

*Menu*



*Copper  
Leaf*  
RESTAURANT



Copper  
Leaf

RESTAURANT



# Appetizer

## *Fruit Punch*

(A combination of delectable fruits combined together in a refreshing, delicious blend)

BD. 3.600

## *Mango Lassi*

(Whipped curd with sugar and mango pulp)

BD. 3.000

## *Lassi* (Sweet or Salted)

Whipped curd with sugar or salt

BD. 3.000

## *Fresh Seasonal Juices*

(Orange/Carrot/Watermelon)

BD. 3.600

## *Fresh Lime Soda*

(Sweet or Salted)

BD. 2.000

# المقبلات

## فواكه مشكلة

مزيج من الفواكه اللذيذة ممزوجة معاً في مزيج  
منعش ولذيذ

## مانجو لاسي

(خثارة مخفوقة بالسكر وليب المانجو)

## لاسي (حلو أو ملح)

(خثارة مخفوقة بالسكر أو الملح)

## عصائر موسمية طازجة

(برتقال/جزر/بطيخ)

## صودا ليمون طازجة

(حلو أو مملح)



*Copper Leaf*  
RESTAURANT

## Soup

- |   |           |
|---|-----------|
| 6. <i>Tomato Soup</i><br>(A rich creamy tomato shorba)                | BD. 2.800 |
| 7. <i>Chicken Soup</i><br>(A lightly seasoned chicken broth)          | BD. 2.800 |
| 8. <i>Lentil Shorba</i><br>(A classic traditional yellow lentil soup) | BD. 2.800 |
| 9. <i>Mushroom Soup</i><br>(Mushroom broth highly seasoned)           | BD. 2.800 |

## Tandoori Starters

- |   |           |
|---|-----------|
| 10. <i>Murg Adraki Kabab</i><br>Boneless cubes of chicken marinated in ginger and spices<br>cooked on a skewer in a charcoal oven | BD. 5.900 |
| 11. <i>Tandoori Chicken</i><br>Spring chicken marinated in spiced hung curd, grilled in a<br>clay oven                            | BD. 5.900 |

Prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service-charge, 5% tourism levy, and 5% VAT.

## الشوربات

- |   |
|---|
| ٦. شوربة الطماطم<br>شوربة طماطم طازجة         |
| ٧. شوربة دجاج<br>شوربة دجاج طازجة             |
| ٨. شوربة مولجتواني (عدس)<br>شوربة عدس طازجة   |
| ٩. شوربة المشروم<br>(مرق المشروم متبل للغاية) |

## المقبلات التندورية

- |  |
|--|
| ١٠. كشميري كباب<br>لحم دجاج ملفوف مع البهارات والأعشاب البرية<br>وممشوي على أسياخ في التندور |
| ١١. موزع تندوري<br>دجاجة كاملة تتبل بالبهارات الهندية وتنشوي في<br>فرن التندور               |

١٠٪ ضريبة دعومية ورسوم الخدمة تدفع جميع الأسعار.

## 12. *Reshi Kabab*

Boneless pieces of chicken mildly spiced in fresh cream and barbecued in a clay oven

BD. 5.900

## 13. *Murg Hariyali Kabab*

Boneless cubes of chicken marinated with green herbs

BD. 5.900

## 14. *Mixed Grill*

Assortment of chicken/lamb and fish kababs served on a bed of sauteed vegetables and mushrooms

BD. 9.100

## 15. *Kalmi Kabab*

Chicken drumsticks marinated in gramflour and hung curd and barbequed in a clay oven

BD. 5.900

## 16. *Seekh Kabab*

Minced lamb barbequed on a skewer blended with spices and herbs

BD. 5.900

## 17. *Paneer Tikka*

Fresh cottage cheese mildly spiced and barbequed in a clay oven along with vegetables

BD. 3.800

## .٢١. رشمي كباب

قطع من الدجاج المسخن من العظام تتبل وتشوى على أسياخ في التندور

## .٣١. هارا كباب

قطع من الدجاج المسخن من العظام تتبل بالعنان ومشوية في فرن التندور

## .٤١. مشويات كوير تشمني المشكلة

تسكيلة من المشويات الشهية تقدم مع المشروم والخضار الطازجة

## .٥١. كالمي كباب

أوصال فخذية من الدجاج تتبل بالبهارات والروب وتشوى في التندور

## .٦١. سيخ كباب

أسياخ مفرومة من لحم الذروف مع التوابل والأعشاب البرية وتشوى في فرن التندور

## .٧١. بانير تندوري

قطع من الجبن ذاتية الدسم تطهى في فرن فخاري خاص وتقدم مع فلفل أخضر بارد، طماطم وبصل



*Copper Leaf*  
RESTAURANT

18. *Fish Tikka* BD. 7.800  
Cubes of fresh boneless local hamour, deboned and marinated in exotic Indian spices, barbequed in a clay oven
19. *Prawns Tandoori* BD. 7.300  
(Fresh prawns delicately spiced and cooked in a tandoor)
20. *Boti Kabab* BD. 6.700  
Delicately sliced cubes of lamb marinated in spices and grilled in a clay oven

- .٨١ ماجي تكا  
مكعبات من سمك الهامور المدلي خالي من العظام تتبيل بالبهارات الهندية وتشوى في فرن التندور
- .٩١ روبيان تندوري  
روبيان طازج يتبل ويشوى في التندور
- .٩٢ بوري كباب  
قطع من لحم الذروف تتبل وتشوى في فرن التندور

## Biryani and Rice

21. *Choice of Biryani's*  
Long-grained basmati rice flavored with fragrant spices such as saffron and layered with lamb, chicken, fish, or vegetables and a thick gravy
- Vegetable** BD. 4.700  
**Chicken/Lamb** BD. 5.900  
**Prawn/Fish** BD. 6.500

22. *Choice of Rice*  
Vegetable/Steamed/Pulao/Saffron  
BD. 3.000

## بريانى وأرز

- .١٢ اختيار البريانى  
أرز بسمتى طويل الحبة بنكهة التوابل العطرية مثل الزعفران ومغطى بطبقات من لحم الصان أو الدجاج أو السمك أو الخضار مع مرق سميك
- خضار  
دجاج/لحم  
روبيان/سمك

- .٢٢ اختيار الأرز  
خضار/مطهو على البخار/بولة وزعفران



## الأطباق الرئيسية (كاري)

### 23. Chicken Kadai

(Barbequed chicken cooked with capsicum and onions in a special gravy in a traditional vessel)

BD. 5.900

### 24. Chicken Methi

(Boneless chicken cooked in mildly spiced gravy with roasted fenugreek leaves)

BD. 5.900

### 25. Chicken Tikka Masala

(Tender pieces of char grilled chicken cooked in rich Indian aromatic sauce)

BD. 5.900

### 26. Chicken Korma

(Tender pieces of boneless chicken breast cooked in creamy korma sauce flavoured with exotic spices, paste of ground nuts and herbs)

BD. 5.900

### 27. Chicken Makhani

(Boneless chicken cubes cooked in butter and tomato based gravy)

BD. 5.900

### ٣٣. دجاج كدای

دجاج مشوي مطبوخ مع الفليفلة والبصل في مرق خاص في إناء تقليدي

### ٤٤. مورغ ميتي مالاي

قطع من الدجاج من الصدر مطهية بصلصة محضرة من البصل ومطعمة بالحلبة

### ٥٥. مورغ تكا ماسala

مكعبات من الدجاج تُشوى في التندور وتطهى بصلصة البهارات الغنية

### ٦٦. مورغ كورما

مكعبات من الدجاج تطهى بصلصة الكريمة المحضرة من البهارات الهندية والأعشاب البرية غنية باليبيض الطازج

### ٧٧. مورغ ماكيني

قطع من الدجاج التندوري مطهية في الزيادة وصلصة الطماطم



*Copper Leaf*  
RESTAURANT

## Specialities (Lamb)

### 28. *Rogan Josh*

(Tender cubes of lamb braised with an onion gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices namely cloves, bay leaves, cardamom and cinnamon)

BD. 5.900

### 29. *Gosht Kadai*

(Tender cubes of lamb cooked with capsicum in a rich onion gravy)

BD. 5.900

### 30. *Bhoona Gosht*

(Cubes of lamb cooked in a light brown onion-based sauce infused with mint and herbs)

BD. 5.900

### 31. *Lamb Korma*

Finely diced cubes of lamb cooked in a rich almond sauce, definitely one to try

BD. 5.900

### 32. *Gosht Methi Malai*

Boneless cubes of lamb slow cooked in mildly spiced white gravy blended with roasted fenugreek

BD. 5.900

## الأطباق الخاصة (لحم)

### .٨. روجن غوشت

قطع من لحم الذروف مطهية بصلصة خفيفة محضرة من البهارات الهندية

### .٩٥. كادي غوشت

قطع من لحم الذروف والخضروات مطهية بصلصة البهارات الغنية مغطى بالبصل، فلفل بارد والطماطم

### .١٣. بونا غوشت

قطع من لحم الذروف مطهية بصلصة البهارات الهندية مع البصل والنعناع

### .١٤. لحم كورما

مكعبات صغيرة من لحم الضأن مطبوخة في صلصة اللوز الغنية ، بالتأكيد يجب تجربتها

### .٢٣. غوشت ميتي ملاي

قطع من لحم الذروف مطهية بصلصة الحبة ومنكهة بالبهارات الهندية



Copper  
Leaf  
RESTAURANT

## Specialities (Seafood)

## الأطباق الخاصة (روبيان)

### 33. *Prawn Masala*

Fresh prawns cooked in a rich onion gravy reduced on a slow flame

BD. 7.800

### جينكا ماسالا

روبيان طازج يطهى في صلصة بنيّة مركزة مع البصل

### 34. *Machi Rarra*

Local hamour fillet deboned and cooked in a spicy Indian gravy and reduced to a thick consistency with coconut

BD. 7.800

### ماجي بيجوم بهار

سمك هامور محلي يقدم مع صلصة الكاري المحسنة من الروب والطماطم

### 35. *Prawn Peshawari*

A North Indian specialty of blended spinach and rich Indian spices incorporated into freshly sourced local Gulf prawns

BD. 7.800

### جينكا سكوالا أكبرى

روبيان بصلصة السبانخ وبنكهة بأفضل أنواع البهارات الهندية



*Copper Leaf*  
RESTAURANT

## Specialities (Vegetarian)

### 36. *Dal Maharaja*

Black lentils and kidney beans cooked overnight on the tandoor and finished with butter and cream

BD. 4.200

### 37. *Dal Tadka*

Prepared in onions, tomatoes, garlic sauteed and poured over white lentils

BD. 4.200

### 38. *Paneer Makhani*

Fresh cubes of cottage cheese slow cooked in butter and a rich tomato gravy

BD. 4.200

### 39. *Vegetable Sheekh Masala*

Minced vegetables grilled in a charcoal oven further incorporated into a rich gravy on a slow fire

BD. 4.200

### 40. *Vegetable Kadai*

Garden fresh vegetables and mushroom cooked with capsicum and onions in a thick sauce made from Indian spices

BD. 4.200

## الأطباق الخاصة (الخضار)

### .٦٣. دال مهراجا

وجبة شهية مع العدس الأسود والفاصولياء الحمراء تطهى على فرن التندور وتقدم بالزبدة والكريمة

### .٧٣. دال تادكا

يحضر بالبصل والطماطم والثوم المقللي ويُسكب فوق العدس الأبيض

### .٨٣. بانير ماسكا والا

كرات من الجبن خالي الدسم تطهى في الزبدة وصلصة الطماطم

### .٩٣. خضار جالفارازي

خضار طازجة مطهية بأفضل أنواع البهارات الهندية

### .٤. خضار كدای

الخضار والفطر الطازج المطبوخ مع الفليفلة والبصل في صلصة سميكة مصنوعة من البهارات الهندية

41. *Subz Khasta*

Vegetable produce of the season spiced with aromatic Indian spices

BD. 4.200

42. *Bombay Aloo*

Cubed potatoes, parboiled, fried and seasoned with cumin, curry, garlic, turmeric, mustard seeds, chili powder, garam masala, salt and pepper

BD. 4.200

43. *Matar Mushroom*

Pan sauteed mushroom cooked in vibrant green peas finished off with ginger and cumin foam

BD. 4.200

44. *Chana Masala*

Chickpeas cooked in a spicy onion tomato masala gravy

BD. 4.200

45. *Malai Kofta*

Cubes of fresh cottage cheese in a savory creamy cashew sauce

BD. 4.200

٤١. موسم کی سبزی

خضروات الموسم تبل بالتوابل الهندية وتطهير في عصارتها الخاصة

٤٢. بومبای آلو

مكعبات بطاطس مسلوقة ومقلية ومتبلة بالكمون والكارري والثوم والكركم وبذور الخردل ومسحوق الفلفل الحار وجaram مسالا والملح والفلفل

٤٣. دنخیری مترا

قطع من المشروم الطازج تطهير مع الفاصوليا الخضراء والصلصة الخاصة.

٤٤. شانا بشواری

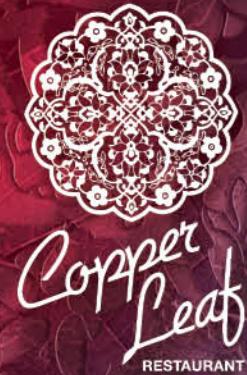
حمص يطهير ويقدم مع جبنة ذالية من الدسم طازجة وشرائح البصل

٤٥. کفتہ ملائی

مكعبات من الجبن الطازج في صلصة الكاجو اللذيذة

## الخبر الهندي

### Indian Breads



٤٦.	<i>Nan</i>	BD. 0.850	٦٤. نان عجينة هندية مخبوزة في فرن التندور
	Flat Indian bread baked in a clay oven		
٤٧.	<i>Tandoori Roti</i>	BD. 0.850	٧٤. روتى تندوري خبز هندي مستدير مصنوع من الدقيق البني ومخبوز في التندور
	A crisp Indian bread made from brown flour and baked in a charcoal oven		
٤٨.	<i>Roomali Roti</i>	BD. 0.850	٨٤. روتى رومالي خبز رقيق مخبوز بطريقة كعكة الإسفنج
	A thin light bread like a handkerchief		
٤٩.	<i>Stuffed Nan</i>	BD. 1.600	٩٤. نان براتا المحسو خبز هندي لذيذ محسو بالحشوة التي تفضلها من الخضار - لحم - دجاج
	Flat Indian bread stuffed with a choice of vegetable, lamb, garlic or cheese		
٥٠.	<i>Kabuli Nan</i>	BD. 3.000	٥٥. نان كابولي خبز هندي مرشوش بالمكسرات والفواكه أطباق جانبية
	Savory Indian bread with nuts and red cherries		

Prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service-charge, 5% tourism levy, and 5% VAT.

تُخضع جميع الأسعار . ١٠٪ ضريبة دُكُوميَّة ورسوم الخدمة

## Accompaniments

### 51. *Pineapple Raita*

A sweet, tangy raita bursting with juicy pineapple and seasoned with a few spices and herbs

BD. 2.700

### 52. *Tossed Salad*

Diced vegetables tossed in vinaigrette dressing

BD. 2.700

### 53. *Raita*

Chopped tomatoes, onions and cucumber incorporated into beaten yoghurt

BD. 2.700

## أطباق جانبية

### .١٥. سلطة روب بالأناناس

قطع من الأناناس تقدم مع الروب

### .٢٥. سلطة الموسم

خضروات الموسم الطازجة

### .٣٥. رايتا

روب مضروب يقدم مع الخيار، البصل والطماطم  
مع التوابل

# قائمة الحلويات

## Dessert Menu



Copper  
Leaf  
RESTAURANT

### 54. *Rasmalai*

Poached dumplings of fresh cottage cheese floated in saffron flavored reduced milk sauce

BD. 4.000

.٤٥ روز ملاي

زلابية مسلوقة من الجبن الطازج تطفو في صلصة الحليب قليلة النكهة بالزعفران

### 55. *Gulab Jamun*

Reduced milk dumplings stuffed with pistachio and cardamom, deep fried and doused in sugar syrup

BD. 4.000

.٥٥ جلاب جامون

زلابية الحليب قليلة الدسم مدشوة بالفستق والهيل، مقلية ومغطاة بقطار السكر

### 56. *Carrot Halwa*

Grated carrot with ghee, khoya, sugar, milk and nuts. A light nutritious dessert with less fat

BD. 4.000

.٦٥ حلواة الجزر

جزر مبشور بالسمن، خويا، سكر، لبن، مكسرات، حلوي مغذية خفيفة مع دهون أقل

### 57. *Kulfi*

A rich and creamy frozen dessert with almonds, a house favorite

BD. 4.000

.٧٥ كلافي

حلوي مجده غنية بالكريمة باللوز وهي المفضلة في المنزل

### 58. *Dessert of the Day*

### 59. *Choice of Ice Cream*

Vanilla/Chocolate/Mango

BD. 4.000

.٨٥ حلوي اليوم

اختيارك من الآيسكريم  
فانيلا/شوكولاتة/مانجو



Copper  
Leaf

RESTAURANT



*Copper  
Leaf*

RESTAURANT