

EST. 2026 · MOHAMMADI



ARYAVANSH

आर्यवंश

RESTAURANT · ROOMS · ROOM SERVICE

A royal taste of Awadh — शाही स्वाद, शुद्ध शाकाहार

CHINESE · SOUTH INDIAN · INDIAN · TANDOOR

M E N U



100% PURE VEGETARIAN

No Egg · No Non-Veg · Jain & Satvik options

Mohammadi, Lakhimpur Kheri, Uttar Pradesh

Restaurant 7:30 AM – 11:00 PM · Room Service 7:00 AM – 2:00 AM

Phone / WhatsApp: +91 ____

विषय-सूची CONTENTS

आर्यवंश की खास पेशकश **ARYAVANSH SIGNATURES** 3

Signatures • Youth Favourites

चाइनीज़ **CHINESE** 4

Chinese Soups • Chinese Starters — Dry • Chinese Main Course — Gravy • Noodles • Fried Rice • Momos (8 pcs) • Chopsuey & Chef's Wok

दक्षिण भारतीय **SOUTH INDIAN** 7

Classic Dosa • Special & Fusion Dosa • Rava Dosa • Uttapam • Idli, Vada & More • South Indian Rice & Meals • South Indian Combos

भारतीय व्यंजन **INDIAN** 10

Indian Soups & Shorba • Paneer Specialities • Vegetables • Kofta & Chaap Curries • Dal • Rice, Pulao & Biryani • Breads • Raita, Salad & Papad • Thalys

तंदूर **TANDOOR** 14

Paneer Tikka • Soya Chaap Tikka • Veg Tandoor & Kebabs • Tandoori Platters • Sizzlers

कॉम्बो ऑफ़र **COMBO OFFERS** 17

Youth Combos • Couple Combos • Family Platters (serve 4) • Traveller Combos • Ready in 10–15 min

स्नैक्स व फ़ास्ट फ़ूड **SNACKS & FAST FOOD** 20

Burgers • Sandwiches & Rolls • Pizza (8 inch) • Pasta • Fries & Snacks

नाश्ता व पेय **BREAKFAST & BEVERAGES** 22

Breakfast • Tea & Coffee • Shakes & Cold Coffee • Mocktails & Desi Coolers

बच्चे, जैन व सेहत **KIDS, JAIN-SATVIK & HEALTHY** 24

Kids' Menu — Little Nawabs • Jain & Satvik (No Onion-Garlic) • Healthy & Light

मिठाई व रूम सर्विस **DESSERTS & ROOM SERVICE** 25

Desserts • Late-Night Menu

कमरे **STAY AT ARYAVANSH** 26

Room Rate Card • Room + Food Packages • Room Service

SIGNATURE Aryavansh Signature **YOUTH FAVOURITE** Youth Favourite

J Jain **N** No onion-garlic **H** Healthy / light **Q** Quick 10–15 min • parcel-friendly **100%** 100% vegetarian

Please note: All food is 100% vegetarian, cooked without egg. Half portions serve 1, full portions serve 2. Parcel / takeaway available on all items (packing charges extra). Please tell us about any allergy (nuts, dairy, gluten). Mineral water and packaged drinks at MRP. Seasonal items subject to availability. All naan, breads, mayo, sauces & desserts are eggless. Swaps & upcharges as listed; other changes on request. Weights & volumes are approximate.

Full serves 2 • Half serves 1 • Prices in ₹ • Govt. taxes as applicable • Parcel available on all items

आर्यवंश की खास पेशकश

ARYAVANSH SIGNATURES

Our chef's Awadhi specialities

Recipes you won't find anywhere else in town.

Awadhi Dahi Ke Kebab 249

Hung curd, paneer & roasted besan patties, shallow-fried in desi ghee; mint chutney & onion rings • 6 pcs (~30 g each), serves 2
गाढ़े दही और पनीर से बने, मुँह में घुल जाने वाले लखनवी कबाब

Paneer Aryavansh Khaas 479 Full / 299 Half

Paneer simmered in cashew-saffron gravy, finished with cream & butter, served in a copper handi • Full 200 g paneer (serves 2) / Half 100 g (serves 1)
काजू-केसर की शाही ग्रेवी में पनीर, हांडी में परोसा गया — हमारी पहचान

Nawabi Subz Kofta 279 Full / 169 Half

Paneer-vegetable koftas fried golden, in mild cashew-onion Awadhi korma • Full 6 koftas + 400 ml gravy / Half 3 koftas + 200 ml
सब्जी-पनीर के नरम कोफ़्ते, अवधी मलाईदार ग्रेवी में

Dal Aryavansh 219 Full / 139 Half

Whole urad & rajma slow-cooked 12 hours on dum, finished with white butter & cream • Full 500 ml (serves 2) / Half 250 ml
रात भर धीमी आँच पर पकी काली दाल, सफ़ेद मक्खन के साथ

Awadhi Subz Dum Biryani 249 Full / 159 Half

Basmati layered with vegetables, saffron & kewra, dough-sealed & cooked on dum; with 150 ml raita • Full 600 g (serves 2) / Half 300 g
आटे से सील की गई हांडी में दम पर पकी केसरिया सब्जी बिरयानी

Aryavansh Shahi Thali 260

6 katoris: Paneer Khaas (100 g paneer), Dal Aryavansh (150 ml), Nawabi Kofta (2 pcs), seasonal sabzi (150 g), boondi raita (100 g), gulab jamun (2 pcs, served warm) • 2 Dahi Kebab • 1 butter naan + 1 laccha paratha + 1 butter tandoori roti • veg pulao 150 g • salad, papad, pickle • serves 1

शाही थाली — पनीर खास, दाल आर्यवंश, कोफ़्ता, कबाब, रोटियाँ, पुलाव और गुलाब जामुन

सब्जी बदलें / Choose & swap: Sabzi: aloo gobi / jeera aloo / mix veg / seasonal • Dal: Dal Aryavansh or Dal Tadka • Naan → garlic naan + ₹20
• extra butter roti ₹20 • raita → pineapple raita + ₹20

YOUTH FAVOURITES • युवाओं की पसंद

Tandoori Spicy Momos ₹139

लाल तीखे तंदूरी मसाले में तंदूर में सिके चटपटे मोमोज़

Desi Tadka Loaded Fries ₹149

कुरकुरे फ्राइज़ पर मखनी सॉस, पिघला चीज़ और चटपटा देसी तड़का

Maharaja Burger ₹179

डबल पनीर-आलू पैटी, चीज़ और तंदूरी मेयो वाला महाराजा साइज़ बर्गर

Maroon Velvet Mocktail ₹139

गुलाब और अनार का मैरून रंग का ठंडा मॉकटेल — बिल्कुल हमारी कुर्सियों जैसा शाही

चाइनीज़ CHINESE

Indo-Chinese wok specials • ask for less spicy

चाइनीज़ सूप CHINESE SOUPS

Golden Corn Velouté (Veg Sweet Corn Soup) 99

Creamy corn broth with carrot, beans & cabbage, lightly thickened
• 250 ml bowl

मक्के और सब्जियों का हल्का गाढ़ा सूप

Szechuan Hot & Sour Broth 99

(Veg Hot & Sour Soup)

Spicy-tangy broth with mushroom, cabbage, chilli-vinegar & soy •
250 ml bowl

तीखा-खट्टा चाइनीज़ सूप, मशरूम व सब्जियों के साथ

Dragon Manchow Soup (Veg Manchow Soup) 99

Garlic-ginger-coriander soup with chopped veggies, topped with
fried noodles • 250 ml bowl

लहसुन-अदरक वाला तीखा सूप, कुरकुरे नूडल्स के साथ

Zesty Lemon Dhaniya Clear Soup 99

(Lemon Coriander Soup)

Clear veg stock with lemon, fresh coriander & veggies, no cream •
250 ml bowl

नींबू-धनिया वाला हल्का साफ़ सूप

Imperial Talumein Noodle Soup 109

(Veg Talumein Soup)

Thick veg broth with boiled noodles, cabbage & spring onion • 300
ml bowl

नूडल्स और सब्जियों वाला गाढ़ा सूप

चाइनीज़ स्टार्टर्स (ड्राई) CHINESE STARTERS — DRY

Dragon Chilli Paneer (Chilli Paneer Dry) 349

Batter-fried paneer wok-tossed with capsicum, onion, green chilli
& soy-chilli sauce • 200 g paneer (12 pcs), serves 2

प्याज़-शिमला मिर्च के साथ तीखा चिली पनीर

Golden Paneer Manchurian 349

(Paneer Manchurian Dry)

Crisp paneer cubes in garlic-ginger manchurian glaze with spring
onion • 200 g paneer (12 pcs), serves 2

लहसुन-अदरक की मंचूरियन चटनी में कुरकुरा पनीर

Chennai Express Paneer 65 (Paneer 65) 299

Spiced paneer fried crisp, tossed with curry leaves, green chilli &
yoghurt glaze • 200 g (12 pcs), serves 2

करी पत्ते और हरी मिर्च वाला कुरकुरा पनीर

Crispy Veg Manchurian Balls 169

(Veg Manchurian Dry)

Cabbage-carrot balls fried crisp, tossed in soy-garlic sauce • 10
balls, serves 2

सब्जियों की कुरकुरी मंचूरियन बॉल्स

Fire-Tossed Chilli Mushroom 209

(Chilli Mushroom Dry)

Button mushrooms batter-fried & wok-tossed with chilli, capsicum
& onion • 200 g, serves 2

तीखी चटनी में भुने कुरकुरे मशरूम

Crispy Chilli Potato (Chilli Potato) 139

Potato fingers fried crisp, tossed in chilli-soy sauce with onion &
capsicum • 200 g, serves 2

चटपटी चिली सॉस में कुरकुरे आलू

Honey-Glazed Sesame Potato 159

(Honey Chilli Potato)

Crisp potato fingers glazed in honey-chilli sauce, topped with
sesame • 200 g, serves 2

शहद-मिर्च में लिपटे, तिल वाले कुरकुरे आलू

Golden Crispy Corn 169

(Crispy Corn Salt & Pepper)

American corn fried crisp, tossed with salt, crushed pepper, onion
& capsicum • 200 g, serves 2

नमक-काली मिर्च वाले कुरकुरे भुट्टे के दाने

Shanghai Veg Spring Rolls 139

(Veg Spring Roll)

Thin rolls stuffed with cabbage, carrot & noodles, deep-fried; hot
garlic dip • 6 pcs

सब्जी भरे कुरकुरे स्प्रिंग रोल

चाइनीज़ ग्रेवी

CHINESE MAIN COURSE — GRAVY

Best with fried rice or noodles

Dragon Chilli Paneer Gravy 349

(Chilli Paneer Gravy)

Fried paneer in soy-chilli gravy with capsicum & onion • 200 g paneer + 300 ml gravy, serves 2

तीखी चिली ग्रेवी में पनीर

Golden Paneer Manchurian Gravy 349

(Paneer Manchurian Gravy)

Crisp paneer in garlic-ginger manchurian gravy with spring onion • 200 g paneer + 300 ml gravy, serves 2

लहसुन-अदरक की मंचूरियन ग्रेवी में पनीर

Classic Veg Manchurian Gravy 179

(Veg Manchurian Gravy)

Veg balls in soy-garlic gravy with spring onion • 10 balls + 300 ml gravy, serves 2

सोया-लहसुन ग्रेवी में वेज मंचूरियन बॉल्स

Fire-Tossed Mushroom Gravy 219

(Chilli Mushroom Gravy)

Mushrooms in chilli-soy gravy with capsicum & onion • 200 g + 300 ml gravy, serves 2

तीखी चिली ग्रेवी में मशरूम

Paneer Burnt Garlic Sizzle 349

(Paneer in Hot Garlic Sauce)

Paneer in fiery red chilli & burnt-garlic sauce • 200 g paneer + 300 ml gravy, serves 2

भुने लहसुन की तीखी सॉस में पनीर

नूडल्स

NOODLES

Street-Style Veg Chowmein @ 119

(Veg Chowmein)

Eggless noodles stir-fried with cabbage, capsicum, carrot & soy • 350 g plate, serves 1-2

सब्जियों के साथ देसी स्टाइल चाउमीन

Wok-Tossed Hakka Noodles @ 139

(Veg Hakka Noodles)

Thin noodles tossed on high flame with julienne veggies & light soy • 350 g plate, serves 1-2

तेज़ आँच पर बने हक्का नूडल्स

Fiery Schezwan Noodles @ 149

(Schezwan Noodles)

Noodles tossed in house schezwan sauce with veggies • 350 g plate, serves 1-2

तीखी शेज़वान सॉस वाले नूडल्स

Burnt Chilli Garlic Noodles 149

(Chilli Garlic Noodles)

Noodles with burnt garlic, red chilli flakes & spring onion • 350 g plate

भुने लहसुन और लाल मिर्च वाले नूडल्स

Singapore Curry Noodles 149

(Singapuri Noodles)

Thin noodles tossed with mild curry powder & veggies • 350 g plate

करी मसाले वाले पतले नूडल्स

Paneer Hakka Noodles (Paneer Noodles) 179

Hakka noodles with 80 g paneer cubes & veggies • 350 g plate

पनीर के टुकड़ों वाले हक्का नूडल्स

Manchurian Noodle Bowl 179

(Manchurian Noodles)

Hakka noodles topped with 6 veg manchurian balls in gravy • 400 g bowl

मंचूरियन बॉल्स के साथ नूडल्स

फ्राइड राइस

FRIED RICE

Wok Veg Fried Rice (Veg Fried Rice) @ 139

Basmati wok-tossed with carrot, beans, cabbage, spring onion & light soy • 350 g plate, serves 1-2

सब्जियों वाला चाइनीज़ फ्राइड राइस

Fiery Schezwan Rice @ 149

(Schezwan Fried Rice)

Fried rice tossed in house schezwan sauce • 350 g plate

तीखी शेज़वान सॉस वाले चावल

Burnt Garlic Chilli Rice 149

(Chilli Garlic Fried Rice)

Rice with burnt garlic, chilli flakes & spring onion • 350 g plate

भुने लहसुन-मिर्च वाले चावल

Wild Mushroom Fried Rice 159

(Mushroom Fried Rice)

Fried rice with sautéed button mushrooms & veggies • 350 g plate

मशरूम वाला फ्राइड राइस

Paneer Wok Rice (Paneer Fried Rice) 179

Fried rice with 80 g paneer cubes & veggies • 350 g plate

पनीर के टुकड़ों वाला फ्राइड राइस

**Manchurian Rice Bowl** 179*(Manchurian Fried Rice)*

Fried rice topped with 6 manchurian balls in gravy · 400 g bowl
मंचूरियन ग्रेवी के साथ फ्राइड राइस

मोमोज़**MOMOS (8 PCS)***With fiery red chutney & mayo***Himalayan Steamed Momos** 89*(Veg Steamed Momos)*

Thin wrappers stuffed with cabbage, carrot, onion & ginger,
steamed · 8 pcs
भाप में पके सब्जी भरे मोमोज़

Tandoori Spicy Momos 139**YOUTH FAVOURITE**

Veg momos in a fiery red tandoori marinade of Kashmiri chilli,
curd, spices & mustard oil, charred in the tandoor; spicy red
chutney · 8 pcs
लाल तीखे तंदूरी मसाले में तंदूर में सिके चटपटे मोमोज़

Paneer Tandoori Spicy Momos 159

Paneer-stuffed momos in fiery red chilli-tandoori marinade,
charred in the tandoor; spicy red chutney · 8 pcs
पनीर भरे मोमोज़, तीखे लाल तंदूरी मसाले में सिके हुए

Golden Fried Momos 109*(Veg Fried Momos)*

Veg momos deep-fried crisp · 8 pcs
तले हुए कुरकुरे सब्जी मोमोज़

Paneer Pahadi Momos 129*(Paneer Steamed Momos)*

Stuffed with spiced paneer, onion & coriander, steamed · 8 pcs
मसालेदार पनीर भरे भाप वाले मोमोज़

Kurkure Crunch Momos 139

Veg momos coated in cornflakes, deep-fried extra crunchy · 8 pcs
कॉर्नफ्लेक्स की परत वाले कुरकुरे मोमोज़

Cheesy Corn Momos 139

Stuffed with mozzarella & sweet corn, steamed · 8 pcs
चीज़ और भुट्टे से भरे मोमोज़

Dragon Chilli Momos 139

Fried momos tossed in chilli-soy sauce with onion & capsicum · 8
pcs
चिली सॉस में लिपटे तले मोमोज़

चॉप्सी व शेफ़ स्पेशल**CHOPSUEY & CHEF'S WOK****American Crispy Chopsuey** 179*(American Chopsuey)*

Crispy fried noodles topped with sweet-tangy tomato veggie sauce
· 400 g, serves 1-2
कुरकुरे नूडल्स पर खट्टी-मीठी सब्जी सॉस

Peking Chopsuey 169*(Chinese Chopsuey)*

Crispy noodles topped with soy-garlic veggie sauce · 400 g, serves
1-2
कुरकुरे नूडल्स पर सोया-लहसुन वाली सब्जी

Triple Schezwan Treasure 199*(Triple Schezwan Rice)*

Schezwan fried rice + crispy noodles + 4 manchurian balls in
schezwan gravy · 450 g, serves 2
चावल, नूडल्स और मंचूरियन — तीनों एक साथ

दक्षिण भारतीय SOUTH INDIAN

All dosas & uttapams served with sambar & coconut chutney • extra sambar ₹30

डोसा CLASSIC DOSA

Classic Crisp Dosa (Plain Dosa) 79

Fermented rice-urad batter, crisp on cast-iron tawa • 12-inch, with 150 ml sambar & 2 chutneys
करारा सादा डोसा, सांभर और चटनी के साथ

Makhan Sada Dosa (Butter Plain Dosa) 89

Plain dosa roasted in butter • 12-inch, with 150 ml sambar & 2 chutneys
मक्खन में सेंका सादा डोसा

Classic Masala Dosa (Masala Dosa) 99

Crisp dosa filled with 120 g aloo-onion masala • 12-inch, with 150 ml sambar & 2 chutneys
आलू मसाले से भरा करारा डोसा

Makhan Masala Dosa (Butter Masala Dosa) 109

Butter-roasted dosa with 120 g aloo masala • 12-inch, with sambar & chutneys
मक्खन में सेंका मसाला डोसा

Pyaz Masala Dosa (Onion Masala Dosa) 109

Topped with chopped onion & coriander, aloo masala inside • 12-inch, with sambar & chutneys
प्याज़ से सजा मसाला डोसा

Royal Mysore Masala Dosa 119

(Mysore Masala Dosa)
Spicy red garlic-chilli chutney spread inside, 120 g aloo masala • 12-inch, with sambar & chutneys
लाल चटनी वाला तीखा मैसूर मसाला डोसा

Paper-Thin Crisp Dosa (Paper Plain Dosa) 99

Extra thin & extra crisp • 24-inch (2 feet), with sambar & chutneys
2 फीट लंबा, पतला करारा डोसा

Paper Masala Dosa Royale 129

(Paper Masala Dosa)
24-inch paper dosa with 150 g aloo masala, sambar & chutneys
2 फीट का पेपर मसाला डोसा

स्पेशल डोसा SPECIAL & FUSION DOSA

Paneer Bhurji Masala Dosa 149

(Paneer Masala Dosa)
Filled with 80 g spiced paneer bhurji & aloo masala • 12-inch, with sambar & chutneys
पनीर भुर्जी और आलू मसाले वाला डोसा

Cheese Burst Masala Dosa 149

(Cheese Masala Dosa)
Aloo masala dosa with 40 g grated mozzarella • 12-inch, with sambar & chutneys
पिघले चीज़ वाला मसाला डोसा

Double Delight Paneer Cheese Dosa 249

(Paneer Cheese Dosa)
80 g paneer + 40 g cheese, butter-roasted • 12-inch, with sambar & chutneys
पनीर और चीज़ से भरा मक्खनी डोसा

Indo-Chinese Chilli Paneer Dosa 179

(Chilli Paneer Dosa)
Filled with 80 g chilli paneer, capsicum & onion • 12-inch, with sambar & chutneys
चिली पनीर से भरा इंडो-चाइनीज़ डोसा

Schezwan Spring Dosa 139

Schezwan sauce spread, stir-fried cabbage, carrot & noodles inside • 12-inch, with sambar & chutneys
शेज़वान सॉस और नूडल्स वाला डोसा

Mumbai Pav Bhaji Dosa (Pav Bhaji Dosa) 149

120 g butter pav bhaji spread inside, onion & coriander • 12-inch, with chutneys
पाव भाजी भरा मक्खनी डोसा

Aryavansh Maharaja Family Dosa 379

(Family Dosa)
36-inch (3 feet) masala dosa with 400 g aloo masala, 600 ml sambar & 3 chutneys • serves 3-4
3 फीट का महाराजा डोसा, पूरे परिवार के लिए

रवा डोसा

RAVA DOSA

Made fresh — allow 15 min

Lacy Rava Dosa (Plain Rava Dosa) 109

Semolina-rice flour batter, lacy & crisp, with cumin & pepper • 12-inch, with sambar & chutneys
सूजी का जालीदार करारा डोसा

Lacy Onion Rava Dosa (Onion Rava Dosa) 119

Rava dosa with onion, green chilli & coriander • 12-inch, with sambar & chutneys
प्याज़-हरी मिर्च वाला रवा डोसा

Rava Masala Dosa Special 129

(Masala Rava Dosa)

Crisp rava dosa with 120 g aloo masala • 12-inch, with sambar & chutneys
आलू मसाले वाला रवा डोसा

Onion Rava Masala Royale 139

(Onion Rava Masala Dosa)

Onion rava dosa with 120 g aloo masala • 12-inch, with sambar & chutneys
प्याज़ रवा डोसा, आलू मसाले के साथ

उत्तपम

UTTAPAM

Pyaz Uttapam (Onion Uttapam) 99

Thick, soft rice pancake topped with onion & green chilli • 1 pc, 8-inch, with sambar & chutneys
प्याज़ से सजा मोटा मुलायम उत्तपम

Tamatar-Pyaz Uttapam 109

(Onion Tomato Uttapam)

Topped with onion, tomato, chilli & coriander • 1 pc, 8-inch, with sambar & chutneys
प्याज़-टमाटर वाला उत्तपम

Garden Veg Uttapam (Mix Veg Uttapam) 119

Topped with onion, tomato, capsicum, carrot & coriander • 1 pc, 8-inch, with sambar & chutneys
रंग-बिरंगी सब्जियों वाला उत्तपम

Paneer Utsav Uttapam (Paneer Uttapam) 149

Topped with 60 g grated paneer, onion & coriander • 1 pc, 8-inch, with sambar & chutneys
कढ़कस पनीर से सजा उत्तपम

इडली, वड़ा व अन्य

IDLI, VADA & MORE

Jasmine-Soft Idli Sambar 69

(Idli Sambar)

Steamed rice-urad cakes • 2 pcs (~60 g each), with 150 ml sambar & coconut chutney
भाप में बनी मुलायम इडली, सांभर के साथ

Podi Masala Fried Idli 99

(Fried Masala Idli)

4 idlis cut & tossed with onion, curry leaves & gunpowder podi • serves 1
करी पत्ते और पोडी मसाले में भुनी इडली

Crispy Medu Vada Sambar 89

(Medu Vada Sambar)

Urad dal doughnuts fried crisp • 2 pcs, with 150 ml sambar & coconut chutney
उड़द दाल के कुरकुरे वड़े, सांभर के साथ

Sambar-Soaked Vada (Sambar Vada) 89

2 medu vadas soaked in 200 ml hot sambar, onion & coriander
गरम सांभर में डूबे वड़े

Rava Upma Classic (Upma) 69

Roasted semolina with mustard, curry leaves, peas & carrot • 200 g plate, with coconut chutney
सूजी, सब्जी और करी पत्ते वाला उपमा

दक्षिण भारतीय चावल व मील

SOUTH INDIAN RICE & MEALS

Chitranna Lemon Rice (Lemon Rice) 99

Rice tempered with mustard, curry leaves, peanuts & lemon · 300 g, with papad
नींबू, मूंगफली और करी पत्ते वाले चावल

Thayir Sadam (Curd Rice) (H) 99

Rice mixed with fresh curd, mustard-curry leaf tadka & pomegranate · 300 g
दही चावल, राई-करी पत्ते के तड़के के साथ

Sambar Sadam (Sambar Rice) (Q) 109

Rice cooked with toor dal sambar & veggies, ghee drizzle · 300 g, with papad
सांभर और सब्जियों में पके चावल

Puliyogare Tamarind Rice (Tamarind Rice) 109

Rice tossed in tangy tamarind-sesame masala with peanuts · 300 g, with papad
इमली के खट्टे मसाले वाले चावल

Dakshin Bhojan Meal Plate 179

(South Indian Meal Plate)

Sambar rice 200 g + curd rice 150 g + 1 medu vada + 1 papad + pickle + gulab jamun (1 pc) · serves 1
सांभर राइस, दही चावल, वड़ा, पापड़ और गुलाब जामुन

Swap options / बदलने के विकल्प: Curd rice → lemon / tamarind rice (no charge) · vada → 2 idli (no charge) · extra sambar ₹30

दक्षिण भारतीय कॉम्बो

SOUTH INDIAN COMBOS

Dakshin Breakfast Combo 189

1 masala dosa (12-inch) + 2 idli + 150 ml sambar & 2 chutneys + 1 filter coffee (150 ml)
मसाला डोसा, दो इडली और फ़िल्टर कॉफ़ी

Swap options / बदलने के विकल्प: Masala dosa → Mysore masala dosa + ₹20 · filter coffee → kulhad chai (no charge) or cold coffee + ₹50

Worth ₹217 · You save ₹28

Madras Mini Tiffin 199

2 idli + 2 medu vada + upma (150 g) + 200 ml sambar & 2 chutneys
दो इडली, दो वड़े और उपमा

Swap options / बदलने के विकल्प: Upma → lemon rice + ₹20 · vada → 2 more idli (no charge)

Butter Dosa & Cold Coffee 179

1 butter masala dosa (12-inch) + sambar & chutneys + 1 classic cold coffee (300 ml)
मक्खनी मसाला डोसा और ठंडी कॉफ़ी

Swap options / बदलने के विकल्प: Cold coffee → any classic shake + ₹20 · dosa → cheese masala dosa + ₹30

Worth ₹208 · You save ₹29



भारतीय व्यंजन

INDIAN

North Indian kitchen · Full serves 2, Half serves 1

शोरबा

INDIAN SOUPS & SHORBA

Velvet Cream of Tomato 89

(Cream of Tomato Soup)

Slow-cooked tomatoes with butter & cream, butter croutons · 250 ml bowl

मक्खन-क्रीम वाला टमाटर सूप, क्रूटॉन्स के साथ

Lucknowi Tamatar Dhaniya Shorba ^H 89

(Tomato Dhaniya Shorba)

Thin spiced tomato broth with roasted cumin & fresh coriander, no cream · 250 ml bowl

भुने जीरे और धनिये वाला पतला टमाटर शोरबा

पनीर

PANEER SPECIALITIES

Full serves 2 · Half serves 1 · paneer weight is before cooking

	FULL	HALF
Shahi Makhani Paneer (Paneer Butter Masala)	349	219

Paneer in smooth tomato-cashew makhani gravy with butter & cream · Full 200 g paneer / Half 100 g

टमाटर-काजू की मक्खनी ग्रेवी में नरम पनीर

Peshawari Kadhay Paneer (Kadhay Paneer)	349	219
--	-----	-----

Paneer, capsicum & onion cooked in an iron kadhay with freshly pounded coriander-chilli masala · Full 200 g / Half 100 g

कड़ाही में भुना पनीर, शिमला मिर्च-प्याज़ के साथ

Mughlai Shahi Paneer (Shahi Paneer)	379	239
--	-----	-----

Paneer in rich white onion-cashew gravy with cream & kewra, mildly sweet · Full 200 g / Half 100 g

काजू-क्रीम की शाही सफ़ेद ग्रेवी में पनीर

Angaara Paneer Tikka Masala (Paneer Tikka Masala)	379	239
--	-----	-----

Tandoor-charred paneer tikka in spicy onion-tomato masala · Full 200 g / Half 100 g

तंदूरी पनीर टिक्का, तीखी मसाला ग्रेवी में

Dum Handi Paneer (Handi Paneer)	349	219
--	-----	-----

Paneer slow-cooked in a clay handi with onion-tomato masala & whole spices · Full 200 g / Half 100 g

मिट्टी की हांडी में धीमी आँच पर पका पनीर

Paneer Lababdar Dilkhush (Paneer Lababdar)	379	239
---	-----	-----

Paneer cubes & grated paneer in creamy tomato-onion gravy with kasuri methi · Full 200 g / Half 100 g

कसूरी मेथी वाली क्रीमी टमाटर ग्रेवी में पनीर

Awadhi Paneer Do Pyaza (Paneer Do Pyaza)	299	189
---	-----	-----

Paneer with double onions — sautéed onion petals & onion masala · Full 200 g / Half 100 g

दोगुने प्याज़ के साथ भुना पनीर

Noorani Methi Malai Paneer (Methi Malai Paneer)	379	239
--	-----	-----

Paneer in mild cream-cashew gravy with kasuri methi · Full 200 g / Half 100 g

मेथी और मलाई की हल्की मीठी ग्रेवी में पनीर

Hariyali Palak Paneer (Palak Paneer)	279	169
---	-----	-----

Paneer in smooth spinach purée with garlic tadka · Full 200 g / Half 100 g

पालक की हरी ग्रेवी में पनीर, लहसुन के तड़के के साथ

Ghar Jaisa Matar Paneer (Matar Paneer)	249	159
---	-----	-----

Paneer & green peas in home-style onion-tomato gravy · Full 200 g / Half 100 g

घर जैसा मटर पनीर, प्याज़-टमाटर की ग्रेवी में

सब्जियाँ

VEGETABLES

Full serves 2 • Half serves 1

	FULL	HALF
Shahjahani Navratan Korma (Navratan Korma) Nine vegetables, paneer & dry fruits in mild cashew-cream korma • Full 500 ml / Half 250 ml नौ सब्जियों और मेवों वाला मलाईदार कोरमा	249	159
Matar Mushroom Masala (Matar Mushroom) Button mushroom & green peas in onion-tomato masala • Full 500 ml / Half 250 ml मशरूम और मटर की मसालेदार सब्जी	229	149
Lucknowi Mushroom Do Pyaza (Mushroom Do Pyaza) Mushrooms with double onions in thick masala • Full 500 ml / Half 250 ml दोगुने प्याज़ में भुने मशरूम	239	149
Rangeela Veg Jalfrezi (Veg Jalfrezi) Capsicum, carrot, beans & paneer strips stir-fried in tangy tomato masala • Full 500 ml / Half 250 ml रंग-बिरंगी सब्जियों की चटपटी जलफ्रेज़ी	189	119
Banarasi Dum Aloo (Dum Aloo Banarasi) Baby potatoes fried, then dum-cooked in rich onion-cashew gravy • Full 10 pcs / Half 5 pcs बनारसी स्टाइल दम आलू, गाढ़ी ग्रेवी में	189	119
Garden Fresh Mix Veg (Mix Veg) Seasonal vegetables & paneer cooked in onion-tomato masala • Full 500 ml / Half 250 ml मौसमी सब्जियों की मसालेदार मिक्स वेज	179	119
Amritsari Pindi Chole (Pindi Chole) Kabuli chana slow-cooked with tea leaves & dark-roasted chole masala • Full 500 ml / Half 250 ml अमृतसरी स्टाइल काले मसाले वाले छोले	169	109
Mausami Sabzi of the Day (Seasonal Sabzi) Bhindi / gobhi / lauki — home-style dry or semi-dry • Full 400 g / Half 200 g मौसमी ताज़ी सब्जी — भिंडी, गोभी या लौकी	149	99

Jeera Aloo Tadka 129 89

(Jeera Aloo)

Boiled potatoes tossed with cumin, green chilli & coriander, dry • Full 400 g / Half 200 g

जीरे में भुने सूखे आलू

कोफ़्ता व चाप करी

KOFTA & CHAAP CURRIES

	FULL	HALF
Mughlai Malai Kofta (Malai Kofta) Paneer-potato koftas with dry fruits in cream-cashew gravy • Full 6 koftas / Half 3 koftas मलाईदार ग्रेवी में पनीर के कोफ़्ते	349	219
Ghar ka Lauki Kofta (Lauki Kofta) Bottle-gourd & besan koftas in light onion-tomato gravy • Full 6 koftas / Half 3 koftas हल्की ग्रेवी में लौकी के कोफ़्ते	199	129
Dilli Soya Chaap Masala (Soya Chaap Masala) Soya chaap sticks pan-fried, cooked in spicy onion-tomato masala • Full 4 sticks (~300 g) / Half 2 sticks मसालेदार ग्रेवी में सोया चाप	219	139
Punjabi Kadhai Chaap (Kadhai Chaap) Chaap with capsicum & onion in kadhai masala • Full 4 sticks / Half 2 sticks कड़ाही मसाले में शिमला मिर्च वाली चाप	229	149
Makhmali Malai Chaap (Malai Chaap Curry) Chaap in white cream-cashew gravy, mild • Full 4 sticks / Half 2 sticks मलाईदार सफ़ेद ग्रेवी में सोया चाप	249	159



दाल

DAL

Full 500 ml serves 2 • Half 250 ml serves 1

	FULL	HALF
Dilli Dal Makhani	189	119

(Dal Makhani)

Whole urad & rajma slow-cooked overnight with butter & cream • Full 500 ml / Half 250 ml

मक्खन-क्रीम वाली धीमी आँच की काली दाल

Pahadi Rajma Masala	169	109
----------------------------------	------------	------------

(Rajma Masala)

Red kidney beans in home-style onion-tomato masala • Full 500 ml / Half 250 ml

घर जैसा राजमा, प्याज़-टमाटर मसाले में

Rajasthani Panchmel Dal	169	109
--------------------------------------	------------	------------

(Panchmel Dal)

Five lentils (toor, moong, chana, urad, masoor) with ghee-hing tadka • Full 500 ml / Half 250 ml

पाँच दालों का मेल, घी-हींग के तड़के के साथ

Desi Ghee Arhar Tadka @	139	89
--------------------------------------	------------	-----------

(Dal Tadka)

Arhar dal with ghee, jeera, garlic & red chilli tadka • Full 500 ml / Half 250 ml

देसी घी के तड़के वाली अरहर दाल

Dhaba-Style Dal Fry @	129	89
------------------------------------	------------	-----------

(Dal Fry)

Yellow dal fried with onion, tomato & green chilli • Full 500 ml / Half 250 ml

प्याज़-टमाटर में भुनी पीली दाल

चावल, पुलाव व बिरयानी

RICE, PULAO & BIRYANI

Weights are cooked rice • Full serves 2 • Half serves 1

	FULL	HALF
Shahi Paneer Dum Biryani	299	189

(Paneer Biryani)

Basmati layered with paneer tikka, fried onion & saffron, dum-cooked; 150 ml raita • Full 600 g / Half 300 g

केसरिया दम पनीर बिरयानी, रायते के साथ

Subz Hyderabad Biryani	179	119
-------------------------------------	------------	------------

(Veg Biryani)

Basmati layered with mixed veggies, mint & fried onion; 150 ml raita • Full 600 g / Half 300 g

सब्जियों की दम बिरयानी, रायते के साथ

Kashmiri Mewa Pulao	169	109
----------------------------------	------------	------------

(Kashmiri Pulao)

Mildly sweet saffron rice with dry fruits, apple & pineapple • Full 400 g / Half 200 g

मेवे और फल वाला केसरिया पुलाव

Ghee Matar Pulao (Matar Pulao)	129	89
---	------------	-----------

Basmati cooked with green peas, ghee & whole spices • Full 400 g / Half 200 g

घी और मटर वाला खुशबूदार पुलाव

Ghee Jeera Rice @	109	69
--------------------------------	------------	-----------

(Jeera Rice)

Basmati tempered with cumin in desi ghee • Full 400 g / Half 200 g

देसी घी में जीरे वाले बासमती चावल

Steamed Basmati @	89	59
--------------------------------	-----------	-----------

(Steamed Rice)

Plain long-grain basmati • Full 400 g / Half 200 g

सादे उबले बासमती चावल

रोटी और परांठे

BREADS

Tandoori breads from the clay oven • tawa breads on the griddle • single piece unless stated

Garam Tandoori Roti (Tandoori Roti)	15	20
--	-----------	-----------

Whole-wheat roti baked in the clay tandoor • 1 pc, plain or with butter

तंदूर में सिकी गेहूँ की रोटी

Garam Tawa Phulka (Tawa Roti)	15	20
--	-----------	-----------

Whole-wheat roti on the tawa, puffed on flame • 1 pc (~35 g), plain or with butter

गेहूँ की फूली हुई तवा रोटी

Rajasthani Missi Roti (Missi Roti)	30
---	-----------

Besan-wheat roti with onion, ajwain & coriander • 1 pc

बेसन-प्याज़ वाली मिस्सी रोटी

Reshmi Rumali Roti (Rumali Roti)	25
---	-----------

Paper-thin roti on an inverted tawa, folded • 1 large pc

रूमाल जैसी पतली मुलायम रोटी

Tandoori Naan (Naan)	35	40
-----------------------------------	-----------	-----------

Soft leavened eggless naan from the tandoor • 1 pc, plain or with butter

तंदूर का मुलायम नान

Lehsuni Naan (Garlic Naan)	59
---	-----------

Naan topped with chopped garlic, coriander & butter • 1 pc

लहसुन-धनिया वाला मक्खनी नान

Cheese Lehsuni Naan (Cheese Garlic Naan) 99

Garlic naan stuffed with 40 g mozzarella • 1 pc

चीज़ भरा लहसुनी नान

Lachedar Paratha (Laccha Paratha) 45

Multi-layered whole-wheat paratha, tandoor-baked with butter • 1 pc

परतदार मक्खनी लच्छा पराठा

Pudina Lachedar Paratha 49

(Pudina Laccha Paratha)

Laccha paratha sprinkled with dried mint • 1 pc

सूखे पुदीने वाला लच्छा पराठा

Ghee Tawa Paratha (Tawa Paratha) 30

Layered whole-wheat paratha roasted with ghee • 1 pc

घी में सेंका परतदार पराठा

Desi Aloo Paratha (Aloo Paratha) 55

Stuffed with spiced potato, roasted with butter • 1 pc (~150 g)

मसालेदार आलू भरा मक्खनी पराठा

Pyaz Ajwaini Paratha (Onion Paratha) 55

Stuffed with onion, green chilli & ajwain • 1 pc (~150 g)

प्याज़-अजवाइन भरा पराठा

Paneer Paratha Special (Paneer Paratha) 89

Stuffed with 60 g spiced paneer • 1 pc

मसालेदार पनीर भरा पराठा

Amritsari Aloo Kulcha (Aloo Kulcha) 69

Stuffed with spiced potato & onion, butter-brushed • 1 pc

मसालेदार आलू भरा कुलचा

Paneer Kulcha Khaas (Paneer Kulcha) 99

Stuffed with 60 g spiced paneer, butter-brushed • 1 pc

मसालेदार पनीर भरा कुलचा

Amritsari Chur-Chur Naan 89

Potato-paneer stuffed naan, crushed with butter • 1 pc

मक्खन में मसला हुआ भरवां नान

Kashmiri Mewa Naan (Kashmiri Naan) 109

Stuffed with dry fruits, coconut & tutti-frutti, mildly sweet • 1 pc

मेवे-नारियल भरा हल्का मीठा नान

Phooli Poori (Poori) 59

Whole-wheat pooris, deep-fried & puffed • 4 pcs

फूली-फूली गेहूँ की पूरियाँ

Shahi Roti Tokri (Tandoori Bread Basket) 159

2 butter tandoori roti + 1 butter naan + 1 laccha paratha + 1 garlic

naan • serves 2

पाँच तंदूरी रोटियों की टोकरी

Swap options / बदलने के विकल्प: Garlic naan → cheese garlic naan + ₹40 • roti → missi roti + ₹10 each

Worth ₹184 • You save ₹25

रायता, सलाद व पापड़

RAITA, SALAD & PAPAD

Fresh Set Dahi (Plain Curd) 49

Home-set curd • 200 g bowl

घर जैसा जमाया ताज़ा दही

Masala Boondi Raita (Boondi Raita) 69

Curd with boondi, roasted cumin & black salt • 200 g bowl

भुने जीरे वाला बूंदी रायता

Garden Raita (Mix Veg Raita) 79

Curd with cucumber, onion, tomato & coriander • 200 g bowl

खीरा-प्याज़-टमाटर वाला रायता

Shahi Pineapple Raita (Pineapple Raita) 89

Chilled curd with juicy pineapple bits, a pinch of sugar & roasted cumin • 200 g bowl

अनानास के टुकड़ों वाला ठंडा-मीठा रायता

Garden Green Salad (Green Salad) 59

Cucumber, onion, tomato, carrot, lemon & green chilli • 1 plate (~200 g)

ताज़ा कटा हरा सलाद

Kachumber Masala Salad 69

(Kachumber Salad)

Diced cucumber, tomato & onion with lemon & chaat masala • 200 g

नींबू-चाट मसाले वाला कचूमर सलाद

Papad Trio (Papad) 20 / 25 / 40

Urad papad — roasted, fried, or masala-topped with onion-tomato • 1 pc

भुना, तला या मसाला पापड़



थाली THALIS

Also see the Aryavansh Shahi Thali on our Signatures page

Rahgir Mini Thali (Mini Thali) 129

2 katoris: dal tadka (150 ml) + seasonal sabzi (150 g) · 4 tawa roti · steamed rice 150 g · salad & pickle · serves 1
दाल, सब्जी, चार रोटी और चावल — झटपट तैयार

सब्जी बदलें / Choose & swap: Sabzi: aloo gobi / jeera aloo / mix veg / seasonal · Dal: tadka or dal fry · 4 tawa roti → 2 butter naan + ₹20 · rice → jeera rice + ₹10

Aryavansh Special Thali (Special Thali) 180

5 katoris: dal makhani (150 ml), paneer sabzi (75 g paneer), mix veg (150 g), boondi raita (100 g), gulab jamun (1 pc) · 2 butter tandoori roti + 1 laccha paratha · jeera rice 150 g · salad, papad, pickle · serves 1
दाल मखनी, पनीर, मिक्स वेज, रायता, रोटियाँ, चावल और मिठाई

सब्जी बदलें / Choose & swap: Paneer: butter masala / kadhai / matar / shahi · Sabzi: mix veg / dum aloo / jeera aloo / seasonal · Dal: makhani or tadka · breads → 2 butter naan + ₹20 · rice → matar pulao + ₹20 · raita → pineapple raita + ₹20

Rajsi Deluxe Thali (Deluxe Thali) 360

6 katoris: paneer sabzi (100 g paneer), dal makhani (150 ml), malai kofta (2 pcs), mix veg (150 g), boondi raita (100 g), gulab jamun (1 pc) · 2 butter naan + 1 laccha paratha · veg pulao 200 g · salad, papad, pickle · serves 1
पनीर, दाल मखनी, कोफ़ता, मिक्स वेज, नान, पुलाव और मिठाई

सब्जी बदलें / Choose & swap: Paneer: butter masala / kadhai / shahi / lababdar · Sabzi: mix veg / dum aloo / navratan korma / seasonal · Dal: makhani / panchmel / tadka · naan → garlic naan + ₹20 each or stuffed kulcha + ₹40 · raita → pineapple raita + ₹20

तंदूर TANDOOR

Fresh from our clay oven · Half = 4 pcs, Full = 8 pcs · plus smoking-hot Sizzlers

पनीर टिक्का PANEER TIKKA

Angaara Paneer Tikka 349 219

(Paneer Tikka)

Paneer, onion & capsicum in spiced hung-curd marinade, charred in the tandoor; mint chutney · Full 8 pcs (~240 g) / Half 4 pcs
दही-मसाले में लिपटा, तंदूर में सिका पनीर टिक्का

Reshmi Malai Paneer Tikka 399 249

(Malai Paneer Tikka)

Cream, cheese, cashew & cardamom marinade, mild & soft · Full 8 pcs / Half 4 pcs
मलाई-चीज़ में लिपटा हल्का मुलायम टिक्का

Chatpata Achari Paneer Tikka 349 219

(Achari Paneer Tikka)

Pickle spices (fennel, mustard, kalonji) in curd marinade, tandoor-charred · Full 8 pcs / Half 4 pcs
अचारी मसालों वाला चटपटा पनीर टिक्का

Hariyali Pudina Paneer Tikka

(Hariyali Paneer Tikka)

Mint, coriander & green chilli marinade, tandoor-charred • Full 8 pcs / Half 4 pcs

पुदीना-धनिया की हरी चटनी वाला टिक्का

Kali Mirch Malai Tikka

(Kali Mirch Paneer Tikka)

Cream marinade with crushed black pepper, tandoor-roasted • Full 8 pcs / Half 4 pcs

कुटी काली मिर्च वाला मलाई टिक्का

Kabuli Afghani Paneer Tikka

(Afghani Paneer Tikka)

Cashew-cream & white pepper marinade, smoky, butter finish • Full 8 pcs / Half 4 pcs

काजू-क्रीम वाला धुँएदार अफ़गानी टिक्का

Paneer Shashlik Skewers

(Paneer Shashlik)

Paneer, capsicum, onion & tomato on skewers, tandoor-grilled; tangy sauce • Full 8 pcs paneer / Half 4 pcs

सीक पर सिका पनीर, शिमला मिर्च-प्याज़-टमाटर के साथ

सोया चाप टिक्का

SOYA CHAAP TIKKA

Dilli Tandoori Masala Chaap

(Tandoori Masala Chaap)

Soya chaap in red tandoori masala, charred, finished with butter & chaat masala • Full 4 sticks / Half 2 sticks

तंदूरी मसाले में सिकी सोया चाप

Reshmi Malai Chaap

(Malai Chaap Tikka)

Cream-cheese-cashew marinade, mild • Full 4 sticks / Half 2 sticks

मलाई-चीज़ वाली मुलायम चाप टिक्का

Chatpati Achari Chaap

(Achari Chaap Tikka)

Pickle-spice curd marinade, tandoor-charred • Full 4 sticks / Half 2 sticks

अचारी मसाले वाली चटपटी चाप

Kabuli Afghani Chaap

(Afghani Chaap)

Cashew-cream & white pepper marinade, smoky butter finish • Full 4 sticks / Half 2 sticks

काजू-क्रीम वाली अफ़गानी चाप

Bharwan Chaap Tikka

(Stuffed Chaap Tikka)

Chaap stuffed with paneer & cheese, tandoor-charred • Full 4 sticks / Half 2 sticks

पनीर-चीज़ भरी तंदूरी चाप

वेज तंदूरी व कबाब

VEG TANDOOR & KEBABS

Tandoori Khumb Tikka

(Mushroom Tikka)

Button mushrooms in spiced curd marinade, tandoor-charred;

mint chutney • 8 pcs

दही-मसाले में तंदूरी मशरूम

Bharwan Khumb Tikka

(Bharwa Mushroom Tikka)

Mushroom caps stuffed with spiced paneer & cheese, tandoor-roasted • 8 pcs

पनीर भरे तंदूरी मशरूम

Nawabi Tandoori Bharwan Aloo

(Tandoori Bharwa Aloo)

Hollowed potato barrels stuffed with paneer, dry fruits & spices, tandoor-roasted • 6 pcs

पनीर-मेवा भरे तंदूरी आलू

Angaara Tandoori Gobhi (Tandoori Gobhi) 179

Cauliflower florets in spiced curd marinade, charred • ~250 g, serves 2

तंदूर में सिकी मसालेदार गोभी

Hariyali Hara Bhara Kebab 179

(Hara Bhara Kebab)

Spinach, peas, potato & paneer patties, shallow-fried • 8 pcs

पालक-मटर की हरी टिक्कियाँ

Subz Seekh Kebab (Veg Seekh Kebab) 199

Minced veggies, paneer & spices on skewers, tandoor-roasted • 6 pcs

सीक पर सिके सब्जी के कबाब

तंदूरी प्लैटर

TANDOORI PLATTERS

Aryavansh Shahi Tandoori Platter 649

(Tandoori Platter)

4 paneer tikka + 2 malai chaap sticks + 8 hara bhara kebab + 6 tandoori bharwa aloo • mint chutney & onion rings • serves 3-4
पनीर टिक्का, मलाई चाप, हरा भरा कबाब और भरवां आलू

Swap options / बदलने के विकल्प: Paneer tikka → malai / achari / afghani tikka + ₹20 • chaap → 8 mushroom tikka (no charge)

Worth ₹726 • You save ₹77

Kebab-e-Do Platter (Kebab Platter for Two) 549

4 paneer tikka + 8 mushroom tikka + 8 hara bhara kebab • mint chutney • serves 2

दो लोगों के लिए पनीर, मशरूम और हरा भरा कबाब

Swap options / बदलने के विकल्प: Mushroom tikka → tandoori gobhi (no charge) • paneer tikka → malai paneer tikka + ₹20

Worth ₹627 • You save ₹78

सिज़लर

SIZZLERS

Served smoking hot on a cast-iron platter

Angaara Paneer Tikka Sizzler 329

(Paneer Tikka Sizzler)

6 paneer tikka (~180 g) on veg pulao 200 g, sautéed veggies, fries 80 g & makhani sauce, on a sizzling cast-iron plate • serves 1-2
सिज़लिंग प्लेट पर पनीर टिक्का, पुलाव और मखनी सॉस

Dilli Chaap Sizzler (Chaap Masala Sizzler) 319

2 malai chaap sticks on jeera rice 200 g with grilled veggies & tikka sauce, sizzling plate • serves 1-2
सिज़लिंग प्लेट पर मलाई चाप और जीरा राइस

Dragon Chinese Sizzler 299

(Chinese Veg Sizzler)

6 veg manchurian balls, fried rice or noodles 200 g, crispy veggies & chilli sauce, sizzling plate • serves 1-2

मंचूरियन, नूडल्स या राइस और चिली सॉस की सिज़लिंग प्लेट

कॉम्बो ऑफ़र

COMBO OFFERS

Youth • Couple • Family • Traveller — more food, less money

यूथ कॉम्बो

YOUTH COMBOS

Hang-out deals for students & friends

Budget Bite 169

1 aloo tikki burger + french fries (150 g) + kulhad masala chai (120 ml)

टिक्की बर्गर, फ्राइज़ और कुल्हड़ चाय

Swap options / बदलने के विकल्प: Chai → shikanji or masala chaas (no charge) / cold coffee +₹60 • add cheese slice +₹20

Worth ₹188 • You save ₹19

Burger Bash 259

1 paneer crunch burger + french fries (150 g) + fresh lime soda (300 ml)

पनीर बर्गर, फ्राइज़ और लाइम सोडा

Swap options / बदलने के विकल्प: Fries → peri peri fries +₹20 • lime soda → any mojito +₹50 • add cheese slice +₹20

Worth ₹297 • You save ₹38

Maharaja Meal 339

1 Maharaja burger + peri peri fries (150 g) + classic cold coffee (300 ml)

महाराजा बर्गर, पेरी-पेरी फ्राइज़ और कोल्ड कॉफी

Swap options / बदलने के विकल्प: Cold coffee → Oreo / KitKat shake +₹40 • fries → Desi Tadka loaded fries +₹40

Worth ₹387 • You save ₹48

Momo & Shake 219

8 veg fried momos + Oreo shake (300 ml)

फ्राइड मोमोज़ और ओरियो शेक

Swap options / बदलने के विकल्प: Momos → kureka / paneer steamed / tandoori spicy +₹20 • Oreo → KitKat shake +₹10 • any classic shake (no charge)

Worth ₹248 • You save ₹29

Chinese Fix 299

Veg hakka noodles (350 g) + chilli potato (200 g) + fresh lime soda (300 ml)

हक्का नूडल्स, चिली पोटेटो और लाइम सोडा

Swap options / बदलने के विकल्प: Noodles → veg fried rice (no charge) or schetzwan +₹10 • chilli potato → honey chilli potato +₹20

Worth ₹337 • You save ₹38

Pizza & Mocktails 379

1 farmhouse pizza (8-inch, 4 slices) + 2 virgin mint mojito (300 ml each) • serves 2

फ़ार्महाउस पिज़्ज़ा और दो मोज़िटो

Swap options / बदलने के विकल्प: Pizza → paneer tikka pizza +₹30 • mojito → blue lagoon / watermelon +₹10 each • extra cheese +₹30

Worth ₹437 • You save ₹58

Squad of 3 — Chinese 879

Chilli paneer dry (200 g) + veg hakka noodles (350 g) + veg fried rice (350 g) + veg manchurian gravy (10 balls) + 3 fresh lime soda (300 ml) • serves 3

तीन दोस्तों के लिए चाइनीज़ दावत

Swap options / बदलने के विकल्प: Chilli paneer → paneer manchurian +₹10 • noodles ↔ fried rice (no charge), schetzwan +₹10 • soda → mojito +₹50 each

Worth ₹983 • You save ₹104

Squad of 4 — Party Pack 979

1 paneer tikka pizza (8-inch) + Desi Tadka loaded fries (180 g) + 8 kureka momos + 4 pcs cheese garlic bread + 4 virgin mint mojito (300 ml) • serves 4

चार दोस्तों का पार्टी पैक

Swap options / बदलने के विकल्प: Pizza → any pizza (pay the difference) • momos → tandoori spicy momos +₹20 • mojitos → classic cold coffee (no charge)

Worth ₹1,122 • You save ₹143



कपल कॉम्बो

COUPLE COMBOS

Specially plated for two · Candle-Light Dinner on pre-booking

Couple Chinese Combo 829

2 hot & sour soup (250 ml each) + chilli paneer dry (200 g) + veg hakka noodles (350 g) + veg fried rice (350 g) + 2 fresh lime soda (300 ml) · serves 2

दो के लिए चाइनीज़ दावत — सूप, चिली पनीर, नूडल्स और फ्राइड राइस

Swap options / बदलने के विकल्प: Soup → sweet corn / manchow (no charge) · chilli paneer → gravy + ₹10 · noodles or rice → schetzwan + ₹10 · soda → mojito + ₹50 each

Worth ₹943 · You save ₹114

Couple North Indian Combo 779

Paneer butter masala full (200 g paneer) + dal makhani half (250 ml) + 4 butter naan + jeera rice half (200 g) + boondi raita (200 g) + green salad + gulab jamun (2 pcs) · serves 2

दो के लिए उत्तर भारतीय भोजन — पनीर, दाल मखनी, नान, चावल और मिठाई

Swap options / बदलने के विकल्प: Paneer → any from Paneer Specialities (pay the difference) · dal makhani → dal tadka (no charge) · naan → garlic naan + ₹20 each · jeera rice → veg biryani half + ₹50 · raita → pineapple raita + ₹20

Worth ₹884 · You save ₹105

Couple South Indian Combo 449

1 masala dosa + 1 paneer masala dosa (12-inch each) + 2 idli + 2 medu vada + 300 ml sambar & chutneys + 2 filter coffee (150 ml) · serves 2

दो के लिए दक्षिण भारतीय भोजन — दो डोसे, इडली, वड़ा और फ़िल्टर कॉफ़ी

Swap options / बदलने के विकल्प: Masala dosa → Mysore masala + ₹20 · filter coffee → kulhad chai (no charge) or cold coffee + ₹50 each

Worth ₹504 · You save ₹55

Pizza-Pasta Date 699

1 paneer tikka pizza (8-inch) + white sauce pasta (300 g) + 4 pcs cheese garlic bread + 2 virgin mint mojito (300 ml) · serves 2

पिज़्ज़ा-पास्ता डेट — पिज़्ज़ा, पास्ता, गार्लिक ब्रेड और दो मोज़िटो

Swap options / बदलने के विकल्प: Pasta → red / pink sauce (no charge) · mojito → Maroon Velvet + ₹30 each · pizza → Loaded Royale + ₹20

Worth ₹795 · You save ₹96

Candle-Light Royal Dinner

SIGNATURE

..... 1,499

2 cream of tomato soup (250 ml) + paneer tikka half (4 pcs) + Paneer Aryavansh Khaas full (200 g) + Dal Aryavansh half (250 ml) + 2 butter naan + 1 garlic naan + jeera rice half (200 g) + 2 Maroon Velvet (300 ml) + 2 Hot & Cold Jamun Delight (2 gulab jamun + 1 vanilla scoop each) · candle-lit table, pre-book 2 hrs ahead · serves 2

कैंडल-लाइट शाही डिनर — सूप, पनीर टिक्का, पनीर ख़ास, मॉकटेल और गुलाब जामुन-आइस्क्रीम

Swap options / बदलने के विकल्प: Soup → shorba / sweet corn (no charge) · paneer tikka → malai paneer tikka + ₹10 · dessert → 2 kulfi or 2 double-scoop ice cream (no charge) · mocktail → mojito or cold coffee (no charge)

Worth ₹1,699 · You save ₹200



फ़ैमिली प्लैटर

FAMILY PLATTERS (SERVE 4)

Family Feast Platter 1,749

Paneer butter masala full + kadhai paneer full (200 g paneer each) + dal makhani full (500 ml) + mix veg full (500 ml) + 8 butter tandoori roti + 4 butter naan + 2 jeera rice full (800 g) + 2 boondi raita (400 g) + green salad + 4 roasted papad + 4 gulab jamun · serves 4

चार लोगों की दावत — दो पनीर, दाल, सब्जी, रोटियाँ, चावल और मिठाई

सब्जी बदलें / Choose & swap: Sabzi: mix veg / dum aloo / jeera aloo / seasonal / navratan korma +₹50 · Paneer: any 2 from Paneer Specialities (lababdar / tikka masala +₹20 each) · Dal: makhani / tadka / panchmel · roti → naan +₹20 each, naan → garlic naan +₹20 each · rice → matar pulao +₹40 · raita → pineapple raita +₹20 per bowl

Worth ₹1,999 · You save ₹250

Family Chinese Platter 1,199

4 veg manchow soup (250 ml each) + chilli paneer dry (200 g) + honey chilli potato (200 g) + veg hakka noodles (350 g) + schetzwan fried rice (350 g) + veg manchurian gravy (10 balls) · serves 4

चार लोगों के लिए पूरी चाइनीज़ दावत

Swap options / बदलने के विकल्प: Soup → sweet corn / hot & sour (no charge) · noodles → fried rice (no charge) · chilli paneer → paneer 65 +₹10 · add 4 fresh lime soda +₹199

Worth ₹1,371 · You save ₹172

Family South Indian Platter 1,049

1 Maharaja family dosa (36-inch) + 2 masala dosa (12-inch) + 1 onion uttapam (8-inch) + 4 idli + 4 medu vada + 800 ml sambar & chutneys + 4 filter coffee (150 ml) · serves 4

चार लोगों के लिए डोसे, उत्तपम, इडली, वड़ा और कॉफी

Swap options / बदलने के विकल्प: Masala dosa → Mysore / onion masala +₹20 each · uttapam → any uttapam (pay the difference) · coffee → kulhad chai (no charge)

Worth ₹1,188 · You save ₹139

सफ़र के साथी

TRAVELLER COMBOS · READY IN 10-15 MIN

Lucknow · Shahjahanpur · Nepal route — dine-in or parcel in sealed, spill-proof boxes. Call / WhatsApp ahead and we'll have it ready.

Rahgir Chole Bhature ☉ 129

(Chole Bhature Combo)

2 bhature + pindi chole (200 g) + onion & pickle + kulhad masala chai (120 ml)

छोले भटूरे और कुल्हड़ चाय

Swap options / बदलने के विकल्प: Chai → sweet lassi +₹40 or shikanji +₹20

Worth ₹149 · You save ₹20

Dosa Express ☉ 109

1 masala dosa (12-inch) + 150 ml sambar & 2 chutneys + kulhad masala chai (120 ml)

मसाला डोसा और कुल्हड़ चाय

Swap options / बदलने के विकल्प: Masala dosa → onion / butter masala +₹10 · chai → filter coffee +₹20

Worth ₹129 · You save ₹20

Pahadi Rajma Chawal ☉ 169

(Rajma Chawal Combo)

Rajma masala half (250 ml) + steamed rice half (200 g) + 1 roasted papad

राजमा-चावल और भुना पापड़

Swap options / बदलने के विकल्प: Rajma → pindi chole (no charge) or dal makhani +₹10 · steamed rice → jeera rice +₹10

Worth ₹188 · You save ₹19

Highway Paneer Meal (Paneer Meal) ☉ 319

Paneer butter masala half (100 g paneer) + 2 butter naan + jeera rice half (200 g)

पनीर बटर मसाला, दो नान और जीरा राइस

Swap options / बदलने के विकल्प: Paneer → any half paneer (pay the difference) · naan → 4 tawa roti (no charge) or garlic naan +₹20 each

Worth ₹368 · You save ₹49

Highway Chinese Meal (Chinese Meal) ☉ 269

Veg fried rice (350 g) + veg manchurian dry (10 balls)

फ्राइड राइस और वेज मंचूरियन

Swap options / बदलने के विकल्प: Fried rice → hakka noodles (no charge) · manchurian → chilli paneer dry +₹50

Worth ₹308 · You save ₹39

**Highway Snack Box** 179

Veg grilled sandwich (4 triangles) + french fries (150 g) + kulhad masala chai (120 ml) — packed to go

सैंडविच, फ्राइज़ और कुल्हड़ चाय — सफ़र के लिए पैक

Swap options / बदलने के विकल्प: Chai → cold coffee +₹70 or shikanji +₹20 • fries → peri peri +₹20

Worth ₹208 • You save ₹29

स्नैक्स व फ़ास्ट फूड**SNACKS & FAST FOOD**

Pizzas are 8 inch • made with RO water & fresh chutneys

बर्गर**BURGERS****Maharaja Burger** YOUTH FAVOURITE 179

Double paneer-aloo patty (2 × 70 g), cheese slice, eggless tandoori mayo, onion rings, toasted sesame bun • 1 burger

डबल पनीर-आलू पैटी, चीज़ और तंदूरी मेयो वाला महाराजा साइज़ बर्गर

Desi Tikki Burger (Aloo Tikki Burger) 69

Crisp aloo-peas patty (80 g), onion, tomato & mint mayo • 1 burger

आलू-मटर टिक्की वाला देसी बर्गर

Cheese Burst Burger (Cheese Burger) 89

Veg patty (80 g) + cheese slice + cheese sauce, lettuce • 1 burger

डबल चीज़ वाला वेज बर्गर

Schezwan Firecracker Burger 99

(Veg Schezwan Burger)

Veg patty (80 g) with schezwan mayo & cabbage slaw • 1 burger

शेज़वान सॉस वाला तीखा बर्गर

Royal Paneer Crunch Burger 149

(Paneer Crunch Burger)

Crumb-fried paneer slab (80 g), lettuce, onion & mayo • 1 burger

कुरकुरे पनीर स्लैब वाला बर्गर

सैंडविच व रोल**SANDWICHES & ROLLS****Bombay Veg Grilled Sandwich** 89

(Veg Grilled Sandwich)

3-layer bread with potato, cucumber, tomato, onion, cheese & green chutney, grilled • 4 triangles

हरी चटनी और चीज़ वाला ग्रिल सैंडविच

Cheesy Corn Grill (Cheese Corn Sandwich) 149

Sweet corn & mozzarella in white sauce, grilled • 4 triangles

भुट्टे और चीज़ वाला ग्रिल सैंडविच

Paneer Tikka Club Sandwich 179

(Paneer Tikka Sandwich)

Tandoori paneer (60 g), onion, capsicum & mint mayo, grilled • 4 triangles

तंदूरी पनीर टिक्का वाला सैंडविच

Bombay Veg Frankie (Veg Frankie Roll) 89

Soft wrap with spiced aloo-veg filling, onion & chutney • 1 roll (~8-inch)

मसालेदार आलू-सब्ज़ी भरा फ्रैंकी रोल

Paneer Tikka Kathi Roll 129

(Paneer Tikka Roll)

Paratha wrap with 80 g paneer tikka, onion & mint mayo • 1 roll

पनीर टिक्का भरा काठी रोल

Dragon Chilli Paneer Roll 149

(Chilli Paneer Roll)

Paratha wrap with 80 g chilli paneer, cabbage & schezwan mayo • 1 roll

चिली पनीर भरा तीखा रोल

पिज़्ज़ा**PIZZA (8 INCH)****Classic Margherita** (Margherita Pizza) 149

Tomato-basil sauce & mozzarella • 8-inch, 4 slices

टमाटर सॉस और मोज़रेला चीज़ वाला पिज़्ज़ा

Golden Corn Cheese Pizza 179

(Corn Cheese Pizza)

Sweet corn & extra mozzarella • 8-inch, 4 slices

भुट्टे और ज़्यादा चीज़ वाला पिज़्ज़ा

Kisan Farmhouse Pizza (Farmhouse Pizza) 219

Onion, capsicum, tomato, mushroom & corn with mozzarella • 8-inch, 4 slices

प्याज़, शिमला मिर्च, मशरूम और भुट्टे वाला पिज़्ज़ा

Tandoori Paneer Tikka Pizza 249

(Paneer Tikka Pizza)

Tandoori paneer (80 g), onion, capsicum & mint-mayo drizzle • 8-inch, 4 slices

तंदूरी पनीर टिक्का वाला पिज़्ज़ा

Desi Kadhai Paneer Pizza 249

(Kadhai Paneer Pizza)

Kadhai-masala paneer (80 g), capsicum & onion • 8-inch, 4 slices

कढ़ाही मसाले वाले पनीर का पिज़्ज़ा

Aryavansh Loaded Royale Pizza 279

(Loaded Veg Pizza)

Paneer, mushroom, corn, jalapeño, olives & double cheese • 8-inch, 4 slices

डबल चीज़ और ढेर सारी टॉपिंग वाला पिज़्ज़ा

पास्ता

PASTA

Penne Arrabbiata (Red Sauce Pasta) 159

Penne in tangy tomato-garlic sauce with veggies & cheese • 300 g plate

टमाटर-लहसुन की लाल सॉस वाला पास्ता

Penne Alfredo (White Sauce Pasta) 179

Penne in creamy cheese-white sauce with corn & veggies • 300 g plate

क्रीमी चीज़ी सफ़ेद सॉस वाला पास्ता

Penne Rosé (Pink Sauce Pasta) 189

Red & white sauce blend with veggies & cheese • 300 g plate

लाल-सफ़ेद मिली गुलाबी सॉस का पास्ता

Makhani Paneer Penne 199

(Makhani Paneer Pasta)

Penne in makhani gravy with 60 g paneer • 300 g plate

मखनी ग्रेवी और पनीर वाला देसी पास्ता

फ्राइज़ व स्नैक्स

FRIES & SNACKS

Desi Tadka Loaded 149

Fries YOUTH FAVOURITE

Fries (180 g) loaded with makhani sauce, cheese sauce, onion, coriander & chaat masala

कुरकुरे फ्राइज़ पर मखनी सॉस, पिघला चीज़ और चटपटा देसी तड़का

Classic Salted Fries (French Fries) @ 89

Golden potato fries, salted, with ketchup • 150 g

नमक वाले सुनहरे फ्रेंच फ्राइज़

Fiery Peri Peri Fries @ 109

(Peri Peri Fries)

Fries tossed in peri-peri seasoning, eggless mayo dip • 150 g

पेरी-पेरी मसाले वाले तीखे फ्राइज़

Cheesy Garlic Bread (Cheese Garlic Bread) 149

Bread slices with garlic butter & mozzarella, baked • 4 pcs

लहसुन-मक्खन और चीज़ वाली ब्रेड

Barish Special Paneer Pakoda @ 249

(Paneer Pakoda)

Paneer slices (~25 g each) in spiced besan batter, fried • 8 pcs, green chutney

बेसन में तले पनीर के पकौड़े

Mix Bhajiya Platter (Mix Veg Pakoda) @ 99

Onion, potato, palak & gobhi fritters in besan • 200 g, serves 2

प्याज़-आलू-पालक के कुरकुरे पकौड़े

नाश्ता व पेय

BREAKFAST & BEVERAGES

Breakfast 7:30 - 11:00 AM • in your room from 7:00 AM

सुबह का नाश्ता

BREAKFAST

Desi Aloo Paratha Plate 99

(Aloo Paratha with Curd)

2 stuffed aloo parathas (~150 g each) with white butter, 150 g curd & pickle

मक्खन, दही और अचार के साथ दो आलू परांठे

Paneer Paratha Plate 249

(Paneer Paratha with Curd)

2 paneer parathas (60 g paneer each) with butter, 150 g curd & pickle

दो पनीर परांठे, दही और मक्खन के साथ

Mausami Gobhi-Mooli Paratha 109

(Gobhi / Mooli Paratha)

2 seasonal stuffed parathas with butter, 150 g curd & pickle

मौसमी गोभी या मूली के दो परांठे

Banarasi Poori Sabzi (Poori Sabzi) 89

4 pooris + aloo rasila (200 g) + pickle

चार पूरियाँ और आलू की रसेदार सब्जी

Dilli Chole Bhature (Chole Bhature) 119

2 fluffy bhature + pindi chole (200 g), onion & pickle

दो फूले भटूरे, पिंडी चोले के साथ

Indori Poha (Poha) 69

Flattened rice with onion, peanuts, curry leaves, sev & lemon • 200 g plate

मूँगफली, सेव और नींबू वाला इंदोरी पोहा

Besan Masala Chilla (Besan Chilla) 89

2 gram-flour pancakes with onion, tomato & coriander, green chutney

प्याज़-टमाटर वाले दो बेसन चीले

Aryavansh Royal Breakfast Tray 199

(Royal Breakfast Tray)

2 aloo parathas or 4 poori + aloo sabzi, poha (150 g), 2 butter toast, seasonal fruit (150 g), tea or coffee • serves 1

परांठा या पूरी, पोहा, टोस्ट, फल और चाय — शाही नाश्ता

Swap options / बदलने के विकल्प: Paratha → paneer paratha + ₹30 •
tea → cold coffee + ₹40

चाय व कॉफी

TEA & COFFEE

Garam Adrak Chai (Regular Chai) 20

Milk tea with ginger • 120 ml cup

अदरक वाली गरमा-गरम चाय

Sondhi Kulhad Chai (Kulhad Masala Chai) 30

Adrak-elaichi masala chai in a clay kulhad • 120 ml

मिट्टी के कुल्हड़ में अदरक-इलायची वाली चाय

Nimbu Shahad Chai (Lemon Tea) 30

Black tea with lemon & honey • 150 ml

नींबू-शहद वाली काली चाय

Pure Green Tea (Green Tea) 40

Green tea leaves, honey on request • 150 ml

हल्की ग्रीन टी

Madras Filter Coffee (Filter Coffee) 49

Decoction coffee with frothy milk, in a davara-tumbler • 150 ml

डबारा-गिलास में दक्षिण भारतीय फ़िल्टर कॉफ़ी

Frothy Café Coffee (Hot Coffee) 59

Beaten coffee with hot milk • 150 ml

झागदार गरम कॉफ़ी

Shahi Kesar Haldi Doodh 79

(Kesar Haldi Doodh)

Warm milk with saffron, turmeric, almonds & cardamom • 200 ml

केसर, हल्दी और बादाम वाला गरम दूध

शेक व कोल्ड कॉफी

SHAKES & COLD COFFEE

Café Frappé Cold Coffee 99

(Classic Cold Coffee)

Blended coffee, milk & ice • 300 ml glass

ठंडी झागदार कोल्ड कॉफ़ी

Cold Coffee Royale 129

(Cold Coffee with Ice Cream)

Cold coffee topped with a vanilla scoop • 300 ml glass

वनीला आइसक्रीम वाली कोल्ड कॉफी

Belgian Chocolate Shake (Chocolate Shake) 119

Milk, chocolate & ice cream blended thick • 300 ml glass

चॉकलेट और आइसक्रीम वाला गाढ़ा शेक

Butterscotch Crunch Shake 119

(Butterscotch Shake)

Butterscotch ice cream & praline • 300 ml glass

बटरस्कोच आइसक्रीम वाला शेक

Aam Ras Mango Shake (Mango Shake) 119

Fresh mango pulp & chilled milk (seasonal) • 300 ml glass

पके आम का गाढ़ा शेक (मौसमी)

Oreo Cookie Crush Shake (Oreo Shake) 139

Oreo cookies, ice cream & chocolate drizzle • 300 ml glass

ओरियो बिस्कुट और आइसक्रीम वाला शेक

KitKat Crunch Shake (KitKat Shake) 149

KitKat, chocolate & ice cream, topped with crumble • 300 ml glass

किटकैट और चॉकलेट वाला शेक

Shahi Kesar Badam Shake 149

(Kesar Badam Shake)

Chilled milk with saffron, almond paste & cardamom • 300 ml glass

केसर-बादाम वाला शाही शेक

मॉकटेल व देसी कूलर

MOCKTAILS & DESI COOLERS

Mineral water & soft drinks at MRP

Maroon Velvet Mocktail **YOUTH FAVOURITE** 139

Rose syrup, pomegranate juice & lime with soda & mint • 300 ml glass

गुलाब और अनार का मैरून रंग का ठंडा मॉकटेल — बिल्कुल हमारी कुर्सियों जैसा शाही

Classic Virgin Mojito (Virgin Mint Mojito) 109

Muddled mint & lime with sugar syrup & soda • 300 ml glass

पुदीना-नींबू वाला ठंडा मोजिटो

Blue Lagoon Cooler (Blue Lagoon) 119

Blue curaçao syrup, lime & lemonade • 300 ml glass

नीले रंग का खट्टा-मीठा कूलर

Tarbooz Mint Mojito (Watermelon Mojito) 119

Watermelon, mint & lime with soda • 300 ml glass

तरबूज-पुदीने वाला मोजिटो

Nimbu Soda Fizz (Fresh Lime Soda) 59

Fresh lime with soda, sweet or salted • 300 ml glass

मीठा या नमकीन ताज़ा नींबू सोडा

Lakhnawi Shikanji (Shikanji) 49

Lemon, roasted cumin, black salt & mint, chilled • 300 ml glass

भुने जीरे-काले नमक वाली शिकंजी

Desi Masala Chaas (Masala Chaas) 49

Spiced buttermilk with cumin, ginger & coriander • 300 ml glass

जीरा-अदरक वाली मसाला छाछ

Kheri Malai Lassi (Lassi) 69

Thick churned dahi lassi — sweet with malai, or salted • 300 ml kulhad

मलाई वाली गाढ़ी लस्सी, मीठी या नमकीन

बच्चे, जैन व सेहत

KIDS, JAIN-SATVIK & HEALTHY

Gentle food for little ones, fasting days & light eaters

नन्हे नवाब

KIDS' MENU — LITTLE NAWABS

Mild spice, kid-size portions (up to 10 yrs)

Little Nawab Cheese Pizza 99

(Mini Cheese Pizza)

Tomato sauce & mozzarella, mild • 5-inch, 2 slices

बच्चों के लिए छोटा चीज़ पिज़्ज़ा

Chhote Nawab Cheesy Pasta 129

(Cheesy White Pasta)

Penne in mild white cheese sauce, no chilli • 200 g plate

बिना मिर्च का क्रीमी चीज़ पास्ता

Little Nawab Thali (Kids Mini Thali) 179

4 katoris: dal tadka (100 ml), paneer butter masala (50 g paneer), rice (100 g), gulab jamun (1 pc) • 2 tawa roti • mild spice
दाल, पनीर, दो रोटी, चावल और गुलाब जामुन

Swap options / बदलने के विकल्प: Paneer → mix veg (no charge) • 2 roti → 1 butter naan (no charge)

Little Nawab Combo (Kids Combo) 169

Mini aloo tikki burger + small fries (80 g) + chocolate shake (200 ml)

छोटा बर्गर, फ्राइज़ और चॉकलेट शेक

Swap options / बदलने के विकल्प: Shake → any classic shake (no charge)

जैन व सात्विक

JAIN & SATVIK (NO ONION-GARLIC)

Cooked in separate vessels. Most paneer & dal dishes can be made Jain on request (allow 10 min extra).

Jain Shahi Paneer Makhani (J N) 349

(Jain Paneer Tomato Makhani)

Paneer in tomato-cashew gravy, no onion / garlic / root vegetables • 200 g paneer, serves 2

बिना प्याज़-लहसुन, टमाटर-काजू ग्रेवी में पनीर

Jain Arhar Tadka (Jain Dal Tadka) (J N) 139

Arhar dal with hing-jeera-tomato tadka, no onion-garlic • 500 ml, serves 2

हींग-जीरे के तड़के वाली जैन अरहर दाल

Jain Sada Dosa (Jain Plain Dosa) (J N) 99

Plain dosa with Jain sambar (no onion-garlic, no root veg) & coconut chutney • 12-inch

जैन सांभर और नारियल चटनी के साथ सादा डोसा

Satvik Moong Dal Khichdi (J N H) 139

(Moong Dal Khichdi)

Rice & yellow moong cooked soft with ghee, jeera & hing; 100 g curd & papad • 350 g, serves 1

घी-जीरे वाली मूंग दाल खिचड़ी, दही-पापड़ के साथ

Satvik Aloo Rasila Poori (N) 149

(Aloo Rasila + Poori)

Aloo-tamatar curry without onion-garlic (200 g) + 4 pooris

बिना प्याज़-लहसुन की आलू सब्ज़ी और चार पूरियाँ

Vrat Sabudana Khichdi (N) 119

(Sabudana Khichdi)

Sago with peanuts, potato, green chilli & sendha namak • 250 g plate

व्रत के लिए साबूदाना खिचड़ी, सेंधा नमक के साथ

हल्का व सेहतमंद

HEALTHY & LIGHT

Also look for the H mark across the menu

Masala Veg Daliya (Vegetable Daliya) (H) 89

Broken wheat cooked with veggies & a light tadka • 300 g bowl
सब्ज़ियों वाला हल्का दलिया

Grilled Paneer Steak & Veggies (H) 229

(Grilled Paneer & Sautéed Veg)

150 g paneer steak grilled with herbs, sautéed beans, carrot & capsicum, butter-free

हर्ब्स के साथ ग्रिल पनीर और भुनी सब्ज़ियाँ

Fresh Seasonal Fruit Bowl (J H) 99

(Seasonal Fruit Bowl)

Cut seasonal fruits, chaat masala on the side • 250 g bowl

मौसमी ताज़े फलों की कटोरी

मिठाई व रूम सर्विस

DESSERTS & ROOM SERVICE

Something sweet — and everything you need in your room

मिठाई

DESSERTS

Ice cream flavours: Vanilla • Chocolate • Strawberry • Butterscotch

Garam Gulab Jamun (Gulab Jamun) 59

Soft gulab jamun in cardamom sugar syrup, served warm • 2 pcs
गरम-गरम खोये के गुलाब जामुन

Hot & Cold Jamun Delight 99

(Gulab Jamun with Ice Cream)

2 hot gulab jamun + 1 vanilla scoop (75 ml)
गरम गुलाब जामुन और ठंडी वनीला आइसक्रीम

Aryavansh Ice Cream Cup (Ice Cream) 49 / 89



Vanilla, chocolate, strawberry or butterscotch • Single scoop (~75 ml) / Double scoop (~150 ml) — mix any 2 flavours in a double
वनीला, चॉकलेट, स्ट्रॉबेरी या बटरस्कोच आइसक्रीम — एक या दो स्कूप

Malai Kulfi (Kulfi) 40

Creamy malai kulfi in its sealed clay matka, served frozen • 1 matka (~100 ml)
ठंडी मलाईदार मटका कुल्फी

देर रात

LATE-NIGHT MENU

Room service, 11:00 PM – 2:00 AM, for in-house guests. Also available late: Chai, Coffee, Haldi Doodh, Cold Coffee, Veg Grilled Sandwich, Fries, Momos, Moong Dal Khichdi, Gulab Jamun.

Midnight Masala Maggi (Maggi) 59 / 99

Maggi noodles with veggies — masala, or with cheese • 1 pack (70 g) bowl
सब्जियों वाली मसाला या चीज़ मैगी

Chilli Paneer Maggi Bowl 149

(Paneer Chilli Maggi)

Maggi tossed with 50 g chilli paneer & capsicum • 1 pack bowl
चिली पनीर वाली तीखी मैगी

Ghar Jaisa Dal Chawal 119

(Dal Chawal Comfort Bowl)

Dal tadka (200 ml) + steamed rice (200 g) + pickle & papad
घर जैसा दाल-चावल, अचार-पापड़ के साथ

रूम सर्विस

ROOM SERVICE

Call reception / room service from your room phone — the full menu is available in your room from **7:00 AM to 11:00 PM**.

Breakfast in bed: 7:00 – 11:00 AM. Our Royal Breakfast Tray is the guest favourite.

Light & Satvik on request: less oil, less spice, no onion-garlic, or Jain — just tell us.

Tea / coffee anytime: Chai, Kulhad Chai, Filter Coffee, Green Tea, Haldi Doodh.

Late night: 11:00 PM – 2:00 AM limited menu (see Late-Night Menu).

धन्यवाद

Thank you for dining with us

Weddings • Birthdays • Kitty parties • Family get-togethers — ask about our party bookings

कमरे

STAY AT ARYAVANSH

Rooms right behind the restaurant • room service from this menu

कमरों का किराया

ROOM RATE CARD

Room Type कमरे का प्रकार	सफ़र का आराम (6 घंटे) TRAVELLER REST <i>For highway travellers, freshen-up & rest between journeys or before meetings</i> सफ़र के बीच आराम, फ़्रेश होने या मीटिंग से पहले रुकने के लिए Small rooms only • सिर्फ़ छोटे कमरे	पूरा ठहराव (12 घंटे) DAY & NIGHT STAY
छोटा • Small	₹799	₹1,200
मध्यम • Medium	N/A	₹1,600
बड़ा • Large	N/A	₹2,200
CHECK-OUT चेकआउट	Check-out 6 hours from check-in आने के समय से 6 घंटे	Check-out: 11:00 AM next morning चेकआउट: सुबह 11 बजे

Extra Mattress • एक्स्ट्रा गद्दा ₹300

Overtime • अतिरिक्त समय ₹150 per hour

कमरा + भोजन पैकेज

ROOM + FOOD PACKAGES

Package prices include the room and the meals listed. Room rules as per the rate card above.

Traveller Rest + Meal **PACKAGE** 999

Small room for 6 hours + Paneer Meal (paneer butter masala half, 2 butter naan, jeera rice half) + kulhad chai
सफ़र में आराम — 6 घंटे कमरा, पनीर मील और कुल्हड़ चाय

Worth ₹1,148 • You save ₹149

Day Rest + Lunch & Tea **PACKAGE** 1,399

Small room for 12 hours + Special Thali + 2 kulhad chai
12 घंटे का आराम — स्पेशल थाली और दो कुल्हड़ चाय के साथ

Worth ₹1,440 • You save ₹41

Medium Stay + Breakfast **PACKAGE** 1,899

Medium room for 12 hours + 2 Royal Breakfast Trays in your room (for 2)
12 घंटे मीडियम कमरा — कमरे में दो शाही नाश्ते

Worth ₹1,998 • You save ₹99

Couple Stay + Candle-Light Dinner **PACKAGE** 3,599

Large room for 12 hours + Candle-Light Royal Dinner + 2 Royal Breakfast Trays (pre-book)
कपल स्टे — 12 घंटे लार्ज कमरा, कैंडल-लाइट शाही डिनर और नाश्ता

Worth ₹4,097 • You save ₹498

Family Stay + Dinner **PACKAGE** 3,749

Large room for 12 hours + extra mattress + Family Feast Platter (serves 4)
परिवार के साथ 12 घंटे — फ़ैमिली फ़्रीस्ट प्लैटर और एक्स्ट्रा गद्दा

Worth ₹4,249 • You save ₹500

ROOM SERVICE • कमरे में खाना

Everything on this menu can be served in your room — just call reception / room service.

Full menu 7:00 AM – 11:00 PM • Late-Night Menu 11:00 PM – 2:00 AM

पूरा मेन्यू कमरे में उपलब्ध — रिसेप्शन / रूम सर्विस को फ़ोन करें।