

FIRST CHINESE RESTAURANT Est-1972



menu

Hot and Sour Soup



Spring Fried Chicken



Steamed Whole Baby Hamour

Scorpion Prawns



Chicken Manchurian



Steam Dumplings

Nice Spice 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 ■



CHINESE CUISINE

OUR SPECIALITY

01	Spring Fried Chicken	1.800	١. دجاج مقلي
02	Dragon Chicken	2.800	٢. دجاج تنين
03	Tai Pan Chicken	2.800	٣. دجاج ياي بان
04	Sliced Beef Capsicum & Chilly (Dry)	3.000	٤. لحم المقطع الفلفل و الحار (الحار)
05	Manchurian / Chicken / Beef	3.000	٥. دجاج/لحم منجوريان
06	Manchurian Prawn / Fish	3.500	٦. روبيان/سمك منجوريان
07	Veg. Manchurian	2.400	٧. منجوريان الخضروات
08	Shashlik Chicken	3.000	٨. دجاج شاسليك
09	Prawn / Fish Shashlik/ Seafood	4.500	٩. روبيان/سمك شاسليك مأكولات البحري
10	Crispy Chicken Green Red Pepper	3.000	١٠. الغلغلة الحمراء الخضراء الهشة
11	Chicken Pepper Burnt Garlic	3.000	١١. دجاج حرق الفلفل بالثوم

ALL TIME FAVOURITE SIZZLER

12	Chicken / Beef	3.800
13	Seafood / Prawn / Fish	5.200

سيزلير بمناسبة الوقت

١٢	دجاج / لحم
١٣	مأكولات البحرية / روبيان / سمك

SOUPS

14	Hot and Sour Soup	1.500
15	Sliced Chicken & Dried Mushrooms Soup	1.500
16	Chicken and Sweet Corn Soup	1.500
17	Crab Meat Soup with Sweet Corn	2.200
18	Vegetable or Chicken Wonton Soup	1.800
19	Sea food Coriander Soup	2.200
20	Crab Meat, Sai-woo Soup	2.200
21	Tomato Soup	1.200
22	Hot & Sour Seafood Soup	2.200
23	Seafood hi - Fin Soup	1.900

APPETIZERS

24	Scorpion Prawn	3.500
25	Vegetable or Chicken Spring Rolls	1.700
26	Prawn Toast / Prawn Sesame Toast	3.300
27	Steamed / Fried Chicken Dumplings	2.300
28	Fried Wonton (Prawn or Vegetable)	1.900

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 فن المأكولات البحري

المقبلات

٢٤	الجمبري
٢٥	سبرينج رول بالخضروات / دجاج
٢٦	روبيان على خبز / مع سمسم
٢٧	كرات الروبيان على البخار / مقلي
٢٨	وانتون مقلي (روبيان أو خضروات)

29	Mushrooms and Babycorn Pepper Salt	2.400
30	Szechuan Chilli Baby Corn	2.400
31	Crispy Prawn Balls	3.500
32	Prawn Crackers	0.700
33	Golden Sauce Chicken Wings	2.200

SEAFOODS

34	Sizzling Hot Gulf Prawns	5.000
35	Sauted Prawns Enhanced by Cashew Nuts and Hot Pepper Sauce	3.500
36	Prawn in Hot Garlic Sauce	3.500
37	Deep Fried Crab in Golden Sauce	3.500
38	Crab With Ginger and Green Onion	3.500
39	Squid in Hot Plate	3.500
40	Prawns in Black Bean Sauce	3.800
41	Sweet & Sour Prawns	3.500
42	Stir Fried Prawns With Cashew Nuts	3.800
43	Prawn Pepper Salt	3.900

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 الفلفل 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

٤١ روبيان حامض و طو

٤٢ روبيان مقلي بالزيت مع مكسرات الكاشو

٤٣ روبيان مع الفلفل المملح

44 Steamed Prawns in Special 'XO' Sauce	4.500	٤٤ روبيان بل بخار فى صلصة 'XO' الخاصة
45 Fish in Hot Garlic Sauce	3.500	٤٥ سمك مع صلصة الثوم الحار
46 Steamed Whole Baby Hamour Cantonese Style	6.500	٤٦ هامور صغير مطهو بالبخار على طريقة كانتونيز
47 Fish in Special 'XO' Sauce	3.500	٤٧ سمك مع صلصة "XO" الخاصة
48 Sweet & Sour Fillet of Fish	3.500	٤٨ شرائح السمك مع صلصة حامضة وحلو
49 Batter Fried Squid	3.000	٤٩ حبار مقلي
50 Seafood (Choice of Sauce) Hot Garlic / Black Bean / Oyster Sauce	4.500	٥٠ مأكولات بحرية/ مع صلصة الثوم الحار صلصة الفاصوليا السوداء / صلصة المحار

CHICKEN & DUCK

دجاج و بط

51 Dry Fried Chicken With Chilies and Hot Pepper	2.800	٥١ دجاج مقلي مع الفلفل والصلصة الحارة
52 Kon Pao Chicken with Dried Chilly	2.900	٥٢ دجاج مع الفلفل الجان على طريقة كونباو
53 Diced Chicken with Cashew Nuts	2.900	٥٣ دجاج مع مكسرات الكاشو
54 Chicken in Oyster Sauce	2.900	٥٤ دجاج مع صلصة المحار
55 Diced Chicken in Black Bean Sauce	2.900	٥٥ دجاج مع صلصة الفاصوليا السوداء
56 Chicken in Hot Garlic Sauce	2.900	٥٦ دجاج مع صلصة الثوم الحار
57 Sweet & Sour Chicken	2.900	٥٧ دجاج حامض وحلو مع الأناناس
58 Lemon Chicken	2.900	٥٨ دجاج مع الليمون

59	Peking Duck with Panacake and Condiments	6.000
60	Chicken & Mushroom	3.000
61	Szechuan Chicken	3.300
62	Chicken & Bambooshoot Black Mushroom	3.300
63	Assorted Meat Duck & Black Mushroom	12.000

BEEF & LAMB

64	Shredded Beef Tenderloin Peking Style	3.000
65	Sizzling Beef Tenderloin Szechuan Style	4.000
66	Sliced Beef Tenderloin with Black Bean Sauce	3.000
67	Beef in Black Pepper Sauce	3.000
68	Shredded Beef in Hot Harlic Sauce	3.300
69	Beef & Mushroom in Black Pepper Sauce	3.300
70	Beef Steak Chinese Style	3.900
71	Sweet & Sour Beef	2.800
72	Beef & Onion	2.800
73	Beef with Broccoli in Oyster Sauce	3.500
74	Beef and Bamboo Shoots & Black Mushroom	3.500
75	Chilly Beef	3.0 00

٥٩ بطح بيكنج مع الفطيرة الرقيقة

٦٠ الدجاج والفطر

٦١ دجاج شيزوان

٦٢ دجاج و بامبو 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

٦٨ شرائح لحم البقر مع صلصة الثوم الحار

٦٩ لحم مع الفطر في صلصة الفلفل السوداء

٧٠ ستيك لحم الصيني

٧١ لحم الحلو والحامض

٧٢ بصل مع لحم

٧٣ لحم بقر نبيط في صلصة المحار

٧٤ لحم والخيزران يضربان وفطر أسود

٧٥ لحم بقر فلفل حار

76	Sizzling Lamb with Ginger and Spring Onion	4.000
77	Lamb in Black Bean Sauce	3.500
78	Sliced Lamb in Black Pepper Sauce	3.600
79	Sliced Lamb Peking Style	3.500

VEGETABLES

80	Vegetables Pepper Salt	2.500
81	Stir Fried Mixed Vegetables	2.500
82	Salted Broccoli with Garlic	2.500
83	Vegetable in Hot Garlic Sauce	2.500
84	Stir Fried Seasonal Greens with Garlic	2.500
85	Mapo Tofu (Vegetarian or Meat)	2.500
86	Stir Fried Spinach	2.200
87	Egg Plant Hoisin Sauce	2.200
88	Bean Curd with Black Mushrooms and Oyster Sauce in Clay Pot	2.700
89	Budha's Delight	2.500
90	Bambooshoots & Black Mushroom	2.500
91	Egg Plant with Hot Sauce	2.500
92	Stirred Fried French Bean	2.500

٧٦	لحم الخروف مع الزنجبيل والبصل الأخضر
٧٧	لحم الخروف مع صلصة فاصوليا السوداء
٧٨	شرائح لحم الخروف مع صلصة الفلفل الاسود
٧٩	شرائح لحم الخروف على طريقة بيكنج

خضروات

٨٠	خضروات مع فلفل الملح
٨١	خضروات مشكلة
٨٢	بروكلي مع الثوم
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 و بامبو شوتس
٩١	بادنجان بالصلصة الحارة
٩٢	مقلي فاصولية فرنسية

NOODLES & RICE

93	Prawn and Chicken Fried Rice	2.400
94	Fried Rice with Vegetables	1.600
95	Fried Rice with Prawns	2.200
96	Steamed Rice	1.000
97	Noodles with Mixed Vegetables	1.500
98	Noodles with Prawns	2.200
99	Noodles with Mushrooms	1.900
100	Singapore Noodles	2.300
101	Plain Fried Rice	1.400
102	Chicken Fried Rice	2.000
103	Beef Fried Rice	2.000
104	Chicken Chow Mein	2.000
105	Beef Chow Mein	2.200



Fried Rice

معكرونة وأرز

ارز مقلي مع الروبيان والدجاج
ارز مقلي مع الخضراء
أرز مقلي مع الروبيان
أرز مطهي بالبهار
نوديلز مع الخضروات
نوديلز مع الروبيان
نوديلز مع الفطر
نودلز على الطريقة السنغافورية
ارز مقلي عادي
أرز مقلي بالدجاج
أرز مقلي باللحم
جوميين دجاج
جوميين لحم



Hakka Noodles

INDIAN CUISINE

SALAD

- 01 RAITA (Mix / Cucumber)
(Yogurt Mixed with Veg) 1.200
- 02 GREEN SALAD
(Five Varieties of Fresh Vegetables) 1.200
- 03 ALOO CHANA CHAAT
(Potato and Cold Chickpeas with Chaat Masala) 1.200
- 04 KCHUMBER SALAD
(Diced Vegetables Mixed with Indian Herbs) 1.200
- 05 CHICKEN CHAAT
(Shredded Chicken Tomatoes Onions in
mint & Tamarind Sauce) 1.800

السلطة

١. رايثا (مختلط / خيار)
(الزبادي ويخلط مع الخضار)
٢. السلطة الخضراء
(خمسة أصناف من الخضار الطازجة)
٣. ألو نخي شات
(البطاطس ونخي الباردة مع شات ماسالا)
٤. السلطة كاشومبار
(الخضار مكعبات ويخلط مع الأعشاب الهندية)
٥. دجاج شات
(تمزيقه الدجاج والطماطم والبصل في صلصة
النعناع والتمر الهندي)

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

- 06 Shaan-E-Bukhara (Mix Grill)
An Assorted Platter of (Chicken, Mutton, Seafood) 5.500
- 07 Reshmi Chicken Kebab
(Chicken with a Rich Marination of Cashew Cream
Cooked in Clay Oven)-(Serving 8Pcs) 2.200
- 08 Murgh Tandoori (Half)
(Chicken Marinated Overnight in Spices, Yoghurt and
Baked in Tandoor) 1.900
- 09 Murgh Tikka
(Cubes of Boneless Chicken Marinated with Indian
Spices & Ginger Garlic Paste) 2.200

تندور سي (كباب تندوري و مشاوي)

٦. شان اي بخارة (مشويات مشكلة)
وطبق متنوع (الدجاج ولحم الضأن والمأكولات
البحرية)
٧. ريشمي دجاج كباب
(دجاج مع الكاجو متبل غنية من كريم المطبوخة
في فرن الطين) (خدمة ٨ قطع)
٨. دجاج تندوري (نصف)
(دجاج منقوع بين عشية وضحاها في التوابل، واللبن
الرائب وخبز تنور في)
٩. دجاج تكة
(مكعبات من الدجاج الخالية من العظم متبلبة
بالبهارات الهندية والزنجبيل معجون الثوم)

- 10 Tirangi Murgh 2.800
(Tri Coloured & Flavours Boneless Chicken
Chunks Cooked in three different taste and flavours)
- 11 Murgh Hariyali 2.200
(Chicken in green preparation)
- 12 Mutton Seekh Kabab 2.500
(Tender Rolls of Succulent Lamb Minced Flavoured with
Indian Herbs & Spices)-(Serving 8 Pcs)
- 13 Lamb Chops 3.000
(Tender Lamb Chops Marinated in Chefs Special Spices.
Just go for it...)
- 14 Machhi Haryali Tikka 3.300
(Cubes of Hamour Marinated in a Mint n Coriander
Sauce & Finished in the Tandoor)
- 15 Fish Tikka 3.300
(Cubes Of Fish Marineted In Yogurt Mildly
Spiced & Finished In Tandoor)
- 16 Prawn Tandoori 3.500
(Seafresh Prawn Marinated with Tandoori Masala
Grilled in Tandoori Oven)
- 17 Jingha Jahan 3.500
(Gulf Prwans Flavoured with Mildy Spice And
Finished in Clay Oven)



Murgh Tikka

- ١٠ دجاج ثلاثي الألوان
(تري الملونة قطع الدجاج الخالية من العظم
المطبوخ في ثلاثة الأذواق والنكهات المختلفة)
- ١١ مورغ هريالي
(الدجاج في التحضير الأخضر)
- ١٢ رسيخ كباب لحم
(لغات العطاء من الضأن عصاري مفروم بنكهة
الأعشاب الهندي والتوابل) - (خدمة ٨ قطع)
- ١٣ ريش
(القطع الضأن منقوع في صلصة الشيف خاصة.
فقط لأنها تذهب)
- ١٤ سمك هريالي تكة
(مكعبات من سمك هامور منقوع في صلصة
الكزبرة والنعناع ن وانتهت في تنور)
- ١٥ سمك تكة
(مكعبات أسماك مخللة في الزبادي
متبل أقل ما يقال وانتهت في تنور)
- ١٦ روبان تندوري
(روبيان طازج متبل مع تنور ماسالا مشوية في
التنور الهندي)
- ١٧ جينكا جهان (روبيان)
(روبيان الخليج بنكهة التوابل قليلة وانتهت في
فرن الطين)



Prawn Tandoori

SUBZ TANDOOR SE (Vegetarian Grills)

- 18 Kasturi Paneer 2.200
(Cottage Cheese Marinated With Yogurt, Garlic Ginger Paste Mint & Fenugreek In The Clay Oven)
- 19 Paneer Tikka 2.200
(Cottage Cheese Chunks Marinated In Tandoori Masala & Cooked In The Clay Oven)- (Serving 8 Pcs)
- 20 Baag-E-Bukhara 3.800
An Assorted Platter Of Veg Kebabs (Paneer, Mushroom, Potatoes & Veg)
- 21 Subz Sheek 2.200
(A Smooth Mixture Of Vegetables Flavoured With Spices & Finished In Clay Oven)-(Serving 8 Pcs)
- 22 Aloo Nazakat 2.200
(Whole Potatoes Stuffed With Mashed Vegetables & Cheese Coated in The Tandoor)
- 23 Haryali Tandoori Phool 2.000
(Cauliflower Marinated with a Paste of Mint & Coriander, Flavoured with Ginger Garlic in Tandoor Style)

MAIN COURSE (Chicken)

- 24 Murgh Maharaja Tikka Masala 2.900
(Boneless Chicken Cooked in Tandoor & Finished With Onion & tomato gravy)
- 25 Murgh Tikka Nawabi 2.900
(Succulent Chicken Pieces in Creamy Nawabi Gravy)
- 26 Murgh Makhani 2.900
(Tandoori Chicken in a Rich Tomato Base Gravy Finished with Cream & Butter)

سبز تندور سي (مشويات الخضراء)

- ١٨ كاستوري بانير
(الجبن المتبل مع الزبادي والزنجبيل والثوم عجينة النعناع والحلبة في فرن الطين)
- ١٩ تكة بانير
(قطع الجبن منقوع في تندوري ماسالا والمطبوخة في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)
- ٢٠ باغ-اي-بخارة
وطبق متنوعة من الكباب الخضار (بانير، الفطر، البطاطاس والخضار)
- ٢١ سبز سيخ
(خليط ناعم من الخضار بنكهة التوابل وانتهت في فرن الطين) - (خدمة ٨ قطع)
- ٢٢ ألو نزاكات
(البطاطس كلها محشوة الخضروات المهروسة والجبن المغلفة في تنور)
- ٢٣ هريالي تندوري بهول
(القرنبيط المتبل مع عجينة من النعناع والكزبرة والثوم والزنجبيل بنكهة وانتهت في تنور)

الطبق الرئيسي (دجاج)

- ٢٤ دجاج مهاراجا تكة ماسالا
(دجاج مسح مطبوخ في تنور وانتهت مع مرق طماطم و البصل)
- ٢٥ دجاج نوابي تكة
(قطعة الدجاج في المرق دسم نوابي)
- ٢٦ دجاج مخاني
(تندوري الدجاج في المرق الغنية الطماطم قاعدة انتهت مع كريم والزبدة)

27	Murgh Lababdar (Chicken Cooked in Onion Gravy & Tomato Finished With Cream & aDollop of Butter)	2.900	دجاج لبابدار (الدجاج المطبوخ في المرق والبصل والطماطم انتهت مع كريم وجبة بوظة من الزبدة)	٢٧
28	Umda Murgh-be-Nazir (Chicken Cooked in Palak & Pudina Sauce Flavoured with Indian Spices & Herbs)	2.900	دجاج عمدة بي نظير (دجاج مطبوخ في صلصة النعناع وبنكهة التوابل الهندية والأعشاب)	٢٨
29	Murgh Kadhai Masala (Chicken Cooked in a Kadhai with Whole Indian Spices Along With Diced Onions & Capsicum)	2.900	دجاج كاداي ماسالا (الدجاج المطبوخ في كاداي التوابل الهندية كلها جنباً إلى جنب مع البصل مكعبات والفلفل الحلو)	٢٩

MAIN COURSE (Mutton)

الطبق الرئيسي (لحم)

30	Mutton Roganjosh (Mutton Cooked in a Thin Tomato & Onion Gravy)	3.000	لحم روغن جوش (لحم الخروف المطبوخ في الطماطم والبصل المرق رقيقة)	٣٠
31	Bhuna Gosht (An Original Preparation of Lamb On The Bone With Brown Onion & Tomato Gravy Mildly Spiced)	3.000	بهونا جوشنت (لحم) (استعداداً الأصلي من لحم الضأن على العظم مع البصل البني والمرق الطماطم)	٣١
32	Gosht Korma (Boneless Chunks of Lambs Cooked in a Creamy Cashew Sauce)	3.000	لحم كورما (قطعاً بدون عظام من الحملان المطبوخ في صلصة دسم الكاجو)	٣٢
33	Keema Mutter (Minced Lamb & Green Peas Cooked in an Onion Garvy)	3.000	قيمة مع البازلاء الخضراء (لحم الغنم المفروم والبازلاء الخضراء المطبوخة في المرق البصل)	٣٣
34	Saag Gosht (Mutton Cooked in a Smooth Spinach Garvy Laced with Cream)	3.000	لحم مع سبانغ (لحم الخروف المطبوخ في المرق السبانغ الدانتيل مع كريم)	٣٤
35	Gosht Kebab Masala (Minced Mutton Cooked in Tandoor Kebab Finished Onion Tomato Gravy)	3.000	لحم كباب ماسالا (لحم الضأن المفروم المطبوخ في تنور كباب الانتهاء البصل المرق الطماطم)	٣٥

SEAFOOD

- 36 Fish Tikka Masala 3.500
(Fish Cooked in a Thin Onion & Tomato Gravy)
- 37 Mahi Hari Curry 3.300
(Hamour Fish Cooked in Spinach Corriander & Onion Gravy Tempered with Mustard Seeds)
- 38 Prawn Makhani 3.500
(Gulf Prawns Tossed in Tomato Butter Flavoured Gravy)
- 39 Prawn Kadhai 3.300
(Prawns Tossed in Iron Wok with Green Peppers)
- 40 Prawn Masala 3.500
(Fresh Prawns Cooked in Chef's Balti Masala)

MAIN COURSE (Veg)

- 41 Paneer – Make Your Choice 2.500
(Lajawab, Palak, Makhani, Kadhai, Tikka Masala)
- 42 Paneer Malai Kofta 2.500
(A Fine Paste of Khoya, Cottage Cheese, Dry Fruits Rolled into Dumpling & Cooked in Rich Gravy)
- 43 Paneer Bhurji 2.500
(Grated Cottage Cheese with Chopped Tomatoes & Green Gravy)
- 44 Kabuli Dum Aloo 2.000
(Baby Potatoes & Fruits Cooked in a Makhani Gravy)
- 45 Subz Mix Vegetable- Choice Of Gravy 2.200
Makhani, Navratan Korma, Jalfrezi, Kadhai, Handi
- 46 Aloo with Methi/Jeera/Gobi/Simlamirch 2.000
(Make Your Own Combo with Potato)

المأكولات البحرية

- ٣٦ السمك تكا ماسالا
(السمك المطبوخ في البصل رقيقة ومرق الطماطم)
- ٣٧ سمك هاري كاري
(السمك الهامور المطبوخ في الكزبرة والسبانخ والبصل خفف المرق مع بذور الخردل)
- ٣٨ روبيان مخاني
(روبيان الخليج قذف في صلصة زبدة المرق منكه)
- ٣٩ روبيان كاداي
(روبيان قذف في مقلاة الحديد مع الفلفل الأخضر)
- ٤٠ روبيان ماسالا
(روبيان الطازج المطبوخ في الطهاة بالتي ماسالا)

الطبق الرئيسي (الخضروات)

- ٤١ بانير (جبن هندي) جعل اختيارك
(لاجواب, سبانغ, مخاني, كاداي, تكة ماسالا)
- ٤٢ بانير مالاي كفتة
(غراممة لصق من خويا والجبن, والفواكه الجافة لفة الى زلابية والمطبوخة في المرق الغنية)
- ٤٣ بانير بهرجي
(الجبن المبشور مع الطماطم المفروم والمرق الأخضر)
- ٤٤ كابللي دوه ألو (البطاطس)
(البطاطس الصغيرة والفواكه المطبوخ في المرق مخاني)
- ٤٥ الخضروات مختلطة
مخاني نورتان كورما, جلفريزي, كاداي, هاندي
- ٤٦ ألو/ميته/جيرا/قرنبيط/الفلفل الحلو
(جعل السردي الخاصة بك مع البطاطس)

47	Baingan Mirch Ka Salan (Baby Brinjals & Green Chikki Spiced & Cooked In a Thin Onion Sauce)	2.000	صالونة باذنجان وفلفل صغير الباذنجان والاخضر جيكي متبل و مطبوخ فى صلصلة البصل الرقيقة)	٤٧
48	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)	1.800	دال بخارة (العدس الأسود المخلوطة مع الطماطم ويجيش الزنجبيل معجون الثوم أكثر من ليلة على بطاء نار الفحم، وانتهت مع كريم يقدم مع وجبة بوظة من الزبدة البيضاء)	٤٨
49	Chana Masala (Whole Chickpeas with Tomato Dices Cooked In an Onion Gravy)	1.800	نخي ماسالا (نخي كله مع التردات الطماطم المطبوخة في المرق البصل)	٤٩
50	Dal Tadka (Yellow Dal with a Rich Tempering On Onion, Green Chili And Tomato)	1.800	دال تدكة (مقلي) (الأصفر الدال مع هدأ الغنية على البصل والأخضر البارد والطماطم)	٥٠
PULAO & BIRYANI			بولأؤ و برياني	
51	Kashmiri Pulao (pulao rice cooked with dry fruits and garnished with fresh fruits)	1.500	كاشميري بولأؤ (ارز بولأؤ مع فواكة ومكسرات)	٥١
52	Fish or Prawns Biryani (Prawns or Fish Dum Biryani)	2.500	سمك أو روبيان برياني (سمك او روبيان دوم برياني)	٥٢
53	Gosht Hyderabadi Biryani (A Mughal Rice and Meat Dish Served with Raita)	2.500	لحم حيدرآبادي برياني (الأرز المغول وطبق اللحم تقدم مع ريتا)	٥٣
54	Murgh Peshawari Biryani (Chicken Dum Biryani Topped with Chopped Eggs & Brownd Onion)	2.200	دجاج بيشاوري برياني (دجاج برياني دوم تصدرت مع البيض المفروم والبصل الاسمر)	٥٤
55	Subz Biryani (Vegetables and Rice Flavoured with Saffron and Mint Leaves, Served In Traditional Dum Haandi)	1.500	برياني الخضار (الخضروات والأرز بنكهة الزعفران وأوراق النعناع، وخدمة في يدوي دوم التقليدية)	٥٥
56	Biryani Rice / Jeera Rice	1.200	أرز برياني/أرز جيرا	٥٦
57	Steamed Rice	1.000	أرز البخار	٥٧

ROTI

58	Keema Naan	0.600
59	Butter Naan / Garlic Naan	0.300
60	Aloo Paratha / Onion Kulcha	0.500
61	Pudina Paratha / Naan	0.200
62	Tandoori Roti	0.200

روتی (خبز هندي)

٥٨	نان قیمة
٥٩	نان زبده/نان الثوم
٦٠	بطاطس باراتا/بصل كولشا
٦١	نعناع باراتا / عادي
٦٢	تندوري روتي (خبز هندي)

TRADITIONAL GOAN CUISINE

63	Prawn / Fish curry	2.500	٦٣
64	Fish Caldine (Hamour / King Fish)	2.500	٦٤
65	Fish Amotik (Shark / Kytetfish)	2.200	٦٥
66	Cocklet Sukem (Tissreo)	2.200	٦٦
67	Mackrael Rechaeido or Rava	2.200	٦٧
68	Pomfret Rechaeido or Rava	(As per size)	٦٨
69	Stuff Squid Rechaeido	2.700	٦٩
70	Fried Prawn Rava or Masala Fry	2.500	٧٠
71	Balchao Fish/Prawns	2.500	٧١
72	Mixed Seafood Platter	7.000	٧٢
73	Xacuti (Chicken,Beef,Mutton)	2.200	٧٣
74	Green Masala (Chicken,Beef,Mutton)	2.200	٧٤
75	Vindaloo (Chicken,Beef,Mutton)	2.200	٧٥
76	Chilly Fry (Chicken,Beef,Mutton)	2.500	٧٦
77	Chicken Cafrael	2.200	٧٧
78	Beef Roast / Tongue Roast	2.500	٧٨



Clams Coconut Suke



Mackrael Rechaeido

We do outdoor catering and home deliveries
(conditions apply)

TAKE AWAY AVAILABLE

For Orders & Reservation
CALL - 17 713603

Tel: (+973) 17-713603 Fax: (+973) 17-710435
P.O. Box: 26064 Adilya, Kingdom of Bahrain

Open - 11:30 am - 3.30 pm
6.00pm - 1.30 pm

FOLLOW US:



spicenicorest@gmail.com

nice spice
restaurant