نان / ثوم / سمطة
ماسالا بالجبن
تاندوري روتي
لادشا 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 (G)	25
Sweet Potato Fries (G)	40
Sautéed Vegetables (D)	30
Plain Yougurt (D)	10

الخبز

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

DESSERTS

Gulab Jamun (G, 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 (G, D)	55
Homemade milk sponge sandwiched with mango puri served with berries and fresh mango	
Ice Cream (D, N)	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
راشمالاي بالمانجو
إسفنجة من الحليب المحلي مع بوريه المانجو، تقدم مع التوت وقطع المانجو الطازجة
آيس كريم
فستق، فانيليا
سوربيه
مانجو