

CAPSICUM

MULTI CUISINE RESTAURANT



MENU

الشوربات Soups

شورية الكريمة (دجاج/خضار)
Cream Soup (Chicken/Veg)

16/14

cal : 117

شورية الذرة الحلوة (دجاج/خضار)
Sweet Corn Soup (Chicken/Veg)

12/10

cal : 170

شورية الحامض والحر (دجاج/خضار)
Hot & Sour (Chicken/Veg)

14/12

cal : 124

شورية المأكولات البحرية
Sea Food Soup

16

cal : 156

شورية ثمار البحر
Sea Fruit Soup

25

cal : 156



السلطات Salads

سلطة خضراء
Green Salad

10

cal : 110

فتوش
Fattoush

16

cal : 120

سلطة سيزر
Ceasar Salad

20

cal : 160

سلطة كابسك خاصة
Capsicum Special Salad

22

cal : 140

سلطة الأفوكادو مع الجمبري
Avacado Shrimb

28

cal : 197

حمص
Hummus

10

cal : 120



القبيلات Appetizers

كالماري
Calamari

38

cal : 175

جمبري ذهبي
Golden Prawns

35

cal : 180

سبرنغ رول (دجاج/خضار)
Spring Roll (Chi/Veg)

25/20

cal : 267

بطاطس مقلية
French Fries

10

cal : 312

دجاج لولي بوب
Chicken Lollipop

24

cal : 160

أصابع السمك المقلية
Finger Fish

35

cal : 180

بانير 65
Paneer 65

22

cal : 180



الأكلات الصينية Chinese Cuisine

الدجاج
Chicken

دجاج بالفلل الحار
Chilli Chicken

28

cal : 277

شاشليك مع الأرز
Shashlik With Rice

32

cal : 350

دجاج مانشوريان
Chicken Manchurian

30

cal : 280

دجاج بالثوم
Garlic Chicken

30

cal : 353

دجاج كونغ باو
Kung Pao Chicken

32

cal : 258



دجاج صيني ٦٥
Chinese Chicken 65

28

cal : 240

دجاج سيتشوان
Schezwan Chicken

30

cal : 278

دجاج التتين
Dragon Chicken

30

cal : 270



اللحم Beef

لحم بقري حار على الطريقة التايلاندية
Thai Fiery Hot Beef

32

cal : 420

لحم بقري التتين
Dragon Beef

35

cal : 410

لحم بقري بالفلفل الحار
Chilli Beef

28

cal : 380

لحم بقري بالفلفل الأسود
Beef Black Pepper

26

cal : 320

لحم بقري بالثوم
Garlic Beef

26

cal : 392



سمك و روبيان

Fish & Prawns

سمك بالفلفل الحار
Fish Chilli

32

cal : 277

سمك سيتشوان
Fish Schezwan

35

cal : 350

سمك مانشوريان
Fish Manchurian

32

cal : 280

سمك بالثوم
Garlic Fish

32

cal : 353

سمك بالفلفل الأسود
Fish Pepper

32

cal : 258



سمك حلو وحامض
Fish Sweet & Sour

35

cal : 352

جمبري سيتشوان
Schezwan Prawns

38

cal : 262

جمبري بالفلل الحار
Chilli Prawns

38

cal : 280

جمبري مانشوريان
Prawns Manchurian

38

cal : 292

جمبري بالزبدة والثوم
Garlic Butter Prawns

40

cal : 395

جمبري ملكي بالثوم
Garlic King Prawns

70

cal : 460

أرز مقلي Fried Rices

أرز مقلي بالدجاج / أرز دجاج سيتشوان مقلي
Chicken Fried Rice /
Schezwan Chicken Fried Rice

25/28

cal : 343

أرز مقلي بالجمبري / أرز جمبري سيتشوان مقلي
Prawns Fried Rice /
Schezwan Prawns Fried Rice

30/35

cal : 420

أرز مقلي بالجمبري / أرز جمبري سيتشوان مقلي
Mixed Fried Rice /
Schezwan Mixed Fried Rice

30/35

cal : 416

أرز مقلي بالبيض
Egg Fried Rice

20

cal : 277

أرز مقلي بالخضار
Veg Fried Rice

18

cal : 290

تشاو مين Chowmein

تشاو مين بالدجاج / تشاو مين دجاج سيتشوان
Chicken Chowmein
Schezwan Chicken Chowmein

28/32

cal : 320



تشاو مين بالدجاج / تشاو مين دجاج سيتشوان
Chicken Chowmein
Schezwan Chicken Chowmein

28/32

cal : 320

نودلز مشكلة / نودلز سيتشوان مشكلة

Mixed Chowmein /

Mixed Schezwan Chowmein

35/38

cal : 340

تشاو مين باللحم البقري

Beef Chowmein

28

cal : 268

تشاو مين بالسمك

Fish Chowmein

30

cal : 330

تشاو مين بالدجاج / تشاو مين دجاج سيتشوان

Prawns Chowmein /

Schezwan Prawns Chowmein

32/38

cal : 280



الطبخ الإيطالي

Italian Cuisine

باستا

Pasta

بيني ألفريدو

Penne Alfredo

35

cal : 570

دجاج ألفريدو

Chicken Alfredo

35

cal : 480

فيتوتشيني

Fettucine

40

cal : 410

بيني أرابياتا

Penne Arrabiata

35

cal : 330



الطبخ الهندي

Indian Cuisine

دجاج

Chicken

دجاج بالزبدة

Butter Chicken

28

cal : 355

دجاج تيك ما سالا

Chicken Tikka Masala

28

cal : 320



دجاج كورما
Chicken Kuruma
(North Indian Style)

32
cal : 316



دجاج كداهي
Chicken Kadai

28
cal : 330

دجاج توا ماسالا
Chicken Tawa Masala

26
cal : 326



دجاج جالفريزي
Chicken Jalfrezi

28
cal : 325

لحم الضأن Mutton

لحم الضأن روغان جوش
Mutton Rogan Josh

38
cal : 330

لحم الضأن كداهي
Mutton Kadai

38
cal : 310

لحم الضأن كولهابوري
Mutton Kolhapuri

38
cal : 320

لحم الضأن بادامي
Mutton Badami

42
cal : 380

لحم الضأن تشاب ماسالا
Mutton Chap Masala

45
cal : 352

لحم الضأن كورما
Mutton Kuruma

40
cal : 370



الأطباق الخاصة النباتية

Veg Specials

خضار كداهي
Veg Kadai

18
cal : 240

مانشوريان نباتي
Veg Manchurian

18
cal : 153



نصاراٹنا کورما
Navaratna Kuruma

25

cal : 226

فطر بالفلل ماسالا
Mushroom Pepper Masala

20

cal : 180

خضار کولہاپوری
Veg Kolhapuri

20

cal : 240

بانیر مخنی کدھی
Paneer Makhni Kadai

24

cal : 450

پلاک بانیر
Palak Paneer

22

cal : 320

سبشل شبنم کدھی
Spl Shabnam Kadai

25

cal : 316

کدھی بانیر
Kadai Paneer

22

cal : 420

بطاطس بالسبانخ
Aloo Palak

18

cal : 203

شانا ماسالا
Chana Masala

18

cal : 250

بھندی ماسالا
Bhindi Masala

18

cal : 167

دال تادکا
Dal Tadka

15

cal : 260



الطبخ الهندي الجنوبي

South Indian Cuisine

لحم بقر

Beef

لحم بقر مشوي
Beef roast

22

cal : 267

لحم بقر مقلي جاف
Beef Dry Fry

24

cal : 267



لحم بقر مقلي بالفلفل وجوز الهند
Beef Pepper Coconut Fry

22

cal : 397

بيف أالارثو الخاص
Spl Beef Ularthu

30

cal : 275

لحم بقر نادان كاري
Nadan Beef Curry

25

cal : 458

لحم بقر تشاتي كاري
Beef Chatty Curry

35

cal : 380

لحم بقر كوندام
Beef Kondattam

25

cal : 320



دجاج Chicken

دجاج فاراتو
Chicken Varattu

26

cal : 320

دجاج 65
Chicken 65

22

cal : 277

دجاج كوندام
Chicken Kondattam

24

cal : 420

دجاج تشاتي كاري
Chicken Chatty Curry

32

cal : 350

دجاج كورما
Chicken Kuruma

24

cal : 550

دجاج مالابار كاري
Malabar Chicken Curry

22

cal : 520

يخنة دجاج
Chicken Stew

28

cal : 450



لحم ضأن

Mutton

لحم ضأن مقلي بالفلفل
Mutton Pepper Fry

38

cal : 394

لحم ضأن كورما
Mutton Kuruma

38

cal : 390

لحم ضأن مشوي
Mutton Roast

38

cal : 383

لحم غنم محقر على الطريقة الكيرالية
Mutton Vaariyellu Varattu

40

cal : 1077

المأكولات البحرية الهندية الجنوبية

Seafood South Indian

سمك موللي
Fish Molly

26

cal : 300

سمك بالكاربي والمانجو
Fish Mango Curry(H/F)

32/48

cal : 315

سمك تشاتي كاري
Fish Chatty Curry

35

cal : 356

سمك مقلي على الصاج
Fish Tawa Fry

P.O.D

cal : 240

سمك بوليتشو
Fish Pollichathu

P.O.D

cal : 580

روبيان مقلي بالفلفل الحار
Chilli Fried Prawns

30

cal : 384

روبيان ثينغا كوثو
Prawns Thenga Kothu

38

cal : 260

كوثال توا فري
Koonthal Tawa Fry

35

cal : 395

روبيان مقلي على الصاج
Prawns Tawa Fry

38

cal : 280

سمك بالفلفل الحار والثوم
Fish Chilli Garlic(Vella Kaanthari)

38

cal : 395



وجبات / برياني

Biriyani/Meals

برياني لحم بقر
Beef Biriyani

22

cal : 480

برياني دجاج
Chicken Biriyani

18

cal : 450

برياني لحم ضأن
Mutton Biriyani

28

cal : 350

برياني رويان
Prawns Biriyani

32

cal : 320

برياني سمك
Fish Biriyani

30

cal : 380

برياني دجاج بوذي
Chicken Pothi Biriyani

26

cal : 460

برياني سمك بوذي/برياني رويان بوذي
Fish Pothi/Prawns Pothi Biriyani

32/35

cal : 380

برياني الخيزران
Bamboo Biriyani(Chicken/Prawns)

28/38

cal : 488

وجبة سمك توا
Fish Tawa Meals

25

cal : 488

وجبات نباتية
Veg Meals

15

cal : 430

سبشل بوذي تشورو
Spl Pothi Choru

35

cal : 430

تشاتي تشورو
Chatti Choru

32

cal : 620



أطباق الفلفل الحلو الخاصة Capsicum Specials

كيزي بوروتا

Kizhi Porotta(Chicken/Beef)

20/22

cal : 606



كوثو بوروتا

Kothu Porotta(Chicken/Beef)

18/20

cal : 420



بوروتا بالحليب

Paal Kanthari Porotta(Chicken/Prawns)

25/38

cal : 620



براني الكابا

Kappa Biriyani(Chicken/Beef)

18/22

cal : 320

كابا بالحليب

Paal Kappa

15

cal : 380



إيديوبام كوثر

Idiyappam Kothu(Chi/beef)

16/20

cal : 380

كاري السمك على طريقة الشابو

Fish Shappu Curry

32

cal : 300



خليط كايلاورا

Kaayalora Kootu

120

cal : 1300

يخنة فانشي

Vanchikootu

180

cal : 1980



تحمير السلطعون على الطريقة المنزلية

Crab Homely Roast

38

cal : 260



كوروما البط

Duck Kuruma

38

cal : 336

بط بالفلفل الأسود

Duck Kurumulaku

38

cal : 360

سمان مقلي

Kaada Fry

28

cal : 177



تحمير السمان بالفلفل الأسود

Kaada Kurumulaku Roast

32

cal : 182

الخبز Breads

خبز براتا
Porotta

1

cal : 150

بوروتا بالقمح الكامل
Wheat Porotta

1.50

cal : 150

خبز تشاباثي
Chappathi

3

cal : 80

خبز نان بالزبدة
Butter Naan

4

cal : 135

خبز النان بالثوم
Garlic Naan

3

cal : 220

خبز النان بالزبدة والثوم
Butter Garlic Naan

4

cal : 210

روتتي التندوري
Tandoori Rotti

1

cal : 85

إيديواتم
Idiyappam

4

cal : 130

أبم
Appam

1.50

cal : 138

تشيراتا بوتو
Chiratta Puttu

2

cal : 210

روست عادي / روست بالسمن
Plain Roast/Ghee Roast

8/10

cal : 150

دوسا بالماسالا / دوسا ماسالا بالسمن
Masala Dosa/Ghee Masala

12/15

cal : 220

تاتو دوسا
Tattu Dosa

2

cal : 160

طاتو دوسا ست
Tattu Dosa Set

10

cal : 210



الباربيكيو والتندور

Bbq & Tandoor

دجاج تيكا
Chicken Tikka

28

cal : 250

دجاج تيكا بالمالاي
Malai Tikka

30

cal : 230

دجاج تيكا هاريالي
Hariyali Tikka

30

cal : 272

دجاج شيش طاووق
Chicken Shish Tawwok

32

cal : 270

دجاج تندوري
Tandoori Chicken(H/f)

35/55

cal : 1160

كباب تانجدي
Tangdi Kebab

35

cal : 340

كباب شيش لحم الضأن
Mutton Sheek Kebab

38

cal : 250

ضلوع لحم الضأن المشوية
Grilled Lamb Chops

40

cal : 320

كباب شيك دجاج
Chicken Sheek Kebab

25

cal : 240

روبيان مشوي
Grilled Prawns

45

cal : 310

فيليه كامل مشوي
Grilled Whole Fillet

45

cal : 420

سمك تيكا
Fish Tikka

38

cal : 262



سمك تيكما بالمالاي
Fish Malai Tikka

40

cal : 280



سمك تيكما هاريالي
Fish Hariyali Tikka

40

cal : 271

سمك تيكما أيتشاري
Fish Achari Tikka

38

cal : 260



بنجره تيكما
Benjara Tikka

42

cal : 282

طبق المأكولات البحرية الخاص بالفلفل الحلو
Capsicum Special Seafood Plater

135

cal : 1820



طبق مشاوي مشكلة
BBQ Mix Plater

120

cal : 2200

البشروبات Beverages

موهيتو

Mojitos

موهيتو بدون كحول
Virgin Mojito

12

cal : 155



بلو هافن
Blue Heaven

18

cal : 280



جواقة أون ذا روكس
Guava On The Rockzz

15

cal : 172



إعصار المحيط
Ocean Tornado

15

cal : 210



متعة التوت
Berry Delight

15

cal : 163

برتقال بالفلفل الحار
Chili Orange

14

cal : 120

موهيتو البرتقال الطازج
Fresh Orange Mojito

15

cal : 180

رذاذ الكمثرى بالفانيليا
Pear Vanilla Splash

14

cal : 162

عصائر طازجة Fresh Juices

عصير برتقال
Orange

12

cal : 135

عصير بابايا
Pappaya

12

cal : 180

عصير مانجو
Mango

12

cal : 165

عصير أفوكادو
Avacado

12

cal : 220

عصير أفوكادو ومانجو مشكل
Avacado Mango Mix

14

cal : 210

عصير رمان
Pomegranate

15

cal : 165

صودا الليمون
Lemon Soda

8

cal : 150

عصير ليمون طازج
Fresh Lime

8

cal : 135

ليمون بالنعناع
Lemon Mint

8

cal : 168

عصير مانجو بالحليب
Mango With Milk

14

cal : 250

عصير كوكتيل
Cocktail Juice

14

cal : 310



لاسي
Lassi

8

cal : 280

لاسي بالمانجو
Mango Lassi

10

cal : 230

شميانيا سعودية
Saudi Champagne

35

cal : 380

مشروب مبرد بالبرتقال والمانجو
Orange Mango Cooler

14

cal : 160

عصير أناناس
Pineapple

15

cal : 150



الحلويات

Desserts

فالودا / فالودا ملكي
Falooda/Royal Falooda

18/28

cal : 275

سلطة فواكه
Fruit Salad

12

cal : 130

سلطة فواكه مع آيس كريم
Fruit Salad With Ice Cream

15

cal : 160

جولاب جامون مع آيس كريم
Gulab Jamun With Ice Cream

15

cal : 270

حلوى الجزر مع آيس كريم
Carrot Halwa With Ice Cream

12

cal : 310

حلوى الجزر
Carrot Halwa

3

cal : 175

جولاب جامون
Gulab Jamun

2

cal : 97



البشروبات الساخنة Hot Beverages

شاي بالحليب الطازج
Fresh Milk Tea

2

cal : 79

قهوة بالحليب الطازج
Fresh Milk Coffee

3

cal : 60

حليب طازج
Fresh Milk

3

cal : 62

حليب طازج بوست
Fresh Milk Boost

3

cal : 70

حليب طازج هورليكس
Fresh Milk Horlicks

3

cal : 75

شاي أسود
Black Tea

1.5

cal : 2

شاي ليمون
Lemon Tea

2

cal : 10

شاي بالزنجبيل
Ginger Tea

2

cal : 7

شاي بالنعناع
Mint Tea

2

cal : 2

شاي زنجبيل بالليمون
Ginger Lemon Tea

2

cal : 5

شاي أخضر
Green Tea

2

cal : 2

آخر قطرة (مينال مورالي)
Last Drop (Minnal Murali)

3

cal : 2



48

cal : 420



Prawns Pacha Kaanthari

جمبري بقلل الكانتاري الأخضر الحار

135

cal : 1820



Capsicum Spl Seafood Platter

طبق المأكولات البحرية الخاص بالفلفل الحلو

120

cal : 380



Seafood Thai Platter

طبق المأكولات البحرية التايلندية

P.O.D



Double Marinated Fish Tawa

سمك مطهو على صاج بتتبيلة مزدوجة

45

cal : 300



Mussels Vella Kaanthari

بلح البحر بقلل الكانتاري الأبيض الحار



You dont need a Silver fork to eat good food- Paul Prudhomme.

Born from a deep love of food and Culture, Capsicum Restaurant began in 2015- Not Just as a place to eat but as a place to connect through flavor.

Blending the rich, slow cooked warmth of Saudi Cuisine with the bold, fiery Soul of South Indian cooking, we created a space where every dish tells a story- Heritage, Memory, and Home.

From spice markets to family kitchens, Our journey is one of the Passion, Tradition, and Authenticity.

At Capsicum, youre not just dining.

Youre tasting history.

Youre experiencing love- served on a plate.

Welcome to Capsicum.

Where real food meets real heart.

Thanks for pulling up a Chair!



● Home Delivery

توصيل إلى المنزل

● Outdoor Catering service

خدمة التموين الخارجي

● Banquet Hall

قاعة الاحتفالات

● Private cabins

غرف خاصة



+966 50 882 9797



+966 14 382 0998

٩٦٦٥٠٠٨٨٢٩٧٩٧

٩٦٦١٤٣٨٢٠٩٩٨