



Karari Palak Patta chaatسلطة البيايا بالخيار والبقول السوداني

Soups

شوربة

Tomato Basil Shorba
شوربة الطماطم بالريحان
Desi tomato soup with basil and spices
OMR 2.500

Coconut Shrimp Shorba
شوربة التارجيل بالزعفران
Mild, flavorful coconut and shrimp soup
OMR 2.800

Hara matar cappuccino
حساء البازلاء بكريمة الكاباتشينو
Creamed green pea soup with milk foam
OMR 2.500

Dal Lemongrass Marag
مرق العدس بورق الليمون
Lentil soup accentuated with lemongrass and black pepper
OMR 2.500

Murgh Mastava
دجاج ماستافا
Chicken broth with fennel and ginger
OMR 2.600

Salad

السلطة

Fresh Green Salad
سلطة الخضروات
OMR 1.900

Papaya Peanut Kachumber
البيايا مع البقول السوداني
Raw papaya and roasted gujrati peanuts with sour lemon dressing
OMR 2.500

Dilli Papdi Chaat
خبز مقرمش بالروب والصلصة الحلوة والحارة
Semolina discs topped with aloo chokha, yogurt and chutney
OMR 2.900

Karari Palak Patta chaat
سلطة البيايا بالخيار والبقول السوداني
Crisp spinach leaves served with yoghurt and sweet chutney
OMR 2.900

Masala papad nachos with Tomato Kachumber
خبز مقرمش مع البصل والطماطم والخيار
Popadums topped with onion-tomatoes-chilli
OMR 2.400

Raita
رايتا
Raita (Choice of Boondi, Aloo-Bhajja, Pomogranate, Cucumber-Mint, Mix Veg Kachumber)
خلطة الروب (اختر التالي: مع البوندي الصغيرة أو بالبصاطا المقرمشة أو بالزمان أو بالخيار والتعناع أو الخضار المشكلة
OMR 1.900

Vegetarian

النباتي

Pashtooni jashn : kababs

باشتونني جاشان: كباب

Hare Masaley ka Bhuna Paneer
تندوري جبنة بانبيرمع ماسالا خضراء
Griddled cottage cheese cubes marinated in a flavourful green masala
OMR 3.900

Harippa Paneer Tikka
تكا جبنة بانبيير بالتوابل
Cottage cheese in a blend of chilli and spices cooked in tandoor
OMR 3.900

Chukkandar ki Seekh
سيخ كباب بالخضار
Delicately flavoured minced beetroot cooked on skewers
OMR 3.900

Dahì ke Kebab
مع صلصة المانجو لبنة كباب
Hung yogurt cakes, fried to perfection with mango chutney
OMR 4.100

Kurkuri Bhindi Jaipuri
كوركوري بهندي جايبوري (باميا مقرمشة)
Crunchy okra tossed in Rajasthani spices
OMR 3.700

Karara Subz Roll
لفائف الخضار المقلية
Crispy mini mixed vegetable rolls
OMR 3.700

Shabnam ke Moti
مشروم مشوي بالجبن
Tandoor cooked mushroom caps stuffed with mushroom and cheese
OMR 3.900

Aloo Nazakat
بطاطا خفيفة ورقيقة مع مكسرات
Scooped potatoes stuffed with a delicious nutty filling
OMR 3.800

Chana Jor Garam Tikki
كرات الحمص المقرمشة
Crispy potato patties coated with crushed spiced black gram
OMR 3.800

Mixed Grill (Serves 2)
المشاوي المشكلة تقدم للشخصين
Assorted platter of juicy tandoori kababs
OMR 7.500

Curries { handi : kadhai : stir-fry }

الكارني (هاندي: كاداي: القلي السريع)

Shaam Savera
كفتة السبانخ مع جبنة بانبيير
Spinach koftas filled with creamy cottage cheese on a bed of velvety tomato gravy
OMR 4.700

Makhanwala Paneer
ماسالا بالزبدة مع جبنة بانبيير
Cottage cheese in rich tomato sauce accentuated with Fenugreek
OMR 4.500

Paneer Taka Tak
تاوة الخضار المتبلّة مع جبنة بانبيير
Paneer tikka tossed with bell peppers, onion and tomatoes
OMR 4.500

Kofta-E-Pukhtan
كوفتا بوكتان
Cottage cheese dumplings cooked in a unique bottle gourd sauce
OMR 4.600

Tandoori Kadhai Gobhi
تندوري القرنبيط مع مسالا كداي بالفلفل والبصل والطماط
Tandoor roasted cauliflower tossed in kadhai spices with bell peppers
OMR 4.100

Palak Corn Popcorn
حيات الذرة الذهبية مع السبانخ والثوم
Golden corn kernels with spinach tempered with garlic
OMR 4.200

Methi Matar Makhana
بازلاء كاري بالكاجو والكريمة
Baby green peas, kasoori methi and puffed lotus seeds in creamy rich sauce
OMR 4.900

Ralli Milli Subziyan
خضار مشكلة مقلية بالتوابل
Sautéed assorted vegetables with Indian Tadka
OMR 4.100

Anglo Indian Bahaar
انجلو انديان (خضار مشكلة مع الزبدة والسبانخ
A mélange of seasonal vegetables tossed with tomato and garlic masala
OMR 4.600

Aloo Gol Matol-(choose the way you like)
بطاطا بالكمون أو بطاطا بالبازلاء الخضراء أو بطاطا بالكزبر
Jeera-aloo-anardana/ Aloo-matar-masala / Aloo-hing-haradhaniya
OMR 3.900

Dal : rajma : chholay

عدس: فاصوليا: حمص

Lalla Mussa Dal
خلطة الدال الاسود مع الكريمة والزبدة
Black and green lentils simmered overnight on slow fire
OMR 3.700

Dal Tadka Dhaba
دال ترکا
Yellow lentils tempered with butter, cumin and dried red chillies
OMR 3.400

Dal Moradabadi
عدس مراد ابادي
Creamy Yellow Dal topped with crispy moong dal
OMR 3.400

Non Vegetarian

غير نباتي

fish and seafood

سمك والمأكولات البحرية

pashtooni jashn : starters

باشتونني : المقبلات

Tandoori Basil Prawns
روبيان تندوري مع الريحان
Succulent tandoori prawns with a hint of basil
OMR 6.500

China Town Chili Prawns
ربيان مبهز من الحي الصيني بكولكاتا
Mildly spiced Prawns from China Town in Kolkata
OMR 6.200

Tandoori Mahi tikka
تكا سمك مع الفلفل الاسود
Fish tikka with crushed black pepper & fenugreek
OMR 5.700

Nimbu Mirch Tawa Fish
سمك تاوه مع ليمون وفلفل
Pan seared fish with lemon and chilli
OMR 5.600

Amritsari machchli
قطع سمك مقلية
Amritsari style crunchy batter-fried fish
OMR 5.600

Curries

الكارني

Prawns Kurkuri Kadai
روبيان مع البصل والطماطم
Shrimps tossed with grounded spices and bell peppers
OMR 6.600

Jhinga makkhan Malai
جمبيري كاري بالكريمة
Juicy prawns cooked in butter-cream gravy
OMR 6.600

Fish tawa masala
سمك مع الفلفل الاسود والثوم
Tawa cooked fish tikka in a tangy gravy
OMR 5.900

Mangalorean Fish Curry
مانجالورين سمك كاري
Coconut flavoured fish curry from Mangalore
OMR 5.900

Chicken

الدجاج

pashtooni jashn : starters

باشتونني : المقبلات

Yellow Chilli Chicken Tandoori
دجاج تندوري على طريقة لورانس
Tandoor roasted chicken from the house of the yellow chilli
OMR 4.900

Chicken Dum Tajine
دجاج مشوي مع كاري بالجبن
Indo-Arabic chicken baked in short crust purdah
OMR 5.500

Lemon Grass Chicken Tikka
دجاج تكا بأعشاب الليمون
Lemon grass scented mild chicken tikka
OMR 4.900

Lasooni Dhaniya Kalmi
دجاج بالثوم والكزبرة
Garlic and coriander scented chicken drumsticks
OMR 4.900

Andhra Fried Chicken
دجاج مقلي مقرمش من اندراباراتيش بالهند
Guntur style fried chicken nuggets
OMR 4.900

Chandi Kaliyan
دجاج بالزبدة والكريمة
Creamy chicken tikka
OMR 5.300

Murgh Angar Bedgi
دجاج مشوي بالبهارات
The favourite chicken tikka spiced with bedgi chillies
OMR 5.100

Chowringhee Chilli chicken
دجاج بالفلفل الحار من كولكاتا
Chilli chicken from the famous street of Kolkata
OMR 4.900

Frontier Mixed Grill (serves 2)
مشاوي مشكلة (يقدم الي ٢ اشخاص)
Special collection of mutton, chicken prawns, and fish kababs
OMR 9.900

Curries { handi : kadhai : stir-fry }

كاري (هاندي، كاداي، مقلي)

Puran Singh da Tariwala Murgh
دجاج كاري على طريقة بوران سينغ
Chicken curry from the legendary dhaba on Delhi-Ambala Road
OMR 5.200

Kadhai Murgh Masala
قطع دجاج مسالا بالبهارات والفلفل
Juicy chicken cubes tossed in kadhai spices with bell peppers.
OMR 5.400

Murgh Tawa Seekh
على التاوه دجاج سيخ مسالا
Tender chicken seekh cubes flash griddles in Tawa
OMR 5.400

Lazeez Murgh Tikka Masala
دجاج تكا ماسالا لذيذ
Chicken tikka in tangy gravy
OMR 5.400

Murgh Makhni
دجاج كاري بصلصة والزبدة
Chicken tikka in a rich buttery tomato sauce
OMR 5.500

Murgh Survedaar
دجاج كاري بالفلفل الأسود
Spiced chicken curry flavoured with black pepper and coriander
OMR 5.500

Cream chicken ludhianwi
دجاج بصلصة الكريمة
Ludhiana style chicken cooked in creamy sauce
OMR 5.500

Saag Murgh Lehsuni
دجاج وسبانخ مع الثوم
Chicken and spinach tempered with garlic
OMR 5.500

Murgh Ki Kaliyan
دجاج كورما بنكهة الزعفران
Spring chicken korma flavoured with saffron and white butter
OMR 5.400

Lamb

الضأن

Pudina Seekh
سيخ كباب بالنعناع
Tandoor cooked minty lamb mince on skewers
OMR 5.600

Peshawari chapli Kabab
على التاوه (مقلاه) كفتة لحم الضأن
Pan-seared pounded lamb cutlets
OMR 5.600

Curries

الكاري

Raan Buzzkazi (serves 2)
لحم الفخذ المشوي (يقدم لشخصين)
Pot-roasted lamb leg with rich gravy
OMR 12.600

Lamb Rogan Josh
لحم مع الكاري
Kashmir style lamb curry with chilli and spices
OMR 5.800

Bhuna Gosht
لحم مسالا ناشف
slow cooked spicy mutton
OMR 5.800

Dakshini Mutton Curry
لحم غنم بالكاري الحار بجوز الهند والبطاطا
Southern style Lamb curry with coconut and black pepper
OMR 5.800

Dum Lamb Korma
لحم كورما بالروب واللوز
Boneless lamb cooked with Yoghurt and cashewnuts
OMR 5.900

Gosht Saagwala
لحم الضأن المطبوخ مع اوراق خضراء
Mutton cooked with tempered leafy greens
OMR 5.800

Roti : breads

روتتي: الخبز

Mint Parantha
باراتا بالنعناع
(Option of olive oil/without butter available)
OMR 0.900

Ajwaini paratha
باراتا عجوان أسمر
(Option of olive oil/without butter available)
OMR 0.900

Lachha Parantha
لاتشا باراتا بطبقة الزبدة (اختيار بزيت الزيتون/أو بدون زبدة)
(Option of olive oil/without butter available)
OMR 0.900

Potato Stuffed Kulcha
خبزة كولشا محشوة بالبطاطا
OMR 1.200

Cheese stuffed kulcha
كولشا البطاطا محشوه بالجبن
OMR 1.900

Tandoori Roti (Plain / Butter)
خبز تنور(سادة/ بالزبدة)
OMR 0.750

Pyaz Mirch ki Roti
خبز تنور بالبصل والفلفل
OMR 0.850

Rogani roti
خبز روجني (بالفلفل والزيت)
OMR 0.850

Naan (Plain / Butter)
نان (سادة/ بالزبدة)
OMR 0.850

Lasooni Naan
نان بالثوم
OMR 0.950

Basil Butter Naan
نان بالزبدة والريحان
OMR 0.950

Peshawari Naan
بيشواري نان
OMR 1.200

Zatar naan
خبز نان بالزعتبر
OMR 0.950

Jhil-Mil Naan
خبز نان ملون (مع الفلفل الحلو)
OMR 0.950

Chaawal : rice

شاوال: ارز

Veg

نباتي

Nizami Tarkari Biryani
برياني بالخضار
Aromatic basmati rice and a delicious mixed vegetable masala
OMR 4.900

Matar / Jeera / saffron Pulao
بازلاء خضراء بلاو/ كمون بلاو / زعفران بلاو
OMR 2.600

Butter Dal Khichdi
خلطة دال وأرز بالزبدة والثوم
Home-style Dal-Khichdi tempered with garlic and desi ghee
OMR 3.900

Sada Chawal
ارز سادة
Steamed Rice
OMR 1.900

Non-Veg

غير نباتي

Dum Gosht Biryani
برياني لحم
A perfect marriage of aromatic rice and succulent pieces of mutton
OMR 5.900

Murgh Noormahal Biryani
برياني دجاج
Aromatic rice studded with spices and flavourful chicken masala
OMR 5.600

Meetha : desserts

ميثا: الحلويات

Rasmalai
حلاوة رأسملاي بالحليب
Cottage cheese dumplings in sweetened milk
OMR 2.200

Gulab-e-Gulkand
جولاب -ي- جولكاند
Gulab jamun stuffed with rose petal compote
OMR 1.900

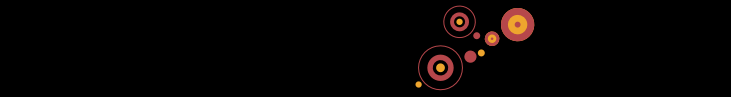
Makhan Elaichi Mousse
موس بالزبدة والهيل
Butter and condensed milk mousse with crunchy elaichi crackers
OMR 2.200

Zauk-e-Shahi
حلاوة جولاب جامون مع رايدي
Bread pudding topped with chilled rabdi and mini gulab jamun
OMR 2.200

Berry Phirni
حلاوة جينة باري (التوت)
Humble phirni topped with mixed berry compote
OMR 2.900

Kesari Kulfi with Rabdi
كولفي بالزعفران مع رايدي
Saffron flavored Indian ice cream with condensed milk
OMR 2.400

Cappuccino Coffee Cake with Butterscotch Lava
كعكة قهوة الكابتشينو مع حمم الزبدة
Hot cappuccino flavor cake, with vanilla icecream and caramel sauce
OMR 2.200



the yellow chilli

REDEFINING INDIAN FOOD

The Yellow Chilli Oman

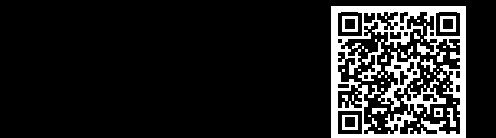
Panorama Mall – 1st Floor

☎ 24582588

📞 94905465

Email: tyc@mazayaoman.com

W: www.theyellowchilli.me



Get all the latest updates, participate in our contests and share your experiences with us on

