

jeema

RESTAURANT



JA HATTA FORT HOTEL

قستنا OUR STORY

يستلهم "جيما" تويته من جبال حتا ومن الإرث الغني للمطبخ الهندي، ليقدم تجربة تجمع بين الوصفات الإقليمية الأصيلة، والمكونات الموسمية الطازجة، والنكهات التي تشكلت عبر رحلات امتدت في أرجاء شبه القارة الهندية.

Inspired by the mountains of Hatta and the diverse culinary traditions of India, Jeema brings together regional recipes, seasonal ingredients and flavours shaped by journeys across the subcontinent.



مذاق من قلب الرحلة



A TASTE OF THE JOURNEY

المقبلات

شورية قرنبيط (ن.ص., م, خ) - 50

قرنبيط مشوي, كريمة جوز الهند, بازلاء, رقائق جوز الهند, بذور الكزبرة والخردل

تغميسة شاننا (ن.ص., م) - 65

حقص مطحون, بطاطا حلوة مشوية, حقص أسود, رقان, بصل مخّل

سلطة العدس (ن.ص., م) - 75

عدس أخضر, طماطم هيرلوم, أفوكادو, أوراق خضراء مشكّلة, رقائق اللوز

بانير باساندا (أ, ن, م, غ) - 75

جبنة قريش هندية, صلصة بصل وطماطم, حشوة كزبرة ولوز متبّلة

روبيان مطهو في فرن التندور (أ, ن) - 95

صلصة فلفل أحمر مشوي, بابريكا مدخّنة, زيت الكزبرة, سلطة لفت ومانغو

باكورا بالخضراوات (أ, غ, ن) - 65

فطائر كوسه وجزر مقلية, زيادي بالنعناع, جبنة فيتا يونانية مفتّنة

STARTERS

Cauliflower Soup (VG, N, M) - 50

Roasted cauliflower, coconut cream, green peas, coconut flakes, coriander and mustard seeds.

Channa Dip (V, N) - 65

Blended chickpeas, roasted sweet potato, black chickpeas, pomegranate and pickled onion.

Lentil Salad (VG, N) - 75

Green lentils, heirloom tomatoes, avocado, mixed greens and almond flakes.

Paneer Pasanda (D, V, N, G) - 75

Indian cottage cheese, onion and tomato gravy, with a spiced coriander and almond filling.

Tandoori Prawn (D, CS) - 95

Roasted red pepper coulis, smoked paprika, coriander oil, turnip and mango salad.

Vegetable Pakora (D, G, V) - 65

Fried zucchini and carrot fritters, mint yoghurt and Greek feta cheese crumble.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard, C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين, أ - مشتقات الألبان, ف.س. - فول سوداني, ص - صويا, ب - بيض, س - سمك, ر - رخويات, خ - خردل, ن - نباتي, ن.ص. - نباتي صرف (يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي, وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة, و7% رسوم البلدية, و10% رسوم الخدمة.

من الجبال

FROM THE MOUNTAINS



الأطباق الرئيسية

دجاج بالزبدة (أ، م، غ) - 110
فخذ دجاج مسحب، صلصة تيكما ماسالا، أرز بسمتي.

دال ماكني (أ، ن، م) - 75
عدس أسود، صلصة طماطم طازجة، كوسى، بازلاء، البازلاء الثلجية، زبدة بالكزبرة والثوم

مالاي كفتة (أ، م، غ) - 95
كرات بطاطا نباتية، صلصة طماطم كريمية غنية، بانير، فواكه مجففة ومكسرات

MAIN COURSES

Butter Chicken (D, N, G) - 110
Boneless chicken thigh, tikka masala gravy and basmati rice.

Dal Makhani (D, V, N) - 75
Black lentils, fresh tomato gravy, zucchini, green peas, snow peas, coriander and garlic butter.

Malai Kofta (D, N, G, V) - 95
Vegetarian potato balls, rich creamy tomato sauce, paneer, dried fruits and nuts.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة.

من التنور

FROM THE TANDOOR



الأطباق الرئيسية

أسيخ تيكما الدجاج (أ، غ) - 99
فخذ دجاج مغذى على الذرة مشوي، رايتا بقطع الخيار، سلطة أعشاب طازجة، خبز نان بالثوم، ليمون

سيخ كباب لحم ضأن (أ، غ) - 110
كباب لحم ضأن مشوي، صلصة كزبرة، سلطة أعشاب طازجة، خبز نان بالثوم، ليمون

MAIN COURSES

Chicken Tikka Skewers (D, G) - 99
Grilled corn-fed chicken thigh, chunky cucumber raita, fresh herb salad, garlic naan and lemon.

Lamb Seekh Kebab (D, G) - 110
Grilled lamb kebab, coriander sauce, fresh herb salad, garlic naan and lemon.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

من الوديان

FROM THE VALLEYS



الأطباق الرئيسية

برياني بلحم ضأن (أ، ب، غ، م) - 115
أرز برياني، فخذ لحم ضأن مسحَّب مطهو على نار هادئة، بيض، صلصة رايتا، خبز بابادوم، صلصة مانغو

برياني بالدجاج (أ، ب، غ، م) - 105
فخذ دجاج مغذى على الذرة، أرز برياني، بيض، صلصة رايتا، خبز بابادوم، صلصة مانغو

ماسالا ماتر بالفطر (أ، ن، خ، غ) - 95
فطر بري موسمي، أرز بالقرنبيط، صلصة ماسالا بالبصل، بازلاء، بذور الخردل

MAIN COURSES

Lamb Biryani (D, E, G, N) - 115
Biryani rice, slow-cooked boneless lamb leg, egg, raita, papadum and mango chutney.

Chicken Biryani (D, E, G, N) - 105
Corn-fed chicken thigh, biryani rice, egg, raita, papadum and mango chutney.

Matar Mushroom Masala (D, V, M, G) - 95
Seasonal wild mushrooms, cauliflower rice, onion masala gravy, green peas and mustard seeds.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة.

من ساحل التوابل

FROM THE SPICE COAST



الأطباق الرئيسية

كاري ثمار البحر على طريقة غوا (س، ر) - 199
روبيان، كالاماري، اسكالوب، سمك القاروص، كاري أحمر، بصل، ثوم، كزبرة

MAIN COURSES

Goan Seafood Curry (F, CS) - 199 (For Two)
Prawn, calamari, scallop, seabass, red curry, onion, garlic and coriander.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة.



SIDES

Steamed Rice (V) - 30

Plain Naan (D, G) - 20

Garlic Coriander Naan (D, G) - 20

Cheese Naan (D, G) - 30

French Fries (V, G) - 30

الأطباق الجانبية

أرز مطهو على البخار (ن) - 30

خبز نان سادة (أ، غ) - 20

خبز نان بالثوم والكزبرة (أ، غ) - 20

خبز نان بالجبنة (أ، غ) - 30

بطاطا مقلية (ن، غ) - 30

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة.



الحلويات

تشيز كيك بشاي ماسالا (أ، ب، م، غ) - 55

تشيز كيك بشاي ماسالا، بسكويت من علامة بارليه جي، كريمة الباشن فروت

خير اليقطين (أ، ب، م، غ) - 45

بودينغ أرز اليقطين، كريمة الزعفران، بتلات الورد، فستق حلي

ميل فوي بحشوة بهابا دوي (أ، ب، م، غ) - 60

خثارة المانجو، حليب مكثف، بوريه المانجو، المانجو طازج، سكر بودرة، برش لايم، لوز

طبق فواكه (ن.ص) - 55

فواكه موسمية مقطعة

DESSERTS

Masala Chai Cheesecake (D, E, N, G) - 55

Masala tea cheesecake, Parle-G biscuit and passion fruit cream.

Pumpkin Kheer (D, E, N, G) - 45

Rice pudding, pumpkin, saffron cream, rose petals and pistachio.

Bhappa Doi Mille-Feuille (D, E, N, G) - 60

Mango curd, condensed milk, mango purée, fresh mango, icing sugar, lime zest and almond.

Fruit Platter (VG) - 55

Seasonal cut fruits.

V - Vegetarian, SY - Soy, SS - Sesame, N - Nuts, G - Gluten/Wheat, D - Milk/Lactose, SO₂ - Sulphur Dioxide, M - Mustard,
C - Celery, P - Peanuts, CS - Crustaceans, F - Fish, E - Egg

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge.

غ - غلوتين، أ - مشتقات الألبان، ف.س. - فول سوداني، ص - صويا، ب - بيض، س - سمك، ر - رخويات، خ - خردل، ن - نباتي، ن.ص. - نباتي صرف
(يرجى إبلاغ فريقنا بأي متطلبات غذائية إضافية)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم البلدية، و10% رسوم الخدمة.

