



*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

(350 AED / all inclusive) | (٣٥٠ درهم / تشمل كل شيء)



EMIRATES PALACE  
ABU DHABI

## Amuse Bouche

## أميوز بوش

### Kaboocha & Coconut soup

Red Pumpkin soup flavoured with Coconut & Makroot leaves (Kaffir Lime Leaves) Garnished with Coconut Espuma, Pumpkin seed & Pumpkin Mash

### كابوتشا وحساء جوز الهند

حساء اليقطين الأحمر بنكهة جوز الهند وأوراق ماركوت (أوراق ليمون كافير) مزينة برغوة جوز الهند، بذور اليقطين وهريس اليقطين

## Appetizers

## المقبلات

### Murgh malai tikka

Tender pieces of chicken marinated with cream, cheese and yogurt and cooked in clay oven

### مرغ مالاي تكا

قطع دجاج طرية ومتبلة مع الكريمة، الجبنة والزبادي ومطهوه في فرن طيني

### Lamb Chops

Lamb chops marinated with flavorful Indian spices and grilled in clay oven

### أضلاع خروف

أضلاع خروف بالتوابل الهندية اللذيذة مشوية في فرن طيني

Or

أو

### Paneer lal mirch

Barrels of cottage cheese marinated with yogurt and turmeric, stuffed with tomato and mint chutney and grilled in clay oven

### بانير لال مرتش

جبنة كوتيج متبلة بالزبادي والكرم، ومحشوة بالطماطم وصلصة تشاتني النعناع ومشوية في فرن طيني

### Sigri ke avocado

Avocado marninated with Red chili, hung yougurt and cooked in clay oven finished with lime juice & black chat masala

### سيغيري كي أفوكادو

أفوكادو متبل بالفلفل الأحمر، زبادي مجفف ومطهو في فرن طيني مع عصير ليمون وبلاك تشات ماسالا

## Mains

## أطباق رئيسية

### Martabaan ka meat or Martabaan ke chole

Signature preparation by Chef. Hemant Oberoi, tender pieces of lamb or chick peas which is slowly cooked with red chili pickle, onion & tomato based curry served in Martabaan

### مرطبان لحم كا ميت أو مرطبان حمص كي تشول

طبق مميز من إبداع الشيف هيمانت أوبروي، قطع خروف طرية أو حبوب حمص مطهوه على نار هادئة مع كاري الفلفل الأحمر المخلل والبصل والطماطم يقدم في مرطبان

### Dal makhani

Overnight cooked black lentils simmered with tomato, cream & butter

### دال مخاني

عدس أسود مطهو على نار هادئة طوال الليل مع الطماطم والكريمة والزبدة

### Chicken biryani or Vegetable biryani

Long grained flavourful basmati rice cooked along with tender pieces of marinated chicken or marinated vegetables and served in glass pot

### برياني دجاج أو برياني خضار

أرز بسمتي حبة طويلة مطهوه مع قطع دجاج طرية متبلة أو الخضار المتبلة ويقدم في زجاجية

### Assorted indian breads

### تشكيلة من الخبز الهندي

## Dessert

## الحلويات

### Gold leaf kulfi

Indian ice-cream made from condensed milk flavored with pistachio & cardamom, Garnish with gold leaf

### كولفي برقائق الذهب

آيس كريم هندي مصنوع من الحليب المكثف مع الفستق والهيل، ومزين برقيفة ذهب

*Martabaan*  
BY HEMANT OBEROI

قائمة الطعام الملكية  
THE ROYAL SET MENU

(450 AED / all inclusive) | (٤٥٠ درهم / تشمل كل شيء)



EMIRATES PALACE  
ABU DHABI

## Amuse Bouche

### Kaboocha & Coconut soup

Red Pumpkin soup flavoured with Coconut & Makroot leaves (Kaffir Lime Leaves) Garnished with Coconut Espuma, Pumpkin seed & Pumpkin Mash

## Appetizers

### Bhatti prawns

Medium sized prawns marinated in chilli and yogurt and served on a bed of sweetened pineapple reduction

### Lamb Chops

Lamb chops marinated with flavourful Indian spices and grilled in clay oven

Or

### Paneer lal mirch

Barrels of cottage cheese marinated with yogurt and turmeric, stuffed with tomato and mint chutney and grilled in clay oven

### Sigri ke avocado

Avocado marinated with Red chili, hung yogurt and cooked in clay oven finished with lime juice & black chat masala

## Mains

### Masala sea bass, spinach & Mushroom

Sea bass dusted with rice flour, pan seared and served on the bed of sautéed spinach & mushrooms, garnished with chives

### Martabaan ka meat or Martabaan ke chole

Signature preparation by Chef. Hemant Oberoi, tender pieces of lamb or chick peas which is slowly cooked with red chili pickle, onion & tomato based curry served in Martabaan

### Dal makhani

Overnight cooked black lentils simmered with tomato, cream & butter

### Chicken biryani or Vegetable biryani

Long grained flavourful basmati rice cooked along with tender pieces of marinated chicken or marinated vegetables and served in glass pot

### Assorted indian breads

## Dessert

### Gold leaf kulfi

Indian ice-cream made from condensed milk flavored with pistachio & cardamom, Garnish with gold leaf

## أميوز بوش

### كابوتشا وحساء جوز الهند

حساء اليقطين الأحمر بنكهة جوز الهند وأوراق ماركوت (أوراق ليمون كافير) مزينة برغوة جوز الهند، بذور اليقطين وهريس اليقطين

## المقبلات

### روببان باتي

روببان متوسط الحجم متبل بالفلفل الحار والزبادي ويقدم على طبقة من هريس الأناناس المحلى

### أضلاع خروف

أضلاع خروف بالتوابل الهندية اللذيذة مشوية في فرن طيني

أو

### بانير لال مرتش

جبنه كوتيج متبله بالزبادي والكرمه، ومحشوة بالطماطم وصلصة تشاتني النعناع ومشوية في فرن طيني

### سيغيري كي أفوكادو

أفوكادو متبل بالفلفل الأحمر، زبادي مجفف ومطهو في فرن طيني مع عصير ليمون وبلاك تشات ماسالا

## أطباق رئيسية

### ماسالا سمك سيباس، سبانخ وفطر

(سمك سيباس مغطى بدقيق الأرز، مقلي قليلاً ويقدم على طبقة من السبانخ المقلي والفطر والثوم المعمر)

### مرطبان لحم كاميت أو مرطبان حمص كي تشول

(طبق مميز من إبداع الشيف هيمانت أوبيروي، قطع خروف طرية أو حبوب حمص مطهوه على نار هادئة مع كاري الفلفل الأحمر المخلل والبصل والطماطم يقدم في مرطبان)

### دال مخاني

(عدس أسود مطهو على نار هادئة طوال الليل مع الطماطم والكريمة والزبدة)

### برياني دجاج أو برياني خضار

(أرز بسمتي حبة طويلة مطهو مع قطع دجاج طرية متبله أو الخضار المتبله ويقدم في زجاجة)

### تشكيلة من الخبز الهندي

## الحلويات

### كولفي برقائ الذهب

آيس كريم هندي مصنوع من الحليب المكثف مع الفستق والهيل، ومزين برقيقة ذهب

*Martabaan*  
BY HEMANT OBEROI

قائمة الطعام الرئيسية  
MAIN MENU



EMIRATES PALACE  
ABU DHABI

## Appetizers Non Vegetarian

AED

### Shrimp on the rocks

125

### Curry leaf scallops

Pan cooked spiced scallops,  
tomato chutney

135

### Naaza-kat

Chicken tikka on naan pizza

80

### Chicken naan choora

Crushed crispy bread with chopped  
chicken tikka

95

## Appetizers Vegetarian

### Kursi chaat

Crispy papdi, yoghurt, mango chutney,  
spiced fruit leather

62

### Haas avocado, quinoa

Served with mango chutney, cumin dressing

72

### Khurmani ki tikki

Potato and apricot cakes with  
strawberry mango chutney

90

### Naaza

A naan pizza, the original

90

### Veg naan choora

Crispy bread with spiced chopped vegetables

50

## Soups

### Kaboocha and coconut soup

66

### Lemongrass seafood rassam

98

### Vegetable rassam

A lentil, tomato extract

66

## مقبلات غير نباتية

### روببان صخري

### اسكالوب بورق الكاري

اسكالوب حزييف مطهو بالمقلاة يقدم مع  
صلصة الطماطم

### نازا-كات

تيكا الدجاج على بيتزا النان

### نان شورا الدجاج

خبز كريسبي مهروس مع تيكا الدجاج المفروم  
والمتبل بالبهارات

## مقبلات نباتية

### توابل كورسي

بابدي مقرمش، زبادي، صلصة المانجو، قشر  
الفاكهة المتبل

### هااس أفوكادو، كينوا

صلصة المانجو، خلطة الكمون للزينة

### كورماني كي تيكى

كعك البطاطا والمشمش،  
صلصة مانجو الفراولة

### نازا

بيتزا النان، الأصلية

### توابل خضار النان

خبز مقرمش مع قطع الخضار المتبل

## الحساء

### حساء كابوشا وجوز الهند

### شورية رسام بالمأكولات البحرية وعشبة الليمون

### شورية رسام بالخضار

عدس، معجون طماطم

## Char-Grills Non Vegetarian

AED

### Bhatti prawns

Pineapple murabba, melon seeds

196

### Tandoori salmon tikka

Greens, honey mustard dressing

134

### Murg malai tikka

Creamy chicken tikka cooked in tandoor

77

### Chicken tikka

Classic chicken tikka cooked in tandoor

72

### A tandoori lamb rack

Carved at your table, stuffed jacket potatoes, cumin asparagus

185

## Char-Grills Vegetarian

### Malai ke aloo

Home made spices, chargrilled

66

### Sigri ke avocado

75

### Bhatti ka asparagus

90

### Paneer lal mirch

98

## Entrée Non Vegetarian

### Masala seabass, spinach and mushrooms

170

### Allepy fish curry

A traditional fish curry stewed in raw mango infused with coconut milk

145

### Can can chicken

Chicken tikka, butter sauce, cry o pac

98

### Dum ki sunehari nalli

Slow cooked lamb shank, gold leaf

180

### Martabaan ka meat

Piquant lamb cooked in pickle jars, chef special

120

## مشاوي على الفحم غير نباتية

### قريدس بهاتي

مرى الأناناس، بذور البطيخ

### تيكا السلمون تندوري

خضار، تتبيلة الخردل العسلي

### مورغ مالاي تيكّا

تيكا الدجاج الكريمي الرطب المطهو في التنور

### تكا دجاج

تكا دجاج كلاسيكية محضرة في التنور

### ضلع خروف تندوري

يقدم على طاولتكم مع البطاطس المحشوة، والهلين المتبل بالكمون

## مشاوي على الفحم أطباق نباتية

### مالاي كه ألو

توابل محضرة منزليا، مشوية على الفحم

### أفوكادو سيغري كي

### هليون بهاتي كا

### بانير لال ميرش

## مقبلات غير نباتية

### سمك سيياس ماسالا مع السبانخ والفطر

### كاري سمك أولباي

كاري سمك تقليدي مطهو بالمانجو النيئ المنكه بحليب جوز الهند

### دجاج كان كان

تيكا الدجاج، صلصة الزبدة، كراي أو باك

### دوم كي سونهاري نالي

ضلع مطهو ببطء مع جولد ليف

### لحم مرتبان كا

لحم ضأن مطهو في أوعية مغلقة، وهو طبق الطهاة الخاص



## Entrée Vegetarian

AED

### Brinjal saraf

Smoked egg plant mash, powdered spices, tomatoes, onions

77

### Spinach, edamame, cottage cheese, lentil crisps

98

### Martabaan ke chole, amritsari kulche

87

### Martabaan ke khatte meethe aloo

Sweet and sour potatoes, ajwaini poori

95

### Can can paneer

Cottage cheese, pickled onions rich sauce, cry o pac, steamed

98

## Dals

### Dal makhani

Slow cooked black lentils

90

### Dal hyderabadi

Tempered yellow lentils

85

## Rice

### Glass deg biryani

Prawn

196

Lamb

125

Chicken

115

Seasonal vegetables

98

### Steamed rice

48

### Biryani rice

66

## Bread bar

### Roti

16

### Laccha paratha

23

### Choice of Naan

Plain naan

19

Camembert and truffle naan

36

Chilli olive naan

26

Onion chilli kulcha

26

Tomato mozzarella kulcha

31

Chilli pesto naan

26

Harisa naan

21

## مقبلات غير نباتية

### برنجال سرف

باذنجان مدخن مهروس، مسحوق التوابل، طماطم وبصل

### سبانخ، إدامامي، جبن منزلي، عدس الكريسبس

### مرتبان كي شول، امريتساري كولشي

مرتبان كي خاتي ميت ألو  
بطاطس حلوة وحامضة تقدم مع عجوني بوري

### كان كان بانير

جبن منزلي وصلصة مخلل البصل الغنية، كراي او باك، مطهو على البخار

## حساء العدس

### عدس مخاني

عدس أسود مطهو ببطاء

### عدس حيدر آباد

عدس أصفر المنقوع

## أرز

### برياني جلاس ديغ

لحم خروف

دجاج

خضار موسمية

كابولي بولاو

### أرز مطهو على البخار

### أرز البرياني

## رف الخبز

### روتتي

### براتا لاتشا

### اختيار من النان

نان حاف

نان كاميمبيرت وكماة

نان بالزيتون الحار

خبز البصل الحار

خبز الطماطم وجبنة الموزاريلا

نان البيستو الحار

نان هرسة

*Martabaan*  
BY HEMANT OBEROI

قائمة الحلويات  
DESSERT MENU



EMIRATES PALACE  
ABU DHABI

## Desserts

AED

Chenna payesh

57

Kulfi / roller kulfi

50

Chocolate shawarma

98

## الحلويات

طبق حلوى الشنا

كولفي/رولر كولفي

شاورما الشوكولاتة