

KAKORI HOUSE SALAD AND RAITA

MIXED GREEN SALAD	18 QR
A combination of leaves and vegetables with basil (Tulsi) and a touch of mustard	
KACHUMBER SALAD	20 QR
A cucumber-tomato-onion based salad with a perfect combination of textures and flavours	
SALAD-E-BURHANI	24 QR
This colorful salad combines fresh and dry fruits in a creamy yoghurt base served on a bed of lettuce	
CHICKEN RESHMI SALAD	28 QR
A colorful mixture of shredded chicken, carrot, bell pepper, spring onion and cabbage in a honey lemon dressing	
SALAD-E- SHABNAMI	22 QR
The contrasting texture of mushroom, grilled pepper, soft cottage cheese and slightly crisp coriander stem making this salad very delicious	
NAWABI RAITA	18 QR
Delicately spiced yoghurt spiced with Peanuts and Raisins	
CUCUMBER RAITA	14 QR
Soothing Cucumber infused in creamy yoghurt.	
MINT RAITA	14 QR
Fresh mint and Cumin in yoghurt finished with Kashmiri dry Mint	
ANARIBOONDI RAITA	14 QR
Yoghurt with fresh Pomegranate and Gram flour dumplings	

APPETIZERS AND SNACKS

PANEER KURKURI	38 QR
Cottage cheese roll in paper thin flour dough with wang	
PAPDI CHAAT	24 QR
An all-time favourite tangy sweet snack with crispy round wheat disc served with spiced yoghurt and a tangy sooth (tamarind based) sauce.	
DAHI GUJIYA AWADHI	26 QR
Soft spongy dumplings of urad dal (split black gram lentils) spiced with special garam masala (Indian spice mix), served with creamy yoghurt and a sweet mango sauce.	
MASALA PAPAD	8 QR
Fried papadums (Indian lentil pancakes) topped with a tangy mix of onion, tomatoes, green chillies, coriander and lime juice.	
PAPAD	5 QR
Sun dried crispy papadums (Indian lentil pancake) served roasted or fried.	
NAWABI DAHI PAKODI	26 QR

كأكوري هاوس

السلطات

رقى ١٨	سلطة خضراء مشكلية مزيج من الأوراق الخضراء والمصنوعات مع الفريجان و التمه من العرول
رقى ٢٠	سلطة كاشومير سلطة بكثرة من الخيار والطماطم والبصل مع خليط مميز من التكهات المختلفة
رقى ٢٤	سلطة برهاني سلطة تجمع بين الفواكه الطازجة والمخلطة في خليط الزبادي اللذيذ وتقدم مع البصل
رقى ٢٨	سلطة جناح الريشمي سلطة تجمع بين الفواكه الطازجة والمخلطة في خليط الزبادي اللذيذ وتقدم مع البصل
رقى ٢٢	سلطة شبنامي رقم القمير المشويين و الخليل المشوي و الحين الطاري و جنود الكزبرة الهشه تجعل هذه السلطة لذيذة جدا
رقى ١٨	نوابي رايثا الزبادي مخلط بنكهة مثيل مع الفول السوداني والزبادي
رقى ١٤	الخيار رايثا الخيار المهدى حركت في الزبادي لذيذ
رقى ١٤	التفاح رايثا تفاح مطبوخ المشوي الزبادي اللذيذ مع الكشمير اللذيذ الحامض
رقى ١٤	أفريقي بوندي رايثا الزبادي مع تريتال الطماطم و الخ الزبادية اللذيذ

المقبلات و الوجبات الخفيفة

رقى ٣٨	بانتالير كسور كوري جبن طري مخلوط معجونة رقيقة جداً مع ورق
رقى ٢٤	بساندي شباتا الوجبة اللذيذة المنسقة في كل الأوقات و المكونة من الفريس اللذيذ العطرمة و تقدم مع الزبادي اللذيذ و صلصة السويت (السلطة القمير الهندي)
رقى ٢٦	داهي غوجيا اوداي زبادية لذيذة طرية من أور داد (الحمض الأسود) مثله بمسالا خبز أو الفاصول (مزيج من الترائك الهندية) ويقدم مع الزبادي اللذيذ و صلصة القمير الطازجة.
رقى ٨	ماسالا باباد باباد مطبوخ (بشكك الحمض الهندي) المزينة بمزيج رائع من البصل و الطماطم و الفلفل الاخضر و الكزبرة و بصور القمير
رقى ٥	پاپاد باباد (بشكك الحمض الهندي) مطبوخ و يصفى في الشمس
رقى ٢٦	نوابي الزبادي مقبلات

SHORBA / SOUP

DUM MURGH BADAMI SHORBA 32 QR

An inimitable chicken soup made by slow cooking chicken drumsticks with cardamom, clove, cinnamon and herbs creamed with milk of almond

TAMATAR SHORBA 26 QR

A delectable soup of roasted tomato puree spiced with herbs and freshly crushed peppercorn, served with namakpara (savoury made of Flour Dough)

NON-VEGETARIAN KEBABS

MUTTON/CHICKEN

KAKORI KEBAB (World's softest Kebab) 65 QR

An 11 hour specialty of delicate melt-in-your-mouth kebab of finely minced lamb prepared with a secretly guarded recipe. It is included in UNESCO as a heritage kebab.

MUTTON BURRAH LAZEEZ 52 QR

Tender lamb chop marinated in tangy peppery marinade which are char-grilled.

MUTTON GALAWATI KEBAB 55 QR

Mouth melting lamb mince kebab, spiced with a secretly guarded recipe cooked on Mahi Tawa

MUTTON CHOP KHANDARI 52 QR

Lamb chops marinated in pomegranate juice spiced with pepper and clove, served with peppery tangy sauce

RAAN-E-KHAAS KAKORI HOUSE 125 QR

Tender leg of baby lamb marinated in homemade malt vinegar and spices, char-grilled on slow fire

MURGH NAWABI KEBAB 48 QR

juicy chunks of chicken delicately marinated in saffron, cardamom yoghurt marinade and are char-grilled

MURGH MALAI KEBAB 48 QR

Mildly spiced mouth melting morsels of chicken coated with cream and are char-grilled

MURGH GOLMIRCH KEBAB 48 QR

Succulent chunks of chicken spiced with freshly crushed peppercorn

الحساء / شوربة

شوربة ديم مورغ بادامي ٣٢ رفق

حساء دجاج بلوق الوصفيا مكون من العندليب الحار المطبوخ بطعم مع القرع والقرنفل والكمون والزعتر في حليب اللوز اللين

شوربة تاماتار ٢٦ رفق

شوربة حاركة ورائحة مكون من الطماطم المشوية المنقولة بالأعشاب وقرون الفلفل الطازج وخبث مع التمشيش (سواء مصنوعه من عجينه الخفيف)

الكباب

الكباب / لحم الضأن

كباب كاكوري (الكباب اللين في العالم) ٦٥ رفق

من أجود وصفات كاكوري من كباب لحم الضأن اللين اللذيذ ويحضر باستخدام وصفة سرية هذا الكباب يخرج في قاعة الكابابل ككباب كاكوري

لحم الضأن بورا لذيق ٥٢ رفق

لحم الضأن الطرية اللين حار مطبوخ في شوربة حتى القدر

كباب لحم الضأن غالواتي ٥٥ رفق

كباب من لحم الضأن اللين اللذيذ ويحضر بوصفة سرية خاصة مطبوخة باستخدام ماعلي تابه

رقائق لحم الضأن كنداري ٥٢ رفق

رقائق لحم الضأن اللين حار مطبوخ في الزعتر والكمون والقرنفل والقرفة ويقدم مع صلصة الفلفل الحار

رائي كاشي كاكوري هاوس ٢٥ رفق

رائي كباب الطرية الحار حار مطبوخ في الخل والبهارات المشوية ومستوية على الفحم الطازج

كباب مورغ تسواب ٤٨ رفق

كباب مورغ طرية مطبوخ على النار حار وجميل مع الزعتر ومستوية على الفحم

كباب مورغ مالاي ٤٨ رفق

كباب مورغ طرية مطبوخ بالخل طرية ومستوية على الفحم

كباب مورغ غولميرش ٤٨ رفق

كباب مورغ طرية ورائحة بالمشوية الطازج

KAKORI HOUSE

MURGH KHUSHK SEEKH KEBAB 42 QR
Chicken minced seekh kebab spiced with green herbs

TANDOORI MURGH ANGAREY HALF/FULL 32/55 QR
The familiar international favorite tandoori chicken with our chef's special touch

MURGH KASTOORI KEBAB 42 QR
Tikka of chicken dipped in an aromatic royal cumin and fenugreek marinade done in tandoor

MURGH ACHARI KEBAB 42 QR
Mouthwatering chicken tikka in pickle marinade

SURKH MURGH TIKKA 42 QR
Spicy chunks of chicken marinated in yoghurt, Capsicum & char-grilled.

FROM THE ARABIAN SEA (SAMUNDRI RATAN)

JHINGA KALIMIRCHI 75 QR
Medium sized prawns marinated in olive yoghurt marinade spiced with freshly crushed peppercorn

MUSTARD JHINGA JAITUNI 75 QR
Medium sized prawns dipped in mustard and olive oil marinade and are char-grilled

MAHI TIKKA LAHSOONI 68 QR
Fillet of Fish in a peppery garlic marinade and are char-grilled

MAHI AFGHANI 68 QR
Mild, sweet Fillet of Fish in yoghurt cheese marinade

كأكوري هاوس

سكخ كباب مورغ كوشك ٤٢ ر.ق
سكخ كباب بالهناج المبروم والمزج بالأعشاب الخضراء

تندوري مورغ انگاري ٣٢ ر.ق
نصف بهاج

باجوه كامله ٥٥ ر.ق
باجوه تندوري المعروف عالميا والمصنوع بلحمه الطيب الخاصه

كباب مورغ كاستوري ٤٢ ر.ق
بجاجه تيكه سكوچ في خليط الكمون والحبه المنبهه العطري الملكي وشوي في التور

كباب مورغ اشاري ٤٢ ر.ق
بجاجه تيكه كالبه المنفوخ بالحملاط

تيكه مسورك مورغ ٤٢ ر.ق
بجاجه البجاجه الحار والحبه المنبهه بالزبادي والفلفل الحلو والمشويه على الفحم

من البحر العربي ساموندي راتان

جيتقا كالميرش ٧٥ ر.ق
بجاجه من وسط اللحم متفوح بزبادي الزبادي المثل برون الفلفل الحبه المنفوخه

جرتل جيتقا جيتوني ٧٥ ر.ق
بجاجه من وسط اللحم ممتس بالفلفل وزينه الزبادي وشوي على الفحم

مساها تيكه لاهسوني ٦٨ ر.ق
بجاجه تيكه السمك المنفوخه مع البود والفلفل وشويه على الفحم

مساها افغاني ٦٨ ر.ق
بجاجه سمك المثل بهنك خفيف في حن الزبادي

VEGETARIAN KEBABS

SUBZ GALAWATI KEBAB 42 QR

An in house creation of exotic Vegetables kebab, a favourite for Vegetarians

PANEER DUDHIYA KEBAB 46 QR

Roundels of cottage cheese, stuffed with spiced mashed potatoes, which are shallow fried

HARA KEBAB LUCKNOWI 42 QR

Delicately spiced kebab of spinach, chana dal(chickpeas), stuffed with cottage cheese, pan grilled finished with a touch of fenugreek

MAKAI SEEKH KEBAB 42 QR

A Vegetarian seekh kebab made with juicy corn and spiced with fresh herbs

PUDINA PANEER TIKKA 46 QR

Soft cottage cheese marinated in yoghurt, ground spices and flavored with mint & garlic

TIKKA BAHAR-E-CHAMAN 42 QR

Blend of selected vegetables made into mouth-watering tikka which are cho-grilled

AATISH-E- ALOO 42 QR

Delicately marinated whole baby potatoes done on the charcoal grill

TANDOORI KHUMB LAZEEZ 42 QR

Marinated stuffed fresh mushroom cooked in a clay oven

FROM THE LAGAN, HANDI, DEGH, MAHI TAWA
(NON-VEGETARIAN CURRY SPECIALTIES)

KOH-E- AWADH 65 QR

In house recipe of elegantly exposed shanks of Lamb, Dum cooked in the cow's juices and marrow, finished with rose and Saffron

GOSHT KHAAS (KH) 65 QR

Lamb preparation in tomato, capsicum, chilly masala finished with fresh green coriander and fenugreek

الكباب النباتي

كباب سوبز غالواتي 42 رقى

الكباب المصنوع في البيت من الخضراوات الغريبة والحبوب، المفضل للنباتيين

كباب بانير دوديا 46 رقى

الكباب من الجبن القويج الممتلئ بطماطم المشوية والمخلوطة بالمشوية المبرودة المقلية

هارة كباب لوكنوي 42 رقى

كباب من الخضراوات الغريبة، حبوب (الفاصوليا) والبنجر، المشوية مع الجبن القويج، المشوية مع لمسة من الحبة

كباب سببخ مستاكي 42 رقى

كباب من الجبن القويج، المشوية مع الحبة والفاصوليا بالاصناف الطازجة

كباب بانير تيككا 46 رقى

كباب من الجبن القويج المشوية مع البهارات المشوية مع نكهة النعناع والثوم

كباب بهار شامان 42 رقى

كباب من الخضراوات المختارة والمشوية على الفحم

الاشي السو 42 رقى

مشوية مشوية مثيلة بشكل حفيف ومشوية على الفحم

تندوري كخومب لازيز 42 رقى

كباب من الفطر المشوية مع صلصة الطماطم المشوية مع قرن الفلفل

من لاغان، هاندي، ديف، ماهي تawa
(اطباق الكباري المميزة)

كوهي اواذ 65 رقى

وصفة خاصة من لحم الضأن المشوية بشال ابي والمشوية في اليوم بحرفها مع الكزبرة والثوم والنعناع

غوسه كاه (كاهي كاه) 65 رقى

كباب من لحم الضأن المشوية مع البهارات المشوية مع الثوم المشوية مع الفلفل الحار المشوية

KAKORI HOUSE

RAAN QURESHI'S DUMPUKHT 142 QR

Whole baby leg of lamb cooked on dum in exotic ground spices served with biryani rice

LAGAN KI BOTI 65 QR

Dum cooked tender boneless chunks of lamb cooked in brown onion yoghurt marinade laced with mace

DUM MURGH HANDI LAZEEZ 55 QR

Boneless chunks of chicken simmered in brown onion garlic and yoghurt gravy, infused with saffron, rose water and garnished with sliced almonds

RIZALA CHICKEN 55 QR

Rizala is a speciality chicken preparation in creamy white gravy designed in the kitchens of nawabs

DUM MURGH KHUSHK PURDAH 55 QR

A lully resplendent chicken marinated in a special tandoori marinade, baked in tandoori, Dum cooked with an assortment of vegetables with a hint of brown cardamom behind a purdah of puff pastry

BUTTER CHICKEN 48 QR

World's famous "Butter chicken", tandoori chicken deboned and cooked in a rich and creamy tomato gravy

MURGH KHURCHAN 48 QR

Tender chicken julienne tossed on a tawa with onion, tomato, asafoetida spiced with freshly ground garam masala.

HINGHA DUM MASALA 80 QR

Medium sized prawns tossed in tomato gravy and spiced with green herbs

MAHI METHI MALAI 45 QR

Mildly spiced fish curry in a creamy white gravy infused with fenugreek

BAHAR-E-CHAMAN (VEGETARIAN MAIN COURSE)

GLINCHA-O- BAHAN 42 QR

Flower shaped flower tossed with slice of asafoetida and tomatoes, cooked in tomato gravy

ALOO BUKHARA KOFTA 42 QR

Vegetable dumplings stuffed with dried plum and nuts, simmered in a nutmeg and caraway seed seasoned gravy

كناكوري هاوس

ران قريشي دامپوكت ١٤٢ رقة

ساق الحمل الكاملة المطبوخة في الدوم مع توابل غريبة والتقديم مع أرز البيرياني

لاغان كي بوتى ٦٥ رقة

قطع من لحم الضأن العذبة مزينة بالطماطم ومطبوخة في التوم مع البصل الأخضر والزبادى ومسحوق الفلفل الحار

دوم مورخ هاندى لازيز ٥٥ رقة

قطع من الدجاج مطبوخة في التوم مع البصل الحار والماء الزهر والزعفران والفاصوليا المطبوخة في التوم مع البصل الحار

لجاج ريسالا ٥٥ رقة

طبق لجاج مطبوخ في توابل البصل يتم تقديمه في صلصة التوابل

دوم مورخ كوشك پوردا ٥٥ رقة

لجاج مطبوخ بالتوابل ويتم طهيه في التوم مع التوابل مع الخضراوات المطبوخة في التوم مع البصل الحار

الدجاج بالزبدة ٤٨ رقة

طبق الدجاج يتألف من الطماطم المطبوخة مع توابل التوم المطبوخة في توابل البصل الحار

مورخ كورشان ٤٨ رقة

مورخ الدجاج المطبوخة في التوم مع البصل الحار والفاصوليا المطبوخة في التوم مع البصل الحار

لجاج دوم ماسالا ٨٠ رقة

لجاج مطبوخة في التوم مع البصل الحار والفاصوليا المطبوخة في التوم مع البصل الحار

ماهى ميثى مالاي ٤٥ رقة

كفتة السمك المطبوخة في توابل البصل الحار مع التوابل

بهاري شامان (طبق رئيسي نباتي)

غونشوا باهر ٤٢ رقة

طبق من الفواكه المطبوخة مع صلصة التوابل الحار والفاصوليا المطبوخة في توابل البصل الحار

كفتة البو بخارى ٤٢ رقة

كفتة السمك المطبوخة في توابل البصل الحار مع التوابل الحار والفاصوليا المطبوخة في التوم مع البصل الحار

KAKORI HOUSE

DHINGRI SHABNAM 42 QR

Button mushrooms slow cooked in a tomato and cashew nut based aromatic imbued with asafoetida and fennel

PANEER KHUSHNUMA 48 QR

Cottage cheese and makhanic [lotus seeds] in brown gravy along onion and tomatoes

LAHORI ALOO 38 QR

A kashmiri preparation of baby potatoes in a North West frontier province style

DAL-E-QURESHI DUM PUKHT 28 QR

Azhar dal (SPLIT RED GRAM OR PIGEON PEAS) cooked in Chef Qureshi's Grand father's recipe

DAL-E - KHAAS 30 QR

Urad dal (Black lentils) simmered overnight on Dum, finished with fresh tomato puree, cream and mint butter. A unique recipe created by Chef Qureshi's father the legendary Padmaashri awardee, Great master Chef Imtiaz Qureshi. This is popularly known as 'Dal Bukhara'

BREAD /KHUBZ /ROTI

TAFTAN 14 QR

A unique soft and fluffy leavened bread enriched with milk and yoghurt

ROOMALI ROTI 10 QR

Handkerchief thin bread made on special tandoor

TANDOORI ROTI 8 QR

Whole wheat bread made in a tandoor

PUDINA LACHCHA PARATHA 10 QR

Exotic pudina (mint) flavoured multi layered whole wheat bread baked in clay tandoor

LACHCHA PARATHA 8 QR

Multi layered whole wheat bread baked in a clay tandoor

PLAIN NAAN 10 QR

Traditonal leavened refined flour bread made in tandoor

BUTTER NAAN 12 QR

Leavened naan laced with butter

GARLIC NAAN 12 QR

Crispy naan laced with slow roasted garlic and butter

كأكوري هاوس

ديڠري شابنام 42 رقي

فطير الفطر المصنوع ببطء مع تينسليوم و الكاشيو و التمشمة مطبوخا بشعر و الحبهث

پسپنير كوئشونوما 48 رقي

جبن باني بھشانا (بانور البونسي) في صلصة بنوعاء من البصل و الطماطم

لاهوري الو 38 رقي

جبن ككاري من الطماطم الصغيرة على طريقة مطبخة الحدود الشمالية العربية

دال فرينشي ديم بوكھ 28 رقي

أزھر دال (العنبر الأحمر المصغرس او الفازيلا) مطبوخه باستخدام وصفة جده الشيخه فرينشي

دال بي كھاس 30 رقي

الديال (البنس) مطبوخ ببطء على ديم مطبوخ البني، مع عريس الطماطم الطازجة، كريم و زبدة الطماطم و صلصة فرينشي من نوعها التمشة و دال التمشة فرينشي (الأنطوية) و البھشاني او لوتي، استاد الشيف فرينشي ايمتياز فرينشي، و هذا معروف شعبيا باسم دال بھاري

روتي / الخبز

تافتان 14 رقي

خبز فريد ناعم و مطبوخ في عيش و الطماطم و الزبادي

رومالي روتي 10 رقي

خبز برقع النعميل مخبوز على تونر خاص

تندوري روتي 8 رقي

خبز القمح الكامل المخبوز في التونر

بودينا لاشا پاراتا 10 رقي

خبز القمح الكامل متعدد الطبقات بھكة البودينا (العناج) المعطرة و مخبوز في تونر القهار

لا تشاشا پاراتا 8 رقي

خبز القمح الكامل متعدد الطبقات و مخبوز في تونر القهار

پلان نمانا 10 رقي

خبز القمح الكامل المخبوز في التونر

نان بالزبدة 12 رقي

نان ذو طبقات مخمر و مخبوز في تونر

نان التوم 12 رقي

نان مطبوخ مع توم و مخبوز في التونر

KHURMI NAAN 14 QR

A delightful naan baked in tandoor finished on dum with special tomato sauce, herbs and cheese

**BIRANJ- E- KHUSUSI
(BIRANJ / BIRYANI / CHAWAL)****QURESHI'S DUM PUKHT GOSHT BIRYANI** 72 QR

Basmati rice simmered with lamb in cardamom, mace and rose, finished in sealed pot

DUM GOSHT MASALA BIRYANI 72 QR

Tender lamb marinated in aromatic spices and dum cooked with basmati rice

DUM MURGH BIRYANI 68 QR

Succulent boneless chunks of chicken, dum cooked with basmati rice

DUM MURGH MASALA BIRYANI 68 QR

Dum chicken biryani with a tinge of tantalizing masala

DUM SUBZ BIRYANI 48 QR

Seasonal vegetables and basmati rice cooked in a tangy masala

STEAMED BASMATI RICE 20 QR

Seasonal vegetables and basmati rice cooked in a tangy masala

MEETHA (DESSERTS/ KHUSK ZAICA)**ZAUK-E- SHAHI** 38 QR

A specialty Awadhi dessert of saffron rabri, spread on a slice of rava crisp soaked bonna-made bread, garnished with pistachio, almonds and touch of honey

SHAHAD-E-JAAM 38 QR**HONEY SYRUP****SHARBATI BADAMI KHEER** 38 QR

Almond kheer cooked on low heat with milk, cardamom and rose. Garnished with pistachio

ICE CREAM SELECTION 15 QR**شان کریمی** ۱۴ رقی

نان بیجانگه در تاندرور مع طعمه باکریم مع خلیط خاص من صلیبہ الطماطم و الہیبات و الجبن

(شاور / بریانی / بیرانیج)**بریانی قریشی نوم بوکت چوست** ۷۲ رقی

برانیجی معانی سبب مع لہد اللحم و النہل و خنور جوز الطیب و الزرد و بقم فی اناء مغل

بریانی نوم چوست ماسالا ۷۲ رقی

لہد اللحم القری انہل مع البهارات العطریة و المطبوخ مع الأرز البسمتی

بریانی نوم مورغ ۶۸ رقی

قطع دبا من شہاد مع سبب مع اللحم مطبوخ علی النوم مع ارز بسمتی

بریانی نوم مورغ ماسالا ۶۸ رقی

بریانی شہاد مطبوخ علی النوم مع تلیقہ من الماسالا الشہرة

بریانی نوم سوبز ۴۸ رقی

موسم من صلیبہ و ارز بسمتی مطبوخہ مع ماسالا تلیقا

الأرز البسمتی البخاری ۲۰ رقی**ہیقا (الحلویات / بوسکہ زایقا)****زاولی شاهی** ۳۸ رقی

حلاوی من اللبن الحلو من زاولی الز طرف الممدود علی لہدہ من البان

المشروع فی ماء الورد و مزین بالخشخاش الحلو و الفوز و مغزرات من العسل

عسل مرین ۳۸ رقی**شراب العسل المركز****شاربٹی بدامی کیر** ۳۸ رقی

مشخص کیر الطماطم علی حرارة شہدہ مع الحلات و النہل و الزرد و مزین بالخشخاش الحلو

مغزرات من الایس کریم ۱۵ رقی

KAKORI HOUSE

BEVERAGE MENU

(Soft & Smooth Flavored Ice Mud)

SLUSHES

MINTED LEMON 12 QR

An All-Time Favorite Refreshing Lemonade With Fresh Mint

KIWI & MINT 18 QR

An Invigorating Concoction Of Mint And Kiwi

GREEN APPLE & PEARS 18 QR

Blast Of Green Apple With Tangy Pears

PINEAPPLE & GINGER 18 QR

Delicious Tropical Pineapple With Naughty Fresh Ginger

SMOOTHIES

(Smooth Healthy Delights)

PEANUT BUTTER & BANANA 20 QR

Boost Your Energy With A Creamy And Tasty Pack Of Protein And Carbs

TOASTED OATS HONEY WITH DATES & BANANA 25 QR

Perfect Blend Of Protein With Sticky Oats

كأكوري هاوس

لائحة المشروبات

(المشروبات اللذيذة و الطليقة المشبعة بالسكريات)

المشروبات الثلجية

12 QR - **الليمون مع النعناع**

أكثر المشروبات المفضلة في جميع الأوقات مع النعناع الطازج

18 QR - **الكوي مع النعناع**

مزيج مثالي من النعناع والكوي

18 QR - **النعناع الأخضر والكشري**

مزيج مثالي من النعناع الأخضر والكشري

18 QR - **الأناناس والزنجبيل**

شبابي والأناناس الممزوج مع الزنجبيل الطازج

اصناف العصير المثلج

(مشروبات لطيفة وصحية)

20 QR - **زبدة الفول السوداني والموز**

مزيج مثالي من زبدة الفول السوداني والموز

25 QR - **الشوفان المحمص والعسل مع التمر والموز**

مزيج مثالي من الشوفان المحمص مع التمر والموز



KAKORI HOUSE
WILL BE OPENED IN ALL MAJOR CITIES

KAKORI HOUSE

BEVERAGE MENU

(Soft & Smooth Flavored Ice Mud)

KAKORI SPECIAL MOCKTAILS

SPICY GUAVA BLAST 20 QR

Revitalizing Spicy Guava Blast With A Hint Of Mint
And Roasted Cumin

PINEAPPLE & CARDAMOM MOJITO 20 QR

A Delightful Melody Of Two Distinct Flavors

MINT MOJITO 20 QR

KAKORI SPECIAL CHAMPAGNE JUG 55 QR

Get Ready For Our In House Recipe Of Chilled
Champagne Jug With A Bubbly, Minty Lemon Twist

KAKORI SPARKLERS

(Make Any Day A Celebration With These Sparklers.)

RASPBERRY SPARKLER 15 QR

LITCHI SPARKLER 15 QR

Orange / Water Melon

FROZEN MARGARITA'S

(There's Nothing More Refreshing Than A Well-Made Frozen Margarita)

STRAWBERRY MARGARITA 20 QR

KIWI MARGARITA 20 QR

SEASONAL FRESH FRUIT JUICES 18 QR

Orange / Water Melon

LAJAWAB LASSI 15 QR

كأكوري هاوس

لائحة المشروبات

(المشروبات اللذيذة و اللطيفة و اللطيفة المشبعة بالسكريات)

موكتيل كأكوري المميز

جواقة ماربيباتوايل 20 ر.ق
مزيج الجواقة والماربيباتوايل المشروب مع نكهة من النعناع والكمون المحمص

موكتيل الأناناس والنهال 20 ر.ق
مزيج منسجم لتتذوق نكهتين متميزتين

الجواح بونجيتو 20 ر.ق

شبابليسا كأكوري المميز 55 ر.ق
استخدمنا الوصفة الخاصة من حرة لشماليا الباردة مع
نكهة الليمون و النعناع

مشروبات كأكوري الفوارة

(احفظ في أي يوم مع هذه المشروبات الفوارة)

شراب توت العليق 15 ر.ق الفوار

شراب اللبنتسي و نغرة الالام 15 ر.ق الفوار

أصناف المارغريتا المثاجة

(ليس هناك شيء متعش مثل شراب المارغريتا المثاجة و المحمصة جيدا)

مارغريتا الفراولة 20 ر.ق

مارغريتا الكيوي 20 ر.ق

عصار الفواكه الموسمية الطازجة 18 ر.ق
الشراب الطازج

لاسي لاجواب 15 ر.ق

KAKORI HOUSE
BEVERAGE MENU

(Soft & Smooth Flavored Ice Mud)

ICED TEAS

(PEACH/STRAWBERRY/LITCHI/PLAIN/ GREEN APPLE)	20 QR
EVIAN (Water Large)	12 QR
PERRIER SPARKLING (Water Large)	15 QR
SOFT DRINKS	10 QR
DIET	12 QR
BOTTLED WATER (Large)	5 QR

HOT BEVERAGES

TEA	7 QR
MASALA TEA	10 QR
COFFEE	10 QR
TURKISH COFFEE	10 QR
GREEN TEA	12 QR

كأكوري هاوس

لائحة المشروبات

(المشروبات الخفيفة و التليقة الشاي بالكيوت)

أصناف الشاي المثلج

التحويح / الفراولة / الليموني / الورد / التفاح الأخضر) ٢٠ ر.ق	
١٢ ر.ق	ماء العليان (كبيرة)
١٤ ر.ق	ماء برييه الفواراة (كبيرة)
١٠ ر.ق	المشروبات الغازية
١٢ ر.ق	دايت
٥ ر.ق	عبوة مياه (كبيرة)

المشروبات الساخنة

٧ ر.ق	شاي
١٠ ر.ق	شاي ماسالا
١٠ ر.ق	قهوة
١٠ ر.ق	قهوة تركية
١٢ ر.ق	شاي اخضر