

# BREAKFAST

08.00 AM To 10.30 AM

# الإفطار

٨:٠٠ صباحًا ١٠:٣٠ صباحًا

## Continental

Choice of Chilled Orange, Pineapple, Mango & Cocktail juice ,Croissants or Danish pastries, Toast with Butter & Preserves. Your selection of freshly brewed coffee, tea or hot chocolate

## Arabic Breakfast

Choice of Chilled Orange, Pineapple, Mango & Cocktail juice, Hammous, Ful Medames, Lebanese bread, Assorted Jams & Preserves, Butter ,Toast bread, Feta cheese, Tomato, Cucumber and Olives, Freshly cut fruits Eggs to order: Fried/Omelet/Boiled with Grilled tomatoes & Hash brown potatoes Your selection of freshly brewed coffee or tea

## Barracuda Special

Choice of Chilled Orange, Pineapple, Mango & Cocktail juice Bakers Basket: Croissants or Danish pastries, Toast with Butter & Preserves. Your choice of cereals: Cornflakes, wheat flakes & Chocos. Eggs to order: Fried/Omelet/Scrambled with Chicken sausage, Grilled tomatoes & Hash brown potatoes. Your selection of freshly brewed coffee or tea

## Mediterranean

Choice of Chilled Orange, Pineapple, Mango & Cocktail juice Bakers Basket: Croissants or Danish pastries, Toast with Butter & Preserves, Halloumi cheese, Ful Medames, Olives, Pickles & Khuboos. Your selection of freshly brewed coffee or tea

## American Breakfast

Choice of chilled Orange, Pineapple Mango & Cocktail juice Choice of cut fruits: Banana, Apples, Kiwi, Grapes, and Fresh Strawberry. Assorted dry cereals with milk: Corn flakes, Wheat flakes & Chocos Bakers Basket: Croissants or Danish pastries, toast with butter & preserves. Eggs to order: Fried/Omelet/Scrambled with Chicken sausage, Grilled tomatoes & Hash brown potatoes. Your selection of freshly brewed Coffee or Tea

30

## كونتيننتال

خيارك من عصير البرتقال البارد، الأناناس، المانجو أو كوكتيل العصائر، الكرواسانأو المعجنات الدنماركية، التوست مع الزبدة والمكسرات. خيارك من القهوة الطازجة أو الشاي أو الشوكولاته الساخنة

43

## الإفطار العربي

خيارك من عصير البرتقال البارد، الأناناس، المانجو و كوكتيل العصائر، الحمص، الفول المدمس، الخبز اللبناني، المربي والمكسرات المتنوعة، الزبدة، الخبز المحمص، جبنة فيتا، الطماطم، الخيار والزيتون، قطع طازجة من الفاكهة، البيض حسب الطلب: مقلي /عجة /مسلوقة مع الطماطم المشوية والبطاطا المهروسة المحمرة. خيارك منالقهوة الطازجة أو الشاي

43

## إفطار باراكودا المميز

خيارك من عصير البرتقال البارد، الأناناس، المانجو أو كوكتيل العصائر مع سلة مخبوزات: الكرواسون أو المعجنات الدنماركية، التوست مع الزبدة والمحمصات. خيارك من حبوب الإفطار: رقائق الذرة، رقائق القمح والشوكولاته. البيض حسب الطلب: مقلي /عجة /مخفوق مع نقانق الدجاج، الطماطم المشوية والبطاطا لمهروسة المحمرة. خيارك من القهوة الطازجة أو الشاي

38

## ميديتيرانيان

خيارك من عصير البرتقال البارد، الأناناس، المانجو أو كوكتيل العصائر مع سلة مخبوزات: الكرواسون أو المعجنات الدنماركية، التوست مع الزبدة والمحمصات. الجبن الحلومي، الفول المدمس، الزيتون، المخلل والخبز. خيارك من القهوة الطازجة أو الشاي

50

## الإفطار الأمريكي

خيارك من عصير البرتقال البارد، الأناناس، المانجو أو كوكتيل العصائر. خيارك من قطع الفاكهة: الموز، التفاح، الكيوي، العنب والفراولة الطازجة. الحبوب الجافة المتنوعة مع الحليب: رقائق الذرة، رقائق القمح والشوكولاته. سلة مخبوزات: الكرواسون أو المعجنات الدنماركية، والخبز المحمص مع الزبدة والمحمصات. البيض حسب الطلب: مقلي /او ملبت /تزامم /عجة / مخفوق مع نقانقالدجاج، الطماطم المشوية والبطاطا المهروسة المحمرة. خيارك من القهوة الطازجة أو الشاي

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

🟢 Vegetarian 🌶️ Spicy 🟡 Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

🟢 نباتي 🌶️ (حار) 🟡 يحتوي على مكسرات

## A LA CARTE

## وفقاً لخيارك

### Seasonal Cut Fresh Fruits

Pineapple, water melon, apple & banana, kiwi, cantaloupe

37

### قطع الفواكه الطازجة الموسمية

الأناناس، البطيخ، التفاح والموز، الكيوي، الكانتالوب

### Cereals

Corn flakes, muesli, wheat flakes or chocos served with hot or cold milk

17

### الحبوب

رقائق الذرة، مويسلي، رقائق القمح أو الشوكولا، تقدم مع الحليب الساخن أو البارد

### The Barracuda Pancake

With forest honey, maple syrup & blueberry whipped cream

23

### فطائر الطاسة من باراكودا

مع عسل الغابات، شراب القيقب وكريم التوت المخفوق

### Dosa(Plain or Masala) 🌶️

Homemade with lentils and rice choice of plain or stuffed with curried potato Served with sambhar tomato and coconut chutney

23

### دوسا (عادي أو ماسالا) 🌶️

محلي الصنع مع العدس والأرز. خيارك من أن تكون عادية أو محشوة بالبطاطا المُجعدة يقدم مع السامبر طماطم و تشاتني جوز الهند

### Uttappam 🌶️

South Indian style savory pancake made with lentils and rice served plain or topped with onion and vegetable accompanied with sambhar tomato and coconut chutney

23

### أوتابام 🌶️

فطيرة طاسة لذيذة مصنوعة على طريقة جنوب الهند من العدس وتُقدم مع الأرز العادي أو يعلوه البصل والخضروات مع السامبر وتشاتني جوز الهند

### Aloo Paratha 🌶️

Wheat bread stuffed with spiced potatoes, cooked on a griddle served with Yoghurt and pickle

23

### ألو باراثا 🌶️

خبز القمح محشو بالبطاطا المتبلية، مطبوخ على الشواية ويقدم مع الزبادي والمخلل

### Poori Bhaji 🌶️

Traditional deep fried whole wheat bread served with curried potatoes

23

### بوري باجي 🌶️

خبز القمح الكامل المقلي التقليدي المقدم مع البطاطا المُجعدة

### Baker's Basket

Croissants, Danish, Muffin, Bread Toast

28

### سلة المخبوزات

الكرواسان، الدانيش، الكعك، الخبز المحمص

### Eggs Cooked to Order

Boiled, poached, scrambled, fried or omelets served with sausage, grilled tomato and hash brown potatoes

29

### بيض مطبوخ حسب الطلب

مسلق، بوشيه، مخفوق، مقلي أو عجة، يُقدم مع النقانق والطماطم المشوية البطاطا المهروسة المقلية

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee











🟢 Vegetarian 🌶️ Spicy N Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة


🟢 نباتي 🌶️ (حار) N يحتوي على مكسرات

## IN-BETWEEN BITES

10.30AM - 12Noon/3.30PM - 7.30PM

|  |    |
|--|----|
| Chicken Samosa   | 27 |
| Vegetable Samosa    | 25 |
| Chicken Spring Roll  | 27 |
| Vegetable Spring Roll   | 25 |
| Mozzarella Cheese Jalapeno   | 33 |
| Just for French Fries  | 20 |
| Masala Peanut                | 20 |
| Masala Papad                 | 16 |
| Fish Finger  | 37 |
| <small>Served with French Fries</small>  |    |
| Grilled Green Mussels  | 47 |
| Char-Grilled Squids  | 47 |
| Chicken Nuggets  | 30 |
| <small>Served with French Fries</small>  |    |
| Chicken Lollypops        | 30 |

## BURGERS AND SANDWICHES

|   |    |
|---|----|
| Cheese and Tomato Sandwich           | 29 |
| Spring Chicken Sandwich   | 39 |
| 3 Farm Eggs Sandwich  | 33 |
| Tuna Mayo Sandwich  | 36 |
| The Vegetable Cottage  Cheese Burger | 30 |
| Barracuda Chicken Burger  | 39 |
| Beef Tenderloin Burger  | 44 |



## BEVERAGES

|   |    |
|---|----|
| Bottled Water 1.5 L                             | 07 |
| Bottled Water 500 ml                            | 04 |
| Fresh Lime Soda or Water                        | 12 |
| Carbonated Beverages                            | 09 |
| Choice of Freshly Squeezed Seasonal Fruit Juice | 23 |
| <small>Pineapple/ Water Melon /Orange</small>   |    |

بين الوجبات  
١٠:٣٠ صباحاً - ١٢ مساءً / ٣:٣٠ مساءً - ٧:٣٠ مساءً

|  |
|--|
| سمبوسك الدجاج  |
| سمبوسك الخضروات   |
| سبرينغ رول الدجاج  |
| سبرينغ رول الخضراوات    |
| ماسالا جيس هلابينو   |
| البطاطس المقلية  |
| ماسالا فول سوداني    |
| ماسالا باباد        |
| أصابع السمك  |
| <small>تقدم مع البطاطس المقلية</small>   |
| بلح البحر الأخضر المشوي  |
| حبار مشوي على الفحم  |
| ناغتس الدجاج   |
| <small>تقدم مع البطاطس المقلية</small>   |
| دجاج لولي بوب    |

## البرغر والسندويشات

|  |
|--|
| ساندويتش الجبن والطماطم     |
| ساندويتش سبرينغ الدجاج   |
| ساندوتش ٢ بيضات  |
| ساندوتش تونا مايو  |
| برجر الجبن الربيغي النباتي  |
| برجر الدجاج من باراكودة  |
| برجر اللحم تندرلوين  |

## المشروبات

|   |
|---|
| المياه المعدنية ١.٥ لتر                     |
| المياه المعدنية ٥٠٠ مل                      |
| صودا الليمون الطازجة أو المياه              |
| المشروبات الغازية                           |
| خيارك من عصير الفاكهة الموسمية الطازجة      |
| <small>الأناناس / البطيخ / البرتقال</small> |

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

 Vegetarian  Spicy  Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

 نباتي  (حار)  يحتوي على مكسرات

## Choice of Chilled Juices 12

Pineapple, /Orange/Mixed Fruit/Mango

## Coffee 12

## Tea 12

(Masala /Assam / Green Tea)

## Hot Chocolate 14

## Lassi (Sweet / Salted /Mango/Masala/ Plain) 19

## Cold Coffee 19

## Iced Tea 14

## Milk Shakes N 23

(Banana / Vanilla / Strawberry / Chocolate / Mango)

## DAILY DELICACY

12 PM to 3:30 PM & 7 PM to 11 PM

## SALADS & APPETIZERS

## Caesar's Salad (Chicken/Prawns) 30/33

## Chatpata Kachumber Salad 22

## Garden Young Greens 22

Mixed greens tossed with Barracuda homemade dressing

## Greek Island Salad 32

Assorted mix green and bell peppers feta cheese, olives tossed with chilled homemade mustard dressing

## Arabic Mezze 65

Hummus, Mutable & Tabbouleh with olives, pickled vegetables & Arabic bread

## SOUPS

## Choice of Cream Soup 20

Vegetable/Mushroom/Chicken

## Mulligatawani Soup 20

Veg or Chicken in a mildly spiced Lentil soup

## Bouillabaise Soup 35

A tomato based - Marseille seafood soup

## Cream of Seafood Soup 32

## TANDOORI DELIGHTS

## GOSHT KE KEBAB

## Barra Lamb Chops 99

Australian Lamb chops marinated with homemade spices and broiled in tandoor

## Mutton Hyderabad Khass Seek Kebab 69

A traditional skewer of minced lamb delicacy flavored with fresh mint and coriander

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

Vegetarian Spicy N Contains Nuts

## خيارك من العصائر الباردة

الأناناس/البرتقال/كوكتيل الفاكهة/المانجو

## القهوة (إسبريسو / كابتشينو)

## الشاي

(ماسالا/اسام/الشاي الأخضر)

## بورنغيتا / شوكولاتة ساخنة

## لاسي (حلوة / مملحة / عادية)

## القهوة الباردة

## شاي مثلج

## مخفوق الحليب N

(الموز/الفانيليا/الفراولة/الشوكولاته)

## المأكولات اليومية

١٢ مساءً إلى ٢:٢٠ مساءً و٧ مساءً إلى ١١ مساءً

## السلطات والمقبلات

## سلطة سيزر (دجاج / جمبري)

## سلطة شاباتا كاشومبر

## سلطة جاردن يونغ جرينز

مزيج من الخضراوات مع صلصة الباراكودا محلية الصنع

## سلطة غريك ايليند

تشكيلة خضار وزيتون، جبنة فيتا مع صلص الخردل المنزلية

## المزة العربية

الحمص، المتبل والتبولة مع الزيتون والخضراوات المخفلة والخبز العربي

## الحساء

## خيارك من الحساء الكريمي

الخضراوات/الفطر/الدجاج

## حساء موليجتاواني

حساء الخضراوات أو الدجاج، أو حساء العدس قليل البهار

## حساء السمك

طماطم مقرها - حساء مرسيليا للمأكولات البحرية

## شوربة كريمة المأكولات البحرية

## تندوري ديلايتس

## كباب جوشت كي

## زاكواند اي كباب لامب

تشامبس

قطع لحم الضأن الأسترالية المملحة بالتوابل محلية الصنع ومشوية في التندور

## كباب شولا سخواتي

سيخ تقليدي من لحم الضأن الناعم المفروم بنكهة النعناع الطازج والكزبرة

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

نباتي (حار) N يحتوي على مكسرات

## MURGH KE KEBAB

## كباب مورغ

### Chicken Tikka Kaziranga 66

Traditional boneless skewer chicken served on egg white omelet

دجاج تيكا كازيرانغا  
سيخ من الدجاج التقليدي المخلي من العظام  
قدم على عجة بيض البيض

### Bhatti ka Murgh Tikka 66

Fully loaded spicy chunks of chicken with nuts paste and homemade spices cooked in tandoor

بهاتي كا مورغ تيكا  
قطع دجاج حارة محملة بالكامل بمعجون المكسرات  
والتوابل محلية الصنع مطبوخة بالتندور

### Pahadi Chamani Chicken Kebab 66

Chicken marinated with green herbs masala and broiled in tandoor

كباب الدجاج بهادي  
شاماني  
دجاج مشوي ومُتبّل بالهارايلي ماسالا

### Murg Malai Tikka 66

Cardamom & garlic flavored chicken, marinated with cheese cream and cashew paste cooked in tandoor.

مورج مالاي تيكا  
دجاج بنكهة الهيل والثوم متبل بالجبن ومعجون  
الكاجو مطبوخ في التندور

### Tandoori Chicken 66

Half chicken cooked with selected spices

دجاج تندوري  
نصف دجاجة تندوري على الطريقة البنجابية الشهير  
ة مطبوخ مع بهارات مختارة

## SAMUNDARI KHAZANA

## سامونداري خازانا

### Jalali -e-Jhinga 154

Jumbo prawns coated with roasted red chili paste, spices and baked in tandoor

القريدس الجلاي  
الجمبري الجامبو يعلوه معجون الفلفل الأحمر الحار  
المحمص ، والتوابل ومطهو في التاندور

### Lasooni Jhingha 154

Garlic flavored Prawns, marinated with cheese cream and cashew paste cooked in tandoor

لسسوني جينجا  
روبيان بنكهة الثوم ومتبل بالجبن  
معجون كريمة و كاجو مطبوخ بالتندور

### Fish Tikka Nazakat 71

Succulent boneless fresh King Fish coated with toasted sesame seeds

تكا نازكات السمك  
سمك الكينغ الطازج الخالي من العظام، تعلوه  
بذور السمسم المحمص

### Kasundi Fish Tikka 71

King Fish cube flavored with Mustad and milled spices

سمك كاسوندي تيكا  
مكعبات سمك كينج فيش بنكهة الخردل الأصفر  
والبهارات المطحونة

### Tawa Machi 71

Pan grilled marinated king fish

تاوا ماتشي  
جبن ريفي ناعم

## SHAKAHARI KEBAB

## شاكهاري كباب

### Paneer Kohinoor Tikka 51

Fresh soft cottage cheese marinated with yoghurt and spices cooked in Indian clay oven and garnished with crushed cashewnuts

بانير كوهينور تيكا  
جبن ريفي ناعم وطازج، متبل بالزبادي والتوابل،  
مطبوخ على الفحم في الفرن الهندي الطيني  
الفحم ومزين بالكاجو المطحون

### Paneer Ka Soola 51

Spicy cottage cheese marinated with yoghurt and spices cooked in tandoor

بانير كا سولا  
جبن قريش حار متبل باللبن والبهارات مطبوخ  
في التندور

### Paneer Dilbahar Hariyali Tikka 51

Cottage cheese cooked with green herb paste and homemade spices

بانير دلبهار هاريالي تيكا  
جبن قريش مطبوخ بمعجون أعشاب خضراء  
وتوابل منزلية

### Bageche ke Bhatti ke Subz 38

Garden vegetables marinated and broiled in tandoor

بيجيشي كي باتي كي سوبز  
جقطع متنوعة من الفاكهة والخضروات المنقوعة  
باللبن والتوابل مشوية بالتندور

### Tandoori Broccoli 38

Broccoli florets in a yoghurt and spices cooked in tandoor

تندروي بروكولي  
زبادي وبهارات وبروكلي مطبوخ في فرن الطين الهندي

### Imli Aloo 38

Tangy and spicy marinated baby potato cooked in tandoor

ايملي الو  
بطاطس صغيرة متبلّة منعشة وحارة مطبوخة في التندور

### Tandoori Soya Chaaps 41

Soya Bean choops marinated with yoghurt and selected spices cooked in tandoor

تندور صويا تشابس  
قطع فول الصويا متبلّة باللبن و بهارات مختارة  
مطبوخة في التندور

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

Vegetarian Spicy Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

نباتي (حار) يحتوي على مكسرات

## GOSHT KE BIRYANI

### Kashmiri Gosht Biryani 🌶️🌶️ N

Basmati rice dum cooked with meat and selected spice and nuts

49

### Hyderabadi Mutton Dumpukth Biryani 🌶️🌶️ 49

Slow cooked mutton dum in basmati rice with spices

### Lucknowi Mutton Biryani N 49

Mutton and finest basmati cooked together with saffron on dum

### Kolkata Mutton Dum Biryani 🌶️🌶️ N 49

Mutton, egg and potato cooked with chef secret masala dum in basmati rice

### Mumbai Mutton Bohri 🌶️🌶️ Biryani

Layers of flavored basmati rice cooked with potatoes, chunks of mutton, golden fried onions, mint leaves, and dried plums

### Chettinadu Mutton Biryani 🌶️🌶️ 49

Fully spicy preparation flavoured with black pepper and curry leaves

### Malabari Mutton Biryani 🌶️🌶️ N 49

Spicy layered jeerakasala rice with mutton pieces sautéed with freshly ground spices and dum cooked

### Mutton Keema Biryani 🌶️🌶️ N 49

Minced meat and basmati rice with nuts

## برياني جوشت كي

### كشميري جوشت برياني 🌶️🌶️ N

أرز بسمتي دوم مطبوخ باللحم والبهارات والمكسرات

### لحم حيدر آباد دوم بوخت برياني 🌶️🌶️

للحم ضان مع أجود أنواع أرز دوم بسمتي مطبوخ مع الزعفران

### برياني لحم الضأن لكنوي N

لحم ضان مع أجود أنواع أرز دوم بسمتي مطبوخ مع الزعفران

### كولكاتا لحم ضأن دوم برياني 🌶️🌶️ N

لحم ضان وبيض وبطاطا مطبوخة مع ماسالا الشيف السرية في أرز بسمتي

### برياني مومباي موتون بوهري 🌶️🌶️

طبقات من الأرز البسمتي المنكه والمطبوخ مع البطاطا وقطع من لحم الضأن والبصل المقلي الذهبي وأوراق النعناع والخوخ المجفف

### برياني لحم ضأن شيتيناد 🌶️🌶️

طبق حار بالكامل بنكهة الفلفل الأسود وأوراق الكاري

### برياني مالاباري موتون 🌶️🌶️ N

عجينة طحين مغطاة باللحم المفروم المخبوز وأرز بسمتي بالمكسرات

### برياني لحم ضأن كيم 🌶️🌶️ N

لحم مفروم و أرز بسمتي بالمكسرات

## MURGH KE BIRYANI

### Champan Chicken Biryani 🌶️🌶️ 43

Fully spicy matka chicken biryani

### Hyderabadi Chicken Dumpukth Biryani 🌶️🌶️

Slow cooked chicken dum in basmati rice with spices

43

### Lucknowi Chicken Biryani N 43

Mild spice chicken cooked dum in basmati rice

### Kolkata Chicken Dum Biryani 🌶️🌶️ N 43

Basmati rice cooked with potatoes, chicken, egg, golden fried onions, mint leaves

### Mumbai Murgh Bohri 🌶️🌶️ Biryani

Layers of flavored basmati rice cooked with potatoes, chunks of chicken, golden fried onions, mint leaves, and dried plums

43

### Chicken Keema Biryani 🌶️🌶️ N 43

minced chicken and basmati rice with nuts

### Chettinadu Chicken Biryani 🌶️🌶️ 43

Chicken and rice dum in chef special masala

### Malabari Kozhi Biryani 🌶️🌶️ N 43

Spicy layered jeerakasala rice with chicken pieces sautéed with freshly ground spices and dum cooked

## مورغ كي برياني

### برياني دجاج شامباران 🌶️🌶️

برياني دجاج ماتكا حار بالكامل

### برياني حيدر آبادي تشيكن داموكت 🌶️🌶️

دوم دجاج مطهو ببطء في أرز بسمتي مع بهارات

### برياني دجاج لكنوي N

دجاج متبل مطبوخ في أرز بسمتي وزعفران

### دوم برياني دجاج كولكاتا 🌶️🌶️ N

أرز بسمتي مطبوخ مع بطاطس ، دجاج ، بيض ، بصل مقلي ذهبي ، أوراق نعناع

### مومباي مورغ بوهري برياني 🌶️🌶️

طبقات من الأرز البسمتي المنكه والمطبوخ مع البطاطا وقطع من الدجاج والبصل المقلي الذهبي وأوراق النعناع والخوخ المجفف

### دجاج كيما برياني 🌶️🌶️ N

دجاج مفروم و أرز بسمتي بالمكسرات

### برياني دجاج شيتينادو 🌶️🌶️

دوم الدجاج والأرز في ماسالا الشيف الخاصة

### برياني مالاباري كوزي 🌶️🌶️ N

أرز ليمونكاسالا ذو الطبقات الحارة مع قطع الدجاج المسلوقة على البخار مع التوابل المطحونة الطازجة و الدوم المطبوخ

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

🟢 Vegetarian 🌶️ Spicy N Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

🟢 نباتي 🌶️ (حار) N يحتوي على مكسرات



## SAMUNDARI BIRYANI

### Arabic Limun Hammour Biryani N 89

Local Hammour fish cooked with basmati rice

### Beary Prawn Biryani 53

Aromatic basmati rice dum cooked with prawns, herbs & spices

### Kozhikkodan Chemmeen Biryani N 53

A Kerala styled Prawn biryani prepared with select spices and jeerakasala rice

### Thalassery Naimeen Biryani N 53

A layered rice dish made with fresh King Fish, jeerakasala rice, spices & herbs

## SUBZ BIRYANI

### Tarkari Tahri Biryani N 39

Marinated vegetables cooked with basmati rice, saffron, ghee and whole spices

### Makai Mushroom Biryani N 44

Basmati rice dumpukth cooked with baby corn and mushroom

### Kohinoor Paneer Tikka Biryani N 48

Tandoor cooked paneer with dum basmati rice

## FAMILY BIRYANI (Serves 4) (يكفي لأربعة أشخاص)

### Choice of Gosht Biryani 168

### Choice of Murgh Biryani 148

### Choice of Prawn Biryani 186

### Tarkari Tehri Biryani 138

### Makai Mushroom Biryani 142

## ACCOMPANIMENTS

### Raita or Yoghurt 15

### Papad: Fried or Roasted 07

### Plain Naan/Roti/Lachha Paratha Butter Naan 10

### Kulcha 11

### Pudina/Dhania/Garlic/Onion 16

### Cheese/ Paneer /Olive/Zaatar 29

### Vegetable Pulao or Jeera Rice 29

### Jeerakasala Ghee Rice 22

### Steamed Rice 22

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

Vegetarian Spicy N Contains Nuts

## برياني سامونداري

### البرياني العربي مع ليمون حمور فف N

سمك هامور محلي مطبوخ مع أرز بسمتي

### برياني الجمبري بيبي

دوم أرز بسمتي عطري مطبوخ مع القريدس ، الأعشاب والتوابل

### برياني كوزيكودان شيمين N

برياني الجمبري على طريقة كيرالا، يُحضر مع التوابل مختارة وأرز الليمونكاسالا

### برياني تلاشيري نعيمين N

طبق أرز مكون من سمك الكينج فيش الطازج، أرز جيراكاسالا وتوابل وأعشاب

## برياني سوبز

### تاركاري تاري برياني N

اخضروات متبلّة مطبوخة مع أرز بسمتي، زبدة زعفران و بهارات كاملة

### برياني ماكاي مشروم N

أرز بسمتي مطبوخ مع الخرة والفطر

### برياني كوهينور بانير تكا N

بانير مطبوخ بالتندور مع أرز دوم بسمتي

### خيارك من برياني غوشت

### خيارك من برياني مورغ

### خيارك من برياني الجمبري

### برياني تاركاري تهري

### برياني ماكاي مشروم

### الأطعمة المصاحبة

### الرايتا أو الزبادي

### الباباد: مقلي أو محمص

### نان عادي / روتي / باراا

نان بالزبدة

### كولشا

### بودينا / ضانية / ثوم / بصل

### جبين / بانير / زيتون / زعتر

### خضار بولاو أو أرز جيرا

### أرز جيراكاسالا سمن

### الأرز على البخار

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

نباتي (حار) N يحتوي على مكسرات

## FROM THE CHARCOAL GRILL & FRY من الشواية بالفحم و القلي

### Accompanied with French fries & Farm Green Salad

مع البطاطس المقلية  
وسلطة المزرعة الخضراء

### Barracuda Chef`s Special Arabic Mixed Grill 112

An assortment of several kinds of broiled or grilled meats—Lamb chops, minced meat kebabs, chicken sheesh tawouk & garden vegetables

### ميكس جريل عربي خاص من شيف باراكودا

مجموعة متنوعة من عدة أنواع من اللحوم المحمصّة أو المشوية - قطع الضأن، كباب اللحم المفروم، شيش طاووق والخضروات

### Sheesh Tawouk 61

A traditional Chicken sheesh kebab

### شيش طاووق

شيش كباب دجاج تقليدي

### 7Spices Half Grilled Chicken 62

Mild spice marinated chicken served with farm butter vegetable

### نصف دجاجة مشوية بالبهارات السبعة

دجاج متبل بالبهارات الخفيفة يقدم مع خضار زبدة المزرعة

### Exotic Seafood Platter 216

Tropical ambience and combination of exotic seafood..... half lobster, jumbo prawns, squids, mussels, fish fillets & Chef`s special salad, Farm vegetables, French fries or Rice

### طبق المأكولات البحرية الغريبة

أجواء استوائية ومزيج من المأكولات البحرية الغريبة..... نصف كركند، الجمبري الجامبو، الحبار، بلح البحر، شرائح السمك وسلطة الشيف الخاصة، الخضروات، البطاطس المقلية أو الأرز

### Garlic Herb Marinated Grilled Salmon 89

Grilled preparation served with fries and vegetable & herb lemon butter sauce

### عشب الثوم متبل سلمون مشوي

تحضير مشوي يقدم مع البطاطا المقلية والخضراوات صلصة زبدة الليمون و الأعشاب

### Homemade Mustard and Lime Marinated Grilled Hammour 82

### سمك الهامور المشوي والمتبل بالليمون ويعلوه الخردل محلي الصنع

### Fish Colbert 60

Fresh breaded fillet fish served with tartar sauce

### سمك كولبير

يتم تقديم سمك الفيليه الطازج والمخبوز مع صلصة الريمولاردي

### Lime Scented Grilled Lobster 172

### الكركند المشوي المتبل بالليمون

### Charming Grilled Jumbo Prawns 148

### الجمبري الجامبو المشوي الساحر

### Grilled Lamb Chops 99

### قطع لحم الضأن المشوي

### Minced Meat Kebab 74

### كباب اللحم المفروم

## INDIAN CURRIES

## الكاري الهندي

### Murg Tikka Makhani 🍛🍛 N 61

Cooked tandoori chicken chunks simmered in a buttery cashew nuts, tomato gravy

### مورج تكا ماكانا 🍛🍛 N

قطع دجاج تندوري مطبوخة في مرق طماطم بالكاجو بالزبدة

### Chicken Chettinadu 🍛🍛 61

Cooked chicken in coconut and onion tomato gravy

### دجاج تشيتينادو 🍛🍛

دجاج مطبوخ في مرق جوز الهند والبصل والطماطم

### Kashmiri Mutton Rogan Josh 🍛🍛 66

Authentic kashmiri mutton preparation

### لحم ضأن كشميري روغان جوش 🍛🍛

طريقة تحضير لحم الضأن الكشميري الأصلية

### Malabari Mutton 🍛🍛 66

Mutton cooked in onion tomato and black pepper finished with coconut milk

### مالاباري لحم ضأن 🍛🍛

لحم مطبوخ في البصل والطماطم والفلفل الأسود مع حليب جوز الهند

### Malabar Fish Curry 🍛🍛 57

King fish simmered in coconut and curry leaf flavoured tomato gravy

### سمك مالاباري بالكاري 🍛🍛

سمك كينج فيش المطبوخ في مرق الطماطم بنكهة جوز الهند وأوراق الكاري

### Kerala Prawn Curry 🍛🍛 72

Prawn cooked with onion, tomato and coconut cream

### كاري روبيان كيرالا 🍛🍛

روبيان مطبوخ مع البصل والطماطم وكريمة جوز الهند

### Paneer Aap ki Pasand ke 🍛🍛🍛 N 48

(Palak, Kadai, Butter Masala, Paneer Makhani)

### بانير آب كي باساند كي 🍛🍛🍛 N

(بالاك، كادي، زبدة ماسالا، بانير مخاني)

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

🍛 Vegetarian 🍛🍛 Spicy N Contains Nuts

🍛 نباتي (حار) N يحتوي على مكسرات



**Subz Panchmela** 🌶️🟢🟡  
Assorted mix vegetable with onion tomato-based gravy

**Khumbh Makai Palak** 🌶️🟢🟡  
Mushroom, Sweet corn with spinach preparation

**Dal Pakhtooni** 🌶️🟢  
Overnight cooked black Lentils & kidney Beans finished with butter and cream

**Dal Teen Ratni** 🌶️🌶️🟢  
Three varieties of lentils tempered with ghee, onion, garlic and red chilli

## DESSERTS

**Gulab Jamun** 🟡  
Fried, stuffed cottage cheese dumplings, poached in flavored syrup

**Chocolate Cake** 🟡  
A luscious combination of sweet chocolate, crunchy nut dark and rich chocolate with thick ganache

**Diced Exotic Seasonal Cut Fruits**

**Choice of Ice-Creams** 🟡  
Vanilla/ Mango/Chocolate/ Strawberry/ Pista kulfi

**ALL NIGHTER**  
12AM to 8AM

## GOSHT KE BIRYANI

**Hyderabadi Mutton Dumpukth Biryani** 🌶️🌶️🌶️  
Slow cooked mutton dum in basmati rice with spices

**Lucknowi Mutton Biryani** 🟡  
Mutton and finest basmati rice cooked together with saffron on dum

**Kolkata Mutton Dum Biryani** 🌶️🌶️🟡  
Mutton, egg and potato cooked with chef secret masala dum in basmati rice

**Malabari Mutton Biryani** 🌶️🌶️🌶️🟡  
Spicy layered jeerakasala rice with mutton pieces sautéed with freshly ground spices and dum cooked

## MURGH KE BIRYANI

**Hyderabadi Chicken Dumpukth Biryani** 🌶️🌶️🌶️  
Slow cooked chicken dum in basmati rice with spices

**Lucknowi Chicken Biryani** 🟡  
Mild spice chicken cooked dum in basmati rice

**Kolkata Chicken Dum Biryani** 🌶️🌶️🟡  
Basmati rice cooked with potatoes, chicken, egg, golden fried onions, mint leaves

**Malabari Kozhi Biryani** 🌶️🌶️🌶️🟡  
Spicy layered jeerakasala rice with chicken pieces sautéed with freshly ground spices and dum cooked

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

🟢 Vegetarian 🌶️ Spicy 🟡 Contains Nuts

39

**سوبر بانتشميلا** 🟢🟡🌶️  
تشكيلة خضروات مشكلة مع صلصة الطماطم والبصل

39

**كومبه ماكاي بالاك** 🟡🟢🌶️  
تفطر ، ذرة حلوة محضرة بالسبانخ

33

**دال باكتوني** 🟢🌶️  
العدس الأسود المطبوخ طوال الليل والفاصوليا مع الزبدة والقشدة

30

**دال تين راتني** 🟢🌶️🌶️  
اثرلثة أنواع من العدس مع السمن والبصل والثوم والفلفل الأحمر

## الحلوى

17

**غولاب جامون** 🟡  
دامبلغ مقلي، محشو بالجبن الريفي، مغمور في شراب منكه

18

**عككة الشوكولاتة** 🟡  
مزيج شهى من الشوكولاتة الحلوة والمكسرات المقرمشة شوكولاتة داكنة وغنية مع غاناش كثيف

18

**مكعبات الفواكه الموسمية الغربية**

19

**خيارك من الآيس كريم** 🟡  
فانيليا/مانجو/شوكولاتة/ فراولة/ بيستا كولفي  
**كل الليل**  
12:00 صباحًا - 8:00 صباحًا

**برياني جويشت كي**

49

**لحم حيدر آباد دوم بوخت برياني** 🌶️🌶️🌶️  
للحم ضأن مع أجود أنواع أرز دوم بسمتي مطبوخ مع الزعفران

49

**رياني لحم الضأن لكوني** 🟡  
لحم ضأن مع أجود أنواع أرز دوم بسمتي مطبوخ مع الزعفران

49

**كولكاتا لحم ضأن دوم برياني** 🌶️🌶️🟡  
لحم ضأن وبيض وبطاطا مطبوخة مع ماسالا الشيف السرية في أرز بسمتي

49

**برياني مومباي موتون بوهرى** 🌶️🌶️🌶️🟡  
طبقات من الأرز البسمتي المنكه والمطبوخ مع البطاطا وقطع من لحم الضأن والبصل المقلي الذهبي وأوراق النعناع والخوخ المجفف

**مورغ كي برياني**

43

**برياني حيدر آبادي تشيكن داموكت** 🌶️🌶️🌶️  
دوم دجاج مطهو ببطء في أرز بسمتي مع بهارات

43

**بيرياني دجاج لكوني** 🟡  
دجاج متبل مطبوخ في أرز بسمتي وزعفران

43

**دوم برياني دجاج كولكات** 🌶️🌶️🟡  
أرز بسمتي مطبوخ مع بطاطس ، دجاج ، بيض ، بصل مقلي ذهبي ، أوراق نعناع

43

**مومباي مورغ بوهرى برياني** 🌶️🌶️🌶️🟡  
طبقات من الأرز البسمتي المنكه والمطبوخ مع البطاطا وقطع من الدجاج والبصل المقلي الذهبي وأوراق النعناع والخوخ المجفف

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

🟢 نباتي 🌶️ (حار) 🟡 يحتوي على مكسرات

## SAMUNDARI BIRYANI

### Beary Prawn Biryani 🌶️ 53

Aromatic basmati rice dum cooked with prawns, herbs & spices

### Thalassery Naimeen Biryani 🌶️🌶️ N 53

A layered rice dish made with fresh King fish, Jeerakasala rice, spices & herbs

## VEGETARIAN BIRYANI

### Tarkari Tahri Biryani 🌶️🌶️ N 39

Marinated vegetables cooked with basmati rice, saffron, ghee and whole spices

### Makai Mushroom Biryani 🌶️🌶️ N 44

Basmati rice dumpukth cooked with baby corn and mushroom

## FROM THE CHARCOAL GRILL & FRY من الشواية بالفحم و القلي

Accompanied with French fries & Farm green salad

مع البطاطس المقلية و سلطة المزرعة الخضراء

### Barracuda Chef`s Special Arabic Mixed Grill 112

An assortment of several kinds of broiled or grilled meats—Lamb chops, minced meat kebabs, chicken, sheesh tawouk & garden vegetables

### Sheesh Tawouk 61

A traditional sheesh kebab of chicken Middle Eastern cuisine

### 7Spices Half Grilled Chicken 62

Mildly spiced marinated chicken served with farm butter vegetable

### Exotic Seafood Platter 216

Tropical ambience and combination of exotic seafood..... half lobster, jumbo prawns, squids, mussels, fish fillets & Chef`s special salad, Farm vegetables, French fries or Rice

### Garlic Herb Marinated Grilled Salmon 89

Grilled preparation served with fries and vegetable & herb lemon butter sauce

### Lime Scented Grilled Lobster 172

### Charming Grilled Jumbo Prawns 148

### Grilled Lamb Chops 99

## برياني سامونداري

### برياني الجمبري بيري 🌶️

الأرز البسمتي الممتل المطبوخ مع الجمبري والأعشاب والتوابل

### برياني الثلاسيرى نعيمين 🌶️🌶️ N

طبق أرز مكون من سمك الكينج فيش الطازج، أرز جيراكاسالا وتوابل وأعشاب

## برياني سوبر

### برياني تركاري تهري 🌶️🌶️ N

الخضراوات المطهوه مع الأرز البسمتي والزعفران والزبدة والتوابل الكاملة

### برياني ماكاي فطر 🌶️🌶️ N

الأرز البسمتي دومبكوث المطبوخ مع الذرة الصغيرة والفطر

### ميكس جريل عربي خاص من شيف باراكودا

مجموعة متنوعة من عدة أنواع من اللحوم المحمصه أو المشوية - قطع الضأن، كباب اللحم المفروم، شيش طاووق والخضروات

### شيش طاووق

شيش كباب دجاج تقليدي

### نصف دجاجة مشوية بالبهارات السبعة

دجاج متبل بالبهارات الخفيفة يقدم مع خضار زبدة المزرعة

### طبق المأكولات البحرية الغربية

أجواء استوائية ومزيج من المأكولات البحرية الغربية..... نصف كركند، الجمبري الجامبو، الحبار، بلح البحر، شرائح السمك وسلطة الشيف الخاصة، الخضروات، البطاطس المقلية أو الأرز

### عشب الثوم متبل سلمون مشوي

تحضير مشوي يقدم مع البطاطا المقلية والخضراوا صلصة زبدة الليمون و الأعشاب

### الكرند المشوي المتبل بالليمون

### الجمبري الجامبو المشوي الساحر

### قطع لحم الضأن المشوي

Rates are in AED, inclusive of VAT & Tourism Fee

🌶️ Vegetarian 🌶️ Spicy N Contains Nuts

الأسعار بالدرهم الإماراتي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم السياحة

🌶️ نباتي (حار) N يحتوي على مكسرات