

SOUPS

VEG

Tamatar Dhania Shorba
Mildly spiced tomato and coriander soup

14

Palak Shorba
Pureed spinach soup flavoured with spices

14

NON VEG

Murgh Yakhni Shorba
Aromatic chicken soup mildly spiced

16

الشربات

الأصناف النباتية

شربة طماطم دانيا
شربة الطماطم والكزبرة بالتوابل الخفيفة

شربة بالاك
شربة سبانخ مهروسة متبلة بالبهارات

الأصناف غير النباتية

شربة دجاج ياكني
شربة دجاج غنية بالنكهات والتوابل الخفيف

At Kareem's we understand.

The will to excel and the commitment to exceed expectations mark every one of our dishes with a unique signature. It is the reassurance of satisfying the gourmand in everyone.

Since 1995 Kareem's has pampered Mumbai's discerning taste buds with their unique masterpieces of Indian cuisine, and has taken wing to conquer rest of the world.

STARTERS

VEG

Tandoori Paneer Tikka 25

Fresh cottage cheese marinated in yoghurt, red chilly paste, spices & grilled

Paneer Hari Mirch Tikka 25

Fresh cottage cheese marinated in yoghurt, green chilly, spices & grilled

Paneer Peeli Mirch Tikka 25

Fresh cottage cheese marinated in yoghurt, yellow chilly paste, spices & grilled

Lasooni Paneer Tikka 25

Fresh cottage cheese marinated in yoghurt, garlic paste, spices & grilled

Tandoori Chatpate Aloo 19

Baby potatoes in a tangy marinade & grilled

Mushroom Tikka 22

Button mushrooms in a spiced yoghurt marinade & grilled

Butter Garlic Mushroom 24

Button mushrooms grilled with butter garlic marinade

Tandoori Tarkari 22

Fresh cottage cheese, potatoes, mushrooms, cauliflower marinated & grilled

Veg Platter 12/24 pcs 40/70

An assortment of our finest kebabs

المقبلات

الأصناف النباتية

جبين تكا تندوري

جبين طازج متبل بالروب ومعجون الفلفل الأحمر الحار والتوابل ومشوي

جبين تكا فلفل أخضر

جبين طازج متبل بالروب ومعجون الفلفل الأصفر الحار والتوابل ومشوي

جبين تكا فلفل أصفر

جبين طازج متبل بالروب ومعجون الفلفل الأصفر الحار والتوابل ومشوي

لازوني جبين تكا

جبين طازج متبل بالروب ومعجون الثوم والتوابل ومشوي

تندوري شات باتي ألو

بطاطا صغيرة متنوعة في تتبيلة ومشوية

فطر تكا

فطر أبيض منقوع في تتبيلة الروب والبهارات ومشوي

فطر بالثوم والزبدة

فطر أبيض مشوي مع تتبيلة الزبدة والثوم

تندوري تاركاري

جبين طازج، وبطاطا، وفطر، وقرنبيط متبل ومشوي

طبق مقبلات نباتية ١٢ / ٢٤ قطعة

تشكيلة متنوعة من أشهى أصناف الكباب

STARTERS NON VEG

Kareems Spl Murgh Tandoori (H/F) 24/45
Whole chicken marinated in yoghurt, red chilly paste, special in house spices & grilled

Kareems Spl Afgani Murgh Tandoori (H/F) 24/45
Creamy whole chicken marinated in yoghurt, garlic, special in house spices & grilled

Murgh Charga (H/F) 24/45
Whole chicken in a spicy masala, fried

Murgh Tangdi Kebab 26
Chicken drumsticks marinated in special tandoori masala

Murgh Tikka 28
Chicken cubes marinated in yoghurt, red chilly paste, spices & grilled

Murgh Kalimiri Tikka 28
Creamy chicken cubes marinated, spiced with crushed peppercorns & grilled

Murgh Peeli Mirch Tikka 28
Creamy chicken cubes marinated, spiced with yellow chilly & grilled

المقبلات الأصناف غير النباتية

تندوري دجاج كريمز الخاص (نصف/كامل) 24/45
دجاجة كاملة منقوعة في الروب ومعجون الفلفل الأحمر الحار ومتبله بالبهارات الخاصة ومشوية

تندوري أفغاني كريمز الخاص (نصف/كامل) 24/45
دجاجة كاملة منقوعة في الروب والثوم ومتبله بالبهارات الخاصة ومشوية

دجاج شارغا (نصف / كامل) 24/45
دجاجة كاملة بتوابل ماسالا الحارة، مقلية

دجاج تانغدي كباب 26
أفخاذ دجاج منقوعة في توابل تندوري ماسالا خاصة

دجاج تكا 28
مكعبات دجاج منقوعة في الروب ومعجون الفلفل و مشوية

دجاج كاليميري تكا 28
مكعبات، دجاج غنية بالكريمة منقوعة ومتبله بحبوب الفلفل المحروشة ومشوية

دجاج فلفل أصفر تكا 28
مكعبات، دجاج غنية بالكريمة منقوعة ومتبله بالفلفل الأصفر الحار ومشوية

STARTERS

NON VEG

Murgh Hari Mirch Tikka 28
Chicken cubes marinated in yoghurt, green chilly paste, spices & grilled

Murgh Malai Tikka 28
Creamy chicken cubes marinated & grilled. Non spicy

Murgh Seekh Kebab 28
Minced chicken skewered, rolled in diced tomatoes, onions, capsicum & grilled, mildly spiced

Gosht Seekh Kebab 30
Minced lamb skewered, with in house spices & grilled

Gosht Dum Boti Kebab 30
Lamb cubes marinated in spices, malt vinegar, dum cooked

Chapli Kebab 30
Minced lamb with chopped onions, coriander, whole masalas & pan fried

Chaap Fry 35
Lamb chops coated with egg & fried

Non Veg Platter 12 / 24 pcs 45/80
An assortment of our finest kebabs

Raan Tandoori 90
Leg of baby lamb marinated in whole spices, malt vinegar & grilled

المقبلات

الأصناف غير النباتية

دجاج فلفل أخضر تكا
مكعبات، دجاج منقوعة في الروب والمجون الفلفل الأخضر الحار والتوابل ومشوية

دجاج مالاي تكا
مكعبات دجاج بالكريمة متبلّة ومشوية، غير حارة

دجاج سيخ كباب
دجاج مفروم ملفوف حول أسياخ مع شرائح الطماطم والبصل والفلفل الحلو، مشوي ومتبل بهارات خفيفة

لحم سيخ كباب
لحم ضان مفروم ملفوف حول أسياخ، متبل بهارات الخاصة ومشوي

لحم دوم بوتّي كباب
مكعبات لحم ضان منقوعة في التوابل وخل الشعير، مطهوه على نار هادئة

تشابلي فراي
لحم ضان مفروم مع قطع البصل والكزبرة وحبوب توابل البهارات الكاملة، مقلي

تشاب مقلي
أضلاع ضان مغطاة بالبيض ومقلية

طبق مقبلات غير نباتية 12 / 24 قطعة
تشكيلة متنوعة من أشهى أصناف الكباب لدينا

ران تاندوري
ساق حنك صغير منقوعة في حبوب التوابل الكاملة وخل الشعير ومشوية

STARTERS NON VEG

Raan Masala

Leg of baby lamb marinated in whole spices, malt vinegar, grilled & tossed in spicy tomato gravy

100

Raan Mussallam Thal

Leg of baby lamb marinated in whole spices, grilled & tossed in spicy tomato gravy served on a bed of saffron pulao

120

SEAFOOD

Fish (Fry/Tandoori)

Cubed fish batter fried or grilled in tandoori spices

32

Jhinga (Fry/Tandoori)

Fresh prawns masala fried or grilled

40

Jhinga Tawa Masala

Prawns with onions, capsicum, tomatoes tossed in a spicy masala

40

المقبلات

الأصناف غير النباتية

ران مسالا

ساق حَمَل صغير منقوعة في حبوب التوابل الكاملة واخل الشعير، مشوية ومشبعة بمرق الطماطم الحار

ران مسالام تاي

ساق حَمَل صغير منقوعة في حبوب التوابل الكاملة واخل الشعير، مشوية ومشبعة بمرق الطماطم الحار، تقدم على طبقه من أرز البيلاف بالزعفران

المأكولات البحرية

سمك (مقلي / تندوري)

معكبات سمك مغطاة بمخيض الحليب والبيض مقلية أو مشوية بتوابل التندوري

روبيان (مقلي / تندوري)

روبيان طازج متبل ببهارات الماسالا مقلي أو مستوي

روبيان تاوا ماسالا

روبيان مطهو مع البصل والفلفل الحلو والطماطم ومتبل بالماسالا الحارة

At Kareem's we believe.

We delight in the preparation of our food, the presentation of it, and of course, in the partaking of it. With a hand-picked team of professionals in every department we make sure there are no loose ends. First impression is the best impression and this is not truer anywhere else than in the food industry.

MAIN COURSE VEG

Dal Tadka 18

Yellow lentils cooked & tempered with desi ghee

Dum Ki Dal 18

Black lentils simmered with tomato puree & white butter cooked overnight

Paneer Makhanwala 22

Cottage cheese in butter tomato gravy flavoured with dried fenugreek

Paneer Sia Mirch (Kadhai) 22

Cottage cheese cooked in an in-house Kadhai masala with capsicum and onions

Paneer Lahori 24

Cottage cheese cooked with masala imported from Lahore

Shahi Paneer 24

Cottage cheese cooked in cherry tomato gravy, an in house speciality

Palak Paneer 22

Cottage cheese cooked in spinach gravy, mildly spiced

Paneer Tawa Se 22

Cottage cheese with onions, capsicum, tomatoes tossed in a spicy masala

الماكولات الرئيسية الأصناف النباتية

عدس تاركا

عدس أصفر مطهو ومشبع بالزبدة الطبيعية

دوم كي دال

عدس أسود مطهو على نار هادئة طوال الليل مع مهروس الطماطم والزبدة البيضاء.

جبين ماخنوالا

جبين طري مع صلصة الطماطم بالزبدة متبل بالحلبة المحنضة

جبين فلفل أسود (كاداي)

جبين طري مطهو على طريقة كاداي ماسالا الخاصة بالمطعم مع الفلفل الحلو والبصل

جبين لاهوري

جبين طري مطهو بتوابل الماسالا المجلوبة من لاهور

شاهي جبين

جبين مطهو مع صلصة الطماطم الصغيرة، المحضر على طريقة المطعم الخاصة

بالاك جبين

جبين طري مطهو مع مرق السبانج والتوابل الخفيفة

جبين تاول سي

جبين مطهو مع البصل والفلفل الحلو والطماطم، متبل بالماسالا الحارة

MAIN COURSE VEG

Paneer Tikka Masala

Paneer tikka in spicy butter tomato gravy

22

Kadhai Subzi

Veggies cooked in a spiced onion tomato gravy

22

Babycorn Mushroom Masala

Babycorn and button mushroom simmered in spicy masala gravy

22

الماكولات الرئيسية

الأصناف النباتية

جبين تكا ماسالا

جبين مشوي مع صلصة الزبدة والطماطم
التويل الحارة

كاداي خضراوات

خضراوات مطهوه مع مرق البصل والطماطم
الغني بالتوابل

ماسالا الذرة الصغيرة والفطر

ذرة صغيرة وفطر أبيض مطهو على نار هادئة مع مرق
الماسالا الحار

At Kareem's we are aware.

We consider every guest as someone special and focus on personal satisfaction. Our services are customized to match individual needs and preferences. The fusion of traditional tastes with contemporary trends has ensured that our menu meets wide acceptance across age, gender and ethnicity.

MAIN COURSE NON VEG

Butter Chicken

A classic chicken curry in butter tomato gravy flavoured with dried fenugreek

30

Chicken Tikka Masala

Boneless chicken tikka in spicy butter tomato gravy

32

Murgh Sia Mirch

Chicken cooked in an in-house kadhai masala with capsicum and onions

28

Murgh Korma

Age old style preparation cooked in a copper vessel

28

Murgh Dahiwala

Boned chicken simmered in a mildly spiced yoghurt gravy

28

Murgh Hara Masala

Boned chicken simmered in coriander and green chilly based gravy

28

Murgh Karachi

Boned chicken cooked in a brown onion gravy with spicy masalas from Karachi

28

الماكولات الرئيسية

الأصناف غير النباتية

دجاج بصلصة بالزبدة

دجاج بالكاري محضر على الطريقة التقليدية مع صلصة الزبدة و الطماطم و متبل بالحلبة المجففة

دجاج تكا ماسالا

دجاج بالعظم مشوي مع صلصة الزبدة و الطماطم و التوابل الحارة

دجاج فلفل أسود

دجاج مطهو على طريقة كاداي ماسالا الخاصة بالمطعم مع الفلفل الحلو و البصل

دجاج كورما

وصفة محضرة على الطريقة التقليدية القديمة و مطهو داخل وعاء نحاسي

دجاج داهيوال

دجاج بالعظم مطهو على نار هادئة مع صلصة الروب بالتوابل الخفيفة

دجاج بهارات أخضر

دجاج بالعظم مطهو على نار هادئة مع المرق المحضر من الكزبرة و الفلفل الأخضر الحار

دجاج كراتشي

دجاج بالعظم مطهو مع مرق البصل و بهارات الماسالا الحارة المجلوبة من كراتشي

MAIN COURSE NON VEG

Murgh Lahori 30

Chicken cooked with masala imported from Lahore

Murgh Mussallam (Full Chicken) 65

Whole grilled tandoori chicken tossed in spicy butter tomato gravy served on a bed of pulao

Hari Mirch Ka Kheema Kaleji 32

Home style mutton mince cooked with Indian spices

Gosht Karachi 30

Boned lamb cooked in a brown onion gravy with spicy

Gosht Nihari 30

Traditional Pakistani Lamb curry masalas from Karachi

Gosht Korma 30

Age old style preparation cooked in a copper vessel

الماكولات الرئيسية

الأصناف غير النباتية

دجاج لاهوري

دجاج مطهو بتوابل الماسالا المجلوبة من لاهور

دجاج موسالام (دجاج كاملة)

دجاجة كاملة مشوية داخل فرن التندور ومشبعة بصلصة الزبدة والطماطم والتوابل الحارة، تقدم على طبقة من أرز الببيلاف الهندي

هاري ميرتش كا خيما كاليجي

لحم ضان مفروم متبل بالبهارات الهندية ومطهو على الطريقة المنزلية

لحم كراتشي

لحم ضان بالعظم مطهو مع مرق البصل البني وبهارات الماسالا الحارة المجلوبة من كراتشي

لحم نيهاري

لحم ضان بالكاري على الطريقة الباكستانية التقليدية

لحم كارما

وصفة محضرة على الطريقة التقليدية القديمة ومطهوه داخل وعاء نحاسي

MAIN COURSE NON VEG

Dum Ka Jeera Gosht

Curry cut lamb cooked with spicy masala topped with royal cumin

30

Mutton Rogan Gosht

Classic north Indian lamb curry

32

Dum Ke Chaap

Lamb chops marinated with Indian spices cooked on slow fire

34

الماكولات الرئيسية

الأصناف غير النباتية

دوم كا جيرا غوشت

شرائح لحم ضان بالكارى مطهوه مع توابل الماسالا الحارة ومنتبله بالكمون الملكى

موتون روغان غوشت

لحم ضان بالكارى مطهوه على طريقة شمال الهند التقليديه

دوم كي تشاب

أضلاع الضان المتبله بالبهارات الهندية والمطهوه على نار هادئة

The Kareem's Vision

To deliver to every customer, a great dining experience with value for money.

The Kareem's Mission

To consistently provide our customers with impeccable service by demonstrating warmth, efficiency, professionalism and integrity in our work.

ROTI

Tandoori Roti	3
Butter Roti	5
Lacchedaar Paratha	6
Naan	6
Butter Naan	7
Garlic Naan	7
Cheese Naan	7
Cheese Garlic Naan	8

الخبز

تندوري روتي
خبز بالزبدة
لاتشيدار باراتا
خبز النان
نان بالزبدة
نان بالثوم
نان بالجبن
نان الجبن والثو

RICE

Dum Ke Chawal	10
Veg Dum Biryani	24
Murgh Dum Biryani	28
Murgh Tikka Dum Biryani	32
Gosht Dum Biryani	30

الأرز

دوم كي تشاوال
دوم برياني بالخضار
دجاج دوم برياني
دجاج تكا دوم برياني
لحم دوم برياني

تقدم جميع أطباق البرياني مع صلصة الرايتا
All biryani's are accompanied by raita

ACCOMPANIMENTS

Roasted Papad	2
Fried Papad	2
Masala Papad	3
Green Salad	8
Bhurani Raita	8
Boondi Raita	8
Mix Veg Raita	8

BEVERAGES

Bottled Water	5
Aerated Drinks	5
Chaas	10
Sweet Lassi	10
Mango Lassi	10
Fresh Lime Water	10
Fresh Lime Soda	10
Tea Karak	5

مرافقات

باباد مقرمش
باباد مقلي
ماسالا باباد
سلطة خضراء
بوراني رايता
بوندي رايता
رايता بالخضار المشكل

المشروبات

زجاجة ماء
مشروبات غازية
تشاس
لاسي حلو
لاسي مانجو
ماء ليمون منعش
صودا ليمون منعشة
شاي كرك

DESSERTS

Gulab Jamun	12
Caramel Custard	14
Doodh Halwa	14
Gajar Ka Halwa	14

الحلويات

جولاب جامن
كراميل كاسترد
دودي حلوى
حلوى جزر

BIRYANI BY KILO*

Veg Dum Biryani	120
Murgh Dum Biryani	160
Gosht Dum Biryani	200

البرياني بالكيلو

دوم برياني بالخضار
دجاج دوم برياني
غوشث دوم برياني

Integrity

To have every customer who comes through our doors leave impressed by the Kareem's experience and inspired to come back again and again.

ROLLS

KAREEM'S SPECIAL KATHI KEBAB ROLLS

Paneer Kathi Roll	10
Chicken Kathi Kebab Roll	12

VEG

Tandoori Paneer Tikka Roll	10
Paneer Hari Mirch Tikka Roll 🍴	10
Paneer Peeli Mirch Tikka Roll 🍴	10
Lasooni Paneer Tikka Roll	10
Tandoori Chatpate Aloo Cheese Roll	10

NON VEG

Chicken Tikka Roll	12
Chicken Kalimiri Tikka Roll	12
Chicken Peeli Mirch Tikka Roll 🍴	12
Chicken Hari Mirch Tikka Roll 🍴	12
Chicken Malai Tikka Roll	12
Chicken Seekh Kebab Roll	12
Lamb Seekh Kebab Roll	14

اللفائف

لفائف كاثي كباب على طريقة كريمز الخاصة

جبين كاثي رول
دجاج كاثي كباب رول

الأصناف النباتية

تندوري بانير تكا رول
جبين فلفل أخضر تكا رول 🍴
جبين فلفل أصفر تكا رول 🍴
لاسوني جبين تكا رول
تندوري تشاتبات الووتشيز رول

الأصناف غير النباتية

دجاج تكا رول
دجاج كاليميري تكا رول
دجاج فلفل أصفر تكا رول 🍴
دجاج فلفل أخضر تكا رول 🍴
دجاج مالاي تكا رول
دجاج سيخ كباب رول
لحم سيخ كباب رول

Note: All our Kathi Kebabs are grilled and rolled in a special paratha
with/without egg, onion and green chutney