



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)



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، الجبنه 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

جبنه كوتيج متبلة بالزبادي والكرمه، 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

Entrée

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 مرتبان 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 مرتبان

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

Desserts

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

(399 AED / all inclusive) | (٣٩٩ درهم / تشمل كل شيء)



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

Entrée

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

Desserts

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، زيادي 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 والكرمه 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



Appetizers Non Vegetarian

AED

Shrimp on the rocks

113

Curry leaf scallops

Pan cooked spiced scallops,
tomato chutney

123

Naaza-kat

Chicken tikka on naan pizza

71

Chicken naan choora

Crushed crispy bread with chopped
chicken tikka

85

Appetizers Vegetarian

Kursi chaat

Crispy papdi, yoghurt, mango chutney,
spiced fruit leather

57

Haas avocado, quinoa

Served with mango chutney, cumin dressing

66

Khurmani ki tikki

Potato and apricot cakes with
strawberry mango chutney

80

Naaza

A naan pizza, the original

80

Veg naan choora

Crispy bread with spiced chopped vegetables

43

Soups

Kaboocha and coconut soup

61

Lemongrass seafood rassam

90

Vegetable rassam

A lentil, tomato extract

61

مقبلات غير نباتية

روببان صخري

اسكالوب بورق الكاري

اسكالوب حريف 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

هاس 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

180

Tandoori salmon tikka

Greens, honey mustard dressing

123

Murg malai tikka

Creamy chicken tikka cooked in tandoor

71

Chicken tikka

Classic chicken tikka cooked in tandoor

66

A tandoori lamb rack

Carved at your table, stuffed jacket potatoes, cumin asparagus

170

Char-Grills Vegetarian

Malai ke aloo

Home made spices, chargrilled

61

Sigri ke avocado

66

Bhatti ka asparagus

80

Paneer lal mirch

90

Entrée Non Vegetarian

Masala seabass, spinach and mushrooms

156

Allepy fish curry

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

132

Can can chicken

Chicken tikka, butter sauce, cry o pac

90

Dum ki sunehari nalli

Slow cooked lamb shank, gold leaf

165

Martabaan ka meat

Piquant lamb cooked in pickle jars, chef special

109

مشاوي على الفحم غير نباتية

قريدس بهاتي

مرى الأناناس، بذور البطيخ

تيكا السلمون تندوري

خضار، تتبيلة الخردل العسلي

مورغ مالاي تيككا

تيكا الدجاج الكريمي الرطب المطهو في التنور

تكا دجاج

تكا دجاج كلاسيكية محضرة في التنور

ضلع خروف تندوري

يقدم على طاولتكم مع البطاطس المحشوة، والهيلون 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

71

Spinach, edamame, cottage cheese, lentil crisps

90

Martabaan ke chole, amritsari kulche

80

Martabaan ke khatte meethe aloo

Sweet and sour potatoes, ajwaini poori

85

Can can paneer

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

90

Dals

Dal makhani

Slow cooked black lentils

85

Dal hyderabadi

Tempered yellow lentils

76

Rice

Glass deg biryani

Prawn

180

Lamb

113

Chicken

104

Seasonal vegetables

90

Steamed rice

43

Biryani rice

61

Bread bar

Roti

15

Laccha paratha

21

Choice of Naan

Plain naan

17

Camembert and truffle naan

33

Chilli olive naan

24

Onion chilli kulcha

24

Tomato mozzarella kulcha

28

Chilli pesto naan

24

Harisa naan

19

مقبلات غير نباتية

برنجال سرف

باذنجان مدخن مهروس، مسحوق التوابل، طماطم وبصل

سبانخ، إدامامي، جبن منزلي، عدس الكريسبس

مرتبان كي شول، امریتساري 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 أباد

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 هريسة

Martabaan
BY HEMANT OBEROI

قائمة الحلويات
DESEERT MENU



Desserts

AED

Chenna payesh

52

Kulfi / roller kulfi

43

Chocolate shawarma

90

الحلويات

طبق حلوى الشنا

كولفي/رولر كولفي

شاورما الشوكولاتة