



north indian | south indian  
jain food | punjabi | gujarati  
chinese | chaat & chaay

Non-vegetarian food contains meat, and sometimes, eggs. The term is common in India, but not usual elsewhere. In the generally vegetarian environment of India, restaurants offering meat and fish usually have a "non-vegetarian" section of their menu, and may include the term in their name-boards and advertising.



# Swadesh

PURE VEGETARIAN RESTAURANT L.L.C

☎ 04 330 00 24 | 058 583 00 24 ☎  
📞 058 583 30 24

Next to Al Khaleej Centre, Rolla Street, Bur Dubai  
[www.swadesh.ae](http://www.swadesh.ae)



\*All prices are inclusive VAT

## ALL HAPPINESS DEPENDS ON A LEISURELY BREAKFAST

Breakfast is the first meal of a day. The word in English refers to breaking the fasting period of the prior night. There is a strong tendency for one or more "typical" or "traditional" breakfast menus to exist in most places, but the composition of this varies widely from place to place, and has varied over time, so that globally a very wide range of preparations and ingredients are now associated with breakfast.

### BREAKFAST & EVENING

SET DOSA (2PC)	7.00	دوسا سیت ۲ قطعہ
SET DOSA 3 (PC)	9.00	دوسا سیت ۳ قطعہ
SADA DOSA	7.50	دوسا عادی
MASALA DOSA	9.00	ماسالا دوسا
GHEE ROAST	9.00	دوسا سمن
GHEE ROAST WITH MASALA	12.00	دوسا سمن مع ماسالا
BUTTER DOSA	9.00	بٹر دوسا
BUTTER DOSA WITH MASALA	12.00	بٹر دوسا مع ماسالا
CHEESE DOSA	14.00	دوسا جبن
CHEESE DOSA WITH MASALA	17.00	دوسا جبن مع ماسالا
ONION DOSA	9.00	دوسا بصل
ONION DOSA WITH MASALA	12.00	دوسا بصل مع ماسالا
PAPER ROAST	9.00	بابر روست
PAPER ROAST WITH MASALA	12.00	بابر روست مع ماسالا
PAPER GHEE ROAST	11.00	بابر روست سمن
PAPER ROAST WITH MASALA	14.00	بابر روست سمن مع ماسالا
SWADESH SPECIAL DOSA	20.00	دوسا سوادیش خاص
PODI DOSA	14.00	بودیہ دوسا
PODI DOSA WITH MASALA	17.00	بودیہ دوسا مع ماسالا
PALAK DOSA	11.00	بالک دوسا
PALAK DOSA WITH MASALA	14.00	بالک دوسا مع ماسالا
PALAK CHEESE DOSA	16.00	بالک جبن دوسا
PALAK CHEESE DOSA WITH MASALA	18.00	بالک جبن دوسا مع ماسالا
PANEER DOSA	14.00	بانیر دوسا
PANEER CHEESE DOSA	16.00	بانیر جبن دوسا
PANEER PALAK DOSA	18.00	بانیر بالاک دوسا
SCHEZWAN DOSA	11.00	شیزوان دوسا
SCHEZWAN DOSA WITH MASALA	14.00	شیزوان دوسا مع ماسالا
SCHEZWAN CHEESE DOSA	16.00	شیزوان جبن دوسا
SCHEZWAN CHEESE DOSA WITH MASALA	18.00	شیزوان جبن دوسا مع ماسالا
SCHEZWAN PALAK DOSA	16.00	شیزوان بالاک دوسا
SCHEZWAN PALAK DOSA WITH MASALA	18.00	شیزوان بالاک دوسا مع ماسالا
MYSORE DOSA	11.00	میسور دوسا
MYSORE DOSA WITH MASALA	14.00	میسور دوسا مع ماسالا
UTHAPPAM PLAIN	9.00	اوثاٹم عادی
UTHAPPAM ONION	10.00	اوثاٹم بصل
UTHAPPAM TOMATO	10.00	اوثاٹم طماطم
UTHAPPAM MIX VEG	11.00	اوثاٹم خضار مشکل



## BREAKFAST



Breakfast is the first meal of a day. The word in English refers to breaking the fasting period of the prior night. There is a strong tendency for one or more "typical" or "traditional" breakfast menus to exist in most places, but the composition of this varies widely from place to place, and has varied over time, so that globally a very wide range of preparations and ingredients are now associated with breakfast.



## BREAKFAST & EVENING



Have  
a  
Nice  
day



IDLY (2PC) With Sambar & Chutny	6.50	ايدلي ( ٢ قطع ) مع سامبار و جتني
IDLY (3PC) With Sambar & Chutny	8.00	ايدلي ( ٣ قطع ) مع سامبار و جتني
VADA (2PC) With Sambar & Chutny	6.50	فادا ( ٢ قطعة ) مع سامبار و جتني
VADA (3PC) With Sambar & Chutny	8.00	فادا ( ٣ قطع ) مع سامبار و جتني
IDLY 2PC + VADA 1 PC With Sambar & Chutny	8.00	ايدلي ( ٢ قطع ) + فادا ١ قطعة
VADA 2PC + IDLY 1 PC With Sambar & Chutny	8.00	فادا ( ٢ قطع ) + ايدلي ١ قطعة
IDLY DIP IN SAMBAR (1PC)	5.00	ايدلي ديب في سامبار ١ قطعة
IDLY DIP IN SAMBAR (2PC)	7.50	ايدلي ديب في سامبار ٢ قطعة
VADA DIP IN SAMBAR (1PC)	5.00	فادا ديب في سامبار ١ قطعة
VADA DIP IN SAMBAR (2PC)	7.50	فادا ديب في سامبار ٢ قطعة
CURD VADA (1PC) SWEET / SALT	6.00	فادا بلروب ( ١ قطعة ) حلو / ملح
CURD VADA (2PC) SWEET / SALT	8.50	فادا بلروب ( ٢ قطعة ) حلوة / ملح
POORI (2 PC) WITH ALOO BHAJI	9.00	بوربي ( ٢ قطعة ) مع ألو باجي
POORI (2 PC) WITH WHITE CHANA	9.00	بوربي ( ٢ قطعة ) مع شانا ابيض
CHANA WITH 2 PC BHATURA	9.00	شانا مع ٢ قطعة باتورا
**UPMA With Sambar & Chutny	8.00	**آب ما مع سامبار و جتني
** PONGAL With Sambar & Chutny	8.00	**بونجال مع سامبار و جتني
**UPMA ONLY	5.00	**آب ما فقط
**PONGAL ONLY	5.00	**بونجال فقط
**PUTTU (2PC) WITH CURRY	8.00	**بوتو ( ٢ قطعة ) مع كاري
**CHAPPATHI (2PC) WITH CURRY	8.00	**شاباشي ( ٢ قطعة ) كاري
**POROTTA (2PC) WITH CURRY	8.00	**بوروتا ( ٢ قطعة ) بالكاري
**POHA	7.00	**بوها
STUFFED PARATHA WITH CURD (ALOO)	8.00	الو بوراتا ستفد مع روب
STUFFED PARATHA WITH CURD (GOBI)	8.00	جوبي بوراتا ستفد مع روب
STUFFED PARATHA WITH CURD (MIX VEG)	8.00	خضار مشكل بوراتا ستفد مع روب
PANEER PARATHA WITH CURD	9.00	بانير بوراتا مع روب
(**Available morning only)		** (متوفر صباحا فقط)

## ADD ON EXTRA

	80ML	225ML	
SAMBAR	1.50	4.00	سامبار
RASAM	1.50	4.00	راسام
COCONUT CHUTNEY	2.00	6.00	صلصة جوز الهند
PUTHINA CHUTNEY	2.00	6.00	بودينا تشونتي
DAL	2.50	7.00	عدس
CHANA MASALA	2.50	7.00	شانا مسالا
MIX VEG CURRY	3.50	10.00	خضار مشكل
PANEER MIX VEG CURRY	3.50	10.00	بانير مشكل خضار كاري
ALOO BHAJI (SOUTH INDIA)	2.00	6.00	ألو باجي جنوب الهند
PORIYAL (DRY VEG)	2.00	6.00	بوريال خضار جافة
PLAIN YOGHURT	1.50	4.00	زبادي العادي
MIX VEG RAITHA	2.50	6.00	ريتا خضار مشكل



## ADD ON

SET DOSA 1 PC	2.00
IDLY 1 PC / VADA 1 PC	1.50
POORI 1 PC / BHATURA 1 PC	2.00

try our special combos

a meal eaten in the middle of the day, typically one that is lighter or less formal than an evening meal.

## LUNCH & DINNER (COMBO)



DHS  
22/-

### شمال الهند ثالي-محدودة NORTH INDIAN THALI (LIMITED)

[PULAO, 2 CHAPPATHI/TANDOOR ROTI, DAL FRY, PANEER SABJI, CHANA MASALA, DRY VEG, RAITHA, BUTTER MILK, SWEET, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
16/-

### شمال الهند ثالي مينيه-محدودة NORTH INDIAN MINI THALI (LIMITED)

[PULAO, 1 CHAPPATHI/TANDOOR ROTI, DAL FRY, PANEER SABJI, DRY VEG, RAITHA, SWEET, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
20/-

### سواديش ثالي-محدودة SWADESH THALI (LIMITED)

[3 CHAPPATHI/TANDOOR ROTI, DAL FRY, PANEER SABJI, CHANA MASALA, RAITHA, BUTTER MILK, SWEET, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
12/-

### وجبات جنوب الهند \*\* \*\*SOUTH INDIAN MEALS

[RICE (WHITE/MATTA), SAMBAR, RASAM, VEG CURRY, DRY VEG, YOGHURT, SWEET, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
15/-

### وجبات جنوب الهند خاص \*\* \*\*SOUTH INDIAN SPECIAL MEALS

[RICE (WHITE/MATTA), 1 CHAPPATHI/ROTI, SAMBAR, RASAM, VEG CURRY, DRY VEG, YOGHURT, 2 SWEETS, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
10/-

### وجبات جنوب الهند مينيه \*\* \*\*SOUTH INDIAN MINI MEALS

[RICE (WHITE/MATTA), SAMBAR, RASAM, DRY VEG, PICKLE, PAPPAD]



DHS  
10/-

### خبز مع خضار-محدودة ROTTI WITH SABJI (LIMITED)

[2 CHAPPATHI/TANDOOR ROTI, PANEER SABJI / CHANA MASALA]



DHS  
12/-

### خبز تندور سبت-محدودة TANDOOR ROTI SET (LIMITED)

[2 TANDOOR ROTI, DAL FRY, PANEER SABJI, RAITHA]

# LUNCH

### شبابتيه سبت-محدودة CHAPPATHI SET (LIMITED)

[2 CHAPPATHI, DAL FRY, PANEER SABJI, RAITHA]

DHS  
10/-

CURD RICE 10.00

أرز بلروب

SAMBAR RICE 10.00

أرز سامبار

RASAM RICE 10.00

أرز رسم

(\*\*Unlimited Rice & Sambar, Available for Lunch only)

**PROUD**  
*Vegan*  
**PERSON**

Veg Biryani recipe with pot, pressure cooker & instant pot options. Vegetable Biryani is an aromatic rice dish made with basmati rice, mix veggies, herbs & biryani spices.



# BIRIYANI

## BIRIYANI

SWADESH SP. VEG BIRIYANI	17.00	بریانے خضار سوادیش خاص
PANEER TIKKA BIRIYANI	17.00	بریانے بانیر تکا
MUSHROOM TIKKA BIRIYANI	17.00	بریانے فطر تکا
PALAK PANEER BIRIYANI	17.00	بریانے بالاک بانیر
NAVARATHNA BIRIYANI	17.00	بریانے نفا راتنا
MIX VEGETABLE BIRIYANI	14.00	بریانے خضار مشکل
HYDERABAD BIRIYANI	16.00	حیدر آباد بریانے
ALOO DUM BIRIYANI	16.00	بریانے آلو دم
JEERA RICE	9.00	آرز جیرا
STEAM RICE ( HALF / FULL )	4.00 / 7.00	آرز ستیم (نصف/کامل)

## KHICHDI

DAL KHICHDI	14.00	عدس کشدیے
DAL PALAK KHICHDI	15.00	عدس بالک کشدیے
MIX VEG DAL PALAK KHICHDI	16.00	خضار مشکل عدس بالاک کشدیے
AMRITSARI KHICHDI	16.00	آمریتساری کشدیے
MASALA KHICHDI	16.00	ماسالا کشدیے
<b>ADD ON :</b>		اضافہ
TADKA	2.00	تدکا

*Tasty and delicious*

# PULAO

Pilaf or pilau a rice dish, or in some regions, a wheat dish, whose recipe usually involves cooking in stock or broth, adding spices, and other ingredients such as vegetables, and employing some technique for achieving cooked grains that do not adhere to each other.



# KHICHDI

## PULAO

VEGETABLE PULAO	12.00	بولو خضار
KASHMIRI PULAO	15.00	بولو کشمیریے
NAVARATNA PULAO	15.00	بولو نفا راتنا
BROWN ONION PULAO	14.00	بولو بصل براون
GREEN PEAS PULAO	12.00	بولو بازلاء خضراء

# SALAD



## SALAD & PAPPAD

GREEN SALAD (CARROT,CUCUMBER,BEETROOT,ONION,LEMON)	10.00	سلطة خضار
RUSSIAN SALAD	12.00	سلطة روسية
PAPPAD FRIED / ROASTED	3.00	باباد مقلي / روستد
KERALA PAPPAD	0.50	باباد كيرالا
MASALA PAPPAD	4.00	باباد مسالا
RAITHA MIX VEG	6.00	ريتا خضار مشكل
PLAIN YOGHURT	4.00	زبادي عادي

## INDIAN STARTERS

SWADESH SPECIAL PLATTER (PANEER, MUSHROOM,ALOO,GOBI,SEEKH KABAB,KULCHA)	30.00	طبق سواديش خاص
SWADESH SPECIAL PLATTER (JAIN)	32.00	طبق سواديش خاص-جين
PANEER TIKKA	20.00	بانير تكا
PANEER HYDERABADI TIKKA	20.00	بانير حيدر ابادي تكا
PANEER KALAMIRI TIKKA	20.00	بانير كالماي تكا
PANEER MALAI TIKKA	20.00	بانير مالاي تكا
PANEER ACHARI	22.00	بانير اشاري
BHARWAN PANEER	22.00	بهاروان بانير
BHARWAN MUSHROOM	22.00	فطر بهاروان
MUSHROOM KALAMIRI TANDOORI	20.00	فطر كالماي تندوري
TANDOORI MASHROOM	20.00	مشروم تندوري
HARIYALI KABAB	20.00	هريالي كباب
VEG. SHEEK KABAB	20.00	خضار سيخ كباب
METHI SEEK KABAB	20.00	ميثي سيخ كباب
TANDOORI ALDO	18.00	تندوري آلو
TANDOORI ALDO ACHARI	18.00	تندوري آلو اشاري



# STARTERS





## CHINESE STARTERS

PATTAYA PANEER	20.00	باتايا بانير
CRISPY SPINACH COTTAGE CHEESE	20.00	جبنه سبانخ مقرمشة
PANEER CHILLY DRY	20.00	بانير شيليه جاف
SWEET CHILLY PANEER DRY	20.00	بانير حلو شيليه جاف
PANEER MANCHURIAN DRY	20.00	بانير منشوريان جاف
THREE PEPPER PANEER	20.00	بانير ثلاثة فلفل
SCHEZWAN PANEER	20.00	بانير شيزوان
PANEER 65 (DEEP FRY)	20.00	بانير 65 ديب مقلية
MUSHROOM MANCHURIAN DRY	20.00	فطر منشوريان جاف
SCHEZWAN MUSHROOM	20.00	فطر شيزوان
MUSHROOM CHILLY DRY	20.00	فطر شيليه جاف
GOBI CHILLY DRY	18.00	جوبيه شيليه جاف
GOBI 65 (DEEP FRY)	18.00	جوبيه 65 ديب مقلية
GOBI LOLLYPOP DEEP FRY	18.00	جوبيه لوليه بوب ديب مقلية
GOBI MANCHURIAN DRY	18.00	جوبيه منشوريان جاف
KING PAO POTATO	18.00	بطاطا كينغ باو
CRISPY CHILLY POTATO	18.00	بطاطا شيليه كرسبيه
HONEY CHILLY POTATO	18.00	بطاطا عسل شيليه
SALT AND PEPPER VEG	18.00	خضار ملح و فلفل
SOYBEAN CHILLY	16.00	صويا بين شيليه
VEG MANCHURIAN DRY	18.00	خضار منشوريان جافة
VEG CRISPY	18.00	خضار كرسبيه
VEG SPRING ROLL	14.00	خضار سبرينج رول
IDLY CHILLY	12.00	ادلويه شيليه



THE  
Future  
VEGAN

## Tandoor

A tandoor is a large urn-shaped oven, usually made of clay, originating from the Indian Subcontinent. Since antiquity, tandoors have been used to bake unleavened flatbreads, such as roti and naan, as well as to roast meat.



## BREADS

# BREADS

	PLAIN	WITH BUTTER	
TANDOORI ROTI (WHEAT)	2.00	2.50	تندوری روٹی - قمح
CHAPPATHI (TAWA ROTI) (WHEAT)	1.50	2.00	شبابٹی تاول روٹی / قمح
KERALA PARATHA	1.50		کیرالا پاراتا
KHASTA ROTI (SEMOLINA)	3.00	3.50	خستا روٹی سمولنا
MISSI ROTI (GRAM FLOUR)	3.00	3.50	میسے روٹی دقیق جرام
NAAN (WHITE FLOUR )	3.50	4.00	نان دقیق ابيض
CHEESE NAAN	7.00	7.50	جبن نان
GARLIC NAAN	7.00	7.50	نان بالٹوم
CHEESE GARLIC NAAN	8.00	8.50	نان بالٹوم جبن
KULCHA PLAIN (WHITE FLOUR)	2.50	3.00	کولشا سادہ دقیق ابيض
PANEER KULCHA	7.00	7.50	پانیر کولشا
ONION KULCHA	6.00	6.50	کولشا بصل
ALOO KULCHA	7.00	7.50	الو کولشا
METHI PARATHA	3.50	4.00	میتھی پاراتا
PUTHINA PARATHA	3.50	4.00	پوتینا پاراتا
LACHA PARATHA	2.50	3.00	لاشا پاراتا
CHEESE PARATHA	6.00	6.50	جبن پاراتا
GOBI PARATHA (TANDOOR)	7.00	7.50	جوبی پاراتا تندور
ALOO PARATHA (TANDOOR)	7.00	7.50	الو پاراتا تندور
ALOO METHI PARATHA (TANDOOR)	8.00	8.50	الو میتھی پاراتا تندور
PANEER PARATHA (TANDOOR)	8.00	8.50	پانیر پاراتا تندور
MIX VEG PARATHA (TANDOOR)	8.00	8.50	خضار مشکل پاراتا تندور
ROTI KA BASKET 8 DIFFERENT BREADS (TANDOORI ROTI, MISSI ROTI, LACHA PARATHA, METHI PARATHA, KASTHA ROTTI, NAAN, KULCHA, PUTHINA PARATHA)	17.00	19.00	روٹی کا باسکٹ ۸ انواع خبز



# Soup OF THE DAY

*hot and tasty.*

Soup is a primarily liquid food, generally served warm or hot, that is made by combining ingredients of meat or vegetables with stock, milk, or water. Hot soups are additionally characterized by boiling solid ingredients in liquids in a pot until the flavors are extracted, forming a broth.



## SOUP

CREAM OF TOMATO SOUP	12.00	شورية كريمه الطماطم
VEG SWEET CORN SOUP	12.00	شورية خضار حلو ذرة
LEMON CORIANDER SOUP	12.00	شورية ليمون و الكزبرة
HOT AND SOUR SOUP	12.00	شورية حامضة و حارة
VEG CLEAR SOUP	12.00	شورية خضار صافية
VEG MANCHOW SOUP	14.00	شورية مانشو خضار
BURNT GARLIC SOUP	14.00	شورية الثوم المحترق
CREAM OF MUSHROOM SOUP	14.00	شورية فطر
VEG NOODLES SOUP	14.00	شورية معكرونة خضار

# CHINESE

## CHINESE MAIN COURSE

### chinese cuisine

Chinese cuisine compose cuisines originating from China. Because of the Chinese diaspora and historical power of the country, Chinese cuisine has profoundly influenced many other cuisines in Asia and beyond, with modifications made to cater to local palates.



PANEER MANCHURIAN GRAVY	18.00	بانير منشوريان مرق
PANEER HOT GARLIC	18.00	بانير ثوم حار
PANEER CHILLY GRAVY	18.00	بانير بارد مرق
PANEER BLACK PEPPER SAUCE	18.00	بانير صلصة فلفل الأسود
PANEER SCHEZWAN SAUCE	18.00	بانير صلصة شيزوان
MUSHROOM MANCHURIAN GRAVY	18.00	فطر منشوريان مرق
MUSHROOM SCHEZWAN SAUCE	18.00	صلصة الفطر شيزوان
MUSHROOM BLACK PEPPER SAUCE	18.00	فطر صلصة فلفل الأسود
MUSHROOM CHILLY GRAVY	18.00	فطر شيليه مرق
GOPI CHILLY GRAVY	17.00	جوبيه شيليه مرق
GOBI MANCHURIAN GRAVY	17.00	جوبيه منشوريان مرق
VEG MANCHURIAN GRAVY	17.00	خضار منشوريان مرق
VEG HOT GARLIC SAUCE	16.00	خضار صلصة ثوم حارة
VEG SCHEZWAN SAUCE	16.00	خضار صلصة شيزوان
SWEET AND SOUR VEG	16.00	خضار حلو و حامض



## Indian Cuisine

Vegetarian cuisine is based on food that meets vegetarian standards by not including meat and animal tissue products.



### INDIAN MAIN COURSE

DINGRI VEG	20.00	دينغري خضار
PATIALA VEG	20.00	باتيالا خضار
KAAJU MASALA (Red Gravy)	20.00	كاجو ماسالا
KAAJU CURRY (White Gravy)	20.00	كاجو سالونه
POTATO BALL	20.00	كرة بطاطس
STUFFED CAPSICUM	20.00	فليفلة محشية
SATRANGI VEG	20.00	ساترانجي خضار
METHI MALAI MUTTOR	16.00	ميثي مالاي مٹر
METHI MALAI PANEER	18.00	ميثي مالاي بانير
PANEER RAJWADI	20.00	بانير رجواڊي
PANEER LABABDAR	20.00	بانير لابيادار
PANEER BUTTER MASALA	18.00	بانير زبده ماسالا
PANEER TIKKA MASALA	18.00	بانير تڪا ماسالا
PALAK PANEER	18.00	بالڪ بانير
KADAI PANEER	18.00	ڪڊاي بانير
PANEER MAKHANI MASALA	18.00	بانير مڪاني ماسالا
PANEER KOLHAPURI	18.00	بانير ڪولهاپوري
PANEER CAPSICUM BHURJI	18.00	بانير فليفلة برجي
PANEER KOFTA CURRY	20.00	بانير ڪفته ڪاري
PANEER MALAI KOFTA CURRY (WHITE)	20.00	بانير مالاي ڪفته ڪاري
MUSHROOM PANEER PALAK	20.00	فطر بانير بالڪ
MUSHROOM BABY CORN PANEER	20.00	مشروم بيبي ڪورن بانير
MUSHROOM KOLHAPURI	18.00	فطر ڪولهاپوري
MUSHROOM HANDI	18.00	فطر هندي
MUSHROOM BABY CORN KADAI	20.00	نرة بيبي ڪورن مشروم ڪڊاي
TANDOOR MUSHROOM TAWA MASALA	20.00	تندور فطر تاولا ماسالا
GOBI MASALA	14.00	جوبي ماسالا
ALOO MASALA	14.00	الو ماسالا
GREEN PEAS MASALA	14.00	بازلء خضراء ماسالا
CHANA MASALA	12.00	شان ماسالا



# MAIN COURSE



# INDIAN MAIN COURSE

## Indian Cuisine

Vegetarian cuisine is based on food that meets vegetarian standards by not including meat and animal tissue products.



## INDIAN MAIN COURSE

BHINDI MASALA	14.00	بھندے مسالا
BHINDI DO PYAZA KADAI	18.00	بھندے دو پیازا کدایے
BHINDI TAWA MASALA	16.00	بھندے تاولا مسالا
BHINDI FRY (DEEP FRY - CRISPY)	14.00	بھندے فرایے دیب فرایے-کرسپیے
KARELA FRY (BITTER GOURD)	18.00	کرلا فرایے
KARELA STUFFED FRY	20.00	کرلا محشوہ فرایے
BHAVNAGARI MIRCHI KADAI	18.00	بھافنغارے میرشے کدایے
BAIGAN BHARTA	18.00	بیجان بھارتا
KALONJI BAIGAN MASALA	18.00	کالونجے بیجان مسالا
AMRITSARI KOFTA CURRY	18.00	آمریتسارے کفتے کارے
MIRCH KA SALAN	18.00	میرش کا سالن
SHIMLA MIRCH N ALOO TAWA MASALA	20.00	شیملا میرش ن آلو تاولا مسالا
PIND CHANA MASALA	15.00	پیند شانا مسالا
BAIGAN ALOO TAMATAR KI SABJI	16.00	بیجان آلو تمتر کی خضار
JEERA ALOO (DRY)	16.00	جیرا آلو جاف
ALOO PALAK	15.00	آلو پالک
ALOO METHI	15.00	آلو میتھی
DUM ALDO HANDI	16.00	دم آلو ہندی
KASHMIRI DUM ALOO MASALA	18.00	کشمیریے دم آلو مسالا
PALAK KOFTA CURRY	20.00	پالک کفتے کارے
PALAK CORN SABJI	18.00	پالک کورن خضار
PALAK SABJI	16.00	پالک خضار
VEG MALAI KOFTA (WHITE)	18.00	کفتے مالایے خضار ابيض
VEG KADAI	16.00	خضار کدایے
VEG DIWANI HANDI	16.00	خضار دیوانیے ہندی
VEG KOLHAPURI	16.00	خضار کولھاپوری
VEG JAIPURI	16.00	خضار جیپوری
VEG HYDERABADI KADAI	16.00	خضار حیدر آباد کدایے
VEG KORMA	15.00	خضار کورما
DAL FRY	12.00	دال فرایے
DAL TADKA	14.00	دال تڈکا
DAL HARIYALI	15.00	دال ہریالیے
DAL PALAK	15.00	دال پالک
DAL MAKHANI	16.00	دال ماخانے



### Chinese Cuisine

Chinese cuisine comprise cuisines originating from China. Because of the Chinese diaspora and historical power of the country, Chinese cuisine has influenced many other cuisines in Asia and beyond, with modifications made to cater to local palates.

# FRIED RICE

## FRIED RICE

### Schezwan

Schezwan Sauce is a uniquely flavorful, delicious, hot and spicy sauce made with red chilies, garlic, ginger, Sichuan peppers and soy sauce. This home-made sauce is a simple way to spice things up! Add it to noodles, fried rice or grilled chicken for the real zing!

VEGETABLE FRIED RICE	14.00	أرز مقلي خضار
PANEER FRIED RICE	17.00	أرز مقلي بانير
MUSHROOM FRIED RICE	17.00	أرز مقلي فطر
BURN CHILLY FRIED RICE	17.00	أرز مقلي شيلي حار
SCHEZWAN FRIED RICE	17.00	أرز مقلي شيزوان
PANEER SCHEZWAN FRIED RICE	18.00	أرز مقلي بانير شيزوان
SINGAPORE FRIED RICE	18.00	أرز مقلي سنغافور
VEG MANCHURIAN FRIED RICE	26.00	أرز مقلي خضار منشوريان
TRIPLE SCHEZWAN RICE	26.00	أرز تريبل شيزوان



# NOODLES

## NOODLES

VEG HAKKA NOODLES	15.00	معكرونة خضار هاكا
PANEER HAKKA NOODLES	18.00	معكرونة بانير هاكا
HONG KONG NOODLES	18.00	معكرونة هونج كونج
BURN CHILLY NOODLES	18.00	معكرونة شيلي حار
SCHEZWAN NOODLES	18.00	معكرونة شيزوان
PANEER SCHEZWAN NOODLES	20.00	معكرونة بانير شيزوان
SINGAPORE NOODLES	18.00	معكرونة سنغافور
AMERICAN CHOPSUEY	20.00	أمريكان شوبسوي
CHOWMEIN NOODLES	20.00	معكرونة شومين



### Indian Chaat

Chaat, or chāt is a family of savoury snacks that originated in India, typically served as an hors d'oeuvre or at roadside tracks from stalls or food carts across South Asia in India, Pakistan, Nepal and Bangladesh. With its origins in Uttar Pradesh, India, chaat has become immensely popular in the rest of South Asia.

## INDIAN CHAAT

PUNJABI SAMOSA	3.00	ساموسا بنجابية
SAMOSA CHAAT	10.00	ساموسا شات
PANI PURI	8.00	پانی پوری
DAHI PURI	8.00	دھی پوری
BHEL PURI	8.00	بیل پوری
SEV PURI	9.00	سیف پوری
PAPDI CHAAT	9.00	پاپدی شات
VADA PAAV	4.00	وڈا پاف
SAMOSA PAAV	5.00	ساموسا پاف
PAAV BHAJI	12.00	پاف بھجی
VEG KATHI ROLL	6.00	خضار کاتی رول
<b>ADD ON:</b>		اضافہ:
GREEN CHUTNEY	1.00 2.00	صلصہ خضراء
SWEET CHUTNEY	0.50 1.50	صلصہ حلو
EXTRA PAAV	2.00	پاف اضافیہ

# INDIAN CHAAT

# TEA, DESSERTS

## REFRESHMENT & DESSERT

LASSI (SWEET / SALT)	10.00	لاسيه حلو / مالح
MANGO LASSI	12.00	مانجو لاسيه
STRAWBERRY LASSI	12.00	فراوله لاسيه
DRY FRUIT LASSI	14.00	لاسيه فواكه جافة
JEERA LASSI	10.00	جيرا لاسيه
BUTTER MILK	7.00	حليب الزبدة
FRESH LEMON SODA (SWEET OR SALT)	8.00	صودا ليمون طازج حلو و ملح
LEMON MINT SODA	9.00	صودا ليمون نعناع
PASSION FRUIT MOJITO	10.00	موهيتو باشن فروت
GULAB JAMUN PER PC	2.50	جولاب جامون لكل قطعة



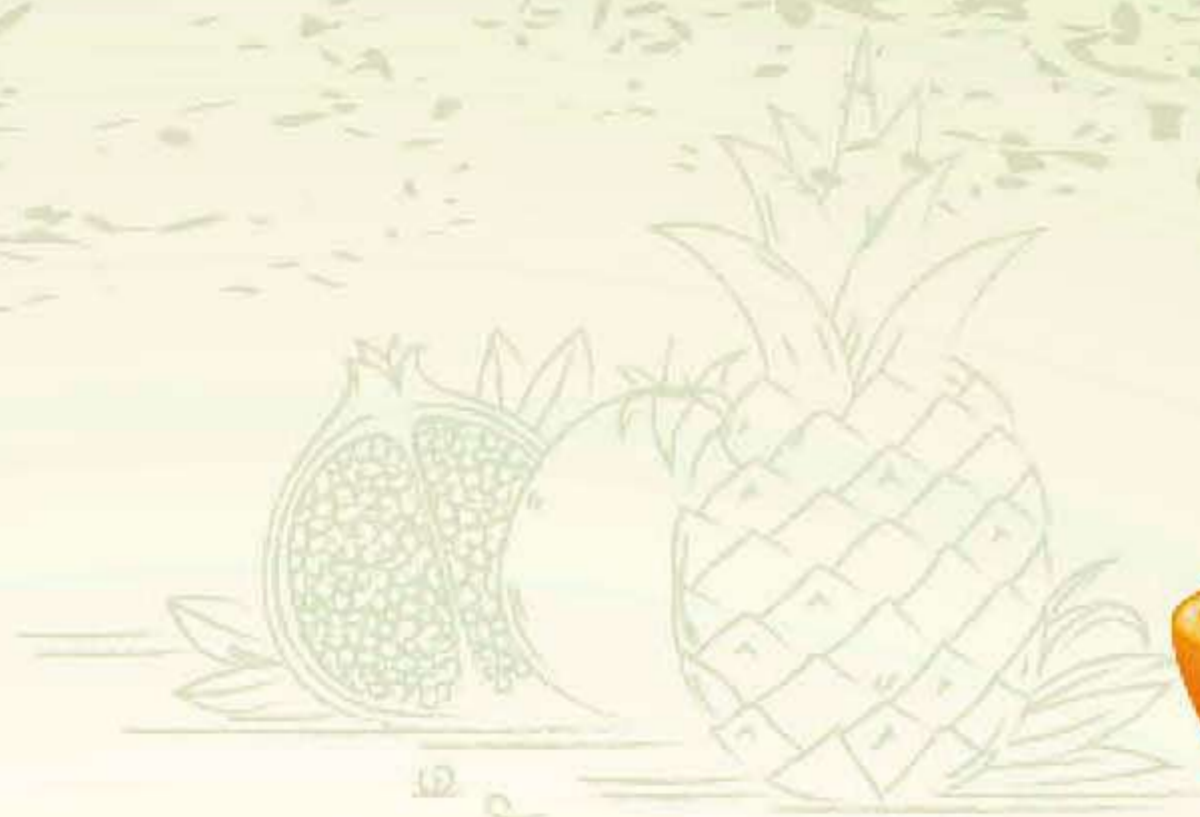
### Refresh Your Tastebuds...

Dessert is a course that concludes a meal. The course consists of sweet foods, such as candy, and possibly a beverage such as dessert wine and liqueur. In some parts of the world, such as Greece and West Africa, and most parts of China, there is no tradition of a dessert course to conclude a meal.



## HOT DRINKS

	REGULAR	MEDIUM	
FRESH MILK TEA	2.00	4.00	شايه حليب طازج
KARAK TEA (CANNED MILK)	1.00	3.00	شايه كرك حليب معلب
MASALA TEA	4.00	6.00	شايه مسالا
GINGER TEA	4.00	6.00	شايه زنجبيل
NESCAFE COFFEE	3.00	5.00	قهوة نسكافيه
LEMON TEA	2.00	4.00	شايه ليمون
BLACK TEA	1.00	2.00	شايه أسود
GREEN TEA	1.00	2.00	شايه خضار
BLACK COFFEE	2.00	4.00	قهوة اسود
BADAM MILK	3.00	5.00	حليب لوز
HOT CHOCOLATE	3.00	5.00	شكولاته ساخنة
BOOST	3.00	5.00	بوست
HORLICKS	3.00	5.00	هورليكس



*Drink Fresh, Live Healthy.*

Fruit juice is 100% pure juice made from the flesh of fresh fruit or from whole fruit, depending on the type used. It is not permitted to add sugars, sweeteners, preservatives, flavourings or colourings to fruit juice.

## FRESH JUICES

# JUICES

ORANGE	10.00	برتقال
CARROT	10.00	جزرة
CUCUMBER	10.00	خيار
STRAWBERRY	10.00	فراولة
LEMON	8.00	ليمون
LEMON MINT	8.00	ليمون نعناع
GREEN APPLE	10.00	تفاحة خضراء
WATERMELON	10.00	بطيخ
LIVER CURE (BEETROOT, APPLE & LIME)	12.00	علاج كبد - شمندر، تفاح، ليمون
POWER BOOSTER (CARROT, APPLE & ORANGE)	12.00	باور بوسٹر - جزر، تفاح، برتقال
DELHI ROCKS (ORANGE & CARROT)	12.00	دلھي روكس - برتقال و جزر
WEIGHT LOSS (STRAWBERRY, ORANGE & APPLE)	12.00	خسارة الوزن - فراولة، برتقال، تفاح
BANGALORE MIST (WATERMELON & STRAWBERRY)	12.00	بنغالور ميسٹ - بطيخ و فراولة



## MILKSHAKE

STRAWBERRY MILKSHAKE	12.00	حليب شيك فراولة
CHICKOO MILKSHAKE	10.00	حليب شيك شيكو
VANILLA MILKSHAKE	10.00	حليب شيك فانيلا
PISTACHIO MILKSHAKE	10.00	حليب شيك فستق
CHOCOLATE MILKSHAKE	10.00	حليب شيك شوكولاته



SCAN FOR MORE INFO



north indian | south indian  
jain food | punjabi | gujarati  
chinese | chaat & chaay

\* Kindly inform Jain Food Preparation in advance



Non-vegetarian food contains meat, and sometimes, eggs. The term is common in India, but not usual elsewhere. In the generally vegetarian environment of India, restaurants offering meat and fish usually have a 'non-vegetarian' section of their menu, and may include the term in their name-boards and advertising.

**Swadesh**  
PURE VEGETARIAN RESTAURANT L.L.C

☎ 04 330 00 24 | 058 583 00 24 ☎  
📞 058 583 30 24

Next to Al Khaleej Centre, Rolla Street, Bur Dubai  
[www.swadesh.ae](http://www.swadesh.ae)

**HOME DELIVERY AVAILABLE**