

A table set for Iftar with various dishes, breads, and lit lanterns. The table is covered with a wooden surface and features several plates of food, including a large wooden tray with fried items, a bowl of purple onions, a plate of rice with meat, and a bowl of bread. Several ornate, lit lanterns are placed around the table, creating a warm and inviting atmosphere. The background is softly blurred, showing more lanterns and a bokeh effect of lights.

FUTURE MENUS *Ramadan 2026*

Curated recipes to make
your Iftar menus stand out.

GET #PREPPED FOR RAMADAN WITH UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Head Chef Shahbaz Siddique
Unilever Food Solutions,
Pakistan.

The **Future Menus X Ramadan 2026 Recipe Book** by Unilever Food Solutions combines global food trends, chef insights, and locally inspired recipes to help restaurants elevate their Ramadan menus. It translates international flavors and modern techniques into practical, easy-to-implement ideas that enhance customer experience while keeping menus relevant and competitive.

The guide also shows how local restaurants are adapting these trends to refine offerings, improve presentation, and create memorable dining moments. Supported by trusted UFS Products, chefs and restaurants are able to streamline operations, maintain consistency, and deliver impactful Ramadan experiences with confidence.

فیچر مینیوز * رمضان ۲۰۲۶ ریسپی بک از یونی لیور فوڈ سلوشنز عالمی غذائی رجحانات، شیف کی بصیرت اور مقامی طور پر متاثر کن ریسپی کو یکجا کرتی ہے تاکہ ریسٹورنٹس اپنے رمضان مینو کو بہتر اور نمایاں بنا سکیں۔ یہ بین الاقوامی ذائقوں اور جدید تکنیکوں کو عملی اور آسانی سے نافذ ہونے والے آئیڈیاز میں تبدیل کرتی ہے، جو صارفین کے تجربے کو بہتر بناتے ہوئے مینو کو متعلقہ اور مسابقتی رکھتے ہیں۔

یہ گائیڈ یہ بھی دکھاتی ہے کہ مقامی ریسٹورنٹس کس طرح ان رجحانات کو اپناتے ہوئے اپنی پیشکش کو بہتر بنا رہے ہیں، پریزنٹیشن کو نکھار رہے ہیں اور یادگار ڈائننگ تجربات مصنوعات کی مدد سے شیف اور ریسٹورنٹس اپنے UFS تخلیق کر رہے ہیں۔ قابل اعتماد آپریشنز کو مؤثر بناتے، معیار میں تسلسل برقرار رکھتے اور اعتماد کے ساتھ مؤثر رمضان تجربات فراہم کر سکتے ہیں۔



#PreppedForTomorrow at www.unileverfoodsolutions.pk

Executive Summary 01 UFS Product Overview 04

This Ramadan, UFS and its Head Chef partnered with local restaurants to introduce new dishes, refresh menus, and elevate the dining experience in line with global trends.

اس رمضان، یونی لیور فوڈ سلوشنز اور ان کے ہیڈ شیف نے مقامی ریسٹورنٹس کے ساتھ مل کر نئی ڈشز متعارف کروائیں، مینیو کو تازہ کیا اور عالمی رجحانات کے مطابق ڈائننگ کے تجربے کو بہتر بنایا۔

Cafe Imran	06	QNF Masalawala	30
Chicken Cheese Drumsticks	08	Chicken Donuts	32
Mangolian Rice with Beef	10	Chicken Dynamite Tempura	34
Orange Lime Mojito	12	Lime Mint Mojito	36
Foods Inn	14	Ox & Grill	38
Chicken Wing Lollipop	16	Chicken & Potato Pouches	40
Asian Tacos	18	Beef Steak	42
Electro Lime Lemonade	20	Apple & Basil Lemonade	44
MEG	22	Basha Istanbul	46
Volcano Chicken	24	Mixed Vegetable Crispy Fritters	48
Crispy Chicken Burritos	26	Beef Paratha Tacos	50
Hawaii Coconut Punch	28	Cucumber Lime Cooler	52

Product Overview



Unilever Food Solutions offers a wide portfolio of professional kitchen products, such as stocks, sauces, seasonings, coatings, and mayonnaise, developed by chefs for chefs to support efficiency and creativity in foodservice operations.

Their solutions help chefs streamline prep, save time, and maintain consistent taste across dishes, making it easier to execute menus during high-pressure periods like Ramadan service. With ready-to-use bases and standardized ingredients, chefs can confidently develop new recipes, experiment with global and local flavors, and deliver reliable flavor quality in every plate served.

یونی لیور فوڈ سلوشنز پیشہ ور کچنز کے لیے مصنوعات کی ایک وسیع رینج فراہم کرتا ہے، جن میں اسٹاکس، ساسز، سیزننگز، کوٹنگز اور مایونیز شامل ہیں—جو شیفس کی ضروریات کو مدنظر رکھتے ہوئے تیار کی جاتی ہیں تاکہ کام میں آسانی اور رفتار پیدا ہو۔

یہ سلوشنز شیفس کو تیاری کے مراحل کو مؤثر بنانے، وقت بچانے اور ہر ڈش میں یکساں ذائقہ برقرار رکھنے میں مدد دیتے ہیں، خاص طور پر رمضان جیسے مصروف اوقات میں۔ تیار شدہ بیسز اور معیاری اجزاء کی مدد سے شیفس آسانی سے نئی ریسپیٹ بنا سکتے ہیں، مقامی اور عالمی ذائقوں کے ساتھ تجربہ کر سکتے ہیں اور ہر بار مستقل اور بہترین فلیور فراہم کر سکتے ہیں۔

For more information visit
www.unileverfoodsolutions.pk



Cafe Imran

Located on the National Highway in Gharo near Karachi, Café Imran is a well-known roadside restaurant that evolved from a humble dhaaba into a full-fledged dining destination serving travellers and families alike.

The restaurant is known for its mix of Pakistani comfort food, breakfast items, snacks, and grilled dishes, complemented by a broader menu that spans regional and fast-food favourites, from kebabs and curries to sandwiches and coffee. With its warm ambience, fresh ingredients, and all-day service, Café Imran positions itself as a community-driven space where guests can pause, connect, and enjoy familiar flavours with a contemporary touch.

This Ramadan, Café Imran re-imagined its culinary offering through a future-forward iftar menu that blended tradition with innovation. The aim was to provide guests with thoughtfully curated dishes that reflect evolving tastes while preserving the authenticity the restaurant is known for.

نیشنل ہائی وے، گھارو (کراچی کے قریب) پر واقع کیفے عمران ایک معروف روڈ سائیڈ ریسٹورنٹ ہے جو ایک سادہ ڈھابے سے ترقی کر کے مکمل ڈائننگ ڈیسٹینیشن بن چکا ہے، جہاں مسافر اور فیملیز یکساں طور پر کھانے سے لطف اندوز ہوتے ہیں۔

یہ ریسٹورنٹ پاکستانی کمرٹ فوڈ، ناشتے، اسنیکس اور گرلڈ ڈشز کے امتزاج کے لیے جانا جاتا ہے، جس کے ساتھ ایک وسیع مینو بھی موجود ہے جس میں علاقائی اور فاسٹ فوڈ پسندیدہ آٹمز شامل ہیں—کباب اور کریز سے لے کر سینڈوچز اور کافی تک۔ خوشگوار ماحول، تازہ اجزاء اور آل ڈے سروس کے ساتھ، کیفے عمران خود کو ایک کمیونٹی پر مبنی جگہ کے طور پر پیش کرتا ہے جہاں مہمان رک کر مل بیٹھ سکتے ہیں اور جدید انداز میں پیش کیے گئے مانوس ڈانقوں سے لطف اٹھا سکتے ہیں۔

اس رمضان، کیفے عمران اپنی پیشکش کو ایک فیوچر فارورڈ افطار مینو کے ذریعے نئے انداز میں متعارف کرانے کے لیے پرجوش ہے، جو روایت اور جدت کا امتزاج ہوگا۔ مقصد یہ ہے کہ مہمانوں کو ایسے منتخب پکوان پیش کیے جائیں جو بدلتے ہوئے ذوق کی عکاسی کریں جبکہ ریسٹورنٹ کی اصل شناخت اور ڈانقوں کی مستند روایت کو برقرار رکھا جائے۔

Chicken & Cheese Drumsticks

Ingredients:

1pc Half Boiled Drumstick
20g Potato
30g Pizza Cheese
1/2g White Pepper Powder
1g Knorr Professional Chicken Powder
20g Bread Crumbs
5g Plain Flour
1pc Egg
30g Knorr Professional Thai Sweet Chilli Sauce (for dipping)

اجزاء:

۱ عدد آدھا ابلا ہوا چکن ڈرم اسٹک
۲۰ گرام آلو
۳۰ گرام پیزا چیز
۱/۲ گرام سفید مرچ پاؤڈر
۱ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۲۰ گرام بریڈ کرمز
۵ گرام میدہ
۱ عدد انڈا
۳۰ گرام نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس (ڈپ کرنے کے لیے۔)

Method:

Prepare a potato and cheese mixture and stuff it evenly into the chicken drumsticks.

Lightly coat each stuffed drumstick with flour.

Dip the drumsticks into beaten egg to cover completely.

Roll them in bread crumbs to create an even outer coating.

Cook until golden brown and fully done.

Serve hot with **Knorr Professional Thai Sweet Chilli sauce**.

بنانے کا طریقہ:

آلو اور پنیر کا آمیزہ تیار کریں اور اسے چکن کی ڈرم اسٹکس میں یکساں طور پر بھر دیں۔

پر بھری ہوئی ڈرم اسٹک پر ہلکی مقدار میں آٹا لگا دیں۔

ڈرم اسٹکس کو پھینٹے ہوئے انڈے میں اچھی طرح ڈبوئیں تاکہ وہ مکمل طور پر ڈھک جائیں۔

انہیں بریڈ کرمز میں رول کریں تاکہ باہر سے یکساں تہ بن جائے۔

سنہری بھورے رنگ اور مکمل پکنے تک پکائیں۔

گرم گرم نوش فرمائیں اور اس کے ساتھ نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس پیش کریں۔

Knorr Professional
Thai Sweet Chilli Sauce



Knorr Professional
Chicken Powder



Mongolian Rice with Beef

Ingredients:

200g Thinly Sliced Beef Strips
2 tbsp Soy Sauce
1 tbsp Vinegar
1 tbsp Cornstarch
2-3 tbsp Oil
2 Cloves of Minced Garlic
1 tsp Minced Ginger
2-3 De-Seeded and Sliced Green Chilies
1 Sliced Capsicum
5g Sliced Onion
2g Knorr Professional Chicken Powder
Black Pepper to taste
4 tbsp Knorr Professional Oyster Sauce
Chopped Spring Onions (for garnish)

اجزاء:

۲۰۰ گرام باریک کٹی ہوئی بیف کی پٹیاں
۲ کھانے کے چمچ سویا سوس
۱ کھانے کا چمچ سرکہ
۱ کھانے کا چمچ کارن اسٹارچ
۲-۳ کھانے کے چمچ تیل
۲ لونگ کٹے ہوئے لہسن
۱ چائے کا چمچ کٹا ہوا ادراک
۲-۳ بغیر بیج کی کٹی ہوئی ہری مرچیں
۱ کٹی ہوئی شملہ مرچ
۵ گرام کٹی ہوئی پیاز
۲ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۴ کالی مرچ حسب ذائقہ
۴ کھانے کے چمچ نور پروفیشنل آیسٹر سوس
کٹے ہوئے ہری پیاز کے ٹکڑے (سجاوٹ کے لیے)

Method:

Marinate the beef by mixing it with soy sauce, **Knorr Professional Chicken Powder**, vinegar, and ½ portion of cornstarch. Set aside to rest.

Heat oil in a pan and stir-fry the marinated beef until browned. Remove and keep aside.

In the same pan, sauté garlic, ginger, and green chilies until fragrant.

Add onion and capsicum, and cook for about 2 minutes.

Add the cooked beef back into the pan and mix in **Knorr Professional Oyster Sauce**, salt, and pepper.

Stir well and cook briefly until everything is combined and heated through.

Serve hot with rice.

بنانے کا طریقہ:

بیف کو سویا سوس، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، سرکہ اور آدھا کارن اسٹارچ ملا کر میرینیٹ کریں اور کچھ دیر کے لیے رکھ دیں۔

پین میں تیل گرم کریں اور میرینیٹ شدہ بیف کو براؤن ہونے تک فرائی کریں، پھر الگ رکھیں۔ اسی پین میں لہسن، ادراک اور ہری مرچیں خوشبو آنے تک بھونیں۔

پیاز اور شملہ مرچ ڈالیں اور تقریباً ۲ منٹ پکائیں۔

پکی ہوئی بیف دوبارہ شامل کریں، نور پروفیشنل آیسٹر سوس، نمک اور کالی مرچ ڈالیں، اچھی طرح مکس کریں اور ہلکی آنچ پر چند منٹ پکائیں۔ گرم گرم چاول کے ساتھ پیش کریں۔



Knorr Professional Oyster Sauce

Knorr Professional Chicken Powder



Orange Lime Mojito



Ingredients:

200ml Nestle Orange Keenu Juice
3g Knorr Professional Lime Seasoning Powder
4pcs Ice Cubes
2g Chopped Fresh Mint Leaves
Fresh Lime Wedge (optional)

اجزاء:

۲۰۰ ملی لیٹر نیسلے اورنج کینو جوس
۳ گرام نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر
۴ عدد برف کے ٹکڑے
۲ گرام تازہ پودینے کے کٹے ہوئے پتے
تازہ لیموں کا ٹکڑا (اختیاری)

Method:

Pour Nestlé Orange Kinnow (Keenu) Juice into a shaker.

Add **Knorr Professional Lime Seasoning Powder** and chopped mint leaves.

Add 4 ice cubes to the shaker.

Close and shake vigorously 10-15 times.

Strain the mixture into a serving glass.

Garnish with a fresh lime wedge, if desired.

Serve immediately and enjoy!

بنانے کا طریقہ:

نیسلے اورنج کینو جوس کو شیکر میں ڈالیں۔

اس میں نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر اور کٹے ہوئے پودینے کے پتے شامل کریں۔

شیکر میں ۴ برف کے ٹکڑے ڈالیں۔

شیکر کو بند کریں اور ۱۰ سے ۱۵ بار اچھی طرح زور سے ہلائیں۔

آمیزے کو چھان کر پیش کرنے والے گلاس میں ڈالیں۔

اگر چاہیں تو تازہ لیموں کے ٹکڑے سے سجا دیں۔ فوراً پیش کریں اور لطف اندوز ہوں!

Knorr Professional Lime Seasoning Powder





Foods Inn

Based in the SMCHS area of Karachi, Foods Inn is a popular casual-dining restaurant known for its lively ambience, family-friendly setting, and wide-ranging menu. Since its establishment, it has positioned itself as a versatile dining destination offering indoor, outdoor, and rooftop seating, making it suitable for everyday meals as well as social gatherings and celebrations.

Foods Inn serves a diverse selection spanning Pakistani and international favourites, from BBQ, karahi, handis, and seafood to Chinese, burgers, sandwiches, steaks, pasta, and fast-food staples. This variety allows it to cater to a broad audience looking for both comfort food and contemporary dining options under one roof.

For Ramadan, Foods Inn introduces a future-forward iftar experience that blends familiar flavours with new culinary ideas. The focus was on curating an offering that felt progressive yet rooted in tradition, combining classic Ramadan favourites with refreshed recipes, lighter options, and modern presentation.

کراچی کے علاقے ایس ایم سی ایچ ایس میں واقع فوڈز ان ایک مقبول کیڑول ڈائننگ ریسٹورنٹ ہے جو اپنے پُرجوش ماحول، فیملی فرینڈلی سیٹنگ اور وسیع مینو کے لیے جانا جاتا ہے۔ قیام کے بعد سے اس نے خود کو ایک ہمہ جہت ڈائننگ ڈیسٹینیشن کے طور پر پیش کیا ہے، جہاں انڈور، آؤٹ ڈور اور روف ٹاپ بیٹھنے کی سہولت موجود ہے، جو روزمرہ کھانوں کے ساتھ سماجی تقاریب اور میل جول کے لیے بھی موزوں ہے۔

فوڈز ان پاکستانی اور بین الاقوامی پسندیدہ پکوانوں کی متنوع رینج پیش کرتا ہے—بی بی کیو، کڑاہی، بانڈی اور سی فوڈ سے لے کر چائیز، برگرز، سینڈوچز، اسٹیکس، پاستا اور فاسٹ فوڈ آئٹمز تک۔ یہ تنوع اسے ایک وسیع صارف حلقے کی ضروریات پوری کرنے کے قابل بناتا ہے جو ایک ہی جگہ پر کمفرٹ فوڈ اور جدید ڈائننگ آپشنز کی تلاش میں ہوتے ہیں۔

اس رمضان، فوڈز ان ایک فیوچر فارورڈ افطار تجربہ متعارف کرانے کے لیے پُرجوش ہے جو مانوس ذاتوں کو نئی گلری سوچ کے ساتھ جوڑتا ہے۔ توجہ ایسی پیشکش تیار کرنے پر ہے جو روایت سے جڑی ہونے کے ساتھ ساتھ جدید اور ترقی پسند محسوس ہو—جہاں کلاسک رمضان پکوانوں کو تازہ انداز، ہلکے آپشنز اور جدید پریزنٹیشن کے ساتھ پیش کیا جائے۔

Chicken Wing Lollipop

Ingredients:

5pcs Lollipop Wings
15ml Sriracha Sauce
5ml Mustard Paste
1/2g White Pepper
3g Knorr Professional Chicken Powder
50g Flour
30-40ml Knorr Professional Thai Sweet Chilli Sauce (for glaze)

اجزاء:

۱ عدد لولپاپ ونگز
۲۰ ملی لیٹر سریراچا سوس
۳۰ ملی لیٹر سرسون کا پیسٹ
۱/۲ گرام سفید مرچ
۳ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۵۰ گرام میدہ
۳۰-۴۰ ملی لیٹر نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی سوس (گلیز کے لیے)

Method:

In a bowl, mix sriracha sauce, mustard paste, white pepper, and **Knorr Professional Chicken Powder** to prepare the marinade.

Add the lollipop wings and coat them evenly with the mixture.

Lightly dust the marinated wings with flour for a thin coating.

Bake in a preheated oven until the wings are cooked through and lightly crisp.

Remove from the oven and toss or brush with **Knorr Professional Thai Sweet Chilli Sauce** to glaze.

Serve hot for the best flavor and texture.

بنانے کا طریقہ:

ایک پیالے میں سریراچا سوس، سرسون کا پیسٹ، سفید مرچ اور نور پروفیشنل چکن پاؤڈر ملا کر میرینڈ تیار کریں۔

لولپاپ ونگز شامل کریں اور اچھی طرح کوٹ کر لیں۔

میرینڈ شدہ ونگز پر ہلکا سا میدہ چھڑک دیں تاکہ باریک تہہ بن جائے۔

پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں یہاں تک کہ ونگز اچھی طرح پک جائیں اور ہلکے کرسپی ہو جائیں۔

اوون سے نکال کر نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی سوس لگا کر گلیز کریں۔

بہترین ذائقے کے لیے گرم گرم پیش کریں۔

Knorr Professional Thai Sweet Chilli Sauce



Knorr Professional Chicken Powder



Asian Tacos

Ingredients:

3pcs Taco Shells
30ml Oil
5g Garlic
100g Egg Noodles
20ml Knorr Professional Oyster Sauce
1/2g Crushed Red Chillis
2ml Dark Soy Sauce
1g Knorr Professional Chicken Powder
1/2g White Pepper
20g Spring Onion

اجزاء:

۳ عدد ٹاکو شیلز
۳۰ ملی لیٹر تیل
۵ گرام لہسن
۱۰۰ گرام ایگ نوڈلز
۲۰ ملی لیٹر نور پروفیشنل آیسٹر سوس
۱/۲ گرام کٹی ہوئی لال مرچ
۲ ملی لیٹر ڈارک سویا سوس
۱ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۱/۲ گرام سفید مرچ
۲۰ گرام بری پیاز

Method:

Boil the egg noodles according to instructions and set aside.

Heat oil in a pan and sauté garlic until fragrant.

Add **Knorr Professional Oyster Sauce**, dark soy sauce, crushed red chillis, **Knorr Professional Chicken Powder**, and white pepper.

Toss in the boiled noodles and stir well until evenly coated.

Fill taco shells with the prepared noodles.

Top with crispy chicken shots and finish with a light glaze.

Garnish with chopped spring onions and serve hot.

بنانے کا طریقہ:

ایگ نوڈلز کو ہدایات کے مطابق ابال کر الگ رکھ دیں۔

پین میں تیل گرم کریں اور لہسن کو خوشبو آنے تک بھونیں۔

نور پروفیشنل آیسٹر سوس، ڈارک سویا سوس، کٹی لال مرچ، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر اور سفید مرچ شامل کریں۔

ابلے ہوئے نوڈلز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں تاکہ سوس یکساں طور پر کوٹ ہو جائے۔

ٹاکو شیلز میں تیار شدہ نوڈلز بھر دیں۔

اوپر سے کرسپی چکن شائٹس ڈالیں اور ہلکی سی گلیز کریں۔

کٹے ہوئے بری پیاز سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔



Electro Lime Lemonade

Ingredients:

150ml Soda
6g Knorr Professional Lime Seasoning Powder
20ml Monin Blue Syrup
2 tbsp Icing Sugar
8-10 pcs Ice Cubes
Fresh Mint Leaves (for garnish)
Lemon Slices (for garnish)

اجزاء:

۱۵۰ ملی لیٹر سوڈا
۶ گرام نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر
۲۰ ملی لیٹر مونن بلیو سیرپ
۲ کھانے کے چمچ آئسنگ شوگر
۸ عدد برف کے ٹکڑے
تازہ پودینے کے پتے (سجاوٹ کے لیے)
لیموں کے قتلے (سجاوٹ کے لیے)

Method:

Measure soda, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, Monin blue syrup, icing sugar, and ice cubes.

Add all ingredients to a blender.

Blend briefly until the ingredients dissolve and the ice is crushed to a slushy texture, avoid over-blending.

Pour the mixture into a serving glass.

Garnish with fresh mint leaves and a lemon slice.

Presentation: Serve immediately and enjoy the refreshing Electric Blue Lemonade!

بنانے کا طریقہ:

سوڈا، نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، مونن بلیو سیرپ، آئسنگ شوگر اور برف کے ٹکڑوں کی مقدار ناپ لیں۔

تمام اجزاء کو بلینڈر میں شامل کریں۔

ہلکا سا بلینڈ کریں یہاں تک کہ اجزاء حل ہو جائیں اور برف کرش ہو کر سلشی جیسی ساخت اختیار کر لے، زیادہ دیر تک بلینڈ نہ کریں۔

آمیزے کو پیش کرنے والے گلاس میں ڈال دیں۔ تازہ پودینے کے پتوں اور لیموں کے ایک قتلے سے سجا دیں۔

پیشکش: فوراً پیش کریں اور تازگی بھری الیکٹرک بلیو لیمونید سے لطف اندوز ہوں

Knorr Professional Lime Seasoning Powder





MEG

Based in Lahore with locations including DHA Raya and Iqbal Avenue, MEG is a contemporary fast-casual dining concept known for its premium burgers and modern take on comfort food. Established in 2023, the brand positions itself as a flavour-focused restaurant offering a youthful, energetic dining environment with quick service and a quality-driven menu.

MEG serves a variety of Western-inspired fast food including signature beef and chicken burgers, loaded fries, wraps, tacos, pasta, wings, and desserts, along with beverages and specialty drinks designed to complement the meal. The menu emphasizes premium ingredients, bold sauces, and indulgent combinations, catering to diners looking for a casual yet elevated fast-food experience.

This Ramadan, MEG explores a future-forward concept for iftar that blends its signature flavours with evolving dining preferences. The focus was on creating a menu that balanced familiarity with innovation, introducing curated sharing platters, lighter bites, and contemporary flavour pairings that reflect how younger audiences break fast today.

لاہور میں واقع، جہاں اس کی شاخیں ڈی ایچ اے رایا اور اقبال ایونیو میں موجود ہیں، میگ فاسٹ-کیژول ڈائننگ برانڈ ہے جو اپنے پریمیم برگرز اور کمفرٹ فوڈ کے ماڈرن انداز کے لیے جانا جاتا ہے۔ ۲۰۲۳ میں قائم ہونے والا یہ برانڈ خود کو ایک فلیور-فوکسڈ ریسٹورانٹ کے طور پر پیش کرتا ہے جو نوجوانوں سے بھرپور، متحرک ماحول، تیز سروس اور معیار پر مبنی مینو فراہم کرتا ہے۔

میگ مغربی طرز کے فاسٹ فوڈ کی متنوع پیشکش کرتا ہے جس میں سگنیچر بیف اور چکن برگرز، لوڈڈ فرائز، ریپس، ٹاکوز، پاستا، ونگز اور ڈیزرٹس شامل ہیں، ساتھ ہی ایسی مشروبات اور اسپیشلٹی ڈرنکس بھی پیش کی جاتی ہیں جو کھانے کے ذائقے کو مزید بہتر بنائیں۔ مینو میں پریمیم اجزاء، جاندار ساسز اور بھرپور کمی نیشنز پر زور دیا جاتا ہے، جو اُن صارفین کو متوجہ کرتا ہے جو ایک کیژول مگر بہتر معیار کے فاسٹ فوڈ تجربے کی تلاش میں ہوں۔

اس رمضان، میگ نے ایک فیوچر فارورڈ افطار تصور کو متعارف کرایا جو اس کے مخصوص بھرپور ذائقوں کو بدلتی ہوئی ڈائننگ ترجیحات کے ساتھ ہم آہنگ کرتا ہے۔ توجہ ایسے مینو کی تیاری پر رہی جو روایت اور جدت میں توازن قائم کرے—جس میں شیئرنگ پلیٹرز، ہلکی اسنیکس اور جدید ذائقوں کے امتزاج شامل ہوں، جو آج کی نوجوان نسل کے افطار کرنے کے انداز کی عکاسی کرتے ہیں۔

Volcano Chicken



Ingredients:

200g Hellmann's Real Mayonnaise
150g Knorr Professional Tomato Ketchup
4g Knorr Professional Chicken Powder
1 tbsp Mustard Paste
1 tsp Black Pepper
80g Milk Cream
60g Sriracha Sauce
1/4 tsp Paprika
1/4 pinch Knorr Professional Lime Seasoning Powder

اجزاء:

۲۰۰ گرام ہیلمینز ریئل مایونیز
۱۵۰ گرام نور پروفیشنل ٹماٹو کیچپ
۴ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۱ گھانے کا چمچ مسٹرڈ پیسٹ
۱ چائے کا چمچ کالی مرچ
۸۰ گرام ملک کریم
۶۰ گرام سریراچا سوس
۱/۴ چائے کا چمچ پاپریکا
۱/۴ چنگی نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر

Method:

Whisk all volcano sauce ingredients in a bowl until smooth and well combined.

Add cooked crispy chicken and toss to coat evenly with the sauce.

Serve immediately with Chicken & Lime Fries.

Optionally, garnish with lime wedges and fresh herbs.

بنانے کا طریقہ:

تمام وولکینو سوس کے اجزاء کو ایک پیالے میں اچھی طرح پھیٹیں یہاں تک کہ آمیزہ ہموار اور یکجان ہو جائے۔

اس میں پکا ہوا کرسپی چکن شامل کریں اور اچھی طرح ٹاس کریں تاکہ سوس یکساں طور پر لگ جائے۔

فوراً چکن اینڈ لائم فرائز کے ساتھ پیش کریں۔

اختیاری طور پر لیموں کے قتلے اور تازہ جڑی بوٹیوں سے سجا سکتے ہیں۔



Crispy Chicken Burritos

Ingredients:

2pcs Tortilla Wraps
2pcs Cheddar Slices
20g Jalapeños
50-60g Fries
50g Shredded Mozzarella Cheese
300g Chicken

For the Chicken:
6 pcs Chicken Strips

For the Coating:
500g All-Purpose Flour: 500g
15g Knorr Professional Crispy Coating Mix

For the Mayonnaise:
80g Hellmann's Real Mayonnaise
4g Knorr Professional Chicken Powder
20g Sriracha Sauce
3g Chilli Flakes
1g White Pepper

اجزاء:

۲ عدد ٹورٹیلہ رپس
۲ عدد چیڈر سلائسز
۲۰ گرام جلاپینوز
۵۰-۶۰ گرام فرائز
۵۰ گرام کدوکش کیا ہوا موزاریلا چیز
۳۰۰ گرام چکن

چکن کے لیے:
۶ عدد چکن اسٹریپس

کوٹنگ کے لیے:
۵۰۰ گرام میدہ
۱۵ گرام نور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس

مایونیز کے لیے:
۸۰ گرام ہیلمینز ریل مایونیز
۶ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۳ گرام سریراچا سوس
۱ گرام چلی فلیکس
۱ گرام سفید مرچ

Method:

Coat chicken strips in a mix of all-purpose flour and **Knorr Professional Crispy Coating Mix**, dip briefly in ice water, coat again, and fry at 145°C for 8 minutes.

Combine **Hellmann's Real Mayonnaise**, **Knorr Professional Chicken Powder**, Sriracha Sauce, Chili Flakes, and White Pepper until smooth.

Sprinkle mozzarella on the wrap and heat in the oven for 2 minutes.

Layer crispy chicken, fries, cheddar, and jalapeños; wrap, brush with butter, and heat for 3 more minutes.

Cut and serve immediately, optionally adjusting spice level and garnishes.

بنانے کا طریقہ:

چکن کو میدے اور کرسپی مکس میں کوٹ کریں، ۱۴۵°C ٹھنڈے پانی میں ڈبو کر دوبارہ کوٹ کریں اور ۸ منٹ فرائی کریں۔

مایونیز، چکن پاؤڈر، سریراچا، چلی فلیکس اور سفید مرچ مکس کر لیں۔

رپ پر موزاریلا ڈال کر ۲ منٹ مائیکرو ویو کریں، پھر چکن، فرائز، چیڈر اور جلاپینوز رکھ کر رول بنائیں۔ مکھن لگا کر ۳ منٹ مزید گرم کریں اور کاٹ کر پیش کریں۔

Knorr Professional Crispy Coating Mix



Knorr Professional Chicken Powder



Hellmann's Real Mayonnaise



Hawaiin Coconut Punch

Ingredients:

300ml Pineapple Juice
8g Coconut Powder
**5g Knorr Professional Lime
Seasoning Powder**
8-10 Mint Leaves
3- 4pcs Ice Cubes

اجزاء:

۳۰۰ ملی لیٹر انناس کا جوس
۸ گرام ناریل پاؤڈر
۵ گرام نور پروفیشنل لائم
سیزننگ پاؤڈر
۸ پودینے کے پتے
۳ عدد برف کے ٹکڑے

Method:

Add pineapple juice, coconut powder, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, mint leaves, and ice cubes into a blender.

Blend until the ice is crushed and the mint is well incorporated.

Pour into a glass.

Serve immediately!

بنانے کا طریقہ:

انناس کا جوس، ناریل پاؤڈر، نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، پودینے کے پتے اور برف کے ٹکڑے بلینڈر میں شامل کریں۔

اس وقت تک بلینڈ کریں جب تک برف اچھی طرح کرش نہ ہو جائے اور پودینہ آمیزے میں اچھی طرح شامل نہ ہو جائے۔

گلاس میں ڈال دیں۔
فوراً پیش کریں۔

Knorr Professional
Lime Seasoning Powder



QNF Masalawala

Located in Gulberg III, Lahore, QNF Masalawala (by Qasar-e-Noor) is a contemporary desi dining restaurant known for celebrating traditional Pakistani flavours in a modern, family-friendly setting. The restaurant offers dine-in, takeaway, and delivery, and positions itself as a space where guests can enjoy authentic home-style meals with the convenience and ambience of an urban restaurant experience.

Masalawala's menu focuses on rich Pakistani cuisine — from karahis, handis, biryani, and BBQ platters to tandoor items, appetizers, and desserts — all prepared with fresh ingredients and traditional spice blends that reflect regional culinary heritage. The restaurant emphasizes time-honoured recipes and daily-prepared dishes, positioning itself as a place that blends nostalgia with consistency and quality.

For Ramadan, QNF Masalawala presents a future-forward iftar menu that respects tradition while embracing evolving dining preferences. The focus was on curated platters, refreshed takes on classic Ramadan staples, and contemporary presentation that enhances the communal iftar experience.

مسالا والا (بذریعہ قصر نور) ایک جدید دیسی ڈائننگ ریستورنٹ ہے جو لاہور کے علاقے گلبرگ میں واقع ہے اور روایتی پاکستانی ذائقوں کو ماڈرن اور فیملی فرینڈلی ماحول میں پیش کرنے کے لیے جانا جاتا ہے۔ ریستورنٹ میں ڈائن ان، ٹیک اوے اور ڈیلیوری کی سہولت دستیاب ہے، اور یہ خود کو ایسی جگہ کے طور پر پیش کرتا ہے جہاں مہمان شہری طرز کے آرام دہ ماحول میں گھر جیسے مستند کھانوں سے لطف اندوز ہو سکیں۔

مسالا والا کا مینو بھرپور پاکستانی پکوانوں پر مشتمل ہے—کڑاہی، ہانڈی، بریانی اور بی بی کیو پلیٹرز سے لے کر تنوری آٹمز، اسٹارٹرز اور میٹھوں تک—جو تازہ اجزاء اور روایتی مصالحہ جات کے امتزاج سے تیار کیے جاتے ہیں اور علاقائی کھانوں کی جھلک پیش کرتے ہیں۔ ریستورنٹ وقت آزمودہ تراکیب اور روزانہ تیار ہونے والے کھانوں پر زور دیتا ہے، جس سے روایت، تسلسل اور معیار کا حسین امتزاج سامنے آتا ہے۔

مسالا والا ایک فیوچر فارورڈ افطار مینو پیش کرتا ہے جو روایت کا احترام کرتے ہوئے بدلتی QNF، اس رمضان ہوئی ڈائننگ ترجیحات کو بھی اپناتا ہے۔ توجہ منتخب پلیٹرز، کلاسک رمضان پکوانوں کی تازہ پیشکش اور جدید انداز پرزنتیشن پر رہی، جو اجتماعی افطار کے تجربے کو مزید خوشگوار اور یادگار بناتی ہے۔

Chicken Donuts

Ingredients:

6 large Boiled Potatoes
1/2 cup Finely Diced and Boiled Carrots
1/2 cup Finley Chopped Green Onions
1 cup Shredded Mozzarella Cheese
2 tbsp Cornstarch
Salt to taste
1 tbsp Black Pepper
1 tbsp Garlic Powder
1 tbsp Knorr Professional Chicken Powder
2-3g Oregano
1 tbsp Chopped Fresh Parsley
Oil, for frying
300g Cooked and Shredded Chicken Breast (for chicken filling)
1 large Egg (for coating)
Bread Crumbs (for coating)

اجزاء:

۶ بڑے ابلے ہوئے آلو
۱/۴ کپ باریک کٹی اور اُبلے ہوئی گاجر
۱/۴ کپ باریک کٹی ہری پیاز
۱ کپ کدو کش کیا ہوا موزاریلا پنیر
۲ کھانے کے چمچ کارن فلور
نمک حسب ذائقہ
۱ کھانے کا چمچ کالی مرچ
۱ کھانے کا چمچ لہسن پاؤڈر
۱ کھانے کا چمچ نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۲-۳ گرام اوریگانو
۱ کھانے کا چمچ تازہ کٹی ہوئی اجمود
تلنے کے لیے تیل
۳۰۰ تین سو گرام پکا ہوا اور ریشہ کیا ہوا چکن بریسٹ (چکن فلنگ کے لیے)
۱ ایک بڑا انڈا (کوٹنگ کے لیے)
بریڈ کے چورے (کوٹنگ کے لیے)

Method:

Mash boiled potatoes and mix with carrots, green onion, mozzarella, cornstarch, seasonings, and herbs.

Fold in shredded cooked chicken into the potato mixture.

Shape the mixture into donuts and coat with beaten egg and bread crumbs.

Deep-fry in hot oil (350°F / 175°C) until golden brown.

Drain excess oil and serve hot.

بنانے کا طریقہ:

اُبلے ہوئے آلو میس کریں اور اس میں گاجر، ہری پیاز، موزاریلا پنیر، کارن فلور، مصالحے اور جڑی بوٹیاں شامل کریں۔

پکے ہوئے ریشہ کیے ہوئے چکن کو آلو کے مکسچر میں اچھی طرح ملا دیں۔

مکسچر کو ڈونٹ کی شکل دیں اور پھینٹے ہوئے انڈے اور بریڈ کرمز میں کوٹ کریں۔

سنہری بھوری (۱۷۵°C / ۳۵۰°F) گرم تیل میں ہونے تک گہرا تلیں۔

اضافی تیل نکالیں اور گرم گرم پیش کریں۔

Knorr Professional
Chicken Powder



Chicken Dynamite Tempura

Ingredients:

250g Chicken breast or thighs, cut into 1.5 cm chunks
500g All-Purpose Flour
15g Knorr Professional Crispy Coating Mix
Water as needed (for coating)
Oil for frying

For Tempura Sauce:
8tbsp Hellmann's Real Mayonnaise
6tbsp Knorr Professional Tomato Ketchup
4 tbsp Honey
3 tbsp Sriracha Sauce
3 tbsp Milk Cream

Method:

Prepare the crispy coating by mixing **Knorr Professional Crispy Coating Mix** with all-purpose flour, coat the chicken, dip in water, and coat again.

Deep-fry the coated chicken until golden and crispy, then drain excess oil.

Make the tempura sauce by combining **Hellmann's Real Mayonnaise, Knorr Professional Tomato Ketchup**, honey, Sriracha sauce, and milk cream until smooth.

Toss the fried chicken in the sauce to coat evenly and serve.

اجزاء:

۲۵۰ گرام چکن بریسٹ یا تھائی، ۱۱ سینٹی میٹر کے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی
۵۰۰ میدہ
۱۵ نور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس
ضرورت کے مطابق پانی (کوٹنگ کے لیے)
تلنے کے لیے تیل

ٹیمپورا سوس کے لیے:
۸ کھانے کے چمچ ہیلمینز رینل مایونیز
۶ کھانے کے چمچ نور پروفیشنل ٹماٹر کیچپ
۴ کھانے کے چمچ شہد
۳ کھانے کے چمچ سریراچا سوس
۳ کھانے کے چمچ ملک کریم

بنانے کا طریقہ:

نور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس کو میدہ کے ساتھ ملا کر کرسپی کوٹنگ تیار کریں، چکن کو کوٹ کریں، پانی میں ڈبوئیں اور دوبارہ کوٹ کریں۔

کوٹیڈ چکن کو سنہری اور کرسپی ہونے تک گہرا تلیں، پھر اضافی تیل نکال لیں۔

ٹیمپورا سوس بنانے کے لیے ہیلمینز رینل مایونیز، نور پروفیشنل ٹماٹر کیچپ، شہد، سریراچا سوس اور ملک کریم کو ملا کر ہموار سوس تیار کریں۔

تلے ہوئے چکن کو سوس میں ڈال کر اچھی طرح مکس کریں تاکہ ہر ٹکڑا یکساں طور پر کوٹ ہو جائے اور پھر پیش کریں۔

Knorr Professional
Crispy Coating Mix



Hellmann's Real
Mayonnaise



Knorr Professional
Tomato Ketchup



Lemon Mint Mojito

Ingredients:

4 tbsp Sugar Syrup
1/4 cup Water
1/4 tsp Salt
3-4 Mint Sprigs
6g **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**
3-4pcs Ice Cubes
200ml 7up or Sprite

اجزاء:

۴ کھانے کے چمچ چینی کا شیرہ
ایک چوتھائی کپ پانی
ایک چوتھائی چائے کا چمچ نمک
۳ تا ۴ پودینے کی ٹہنیاں
۶ گرام نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر
۳ عدد برف کے ٹکڑے
۲۰۰ ملی لیٹر سیون اپ یا اسپرائٹ

Method:

Blend sugar syrup, water, salt, mint sprigs, and **Knorr Professional Lime Seasoning Powder** until well combined.

Add ice cubes and blend until crushed.

Pour in 7up or Sprite and blend briefly to mix.

Serve immediately, garnished with lime wedges or mint.

بنانے کا طریقہ:

چینی کا شیرہ، پانی، نمک، پودینے کی ٹہنیاں اور نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر کو بلینڈ کریں یہاں تک کہ سب اچھی طرح یکجان ہو جائیں۔

برف کے ٹکڑے شامل کریں اور کرش ہونے تک بلینڈ کریں۔

سیون اپ یا اسپرائٹ شامل کریں اور ہلکا سا بلینڈ کریں تاکہ اچھی طرح مکس ہو جائے۔

فوراً پیش کریں، اور لیموں کے قتلے یا پودینے سے سجا کر پیش کریں۔

Knorr Professional
Lime Seasoning Powder



Ox & Grill SteakHouse

Ox & Grill Steak House is a growing Pakistani steakhouse concept with outlets in Islamabad, Lahore, and Rawalpindi, known for its casual-chic ambience and focus on grilled meats and continental cuisine. In Islamabad, it operates in F-7 Markaz and surrounding commercial areas, offering dine-in and takeaway for guests seeking a relaxed steakhouse experience.

The restaurant specializes in sizzling steaks and grilled dishes, alongside burgers, sandwiches, pasta, seafood, and Mexican-inspired options. Signature offerings include ribeye and pepper steaks, grilled chicken entrées, wings, mozzarella sticks, seafood platters, desserts, and specialty coffee, creating a broad menu that blends Western comfort food with hearty portions. It's presentation style and emphasis on quality cuts position it as a dependable mid-range steakhouse for families, couples, and casual dining.

This Ramadan, Ox & Grill Steak House experiments with future-forward iftar offerings that build on its signature grilled identity. The focus was on curated sharing platters, lighter grilled options, and contemporary pairings that cater to evolving preferences for communal and balanced iftar meals.

اوکس اینڈ گرل اسٹیک ہاؤس ایک بڑھتا ہوا پاکستانی اسٹیک ہاؤس ہے جس کے اسلام آباد، لاہور اور راولپنڈی میں آؤٹ لیٹس ہیں۔ یہ اپنی آرام دہ اور شیک ماحول اور گرل شدہ گوشت اور یورپی کھانوں پر توجہ دینے کے لیے جانا جاتا ہے۔ اسلام آباد میں یہ ایف-7 مرکز اور آس پاس کے تجارتی علاقوں میں کام کر رہا ہے، جہاں مہمان آرام دہ اسٹیک ہاؤس کے تجربے کے لیے اندر بیٹھ کر کھانے اور کھانے کے ساتھ لے جانے دونوں سہولیات حاصل کر سکتے ہیں۔

یہ ریستورنٹ جلتی ہوئی اسٹیکس اور گرل شدہ کھانوں کے ساتھ ساتھ برگرز، سینڈوچز، پاستا، سمندری خوراک، اور میکسیکن متاثرہ کھانوں میں مہارت رکھتا ہے۔ اس کے مخصوص آئٹمز میں رائبائی اور کالی مرچ کے اسٹیکس، گرل شدہ چکن ڈشز، ونگز، موزاریلا اسٹیکس، سمندری خوراک کے پلیٹرز، میٹھے اور خصوصی کافی شامل ہیں، جو ایک وسیع مینو پیش کرتے ہیں جو مغربی آرام دہ کھانوں کو بھرپور حصوں کے ساتھ ملا کر پیش کرتا ہے۔ اس کی پیشکش کا انداز اور اعلیٰ معیار کے گوشت پر زور اسے خاندانوں، جوڑوں، اور آرام دہ کھانے کے لیے ایک قابل اعتماد درمیانے درجے کے اسٹیک ہاؤس کے طور پر پیش کرتا ہے۔

اس رمضان، اوکس اینڈ گرل اسٹیک ہاؤس نے اپنی مخصوص گرل شدہ شناخت کو مدنظر رکھتے ہوئے مستقبل کی جھلک دکھانے والا افطار مینو تیار کیا ہے۔ اس کا فوکس منتخب شدہ اشتراکی پلیٹرز، ہلکی گرل شدہ ڈشز، اور جدید امتزاجات پر تھا، جو اجتماعی اور متوازن افطار کے کھانوں کی بدلتی ہوئی ترجیحات کو مدنظر رکھتے ہیں۔

Chicken & Potato Pouches



Ingredients:

500g Chicken Drumsticks or Wings
1 large Egg
1 cup All-Purpose Flour
1/2 Cup Cornstarch
1 tsp Knorr Professional Chicken Powder
1/4 tsp Black Pepper
1/4 tsp Red Chilli Powder
1/4 tsp Garam Masala
1/4 tsp Ginger Paste
1/4 tsp Garlic Paste
Vegetable Oil for frying
Knorr Professional Chilli Garlic Sauce for serving

Method:

Shape chicken drumsticks into lollipops and marinate with egg, ginger & garlic paste, **Knorr Professional Chicken Powder**, black pepper, red chili, and garam masala for at least 30 mins.

Coat the marinated chicken in a mixture of flour and cornstarch.

Deep-fry until golden brown and crispy.

Serve hot with **Knorr Professional Chilli Garlic Sauce**.

اجزاء:

۵۰۰ گرام چکن ڈرم اسٹکس یا ونگز
۱ بڑا انڈا
۱ کپ میدہ
۱/۲ آدھا کپ کارن فلور
۱ چائے کا چمچ نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۱/۴ چائے کا چمچ کالی مرچ
۱/۴ چائے کا چمچ لال مرچ پاؤڈر
۱/۴ چائے کا چمچ گرم مصالحہ
۱/۴ چائے کا چمچ ادراک کا پیسٹ
۱/۴ چائے کا چمچ لہسن کا پیسٹ
تلنے کے لیے سبزیوں کا تیل
پیش کرنے کے لیے نور پروفیشنل چلی گارلک سوس

بنانے کا طریقہ:

چکن ڈرم اسٹکس کو لالی پوپ کی شکل میں تیار کریں اور اسے انڈا، ادراک اور لہسن کا پیسٹ، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ اور گرم مصالحہ کے ساتھ کم از کم ۳۰ منٹ کے لیے میرینیٹ کریں۔

میرینیٹ شدہ چکن کو میدہ اور کارن فلور کے مکسچر میں اچھی طرح گوٹ کریں۔

گرم تیل میں سنہری بھوری اور کرسپی ہونے تک گہرا تلیں۔

گرم گرم نور پروفیشنل چلی گارلک سوس کے ساتھ پیش کریں۔

Knorr Professional Chilli Garlic Sauce



Knorr Professional Chicken Powder



Beef Steak

Ingredients:

250g Beef Undercut
Salt and Pepper to taste
120g Butter
10g Knorr Professional Demi Glace Base
10g Crushed Black Pepper
4g Knorr Professional Chicken Powder
30ml Knorr Professional Oyster Sauce
5ml Sesame Oil
2g Garlic Powder
40ml Peppercorn Sauce
Mixed Vegetables for serving

اجزاء:

۲۵۰ گرام بیف انڈرکٹ
نمک اور کالی مرچ حسب ذائقہ
۱۲۰ گرام مکھن
۱۰ گرام نور پروفیشنل ڈیمی گلاس بیس
۱۰ گرام گری ہوئی کالی مرچ
۴ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۳۰ ملی لیٹر نور پروفیشنل اویسٹر سوس
۵ ملی لیٹر تل کا تیل
۲ گرام لہسن پاؤڈر
۴۰ ملی لیٹر پیپر کون سوس
پیش کرنے کے لیے مخلوط سبزیوں

Method:

Shape beef undercut into fillets and marinate with salt, pepper, and oil.

Grill the steak for 4 minutes on each side.

Prepare the sauce by melting butter, adding **Knorr Professional Demi Glace Base**, crushed black pepper, **Knorr Professional Oyster Sauce**, **Knorr Professional Chicken Powder**, sesame oil, garlic powder, and peppercorn sauce; reduce until slightly thick.

Serve the steak on a bed of mixed vegetables and pour the sauce over it.

Garnish with fresh herbs or sesame seeds (optional) and serve immediately.

بنانے کا طریقہ:

بیف انڈرکٹ کو فلیٹ کی شکل میں کاٹیں اور نمک، کالی مرچ اور تیل کے ساتھ میرینیٹ کریں۔ سٹیک کو ہر طرف ۴ منٹ کے لیے گرل کریں۔

سوس تیار کرنے کے لیے مکھن کو پگھلا کر اس میں نور پروفیشنل ڈیمی گلاس بیس، گری ہوئی کالی مرچ، نور پروفیشنل اویسٹر سوس، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، تل کا تیل، لہسن پاؤڈر اور پیپر کون سوس ڈالیں؛ اور تھوڑا گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

سٹیک کو مخلوط سبزیوں کے بستر پر رکھیں اور اس کے اوپر تیار شدہ سوس ڈالیں۔

اختیاری طور پر تازہ جڑی بوٹیوں یا تل کے بیج سے سجاوٹ کریں اور فوراً پیش کریں۔



Apple & Basil Lemonade

Ingredients:

200ml Nestle Apple Juice
4pcs Fresh Basil Leaves
**3g Knorr Professional Lime
Seasoning Powder**
4pcs Ice Cubes

اجزاء:

۲۰۰ ملی لیٹر نیسلے سیب کا جوس
۴ عدد تازہ تلسی کے پتے
۳ گرام نور پروفیشنل لائم
سیزننگ پاؤڈر
۴ عدد برف کے ٹکڑے

Method:

In a shaker, combine Nestlé Apple Juice, fresh basil leaves, and **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**.

Add 4 ice cubes to the shaker.

Shake vigorously 10-15 times.

Strain into a glass and serve immediately.

بنانے کا طریقہ:

ایک شیکر میں نیسلے سیب کا جوس، تازہ تلسی کے پتے، اور نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر ملا دیں۔

شیکر میں ۴ برف کے ٹکڑے ڈالیں۔

شیکر کو زور سے ۱۰-۱۵ بار اچھی طرح ہلائیں۔

آمیزے کو چھان کر گلاس میں ڈالیں اور فوراً پیش کریں۔

Knorr Professional
Lime Seasoning Powder



Basha Istanbul

Located in F-7 Markaz, Islamabad, Basha Istanbul is a Turkish and Middle Eastern restaurant that brings the flavours and dining culture of Istanbul to Pakistan through a warm, family-friendly setting and contemporary ambience. The restaurant focuses on authenticity, using traditional recipes and imported ingredients to recreate a genuine Turkish culinary experience in the city.

The menu features a range of Turkish and Mediterranean favourites, including Adana kebabs, lamb shish, shawarma, mezze platters, maqluba, kabsa, pides, and desserts like kunafa and Umm Ali. Designed around shareable platters and charcoal-grilled meats, the offerings emphasize rich flavours, generous portions, and communal dining, making it a popular choice for families and groups.

This Ramadan, Basha Istanbul explores a future-forward iftar experience that blends classic Turkish hospitality with evolving dining expectations. The focus was on curated platters, lighter mezze options, and thoughtfully reimagined Ramadan staples that balance indulgence with variety.

اسلام آباد کے ایف-7 مرکز میں واقع، باشا استنبول ایک ترکی اور مشرق وسطیٰ کا ریستورنٹ ہے جو استنبول کے ذائقے اور کھانے پینے کی ثقافت کو پاکستان میں پیش کرتا ہے، ایک گرمجوش، خاندان دوست ماحول اور جدید انداز کے ساتھ۔ یہ ریستورنٹ حقیقت پسندی پر توجہ دیتا ہے، روایتی تراکیب اور درآمد شدہ اجزاء استعمال کرتے ہوئے شہر میں اصل ترکی کھانے کے تجربے کو دوبارہ تخلیق کرتا ہے۔

مینو میں ترکی اور بحیرہ روم کے پسندیدہ کھانوں کی ایک رینج شامل ہے، جس میں آدانه کباب، بھیڑ کے شیش، شاورما، مزے کے پلیٹرز، مقلوبہ، کبصہ، پائڈیز، اور میٹھے جیسے کنافہ اور ام علی شامل ہیں۔ اشتراکی پلیٹرز اور چارکول پر گرل شدہ گوشت کے گرد ڈیزائن کیے گئے یہ کھانے بھرپور ذائقے، وافر حصوں اور اجتماعی کھانے پر زور دیتے ہیں، جو خاندانوں اور گروہوں کے لیے مقبول انتخاب بناتے ہیں۔

اس رمضان، باشا استنبول ایک مستقبل کی جھلک دکھانے والا افطار تجربہ پیش کرتا ہے جو کلاسک ترکی مہمان نوازی کو بدلتی ہوئی کھانے کی توقعات کے ساتھ ملا دیتا ہے۔ اس کا فوکس منتخب شدہ پلیٹرز، ہلکی مزے کی اختیارات، اور سوچ سمجھ کر نئے انداز میں پیش کیے گئے رمضان کے روایتی کھانوں پر تھا، جو لذت اور تنوع کے درمیان توازن قائم کرتے ہیں۔

Mixed Vegetable Crispy Fritters

Ingredients:

8pcs Boiled Sliced Carrots
 8pcs Large Slice Cuts of Eggplant
 8pcs Onion Rings
 8 Leaves Spinach
 8 Sliced Mushrooms
 500g Besan (Gram Flour)
 250ml Water
10g Knorr Professional Chicken Powder
 2g White Pepper
 4 Eggs
 Bread Crumbs as needed
 Oil for frying
Knorr Professional Lime Seasoning Powder
 Chicken Seasoning

اجزاء:

عدد اُبلی ہوئی اور کٹی ہوئی گاجرین ۸
 عدد بڑے سلائس کی ہوئی بینگن ۸
 عدد پیاز کے رنگ ۸
 عدد پالک کے پتے ۸
 عدد کٹے ہوئے مشروم ۸
 ۵۰۰ گرام بیسن (چنے کا آٹا)
 ۲۵۰ ملی لیٹر پانی
۱۰ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
 ۲ گرام سفید مرچ
 ۴ انڈے
 ضرورت کے مطابق بریڈ کرمز
 تیل کے لیے تیل
نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر
 چکن سیزننگ

Method:

Make a smooth batter by mixing besan, water, **Knorr Professional Chicken Powder**, and white pepper.

Coat the vegetables with the besan batter, then dip in beaten eggs and press bread crumbs on top.

Heat oil in a pan and fry the coated vegetables until golden brown.

Drain excess oil and sprinkle chicken seasoning and **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**.

Serve hot and enjoy!

بنانے کا طریقہ:

بیسن، پانی، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر** اور سفید مرچ کو ملا کر ایک ہموار بیٹر تیار کریں۔

سبزیوں کو بیسن کے بیٹر میں کوٹ کریں، پھر پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبوئیں اور اوپر بریڈ کرمز لگا دیں۔

پین میں تیل گرم کریں اور کوٹید سبزیوں کو سنہری بھوری ہونے تک تلیں۔

اضافی تیل نکالیں اور اوپر چکن سیزننگ اور **نور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر** چھڑکیں۔

گرم گرم پیش کریں اور لطف اٹھائیں۔

Knorr Professional Lime Seasoning Powder



Knorr Professional Chicken Powder



Beef Paratha Tacos

Ingredients:

6-8 pcs Mini Taco Tortilla Bread
6-8 pcs Cheddar Slices (1 pc per taco)
200g Beef Undercut

For the Beef:
200g Beef
2 tsp Black Pepper
1 tsp Knorr Professional Chicken Powder
1 tsp Oregano
1 tsp Garlic
8g Chopped Garlic (for cooking)
30ml Oil

For the Mayonnaise:
80g Hellmann's Real Mayonnaise
4g Knorr Professional Chicken Powder
15g Knorr Professional Bbq Sauce
2g Black Pepper

Method:

Mix beef with black pepper, **Knorr Professional Chicken Powder**, oregano, and garlic, then sauté garlic in oil and pan-fry beef until medium well.

Combine **Hellmann's Real Mayonnaise**, **Knorr Professional Chicken Powder**, **Knorr Professional Bbq Sauce**, and black pepper until smooth.

Lightly sauté mini taco tortillas in vegetable oil.

Place cooked beef and a cheddar slice on each tortilla, then drizzle with the prepared mayo.

Serve hot and enjoy!

اجزاء:

۶-۸ عدد منی ٹاکو ٹورٹیلہ بریڈ
۶-۸ عدد چیدر سلائس (ہر ٹاکو کے لیے ۱ عدد)
۲۰۰ گرام بیف انڈرکٹ

بیف کے لیے:
۲۰۰ گرام بیف
۲ چائے کے چمچ کالی مرچ
۱ چائے کا چمچ نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۱ چائے کا چمچ اوریگانو
۱ چائے کا چمچ لہسن پاؤڈر
۸ گرام کٹا ہوا لہسن (پکانے کے لیے)
۳۰ ملی لیٹر تیل

مایونیز کے لیے:
۸۰ گرام ہیلمینز ریئل مایونیز
۴ گرام نور پروفیشنل چکن پاؤڈر
۱۵ گرام نور پروفیشنل بی بی کیو سوس
۲ گرام کالی مرچ

بنانے کا طریقہ:

بیف کو کالی مرچ، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، اوریگانو اور لہسن کے ساتھ مکس کریں، پھر تیل میں لہسن کو ہلکا سا فرائی کریں اور بیف کو درمیانی پکی ہوئی حالت تک پین میں فرائی کریں۔

ہیلمینز ریئل مایونیز، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، نور پروفیشنل بی بی کیو سوس اور کالی مرچ کو ملا کر ہموار مایونیز تیار کریں۔

منی ٹاکو ٹورٹیلہ کو سبزیوں کے تیل میں ہلکا سا فرائی کریں۔ ہر ٹورٹیلہ پر پکا ہوا بیف اور ایک چیدر سلائس رکھیں، پھر اوپر تیار شدہ مایونیز ڈالیں۔ گرم گرم پیش کریں اور لطف اٹھائیں۔

Knorr Professional Barbeque Sauce



Knorr Professional Chicken Powder



Hellmann's Real Mayonnaise



Cucumber Lime Cooler



Ingredients:

1 large Peeled and Grated
Cucumber
**5g Knorr Professional Lime
Seasoning Powder**
200ml 7up
2 tsp Sugar Syrup (or to taste)
1g Salt
6g Chopped Mint
4 pcs Ice Cubes

اجزاء:

۱ عدد بڑا چھیلا اور کدوکش کیا ہوا
کھیرا
۵ گرام نور پروفیشنل لائم
سیزننگ پاؤڈر
۲۰۰ ملی لیٹر سیون اپ
۲ چائے کے چمچ چینی کا شیرہ (ذائقہ کے مطابق)
۱ گرام نمک
۶ گرام کٹا ہوا پودینہ
۴ عدد برف کے ٹکڑے

Method:

Peel and grate the cucumber, and
chop the fresh mint.

In a blender, combine the
cucumber, **Knorr Professional Lime
Seasoning Powder**, 7up, sugar
syrup, salt, and mint.

Blend 3-4 times until well mixed
and the cucumber is crushed.

Pour into a glass, add ice cubes,
and serve immediately.

بنانے کا طریقہ:

کھیرا چھیل کر کدوکش کریں، اور تازہ پودینہ کاٹ
لیں۔

بلینڈر میں کھیرا، نور پروفیشنل لائم سیزننگ
پاؤڈر، سیون اپ، چینی کا شیرہ، نمک اور پودینہ
ڈالیں۔

بار بلینڈ کریں یہاں تک کہ سب اچھی طرح ۳-۴
مکس ہو جائیں اور کھیرا کرش ہو جائے۔

گلاس میں ڈالیں، برف کے ٹکڑے شامل کریں، اور فوراً
پیش کریں۔

Knorr Professional
Lime Seasoning Powder





**Unilever
Food
Solutions**



[UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/](https://unileverfoodsolutions.pk/)



[@UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719](https://www.youtube.com/@unileverfoodsolutionspakis9719)



[UFSPK](https://www.facebook.com/UFSPK)



[UNILEVERFOODSOLUTIONS_PAKISTAN](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_pakistan)