

FIRST CHINESE RESTAURANT EST. 1972



**FUSION
SPICES**
RESTAURANT W.L.L.

مطعم مزيج التوابل ذ.م.م

Fusion Spices Restaurant is a fine dining Oriental and Asian cuisine .

Our goal is to provide our esteemed customers with a pleasant ambience and elegance both in style and service, specially designed to retain an Oriental / Asian calmness and to give you an unique dining experience of our fine selection of Asian dishes which are a comprehensive fusion of sight, smell, touch and taste.

While the purpose, is to preserve healthy Asian food in a perfect fusion colour, shape, appearance and flavour. It is both delicious and nutritious

“Nobody puts a smile on your face like we do”

- 10% Service Charges ■
- 5% Govt. Levy ■
- Special arrangement for Parties ■
- Minimum 15 minutes required to prepare each order ■
- All items subject to their availability ■
- Order once given not to be returned or changed ■
- The prices shown are net and subject to change ■



OUR SPECIALITY

01	Spring Fried Chicken	2.300
02	Dragon Chicken	3.800
03	Tai Pan Chicken	3.800
04	Sliced Beef Capsicum & Chilly (Dry)	4.100
05	Manchurian / Chicken / Beef	3.800
06	Manchurian Prawn / Fish	4.400
07	Veg. Manchurian	3.200
08	Shashlik Chicken	3.800
09	Prawn / Fish Shashlik/ Seafood	5.700
10	Crispy Chicken Green Red Pepper	3.800
11	Chicken Pepper Burnt Garlic	3.800
12	Zing Zang Chicken	3.800

ALL TIME FAVOURITE SIZZLER

12	Chicken / Beef	4.800
13	Seafood / Prawn / Fish	6.600

تخصصنا

١.	دجاج مقلي
٢.	دجاج تنين
٣.	دجاج ياي بان
٤.	(لحم المقطع الفلفل و الحار (الحار
٥.	دجاج لحم منجوريان
٦.	روبيان / سمك منجوريان
٧.	منجوريان الخضروات
٨.	دجاج شاسليك
٩.	روبيان / سمك شاسليك مأكولات البحري
١٠.	الغلغلة الحمراء الخضراء الهشة
١١.	دجاج حرق الفلفل بالثوم
١٢.	دجاج زينج زانج

سيزلير بمناسبة الوقت

١٢.	دجاج مقلي
١٣.	دجاج تنين



SOUPS

14	Hot and Sour Soup	1.900
15	Sliced Chicken & Dried Mushrooms Soup	1.900
16	Chicken and Sweet Corn Soup	1.900
17	Crab Meat Soup with Sweet Corn	3.000
18	Vegetable or Chicken Wonton Soup	2.300
19	Sea food Coriander Soup	2.800
20	Crab Meat, Sai-woo Soup	2.800
21	Tomato Soup	1.500
22	Hot & Sour Seafood Soup	2.800
23	Seafood hi - Fin Soup	2.400

APPETIZERS

24	Scorpion Prawn	4.400
25	Vegetable or Chicken Spring Rolls	2.300
26	Prawn Toast / Prawn Sesame Toast	4.400



شوربة

١٤	شوربة حارة وحامضة
١٥	شوربة دجاج مع الفطر الجاف
١٦	شوربة دجاج مع الذرة
١٧	شوربة سرطان البحر مع الذرة
١٨	شوربة دجاج وخضروات مخللة
١٩	شوربة المأكولات البحرية مع الكزبرة
٢٠	شوربة سرطان البحر سيي وو
٢١	شوربة طماطم
٢٢	شوربة المأكولات بحرية الحارة والحامضة
٢٣	شوربة هيى من المأكولات البحري

المقبلات

٢٤	الجمبري
٢٥	سبرينج رول بالخضروات / دجاج
٢٦	روبيان على خبز / مع سمسم

27	Steamed / Fried Chicken Dumplings	2.900
28	Fried Wonton (Prawn or Vegetable)	2.500
29	Mushrooms and Babycorn Pepper Salt	3.200
30	Szechuan Chilli Baby Corn	3.200
31	Crispy Prawn Balls	4.400
32	Prawn Crackers	1.300
33	Golden Sauce Chicken Wings	2.900

SEAFOODS

34	Sizzling Hot Gulf Prawns	6.300
35	Sauted Prawns Enhanced by Cashew Nuts and Hot Pepper Sauce	4.400
36	Prawn in Hot Garlic Sauce	4.400
37	Deep Fried Crab in Golden Sauce	4.400
38	Crab With Ginger and Green Onion	4.400
39	Squid in Hot Plate	4.400
40	Prawns in Black Bean Sauce	4.800

٢٧	كرات الروبيان على البخار / مقلي
٢٨	(وانتون مغلي (روبيان أو خضروات
٢٩	فطر مع الذرة المملح
٣٠	ذرة حارة على طريقة شيزشوان
٣١	كرات الروبيان المقرمش
٣٢	روبيان مقرمش بالخبر
٣٣	أجنحة دجاج الصلصة الذهبية

مأكولات البحرية

٣٤	روبيان الخليج يقدم على طبق ساخن
٣٥	روبيان مقلي مع المكسرات الكاشو وصلصة الغلغل الحار
٣٦	روبيان مع صلصة الثوم الحار
٣٧	مقلي سرطان بحري في الصلصة الذهبية
٣٨	سرطان بحري بالزنجبيل والبصل الخضراء
٣٩	سمك صيار في صحن الحار
٤٠	روبيان مع صلصة الفاصوليا السوداء



41	Sweet & Sour Prawns	4.400	روبيان حامض و حلو	٤١
42	Stir Fried Prawns With Cashew Nuts	4.800	روبيان مقلي بالزيت مع مكسرات الكاشو	٤٢
43	Prawn Pepper Salt	4.900	روبيان مع الفلفل المملح	٤٣
44	Steamed Prawns in Special `XO' Sauce	5.700	الخاصة `XO' روبيان بل بخار فى صلصة	٤٤
45	Fish in Hot Garlic Sauce	4.400	سمك مع صلصة الثوم الحار	٤٥
46	Steamed Whole Baby Hamour Cantonese Style	8.200	هامور صغير مطهو بالبخار على طريقة كانتونيز	٤٦
47	Fish in Special `XO' Sauce	4.400	الخاصة `XO' سمك مع صلصة	٤٧
48	Sweet & Sour Fillet of Fish	4.400	شرائح السمك مع صلصة حامضة و حلو	٤٨
49	Batter Fried Squid	3.800	حبار مقلي	٤٩
50	Seafood (Choice of Sauce) Hot Garlic / Black Bean / Oyster Sauce	5.700	مأكولات بحرية / مع صلصة الثوم الحار صلصة الفاصوليا السوداء / صلصة المحار	٥٠

CHICKEN & DUCK

51	Dry Fried Chicken With Chilies and Hot Pepper	3.800	دجاج مقلي مع الفلفل والصلصة الحارة	٥١
52	Kon Pao Chicken with Dried Chilly	3.800	دجاج مع الفلفل الجان على طريقة كونباو	٥٢
53	Diced Chicken with Cashew Nuts	3.800	دجاج مع مكسرات الكاشو	٥٣
54	Chicken in Oyster Sauce	3.800	دجاج مع صلصة المحار	٥٤

دجاج و بط



55	Diced Chicken in Black Bean Sauce	3.800
56	Chicken in Hot Garlic Sauce	3.800
57	Sweet & Sour Chicken	3.800
58	Lemon Chicken	3.800
59	Peking Duck with Panacake and Condiments	7.600
60	Chicken & Mushroom	3.800
61	Szechuan Chicken	4.200
62	Chicken & Bambooshoot Black Mushroom	4.200
63	Assorted Meat Duck & Black Mushroom	15.200

BEEF & LAMB

64	Shredded Beef Tenderloin Peking Style	4.000
65	Sizzling Beef Tenderloin Szechuan Style	5.100
66	Sliced Beef Tenderloin with Black Bean Sauce	4.000
67	Beef in Black Pepper Sauce	4.000

٥٥	دجاج مع صلصة الفاصوليا السوداء
٥٦	دجاج مع صلصة الثوم الحار
٥٧	دجاج حامض وحلو مع الأناناس
٥٨	دجاج مع الليمون
٥٩	بطح بيكنج مع الفطيرة الرقيقة
٦٠	الدجاج والفطر
٦١	دجاج شيزوان
٦٢	دجاج وبامبو شوت مشروم سوداء
٦٣	بطح مع فطائر الأسود

لحم بقر و خروف

٦٤	شرائح لحم البقر على طريقة بيكنج
٦٥	فيلية لحم البقر على طريقة سيزشوان
٦٦	فيلية لحم البقر مع صلصة الفاصوليا السوداء
٦٧	لحم في صلصة فلفل الأسود



69	Beef & Mushroom in Black Pepper Sauce	4.400	لحم مع الفطر في صلصة الفلفل السوداء	٦٩
70	Beef Steak Chinese Style	5.100	ستيك لحم الصيني	٧٠
71	Sweet & Sour Beef	4.000	لحم الحلو والحامض	٧١
72	Beef & Onion	4.000	بصل مع لحم	٧٢
73	Beef with Broccoli in Oyster Sauce	4.400	لحم بقر نبيط في صلصة المحار	٧٣
74	Beef and Bamboo Shoots & Black Mushroom	4.400	لحم والخيزران يضران وفطر أسود	٧٤
75	Chilly Beef	3.800	لحم بقر فلفل حار	٧٥
76	Sizzling Lamb with Ginger and Spring Onion	5.100	لحم الخروف مع الزنجبيل والبصل الأخضر	٧٦
77	Lamb in Black Bean Sauce	4.400	لحم الخروف مع صلصة فاصوليا السوداء	٧٧
78	Sliced Lamb in Black Pepper Sauce	4.600	شرائح لحم الخروف مع صلصة الفلفل الاسود	٧٨
79	Sliced Lamb Peking Style	4.400	شرائح لحم الخروف على طريقة بيكنج	٧٩

VEGETABLES

80	Vegetables Pepper Salt	3.200
81	Stir Fried Mixed Vegetables	3.200
82	Salted Broccoli with Garlic	3.200

خضروات

80	خضروات مع فلفل الملح	٨٠
81	خضروات مشكلة	٨١
82	بروكلي مع الثوم	٨٢



83	Vegetable in Hot Garlic Sauce	3.300
84	Stir Fried Seasonal Greens with Garlic	3.300
85	Mapo Tofu (Vegetarian or Meat)	3.300
86	Stir Fried Spinach	3.000
87	Egg Plant Hoisin Sauce	2.900
88	Bean Curd with Black Mushrooms and Oyster Sauce in Clay Pot	3.400
89	Budha's Delight	3.200
90	Bambooshoots & Black Mushroom	3.300
91	Egg Plant with Hot Sauce	3.200
92	Stirred Fried French Bean	3.300

NOODLES & RICE

93	Prawn and Chicken Fried Rice	3.300
94	Fried Rice with Vegetables	2.000
95	Fried Rice with Prawns	3.200
96	Steamed Rice	1.300

٨٣	خضروات مع صلصة الثوم الحار
٨٤	خضروات مع الثوم
٨٥	فاصوليا مع الخضروات أو اللحم
٨٦	سبانخ مقلي بالزبد
٨٧	بادنجان مع صلصة هويسن
٨٨	فاصوليا مع فطر اسود وصلصة المحار ويقدم في وعاء فخار
٨٩	وجبات بودها
٩٠	مشروم أسود وبامبو شوتس
٩١	بادنجان بالصلصة الحارة
٩٢	مقلي فاصولية فرنسية

معكرونة وأرز

٩٣	ارز مقلي مع الروبيان والدجاج
٩٤	ارز مقلي مع الخضراء
٩٥	أرز مقلي مع الروبيان
٩٦	أرز مطهي بالبزار



97	Noodles with Mixed Vegetables	1.900	نوديلز مع الخضروات	٩٧
98	Noodles with Prawns	3.200	نوديلز مع الروبيان	٩٨
99	Noodles with Mushrooms	2.500	نوديلز مع الفطر	٩٩
100	Singapore Noodles	2.900	نودلز على الطريقة السنغافورية	١٠٠
101	Plain Fried Rice	1.800	ارز مقلي عادي	١٠١
102	Chicken Fried Rice	2.500	أرز مقلي بالدجاج	١٠٢
103	Beef Fried Rice	2.500	أرز مقلي باللحم	١٠٣
104	Chicken Chow Mein	2.500	جومين دجاج	١٠٤
105	Beef Chow Mein	3.200	جومين لحم	١٠٥

SALAD

106	RAITA (Mix / Cucumber) (Yogurt Mixed with Veg)	1.500	رايتا (مختلط / خيار) (الزبادي ويخلط مع الخضار)	١٠٦
107	GREEN SALAD (Five Varieties of Fresh Vegetables)	1.500	السلطة الخضراء (خمسة أصناف من الخضار الطازجة)	١٠٧
108	ALOO CHANA CHAAT (Potato and Cold Chickpeas with Chaat Masala)	1.500	ألو نخي شات (البطاطس ونخي الباردة مع شات ماسالا)	١٠٨
109	KCHUMBER SALAD (Diced Vegetables Mixed with Indian Herbs)	1.500	السلطة كاشومبار (الخضار مكعبات ويخلط مع الأعشاب الهندية)	١٠٩

ةالسلط



110 CHICKEN CHAAT (Shredded Chicken Tomatoes Onions in mint & Tamarind Sauce) 2.500

دجاج شات (تمزيقه الدجاج والطماطم والبصل في صلصة النعناع والتمر الهندي) ١١٠

TANDOOR SE (Non-Veg) (Tandoori Kebabs and Grill)

تندور سي (كباب تندوري و مشاوي)

111 Shaan-E-Bukhara (Mix Grill) An Assorted Platter of (Chicken, Mutton, Seafood) 7.00

شان اي بخارة (مشويات مشكلة) وطبق متنوعة (الدجاج ولحم الضأن والمأكولات البحرية) ١١١

112 Reshmi Chicken Kebab (Chicken with a Rich Marination of Cashew Cream Cooked in Clay Oven)-(Serving 8Pcs) 3.000

ريشمي دجاج كباب (دجاج مع الكاجو متبل غنية من كريم المطبوخة في فرن الطين) (خدمة ٨ قطع) ١١٢

113 Murgh Tandoori (Half) (Chicken Marinated Overnight in Spices, Yoghurt and Baked in Tandoor) 2.700

دجاج تندوري (نصف) (دجاج منقع بين عشية وضحاها في التوابل، واللبن الرائب وخبز تنور في) ١١٣

114 Murgh Tikka (Cubes of Boneless Chicken Marinated with Indian Spices & Ginger Garlic Paste) 3.000

دجاج تكة مكعبات من الدجاج الخالية من العظم متبلة بالبهارات الهندية والزنجبيل معجون الثوم) ١١٤

115 Tirangi Murgh (Tri Coloured & Flavours Boneless Chicken Chunks Cooked in three different taste and flavours) 3.800

دجاج ثلاثي الألوان (تري الملونة قطع الدجاج الخالية من العظم المطبوخ في ثلاثة الأذواق والنكهات المختلفة) ١١٥

116 Murgh Hariyali (Chicken in green preparation) 3.000

مورغ هريالي (الدجاج في التحضير الأخضر) ١١٦

117 Mutton Seekh Kabab (Tender Rolls of Succulent Lamb Minced Flavoured with Indian Herbs & Spices)-(Serving 8 Pcs) 3.400

سيخ كباب لحم (لغات العطاء من الضأن عصاري مغروم بنكهة الأعشاب الهندي والتوابل) - (خدمة ٨ قطع) ١١٧



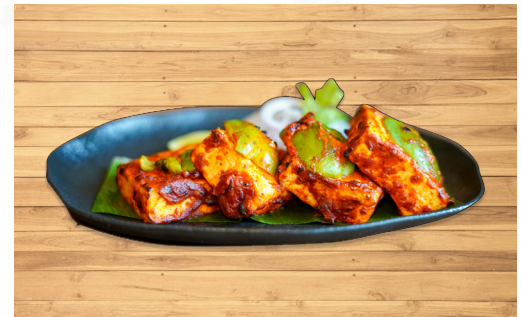
118	Lamb Chops (Tender Lamb Chops Marinated in Chefs Special Spices. Just go for it...)	5.700	ريش (القطع الضأن منقوع في صلصة الشيف خاصة . فقط لأنها تذهب)	١١٨
119	Machhi Haryali Tikka (Cubes of Hamour Marinated in a Mint n Coriander Sauce & Finished in the Tandoor)	4.400	سمك هريالي تكة (مكعبات من سمك هامور منقوع في صلصة الكزبرة والنعناع و انتهت في تنور)	١١٩
120	Fish Tikka (Cubes Of Fish Marineted In Yogurt Mildly Spiced & Finished In Tandoor)	4.400	سمك تكة (مكعبات أسماك مخضلة في الزبادي متبل أقل ما يقال و انتهت في تنور)	١٢٠
121	Prawn Tandoori (Seafresh Prawn Marinated with Tandoori Masala Grilled in Tandoori Oven)	4.400	روبيان تندوري (روبيان طازج متبل مع تنور ماسالا مشوية في التنور الهندي)	١٢١
122	Jingha Jahan (Gulf Prwans Flavoured with Mildy Spice And Finished in Clay Oven)	4.400	جينكا جهان (روبيان) (روبيان الخليج بنكهة التوابل قليلة و انتهت في فرن الطين)	١٢٢

SUBZ TANDOOR SE (Vegetarian Grills)

123	Kasturi Paneer (Cottage Cheese Marinated With Yogurt, Garlic Ginger Paste Mint & Fenugreek In The Clay Oven)	3.000	
124	Paneer Tikka (Cottage Cheese Chunks Marinated In Tandoori Masala & Cooked In The Clay Oven)- (Serving 8 Pcs)	3.000	

سبز تندور سي (مشويات الخضراء)

123	كاستوري بانير (الجبن المتبل مع الزبادي والزنجبيل والثوم عجينة النعناع والحلبة في فرن الطين)	١٢٣
124	تكة بانير (قطع الجبن منقوع في تندوري ماسالا والمطبوخة في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)	١٢٤



- 125 Subz Sheek (A Smooth Mixture Of Vegetables Flavoured With Spices & Finished In Clay Oven)-(Serving 8 Pcs) 2.800
- 126 Aloo Nazakat (Whole Potatoes Stuffed With Mashed Vegetables & Cheese Coated in The Tandoor) 2.800
- 127 Haryali Tandoori Phool (Cauliflower Marinated with a Paste of Mint & Coriander, Flavoured with Ginger Garlic in Tandoor Style) 2.800
- 128 Baag-E-Bukhara An Assorted Platter Of Veg Kebabs (Paneer, Mushroom, Potatoes & Veg) 4.800

- ١٢٦ سبز سيخ (خليط ناعم من الخضار بنكهة التوابل وانتهت في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)
- ١٢٧ ألو نزاكات (البطاطس كلها محشوة الخضروات المهروسة والجبن المغلفة في تنور)
- ١٢٨ هريالي تندوري بهول (القرنبيط المتبل مع عجينة من النعناع والكزبرة والثوم والزنجبيل بنكهة وانتهت في تنور)
- ١٢٥ باغ - اي - بخارة وطبق متنوعة من الكباب الخضار (بانير، الفطر، البطاطاس والخضار)

MAIN COURSE (Chicken)

- 128 Murgh Maharaja Tikka Masala (Boneless Chicken Cooked in Tandoor & Finished With Onion & tomato gravy) 3.800
- 129 Murgh Tikka Nawabi (Succulent Chicken Pieces in Creamy Nawabi Gravy) 3.800
- 130 Murgh Makhani (Tandoori Chicken in a Rich Tomato Base Gravy Finished with Cream & Butter) 3.800
- 131 Murgh Lababdar (Chicken Cooked in Onion Gravy & Tomato Finished With Cream & aDollop of Butter) 3.800

الطبق الرئيسي (دجاج)

- ١٢٨ دجاج مهاراجا تكة ماسالا (دجاج مسحب مطبوخ في تنور وانتهت مع مرق طماطم والبصل)
- ١٢٩ دجاج نوابي تكة (قطعة الدجاج في المرق دسم نوابي)
- ١٣٠ دجاج مخاني (تندوري الدجاج في المرق الغنية الطماطم قاعدة انتهت مع كريم والزبدة)
- ١٣١ دجاج الابدان (الدجاج المطبوخ في المرق والبصل والطماطم انتهت مع كريم وجبة بوزة من الزبدة)



- 132 Umda Murgh-be-Nazir (Chicken Cooked in Palak & Pudina Sauce Flavoured with Indian Spices & Herbs) 3.800
- 133 Murgh Kadhai Masala (Chicken Cooked in a Kadhai with Whole Indian Spices Along With Diced Onions & Capsicum) 3.800

- دجاج عمدة بي نظير (دجاج مطبوخ في صلصة النعناع وبنكهة التوابل الهندية والأعشاب) ١٣٢
- دجاج كاداي ماسالا (الدجاج المطبوخ في كاداي التوابل الهندية كلها جنباً إلى جنب مع البصل مكعبات والفلفل الحلو) ١٣٣

MAIN COURSE (Mutton)

- 134 Mutton Roganjosh (Mutton Cooked in a Thin Tomato & Onion Gravy) 4.400
- 135 Bhuna Gosht (An Original Preparation of Lamb On The Bone With Brown Onion & Tomato Gravy Mildly Spiced) 4.400
- 136 Gosht Korma (Boneless Chunks of Lambs Cooked in a Creamy Cashew Sauce) 4.400
- 137 Keema Mutter (Minced Lamb & Green Peas Cooked in an Onion Garvy) 4.400
- 138 Saag Gosht (Mutton Cooked in a Smooth Spinach Garvy Laced with Cream) 4.400
- 139 Gosht Kebab Masala (Minced Mutton Cooked in Tandoor Kebab Finished Onion Tomato Gravy) 4.400

الطبق الرئيسي (لحم)

٣٠. لحم روغن جوش (الحم الخروف المطبوخ في الطماطم والبصل المرق رقيقة) ١٣٤
٣١. بهونا جوشت (لحم) (استعدادا الأصلي من لحم الضأن على العظم مع البصل البني والمرق الطماطم) ١٣٥
٣٢. لحم كورما (قطعاً بدون عظام من الحملان المطبوخ في صلصة دسم الكاجو) ١٣٦
٣٣. قيمة مع البازلاء الخضراء (لحم الغنم المفروم والبازلاء الخضراء المطبوخة في المرق البصل) ١٣٧
٣٤. لحم مع سبانغ (لحم الخروف المطبوخ في المرق السبانخ الدانتيل مع كريم) ١٣٨
٣٥. لحم كباب ماسالا (لحم الضأن المفروم المطبوخ في تنور كباب الانتهاء البصل المرق الطماطم) ١٣٩



SEAFOOD

- 141 Fish Tikka Masala (Fish Cooked in a Thin Onion & Tomato Gravy) 4.400
- 142 Mahi Hari Curry (Hamour Fish Cooked in Spinach Corriander & Onion Gravy Tempered with Mustard Seeds) 4.400
- 143 Prawn Makhani (Gulf Prawns Tossed in Tomato Butter Flavoured Gravy) 4.400
- 144 Prawn Kadhai (Prawns Tossed in Iron Wok with Green Peppers) 4.400
- 145 Prawn Masala (Fresh Prawns Cooked in Chef's Balti Masala) 4.400

MAIN COURSE (Veg)

- 146 Paneer ± Make Your Choice (Lajawab, Palak, Makhani, Kadhai, Tikka Masala) 3.300
- 147 Paneer Malai Kofta (A Fine Paste of Khoya, Cottage Cheese, Dry Fruits Rolled into Dumpling & Cooked in Rich Gravy) 3.300
- 148 Paneer Bhurji (Grated Cottage Cheese with Chopped Tomatoes & Green Gravy) 3.300
- 149 Kabuli Dum Aloo (Baby Potatoes & Fruits Cooked in a Makhani Gravy) 2.500

المأكولات البحرية

- ١٤١ السمك تكا ماسالا (السمك المطبوخ في البصل رقيقة ومرق الطماطم)
- ١٤٢ سمك هاري (كاري السمك الهامور المطبوخ في الكزبرة والسبانخ والبصل خفف المرق مع بذور الخردل)
- ١٤٣ روبيان مخاني (روبيان الخليج قذف في صلصة زبدة المرق منكه)
- ١٤٤ روبيان كاداي (روبيان قذف في مقلاة الحديد مع الغلغل الأخضر)
- ١٤٥ روبيان ماسالا (روبيان الطازج المطبوخ في الطهاة بالتي ماسالا)

الطبق الرئيسي (الخضروات)

- ١٤٦ بانير (جبين هندي) جعل اختيارك (الاجواب، سبانغ، مخاني، ص كاداي تكة ماسالا)
- ١٤٧ بانير مالاي كفتة (غرامة لصق من خويا والجبين، والفواكه الجافة لعة الى زلابية والمطبوخة في المرق الغنية)
- ١٤٨ بانير بهرجي (الجبين الميشور مع الطماطم المفروم والمرق الأخضر)
- ١٤٩ كابلي دوم ألو (البطاطس) (البطاطس الصغيرة والفواكه المطبوخ في المرق مخاني)



150	Subz Mix Vegetable- Choice Of Gravy Makhani, Navratan Korma, Jalfrezi, Kadhai, Handi	3.200	الخضروات مختلطة مخاني نورتان كورما، جلفريزي، كاداي هاندي	١٥٠
151	Aloo with Methi/Jeera/Gobi/Simlamirch (Make Your Own Combo with Potato)	2.500	ألو / ميتهي / جيرا / قرنبيط / الفلفل الحلو) جعل السرد الخاصة بك مع البطاطس)	١٥١
152	Baingan Mirch Ka Salan (Baby Brinjals & Green Chikki Spiced & Cooked In a Thin Onion Sauce)	3.200	صالونة باذنجان وفلفل (صغير الباذنجان و الاخضر جيكي متبل و مطبوخ في صلصة البصل الرقيقة)	١٥٢
153	Dal Bukhara (Black Lentils Blended with Tomatoes, Ginger Garlic Paste Simmered Overnight on Slow Charcoal Fire, Finished with Cream Served with Dollop Of white Butter)	2.500	دال بخارة (العدس الأسود المخلوطة مع الطماطم ويجيش الزنجبيل معجون الثوم أكثر من ليلة على بطة نار الفحم، وانتهت مع كريم يقدم مع وجبة بوظة من الزبدة البيضاء)	١٥٣
154	Chana Masala (Whole Chickpeas with Tomato Dices Cooked In an Onion Gravy)	2.500	نخي ماسالا (نخي كله مع النردات الطماطم المطبوخة في المرق البصل)	١٥٤
155	Dal Tadka (Yellow Dal with a Rich Tempering On Onion, Green Chili And Tomato)	2.500	دال تدكة (مقلي) (الأصفر الدال مع هدأ الغنية على البصل والأخضر البارد والطماطم)	١٥٥

PULAO & BIRYANI

156	Kashmiri Pulao (pulao rice cooked with dry fruits and garnished with fresh fruits)	1.900	كاشميري بولاؤ (ارز بولاؤ مع فواكة ومكسرات)	١٥٦
157	Fish or Prawns Biryani (Prawns or Fish Dum Biryani)	3.200	سمك أو روبيان بيرياني (سمك أو روبيان دوم بيرياني)	١٥٧



158	Gosht Hyderabad Biryani (A Mughal Rice and Meat Dish Served with Raita)	3.200	لحم حيدر آبادي برياني (الأرز المغول وطبق اللحم تقدم مع ريتا)	١٥٨
159	Murgh Peshawari Biryani (Chicken Dum Biryani Topped with Chopped Eggs & Browned Onion)	2.800	دجاج بيشاوري برياني (دجاج برياني دوم تصدرت مع البيض المفروم والبصل الاسمر)	١٥٩
160	Subz Biryani (Vegetables and Rice Flavoured with Saffron and Mint Leaves, Served In Traditional Dum Haandi)	2.100	برياني الخضار (الخضروات والأرز بنكهة الزعفران وأوراق النعناع، وخدمة في يدوي دوم التقليدية)	١٦٠
161	Biryani Rice / Jeera Rice	1.500	أرز برياني / أرز جيرا	١٦١
162	Steamed Rice	1.300	أرز البخار	١٦٢

ROTI

163	Keema Naan	1.300	نان قيمة	١٦٣
164	Butter Naan / Garlic Naan	0.400	نان زبدة / نان الثوم	١٦٤
165	Aloo Paratha / Onion Kulcha	0.600	بطاطس باراتا / بصل كولشا	١٦٥
166	Pudina Paratha / Naan	0.300	نعناع باراتا / عادي	١٦٦
167	Tandoori Roti	0.300	تندوري روتي (خبز هندي)	١٦٧

TRADITIONAL GOAN CUISINE

168	Prawn / Fish curry	3.200		١٦٨
-----	--------------------	-------	--	-----



169	Fish Caldine (Hamour / King Fish)	3.200
170	Fish Amotik (Shark / Kytetfish)	3.200
171	Cocklet Sukem (Tissreo)	3.200
172	Mackrael Rechaeido or Rava	2.800
173	Pomfret Rechaeido or Rava	(As per size)
174	Stuff Squid Rechaeido	3.400
175	Fried Prawn Rava or Masala Fry	3.400
176	Balchao Fish/Prawns	3.400
177	Mixed Seafood Platter	8.900
178	Xacuti (Chicken,Beef,Mutton)	3.200
179	Green Masala (Chicken,Beef,Mutton)	3.200
180	Vindaloo (Chicken,Beef,Mutton)	3.200
181	Chilly Fry (Chicken,Beef,Mutton)	3.200
182	Chicken Cafrael	2.800
183	Beef Roast / Tongue Roast	3.800





We do outdoor catering and home deliveries
(conditions apply)

TAKE AWAY AVAILABLE

For Orders & Reservation

CALL - 17700371 / 17703371 / 39665301

P.O. Box: 26064 Adilya, Kingdom of Bahrain

Open - 12:00 am - 3.30 pm
6.00pm - 1.30 pm

FOLLOW US:



fusionspices