





In Gracious Tribute

Copper Chimney takes out a leaf from the culinary extravaganzas of the 'Grand Moghuls', and brings to you a 'repast'. In an ambience and hospitality, evocative of those golden times, when every meal was a feast, and every feast, a gourmet's delight.

On the culinary level, it was the East which conquered the West. And the universal popularity of curry is the delicious proof. It is a wrong notion that Indian food is 'hot'. All the spices and herbs used, are not just for flavour and aroma, but for their digestive and nutritional values. Chillies are rich in Vitamin C. Methi (fenugreek) peeps up the liver. Ginger and peppercorns aid digestion. Mint is cooling, while coriander is good for the kidneys.

Good wholesome food and good health, are closely linked. At Copper Chimney, we use only the finest ingredients to prepare dishes that are nutritious, as they are delicious.

We invite you to a new adventure in gastronomy, with a welcome that comes from deep within our hearts.

تحية طيبة...

يستوحي مطعم كوبر تشيمني إبتكاراته من أمجاد المغول القدماء في فن الطهي ويجسد صفحة من تراثهم الغني ، وذلك في أجواء رائعة تتجلى فيها الضيافة وتعيد إلى الذاكرة تلك الأزمنة الذهبية عندما كانت كل وجبة وليمة وكل وليمة متعة للذواقة.

على صعيد فن الطهي، فالشرق هو الذي استطاع غزو الغرب. والشهره العالميه للكارني هي أكبر دليل على ذلك. هناك إعتقاد خاطئ بأن المأكولات الهندية "حارة". الا ان من الجدير ذكره بان جميع التوابل والأعشاب المستخدمة لا تدخل في تحضير الطعام لمجرد النكهة فقط بل لفوائدها الهضمية والغذائية. الفلفل الحار غني بفيتامين ج. والحلبة تنشط الكبد، بينما يساعد الزنجبيل وحببات الفلفل على الهضم. والنعناع مادة مرطبة بينما الكزبرة مفيدة للكلى.

الطعام المفيد والصحة الجيدة مرتبطان ببعضهما البعض. بناء على ذلك، فاننا في مطعم كوبر تشيمني، لا نستخدم إلا أفضل المكونات لتحضير أطباق شهية ومغذية في نفس الوقت.

نوجه دعوة إليكم لمغامرة جديدة في فن الطهي، مع الترحيب الدافئ الذي ينبع من صميم قلوبنا.



SOUPS

Tamatar Dhaniya Shorba 1.900
Herbed tomato soup with a hint of burnt garlic

Murg Shorba 1.900
Saffron flavoured spring chicken soup

APPETISERS & SALADS

Tandoori Chicken Chaat 2.750
Charcoal roasted spiced chicken, shredded and tossed with onions and tomatoes. Drizzled with a zesty lemon dressing

Shrimp Amritsari 3.500
Carom flavoured, gram flour batter fried shrimps. A speciality of Amritsari-the historic city of Punjab

Dilli Ki Aloo Tikki 1.950
Crispy potato patties stuffed with crushed green peas, griddled on an iron skillet, topped with tamarind and mint dips

Papdi Chaat 1.850
Crunchy whole-wheat crackers layered with potatoes and seasoned yoghurt, topped with mint and tamarind sauce. A popular dish on the streets of Delhi

Tawa Batata 2.000
Hot potato, Indian salad tossed on a "Tawa"-the Indian griddle with tangy and sweet chutney

Samosa 2.100
The all time Indian favourite! Crisp pastry shells stuffed with cumin tempered potatoes and green peas

Orange Akhrot Salad 1.850
Fresh greens seasoned with a creamy tangy Indian dressing of oranges with a crunch of nuts

Tossed Salad 1.600
Lettuce and fresh vegetables tossed in an Indian-style lemon coriander dressing

'Kadak' Roomali 1.750
Crispy handkerchief-thin bread, roasted on an inverted griddle, topped with spiced Indian relish

Kabuli Naan 2.000
Exotic refined flour tandoori bread topped with nuts and dates

شوربات

تاماتر دانيا شوربا
شوربة الطماطم بالأعشاب مع قليل من الثوم المشوي

مورغ شوربا
شوربة الدجاج مع نكهة الزعفران

المقبلات والسلطات

تندوري تشيكن تشات
دجاج متبل ومشوي على الفحم، مقطع وممزوج مع البصل والطماطم مع مزيج من صلصة الليمون

شريمب أمريتساري
روبيان مقلي بالطحين وبهار الكاروم- طبق خاص من أمريتسار - المدينة التاريخية في مقاطعة البنجاب

دبلي كي ألو تيكلي
فطائر هشّة بالبطاطس محشية بالبازلاء الخضراء المهروسة، ومشوية في مقلاة حديدية، تعلوها صلصات التمر الهندي والنعناع

بابدي تشات
بسكويت مالح مقرمش بالدقيق الأسمر مع طبقات من البطاطس واللبن المتبل، تعلوها صلصة النعناع والتمر الهندي. من الأطباق الشعبية التي تقدم في مطاعم دلهي

تاوا بطاطا
بطاطا هندية مبهرة ممزوجة على "التاوا" مع صلصة الجنتي

ساموسا
المقبلات الهندية المفضلة على مر الزمان! عجينة هشّة محشية بالبطاطس والبازلاء الخضراء مع الكمون

أورانج أكروت سالاد
خضار ورقية طازجة بصلصة كريمية هندية من البرتقال والمكسرات

توسد سالاد
خس وخضار طازج بصلصة الليمون والكزبرة الهندية

'كاداك' رومالي
خبز كريسي رقيق، محمص ومغطى بطبقة من التوابل الهندية

كابولي نان
خبز تندوري من دقيق القمح النقي مكسو بالمكسرات والتمور



TANDOOR GRILLS & KABAS

مشويات التتور وكباب

CHICKEN

الدجاج

Murg Afghani 4.950

Spring chicken marinated in a mild yoghurt and spice mix-charcoal roasted for an exotic flavour

مورغ أفغاني

فروج منقوع في خليط من اللبن والتوابل ومشوي على الفحم لإعطاء نكهة مميزة

Tandoori Chicken 4.950

Roasted chicken marinated in yoghurt with traditional tandoori spices and sun-dried chillies that impart a red colour. Robust and earthy!

دجاج تندوري

الدجاج المشوي المنقوع باللبن مع توابل تندوري التقليدية والفلفل الحارة التي تقارب الكمال في وجبة تندوري

Bagani Bahar 4.900

Chicken legs dipped in a refreshing mint marinade and broiled over charcoal

باغاني بهار

سيقان دجاج منقوعة في خليط منعش بالنعناع ومشوية على الفحم

Reshmi Kabab 4.950

Boneless chicken kababs delicately flavoured with white pepper

رشمي كباب

كباب دجاج مسحب مع الفلفل الأبيض

Chicken Tikka 4.950

Grilled chicken kababs. A speciality of Amritsar – the historic city of Punjab

تشيكين تكة

دجاج مشوي منقوع في توابل المخلل وخالصة الخردل

Murg Kalimirch 4.800

Boneless chicken marinated in yoghurt, spiked with freshly pounded black pepper and gently grilled

مورغ كاليميرش

دجاج مسحب منقوع في اللبن والفلفل الأسود، ومشوي بشكل خفيف

Chakori Kabab 4.800

Chicken kababs in a marinade of green herbs redolent of fenugreek

تشاكوري كباب

كباب دجاج منقوع في خليط غني بالأعشاب الخضراء والحلبة

LAMB

لحم الغنم

Boti Kabab 5.500

Barbequed lamb cubes delicately flavored with a hint of nutmeg and mace

بوتي كباب

مكعبات مشوية من لحم الغنم بنكهة خاصة من جوزة الطيب والميس

Seekh Kabab Lucknowi 5.500

The pride of every kitchen in Awadh—the old kingdom of Lucknow. Gently grilled, this lamb mince kabab is both a road side favourite and gourmet fare

سيخ كباب لكانوي

الطبق الذي يفخر به كل مطبخ في منطقة أواد، المملكة القديمة في مدينة لكاناؤ. كباب لحم الغنم المفروم والمشوي برفق. طبق مفضل على جانب الطرق وفي المطاعم الفخمة.

SEAFOOD

مأكولات بحرية

Jhinga Nisha 7.750

Prawns steeped in a creamed hung-yoghurt marinade aromatized with exotic Indian spices and chargrilled

جينغا نيشا

روبيان كبير منقوع في مزيج اللبن الكثيف مع التوابل الهندية العطرية ومشوي على الفحم

Machchi Tikka 5.950

Chunks of fresh fish in marinade of sun dried spices and grilled to perfection

ماتشي تكة

سمك طري مشوي مع نكهة مميزة بالثوم المحمر



GRILLED CHOPS

غريلد شوبس

Heritage hand-crafted chops exclusively created by our Master Chefs

أطباق تراثية تم تجديدها بشكل خاص من قبل الطهاة الكبار لدينا

Chicken Chop 4.950

Chicken chops steeped in a marinade enriched with mild spices and chargrilled

تشيكين شوب

قطع دجاج منقوعة بالتوابل الغنية والمشوية على الفحم

Burrah Chop 5.750

Cinnamon scented succulent lamb chops chargrilled and seasoned with zesty spices

بوره شوب

قطع اللحم المعطرة بالقرفة والمشوية على الفحم مع التوابل

SIGNATURE CHELO KABABS

تشيلو كباب المميز

Tandoori Kababs with buttered cream rice in our signature style

كباب تندوري مع الأرز بالزبدة على طريقتنا الخاصة

Reshmi Chelo 5.500

With delicately flavoured chicken kababs

رشمي تشيلو

قطع كباب الدجاج الطري

Boti Chelo 5.900

With tender boneless lamb kababs

بوتي تشيلو

كباب لحم الغنم الطري المسحب

TANDOORI KABABS & GRILLS

كباب تندوري ومشويات

VEGETARIAN

نباتي

Paneer Tikka 4.100

Fresh Indian cottage cheese marinated in a spice infused yoghurt and glazed golden in the tandoor

بانير تكة

جبنة بيضاء هندية طازجة منقوعة في اللبن الممزوج مع التوابل ومحمرة على طريقة التندور

Nawabi Mushroom 3.800

Home-made cheese stuffed mushrooms grilled in the tandoor

نوابي مشروم

فطر محشوة بالجبنة المحلية والمشوية في التندور

Subz Seekh Kabab 2.900

Minced vegetables blended with exotic herbs and barbecued crisp

سوز سيخ كباب

خضار مفرومة ممزوجة مع الأعشاب ومشوية لتصبح هشّة

Tandoori Hot Salad 2.750

Lightly marinated tandoor grilled vegetables and cottage cheese with an Indian salad spice sprinkling

تاندوري هوت سالاد

خضراوات مبهرة ومشوية في التندور مع جبنة الكوتج مزينة بقليل من توابل السلطة الهندية



CURRIES

كاري

CHICKEN

الدجاج

Murg Makhani 4.750

The immensely popular Copper Chimney Butter Chicken. Boneless pieces of tandoori chicken simmered in a rich tomato butter flavoured gravy accented with dry fenugreek

مورغ ماكهاني

طبق الدجاج بالزبدة الذي يحظى بشعبية واسعة في مطعم كوبر تشيمني. قطع من دجاج التندوري المسحب والمطبوخ ببطء في مرق غني بالزبدة والطماطم مع الحلبة الجافة

Kadhai Chicken 4.550

Chicken tossed with green peppers in a traditional iron wok and spiked with coarsely crushed red chillies and coriander seeds

كاداي تشيكن

دجاج ممزوج مع الفلفل الأخضر في طبق الووك التقليدي مع الفلفل الأحمر الحار وبذور الكزبرة

Murg Raha 4.550

Boneless spring chicken marinated in roasted spices and slow cooked in a rich tomato and brown onion gravy

مورغ راهرا

فروج مسح ومنقوع في التوابل المحمصنة ومطبوخ ببطء في مرق الطماطم والبصل البني

Chicken Bharta 4.500

Shredded chicken cooked with mild spices in a flavoursome gravy spiked with green chillies and fresh coriander

تشيكن بهارتا

دجاج مقطع مطبوخ مع التوابل المعتدلة في صلصله غنية بالنكهة مع الفلفل الأخضر الحار والكزبرة الطازجة

Murg Hara Masala 4.500

A wonderful combination of pureed spinach and fresh fenugreek with herbed chicken. Cooked Punjabi style.

مورغ هارا ماسالا

مزيج رائع من السبانخ المهروسة والحلبة الطازجة مع الدجاج بالأعشاب، مطبوخ على الطريقة البنجابية

LAMB

لحم الغنم

Pepper Lamb Chops 6.500

Pot roasted marinated lamb chops simmered in a thick gravy dredged with freshly crushed black pepper

بيبر لامب تشويس

كستليتة لحم الغنم المحمر بالقدر في صلصله كثيفة مع فلفل أسود مطحون

Gosht Badami 5.500

Juicy lamb cubes slow cooked in creamy almond based gravy, garnished with slivers of almond

غوشت بادامي

مكعبات لحم الغنم مطبوخة ببطء في صلصلة غنية باللوز ومزينة بقطع من اللوز

Rogan Josh 5.500

A mildly spiced lamb curry cooked in the traditional North Indian style, flavoured with 'Rogan' - spice tinged oil

روغان جوش

كاري لحم الغنم بالتوابل المعتدلة مطبوخ بالطريقة التقليدية المتبعة بشمال الهند، مع روغان، الزيت الغني بالتوابل

Masaledar Bhuna Gosht 5.750

Select cuts of lamb dry roasted in a pan with freshly pounded spices and simmered in an aromatic gravy

ماساليدار بونا غوشت

قطع مختارة من لحم الغنم المحمر بشكل جاف في المقلاة مع توابل مطحونة، ومطبوخ ببطء في صلصله ذات نكهة عطرية



SEAFOOD

مأكولات بحرية

Jhinga Curry 6.750

Fresh prawns simmered in a creamy coconut curry tempered with mustard seeds and curry leaves

جينغا كاري

روبيان طازج مطبوخ ببطء في كاري جوز الهند مع بذور الخردل وأوراق الكاري

Tawa Jhinga 6.750

Prawns tossed with onions and capsicum in a tangy tomato masala

تاوا جينغا

روبيان بالفلفل الحار مع البصل والفليفلة في توابل الطماطم المنعشة

Machchi Rahra 5.500

Fillets of fish simmered in a spiced tomato and brown onion gravy

ماتشي راهرا

فيليه سمك مطبوخ ببطء في مرق غني بالتوابل والطماطم والبصل البني

Fish Begum Bahar 5.500

Fillets of fish, in a rich cream sauce. Mild and easy on the palate

فيش بيغوم باهار

فيليه سمك في صلصة غنية بالكريمة والكاجو. نكهة معتدلة ومذاق لطيف

VEGETARIAN

نباتي

Paneer Masala 3.900

A house speciality. Fresh cottage cheese simmered in a satin smooth creamy tomato butter gravy

بانير ماسالا

طبق خاص يتميز به المطعم. جبنة بيضاء طازجة مطبوخة ببطء في مرق الزبدة والطماطم

Kadhai Paneer 3.900

Batons of cottage cheese stir-fried with onions and peppers and spiced with freshly pounded coriander seeds and red chillies

كاداي بانير

قطع من الجبنة البيضاء المقلية مع البصل والفلفل إضافة إلى بذور الكزبرة والفلفل الأحمر الحار

Paneer Palak 3.900

Cottage cheese simmered in a gravy of pureed spinach with a hint of dry fenugreek – homestyle delicacy of Northern India

بانير بالاك

جبنة بيضاء مطبوخة ببطء في مرق السبانخ المهروسة مع قليل من الحلبة الجافة. طبق شهى من شمال الهند

Navratan Korma 2.900

Assorted vegetables and cottage cheese simmered in a rich cashew gravy with a subtle fragrance of rose water

نافراتان كورما

خضراوات متنوعة وجبنة بيضاء مطبوخة في مرق غني بالكاجو مع قليل من ماء الورد

Subz Handi 3.250

Baby potatoes, brinjals, cauliflower, peas and peppers tossed with onions in a richly spiced masala

سوز هاندي

بطاطس صغيرة، باذنجان، قرنبيط، بازلاء وفلفل مع البصل الصغير في ماسالا غنية بالتوابل

Vegetable Jalfrazie 3.250

A spicy blend of garden fresh vegetables, tomatoes, onions and capsicum with exotic herbs and spices

جالفرازي الخضار

مزيج حار من الخضار الطازجة، الطماطم، البصل، والفليفلة مع الأعشاب والتوابل

Malai Kofta 3.000

Soft delicious dumplings of cottage cheese, potatoes and dried fruits, served in a flavoursome sauce – a classic dish of Moghul origin

مالاي كفتة

فطائر طرية ولذيذة من الجبنة البيضاء والبطاطس والفواكه المجففة، تقدم في صلصة غنية بالنكهة. طبق كلاسيكي من اصول مغولية



BIRYANI & RICE

Jhinga Biryani	6.750
Spiced prawns cooked with saffron rice, accented with the flavour of crackling spices	
Parda Gosht Biryani	5.850
Pastry sealed pot of saffron rice and lamb cooked "Dum Pukht" style	
Murg Biryani	4.950
An aromatic delicacy of chicken and rice infused with saffron and seasoned with select spices	
Parda Subz Biryani	3.800
Assorted vegetables and saffron hued rice cooked on 'Dum' with select herbs in a sealed pot	
Banarasi Pulao	2.500
Diced vegetables and cottage cheese cooked with long grain Basmati rice	
Zaffran Biryani Rice	2.450
Saffron rice seasoned with select spices	
Jeera Rice	1.950
Basmati rice tossed with a light touch of cumin	
Steamed Rice	1.300

SIDE ORDERS

Bhindi Amchur	2.900
Tender okra tossed in a mélange of spices accented with raw mango powder	
Jeera Aloo	2.900
Potatoes tempered with cumin seeds tossed in spices, finished off with a squeeze of lemon and fresh coriander	
Channa Peshawari	2.900
Chickpeas cooked in a tangy melange of freshly roasted spices and garnished with ginger juliennes and green chillies	
Dal Maharaja	2.600
Whole black lentils, simmered overnight over charcoal with tomatoes and spices, finished with a dollop of home churned butter Creamy and earthy, this dal is a delicious accompaniment to a tandoori meal	

برياني وأرز

جينغا برياني
روبيان متبل ومطبوخ مع الأرز بالزعفران، بنكهة معززة بالتوابل
باردا غوشت برياني
قدر مغلق باحكام بالعجين يحتوي على لحم الغنم والأرز بالزعفران، مطبوخ بأسلوب "دوم بوكث"
مورغ برياني
طبق لذيذ من الدجاج والأرز مع الزعفران بنكهة عطرية مع توابل مختارة
باردا سوبز برياني
خضار متنوعة مطبوخة مع الأرز بالزعفران على "الدوم" مع أعشاب مختارة في قدر مغلق
باناراسي بولواو
مكعبات الخضار والجبنه البيضاء مطبوخة مع أرز الباسماتي طويل الحبة
زعفران برياني رايس
أرز الزعفران المنقوع مع التوابل المختارة
جيرا رايس
أرز باسمتي مع قليل من الكمون
أرز مسلوق

اطباق جانبية

بندي أمشور
بامية طرية في مزيج من التوابل ومسحوق المانجو
جيرا ألوو
بطاطس مع بذور الكمون والتوابل، تقدم مع قليل من الليمون والكزبرة الطازجة
تشاننا بيشاوارى
حمص مطبوخ في مزيج من التوابل المحمصه ومزين بالزنجبيل المقطع والفلفل الأخضر الحار
دال ماهاراجا
عدس أسود كامل، مطبوخ ببطء على الفحم على مدى الليله الماضيه مع الطماطم والتوابل، ثم تضاف إليه الزبدة المخضرة في المنزل. يشكل هذا الطبق الشهى من العدس تكملة مثالية لأية وجبة تندوري



SIDE ORDERS

Dal Tadkewali 1.950
Yellow lentil cooked with herbs and spices served with a dash of cumin and garlic

Mixed Vegetable Raita 0.950
Churned yoghurt mixed with chopped onions, cucumber, tomatoes and spices.

INDIAN BREADS

Roomali Roti 0.750
Soft delicate handkerchief-thin bread, tossed and cooked on an inverted iron griddle

Tandoori Roti 0.600
Whole wheat flour bread baked in a clay oven.

Naan 0.650
Traditional refined flour bread baked in the tandoor.

Butter Naan 0.650
Butter layered soft and flaky naan bread

Lasooni Naan 0.650
Naan bread with a sprinkling of garlic, crisp and flavourful

Cheese Naan 0.850
Naan bread stuffed with cheese

Lachcha Paratha 0.650
Layered and buttered whole wheat bread, crispy and flaky

Pudina Paratha 0.650
Mint flavoured, crispy layered whole wheat bread

Pyaz ka Kulcha 0.650
White flour bread stuffed with mildly spiced onions, cooked in the tandoor

Amritsari Aloo Kulcha 0.750
A white flour bread with a stuffing of spiced potatoes roasted to perfection in the tandoor

اطباق جانبية

دال تادكيوالي
عدس أصفر مطبوخ مع الأعشاب والتوابل، يقدم مع قليل من الكمون والثوم

مزيج خضار رايثا
لبن مع قطع صغيرة من البصل والخيار والطماطم إضافة إلى التوابل

خبز هندي

رومالي روتي
خبز رقيق وناعم، مطبوخ على مقلاة حديدية مقلوبة

تندوري روتي
خبز دقيق القمح الأسمر مخبوز في فرن الطين (الطابون)

نان
خبز تقليدي بالدقيق المكرر مخبوز في التندور

باتر نان
خبز نان طري مع طبقة من الزبدة

لاسوني نان
خبز نان مع قليل من الثوم، هش وغني بالنكهة

تشبيز نان
خبز نان محشو بالجبنة

لاتشا باراتا
خبز أسمر هش مع الزبدة

بودينا باراتا
خبز أسمر وهش بنكهة النعناع

بياز كا كولتشا
خبز الدقيق الأبيض محشي بالبصل والتوابل المعتدلة ومطبوخ في التندور

أمريتساري ألو كولتشا
خبز الدقيق الأبيض محشي بالبطاطس المتبلية والجبنة البيضاء ومطبوخ في التندور.



DESSERTS

حلويات

Gulab Jamun 2.000

Roundels of khoya (thickened milk) golden fried and soaked in saffron sugar syrup. Once a North Indian favourite – now at home, all over India

Malai Kulfi 2.000

Homemade Indian Ice-cream – lush and creamy

Paper Baked Chocolate Pudding 2.500

Rich and Fudgy! Served hot with vanilla ice cream

Chocolate Kurkuri 2.500

Crunchy chocolate cigarillos served with strawberry ice cream

"Desi" Sundae 2.500

Indian Style! Warm gulab jamuns inter layered with mango, vanilla cake, caramel and ice cream

Choice of Ice Cream 1.750

Vanilla / Strawberry / Chocolate / Butterscotch

غولاب جامون

كرات من الحليب المكثف (كويبا)، مقلية ومنقوعة في قطر السكر بالزعفران. كانت حلوى مفضلة في شمال الهند، ولكنها توجد الآن في كل بيت هندي

مالاي كولفي

بوظة هندية محضرة في البيت وغنية بالنكهة اللذيذة

شوكولاته بودينغ

غني ولذيذ! يقدم ساخنا مع آيس كريم الفانيلا

شوكولاته كوركوري

سيجار شوكولاتة البنديق يقدم مع آيس كريم الفراولة

"ديسي" سنداي

مزيج من غولاب جامون الدافئ مع طبقات من المانجو وكيك الفانيلا بصلصة الكاراميل والآيس كريم

مختارات من الآيس كريم

فانيلا / فراولة / شوكولاته / حلوى من سكر وزبدة



