

“

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



Appetizers Non Vegetarian

AED

Shrimp on the rocks

120

Curry leaf scallops

Pan cooked spiced scallops,
tomato chutney

130

Varqui crab

Tellicherry pepper crab in filo sheets

165

Haleem keema, gotala kibbe

12 hours slow cooked meat and
wheat mash, lamb kebabs

105

Grazing goat

Kashmiri lamb chops, mutton liver,
goat cheese and beet salad

130

Naaza-kat

Chicken tikka on naan pizza

75

Kukad chaat

Tangy chicken cubes tossed with
peppers and spices

85

Ganderi kebabs

Chicken mince, sugarcane sticks

85

Roti pe boti

Spiced lamb dices on a whole wheat
flour bread

105

Chicken naan choora

Crushed crispy bread with chopped
chicken tikka

90

مقبلات غير نباتية

روبين صخري

اسكالوب بورق الكاري

اسكالوب حريف مطهو بالمقلدة يقدم مع
صلصة الطماطم

سلطعون فاركي

سلطعون متبل بفلفل تيليشيري الأسود ملفوف برقائق فيلو

كيما حليم، كبة جوتالا

لحم وقمح هريس، كباب لحم الضأن مطهو
بطء لمدة ١٢ ساعة

ماعز المراعي

شرائح الضأن الكشميري، كبدة الخروف،
سلطة جبن الماعز والشمندر

نازا-كات

تيكا الدجاج على بيتزا النان

كوكاد شات

مكعبات دجاج التنجي متبلّة
بالفلفل والبهارات

كباب جنديري

لحم الدجاج المفروم، قضبان قصب السكر

روتبي بي بوتبي

مكعبات لحم الضأن المتبلّة مطهولة على خبز دقيق
القمح الكامل

نان شورا الدجاج

خبز كريسي مهروس مع تيكا الدجاج المفروم
والمتبل بالبهارات



Appetizers Vegetarian

AED

Kursi chaat

Crispy papdi, yoghurt, mango chutney, spiced fruit leather

60

Haas avocado, quinoa

Served with mango chutney, cumin dressing

70

Khurmani ki tikki

Potato and apricot cakes with strawberry mango chutney

85

Paneer, beetroot & cucumber carpaccio

Home made spices, date dressing

90

Humus martabaan

Cumin chickpeas, humus tahina, pickle humus, truffle humus, mini naan

65

Snow mushrooms

85

Cauli mash

Spiced cauliflower mash, truffle oil, mini naans

105

Bhel toffee

Tamarind sorbet

85

Naaza

A naan pizza, the original

85

Chocolate bomb chaat

Served with yoghurt panacotta, potato moong mash, warm chutney. Our unique innovation.

85

Veg naan choora

Crispy bread with spiced chopped vegetables

45

مقبلات نباتية

توابل كورسي

بابدي مقرمش، زبادي، صلصة المانجو، قشر الفاكهة المتبل

هاس أفوكادو، كينوا

صلصة المانجو، خلطة الكمون للزينة

كورماني كي تيككي

كعك البطاطا والمشمش، صلصة مانجو الغراولة

بانير، الشمندر، وكارباتشو الخيار

خلطة توابل مصنوعة منزلياً، صلصة التمر للزينة

حمص مرتبان

حمص بالكمون، حمص بالطحينة، مخلل الحمص، حمص بالكمأة، قطع خبز النان الصغيرة

فطر الثلج

كولي مهروس

القرنبيط المهروس والمتبل، زيت الكمأة، قطع خبز النان الصغيرة

حلوى بهيل

سوريه التمر الهندي

نازا

بيتزا النان، الأصلية

توابل كرة الشوكولاتة

مع باناكوتا اللين وبطاطس مونغ المهروسة، صلصة حارة. طبقنا الخاص المبتكر.

توابل خضار النان

خبز مقرمش مع قطع الخضار المتبل



Soups

AED

الحساء

Broccoli and pista shorba

75

بروكولي وببيستا شوربه

Kaboocha and coconut soup

65

حساء كابوشا وجوز الهند

Lemongrass seafood rassam siphon

95

مأكولات عشبة الليمون البحرية راسام سيفون

Vegetable rassam siphon

65

خضروات راسام سيفون

A lentil, tomato extract

صلصة العدس والطماطم

Char-Grills Non Vegetarian

مشاوي على الفحم غير نباتية

Bhatti prawns

190

قريدس بهاتي

Pineapple murabba, melon seeds

مرابي الأناناس، بذور البطيخ

Tandoori salmon tikka

130

تيكا السلمون تندوري

Greens, honey mustard dressing

خضار، تتبيلة الخردل العسلي

Murg malai tikka

75

مورغ مالاي تيككا

Creamy chicken tikka cooked in tandoor

تيكا الدجاج الكريمي الرطب المطهو في التندور

Three lemon chicken tikka

70

تيكا دجاج الليمونات الثلاث

Kaffir, Italian lime, lemon

كافير، حامض إيطالي، ليمون

A tandoori lamb rack

180

ضلع خروف تندوري

Carved at your table, stuffed jacket potatoes, cumin asparagus

يقدم على طاولتكم مع البطاطس المحشوة، والهليون المتبل بالكمون

Kakori cigars

120

لغائف كاكوري

Wrapped in a dosa cigar, mint chutney, spiced tomato compote

لغائف دوسا، صلصة النعناع، خشاف الطماطم المتبل



Char-Grills Vegetarian

AED

Malai ke aloo

Home made spices, chargrilled

65

Sigri ke avocado

70

Bhatti ka asparagus

85

Paneer lal mirch

95

Bhatti ke pyaz

White and red stuffed onions, mini bell peppers

60

Achari khumb brochette

70

Hara chana, pista ke kebabs

80

Entrée Non Vegetarian

Masala seabass, spinach and mushrooms

165

Paper wali machi

Fish, cooked in newspaper

140

Meen pollichuttu

Banana leaf wrapped fish, spiced couscous

180

Bay prawns

Cooked with tomatoes, spices, pomegranate seeds

125

Crab butter garlic pao

180

Allepy fish curry

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

140

مشاوي على الفحم أطباق نباتية

مالاي كه ألو

توابل محضرة منزلياً، مشوية على الفحم

أفوكادو سيغري كي

هليون بهاتي كا

بانير لال ميرش

بهاتي كا بياز

بصل أبيض وأحمر محشي، فلفل أخضر صغير

دجاج أشاري مشوي على السيخ

هारा شاننا، كباب بيستا كي

مقبلات غير نباتية

سمك سيباس ماسالا مع السبانخ والفطر

ورقة والي ماشي

سمك مطهو بغلاف الطهي

مين بوليشوتو

سمك ملفوف بورق الموز، كسكس متبل

روبيان مطهو

بالطماطم والتوابل، وحبوب الرمان

صلصة الجمبري بالزبدة والثوم

كاري سمك أولباي

كاري سمك تقليدي مطهو بالمانجو النيئة المنكه بحليب جوز الهند



		AED	
Guntur lobster	195	كركند جونتور	بطاطا أرجوانية، خضار طازجة
Purple potatoes, baby greens			
Ghee roast	110	الطبق المحمر بالسمن	طبق مستوحى من العصر البريطاني – دجاج هندي متبل مشوي، بطاطس مشوية بالكاري، حبوب الفاصولياء
A british era dish recreated - indian spiced roast chicken, curry roast potatoes, haricot beans			
Tariwala murg	85	تاريوالا مورج	دجاج بالكاري محضراً منزلياً
Home style chicken curry			
Can can chicken	95	دجاج كان كان	تيكا الدجاج، صلصة الزبدة، كراي أو باك
Chicken tikka, butter sauce, cry o pac			
Duck four ways	135	بطة مطهوه بأربع طرق	
Raan e martabaan	245	ران إي مرتبان	
Dum ki sunehari nalli	175	دوم كي سونهاري نالي	ضلع مطهو ببطء مع جولد ليف
Slow cooked lamb shank, gold leaf			
Martabaan ka meat	115	لحم مرتبان كا	لحم ضأن مطهو في أوعية مغلقة، وهو طبق الطهاة الخاص
Piquant lamb cooked in pickle jars, chef special			
Entrée Vegetarian		مقبلات غير نباتية	
Stuffed baby bell peppers, roasted tomato sauce	85	فليفلة صغيرة محشوة، صلصة طماطم مشوية	
Brinjal saraf	75	برنجال سرف	باذنجان مدخن مهروس، مسحوق التوابل، طماطم وبصل
Smoked egg plant mash, powdered spices, tomatoes, onions			
Spinach, edamame, cottage cheese, lentil crisps	95	سبانخ، إدمامي، جبن منزلي، عدس الكريسبس	
Martabaan ke chole, amritsari kulche	85	مرتبان كي شول، امريتساري كولشي	



	AED	
Martabaan ke khatte meethe aloo Sweet and sour potatoes, ajwaini poori	90	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 جبين منزلي وصلصة مخلل البصل الغنية، كراري أو باك، مطهو على البخار
Beans chilgoza Haricot beans, pine nuts	95	فاصوليا شيلجوزا فاصوليا بيضاء ومكسرات الصنوبر
Lotus stem, lotus seeds, curry leaf, chillies	85	جذور نبات اللوتس، بذور اللوتس، ورق الكاري، فلفل حار
Asparagus methi chestnuts	100	هليون ميثي الكستناء
M-ush rooms kheti Mushrooms harvest – melange of mushrooms served in a shovel	100	فطر الخيتي حصاد الفطر – مزيج من الفطر يقدم في مجرفة
Dals		حساء العدس
Dal makhani Slow cooked black lentils	85	عدس مخاني عدس أسود مطهو ببطء
Dal hyderabadi Tempered yellow lentils	80	عدس حيدر آبادي عدس أصفر المنقوع
Dal langarwali Split peas and split black lentils cooked together	85	دال لانجروالي حببات البازلاء وحببات العدس الأسود المطهوه معاً



Rice

AED

Glass deg biryani

Lamb	120
Chicken	110
Seasonal vegetables	95

Kabooli pulao

80

Steamed rice

45

Biryani rice

65

Bread bar

Roti

16

Laccha paratha

22

Choice of Naan

Plain naan	18
Camembert and truffle naan	35
Chilli olive naan	25
Onion chilli kulcha	25
Tomato mozzarella kulcha	30
Chilli pesto naan	25
Harisa naan	20

أرز

برياني جلاس ديغ

لحم خروف
دجاج
خضار موسمية

كابولي بولوا

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 هريسة