



  
**the yellow chilli**

REDEFINING INDIAN FOOD





## the yellow chilli

*Years ago, on the streets of Meerut, my mother's hometown, I bumped into a yellow chilli amidst a plethora of green and red chillies. As food connoisseurs are aware Meerut is the melting pot of unique chaats. The special yellow chilli spice mix the chaatwallas use here adds that extra zing and brings together a confluence of flavours, aroma and colour. With one bite of the yellow chilli, an idea was born. My restaurant, The Yellow Chilli, came into being.*

*I travel extensively in India in search of unique tastes and flavours of various regions, this provides the inspiration for my recipes. The cuisine at The Yellow Chilli gives you a feel of travelling across every part of India with all five senses and a plate. Another interesting aspect of this menu is that, we celebrate every major Indian festival with a unique dessert befitting the day. Also make sure you ask for the specials of our seasonal menu and try out the Maharaja Meal. You'll see it's incredible India all the way here!*

*We first launched in 2001, and today have around 100 outlets spread across India and abroad too. I'd like to believe this is still just the beginning!*

*A heartfelt thank you to each one of you for your love and support. It's what fuels my dreams and I promise to give you more.*

*Sanjeev Kapoor*



*Sorba*  
{soup}



*Soups* are traditionally not considered a part of a typical Indian menu. Soups came to us, thanks to the foreign influences in our cuisine. One of the best points about Indian gastronomy is its adaptability. Thus, soups have found a permanent place on our menus. The *Tomato Basil Shorba* from our menu, is a fine example of the classic tomato soup, which is so loved by Indians all over, being elevated to another level with basil. The flavours and taste of tomato is best enhanced by basil, a secret most chefs know.

★ *Tomato Basil Shorba*

ةبروش لساب وتاموت

Desi tomato soup with videshi twist

ناحيرلا عم مطامطلا ةبروش

1.900 SAR

*Sweet Corn Soup (Veg / Chicken)*

بوس نروك تيوس

Cream style soup with touch of Indian herbs

ةيدنهلا باشعألا جي زم عم ةميرك لاب ةرذلا ةبروش

1.900 SAR / 2.100 SAR

*Kali Mirch Dal Shorba*

ةبروش لتني

Spicy lentil soup flavoured wth freshly crushed black pepper

جزاطلا دوسألا لفالفا قوح سم عم ةراجلا رفاصألا سدعلا ةبروش

1.800 SAR

*Shrimp Pepper Soup*

بوس ربسب بميرش

Spicy shrimp soup with load of flavours

ةديدع تاهكن عم ةراجلا ناي بورلا ةبروش

1.800 SAR



★ Signature    🌿 Spicy

Government taxes applicable. We do not levy any service charge.

*Shuruaat*  
{salads}



### *Fresh Green Salad*

دالس نيرج شيرف

Crisp green & vegetables with balsamic dressing

كيمي سلبل لاص لصب ةج زاط ءارضخ ةطللس

2.400 SAR

### *Peanut Papaya Kachumber*

ربم وشاك ايا باب تنيب

Fine juliennes of raw papaya, cucumber, carrots, colorful peppers and roasted crushed peanuts with TYC dressing

ءصاخ ليليشت ولي اذ ةصلص عم نوح طم ل او صم حم لال ين ادوس لال لوف لال او ،نولم لفل ل ،رذج ،رايخ عم ةج زاط لال ايا باب لال ةطللس

2.750 SAR

### *Tandoori Chicken Salad*

دالس نكيش يرودنات

Mixed greens, Rucola, tandoori chicken tossed with creamy balsamic dressing

كيمي سلبل لاص لصب ةج زاط لال تاورضخ لال عم يرودن لال اچاد ةطللس

2.250 SAR

### *Cherry & Feta Salad*

دالس اتيف دنأ يريش

Crumbled feta & cherry tomato, salad greens with balsamic vinegar dressing

كيمي سلبل لاص لصب وراضخ لال ةطلسو ةسوره م لال اتيف لال ةن ب ج عم يريش مطام ةطللس

1.900 SAR

### *Raita*

اتير

Beaten curd flavoured with jeera and chaat masala

(Add ons - boondi / pineapple / cucumber / mint / kachumber)

للي دنوبو مطام طل ، لصل لال ،رايخ لال ،عنعن لال) ةصاخ لال لاسم لال لباوتو نوم كلال ةهكن ةفاض ل عم بئار لال نبل لال

1.100 SAR



# *Appetisers*



Images are for representational purposes.



### Smoky Potato Chaat

تاش وتيتوب يكومس

Crunchy soft potato mixed with tangy mint coriander dressing

لخال و قربزكلا و عانعنلا ةصلص نم ليلقلا ةفاضل عم ةمعانلا ةسورهمل ساطابل  
1.950 SAR

### Indo Chinese Shrimp

بمرش زيني اش و دنإ

Shrimp coated and tossed with Indo Chinese style served with soy ginger sauce

ليج نزل ايص ةصلص عم مدقي ةصاخلا ةيدنهلا ةينيصل تاراهبل عم يلقملا نايبورلا  
3.750 SAR

### Ghee Roast Lamb

بمال تسور ي ج

Kerala style chilli lamb chunks, served with lachcha parantha

اناراب فئافل عم مدقي الربي ةقيرط ىلع راحلا يوشملا ناضل م جل تسور  
3.400 SAR

### Vegetable or Cheese Samosa

اسوماس زيش و لباتي جي ف

Crisp savoury pastry cones stuffed with mix vegetable or cheese

نجل او راضخا ةطلخب ةيشحملاو ةيلقملا ةسوبم سل  
2.250 SAR

### Vegetable Spring Roll

لور جنيربس لبت ي جي ف

Crisp savoury rolls with crunchy vegetables in tamarind- chilli and garlic sauce

موتلا ةصلص و راحلا لفلل عم ةراحلا ةقولس ملام تاورضلاب ةيشحملا و ةيلقملا لور غنيربس  
1.950 SAR

### Crispy Papri Chaat ( Potato / Chicken)

نكيش و اوتيتوب تاش يرباب يسيري ك

Crisp fried savoury pastry topped with sweetened yogurt, mint chutney and tamarind puree

لج اد واطاب) يدنهلا رمتلاو عنعنلا ةصلصو ىلحملا نبلل عم ةيلقملا ةشهلا تانج عم  
2.900 SAR

### Tangra Chilli Paneer

ري ن اب ي ليش ت ارجنات

Indian spiced indo chinese cottage cheese

راحلا لفلل ةصلصو دوسالا لفلل او لصل او لكشملا لفلل عم ةيلقملا ةنجل تابك عم  
1.950 SAR

### Indo Chinese Chilli Chicken

نكيش ي ليش زيني اش و دنإ

Fried chicken cubes tossed with assorted bell peppers, onion, black pepper and chilli sauce

راحلا لفلل ةصلصو دوسالا لفلل او لصل او لكشملا لفلل عم ةيلقملا لجل تابك عم  
3.750 SAR



A photograph of two skewers of grilled vegetables on a white plate. The left skewer is made of green broccoli florets, and the right skewer is made of golden-brown, cubed pieces of vegetable. In the background, there is a small bowl of salad with shredded green and red vegetables, and a whole cherry tomato in a small white dish. A lemon wedge is also visible on the right side of the plate.

*Vegetarian*  
{starters}

★ *Hara Masaley ka Bhuna Paneer*

ري نأب لاسم يراه

Grilled cottage cheese cubes marinated in a flavourful green masala

ةزيمم لاء ارضال تراه بلاب ةلبتم ةج زاطال جتوك لال ةنبلال تاب عك  
2.850 SAR

★ *Harippa Paneer Tikka* 🌶️

ري نأب اب يراه

Cottage cheese in a blend of chilli and spices, cooked in tandoor

روننلال يف ةخوب طم لال تاراه بلاب و لفللال نم طيل ع جم جتوك لال نبلال  
2.850 SAR

*Tandoori Cheesy Mushroom*

ةنبلال بلاب مورشم رونت

Tandoori grilled pickled spiced button mushroom with basil cheese spread

روننلال نرفب يوشم ةنبلال بلاب يشجم ج زاط رطف  
3.100 SAR

*Crisp Vegetable Skewers*

ةيوشم لال ةج زاطال ت اوارض لال نم خيس

Assorted minced vegetables on skewers

خيس لال ل ع ةيوشم خناب سلال عم ةمورفم ةعونتم ت اوارض  
2.850 SAR

*Royal Hara Bhara Kabab*

بابك اراه بلاب لايور

Mixed greens patty packed with flavored hung yogurt, topped with crackling spinach

نبللال عم خناب سلال اوارض لال نم صارقا  
2.850 SAR

*Mixed Platter*

طلت خم قبط

Paneer, mushroom, sping roll & hara bhara kabab

بابك اراه بلاب اراه صارقا اوارض لال نم ةرات خم ةعوم جم  
2.850 SAR





# *Vegetarian*

{curries}

## *Shaam Savera*

*Most of the guests visiting our restaurants ask for Shaam Savera. It's not just any paneer curry, it has an interesting anecdote attached to it. Shaam Savera has the unique distinction of being the very first item cooked by Master Chef Sanjeev Kapoor on his immensely popular cooking show Khana Khazana, which incidentally ran for almost two decades. Order it to experience the magic of having evening and morning on your plate.*

### *Shaam Savera*

اري فاس ماش

Spinach koftas filled with creamy cottage cheese on a bed of velvety tomato gravy

صاخلا ةرودنبلال صوص عم مدقي جيتوكلا ةنبح عم ةمورفم خناباس  
4.000 SAR

### *Makhanwala Paneer*

ريناب الاو ناخام

Cottage cheese in rich tomato sauce accentuated with fenugreek

ةبلجال روذب و ةينغلالم طامطلال ةلصل عم جيتوكلا نبح  
3.800 SAR

### *Anglo Indian Vegetable*

ةيندهلا ةيزي لجنال ت اوارضخلا

Assortment of exotic vegetable tossed in sweet and sour sauce

يراكلال الاسم و ةجراطلا ةربزكلا و ليبح نزلال عم جيتوكلا نبح عطق  
3.500 SAR

### *Ginger-Coriander Paneer*

ةربزكلا و ليبح نزلال عم ريناب

Cottage cheese tossed in robust ginger and fresh coriander masala curry

يراكلال الاسم و ةجراطلا ةربزكلا و ليبح نزلال عم جيتوكلا نبح عطق  
3.900 SAR

### *Mushroom Masala*

الاسم ل رطف

Button mushrooms cooked with spring onion

رضخألا لصلبال حئارش عم خوبطم زراىل ع رطف  
3.600 SAR

### *Kashmiri Potato Masala*

ريمشك اطاطب

Potatoes tossed in a flavourful Kashmiri masala

الاسم ل ريمشك قادم عم اطاطب ل عطق  
3.100 SAR

### *Bhindi Masala*

الاسم ي دنهاب

Tender ladyfingers in a spicy masala

(Do pyaaza or Kairi)

ةراجلال الاسم ل تاراهب عم رذنللاب عاصأ  
3.100 SAR



*Saath - mein*  
{curries}







*Non-Vegetarian*



A close-up photograph of a white plate filled with grilled fish and seafood. The fish is charred and coated in a green herb sauce. In the background, there is a bowl of sliced red and yellow bell peppers and a lemon wedge. The plate is set on a colorful woven placemat.

*Fish & Seafood*

## starters

### ★ Tandoori Basil Prawns

نورب لساب يروندن

Perfectly grilled juicy prawns marinated in creamy basil

ناحيرلا ةميرك عم يوشم نايبور

7.200 SAR

### Tandoori Malai Lobster

رتسبول يالام يروندن

Soft succulent lobster cooked in creamy marination

ةراحلا يدابزلا عم يروندن رتسبول

7.200 SAR

### Tandoori Prawns

كامسأل اكات شريم يلاك

Tandoor cooked prawns in spicy yogurt

ةراحلا يدابزلا عم يروندن نايبور

5.800 SAR

### Malai Prawns

سنوارب يالام

Creamy prawns just melt in mouth

ةميركلاب نايبورلا

5.900 SAR

### Masala Fried Fish

كامسأل ا، ي ل ص م

Semolina crsuted crisp fried fish fillet.

ةي ل ق م دي م س ل ل ةرشق ب ك م س ةح يرش

5.900 SAR

### Tandoori Pomfret

تيرفموب يروندنات

Chilli marinated fish cooked in tandoor to perfection

يوشم يروندن ك م س

5.900 KD

### Kali Mirch Fish Tikka

كامسأل اكات شريم يلاك

Fish tikka with freshly crushed black pepper and fried fenugreek leaves

روننلال ي ف ةيوشم ةصاخلا تاراهبلاب ةلبتمل ك م س ل ل عطق

5.900 SAR

### Mixed Platter

طلتخم قبط

Collection of prawn, fish and lobster

رتسبوللاو ك م س ل ل ، نايبورلا نم ةراتخم ةعومج

7.200 SAR

## curries

### Fish Moilee

يراكلا و دنهلا زوج ك م س

Fish cooked in ground coconut paste with ginger and chillies

لي ب ج نزل او دنهلا زوج صوص عم ةخوبطملا ك م س ل ل عطق

5.250 SAR

### Fish Tikka Masala

الاسمل اكات ك م س

Tandoor cooked fish tikka in tangy gravy

شيرجل ةقرم و روننلاب خوبطملا ك م س ل ل عطق

5.250 SAR

### Kadai Prawns

يادا نايبورلا

Prawns tossed with bell peppers and aromatic spices

ةرطملا لبوتلاو ولحلا لفللاب ةخوبطملا نايبورلا عطق

5.250 SAR

### Malabar Prawn Curry

دنهلا زوج صوص نايبور

Prawns cooked in ground coconut paste with ginger and chillies

لفللال و لي ب ج نزل او دنهلا زوج طيلخ عم خوبطملا نايبورلا

5.250 SAR

### Lapta Prawns

اتبال نايبور

Prawns and bell pepper cooked in a flavourful onion tomato masala

ةصاخلا تاراهبال و لصلال و م طامطل عم ةخوبطم ولحلا لفللال نايبورلا

5.250 SAR

### Prawn Makhani

ينك م نايبور

Fresh prawns cooked in a rich makhani gravy

ينك م ل ق م عم خوبطم ج زاط نايبور

5.250 SAR

A close-up photograph of a plate of grilled chicken skewers. The chicken is charred and golden brown, served on a white plate. In the background, there is a colorful salad with shredded carrots and green herbs, and a whole red tomato. A silver fork and knife are placed on a green and blue patterned napkin to the right of the plate. The word "Chicken" is written in a cursive font inside a decorative white frame in the upper right corner.

*Chicken*

## starters

### Classic Tandoori Chicken

نكيش يروندنن كيسالك

Half chicken straight from the popular Lawrence road of Amirtsar, India

ةيدنهلل رستيرم أنيدم ةقيرطى لىع ةيهطم ةجاجد فصن

4.250 SAR

### Rolled Chicken Kabab

بابك نكيش دلور

Spiced cheese stuffed chicken rolls, grilled in tandoor and finished with basil cream cheese

ةاطغم رونتلل نرفب ةيهطم و ةراخلل ةنبللاب ةوشحملل جاجدلل فئافل

ناحيرللاو ةنبللاب ةميرك صوصب

4.250 SAR

### Garlic-Coriander Chicken Tikka

كيت نكيش ردنيروك كيلراج

Garlic partners with fresh coriander in this exotic chicken tikka preparations

ةربزلكل و موثلل طيلخ عم رونتللاب ةيهطم و ةصاخلل تاراهبللاب ةعونتملل جاجدلل عطق

3.950 SAR

### Spicy Chicken Tikka

كيت نكيش تيسابيس

Hot and spicy chicken tikka

رونتللاب ةيهطم و ةراخلل ةصاخلل تاراهبللاب ةلبتملل جاجدلل عطق

3.950 SAR

### Chicken Kasoori Tikka

كيت يروساك نكيش

Chicken chunks marinated in fenugreek spiked yogurt

رونتللاب ةيهطم نبللاو ةبلللل قاروآب ةعونتملل جاجدلل عطق

3.950 SAR

### Creamy Chicken Tikka

جاجدلا اكميرك

Chicken tikka with a wealth of cheese and cream

ةنبللاب ةميرك عم ةيهطم و ةصاخلل تاراهبللاب ةعونتملل جاجدلل عطق

4.100 SAR

### Lemon Chicken Tikka

كيت نكيش نوميل

Mild lemon flavored chicken tikka sprinkled with chaat masala

ةيدنهلل تاراهبللاب نوميللل ةهك نبلدتم كيت جاجد

4.100 SAR

### Andhra Fried Chicken

نكيش ديارف اردنأ

Chicken supreme fried crisp and tossed with fresh curry leaves and black pepper

دوسألل لفلللاو ةجراطلل يراكلا قاروآ عم ةزيمملا ةيللقلل جاجدلل عطق

4.100 SAR



## curries

### 🍴 Lazeez Tikka Masala

ةذيذلللا اسم اکت

Tasty spicy succulent - best with naan!

رونثلال زبغ عم مدقت ةذيذلللا ةراجللا اکتلال عطق

4.450 SAR

### Butter Chicken

صاخللا ةذبزللا صوصب اچاد

The classic indian delight !!!

صاخللا ةذبزللا صوصب اچاد

4.850 SAR

### Chicken Nilgiri Masala

الاسام يريجلين اچاد

The goan speciality!

ناوچ ةقيرطب خوبطم دنهالا زوج قووسم و دوسالا لفللالاو ةربزكلا عم اچادلا عطق

4.450 SAR

### Dum Methi Murgh

روم يثيم مود

Chicken cooked with fenugreek in onion and nut gravy spiked with chillies.

راجللا لفللالاو وشاكاللا قورم و لصبالاو ةبلجللا قارواب خوبطم اچاد

4.450 SAR

### Lapta Chicken

اتبال اچاد

Chicken and bell peppers cooked in a flavourful onion tomato masala

ةذيذلللا ةهكئلالا اذ مطامطللاو لصبالاو تاراهباللا ةيهمملا ولجللا لفللالاو اچادلا عطق

4.450 SAR

### Chicken Survedaar

راديفريس اچاد

Black pepper and fresh coriander chicken curry

ةربزكلاو اچااطلا دوسالا لفللالا صوصب اچاد

4.450 SAR

### Puran Singh da Tariwala Murgh

چروم الاو يرات چنيس ناروب

Chicken curry from the legendary dhaba on Delhi-Ambala Road, India

يهلد ي ف اباد ةروطسالا نم يحوستسملا صوصبالا اچاد

4.450 SAR

### Cream Chicken Ludhianvi

اچادلا ي فانيه دول ميرك

Succulent chicken cubes in rich nutty gravy

وشاكاللا قورم ي ف ةرظنلا اچادلا تابك م

4.450 SAR





# Lamb

## Lamb Rogan Josh

Rogan Josh is one of the most popular mutton curries on the Indian culinary chart. Typically, the red colour of this curry comes from ratan jot, a natural red colouring agent. To really enjoy Rogan Josh you must have at least one nalli in your portion, because the nalli is the star of this dish!

The true test of a good Rogan Josh is the consistency of the curry, that should be velvety smooth and the mutton should melt in your mouth.

## starters

### ★ Seekh Kabab

بابك خيس

Melt-in-mouth minty lamb skewers

تاراه باب طول خمل اناضل امل امل بابك  
5.250 SAR

### Chapli Kabab

بابك يل باشت

Minced lamb kababs pan seared with special spice mix

ةصاخ ل لباوت ل امل مورفم ل اناضل امل امل  
6.950 SAR

### Mixed Platter

طلت خم قبط

Special collection of lamb and chicken

تاراه باب طول خمل اناضل امل امل بابك  
5.250 SAR

## curries

### Raan Buzzkazi (For 2)

يزاك زوب نار

Pot-roasted lamb leg on a bed of rich gravy

ةراخ فللاب ينغل امل قرم ل امل يوشم ل اناضل امل امل  
9.000 SAR

### 🍴 Lamb Rogan Josh

شوج ناچور اناضل امل امل

A traditional favourite from Kashmir lamb shanks in yogurt gravy

ريم شك يفة لاضفم ةبجو - يدابل ل امل قرم ل امل يناضل امل امل  
5.500 SAR

### Railway Lamb Curry

يراك ياولي اناضل امل امل

A direct throwback to days of the British Raj in India, all it needs is one taste and you are sold for ever!

صاخ صوص امل مدقي دنه ل امل يناطيري ل امل رص ل امل دوت دق يت ل امل دنه ل امل قيرط ل امل ل امل امل  
5.400 SAR

### Lamb Masala

الاسم ل امل اناضل امل امل

Lamb cooked with chillies in flavourful yogurt gravy

ينغل امل قرم ل امل وذي ل امل يدابل ل امل و ل امل ل امل امل  
5.500 SAR

### Keema Masala

الاسم اميك

Mutton mince spiked with chillies and indian spices

راجل ل امل ل امل امل دنه ل امل لباوت ل امل امل مورفم ل امل اناضل امل امل  
5.500 SAR

### Palak Gosht

xxxxxxxxxxxxx

Fresh spinach puree with succulent lamb meat

رظن ل امل اناضل امل امل امل  
5.500 SAR

# Breads

{naan / paratha / roti}

★ *Peshawari Naan*

يراواش ي ب زب خ

Naan flecked with fragrant fennel, pistachios and black sesame

دوس ال مسمس ل و قتس ف ل و رمش ل ا عم ن ن ل ل زب خ ح ئ ا رش

1.250 SAR

*Tomato Cheese Naan*

م ط ا م ط ل و ن ب ج ل ا ن ا ن

0.800 SAR

*Chilli Cheese Naan*

ن ا ن ز ي ش ت ي ل ي ش ت

0.950 SAR

*Naan (Plain / Butter)*

ن ا ن

0.750 SAR

*Garlic Butter Naan*

م و ث ل ل و ة د ب ز ل ا ن ا ن

0.750 SAR

*Zatar Naan*

ر ت ع ز ل ا ن ا ن

Bread slices with thyme

ر ت ع ز ل ا ع م ز ب خ ح ئ ا رش

0.750 SAR

*Atta Tandoori Roti*

ي ر و د ن ت ا ت ا ي ت و ر

0.650 SAR

*Missi Roti*

ي س ي م ي ت و ر

0.650 SAR

*Basil Butter Paratha*

ن ا ح ي ر ل ا و ة د ب ز ل ا ا ث ر ا ب

0.650 SAR

*Lachcha Paratha*

ا ث ن ا ر ا ب ا ج ا ل

Layered wheat flour flatbread

(Option of olive oil / without butter available)

ح م ق ل ا ق ي ق د ز ب خ ح ئ ا رش

0.650 SAR

*Mint Butter Paratha*

ع ن ع ن و ة د ب ز ا ث ر ا ب

0.650 SAR





*Rice*  
{biryani / pulao / chawal}



### Nizami Tarkari Biryani

راضخ نيايرب

Assorted vegetables cooked with long grain Basmati rice, served in sealed clay dish

قراخفلال ي ف مدقي ةبحلال ليوط ي تمسب زراً عم ةخوبطم ةعونتم تاورضخ نيايرب

4.350 SAR

### Chicken Tikka Biryani

اكتل اچد نيايرب

Chicken tikka combined with spiced basmati rice served in sealed clay dish

قراخفلال مدقي، ةليوطل ةبحلال تاذا ي تمسب زر و ةصاخلال تاراهبالاب اچدلا اکت نيايرب

5.600 SAR

### Butter Chicken Biryani

صاخلال ةدبزلل صوصب اچد نيايرب

Your favourite butter chicken with spiced Basmati rice, served in sealed clay dish

قراخفلال مدقي، ةليوطل ةبحلال تاذا ي تمسب زر و ةصاخلال تاراهبالاب ةصاخلال ةدبزلل اچد نيايرب

5.750 SAR

### 🍴 Kashmiri Lamb Biryani

يريشكلال ناضلال مچل نيايرب

Kashmiri style lamb with flavourful Basmati rice, served in sealed clay dish

قراخفلال مدقي ةليوطل ةبحلال تاذا ي تمسب زر و ةصاخلال تاراهبالاب يريشكلال قيرطلال لعل ناضلال مچل نيايرب

5.900 SAR

### Prawns Biryani

نايبور نيايرب

Fresh prawns and aromatic Basmati rice cooked to perfection in sealed clay dish

قراخفلال مدقي و ةليوطل ةبحلال تاذا ي تمسبال زراً عم ةصاخلال تاراهبالاب لبتملال نايبورل نيايرب

6.900 SAR

### Fish Biryani

كمسلا نيايرب

Flavourful fish pieces with aromatic Basmati rice cooked to perfection in sealed clay dish

قراخفلال مدقي و ةليوطل ةبحلال تاذا ي تمسبال زراً عم ةصاخلال تاراهبالاب لبتملال ذيذللل كمسلا نيايرب

6.500 SAR

### Green Peas or Cumin Rice

نومكلل و ءارضخال ءالزابلال زراً

Basmati rice with fresh green peas or cumin seeds

نومكلل بوبح و ءجراط ءارضخ ءالزاب عم ي تمسب زراً

1.750 SAR

### Fried Rice

رمحم زراً

Fried flavoured Basmati rice

ةصاخلال تاراهبالاب رمحم ي تمسب زراً

1.800 SAR

### Biryani Rice

نيايرب زراً

Spiced aromatic Basmati rice

ةصاخلال تاراهبالاب ي تمسب زراً

2.100 SAR

### Sumac Pulao

الوب كاموس

Basmati rice flavoured with popular Mediterranean spice powder

ةيبعشلل طسوتملا رجبلال ةصاخلال تاراهبالاب ي تمسب زراً

1.850 SAR

### Saada Chawal (Plain Rice)

لاوشلل ةداعس

Steamed rice

راخبالاب زراً

1.750 SAR

### Whole Lamb Biryani (On Special Order)

نيايرب بمال لملك

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

لمكلل نيايرب

1.750 SAR

# Meetha

{dessert}



Images are for representational purposes.

## ★ Gulab-e-Gulkand

دنك لالوج ي بالوج

Gulab jamuns stuffed with rose petal compote

تادرو ثالاب وشحم سنماچ بالوج

2.100 SAR

## Shahi Tukda

يديكوت هاش

Hyderabadi style bread and milk pudding

فككالم بيلحل لاعم داب رديح ققيرط ليع يرط زبخ

1.950 SAR

## Kesari Kulfi with Rabdi

يدير عم يفلوك يراسي

Indian saffron spiked ice cream with flavoured condensed milk

فككالم بيلحل لاهك ن عم يدنهل انارفعزل ميريك سي

1.950 SAR

## Rasmalai

يالامسر

Saffron milk dumplings in sweetened milk cardomon flavored

لهيل و لىلحم لابلحل لابل انارفعزل و بيلحل لاهك ن عم و نصلم لچنل بملد لاطق

1.950 SAR

## Kesari Phirini

ينيري في رازي

Sweet rice pudding flamed

زرالاجندوب يولح

1.950 SAR

## Capuccino Coffe Cake with Ice Cream

مايرك، سي، ب، هلبا، يولح، ونيشت بابك

Moist coffee flavored cake with butter scotch sauce and vanilla ice cream

الينافلال ميريك سي او شتوكس رتبال صوص عم ةوهقال اكي

1.950 SAR

## Sweet Platter

ولحل قبط

1.950 SAR

## Ice Cream

تاچلثم

1.950 SAR

★ Signature 🌿 Spicy



### Massakali

يلاكسم

Sweetened beaten yogurt with rose extract

دروالءاء عم يلحم يدابز

1.900 SAR

### Masala Mint Cooler

درابالءانءنلءالءاساء

Refreshingly sweet and lemony, mint flavoured drink topped with sparkling soda

نيييزتللءءوصلءاء عم ءانءنلءالريصءءهءن وءزاطنوءمئل وىولء

1.900 SAR

### Mixed Berry Lassi

لءشمءاليربءالزركلءاليسال

A refreshing blend of mixed berries and yogurt

يربءالزركلءاوانءاطيلء عم ءولءمءالءوقءمءالءنبلءال

1.900 SAR

### Mango Lassi

وءءناميسال

Sweetened yogurt with mango pulp

وءءنامءالءطق عم لءمءالءوقءمءالءنبلءال

1.900 SAR

### Lassi (Sweet / Salt)

ءلم / وءءيسال

Salt yogurt drink with a hint of fresh mint

لءم يدابز بارش / ءلم يدابز بارش

1.900 SAR

Cocktails





*Mocktails*

## Peru Pyala

### الايب ورب

Guava juice, lemon and mint served in a chilli rimmed glass

ح فلفل لاب هفاوح ي طغت ساك ي ف مدقي عان عنللا و نوم ي ل ل لا و ة فاو ج ل ا ر ي ص ع

1.950 SAR

## Blue Sparkle

### قرزالا ق يرب ل ا

A sparkling mix of non-alcoholic Blue Curacao, litchi juice and lemonade

ه دان و م ي ل ل لا و ج ي ل ل لا ر ي ص ع و ي ل و ح ك ل ا ر ي غ ق ر ز ا ل ا ر ا و ف ل ا ن م ج ي ز م

1.950 SAR

## Frozen Margarita

### دم ج م ل ا ت ي ر ج ر ا م

Strawberry / Kiwi flavoured syrup and crushed ice

slush served topped with lemon juice

ن ي ز ت ل ل ل ن و م ي ل ل لا ر ي ص ع ج ل ث ل ل و ي و ي ك ل ا و ش م ش م ل ا و خ و خ ل ا و ة ل و ا ر ف ل ا ب ا ر ش

1.950 SAR

## I "c" Spicy

### راجل ا ي س ي ا

Spiced Lychee Juice with Ginger Ale

ل ي ب ج ن ز ل ا و ق ر ا ج ل ا ي ج ي ل ل لا ر ي ص ع

1.950 SAR

## Butter Scotch Caramel Shake

### ل ي م ا ر ك ل ل ك ي ش

Butter scotch milk shake with caramel

ل ي م ا ر ك ل ل ا ع م ق و ف خ م ي د ن ا ل ت و ك س ل ا ة د ب ز ل ا ب ي ل ج

1.950 SAR

## Strawberry Collins

### ز ن ي ل و ك ة ل و ا ر ف

Strawberry crush, lemon juice topped with soda

ا د و ص ل ا ع م ن و م ي ل ل لا ر ي ص ع و ة ل و ا ر ف ل ا ع ط ق ط ي ل خ

1.950 SAR

## Awana Breezer

### ر ز ي ر ب ا ن ا و ا

Blend of Juices with a Dash of Mint Syrup

ع ا ن ع ن ل ل ب ر ي س و ر ئ ا ص ع ل ا ن م ط ي ل خ

1.950 SAR

## Tango Orange

### و ج ن ا م و ج ن ا ت

Orange shikanjavi

ي ف ا ج ن ا ك ي ش ج ن ا ر و ا

1.950 SAR

## Dare Devil

### ن ا ط ي ش ل ا و ر ج ي

Crushed fresh pomegranate pearls mixed with pomegranate and

Lemon juice, topped with sparkling water.

ق ي ز ا غ ل ا ه ا ي م ل ا ع م ن و م ي ل ل لا و ن ا م ر ل ا ر ي ص ع ع ج ز ا ط ل ا ن ا م ر ل ا ب و ب ح

1.950 SAR

## Fruit Loose and Fancy Free

### ة ر ح ل ا م ه و ت ي و ة ض ا ف ا ض ف ه ة ك ا ف ل ا

Concoction of orange, mango, guava and lychee juice and ice cream

ال ي ن ا ف ل ا م ي ر ك س ي آ ع م ي ش ت ي ل ل ل ا ه ة ك ا ف و ة فاو ج ا ج ا م ل ا ل ا ل ا ق ت ر ب ل ل ا ن م ط ي ل خ

1.950 SAR

## Deep Sea Diving

### ص و غ ل ا ر ا ج ل ا ق ا م ا

A delicious blend of orange juice, kiwi crush and vanilla ice cream.

ال ي ن ا ف ل ا م ي ر ك س ي آ و ي و ي ك ل ا ق ت ر ب ل ل ا ر ي ص ع ن م ذ ي ذ ل ج ي ز م

1.950 SAR

## Evil Princess

### ر ش ل ا ة ر ي م ا ل ا

An evil mix of grenadine, grape juice, apple juice and lemon juice.

ن و م ي ل ل لا ر ي ص ع و ح ا ف ت ل ا ر ي ص ع ب ن ع ل ا ر ي ص ع ن ي د ا ن ي ر ج ل ل ا ن م ج ي ز م

1.950 SAR

## Virgin Pina Colada

### ا د ا ل و ك ا ن ي ب ن ي ج ر ي ف

Tropical style blended coconut cream and pineapple juice.

س ا ن ا ل ا ر ي ص ع و د ن ه ل ا ة ز و ج ة م ي ر ك ن م ي ئ ا و ت س ا ر ي ص ع

1.950 SAR

## Virgin Mary

### ء ا ر ذ ع ل ا م ي ر م

Plump tomatoes blended in a special house mix

ا ن ب ص ا خ ج ي ز م ي ف ة ط و ل خ م ل ا و ة ي ن غ ل ا م ط ا م ل ا

1.950 SAR

## Caribbean Sunset

### ب و ر غ ل ا ي ب ي ر ا ك ل ا

A blend of orange and pineapple juice with vanilla ice cream

ال ي ن ا ف ل ا م ي ر ك س ي آ ع م س ا ن ا ل ا و ل ا ق ت ر ب ل ل ا ن م ط ي ل خ

1.950 SAR

# Beverages

*Aerated Drinks*  
0.700 SAR

*Diet Soft Drinks*  
0.700 SAR

*Soda*  
0.500 SAR

*Water 1 Lt*  
1.500 SAR

*Water 500 Ml*  
1.200 SAR

*Fresh Lime Soda (Sweet / Salted)*  
0.500 SAR / 1.000 SAR / 1.000 SAR

*Fresh Lemon Water (Sweet / Salted)*  
0.500 SAR / 1.000 SAR / 1.000 SAR

*Sparkling Water (Perrier)*  
1.500 SAR



# *Drinks*





# Hot Drinks

*American*  
1,500 SAR

*Espresso*  
1,500 SAR

*Double Espresso*  
1,650 SAR

*Cappuccino*  
1,750 SAR

# Tea Flavours

*Masala Tea*  
1,800 SAR

*Green Tea*  
1,500 SAR

*Commomile*  
1,500 SAR

*Englsih Breakfajst*  
1,800 SAR

*Lemon Tea*  
1,500 SAR

*Ginger Tea*  
1,500 SAR

*Black Tea*  
1,500 SAR





Now experience brand 'Chef Sanjeev Kapoor' through his recipe books, blended masalas, ready to cook mixes and pickles, cookware and bakeware - All available here!



**the yellow chilli**

REDEFINING INDIAN FOOD

ADDRESS

Abu Dhabi • Amman • Atlanta • Doha • Dubai • Los Angeles • Muscat • Ras-al-Khaimah • Riyadh • Santa Clara • Toronto

---

Mumbai • Thane • Bengaluru • New Delhi • Kolkata • Goa • Noida • Ghaziabad • Meerut • Gorakhpur • Patna • Jaipur • Amritsar • Ludhiana  
Patiala • Jalandhar • Jammu • Dhanbad • Guwahati • Indore • Jabalpur • Satna • Siliguri • Rajkot • Kolhapur • Dehradun • Varanasi • Bhubaneswar • Kochi

 TheYellowChilliKuwait

 TheYellowChilli



