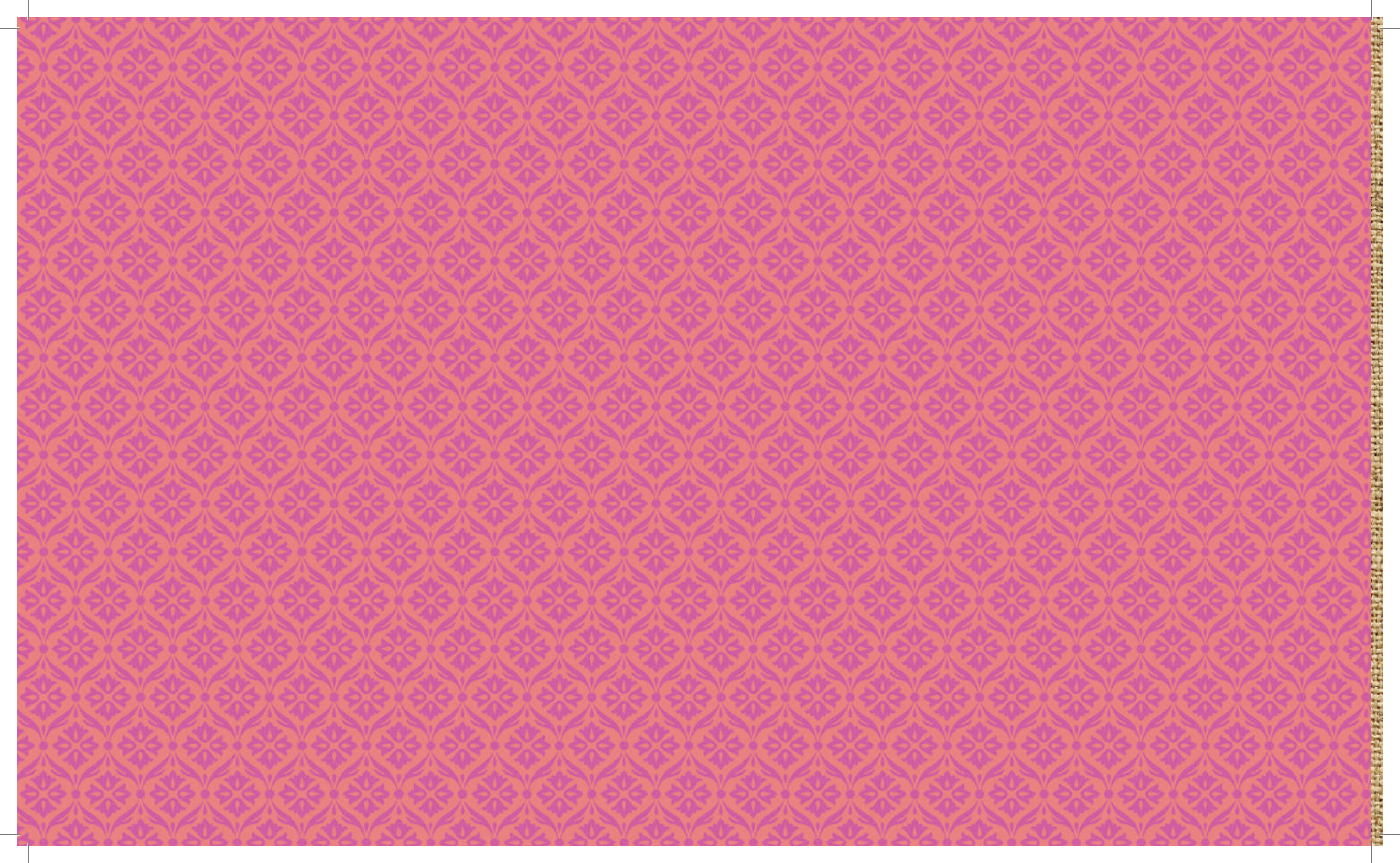




The Spice Club
INDIAN RESTAURANT



THE SPICE CLUB

A contemporary Indian Restaurant, offering cuisine inspired from the Indian Subcontinent with a mission to provide you with culinary masterpieces from countries like India, Afghanistan, Bangladesh, Pakistan and Sri Lanka.

We encompass the ancient recipes from the region which were safeguarded and passed down from generation to generation, capturing the elements of a time when every meal was treated as a grand celebration. Our endeavor is to preserve this tradition and yet add a contemporary twist and flavour to our dishes.

The age old cooking techniques used by our Master Chefs add a unique and fresh taste that captures the essence of a meal that is nothing short of a royal treatment.

Welcome to The Spice Club, where we are not just about cooking, but providing you with a journey to appreciate legendary flavours every time you dine with us.

A meal experience...

Poultry: frozen-chilled / source: Kuwait, UAE, Turkish, Brazil, KSA

Meat: Frozen-Chilled / Source: Kuwait, USA, Australia, South Africa, New Zealand, Paraguay

Processed meats: Frozen / source: Kuwait, UAE, USA, KSA

Fish and Sea Food: Frozen-Chilled / Source: Kuwait, KSA, UAE, Vietnam, Taiwan, Thailand, Philippines, India, Indonesia, Scotland, Norway, Turkey, New Zealand

BREAKFAST

EGGS STYLE WITH NAAN BREAD 2.65

your choice of: masala omelette, fried eggs sunny side up or cheese omelette served with a side salad and naan bread

EGGS PARATHA 2.35

eggs mixed with onion, tomato, coriander and spices served in paratha bread with a side salad

EGGS SHAKSHOUKA POORI 2.95

traditional shakshouka, served with poori bread and a side salad

TOAST BREAD OMELETTE 2.95

masala omelette on an indian style toast bread, served with a side salad

EGGS KEEMA WITH NAAN BREAD 3.45

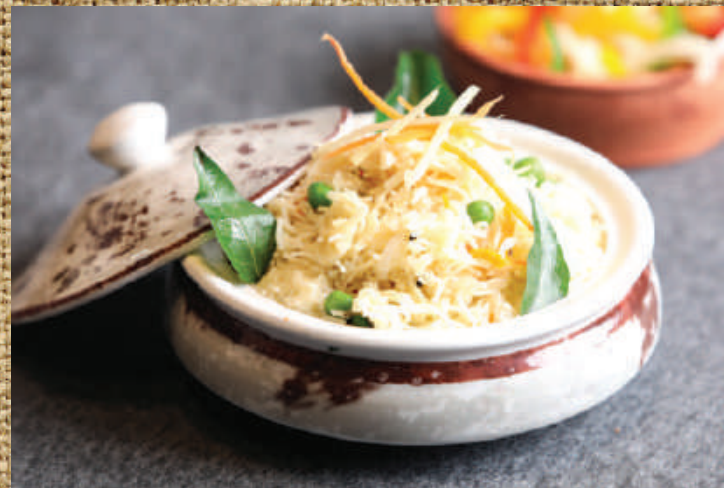
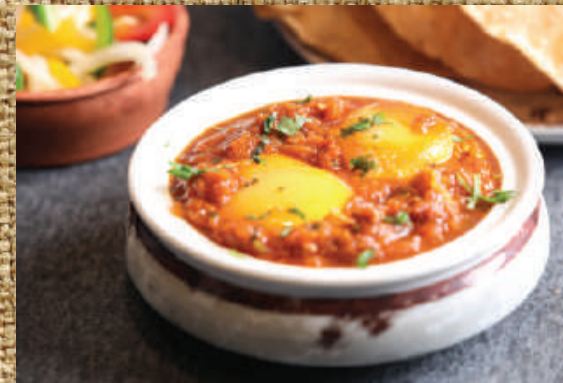
scrambled egg with marinated lamb meat served with naan bread and a side salad

VERMICELLI UPMA 2.65

indian fusion vermicelli upma, served with sugar and a side salad

CHANA MASALA. CHICKPEAS MASALA 2.65

chickpeas cooked with masala, served with poori bread and a side salad



الفطور

تشكيلة البيض مع خبز النان ٢.٦٥

اختيارك من: اومليت الماسالا، بيض عيون او اومليت بالجبنه
تقدم مع سلطة جانبية وخبز النان

بيض بخيرة الباراتا ٢.٣٥

خليط من البيض، البصل، الطماطم، الكزبرة والتوابل
تقدم بخيرة الباراتا مع سلطة جانبية

بيض شكشوكة بخيرة البوري ٢.٩٥

الشكشوكة التقليدية تقدم مع خيرة البوري وسلطة جانبية

اومليت بالتوست ٢.٩٥

اومليت الماسالا الهندية بخيرة التوست تقدم مع سلطة جانبية

بيض باللحم مع خيرة النان ٣.٤٥

بيض مخفوق مع لحم الضأن الناعم
تقدم مع خيرة النان وسلطة جانبية

اوبما بالشعيرية ٢.٦٥

اوبما الهندية التقليدية بالشعيرية تقدم مع السكر وسلطة جانبية

ماسالا بالحمص ٢.٦٥

حمص مع الماسالا تقدم مع خيرة البوري وسلطة جانبية



APPETIZERS

POTATO CHOPS 2.45

fried balls of mashed potato, stuffed with Keema, served with tamarind sauce

DAHI KE SHOLEY 2.45

cheese mixed with vegetables and green olives
rolled in sliced bread and deep fried

VEGGIES PAKORA 2.65

mix of vegetables, batter and deep fried, served with mint chutney

FRENCH FRIES 1.65

BUFFALO CHICKEN LOLIPOPS 2.65

spicy chicken lolipops deep fried then sauteed with buffalo hot sauce

DYNAMITE SHRIMPS 2.95

special shrimps marination served with dynamite sauce

GARLIC CHEESE NAAN 1.95

garlic flavored naan with mixed cheese

MURGH PAKORA /CHICKEN TENDERS 2.25

home style crispy breaded chicken, served with hot sauce

VEGETABLE SPRING ROLL 2.25

vegetable spring roll served with sweet chili sauce



SOUPS

LENTIL 1.95

yellow lentil soup

CHICKEN CORN 2.25

creamy chicken soup, flavored with spices, coriander and corn

MUSHROOM SOUP 2.95

try our delicious soup

المقبلات

كرات البطاطا باللحم ٢,٤٥

كرات مقلية من البطاطا المهروسة المحشوة باللحمة
تقدم مع صلصة التمر الهندي

لفائف اللبن والزيتون ٢,٤٥

شرائح الخبز المقلية محشوة بخليط من الجبن مع الخضار والزيتون الاخضر

باكورا بالخضار ٢,٦٥

خليط من الخضار البقسماط. تقدم مع صلصة التعناع

بطاطا مقلية ١,٦٥

لوليبوب الدجاج ٢,٦٥

دجاج لوليبوب مقلي مع صلصة البوفالو الحار

روبيان ديناميت ٢,٩٥

روبيان بخلطتنا الخاصة. تقدم مع صلصة الديناميت

نان بالجبن والثوم ١,٩٥

خبز النان المحمص مع الثوم وجبنة الشيدر والموزاريلا

دجاج بقسماط هندي ٢,٢٥

قطع دجاج مقلية ومقرمشة تقدم مع الصلصة الحارة

لفائف الخضار ٢,٢٥

لفائف محشوة بالخضار تقدم مع صلصة الفلفل الحار والحلو

الشوربات

شورية العدس ١,٩٥

شورية العدس الأصفر

شورية الدجاج والذرة ٢,٢٥

شورية الدجاج بنكهة التوابل. الكزبرة الطازجة والذرة

شورية الفطر ٢,٩٥

شورية الفطر المميزة



SALADS

NORTH INDIAN SALAD 3.45

mixed of greens with apple, mango, beetroot, walnut and pomegranate
served with lemon cherry vinegar

KALE SALAD WITH FETA CHEESE 3.65

bed of kale with cucumber, tomato, mint, coriander, basil, red pepper flakes
onion, strawberry and feta cheese, served with lemon oil dressing

TANDOORI CHICKEN SALAD 3.25

romaine lettuce, tandoori chicken and spicy sweet potato
topped with fried naan bread and mayo garlic dressing

THE SPICE CLUB SALAD 3.45

mixed greens, mango, red onion, corn, cherry tomato, coriander
bell pepper mix, green chilli, fried onion, lemon and olive oil

FATTOUCH SALAD 2.95

made in our way



السلطات

سلطة شمال الهند ٣.٤٥

خليط من الورقيات والتفاح، المانجو، الشمندر، الجوز والبرمان مع صلصة الخل الكرز والليمون

سلطة الكايل والفيثا ٣.٦٥

كايل مع الخيار، الطماطم، التوت، الكزبرة، الريحان، الفليفلة الحمراء، البصل، الفراولة
وجبنة الفيتا، تقدم مع صلصة الليمون

سلطة دجاج التندور ٣.٢٥

دجاج تندوري مشوي مع الخس، البطاطا الحلوة، الخبز المحمص وصلصة السيزر

سلطة ذبي سبايس كلوب ٣.٤٥

خليط من الورقيات، مانجو، بصل، ذرة، طماطم كرز، كزبرة، خليط من الفليفلة الحلوة،
فلفل اخضر، بصل مقلي، ليمون وزيت زيتون

سلطة الفتوش ٢.٩٥

على طريقتنا الخاصة



SANDWICHES

LAMB KULCHA POTATO 3.65

kulcha potato stuffed with a special lamb mix, onion, potato, pickles coriander and a special dressing with fries

MINI PARATHA TACO 4.25

combination of indian taco style bread, grilled kabab, grilled Tandoori chicken and grilled chicken haryali served with fries

CHICKEN TIKKA ROLL 2.95

naan bread stuffed with chicken tikka, tandoori mayo sauce lettuce, pickles and coriander, served with fries

KEBAB SANDWICH 2.95

Tortilla bread stuffed with charminar kabab, hommos masala, onion white cabbage, coriander and raitha sauce , served with fries

LAMB BURGER 3.25

potato bun, topped with marinated lamb, caramilized pineapple onion, lettuce, pickles, served with fries

TANDOORI CHICKEN BURGER 2.95

potato bun topped with crispy fried tandoori chicken, mayo, lettuce pickles and crispy onion served with coleslaw salad with fries

KIDS PIZZA PARATHA 2.95

paratha bread, topped with pizza sauce and cheese served with fries and ketchup and kids juice

KIDS BURGER 3.25

your choice of mini burgers, chicken or meat served with fries and ketchup and kids juice



الساندويشات

ساندويش اللحم بخبز البطاطا ٣.٦٥

خبزة البطاطا المحشوة بخلطتنا الخاصة من لحم الضأن، البصل، البطاطا، الكربرة
تقدم مع صلصتنا الخاصة والبطاطا المقلية

ميني باراتا تاكو ٤.٢٥

تشكيله من التاكو على الطريقة الهندية
كباب مشوي، دجاج تندوري مشوي ودجاج مشوي بنكهة النعناع والكربرة
تقدم مع البطاطا المقلية

لقة الدجاج ٢.٩٥

خبزة نان محشوة بالدجاج التيكسا، صلصة المايونيز بالتندوري، خس، مخلل، كربرة
تقدم مع البطاطا المقلية

ساندويش الكباب ٢.٩٥

خبزة التورتيللا محشوة بكباب الشارمينار، حمص الماسالا، بصل، ملفوف ابيض
كربرة باللبن، تقدم مع البطاطا المقلية

برغر اللحم ٣.٢٥

خبزة البطاطا مع لحم الضأن، صنوبر مكرومل، خس، مخلل، بصل
يقدم مع البطاطا المقلية

برغر دجاج التدوري ٢.٩٥

خبزة البطاطا مع دجاج التدوري المقسمات
مايونيز، خس، مخلل، بصل مقرمش
يقدم مع سلطة الملفوف والبطاطا المقلية

بيتزا الاطفال ٢.٩٥

خبزة الباراتا مع صلصة البيتزا والجبن
تقدم مع البطاطا المقلية والكتشاب مع عصير الاطفال

برغر الاطفال ٣.٢٥

اختيارك من ميني برغر اللحم او الدجاج
تقدم مع البطاطا المقلية والكتشاب مع عصير الاطفال



KEBABS

AFGHANI SEEKH 4.25

minced chicken, mixed with spices, fresh coriander
cooked in a clay oven and served with french fries

TANDOORI MACCHI TIKKA / HAMOUR TIKKA 5.25

chunks of hamour, marinated in hung curd, spices
lemon juice and ginger garlic paste, cooked in the clay oven
served with french fries

ZAFRANI JHINGA / TANDOORI SHRIMPS 6.25

prawns marinated in hung curd, saffron, tandoori spices
grilled in the clay oven, served with french fries

TANDOORI MURGH TIKKA / CHICKEN TIKKA 4.45

boneless chicken, marinated in hung curd, tandoori spices
Kashmiri chilli powder, grilled in the clay oven,
served with french fries

MURGH MALAI TIKKA 4.65

boneless chicken, marinated with cheese, cream and mild spices
and cooked in the clay oven, served with french fries

CHICKEN TIKKA HARIYALI 4.95

boneless chicken marinated with mint, coriander
cheese with tandoori masala served with french fries

KEBAB KI MANDI / MIXED GRILL PLATTER 5.25

an assortment of kebabs-chicken, mutton mince, fish and prawns
served with french fries

KEBAB KI MANDI / COMBO MIXED GRILL 12.45

shareable assortment of kebabs-chicken mince
mutton mince, lamb cutlet, tandoori chicken, fish and prawns
served with french fries

CHARMINAR SEEKH KEBAB 5.25

mutton mince mixed with spices, cashew nut paste,
Kashmiri chilli powder, cooked in the clay oven
served with french fries

THE SPICE CLUB CHICKEN MIXED GRILL 4.85

a special selection of 3 kinds of chicken
marinated on our way



الكباب

كباب دجاج علم الطريقة الافغانية ٤.٢٥

دجاج مفروم مع البهارات والكزبرة الطازجة، الفلفل الكشميري مشوي في التندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

هامور تكا ٥.٢٥

قطع من سمك الهامور بصلصة اللبن، الليمون، الثوم والتوابل.
مشوي في التندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

روبيان بالتندور ٦.٢٥

روبيان متبل باللبن، الزعفران وبهارات التندوري مشوي في التندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

دجاج تكا بالتندور ٤.٤٥

دجاج مسحوب ومتبل باللبن، بهارات التندوري والفلفل الكشميري الحار مشوي في التندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

دجاج تكا أبيض ٤.٦٥

دجاج مسحوب ومتبل بالخبث، الكزبرة، البهارات و مشوي في تندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

دجاج تكا هارباله ٤.٩٥

دجاج مسحوب ومتبل بالنعناع والكزبرة، الجبنه، البهارات و مشوي في تندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

طبق مشاويء مشكل ٥.٢٥

تشكيلة من كباب الدجاج ولحم الضأن المفروم، سمك الهامور والروبيان.
تقدم مع البطاطا المقلية

طبق مشاويء كومبو ١٢.٤٥

تشكيلة للمشاركة من كباب الدجاج ولحم الضأن المفروم ريش، دجاج تندوري، سمك الهامور والروبيان.
وتقدم مع البطاطا المقلية

كباب لحم ٥.٢٥

لحم الخروف المفروم مخلوط مع التوابل، معجون الكاجو ومسحوق الفلفل الكشميري الحار مشوي في التندور.
يقدم مع البطاطا المقلية

طبق دجاج ذبء سبايس كلوب المشكل ٤.٨٥

تشكيلة مميزة من ثلاث نكهات مختلفة من الدجاج على طريقتنا



CURRIES VEGETARIAN

PANEER MAKHNI. COTTAGE CHEESE AND CREAM 3.95
cottage cheese cubes, cooked in a gravy prepared with butter, cream, tomatoes, spices and green chilli

BAIGAN BHARTA. EGGPLANT MASALA 2.75
roasted eggplant cooked with tomatoes, spices and fresh coriander

PALAK PANNER. COTTAGE CHEESE AND SPINACH 3.95
spinach and cubes of cottage cheese cooked with spices and fresh coriander

DAL MAKHNI. LENTILS IN A CREAMY SAUCE 2.75
whole urad lentils, cooked with tomatoes, chillies, butter and finished with spices, aromats and fresh cream

BHINDI MASALA. OKRA WITH HERBS 2.95
okra cooked with onion wedges, herbs and a variety of spices

KASHMIRI DUM ALOO. KASHMIRI POTATO CURRY 2.95
baby potatoes cooked in a rich gravy of yogurt and spices

CURRIES NON VEGETARIAN

MURGH DHANIYA CURRY. CHICKEN CURRY FLAVORED WITH CORIANDER 4.45
boneless chicken cooked in a gravy of onions, fresh coriander chilli powder and spices

GOAN PRAWN CURRY. PRAWN CURRY 4.65
prawns cooked with tamarind, coconut milk, spices and fresh coriander

MAACHER JHOL. HAMOUR FISH CURRY 4.65
hamour cubes cooked in mustard oil with mustard seeds, spices cumin and bay leaf

MURGH MAKHNI. BUTTER CHICKEN 4.45
boneless pieces of tandoori chicken, cooked in a rich gravy of fresh tomatoes, garlic, butter and spices, finished with fresh cream

ROGAN JOSH. MUTTON CURRY 4.95
lamb shank cooked in a rich gravy of onions, tomatoes, ginger, garlic, aromats, spices and fresh coriander

MUTTON MASALA 4.95
tender cubes of lamb, marinated with hand picked indian spices base of onion and tomato masala



كارية النباتية

جبن البانير بالكريمة ٣.٩٥

مكعبات الجبن المطبوخ في المرق مع الزبدة وكريمة الطماطم
الفلفل الحار الأخضر والبهارات

بازنجان مع الطماطم والتوابل ٢.٧٥

بادنجان منشوي مطبوخ مع الطماطم ، التوابل والكزبرة الطازجة

السبانخ والجبن الأبيض ٣.٩٥

مكعبات الجبن والسبانخ المطبوخة مع التوابل والكريمة

العدس في صلصة الكريمة ٢.٧٥

عدس مطبوخ مع الطماطم، الفلفل الحار، زبدة
التوابل والكريمة الطازجة

بامية مطبوخة بالأعشاب ٢.٩٥

بامية مطبوخة مع شرائح البصل والأعشاب وبهارات متنوعة

بطاطا مع صلصة الكشميري والكاري ٢.٩٥

بطاطا صغيرة مطبوخة مع المرق واللبن والتوابل

كاري غير نباتية

دجاج بنكهة الكاري مع الكزبرة ٤.٤٥

دجاج مسحب مطبوخ مع مرق غنية من البصل والكزبرة والتوابل

روبيان بالكاري ٤.٦٥

روبيان مطبوخ بالتمر الهندي، حليب جوز الهند
الكزبرة الطازجة والتوابل

سمك الهامور بالكاري ٤.٦٥

مكعبات هامور مطبوخة مع زيت وبذور الجردل
البهارات، الكمون وورق الغار

الدجاج بالكريمة والزبدة ٤.٤٥

قطع من دجاج التندوري المطبوخ مع المرق، الطماطم الطازجة
الثوم، الزبدة، الكريمة الطازجة والتوابل

لحم الضأن بالكاري ٤.٩٥

موزات خروف المطبوخ في المرق الغنية من البصل والطماطم والزنجبيل
مع التوابل والكزبرة الطازجة

لحم الضأن بالمسالا ٤.٩٥

قطع من لحم الضأن المطبوخة مع المسالا
بالطماطم، البصل والتوابل



BIRYANIS

PRAWN BIRYANI 5.25

basmati rice cooked with marinated prawns
in the chef's special biryani MASALA

HAMOUR BIRYANI 4.95

basmati rice cooked with chunks of hamour fillets, spices
aromats and fresh coriander

LAMB SHANK BIRYANI 5.85

basmati rice with tender lamb shank , cooked with spices
aromats and fresh coriander

MUTTON BIRYANI 5.75

basmati rice cooked with boneless mutton, cooked with spices
aromats and fresh coriander

CHICKEN BIRYANI 4.25

basmati rice with tender chicken cooked with spices
aromats and fresh coriander

VEGETABLE BIRYANI 3.65

basmati rice cooked with a selection of garden vegetables
spices and aromats

RICE

JEERA RICE / RICE WITH CUMIN 1.4

basmati rice cooked with cumin seeds

SADA CHAAWAL / PLAIN RICE 1.3

plain basmati rice

SAFFRON RICE 1.95

basmati rice cooked with saffron

BIRYANI RICE / BIRYANI FLAVORED RICE 1.95

basmati rice cooked with onions, whole spices and aromats



البرياني

برياني روبيان ٥.٢٥
الأرز البسمتي المطبوخ مع الروبيان
في ماسالا الترياني الخاص بالشيف

برياني هامور ٤.٩٥
الأرز البسمتي المطبوخ مع الهامور
المتبل بالتوابل والكزبرة الطازجة

برياني لحم موزات الضأن ٥.٨٥
الأرز البسمتي مع موزات الضأن
المطبوخ مع التوابل والكزبرة الطازجة

برياني لحم ٥.٧٥
الأرز البسمتي مع لحم الخروف
المطبوخ مع التوابل والكزبرة الطازجة

برياني الدجاج ٤.٢٥
الأرز البسمتي مع الدجاج
المطبوخ بالتوابل والكزبرة الطازجة

برياني الخضار ٣.٦٥
الأرز البسمتي المطبوخ مع الخضروات والتوابل

الأرز

أرز مع الكمون ١.٤
الأرز البسمتي المطبوخ مع بذور الكمون

أرز سادة ١.٣
الأرز البسمتي السادة

أرز بالزعفران ١.٩٥
الأرز البسمتي المطبوخ مع الزعفران

أرز برياني بالنكهة ١.٩٥
الأرز البسمتي المطبوخ مع البصل والتوابل



BREAD

ROTI KI TOKRI / BASKET OF BREAD 2.95

a selection of naan, roti, pudina parantha, stuffed potato kulcha and missi roti

PLAIN NAAN 0.55

refined flour bread, baked in the tandoor

GARLIC NAAN 0.75

refined flour bread, baked in the tandoor topped with garlic

CHEESE NAAN 0.75

refined flour bread, baked in the tandoor, topped with cheese

BUTTER NAAN 0.75

refined flour bread, baked in the tandoor, topped with butter

KULCHA / STUFFED BREAD 0.85

choose one from our selection of fillings: keema, Paneer or Potato

TANDOORI ROTI 0.55

whole wheat flour bread baked in the tandoor

LACHHA PARANTHA 0.75

wheat flour with layer, coated with butter

الخبز

سلة الخبز المتنوعة ٢.٩٥

تشكيلة من النان، روتي، بودينا بارانثا، كلشيا المحشوة بالبطاطا وميسسي روتي

خبز النان السادة ٠.٥٥

خبز نان سادة يخبز في التندور

خبز النان بالثوم ٠.٧٥

خبز نان بالثوم يخبز في التندور

خبز النان بالجبنة ٠.٧٥

خبز نان بالجبنة يخبز في التندور

خبز النان بالزبدة ٠.٧٥

خبز نان بالزبدة يخبز في التندور

خبزة الروتية المحشوة ٠.٨٥

إختر نوعك المفضل من حشواتنا الخاصة لحم الضأن، الجبن أو البطاطا

تندوري روتي ٠.٥٥

خبز من القمح الكامل مخبوز في التندور

لائشيا بارنثا ٠.٧٥

خبز بطبقات من القمح الكامل مخبوز في التندور مع الزبدة





DESSERTS

FRESH FRUIT SALAD 2.45

seasonal fruits with a special sauce

GULAB JAMUN 1.95

roundels of khoya, golden fried and soaked in sugar syrup

KULFI ICE CREAM WITH NUTS 1.95

indian ice cream topped with a mixture of caramelized nuts

RASMALAI 2.75

cottage cheese dumpling cooked in saffron flavored milk and sugar

BAKLAWA CHEESE CAKE WITH PISTACHIO 2.95

served with sugar syrup and whipped cream

CHOCOLATE TART WITH FLUFF 2.95

served with sweet indian cotton candy

KUNAFI SPRING ROLL 2.75

served with sugar syrup, pistachio and sugar powder



الحلويات

سلطة الفواكه الطازجة ٢.٤٥

الفاكهة الموسمية مع صلصة خاصة

غلاب جامون ١.٩٥

حلويات من الكرات الذهبية المقلية المغمسة بالشيرة

بوظة الكلفي بالمكسرات ١.٩٥

بوظة هندية مع خليط مكربل من المكسرات

راسملاي ٢.٧٥

خلطتنا الخاصة من الجبن المطبوخ مع الخليب بالزعفران والسكر

تشيز كيك بقلوة مع الفستق ٢.٩٥

تقدم مع الشيرة والكريمة

تارت بالشوكولا والكريمة ٢.٩٥

تقدم مع غزل البنات الهندية

لفات الكنافة ٢.٧٥

تقدم مع الشيرة، الفستق وسكر البودرة





SMOOTHIES. MILK SHAKES

VIRGIN PINA COLADA 2.25

our special recipe, Fresh pineapple, coconut syrup with vanilla ice cream

DATES MILK SHAKE 2.25

milk with dates with vanilla ice cream

BANANA MILK SHAKE 2.25

milk, fresh banana and vanilla ice cream

BLUEBERRY MILK SHAKE 2.25

milk, Blueberry with vanilla ice cream

SPARKLINGS COCKTAILS

BEACH BLANKET BINGO 1.95

lemonade mixed with cranberry and grape juice with soda

BLUE DREAM 1.75

lemonade mixed with blue curacao and cherry syrup, topped with soda

STRAWBERRY MOJITO 1.95

our special strawberry mojito recipe



السموزيس. ميلك شايكس

بينكولادا ٢.٢٥

خلطتنا الخاصة من الاناناس الطازج، نكهة جوز الهند وبوظة الفانيليا

ميلك شايك بالتمر ٢.٢٥

حليب مع التمر وبوظة الفانيليا

ميلك شايك بالموز ٢.٢٥

حليب مع الموز وبوظة الفانيليا

ميلك شايك بالتوت ٢.٢٥

حليب مع التوت وبوظة الفانيليا

المشروبات الغازية

بيتش بلانكت بينغو ١.٩٥

ليموناضة مع عصير التوت والعنب مع الصودا

بلو دريم ١.٧٥

ليموناضة مع البيلوكوراساو عصير الكرز مع الصودا

موهيتو فراولة ١.٩٥

خلطتنا الخاصة للموهيتو بالفراولة



FRESH JUICES

- ORANGE 1.85
- APPLE 1.85
- CARROT 1.85
- STRAWBERRY 1.75
- MANGO 1.75
- LEMONADE 1.75
- MINTED LEMONADE 1.85

LASSI

- MANGO LASSI 1.85
- STRAWBERRY LASSI 1.85
- MINT LASSI 1.85
- SALT OR SWEET LASSI 1.75



عصائر طازجة

- عصير برتقال ١.٨٥
- عصير تفاح ١.٨٥
- عصير الجزر ١.٨٥
- عصير الفراولة ١.٧٥
- عصير المانغو ١.٧٥
- ليمونادة ١.٧٥
- ليمونادة بالنعناع ١.٨٥

لاسي

- مانغو باللبن ١.٨٥
- فراولة باللبن ١.٨٥
- لبن بالنعناع ١.٨٥
- لبن مالح او حلو ١.٧٥





COLD DRINKS

SOFT DRINK 0.85
MINERAL WATER LARGE 1.4
MINERAL WATER SMALL 1.1
SPARKLING WATER 1.35
RED BULL ENERGY DRINK 1.7
regular or light

INDIAN TEAS

MASALA CHAI 1.35
ADRAKI CHAI 1.35
KARAK CHAI 1.35

COFFEES. HOT DRINKS

TEA 1.2
TURKISH COFFEE 1.4
ARABIC COFFEE 2.7
ESPRESSO 1.35
CAPPUCCINO 1.75
CAFÈ LATTE 1.75
HOT CHOCOLATE 1.75



المشروبات الباردة

- مشروبات غازية ٠.٨٥
تشكيلة الكولا
- مياه معدنية كبيرة ١.٤
- مياه معدنية صغيرة ١.١
- مياه غازية ١.٣٥
- ريد بل مشروب الطاقة ١.٧
عادي او لايت

الشاي الهندي

- شاي ماسالا ١.٣٥
خلطتنا لشاي الماسالا مع الحليب
- شاي ادراكي ١.٣٥
شاي بالزنجبيل والحليب
- شاي كرك ١.٣٥
شاي الكرك الهندي بالحليب

القهوة والمشروبات الساخنة

- شاي ١.٢
- قهوة تركية ١.٤
- قهوة عربية ٢.٧
- اسبريسو ١.٣٥
- كابوتشينو ١.٧٥
- كافيه لاتييه ١.٧٥
- شوكولا ساخن ١.٧٥



ذية سبايس كلوب

ذية سبايس كلوب هو المطبخ المعاصر المستوحى من القارة الهندية ، مطعمنا يهدف لتوفير روائع الطهي من دول هذه المنطقة مثل الهند، افغانستان، بنجلاديش، باكستان وسيريلانكا ...

قائمة الطعام تشمل الوصفات القديمة التي تعتبر إرث تراثي في هذه المناطق التي تم انتقالها من جيل الى جيل، محافظاً على عنصر الوقت حيث كل وجبة كانت تحضر بطريقة مميزة ومثالية. مهمتنا هي الحفاظ على نفس التقاليد، ايضاً إضافة النكهات والوجبات المعاصرة الى قائمة طعامنا.

تقنيات الطهي القديمة المطبقة من قبل أمهر طهااتنا تضيف الطعم لذة متفردة لا تقل شأنًا عن التقنيات الملوكية.

مرحباً وأهلاً بكم في ذية سبايس كلوب، موضوعنا ليس فقط موضوع طهي، إنما نوفر لكم جولة عبر نكهات اسطورية عند كل زيارة. تجربة لن تنسى...

دجاج: الحالة / مثلج - مبرد - المنشأ / الكويت، السعودية، الامارات، البرازيل، تركيا
اللحوم: الحالة / مثلج - مبرد - المنشأ / الكويت، الولايات المتحدة، استراليا، جنوب افريقيا، نيوزيلاندا، باراغوي
اللحوم المصنعة: الحالة / مثلج - المنشأ / الكويت، الولايات المتحدة، السعودية، الامارات
الاسماك وثمار البحر: الحالة / مثلج - المنشأ / الكويت، السعودية، الامارات، فييتنام، تاوان، تايلند، الفيليبين، الهند، اندونيسيا، اسكتلندا، الخرج، تركيا، نيوزيلاندا

