



Dar Al



دار الزعفران

Zafran

RESTAURANT W.L.L

مطعم ذ.م.م

Our Specialties

هندي - حيدرآبادي - صيني - المشويات
Indian - Hyderabad - Chinese - Grill



Shop no.31, Riffa Village
Near Riffa Police Station.
Riffa, Kingdom of Bahrain

Catering Available for Indoor & Outdoor



From birthday parties to weddings, anniversaries to ethnic celebrations, our team will make your event a memorable one for yourself and the guests.



daralzafran.com



daralzafran

For Order and
Delivery Call us :



33115339

Soup الشورية

Hot & Sour Soup

الشورية الحارة والحامضة

Veg - BD 1.500

Chicken - BD 1.800

شورية سميكة بالذرة الحلوة بنكهة حلوة ومالحة

Hot & sour soup is made as its traditional way with some pepper, soy sauce & vinegar.



Corn Soup

Veg - BD 1.500

Chicken - BD 1.800

Corn soup is made as its traditional way with some pepper, soy sauce & vinegar.



Tomato Soup

Veg - BD 1.800

Tomato soup is made as its traditional way with some pepper, soy sauce & vinegar.



Manchow Soup

Veg - BD 1.500

Chicken - BD 1.800



Lemon Corendar Soup

Veg - BD 1.500

Chicken - BD 1.800

Lemon Corendar soup is made as its traditional way with some pepper, soy sauce & vinegar.



Lemon Corendar soup is made as its traditional way with some pepper, soy sauce & vinegar.

Veg. Starters المقبلات الخضر

Manchurian منشوريان

Veg Balls - BD 1.600, Paneer - 2.000
Mushroom - 1.800, Cauliflower-1.600

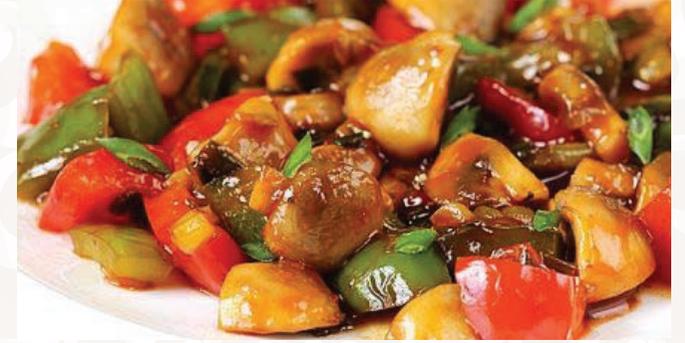
خضروات مقلية حسب اختيارك ومغطاة بصلصة المنشوريان الحلوّة والحامضة
Deep fried veg of your choice & tossed with sweet & sour Manchurian sauce



Veg Chilli الخضروات الحارة

Veg Balls - BD 1.600, Paneer - 2.000,
Mushroom - 1.800, Cauliflower-1.600

خضروات مقلية مع قطع الفلفل البارد والبصل, مغطاة بتتبيله حارة وحامضة
Deep fried vegetables tossed with diced capsicum, onions, seasoning
with hot and sour sauce



The Famous 65 الشهيرة 65

Veg Balls - BD 1.600, Paneer - 2.000,
Mushroom - 1.800, Baby Corn -1.800, Cauliflower-1.600

هذا الطبق من جنوب الهند والمحضر من
الخضروات المقلية والمغطاة بالزبادي وصلصة حارة مع الليمون وتقدم ساخنة
This south Indian famous recipe is made with deep fried veg tossed with
yoghurt, spicy hot sauce and lemon served hot.



المقبلات Non - Veg Starters



The Famous 65 الشهيرة 65

Chicken - BD 2.000, Pacoda - 2.100 Fish - BD 2.300

من أشهر الأطباق في جنوب الهند والتي تحضر من قطع (الدجاج/اللحم/السماك) في صلصة حارة وتتربع على عرش المقبلات الهندية حول العالم

One of the famous recipe in south India with deep fried (chicken / lamb / fish) cubes in a tangy and spicy sauce and deliciously dominate the Indian appetizer across the world



المنشوريان Manchurian

Chicken - BD 2.000, Fish - BD 2.300

قطع (الدجاج/اللحم/السماك) المقلية, بتتبيلة صلصة المنشوريان الحلوة والحامضة

The deep fried chicken cubes tossed with a sweet and sour manchurian sauce



Chicken Lollypop

Chicken - BD 2.000

جوانح الدجاج المقلية على شكل لولي بوب بصلصة الطماطم الحلوة والصلصة الحارة

Deep fried chicken wings craved into a drumstick tossed in sweet tomato sauce and hot sauce



دجاج ماجستك Chicken Majestic

Chicken - BD 2.000

من أشهر الأطباق في حيدرآباد, ويتكون من شرائح الدجاج المقلية والمبهرة بصلصة خاصة مع إضافة النعناع والكارزو

One of the famous recipe from Hyderabad cuisine , shredded deep fried chicken strips tossed in tangy sauce with mint and cashew nuts.



Chicken Drumstick

Chicken - BD 1.800

أفخاذ الدجاج المقلية التي تقدم مع صلصة الطماطم

deep fried chicken wings craved into drumstick served with tomato sauce



دجاج بالليمون Lemon Chicken

Chicken - BD 2.000

مكعبات الدجاج المقلية بالصلصة الحامضة والحلوة مع شرائح الليمون والبصل الأخضر والكزبرة الطازجة
Deep fried chicken cubes sautéed in a tangy and sweet creamy sauce with lemon slices sprinkled with finely chopped spring onions and coriander leaves



شرائح الدجاج Slice Chicken

Chicken - BD 2.000

شرائح الدجاج المقلية مع الفلفل البارد, البصل, الزنجبيل والثوم, بطبقه من الصلصة الخاصة
Deep fried sliced chicken with shredded capsicum, onions and finely chopped ginger and garlic with tangy and creamy sauce



شيزوان الدجاج Szechuan Chicken

Chicken - BD 2.000

شرائح الدجاج المقلية مع شرائح الفلفل البارد, البصل, الزنجبيل, الثوم و صلصة الشيزوان والفلفل الحار
Deep fried sliced chicken sautéed with finely chopped capsicum, onion, ginger, garlic with brown Szechuan sauce and chilly pepper.



تشيلي Chilli

Chicken - BD 2.000, Fish - BD 2.300

مكعبات (الدجاج/اللحم/السماك) المقلية, مع الفلفل البارد والبصل وتبيلة حارة وحامضة
The deep fried (chicken / lamb / fish) cubes tossed with diced capsicum onions and seasoning in hot and sour sauce



دجاج بالفلفل الأسود Pepper Chicken

Chicken - BD 2.000

قطع الدجاج المتبله ليله كاملة مع شرائه الزنجبيل, البصل, الفلفل الأخضر الحار ومسحوق الفلفل الأسود, وتقدم مع صلصة حامضة وحلوة
Over night marinated chicken cubes with finely chopped ginger, garlic, onions, green chilly and crushed black pepper. Served with sweet and sour sauce.

المشويات Grill



تكا الدجاج
Chicken Tikka
BD 1.500

دجاج بدون عظم مبهر في الزبادي والبهارات وزيت الخردل، مشوي في التنور
Marinated boneless chicken with yoghurt and spices with mustard oil cooked in tandoor. Served with mint sauce



الدجاج التندوري
Tandoori Chicken
Full BD 3.000
Half BD 1.800

الدجاج المبهر في الزبادي والثوم ومزيج من البهارات الخاصة، مشوي في التنور ويقدم مع صلصة النعناع
Chicken specially marinated in yoghurt, garlic paste and exotic herbs cooked in tandoor. Served with mint sauce



تكة الدجاج ملاي
Chicken Malai Tikka
BD 1.800

دجاج بدون عظم مبهر في الزبادي الطازج والجبنه والكاجو، مشوى على الفحم ويقدم مع صلصة النعناع
Boneless chicken marinated with fresh cream, cheese and cashew. Grilled on charcoal and served with mint sauce



سيخ كباب الدجاج
Chicken Sheek Kabab
BD 1.800

أسيخ الدجاج المفروم مع خلطة البهارات السرية الخاصة بالشيف، مشوية على الفحم وتقدم مع صلصة النعناع الطازج
Minced chicken with chef's special secret spices made on skewer and grilled in charcoal for perfection. Served with fresh mint chutney



تكا اللحم
Mutton Tikka
BD 2.100

لحم بدون عظم مبهر مشوى في التنور ويقدم مع صلصة النعناع الحارة
Marinated tender boneless lamb finished in tandoor serves hot with mint sauce



شيخ كباب اللحم
Mutton Sheek Kabab
BD 2.100

أسيخ اللحم المفروم مع خلطة البهارات السرية الخاصة بالشيف، مشوية على الفحم وتقدم مع صلصة النعناع الطازج
Minced meet with chef's special secret spices made on skewer and grilled in charcoal for perfection. Served with fresh mint chutney



تكا السمك Fish Tikka
BD 2.300

مكعبات السمك المبهرة في الزبادي والبهارات وزيت الخردل، مشوى على الفحم، ويقدم مع صلصة النعناع
Marinated boneless fish cubes with yoghurt, spices & mustard oil grilled on charcoal . serves with mint sauce



مشوات مشكلة Mixed Grill
BD 5.500

سته أنواع مختلفة من المشويات تقدم مع الخبز وصلصة النعناع، مثالية للعائلات أو لمن يرغب بتجربة جميع أنواع المشويات
5 type of grills with bread and mint sauce. Best for family and who wants try all kind of grill

الطبق الرئيسي (نباتي) Veg Main Course



بنير بتر مسالا
Paneer Butter Masala
BD 2.000

طبق ذو مذاق حلو، حيث يتم تحضير جبنة البنير في صلصة الطماطم الكثيفة مع الزبدة والكريمة
This dish is a slightly sweet dish of paneer cooked in a rich tomatoes butter gravy and cream



بنير مهيتي مسالا
Paneer Methi Masala
BD 2.000

طبق مميز من شمال الهند، حيث يتم تحضير جبنة البنير وأوراق الحلبة في صلصة البصل والكريمة الكثيفة
The delicacy of north India, paneer is cooked with fenugreek leaves and creamy sweet gravy and onion gravy



بنير كدائي
Paneer Kadai
BD 2.000

من أطباق جبنة البنير الشهيرة، وتحضر من جبنة البنير والفلفل البارد في صلصة البصل الحارة والبهارات العطرية المميزة والفلفل الأحمر الحار
This popular paneer recipe is made from paneer and bell pepper cooked in a spicy onion gravy with aromatic masala and red Chilli



كاري الخضروات المشكلة
Mixed Vegetable Curry
BD 1.300

تشكيلة من الخضروات تحضر مع صلصة البصل وبهارات مشكلة
Mixed vegetables are cooked with onions gravy with spices



Mushroom Masala
BD 1.800



Paneer Bhurji
BD 2.100



خضروات جات بات Veg Chatpat

BD 1.500

تشكيلة من الخضروات تحضر مع قطع البصل والطماطم في صلصة كثيفة من الطماطم والبصل والكازو، وهو طبق حار وحماض

Mixed vegetables cooked with chopped onion, tomatoes in rich thick tomato, onion and cashew gravy.



دال تدكا (عدس) Dal Tadka

BD 1.300

طبق بنجابي ويحضر من عدس الحمص، وإضافة البصل، الطماطم والسمن البلدي الخالص وتشكيلة متنوعة من البهارات (كمون، خردل، ثوم وبهارات مشكلة)

Dal tadka is a Punjabi yellow dal cooked with onion, tomato and flavored with amount of tempered ghee, cumin, mustard, garlic and spices



دال فراي (عدس) Dal Fry

BD 1.200

يتم تحضير هذا طبق بسلق العدس حتى يكون طري وإضافة البصل والطماطم ويتم قليها مع السمن البلدي الخالص والزبدة

Dal fry is made by adding boiled and softend dal to a seasoning of onions, tomatoes and cooked with spices, ghee and butter



كازو بنير Kaju Paneer

BD 2.000

خليط مميز من البنير والكازو المطبوخ في صلصة الكازو والبصل من كريمة طازجة

Great combination of cashew and paneer cooked in cashew gravy and onion gravy with fresh cream



كولابوري الخضروات Veg Kolhapuri

BD 1.500

تشكيلة من الخضروات تحضر من مسحوق الفلفل الأحمر الحار والبصل مع صلصة حارة ومسوق الفلفل الأسود، (طبق حار نوعا ما)

Mixed vegetables are cooked with dry red chilly and spicy onion gravy with crushed pepper. "Tend to be spicy"



كداري الخضروات Kadai Vegetable

BD 1.500

تشكيلة من الخضروات تحضر من قطع الفلفل البارد والبصل مع صلصة حارة وبهارات الغرم مسالا

Mixed vegetables are cooked with diced capsicum, onions in spicy gravy and garam masala

الأطباق الرئيسية (غير نباتي) Non-Veg Main Course



مسالا
Masala

Chicken - BD 1.800
Mutton-2.100, Fish-2.100

(دجاج/لحم/سمك) طازج يطبخ مع
تشكيلة غنية من البصل والطماطم وبهارات غرم مسالا
Fresh meat cooked in rich spicy onion and
tomato gravy seasoning with garam masala.



مسالا هاندي
Handi Masala

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.100

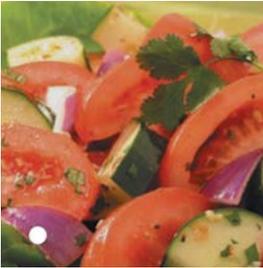
طبق الهاندي
التقليدي مع المرققة الكثيفة، يتم إعداد هذا الطبق في
وعاء فخاري ويطهى على الفحم بالطريقة التقليدية
This traditional tasty handi made with creamy gravy
this authentic dish cooked in clay pot on charcoal
fire as its traditional way



كداي
Kadai

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.100

طبق الكداي الشهير يحضر
بـ (دجاج/لحم/سمك) مع الفلفل البارد والبصل في
صلصة كثيفة مع بهارات الغرم مسالا والفلفل الأحمر الحار
The kadai recipe is the popular dish where the
meal and bell pepper are cooked in the thick
onion gravy with garam masala & red pepper



Mix Salad
BD 1.000



Green Salad
BD 1.000



Butter Naan= BD 0.150



Gerlic Naan= BD 0.150



Plain Naan= BD 0.100



Tandury Roti= BD 0.100



كاري Curry

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.100, Fish-2.100

مذاق الكاري الهندي يحتوى على تشكيلة مميزة من البهارات التي تطبخ مع البصل لتشكل صلصة كثيفة ذات طعم رائع وتناسب جميع الأذواق
The Indian curry typically starts with spices and cooked in onion gravy simply mild in taste and its suitable with anything.



قيمة مسالا Kheema Masala

Chicken - BD 2.000
Mutton-2.300

مذاق الكاري الهندي يحتوى على تشكيلة مميزة من البهارات التي تطبخ مع البصل لتشكل صلصة كثيفة ذات طعم رائع وتناسب جميع الأذواق
Fresh minced meat or chicken cooked in rich tomato and onion gravy seasoning with garam masala



بتر جكن (دجاج بالزبدة) Butter Chicken

Chicken - BD 2.000

طبق ينحدر من شمال الهند, حيث يتم تحضيره مع مرقة الزبدة والكريمة الكثيفة, حيث تعطيها مذاق غني وسلس
Butter chicken is originated from north india, its made with butter gravy in addition of rich cream. The creamy butter gives the curry a silky smooth rich texture



مهيتي مسالا الحلبة Methi Masala

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.100

مسالا الحلبة (مهيتي) طبق شهى من أطباق شمال الهند, ويطبخ (الدجاج/اللحم) مع أوراق الحلبة والبصل لتشكل مرقة سميكة شهية, وهي من ألد الأطباق وننصح بتجربتها
Methi masala is the delicacy of north India. The meat is cooked with fenugreek leaves in creamy sweet and onion gravy, it's a must try!



مقلي Fry

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.300, Fish- 2.300

من أشهر أطباق جنوب الهند حيث يقدم (دجاج/لحم/سمك) المقلي مع البصل, الطماطم, الفلفل الأخضر الحار وأوراق الكاري مع البهارات الحارة
The famous south Indian chicken/mutton/fish fry is made with finely chopped onion/tomatoes/green chilly and curry leaves with spicy ingredients



تكة مسالا الدجاج Chicken Tikka Masala

Chicken - BD 2.200

مكعبات الدجاج المشوية يتم تحضيرها في مرقة زبدة كثيفة ويتم تبيلها ببهارات الشيف السرية
Grilled boneless chicken cooked in the rich butter gravy and seasoned with chef's secret spices



أفغاني Afghani

Chicken - BD 2.100,
Mutton-2.300

الطبق الأفغاني يعد طبق فريد من نوعه, حيث يتم تحضير المكونات مع تشكيلة بهاراتنا السرية مع البصل, وتقدم من البيض المقلي
The great Afghani is totally different style of cooking. The recipe is made with our secret ingredients in the rich creamy onion gravy served with plain omelet



كاري أندرا Andhra Curry

Chicken - BD 1.800,
Mutton-2.100

طبق كلاسيكي خاص بمنطقة أندرا في جنوب الهند حيث يطبخ (دجاج / لحم) مع بهارات طازجة ومطحونة حديثا والتي تضيف مذاق رائع لهذا الطبق
Classic south Indian style chicken/mutton curry is a delicious dish made with a freshly ground masala that gives great flavors to the dish



مغلاي Mughlai

Chicken BD 1.800 / Mutton BD 2.100

أشهر الأطباق في شمال الهند ويتم تحضيره مع صلصة الكازو الخاصة، وينصح به للأطفال
It's a popular dish from north India, this dish is made with creamy cashew gravy recommended for children



دجاج لذيذ (مرغ لذيذ) Murgh Lazeez

Chicken BD 2.100

(مرغ لذيذ) يرمز إلى الدجاج اللذيذ، ويتم تحضيره في السمن البلدي النقي، الزبدة، الجبن، الكريمة المطبوخة في صلصة البصل والطماطم الكثيفة
Name of this dish stands for "delicious chicken". Made with pure ghee, butter, cheese, cream and cooked in rich onion and tomato gravy.



دجاج نورجهان Murgh Noorjahan

Chicken BD 2.100

دجاج طري وطازج يتم طهوه في السمن البلدي النقي، الزعفران، الكازو والزبدة، وهو أحد أشهر أطباق شمال الهند ونصح بتجربته
Juicy chicken cooked with pure ghee and saffron in rich cashew gravy and butter. This recipe is most famous in north india, it's a must try



الدجاج المقلي (تلا هوا جكن) Tala hua Chicken

Chicken BD 1.800

قطع الدجاج المقلية مع شرائح الفلفل البارد والبصل والسمن البلدي النقي مع تشكيلة من بهارات الشيف الخاصة
Deep roasted chicken sautéed with shredded capsicum and onion with pure ghee and chef's special ingredients



اللحم المقلي (تلا هوا غوشت) Tala hua Gosht

Mutton BD 2.100

قطع اللحم المقلية مع شرائح الفلفل البارد والبصل والسمن البلدي النقي مع تشكيلة من بهارات الشيف الخاصة
Deep roasted mutton sautéed with shredded capsicum and onion with pure ghee and chef's special ingredients



Zafran's Special Chicken Curry

كارى الدجاج الخاص بدار الزعفران

Chicken BD 1.800

دجاج منزوع العظم والبيض المسلوق يحضر في صلصة من بهارات الشيف الخاصة
Boneless chicken and boiled egg cooked with chef's special gravy

الأرز البرياني Biryanies

برياني حيدرآبادي Hyderabad Dum Biryani

Chicken - BD 1.700, Family- 4.800, Jumbo- 6.500

Mutton 2.300, Family- 6.500, Jumbo- 8.800, Fish 2.300, Veg 1.500

فخر حيدر آباد , مزيج من أرز البسمتي العطري , والأعشاب الهندية , وقطع الدجاج أو اللحم الطرية, بالإضافة إلى بهارات البرياني الحيدرآبادي الخاصة والمطبوخ بطريقة دم التقليدية (البخار) مع السمن البلدي الخالص والزعفران

The pride of Hyderabad, a mixture of aromatic basmati rice, Indian herbs, tender pieces of chicken or meat along with our famous hyderabadi biryani masala cooked in traditional dum method with pure ghee and saffron.

برياني المقلي Fry Biryani

Chicken - BD 1.500, Mutton 2.300

الدجاج / اللحم المقلي بعناية والمقدم مع الأرز البرياني البسمتي وصلصة الرايتا

The perfect fried chicken / mutton serve with basmati rice and reita



برياني القيمة Kheema Biryani

Chicken - BD 2.100, Mutton 2.500

مزيج من الدجاج أو اللحم المفروم (حسب الإختيار) المخلوطة مع البصل المفروم والطماطم الطازجة وتقدم مع الأرز البرياني البسمتي العطرية وصلصة الرايتا والسلطة

A mixture of minced meat marinated with freshly chopped onion and tomato with Indian spices, pure ghee and saffron with the famous aromatic basmati rice. Served with reita and salad



Dar Al Zafran's Special Biryanies

برياني دار الزعفران الخاص

Chicken - BD 2.000

مجهزة بالدجاج المنزوع العظم والبيض مع خلطة البهارات السرية الخاصة بالشيف, وتقدم مع صلصة الرايتا والسلطة

Prepared with boneless chicken and boiled eggs with chef's special secret spices. served with reita and salads



Special Premium Biryani (Family Pack)

البرياني الخاص (العرض العائلي)

BD 8.500

العرض العائلي للمجموعات ويحتوي على برياني الدجاج/اللحم, دجاج 10 والبيض. ويكفي من 4 إلى 6 أشخاص

Recommended for family or group, this is a combination of chicken dum biryani, mutton, 65 & egg. Suitable for 4 to 6 people.

الأرز المعكرونة (النودلز) *Rice and Noodles*



الأرز المقلي Fried Rice

**Chicken BD 1.800, Mix 2.300,
Vegetables 1.600, Egg 1.600**

أرز مقلي في المقلاة الصينية مع اختياركم
من الخضروات والبيض أو اللحم أو الدجاج

Stir fried and Cooked rice in a Chinese wok mixed
with vegetables, eggs and meat.



أرز الشيزوان المقلي Schewan Fried Rice

Chicken BD 2.000, Veg 1.800, Mix 2.500

أرز مقلي بنكهة الشيزوان والفلفل الحلو

Cooked rice stir fried and flavored with
schezwan sauce and capsicum.



Butter Garlic Fried Rice أرز مقلي بالزبدة والثوم

Chicken BD 2.200, Egg 1.600, Veg BD 1.500

أرز مقلي بنكهة الزبدة والثوم الطازج

Cooked rice stir fried and flavored
with butter and garlic



معكرونة النودلز الناعمة Soft Noodles

**Chicken BD 1.800, Mix 2.100,
Vegetables 1.600, Egg 1.600**

معكرونة النودلز المطبوخة في مقلاة صينية
مع تشكيلة طازجة من الفلفل الحلو والملفوف والبصل

Stir fired boiled noodles cooked with shredded
capsicum, cabbage, onions cooked in
Chinese wok.

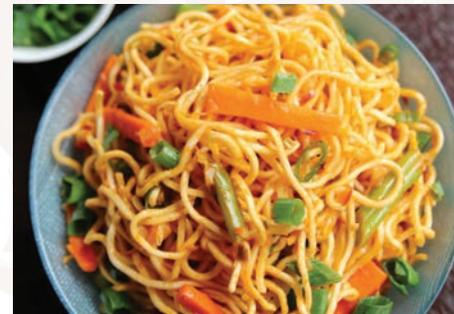


Butter Garlic Noodles معكرونة النودلز بالزبدة والثوم

Chicken BD 2.100, Veg 1.800

معكرونة النودلز المطبوخة مع
تشكيلة طازجة من الخضروات أو الدجاج

Butter and garlic based noodles cooked
with shredded vegetables.



Schewan Noodles معكرونة النودلز بنكهة صلصة الشيزوان

Chicken BD 2.100, Veg BD 1.600, Egg BD 1.600

معكرونة النودلز بصلصة الشيزوان المطبوخة
مع الفلفل البارد والفلفل الحار

Schezwan based noodles cooked with
capsicum and chilly pepper.

Indian Desserts الحلويات الهندية



Gajar ka Halwa حلوى الجزر

BD 0.900

حلوى الجزر الشهية تحضر من
السمن البلدي الخالص والحليب الطازج

This carrot pudding made with
pure ghee and milk



Double ka Meetha (الخبز) حلوى الدبل

BD 0.900

حلوى الحيدرآبادية المشهورة والتي تحضر من الخبز
الطازج والحليب والزعفران والسمن البلدي الخالص والسكر

Famous dessert from Hyderabad, made with
bread, milk, saffron, ghee and sugar



Kaddu ki Kheer حلوى القرع الأخضر

BD 0.900

محضرة من القرع الأخضر الطازج والحليب والسكر

Made in Green pumpkin
with milk and sugar

Catering Available for Indoor & Outdoor



From birthday parties to weddings, anniversaries to
ethnic celebrations, our team will make your event
a memorable one for yourself and the guests.

FOLLOW US



daralzafran



daralzafran.com

For Order and
Delivery Call us :



33115339