

BIRYANI POT

Food for the soul

طعام للإشباع الروح

Take Away Menu

لائحة الطلبات
الخارجية



BIRYANI POT

From the bustling street markets in India to the largest metropolis' in the world, the humble biryani is globally recognised and loved. Introducing Biryani Pot, a contemporary new Indian take away restaurant that will delight customers and keep you wanting for more...

Biryani Pot offers many exciting new variations of this hearty dish, as well as freshly prepared curries, tandoor grills, saucy wraps, and salads. All of our biryanis are served in our unique signature clay bowls, and are freshly prepared for you daily.

From the well-known chicken tikka wraps and lamb biryani, this contemporary new restaurant is adding brand new ideas to the pot. Tickle your taste buds with our new quinoa biryani for the health conscious or try our Indian flavoured falafel wraps made with our unique blend of ingredients. There is something for everyone.

Biryani Pot – food for the soul.

**Satisfy
your soul**

**متع
حواسك**



Discover fragrant mouth-watering spices, delicious curries, and experience a spectacular Indian feast.



اكتشف عبق التوابل الهندية الشهيرة
وطعم الكاري الذي لا يقاوم



Biryani

1. **Chicken Biryani** 38 ٣٨
Flavoured tender chicken served in saffron & Indian spiced rice
2. **Lamb Biryani** 42 ٤٢
Slow cooked lamb served in saffron & Indian spiced rice
3. **Prawn Biryani** 45 ٤٥
Sautéed prawns served in saffron & Indian spiced rice
4. **Quinoa Biryani (V)** 40 ٤٠
Organic gluten & cholesterol free speciality with the highest protein levels cooked with vegetables
5. **Vegetable Biryani (V)** 28 ٢٨
Mixed greens served in saffron & Indian spiced rice
6. **Steam Rice (V)** 10 ١٠
Indian basmati steamed rice
7. **Lemon Rice (V)** 16 ١٦
Lemon & curry leaves flavoured basmati rice with light Indian herbs
8. **Subzi Pulao (V)** 16 ١٦
Pickle flavoured vegetables tossed with Indian basmati rice

{ Slowly cooked in earthen clay pots served with raita }

برياني

١. **دجاج برياني**
دجاج مطبوخ يقدم مع الرز بالزعفران والتوابل الهندية
٢. **لحم برياني**
لحم غنم مطبوخ يقدم مع الرز بالزعفران والتوابل الهندية
٣. **روبيان برياني**
روبيان سوتيه يقدم مع الرز بالزعفران والتوابل الهندية
٤. **كينوي برياني (ن)**
كينوي خالية من الكوليسترول غنية بالألياف والبروتينات مطبوخة مع الخضار
٥. **برياني الخضار (ن)**
خضار مشكله مطبوخة تقدم مع الرز بالزعفران والتوابل الهندية
٦. **الأرز ابيض (ن)**
رز بسمتي هندي مطبوخ بالبخار
٧. **الأرز بالليمون (ن)**
رز بسمتي هندي مطبوخ بنكهة الحمض واوراق الكاري
٨. **الأرز بالخضار (ن)**
رز بسمتي هندي مطبوخ بالخضار المنكهة

{ يتم الطهي في اواني الفخار وتقدم مع الروب بالخيار }

Curries

9. **Butter Chicken** 30 ٣٠
Pan seared roasted chicken in rich and creamy tomato based sauce
10. **Chicken Tikka Masala (N)** 30 ٣٠
Pan seared roasted chicken in tomato onion curry with Indian herbs
11. **Kadhāi Chicken (N) (S)** 30 ٣٠
Roasted chicken strips tossed with bell peppers & Indian spices
12. **Lamb Rogan Josh (N)** 35 ٣٥
Lamb cooked in aromatic kashmiri curry
13. **Kadhāi Gosht (N)** 35 ٣٥
Cinnamon flavoured lamb tossed with bell peppers & Indian spices
14. **Prawn Masala (N)** 38 ٣٨
Shrimps in tomato onion curry with Indian herbs
15. **Paneer Tikka Masala (N) (V)** 32 ٣٢
Soft Indian cottage cheese prepared in tomato onion curry
16. **Vegetable Jalfrezi (N) (V)** 22 ٢٢
Mixed greens & cottage cheese with bell peppers & Indian spices
17. **Daal Makhani (V)** 22 ٢٢
Slow cooked black lentils in cream & butter
18. **Daal Tadka (V)** 22 ٢٢
Slow cooked yellow lentils with cumin & chillies

كاري

٩. **دجاج بالزبدة**
دجاج مطبوخ بالكريم، الزبدة وصلصة الطماطم
١٠. **دجاج مسالا (ن)**
دجاج مطبوخ بالطماطم والكاري والتوابل الهندية
١١. **دجاج كادي (ن)**
دجاج مطبوخ مع الفلفل الاخضر والتوابل الهندية
١٢. **كاري اللحم (ن)**
لحم غنم مطبوخ بكاري الكشمير الخاص
١٣. **لحم كادي (ن)**
لحم مطبوخ بالكاري ونكهة القرفة
١٤. **روبيان مسالا (ن)**
روبيان مطبوخ مع البصل والبندورة والأعشاب الهندية
١٥. **مسالا الجبنة (ن)**
جبنة مطبوخة مع البندورة والكاري
١٦. **جبنة بالخضار (ن)**
جبنة مطبوخة مع الخضار والتوابل الهندية
١٧. **عدس اسود بالكاري (ن)**
عدس اسود مطبوخ بالزبدة والكاري
١٨. **عدس حار بالكومون (ن)**
عدس مطبوخ بالكومون والفلفل الحار

Chicken Biryani

دجاج برياني



Lamb Rogan Josh

كاري اللحم



Lemon Rice

الأرز بالليمون



Quinoa Biryani

كينوي برياني



Kadhāi Chicken

دجاج كادي



Dal Makhani

عدس اسود بالكاري



V - Vegetarian, S - Spicy, N - contains Nuts
All prices are in U.A.E Dirhams

ن - نباتي، ح - حار، م - يحتوي على المكسرات
جميع الاسعار بالدرهم الإماراتي



Tandoor Grills

مشاوي التندور

- 19. Biryani Pot Mix Grill (N)** 42 ٤٢ **١٩. مشاوي برياني بوت الخاصة (N)**
Mix tandoori platter of chicken (anari, malai, seekh) & lamb seekh kebab
دجاج (الديك) وكباب الغنم
- 20. Chicken Malai Tikka (N)** 32 ٣٢ **٢٠. قطع الدجاج المشوي (N)**
Roasted tender chicken marinated with cream, yoghurt & garlic
قطع دجاج متبل بالكرما واللبين والثوم، تقدم مشوية
- 21. Chicken Tikka Anari** 32 ٣٢ **٢١. دجاج تكا**
Spicy chicken roasted to perfection
قطع دجاج متبل بالتوابل الهندية و الرمان
- 22. Chicken Tandoori** 32 ٣٢ **٢٢. دجاج تندوري**
Pickled marinated chicken char-grilled on a slow fire
دجاج متبل مشوي في التندور
- 23. Chicken Seekh Kebab** 32 ٣٢ **٢٣. كباب الدجاج**
A blend of minced chicken, cheese & spices
كباب دجاج مشوي بالجنبة والبهارات
- 24. Lamb Seekh Kebab** 35 ٣٥ **٢٤. كباب اللحم**
A blend of minced lamb, cheese & spices
كباب غنم مشوي بالجنبة والبهارات
- 25. Prawn Tandoori** 45 ٤٥ **٢٥. روبان تندوري**
Pickle flavoured tiger prawns char-grilled on a slow fire
روبان مشوي في التندور
- 26. Roasted Paneer Tikka (V) (N)** 32 ٣٢ **٢٦. جنبة بانير مشوية (N) (V)**
Mint & yoghurt flavoured cottage cheese
قطع جبنه مشوية منكهة باللبين والنعناع

{ Grilled and cooked in our tandoor, served with plain naan & chutney }

{ يتم الشوي في التندور مباشرة وتقدم مع الصلصة وخبز النان }

Combo Meal

كومبو

- 27. Combo (veg/n-veg)** 35 ٣٥ **٢٧. وجبة الغداء**
Choice of 2 curries (butter chicken / lamb rogan josh/paneer makhni / mix vegetables / daal makhni) along side biryani/steamed rice & plain naan, pappad, pickle, salad & raita
يمكن الاختيار ما بين (دجاج بالزبدة/ كاري لحم الغنم / جنبة بانير/ خضار مشككة والعدس) بالإضافة إلى البرياني والرز الأبيض خبز النان، لسلطة/ حلوى وروب بالخيار

Breakfast

فطور الصباح

- 28. Cinnamon Porridge (V)** 20 ٢٠ **٢٨. بوريدج القرقة**
Served with a potato patty, croissant, sautéed mushrooms, falafel & jam
بوريدج يقدم مع البطاطا، الكرواسون، الفلافل، الفطر والمربي
- 29. Masala Scrambled eggs** 20 ٢٠ **٢٩. بيض مخفوق بالمسالا**
Served with a specially prepared quinoa chicken seekh kebab, potato patty, croissant, sautéed mushrooms & jam
بيض مخفوق بالمسالا يقدم مع كباب الدجاج مع الكينوي، البطاطا، الكرواسون، الفطر و المربي

{ Specially prepared to provide you with all the goodness you need for a fresh start. Served with your choice of tea or coffee. }

{ تم إعدادها بعناية لتقديم بداية نهار سعيدة لك، جميع وجبات الكومبو تقدم مع اختيارك من القهوة أو الشاي }

Biryani Pot Mix Grill

مشاوي برياني بوت الخاصة



Combo Meal

وجبة الغداء



Paneer Tikka جنبة بانير مشوية



Chicken Tandoori دجاج تندوري



Cinnamon Porridge بوريدج القرقة



Masala Scrambled Eggs بيض مخفوق بالمسالا



V - Vegetarian, S - Spicy, N - contains Nuts
All prices are in U.A.E Dirhams

ن - نباتي، ح - حار، م- يحتوي على المكسرات
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي



Kathi Roll

السندويشات

- 30. Tandoori Chicken Roll** 25 ٢٥ **٣٠. تندور الدجاج**
Saucy tandoori chicken with coriander-mayonnaise dressing and fresh greens
سندويش الدجاج يقدم مع صلصة المايونز بالكزبرة والخضار
- 31. Mint Chicken Roll** 25 ٢٥ **٣١. تندور الدجاج بالنعناع**
Mint marinated roasted chicken with spicy mint dressing and fresh greens
سندويش دجاج بنكهة النعناع الحارة
- 32. Masala Lamb Roll (N)** 28 ٢٨ **٣٢. مسالا لحم (م)**
Indian spiced roasted lamb with hummus, parsley, tomato and fresh greens
سندويش لحم يقدم مع الحمص، البقدونس والبنندورة
- 33. Masala Falafel Roll (V)** 22 ٢٢ **٣٣. فلافل مسالا (ن)**
Indian crispy spicy falafel served with parsley, radish and spicy tomato sauce
سندويش فلافل يقدم مع البقدونس، الفجل وصلصة البنندورة الحارة
- 34. Zaatar & Olive Paneer Roll (V)** 25 ٢٥ **٣٤. جينه مع الزيتون والزعتر (ن)**
Mint cottage cheese served with fresh zaatar, olives, cucumber, fresh greens & tomato sauce
سندويش جينه مع الزيتون والزعتر الأخضر
- 35. Tandoori Veggie Roll (V)** 22 ٢٢ **٣٥. تندور الخضار (ن)**
Tandoori roasted mushroom, broccoli, cauliflower & capsicum in spicy tomato sauce with fresh greens
سندويش خضار مشوية مشكلة تقدم مع صلصة البنندورة الحارة

Specially created wraps served with your choice of white or brown bread alongside masala potato fries & your choice of dip

جميع السندويشات تحضر حسب اختيارك من الخبز الأسمر أو الأبيض وجميعها تقدم مع البطاطا وصلصة حسب الطلب

Salads

السلطات

- 36. Chicken Tikka Salad** 18 ١٨ **٣٦. سلطة تكا الدجاج**
Tandoori chicken served on a bed of lettuce, capsicum, onions & tomatoes tossed in coriander dressing
خس مقطع، فلفل اخضر، بصل وبنندورة. تقدم مع قطع الدجاج وصلصة الكزبرة
- 37. Chickpeas (Channa) Salad (V)** 12 ١٢ **٣٧. سلطة الحمص (ن)**
Sweet and sour chickpeas with onions, tomato, cucumber & bell peppers tossed in a tamarind dressing
حمص مسلوقة يقدم مع البصل، البنندورة، الفلفل الاخضر والخيار وتقدم مع صلصة التمر هندي
- 38. Masala Quinoa Salad (V)** 15 ١٥ **٣٨. سلطة الكينوي (ن)**
Organic quinoa mixed with tomatoes, cucumber, olives, feta cheese, raisins & pomegranate tossed with olive oil & lemon juice
كينوي، بنندورة، خيار، زيتون، الزبيب، جبنة الفيئا وصلصة زيت الزيتون والحامض وحب الرمان
- 39. Greek Salad (V)** 18 ١٨ **٣٩. سلطة يونانية (ن)**
Cucumber, tomatoes, green lettuce, olives and feta cheese tossed with a lemon & olive dressing
جبنة الفيئا، بنندورة، خيار، خس، زيتون وتقدم مع صلصة الحامض وزيت الزيتون
- 40. Lentil Salad (V)** 15 ١٥ **٤٠. سلطة العدس (ن)**
Green and black lentils with chopped leeks, cucumber, carrots & onions in a mustard-garlic dressing
عدس اخضر واسود، خيار، جزر، بصل تقدم مع صلصة الخردل والثوم
- 41. Biryani Pot Green Salad (V)** 12 ١٢ **٤١. سلطة برياني بوت (ن)**
Diced cucumber, tomatoes, capsicum, java beans & broccoli on a bed of lettuce served with vinaigrette dressing
خيار، بنندورة، فلفل اخضر، فول، خس والقرنبيط الاخضر وتقدم مع صلصة الخل
- 42. Cucumber Raita (V)** 5 ٥ **٤٢. روب بالخيار (ن)**
Chopped cucumber in yoghurt with a hint of garlic
سلطة خيار باللبن مع الثوم

Prepared fresh daily

تحضر طازجة يوميا

Masala Lamb Roll

مسالا لحم



Masala Falafel Roll

فلافل مسالا



Tandoori Chicken Roll

تندور الدجاج



Masala Quinoa Salad

سلطة الكينوي



Chickpeas Salad

سلطة الحمص



Chicken Tikka Salad

سلطة تكا الدجاج



V - Vegetarian, S - Spicy, N - contains Nuts
All prices are in U.A.E Dirhams

ن - نباتي، ح - حار، م - يحتوي على المكسرات
جميع الاسعار بالدرهم الإماراتي

Desserts

- 43. Gulab Jamun (V) (N)**
Soft fried sweet cheese balls soaked in saffron syrup
- 44. Rasmalai (V) (N)**
Cottage cheese dumpling dipped in flavoured milk served cold
- 45. Malai Kulfi (V) (N)**
Pistachio flavoured creamy ice cream
- 46. Kheer (V) (N)**
Slow cooked rice in milk with cardamom & saffron

12 ١٢
10 ١٠
12 ١٢
12 ١٢

الحلويات

- ٤٣. جولا ب جامون (ن) (م)**
حلوى تقليدية هندية تقدم مقلية مع القطر بالزعفران
- ٤٤. رسمالا (ن) (م)**
جبنه مطبوخة مغطاة بالحليب ذات النكهات الخاصة، تقدم باردة
- ٤٥. مالاي كولفي (ن) (م)**
بوظة الفستق بالكريمة
- ٤٦. رز بالحليب (ن) (م)**
رز بالحليب مطبوخ بالهيل والزعفران

Potato Chaat

- 47. Chicken Masala (N)**
Diced fried potatoes tossed with masala topped with butter chicken
- 48. Tamarind & Mint (V)**
Diced fried potatoes tossed with masala topped with mint, tamarind, bell peppers & yoghurt

12 ١٢
10 ١٠

بطاطا مقلية

- ٤٧. بطاطا بنكهة الدجاج (م)**
بطاطا مقلية منكهة بالمسالا ومغطاة بدجاج الزبدة
- ٤٨. بطاطا بنكهة التمر هندي (ن)**
بطاطا مقلية منكهة بالمسالا ومغطاة بصلصة التناع، التمر الهندي، فلفل اخضر واللبن

Fresh Breads

- 49. Naan Or Roti (Plain) (V)**
Whole wheat flour or refined flour breads from the tandoor
- 50. Kulcha (V)**
Indian bread stuffed with butter / garlic / potato / cheese

4 ٤
6 ٦

الخبز الطازج

- ٤٩. خبز النان او الروتي (ن)**
خبز قمح كامل مخبوز في التندور
- ٥٠. خبز محشي (ن)**
خبز هندي محشي زبدة او ثوم او جبنه او بطاطا

Tamarind & Mint Chaat

بطاطا بنكهة التمر هندي



Gulab Jamun & Rasmalai

جولا ب جامون و رسمالا



Beverages

- 51. Hot Drink**
Masala chai, coffee
- 52. Mango Lassi**
Traditional yoghurt and mango smoothie
- 53. Organic Drinks**
Orange, guava & cranberry, lemonade, pink lemonade, iced tea with nectarine, ginger beer
- 54. Aerated Drinks**
Coke, Diet Coke, Sprite, Fanta
- 55. Mineral Water Small**
- 56. Sparkling Water Small**

10 ١٠
12 ١٢
16 ١٦
6 ٦
5 ٥
10 ١٠

المشروبات

- ٥١. مشروبات ساخنة**
شاي المسالا، القهوة
- ٥٢. المانجو**
عصير المانجو باللبن المبرد
- ٥٣. مشروبات عضوية**
برتقال، جوافه، ليموناضة، شاي مثلج، بييرة بالزنجبيل بدون كحول، التوت البري
- ٥٤. مشروبات غازية**
كولا، دايت كولا، سبرايت، دايت سبرايت، فاننا
- ٥٥. مياه معدنية صغيرة**
- ٥٦. مياه غازية صغيرة**

Mango Lassi

المانجو



V - Vegetarian, S - Spicy, N - contains Nuts
All prices are in U.A.E Dirhams

ن - نباتي، ح - حار، م - يحتوي على المكسرات
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي



Made from the freshest and finest ingredients to satisfy the soul (and belly).

جميع الأصناف تم تحضيرها بعناية وجهد مع إنتقاء المكونات الطازجة وذات الجودة العالية لإرضاء حواسك

 @BiryaniPotME  BiryaniPotME

Please contact us at:
Tel +971 2 676 6555
Email order@biryanipot.ae

تواصل معنا من خلال:
الهاتف: +971 ٢ ٦٧٦ ٦٥٥٥
البريد الإلكتروني: order@biryanipot.ae

www.biryanipot.ae

