



The idea of 'Martabaan' has been latently simmering in my mind since the beginning of my exciting culinary journey over four decades ago.

And I am elated to see this dream finally come to fruition here at the iconic Emirates Palace.

This menu is an ode to all my nostalgic musings and wonderful memories of the mélange of sights, sounds, aromas and magic, only to be found in the traditional kitchens of India. It is a metaphorical jar filled with a marination of my inspirations, my creativity and an innate desire to revive age-old secrets and forgotten recipes of India's glorious culinary legacy.

Here at 'Martabaan', it is my heartfelt desire to take you on an enchanting experience set in a delightfully exotic ambiance. Savour the mystic flavours and creativity. Bon appétit.



Hemant Oberoi

Martabaan
BY HEMANT OBEROI

قائمة طعام مرطبان المميزة
MARTABAAN SPECIAL
SET MENU

(299 AED / all inclusive)

(٢٩٩ درهم / تشمل كل شيء)



EMIRATES PALACE
ABU DHABI

Amuse Bouche

Kaboocha & Coconut soup

Red Pumpkin, coconut, pumpkin seed and pumpkin mash

أميوز بوش

شورية الكابوتشا وجوز الهند
القرع الأحمر وجوز الهند وبذور اليقطين
وهريس اليقطين

Appetizers

Murgh malai tikka

Creamy grilled chicken, garlic chips

دجاج مالاي تكا

دجاج مشوي كريمي، ثوم شيبس

Dakshini fish tikka

Hammour, south Indian spices, micro greens

سمك دكشينا تكا

هامر، بهارات جنوب الهند، نعناع أخضر

Or

Paneer lal mirch

Barrel shaped cottage cheese, micro greens

بانير الفلفل الأحمر

جين على شكل برميل، خضار مفروم

Achari khumb brochette

Indian spices stuffed baby mushrooms

فطر مخلل بروشيت

فطر صغير محشي بالتوابل الهندية

Entrée

Martabaan ka meat or Martabaan ke chole

Tender pieces of lamb or chick peas, red chili pickle, onion and tomato curry

مرطبان لحم كا ميت أو مرتبان حمص كي تشول

لحم مرتبان أو حمص مرتبان

Dal makhani

Overnight cooked black lentils, tomato, cream and butter

دال مخاني

عدس أسود، طماطم، كريمة و زبدة مطبوخة طوال الليل

Chicken biryani or Vegetable biryani

Long grained basmati rice, marinated chicken or marinated vegetables

برياني دجاج أو برياني خضار

أرز بسمتي طويل الحبة، دجاج متبل أو خضار متبل

Assorted indian breads

خبز هندي مشكل

Dessert

Orange Basundi

Reduced milk, orange, saffron, nutmeg

برتقال باسوندي

قليل من الحليب والبرتقال والزعفران وجوزة الطيب

الحلويات

Martabaan
BY HEMANT OBEROI

قائمة الطعام الملكية
THE ROYAL SET MENU

(499 AED / all inclusive) | (٤٩٩ درهم / تشمل كل شيء)



EMIRATES PALACE
ABU DHABI

Amuse Bouche

Kaboocha & Coconut soup

Red Pumpkin, coconut, pumpkin seeds and pumpkin mash

Appetizers

Murgh malai tikka

Creamy grilled chicken, garlic chips

Ambi prawn

Charcoal prawn, raw mango, Indian spices

Lamb chop

New Zealand lamb chop, microgreens

Or

Khurmani ki tikki

Apricot and potato cakes, strawberry mango chutney

Paneer lal mirch

Barrel shaped cottage cheese, micro greens

Sigri ke avocado

Grilled avocado, red chilli, hung curd

Entrée

Meen Pollichattu

Banana leaf wrapped Hammour, spiced couscous

Tariwala murg

Home style chicken curry

Bhuna gosht, berries pulao

Long grained basmati rice, roasted lamb, berries

Or

Brinjal saraf

Smoked eggplant mash, powdered spices, tomatoes, onions

Martabaan ke chole

Chick peas, red chili pickle, onion and tomato curry

Vegetable Biryani

Long grained basmati rice, marinated vegetables

All main courses will be accompanied with dal makhani and assorted Indian breads

Dessert

Different Strokes

Jalebi, saffron, orange

أميوز بوش

شوربة الكابوتشا وجوز الهند

القرع الأحمر وجوز الهند وبذور اليقطين وهريس اليقطين

المقبلات

دجاج مالاي تكا

دجاج مشوي كريمي ، ثوم شيبس

أمبي روبيان

روبيان علي الفحم ، مانجو خام ، بهارات هندية

القطع الضأن

شرائح لحم الضأن النيوزيلندية ، الخضر الصغيرة

أو

خورماني كي تيكى

كعكة المشمش والبطاطا ، صلصة الفراولة والمانجو

بانير الفلفل الأحمر

جبين على شكل برميل ، خضار مفروم

أفوكادو سيغري

أفوكادو مشوي ، فلفل حريف ، كورد معلق

الأطباق الرئيسية

مين بوليشوتو

هامر ملفوف بورق الموز ، كسكس حار

دجاج المورينجا

كاري الدجاج على الطريقة المنزلية

لحم بقري محمص ، طاجن جامون

أرز بسمتي طويل الحبة ، لحم مشوي ، توت

أو

برينجال صرافي

مهروس باذنجان مدخن ، مسحوق بهارات ، طماطم ، بصل

مرتبان كى كولى

بازلاء مقشرة ، مخلل فلفل أحمر ، بصل وطماطم كاري

برياني الخضار

أرز بسمتي طويل الحبة ، خضار متبل

جميع الأطباق الرئيسية ستكون مصحوبة بدال مخاني والخبز الهندي المختلط

الحلويات

ضربات مختلفة

جلبي ، قيصر ، برتقال

Martabaan
BY HEMANT OBEROI

قائمة الطعام الرئيسية
MAIN MENU



EMIRATES PALACE
ABU DHABI

Appetizers Non Vegetarian

Shrimp on the rocks	120
Varqui crab Tellicherry pepper crab in filo sheets	145
Naaza-kat Chicken tikka on naan pizza	75
Kukad chaat Tangy chicken cubes tossed with peppe and spices	80
Ganderi kebabs Chicken mince, sugarcane sticks	85
Roti pe boti Spiced lamb dices on a whole wheat flour bread	90
Chicken naan choora Crushed crispy bread with chopped chicken tikka	55

مقبلات لغير النباتيين

روبين صخري
فارقي كراب فلغل تيليشيري في رقائق الفيلو
نازا-كات تيكا الدجاج على بيتزا النان
كوكاد شات مكعبات دجاج منعشة مع الفلفل والتوابل
كباب غاندري الدجاج المفروم، عصي قصب السكر
روتبي بي بوتبي مكعبات لحم ضأن متبل مع خبز طحين القمح الكامل
نان شورا الدجاج خبز كريسي مهروس مع تيكا الدجاج المفروم والمتبل بالبهارات

Appetizers Vegetarian

Kursi chaat Crispy papdi, yoghurt, mango chutney, spiced fruit leather	62
Haas avocado, quinoa Haas avocado, quinoa and mango Served with mango chutney	70
Khurmani ki tikki Potato and apricot cakes with strawberry mango chutney	75
Samosa duo Two varieties of samosa	65
Humus martabaan Cumin chickpeas, humus tahina, pickle humus, truffle humus, mini naan	50
Dhokla cupcake Steamed lentil cake served with sour cream	60
Blueberry dahi bhalle ki chaat Lentil fritters, sweet sour yoghurt and blueberry chutney	70

مقبلات لغير النباتيين

توابل كورسي بابدي مقرمش، زبادي، صلصة المانجو، قشر الفاكهة المتبل
هاس أفوكادو، كينوا صلصة المانجو، خلطة الكمون للزينة
كورماني كي تيكبي كعك البطاطا والمشمش، صلصة مانجو الفراولة
سمبوسة ديو نوعان من السمبوسة
حمص مرطبان حمص بالكمون، حمص بالطحينة، مخلل الحمص، حمص مع الكماة، خبز النان ميني
كعكة العدس كعكة العدس مقدمة مع القشدة الحامضة
زلابية العدس المقلية فطائر العدس، واللبن والتوت

Buratta chaat Buratta cheese paired with truffle naan	75	بوراتا شات جينة بوراتا مع خبز النان
Chocolate bomb chaat Served with yoghurt panacotta, potato moong mash, warm chutney	80	قنبلة شوكولاتة شات تُقدم مع روب بانا كوتا، مونج البطاطا، عصيدة، شانتي دافء. طبقنا المميز
Naaza A naan pizza, the original	70	نازا تيكا الدجاج على بيتزا النان
Veg naan choora Crispy bread with spiced chopped vegetables	50	توابل خضار النان خبز مقرمش مع قطع الخضار المتبلّة

Soups

Kaboocha and coconut soup	65	حساء كابوشا وجوز الهند
Lemongrass seafood rassam	95	شوربة رسام بالمأكولات البحرية وعشبة الليمون
Vegetable rassam A lentil, tomato extract	65	شوربة رسام بالخضار عدس، معجون طماطم

Char-Grills Non Vegetarian

Ambi prawns Prawns flavored with raw mango	195	جمبري المانجو روبيان بنكهة المانجو النيئة
Zatar salmon tikka, roasted beets Greens, roasted beets	130	سمك سلمون، زعتر مشوي الشمندر المحمص
Murg malai tikka Creamy chicken tikka cooked in tandoor	90	مورغ مالاي تيككا تيكا الدجاج الكريمي الرطب المطهو في التنور
Chicken tikka Classic chicken tikka cooked in tandoor	90	تكا دجاج تكا دجاج كلاسيكية محضرة في التنور
A tandoori lamb rack Carved at your table, stuffed jacket potatoes, cumin asparagus	180	ضلع خروف تندوري يقدم على طاولتكم مع البطاطس المحشوة، والهليون المتبل بالكمون

Matka kebabs Forgotten recipe from Sindh province of undivided India	120	كباب لحم غنم وصفة منسية من مقاطعة السند من الهند غير المقسمة
Dakshini fish tikka Hammour marinated with south Indian spices	130	السّمك المشوي هامور متبل بهارات جنوب الهند
Kakori cigars Wrapped in a dosa cigar, mint chutney, spiced tomato compote	140	كاكوري سيجارس دوسة ملفوفة على شكل سيجار، شانتي النعناع كومبوت الطماطم المتبلّة

Char-Grills Vegetarian

Malai ke aloo Home made spices, chargrilled	65
Sigri ke avocado	70
Bhatti ka asparagus	75
Paneer lal mirch	90
Achari khumb brochette	70
Hara chana, pista ke kebabs	80

Entrée Non Vegetarian

Masala Cod, andhra pulao, tomato kut	160
Bay prawns Cooked with tomatoes, spices, pomegranate seeds	125
Meen pollichuttu Banana leaf wrapped fish, spiced couscous	160
Crab butter garlic pao	160
Shrimps balchao, upma cakes	145
Allepy prawns curry A traditional prawns curry stewed in raw mango infused with coconut milk	140
Can can chicken Chicken tikka, butter sauce, cry o pac	110
Tariwala murg Home style chicken curry	90

مشاوي على الفحم أطباق نباتية

مالاي كه ألو توابل محضرة منزلياً، مشوية على الفحم
أموكادو سيغري كي
هليون بهاتي كا
بانير لال ميرش
أشاري كومبه بروشيت
هارا شاننا، كباب الفستق الحليبي

مقبلات لغير النباتيين

سمك القد، أرز أندرا، والطماطم
روببان الخليج مطبوخاً مع الطماطم، والتوابل، وحبوب الرمان
مين بوليتشاثو سمك ملفوف في ورق الموز، كسكسي متبل
سلطعون باو بالزبدو والثوم
روببان مع كعكة السميد
كاري روببان أولباي كاري روببان تقليدي مطهو بالمانجو النيرج المنكه بحليب جوز الهند
دجاج كان كان تيكا الدجاج، صلصة الزبدة، كراي أو باك
مرق الدجاج مرغ تاري ولا الدجاج بالكاري بالطريقة المنزلية

Murg makhan palak Chicken tikka, butter sauce, spinach	125	مرغ ماخان بالاك دجاج بالسبانخ، الطماطم وصلصة الزبدة
Guntur lobster Purple potatoes, baby greens	190	كركد جونتور بطاطا أرجوانية، خضراوات ورقية صغيرة
Ghee roast chicken A British era dish recreated- Indian spiced roast chicken, curry roast potatoes, haricot beans	120	شواء بالسمن الهندي طبق يحاكي الحقبة البريطانية – مشاوي هندية متبللة دجاج، بطاطس مقليّة بالكاري، فاصوليا بيضاء مجزعة
Raan e martabaan	245	لحم ضأن ران-إي-مارتابان
Dum ki sunehari nalli Slow cooked lamb shank, gold leaf	175	دوم كي سونهاري نالي ضلع مطهو ببطء مع جولد ليف
Haleem 12hrs slow cooked meat and wheat mash	90	حليم لحم ضأن مطهو في أوعية مغلقة، وهو طبق الطهاة الخاص
Martabaan ka meat Piquant lamb cooked in pickle jars, chef special	115	لحم مرتبان كا لحم ضأن مطهو في أوعية مغلقة، وهو طبق الطهاة الخاص
Entrée Vegetarian		مقبلات غير نباتية
Brinjal saraf Smoked egg plant mash, powdered spices, tomatoes, onions	75	برنجال سرف باذنجان مدخن مهروس، مسحوق التوابل، طماطم وبصل
Spinach, edamame, cottage cheese, lentil crisps	90	سبانخ، إدامامي، جبن منزلي، عدس الكريسبس
Martabaan ke chole, amritsari kulche	95	مرتبان كي شول، امريتساري كولشي
Martabaan ke khatte meethe aloo Sweet and sour potatoes, ajwaini poori	95	مرتبان كي خاتي ميت ألو بطاطس حلوة وحامضة تقدم مع عجويني بوري
Can can paneer Cottage cheese, pickled onions rich sauce, cry o pac, steamed	95	كان كان بانير جبن منزلي وصلصة مخلل البصل الغنية، كراي او باك، مطهو على البخار
Beans chilgoza Haricot beans, pine nuts	80	فاصوليا شيلجوزا الصنوبرية فاصوليا بيضاء مجزعة، جوز الصنوبر
Asparagus methi chestnuts	100	كستناء الاسبراجاس ميثي
Mushrooms kheti Mushrooms harvest- melange of mushrooms served in a shovel	100	فطر الخيتي غلة الفطر – مزيج من الفطر يقدم في طبق على هيئة مجرفة

Dals

Dal makhani Slow cooked black lentils	80
Dal hyderabadi Tempered yellow lentils	75
Dal langarwali Spilt peas and split black lentils cooked together	70

حساء العدس

عدس مخاني
عدس أسود مطهو ببطء

عدس حيدر آباد
عدس أصفر المنقوع

حساء عدس لنجروالي
حببات البازلاء وحببات العدس السوداء المطهوه معًا

Rice

Glass deg biryani Prawn Lamb Chicken Seasonal vegetables	160 130 125 95
Bhuna gosht, berry pulao	130
Steamed rice	40
Saffron rice	50

أرز

برياني جلاس ديغ
لحم خروف
دجاج
خضار موسمية
كابولي بوللو

لحم ضأن، مشوي مع أرز التوت

أرز مطهو على البخار

أرز البرياني

Bread bar

Roti	16
Laccha paratha	22
Choice of Naan Plain naan Camembert and truffle naan Chilli olive naan Onion chilli kulcha Tomato mozzarella kulcha Chilli pesto naan Harisa naan	18 35 25 25 30 25 20

رف الخبز

روتتي

براتا لاتشا

اختيار من النان

نان حاف
نان كاميمبيرت وكمأة
نان بالزيتون الحار
خبز البصل الحار
خبز الطماطم وجبنة الموزاريلا
نان البيستو الحار
نان هريسة

Martabaan
BY HEMANT OBEROI

قائمة الحلويات
DESSERT MENU



EMIRATES PALACE
ABU DHABI

Desserts

Orange basundi	55
Masala chai creme brulee	45
Kulfi / roller kulfi	65
Strawberry shahi tukra	45
Gulab jamun tiramisu	55
Different strokes	45
Chocolate shawarma	80

الحلويات

كاسترد برتقال
طبق حلوى الشنا
كولفي/رولر كولفي
توكرا بالفراولة
حلوى تيراميسو جولاب جامون
أطباق متنوعة
شاورما الشوكولاتة