

मिर्ची

MIRCHI

INDIAN CUISINE

Appetizers

Samosa  	4.00 JOD
Perfect pyramids of flaky pastry, stuffed with delicious spiced potato filling. Warning: extremely addictive	
Indian Potato Tots 	3.00 JOD
A mixture of mashed potatoes, rice flour and spices deep fried till explosively crunchy.	
Mutton SeekhKebab 	7.50 JOD
A Mughlai delicacy prepared with minced mutton, onions and a blend of aromatic spices, cooked in a Tandoor.	
Chicken Tikka (Boneless) 	6.50 JOD
Boneless chicken pieces, marinated in yogurt and spices before being Roasted in Tandoor.	
MurghMalaiTikka (Boneless)	7.50 JOD
Boneless chicken, marinated in Indian spices with cashew and cream before baking in a Tandoor.	
Tandoori Prawns 3 pieces / 5 pieces 	21.00 JOD / 30.00 JOD
Tiger prawns marinated in a spicy yogurt mix and cooked in a Tandoor until crispy & golden.	
Paneer Tikka  	7.00 JOD
Skewers of fresh home-made Paneer, tomatoes, onions, and peppers, grilled in a Tandoor then seasoned with lemon juice and chaat-masala.	
Paneer Malai Tikka 	8.00 JOD
Home-made Paneer cubes marinated in Indian spices with cashew and cream sauce, cooked to perfection in a Tandoor	
Mushroom Tikka 	7.00 JOD
Tandoor-grilled mushrooms, marinated with spices, herbs and yogurt.	
Papadam	3.00 JOD
Crisp, wafer-thin layers of dough made from black lentil flour, deep fried until crunchy and served with pickled mango	
French Fries	3.00 JOD
Chicken Nuggets	4.00 JOD
Chicken Burger	4.75 JOD
Lamb Burger	7.00 JOD
Straight From Hell   	
Most popular Indo-Chinese style appetizer Your choice of either boneless chicken pieces, Indian cottage cheese (paneer) or prawns, marinated in a mixture of our home-made chili sauce, deep fried then seasoned with the aromatic sauce once again: Repeat requests are welcome!	
Chicken	7.50 JOD
Paneer 	7.50 JOD
Prawns	10.00 JOD
Pakora	
Tease your palate with a choice of fritters of a mixture of vegetables, or Paneer (our home made Indian cottage cheese), or shrimps dipped in a spicy chickpea batter, deep fried and served with mint and tamarind chutney.	
Mixed Vegetable Pakora 	5.00 JOD
Fried Paneer Pakora 	7.00 JOD
Shrimp Pakora	8.50 JOD
Salads	
Sprout Salad 	5.00 JOD
A wholesome blend of fresh mung sprouts, vegetables, herbs & seasoning (green chilis are optional).	
Tomato Kachumber Salad 	4.50 JOD
A colorful combination of tomatoes, cucumber, lettuce, radish and onions	
Indian Chicken Caesar Salad 	4.75 JOD
Lettuce, a mixture of veggies with chicken Tikka and our special Indian Caesar salad dressing. This takes Caesar salads to a whole new level (can be served with or without Chicken).	
Mix Raita 	2.00 JOD
A full-cream yogurt side dish, with cucumber, fresh mint, cilantro with cumin and spices.	
Chana Chaat Salad 	4.50 JOD
Light and refreshing Indian salad made with chickpeas, freshly chopped vegetables (tomatoes, onions, green chilis), spiced up with chaat masala.	
Plain Yoghurt 	1.50 JOD

Main Course

Rice	
Plain Rice 	2.75 JOD
Steamed Indian Basmati rice	
Jeera Rice 	3.25 JOD
Cumin flavored steamed Indian Basmati rice.	
Veg Rice  	4.50 JOD
Indian Basmati rice cooked with fresh vegetables and paneer.	
Navratan Pulao  	5.00 JOD
Super scrumptious Indian Basmati rice with dried fruits, home-made Paneer, fresh vegetables and nuts.	
Biryani	
Prawn Biryani 	11.00 JOD
Spicy prawns layered with crisp fried onions and fragrant Basmati rice, slow cooked to perfection.	
Chicken Dum Biryani 	7.50 JOD
Basmati rice, chicken with our own blend of aromatic Indian Biryani spices and cooked in the traditional 'Dum-Pukht' method.	
Mutton Dum Biryani 	9.50 JOD
Another 'Dum-Pukht' biryani with Basmati rice, mutton and a special blend of aromatic Indian Biryani spices.	
Veg Biryani  	6.50 JOD
Basmati rice, cooked the 'Dum-Pukht' way, with a blend of vegetables, home-made paneer & our special blend of aromatic Indian Biryani spices.	
Chicken	
Butter Chicken 	8.00 JOD
A traditional boneless chicken curry cooked in an aromatic tomato, butter and cream sauce.	
Chicken Curry 	7.50 JOD
A typically Indian chicken curry, cooked in a special blend of Indian spices and onions.	
Chicken Korma 	8.00 JOD
Chicken cooked in yogurt sauce seasoned with aromatic spices. The nutty undertone comes from blended, cashews, and coconut.	
Tandoori Chicken 	7.00 JOD
Chicken marinated in yogurt and spices then roasted in a Tandoor.	
Chicken Karahi 	7.50 JOD
Chicken cooked in Indian Wok with vegetables (onions, tomatoes, red, yellow & green bell pepper)	
Chicken Saagwala 	7.00 JOD
Chicken cooked in a creamy spinach sauce.	
Chicken Tikka Masala 	9.00 JOD
Roasted marinated boneless chicken chunks in spiced curry sauce: an international favorite.	
Lamb / Mutton	
Indian Lamb Curry 	10.00 JOD
Mutton: slow cooked in a curry sauce infused with spices, tomatoes and fresh red chilies.	
Keema Mutter 	8.50 JOD
A flavorful combination of onions, tomatoes, garlic, ginger, spices, minced meat & green peas	
Rogan Josh 	10.00 JOD
This traditional Kashmiri dish is made with mutton marinated in yogurt, Kashmiri dry red chilies and a touch of cardamom powder.	
Palak Gosht 	9.00 JOD
Mutton cooked in a delicious spinach sauce.	




ALL PRICES ARE SUBJECTED TO
%5 SERVICE CHARGE & %7 SALES TAX

मिर्ची





MIRCHI

INDIAN CUISINE


Sea Food

- Tandoori Fish**  **12.00 JOD**
Whole Seabream fish marinated in yogurt spices & lemon, grilled in a Tandoor until it gets a smoky, charred texture.
- Prawn Curry**  **10.00 JOD**
Prawns Cooked in Tomato Onion Sauce with Coconut and a Fusion of Indian Seafood Spices.
- Lobster**  **32.00 JOD**
Lobster Marinated in Spicy Yoghurt Mix with Special Indian Spices Cooked In Tandoor.








Paneer (Home-Made Indian Cottage Cheese)

- Palak Paneer**  **6.50 JOD**
Paneer cooked in spinach & cream.
- Kadai Paneer**  **7.50 JOD**
Paneer & bell peppers with fresh ground spices.
- Mutter Paneer**  **7.00 JOD**
Peas & Paneer in a tomato-based sauce, spiced with Garam Masala.
- Paneer Butter Masala**  **8.00 JOD**
Rich & creamy curry made with paneer, onions, tomatoes, spices, cashew, butter & 'kasoorimethi'.

DAL








- Dhaba Dal**  **5.00 JOD**
Mix Dal cooked in a spicy Masala paste with ginger, garlic, green chilies & tomatoes.
- Yellow Dal Tadka**  **5.00 JOD**
Arhar Dal (Split pigeon pea lentils) delicious with smoky flavors
- Dal Bukhara**  **6.00 JOD**
Whole 'udat' lentils (black gram) slow-cooked with spices, overnight in a Tandoor.

Main course (Vegan - Vegetarian)






- Aloo Gobi**  **5.50 JOD**
Spiced potatoes and cauliflower cooked in tomato-onion gravy packed with flavor.
- Mix Vegetable**  **6.00 JOD**
Simple and healthy curry prepared with a mixture of vegetables (can be served with or without cream).
- Mint Potatoes**  **5.50 JOD**
Deep fried potato cubes dressed in tomato onion gravy with fresh mint and Indian spices.
- Mushroom Matar Masala**  **6.25 JOD**
A spicy curry prepared mainly with green peas & mushrooms. The curry gets its flavor and richness from its tomato and onion-based sauce tossed in a cashew paste (can be served with or without cream).
- Chana Masala**  **5.00 JOD**
Delicious and flavorful Indian curry cooked with chickpeas in spicy onion-tomato masala gravy.
- Aloo Palak**  **5.25 JOD**
Fork-tender potatoes in a smooth, lightly spiced creamy spinach sauce (can be served with or without cream).
- Rajma Masala**  **5.00 JOD**
Red kidney beans in a thick gravy with Indian whole spices.

Fresh Bread

(can be served with or without Butter)

- Lachha Paratha**  **1.50 JOD**
Layered Bread made from whole wheat flour, cooked in the Tandoor topped with butter.
- Pudina Paratha**  **1.50 JOD**
Layered Bread made from whole wheat cooked in the Tandoor and topped with mint and butter.
- Plain Naan**  **1.25 JOD**
Indian bread baked in a hot Tandoor.
- Garlic Naan**  **1.50 JOD**
Baked in the Tandoor, topped with a combination of butter and minced garlic.
- Tandoori Roti**  **1.25 JOD**
Healthy and yummy whole-wheat bread cooked in the Tandoor.
- Kulcha**  **2.00 JOD**
Tandoor cooked bread with a choice of topping (potato/Paneer/onion or a mixture of all three).
- Poori**  **1.75 JOD**
A universally loved, typically Indian, fried bread.

Authentic Indian Desserts

- Gajar Ka Halwa**  **3.50 JOD**
Carrot-based sweet dessert with nuts
- Gulab jamun**  **2.50 JOD**
Irresistible fried fragrant semolina balls soaked in soft sugar syrup and topped with pistachios
- Kheer**  **3.00 JOD**
Rice milk pudding, flavored with green cardamom, and topped with nuts.
- Sevai**  **3.50 JOD**
Stringy wheat flour vermicelli cooked in hot sweet milk with nuts and cardamom ...Just Yummmmm!
- Kulfi**  **2.50 JOD**
Authentic Indian Ice Cream, Mango / Mint / Plain

Beverages

- Pepsi / 7up / Mirinda / diet Pepsi / diet 7up** **1.50 JOD**
- Red Bull** **3.50 JOD**
- Filtered Coffee** **2.50 JOD**
- Masala Tea (1/2 Pot / Full Pot)** **3.50 JOD / 6.00 JOD**
- Selection of tea** **3.00 JOD**
- Mirchi's special Iced Tea** **3.00 JOD**
- Still water** **1.50 JOD**
- Small Sparkling water** **3.50 JOD**
- Big sparkling water** **6.00 JOD**
- Tonic Water / Soda / Ginger-ale** **3.00 JOD**
- Strawberry Lassi / Mango Lassi** **3.75 JOD**
- Lassi / Salty Lassi (Chanch)** **3.00 JOD**
- Apple Juice** **2.50 JOD**
- Orange Juice** **3.25 JOD**
- Lemon Mint** **3.00 JOD**
- Lemonade** **2.50 JOD**
- Espresso (Single / Double)** **3.00 JOD / 3.50 JOD**
- Iced Coffee** **3.50 JOD**
- Shisha**  **15.00 JOD**

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO
%5 SERVICE CHARGE & %7 SALES TAX

ميرچی

MIRCHI

INDIAN CUISINE

الطبق الرئيسي

الأرز	4.00 JOD
أرز سادس	3.00 JOD
أرز بسمتي هندي مطهو على البخار	
أرز الجيرا	7.50 JOD
أرز بسمتي هندي مع حبوب الكمون الكامله مطهو على البخار	
أرز بالخضار	4.50 JOD
أرز بسمتي هندي مطبوخ مع الخضار الطازجة والبانيير (جبن قريش هندي)	
أرز الناقرتان	5.00 JOD
أرز بسمتي هندي شهبي مع فواكه مجففة ، بانير (جبن قريش هندي) ، خضروات طازجة ومكسرات	

البرياني

برياني الجمبري	11.00 JOD
قريدبس حار. أرز بسمتي مع مزيجنا الخاص من بهارات البرياني الهندية العطرية مطهو ببطء حتى الكمال و مزين بالبصل المقلي المقرمش	
برياني الدجاج	7.50 JOD
أرز بسمتي. دجاج مع مزيجنا الخاص من بهارات البرياني الهندية العطرية والمطبوخ بطريقة "دوم بوكت" التقليدية	
برياني اللحم	9.50 JOD
أرز بسمتي. لحم ضأن ومزيجنا الخاص من بهارات البرياني الهندية العطرية. مطهو ببطء حتى الكمال	
برياني الخضار	6.50 JOD
أرز بسمتي مطبوخ على طريقة "دوم بوكت" مع مزيج من الخضار والبانيير (جبن قريش هندي) ومزيج خاص من بهارات البرياني الهندية العطرية	

أطباق الدجاج

باتر تشكن	8.00 JOD
دجاج مسحب تقليدي يشوى في التندور ثم يطبخ في صلصة الطماطم والزبدة والكريمة	
كاري الدجاج	7.50 JOD
كاري دجاج هندي أصلي مطبوخ بمزيج خاص من البهارات الهندية والبصل	
دجاج الكورما	8.00 JOD
دجاج مطبوخ بصلصة الزبادي ومتبل بالبهارات العطرية. نكهة المكسرات في الطبق تأتي من مزيج الكاجو وجوز الهند	
دجاج تندوري	7.00 JOD
دجاج متبل باللبن والبهارات ثم مشوي في التندور	
دجاج الكاراهي	7.50 JOD
دجاج مطبوخ في الووك الهندي مع الخضار (البصل، الطماطم، الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر)	
دجاج الساغوالا	7.00 JOD
دجاج مطبوخ بصلصة السبانخ و الكريمة	
دجاج تكا ماسالا	9.00 JOD
قطع دجاج مسحبه متبله مشوية ثم مطبوخه في صلصة البندوره، الكاجو و الكريمة	

لحم الضأن

كاري لحم الضأن	10.00 JOD
لحم ضأن مطبوخ ببطء في صلصته كاري مملوءة بالتوابل والطماطم والفلفل الأحمر الطازج	
كيما ماتر	8.50 JOD
مزيج لذيق من اللحم المفروم مع البصل، الطماطم، الثوم، الزنجبيل، التوابل، والبازلاء الخضراء	
روغان جوش	10.00 JOD
يتكون هذا الطبق الكشميري التقليدي من لحم الضأن المنقوع في اللبن ، الفلفل الأحمر الكشميري الجاف مع لمسة من مسحوق الهال	
بالاك غوشت	9.00 JOD
لحم ضأن مطبوخ في صلصة لذيقه من السبانخ و الكريمة	

ساموسا	4.00 JOD
أهرامات مثالية من المعجنات المقلية المحشوة بالبطاطس المبهرة اللذيذة	
بطاطا التوتس الهندية	3.00 JOD
خليط من البطاطس المهروسة ودقيق الأرز والتوابل، مقلية و مقرمشه جدا	
سيخ كباب	7.50 JOD
كباب شهبي محضر بأسلوب موغلاي للطبخ يتكون من لحم الضأن المفروم ، البصل ومزيج من التوابل العطرية ثم يشوى في التندور	
دجاج تكا (مسحب)	6.50 JOD
فخذ دجاج مسحب متبل بالزبادي والبهارات ثم يشوى في التندور	
مورغ مالاي تكا (مسحب)	7.50 JOD
فخذ دجاج مسحب يتبل بالبهارات الهندية مع الكاجو والكريمة قبل شويه في التندور	
جمبري التندور ٣ قطع / ٥ قطع	21.00 JOD / 30.00 JOD
جمبري النمر متبل بخلطة الزبادي الحارة ثم يشوى في التندور حتى يصبح مقرمشاً وذهيباً	
بانير تكا	7.00 JOD
سيخ من البانيير (جبنه قريش هنديه طازجه تجهز في مطبخنا) مع البندورة، البصل، والفلفل مشوي في تندرور ثم متبل بعصير الليمون وبهار التشنات ماسالا	
بانير مالاي تكا	8.00 JOD
مكعبات من البانيير (جبنه قريش هنديه طازجه تجهز في مطبخنا) متبله بالبهارات الهندية مع صلصة الكاجو والكريمة ، مطبوخة بإتقان في التندور	
مشروم تكا	7.00 JOD
فطر متبل بالبهارات، الأعشاب واللبن ثم مشوي بالتندور	
بابادوم	3.00 JOD
طبقات رقيقة من العجين المصنوع من دقيق العدس الأسود ، مقلية و مقرمشة وتقدم مع مخلل المانجو	
البطاطس المقلية	3.00 JOD
ناغيت الدجاج	4.00 JOD
همبرغر دجاج	4.75 JOD
همبرغر لحمة	7.00 JOD
من الجحيم الى صحنك	
المقبلات الأكثر شعبية المجهزه على نمط الطبخ الهندي- الصيني. اختيارك من قطع الدجاج المسحب أو الجبن الهندي (بانير أو القريدس ، يتبل بمزيج من صلصة الفلفل الحار (المجهزه في مطبخنا) ثم يقلى ليتبل مرة أخرى بالصلصة الحارة العطرية	
دجاج	7.50 JOD
بانير	7.50 JOD
جمبري	10.00 JOD
باكورا	
اختيارك من البانيير (جبن قريش هندي) أو مزيج من الخضراوات أو القريدس المغموس في خليط من طحين الحمص و البهارات ، ثم يقلى ويقدم مع صلصة النعناع و صلصة التمر الهندي	
باكورا مزيج الخضراوات	5.00 JOD
بانير باكورا	7.00 JOD
باكورا الجمبري	8.50 JOD
السلطة	
سلطة البراعم	5.00 JOD
مزيج صحي من براعم عدس الماش الطازجة، الخضراوات، الأعشاب والتوابل (الفلفل الأخضر الحار اختياري)	
سلطة طماطم كاتشومبر	4.50 JOD
مزيج منعش من الطماطم، الخيار، الخس، الفجل، البصل و بهارات التشنات ماسالا	
سلطة سيزر الهنديه بالدجاج	4.75 JOD
اصلي سلطة سيزر تاكلها بحياتك - مزيج من الخضار و الخس مع دجاج التكا وصلصة السيزر الهنديه الخاصة بمرتشي (يمكن تقديمه مع الدجاج أو بدونه)	
ميكس رايتا	2.00 JOD
طبق طازج من الزبادي كامل الدسم مع الخيار، النعناع الطازج، الكزبرة، الكمون والتوابل الأخرى	
تشاننا تشات	4.50 JOD
سلطة هنديه خفيفة ومنعشة مصنوعة من الحمص والخضراوات الطازجة (طماطم ، بصل ، فلفل حار أخضر) متبله بالتشنات ماسالا	
لبن زبادي سادس	1.50 JOD

تخضع جميع الأسعار لرسوم خدمة
بنسبة ٥% و ضريبة مبيعات بنسبة ٧%

ميرچی

MIRCHI

INDIAN CUISINE

الخبز الطازج من التندور

(يمكن تقديم الخبز مع أو من دون الزبدة)

1.50 JOD



لاتشا باراتا

خبز متعدد الطبقات محضر من دقيق القمح الكامل مخبوز في التندور

1.50 JOD



بودينا باراتا

خبز متعدد الطبقات مصنوع من القمح الكامل مخبوز في التندور ويعملوه النعناع والزبدة

1.25 JOD



خبز النان

خبز هندي مخبوز في التندور يقدم مع أو بدون زبدة

1.50 JOD



خبز النان بالثوم

خبز نان مخبوز بالتندور ومغطى بمزيج من الزبدة والثوم المفروم

1.25 JOD



تندوري روتي

خبز قمح كامل صحي ولذيذ مخبوز في التندور

2.00 JOD



خبز الكولتشا

خبز طازج مخبوز بالتندور محشي باختيارك من البطاطس. البانير (جبنه قريش هندية) البصل أو خليط من الثلاثة

1.75 JOD



خبز البوري

خبز مقلي تقليدي هندي محبوب عالمياً

حلو تقليدي من الهند (نباتي)

3.50 JOD



غاجر كا حلوى

حلوى من الجزر مع المكسرات

2.50 JOD



جولاب جامون

كرات مقلية معطرة لا تقاوم منقوعة في شراب السكر الناعم ومغطاة بالفستق

3.00 JOD



الخبير

أرز مع الحليب بنكهة الهيل الأخضر ومغطاة بالمكسرات

3.50 JOD



سيوي

خبوط رقيقة جدا من الشعيرية مطبوخة في حليب حلو مع المكسرات والهيل و القليل من ماء الزهر

2.50 JOD



كولفي

ايس كريم هندي اصيل متوفر بثلاث نكهات مانجا. نعنغ و سادس

المشروبات

1.50 JOD

بييسي / سفن اب / ميراندا / بييسي دايت / سفن اب دايت

3.50 JOD

ريد بول

2.50 JOD

قهوة فيلتر

6.00 JOD / 3.50 JOD

3.00 JOD

شاي المسالا (٢/١ ابريق / ١ ابريق كامل)

3.00 JOD

اختيارك من نكهات الشاي المتعددة

1.50 JOD

ميرتشي ايس تي

3.50 JOD

مياه

3.50 JOD

مياه غازية حجم صغير

6.00 JOD

مياه غازية حجم كبير

3.00 JOD

ماء التونيك / جنجر- ايل / صودا

3.75 JOD

لاسي الفراولة / لاسي المنجا

3.00 JOD

لاسي المالح / لاسي الحلو

2.50 JOD

عصير التفاح

3.25 JOD

عصير البرتقال

3.00 JOD

ليمون و نعنغ

2.50 JOD

عصير الليمون

3.50 JOD / 3.00 JOD

إسبريسو (سنجل / دبل)

3.50 JOD

قهوة مثلجة

15.00 JOD



أرجيلة

الأكل البحري

سمك تندوري

سمكة دينيس كاملة متبله بالبهارات. الزبادي والليمون ، مشوية في التندور لتصبح مدخنة لدرجه صعب مقاومتها

كاري الجمبري

جمبري مطبوخ بصلصة الطماطم والبصل مع جوز الهند وخلطة من البهارات الهندية للأكلات البحرية

كركند (لوبستر)

كركند البحر متبل بخلطة الزبادي الحارة مع التوابل الهندية الخاصة ثم مشوي في التندور

البانير

(جبنه قريش هنديه طازجه تجهز في مطبخنا)

بالاك بانير

بانير مطبوخ في صلصة لذيذة من السبانخ و الكريمة

كادي بانير

بانير مع البصل الطماطم الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر و خليط البهارات طازجة الطحن

ماتر بانير

بانير مع البازلاء في صلصة الطماطم المتبله ببهارات الجارام ماسالا

بانير باتر ماسالا

بانير مطبوخ بالكاري الكريمي. البصل. الطماطم. التوابل. الكاجو والزبدة و أوراق الكاسوري ميتهي

الدال (العدس)

دهابا دال

أنواع مختلفه من الدال مطبوخة في مزيج من الماسالا الحار مع الزنجبيل. الثوم. الفلفل الحار والطماطم

الدال الأصفر

أرهار دال (عدس بازلاء حمام مقسوم) لذيق بنكه مدخنة

دال بخاري

عدس أوراد أسود هندي مطبوخ ببطء مع التوابل طوال الليل حتى صباح اليوم التالي في التندور

الأطباق الرئيسية النباتية

الوو غوبي

بطاطس و زهره متبله مطبوخة في مرق الطماطم والبصل المليء بالنكهة

ميكس الخضار

كاري لذيق وصحي محضر بمزيج من الخضراوات المختلفة (يمكن تقديمه مع الكريمة أو بدونها)

بطاطا بالنعناع

مكعبات بطاطا مقلية مغطاة بمرق الطماطم و البصل مع نعناع طازج وتوابل هندية

مشروم ماتر ماسالا

كاري حار مكوناته الاساسية هي البازلاء والفطر المطبوخة في صلصة الطماطم والبصل مع الكاجو (يمكن تقديمها مع الكريمة أو بدونها)

تشانا ماسالا

كاري هندي لذيق مطبوخ مع الحمص في مرق الماسالا بالبصل والطماطم الحار

الوو بالاك

بطاطس طرية متبله في صلصة من السبانخ و الكريمة (يمكن تقديمها مع الكريمة أو بدونها)

راجما ماسالا

حبوب فاصوليا حمراء في صلصة مليئة بالبهارات الهندية اللذيذة

تخضع جميع الأسعار لرسوم خدمة
بنسبة ٥% وضريبة مبيعات بنسبة ٧%