



CHAATS & STREET FOODS

SAMOSA ^{G, D}	50
Potato and Green Pea, Mint Chutney, Tamarind Caviar	
RAJ KACHORI ^{G, D}	55
Green Moong Sprout, Mango Caviar, Sweet Yogurt, Crunchy Noodle	
BENARSI CHENNA CHAAT ^{G, D, Signature Dishes}	60
Cottage Cheese Dumplings, Berry Yogurt, Pomegranate	
CHICKEN TIKKA KATHI ROLL ^{G, D, Chefs Recommendation}	65
Chicken Tikka, Roomali Roti, Green Mango Chutney	
TAWA HAMOUR ^{G, Fish, Signature Dishes}	80
Scallion, Wild Garlic, Pickled Cucumber and Daikon Salad	

SOUP

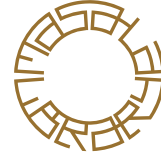
DAL DHANIYA SHORBA ^{D, G}	40
Yellow Lentils Broth, Lemon, Lentil and Tomato Sponge	
LAMB PAYA ^{D, Signature Dishes}	65
Lamb Trotters, Fried Onion, Mint	

All prices are in Qatari Riyals.

While we take every precaution, some ingredients may contain trace amounts of allergens.

G - Gluten, E - Eggs, SF - Shellfish, F - Fish, L - Lupin, D - Dairy, M - Molluscs, N - Nuts, P - Peanuts, SE - Sesame, SO - Soya, SU - Sulphites, MU - Mustard, C - Celery, V - Vegetarian, VG - Vegan

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



الجات والمأكولات الشعبية

- 50 سمبوسة^{G, D}
محشوة بالبطاطس والبازلاء الخضراء، صلصة النعناع، كافيار التمر الهندي.
- 55 راج كاتشوري^{G, D}
براعم المونج الخضراء، كافيار المانجو، زيادي حلو، نودلز مقرمشة.
- 60 تشات بنارسي تشينا^{G, D} - طبق مميز
دامبلينغ محشو بجبنة القريش، زيادي التوت، رمان.
- 65 رول دجاج تيكا كاثي^{G, D} - توصية الشيف
دجاج تيكا، خبز رومالي، صلصة المانجو الأخضر.
- 80 هامور التاوا^G - أسماك - طبق مميز
بصل أخضر، ثوم بري، سلطة خيار مخلل وفجل.

الشوربة

- 40 شوربة دال دهنيا^{D, G}
مرق العدس الأصفر، ليمون، عدس وطماطم إسفنجية.
- 65 شوربة رجل الغنم^D - طبق مميز
أرجل غنم، بصل مقلي، نعناع.

جميع الأسعار بالريال القطري.

رغم اتخاذنا كافة الاحتياطات، قد تحتوي بعض المكونات على آثار من مسببات الحساسية.

G - غلوتين، E - بيض، FS - فشريات، F - سمك، D - ألبان، M - رخويات، N - مكسرات، P - فول سوداني، ES - سمسم، OS - صويا، US - كبريتات، UM - خردل، C - كرفس، V - نباتي، GV - نباتي بالكامل (فيجن)

في إطار التزامنا بالحفاظ على البيئة، تحتوي هذه القائمة على مكونات محلية، عضوية أو مستدامة كلما أمكن ذلك.



STARTERS

NON-VEGETARIAN

CHICKEN TIKKA ^{D, MU} Signature Dishes 85
Yogurt, Dried Fenugreek, Char Grilled

CHANDI MURGH TIKKA ^{D, N} 75
Cardamom, Malai Marinade, Silver Leaves

LAHORI SEEKH KEBAB ^D 95
Cream Cheese, Bell Pepper Coulis

LAMB CHOP ^{D, N, Signature Dishes} 120
Mathania Chilli, Himalayan Salt, Roasted Garlic

VANNAMEI GARLIC PRAWNS ^{SO, SF, Chefs Recommendation} 75
Thayir Sadam Koji, Samudri Jhag, Sea Asparagus

TANDOORI RED SNAPPER ^{F, D} 90
Pomelo Salad, Indian Spices

VEGETARIAN

KOLKATA TOFU CHILLI ^{Vegan, SO} 50
Tofu, Garlic. Soya Sauce

TANDOORI GUCCHI ^{D, Signature Dishes} 85
Wild Funghi Ricotta, Truffle Cream, Mushroom Jus

JAIPURI PANEER TIKKA ^{D, N} 75
Yogurt, Sweet Corn, Cashew Nut, Yellow Chilli

GOAT CHEESE KEBAB ^{D, N, G Chefs recommendation} 70
Almond Crust, Pimento Fraiche, Mint Chutney

NADROO KE KEBAB ^{D, N} 60
Lotous Stem Chips, Mango Chutney

TRUFFLE MALAI BROCCOLI ^{D, N} 65
Broccoli, Truffle, Cream Cheese, Smoked Black Krim Tomato

All prices are in Qatari Riyals.

While we take every precaution, some ingredients may contain trace amounts of allergens.

G - Gluten, E - Eggs, SF - Shellfish, F - Fish, L - Lupin, D - Dairy, M - Molluscs, N - Nuts, P - Peanuts, SE - Sesame, SO - Soya, SU - Sulphites, MU - Mustard, C - Celery, V - Vegetarian, VG - Vegan

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



المقبلات نباتية

- 50 ^{Vegan, SO} **توفو كلكتا الحار**
توفو، ثوم، صلصة الصويا.
- 80 ^{D - طبق مميز} **تندوري غوتشي**
فطر بري ريكوتا، كريم الكمأة، صوص الفطر.
- 75 ^{D, N} **تيكا بانير جايبوري**
زبادي، ذرة حلوة، كاجو، فلفل أصفر.
- 70 ^{D, N, G - توصية الشيف} **كباب جبنة الماعز**
قشرة لوز، كريم بيمنتو، صلصة النعناع.
- 60 ^{D, N} **كباب نادرو كي**
رقائق ساق اللوتس، صلصة مانجو.
- 65 ^{D, N} **بروكلي بكريمة الكمأة**
بروكلي، كمأة، جبنة كريمية، طماطم سموكد بلاك كريمي.
- غير نباتية
- 85 ^{D, MU - طبق مميز} **دجاج تيكا**
زبادي، حلبة مجففة، مشوي على الفحم
- 75 ^{D, N} **دجاج تيكا تشاندي مورغ**
هيل، تتبيلة الملاي، أوراق فضية.
- 95 ^D **كباب سيخ لاهوري**
جبنة كريمية، صلصة فلفل مشوي
- 120 ^{D, N - طبق مميز} **ريش لحم الغنم**
فلفل مثانيا، ملح هملايا، ثوم محمص
- 75 ^{SO, SF - توصية الشيف} **جمبري فانامي بالثوم**
تاير سادام كوجي، زبد البحر، هليون بحري
- 90 ^{F, D} **ريد سنابر تندوري**
سلطة بوميلو، توابل هندية

جميع الأسعار بالريال القطري.

رغم اتخاذنا كافة الاحتياطات، قد تحتوي بعض المكونات على آثار من مسببات الحساسية.

G - غلوتين، E - بيض، FS - قشريات، F - سمك، D - ألبان، M - رخويات، N - مكسرات، P - فول سوداني، ES - سمسم، OS - صويا، US - كبريتات، UM - خردل، C - كرفس، V - نباتي، GV - نباتي بالكامل (فيجن)

في إطار التزامنا بالحفاظ على البيئة، تحتوي هذه القائمة على مكونات محلية، عضوية أو مستدامة كلما أمكن ذلك.



MAIN COURSE

VEGETARIAN

PANEER TIKKA MASALA ^{D, N, Chefs recommendation}	95
Tandoori Cottage Cheese, Five Spices, Char Grilled Bell Peppers	
BHINDI CHAAR PYAZA ^{D, G, N, Signature Dishes}	85
Spiced Onion Velvet, Roast & Pickled Shallots, Okra Jullien	
MALAI SUBZI ^{D, N}	95
Mixed Vegetable Korma, Roasted Cashew Nut	
LUCKNOWI DUM ALOO ^{D, N}	70
Baby Potato, Roasted Melon Seeds, Ginger	

NON-VEGETARIAN

BUTTER CHICKEN ^{D, N, MU}	140
Tomato Makhani Gravy, Tandoori Chicken	
CHICKEN TIKKA MASALA ^{D, N, MU}	125
Chicken Morsel, Garlic, Onion, Tomatoes, Indian Spice	
HOME STYLE CHICKEN CURRY ^{D, N}	115
Sous Vide Chicken Breast, Onion, Tomato	
LAMB SHANK ROGANJOSH ^{D, N}	130
Fennel, Ginger, Saffron	
RAILWAY MUTTON CURRY ^{D, Signature Dishes}	135
Goat Leg and Potato	
PESHAWARI RAAN ^D	165
Slow Cooked Whole Goat Leg Cinnamon, Clove	
GOAN FISH CURRY ^{D, MU, F, Chefs recommendation}	130
Coconut and Tamarind Sauce, Appam	
AGRI PRAWN SUKHA ^{SF, D, MU}	120
Prawn, Coconut, Charred Banana Shallots	

All prices are in Qatari Riyals.

While we take every precaution, some ingredients may contain trace amounts of allergens.

G - Gluten, E - Eggs, SF - Shellfish, F - Fish, L - Lupin, D - Dairy, M - Molluscs, N - Nuts, P - Peanuts, SE - Sesame, SO - Soya, SU - Sulphites, MU - Mustard, C - Celery, V - Vegetarian, VG - Vegan

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



الأطباق الرئيسية

نباتية

- 95 بانير تيكا ماسالا^{D, N} - توصية الشيف
جبنه قريش مشوية تندوري، خمسة أنواع من التوابل، فلفل مشوي.
- 85 بهيندي شار بيازا^{D, G, N} - طبق مميز
بصل متبل، كراث مشوي ومخلل، بامية مقطعة إلى شرائح رفيعة.
- 95 خضار مالاي^{D, N}
خضروات مشكلة بكريمة الكورما وجوز الكاجو المحمص.
- 70 لوكوناوي دوم آلو^{D, N}
بطاطا صغيرة، بذور شمام محمصة، زنجبيل.

غير نباتية

- 140 دجاج بالزبدة^{D, N, MU}
مرق الطماطم الماخاني، دجاج تندوري.
- 125 دجاج تيكا ماسالا^{D, N, MU}
قطع دجاج، ثوم، بصل، طماطم، توابل هندية.
- 115 كاري الدجاج المنزلي^{D, N}
صدر دجاج مطهو بطريقة السوس فيد، بصل، طماطم.
- 130 ساق لحم الضأن روغان جوش^{D, N}
شمر، زنجبيل، زعفران.
- 135 كاري لحم الضأن على طريقة السكك الحديدية^D - طبق مميز
ساق الماعز مع البطاطا
- 165 ران بيشاوري^D
ساق ماعز كاملة مطهوه ببطء مع قرفة وقرنفل
- 130 كاري سمك غوا^{D, MU, F} - توصية الشيف
صلصة جوز الهند والتمر الهندي، مع خبز أباتم
- 120 روبيان أجري سوخا^{SF, D, MU}
روبيان مع جوز الهند وكراث الموز المشوي

جميع الأسعار بالريال القطري.

رغم اتخاذنا كافة الاحتياطات، قد تحتوي بعض المكونات على آثار من مسببات الحساسية.

G - غلوتين، E - بيض، FS - قشريات، F - سمك، D - ألبان، M - رخويات، N - مكسرات، P - فول سوداني، ES - سمسم، OS - صويا، US - كبريتات، UM - خردل، C - كرفس، V - نباتي، GV - نباتي بالكامل (فيجن)

في إطار التزامنا بالحفاظ على البيئة، تحتوي هذه القائمة على مكونات محلية، عضوية أو مستدامة كلما أمكن ذلك.



RICE

MASALA RAAN BIRYANI ^{D, N, Signature}	345
Dishes SERVES 4 GUESTS	
Tandoori Roasted Lamb Leg, Roasted Nuts, Aromatic Basmati Rice	
MUGHLAI LAMB / CHICKEN DUM PARDA BIRYANI ^D	160
Aromatic Basmati Rice, Spices, Cooked on Dum	
MALABAR PRAWN BIRYANI ^{D, SF, MU, N}	150
Kaima Rice	
TAWA MASALA GHEE PULAO ^{D, N}	80
Aromatic basmati rice, spices	
AGED BASMATI RICE	35
Steamed	
SAFFRON RICE ^D	55
Steamed Saffron Rice	
DAL MAKHANI ^{D, Signature Dishes}	70
36 - Hour Slow Cooked Black Lentils, Butter, Tomatoes	
PINDI CHOLE ^D	75
Chick Peas, Dry Mango Powder	
MASOOR DAL TADKA ^D	50
Red Lentils, Ghee Spice Tempering	
RAITA	30
Burrani, Cucumber	
KULCHA BREAD ^{G, D}	25
Amritsari, Green Pea & Mint, Four Cheese & Basil	

All prices are in Qatari Riyals.

While we take every precaution, some ingredients may contain trace amounts of allergens.

G - Gluten, E - Eggs, SF - Shellfish, F - Fish, L - Lupin, D - Dairy, M - Molluscs, N - Nuts, P - Peanuts,
SE - Sesame, SO - Soya, SU - Sulphites, MU - Mustard, C - Celery, V - Vegetarian, VG - Vegan

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced,
organic or sustainable items whenever possible.



الأرز

345	برياني ماسالا ران ^{D, N} - طبق مميز يكفي ٤ أشخاص ساق لحم ضأن مشوي تندوري، مكسرات محمصة، أرز بسمتي عطري
160	برياني مغولي لحم/دجاج دم بردة ^D أرز بسمتي عطري بالتوابل ومطهو بأسلوب الدوم.
150	برياني روبيان مالابار ^{D, SF, MU, N} أرز كايمه مع توابل الروبيان.
80	بيلاف السمن مع التوابل ^{D, N} أرز بسمتي عطري مطهو بالسمن والتوابل
35	أرز بسمتي معتق مطهو على البخار
55	أرز بالزعفران ^D مطهو على البخار مع الزعفران
70	دال مخاني ^D - طبق مميز عدس أسود مطهو ببطء لمدة ٣٦ ساعة مع الزبدة والطماطم
75	بندي تشولي ^D حمص مع مسحوق المانجو المجفف
50	ماسور دال تادكا ^D عدس أحمر مع تنبيلة التوابل بالسمن
30	رايتا بُزاني، خيار
25	خبز كلتشا ^{G, D} أمريتساري، بالبازلاء الخضراء والنعناع، أو أربعة أنواع جبن مع ريحان

جميع الأسعار بالريال القطري.

رغم اتخاذنا كافة الاحتياطات، قد تحتوي بعض المكونات على آثار من مسببات الحساسية.

G - غلوتين، E - بيض، FS - قشريات، F - سمك، D - ألبان، M - رخويات، N - مكسرات، P - فول سوداني، ES - سمسم، OS - صويا، US - كبريتات، UM - خردل، C - كرفس، V - نباتي، GV - نباتي بالكامل (فيجن)

في إطار التزامنا بالحفاظ على البيئة، تحتوي هذه القائمة على مكونات محلية، عضوية أو مستدامة كلما أمكن ذلك.



STAPLES & BREADS

NAAN ^{G, D} Plain, Butter, Garlic	15
TANDOORI ROTI ^{G, D} Plain, Butter	15
PARATHA ^{G, D} Pudina, Namak-Mirch	20
APPAM ^D Rice and Coconut Milk Pancake	20
MASALA LIBRARY BREAD TASTING ^{G, D} Naan, Roti, Paratha	60

DESSERTS

JALEBI CAVIAR ^{D, G, N} Rabdi, Pistachio, Saffron	55
RASMALAI ^{D, G, N} Chefs recommendation Saffron, Reduced Milk, Silver Leaves	55
GULAB JAMUN ^{D, G, N} Milk Dumplings, Saffron, 24 Carat Gold	55
Bombay Falooda ^{D, G, N} Malai Kulfi, Vermicelli, Pistachio	55
COCONUT PHIRNI ^{Vegan} Coconut Milk, Rice, Cardamom	55

All prices are in Qatari Riyals.

While we take every precaution, some ingredients may contain trace amounts of allergens.

G - Gluten, E - Eggs, SF - Shellfish, F - Fish, L - Lupin, D - Dairy, M - Molluscs, N - Nuts, P - Peanuts, SE - Sesame, SO - Soya, SU - Sulphites, MU - Mustard, C - Celery, V - Vegetarian, VG - Vegan

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



الأرز

- 15 خبز نان^{G, D}
عادي، بالزبدة، أو بالثوم.
- 15 خبز تندوري روتي^{G, D}
عادي أو بالزبدة.
- 20 خبز باراتا^{G, D}
بنكهة النعناع والملح والفلفل.
- 20 أبام^D
فطيرة من دقيق الأرز وحليب جوز الهند.
- 60 تذوق مجموعة الماسالا للخبز^{G, D}
نان، روتي، وباراتا متنوعة.

الحلويات

- 55 كافيار الجلابي^{D, G, N}
يُقدم مع ربيدي، فستق وزعفران
- 55 راسمالاي^{D, G, N} - توصية الشيف
مزين بالزعفران، حليب مكثف وأوراق فضية
- 55 جولا ب جامون^{D, G, N}
كرات الحليب، الزعفران، ذهب عيار ٢٤ قيراط.
- 55 فالوودا بومباي^{D, G, N}
كلفي المالاي مع شعيرية هندية وفستق
- 55 فيرني جوز الهند^{Vegan}
بحليب جوز الهند، أرز، وهيل

جميع الأسعار بالريال القطري.

رغم اتخاذنا كافة الاحتياطات، قد تحتوي بعض المكونات على آثار من مسببات الحساسية.

G - غلوتين، E - بيض، FS - قشريات، F - سمك، D - ألبان، M - رخويات، N - مكسرات، P - فول سوداني، ES - سمسم، OS - صويا، US - كبريتات، UM - خردل، C - كرفس، V - نباتي، GV - نباتي بالكامل (فيجن)

في إطار التزامنا بالحفاظ على البيئة، تحتوي هذه القائمة على مكونات محلية، عضوية أو مستدامة كلما أمكن ذلك.



MASALA COCKTAILS

95

CHAI TAI

Dark Rum, Gin, Chai Syrup,
Pineapple Juice, Lime,
Bitters.

Mumbai Rush

Absolut Vodka, Chilli Pepper
cordial, Fresh Lemon juice,
Passionfruit puree

JAIPURI

Jose Cuervo tequila,
cardamom cordial, Honey
Ginger syrup, Fresh lemon
juice, Spiced Hibiscus

JAMUN OLD FASHIONED

Indian single malt, Gulab
jamun Syrup, Orange
Bitters, Cinnamon Smoke

KALA KHATA MOJITO

Bombay Sapphire gin,
kokum puree, Fresh lime

BENGALURU

Bombay sapphire gin,
Fresh cucumber, Mint,
Lime juice, cumin powder

MASALA MOCKTAILS

55

GOA SUNSHINE

Ginger Honey syrup,
Turmeric powder, Lemon
juice, Pepper, Soda

CHENNAI EXPRESS

Fresh Lime, Mint, Cumin
powder, sea salt, Ginger Ale

ML's KOKUM KALA KHATA

Kokum Puree, Fresh Lime,
Mint, Sprite

KERALITE

Mango Cardamom juice,
Coco Lemongrass syrup,
Lime juice, Curry Leaves

CHAI TINI

Masala Chai, Gulab Jamun
Syrup, Lemon Juice



CHAMPAGNE

Btl 750ml

TAITTINGER BRUT

Champagne, France

1100

SPARKLING & ROSÉ

Glass 150ml / Bottle 750ml

TINORETTO

Prosecco di Conegliano,
Veneto, D.O.C

100 / 480

LOUIS BOUILLOT

Cremant de Bourgogne, France

115 / 520

WHITE

Glass 150ml / Bottle 750ml

STIMSON ESTATE

Chardonnay, Columbia Valley,
Washington

65 / 300

LANGHE

Sauvignon Blanc Pio Cesare Italy

130 / 650

ROSÉ

Glass 150ml / Bottle 750ml

CHATEAU KSARA

Rose de Ksara

60 / 280

BLANC DE NOIR

Boschendal, Stellenbosch,
South Africa

65 / 300

RED

Glass 150ml / Bottle 750ml

MUDHOUSE

Pinot Noir central Otago,
New Zealand

85 / 450

LANGHE

Monsordo Rosso Ceretto Italy

140 / 700

CHIANTI

Classico Castello Di Monsanto Italy

135 / 700

DESSERT WINE

Glass 150ml / Bottle 750ml

MOSCATO D'ASTI

Vignaioli di Santo Stefano

120 / 500

All prices are in Qatari Riyals.

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



BEER

ASAHI	50
TIGER	50
CORONA	50
FRANZISKANER	60
EFES (NON-ALCOHOLIC 330ML)	32

GIN

	40ML	BTL
HENDRICK'S	80	900
OPHIR ORIENTAL	70	800
BOMBAY SAPPHIRE	60	990
BEEFEATER PINK GIN	60	800
BLACKWOODS	60	800
TANQUERAY 10	90	600
BROCKMANS GIN	90	1050
AVIATION	100	1000
ZUIDAM DUTCH COURAGE	110	1260
NO.3 LONDON DRY	100	1100

TEQUILA & MORE

JOSE CUERVO SILVER	55	890
PATRÓN SILVER	70	1050
PATRÓN REPOSADO	95	1100
PATRÓN AÑEJO	100	1300
HERRADURA REPOSADO	190	2000

VODKA

ABSOLUT BLUE	60	60
CÎROC	85	85
BELVEDERE	90	90
SIPSMITH SIPPING	90	90
GREY GOOSE	100	100
BELUGA	450	450

All prices are in Qatari Riyals.

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



BRANDY

	40ML	BTL
HENNESSY VS	95	1200
REMY MARTIN VSOP	140	1490
HENNESSY VSOP	130	1580
HENNESSY XO	30	3850

SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT		
AUCHENTOSHAN 12 Y.O.	100	990
AUCHENTOSHAN 12 Y.O.	110	1350
THE GLENLIVET 12Y.O.	90	1100
GLENMORANGIE 10 Y.O.	100	1000
GLENGOYNE 12 Y.O.	85	2000
THE GLENLIVET 18 Y.O.	220	2400
LAGAVULIN 16 Y.O.	190	2660
GLENFIDDICH 18 Y.O.	280	3000
CAOL ILA	325	2315
LAGAVULIN 2003 DISTILLERS		
EDITION 5 2019	350	4500
AUCHENTOSHAN 18 Y.O.	380	4300
BOWMORE 18 Y.O.	390	4500
BUNNAHABHAIN 18 Y.O.		

PREMIUM BLENDS

THE FAMOUS GROUSE	60	900
DEWARS SPECIAL RESERVE 12 Y.O.	65	780
JOHNNIE WALKER	65	1150
BLACK LABEL 12 Y.O.		
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	85	1300
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	90	1300
BALLANTINE'S 17 Y.O.	160	2240
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	320	6400

All prices are in Qatari Riyals.

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.



AMERICAN WHISKEY

	40ML	BTL
JACK DANIEL'S	60	900
MAKER'S MARK	80	900
BULLEIT BOURBON	130	1625
FOUR ROSES SINGLE BARREL	140	1300
RITTENHOUSE STRAIGHT	100	1200

IRISH WHISKEY

JAMESON	55	800
---------	----	-----

RUM

ANGOSTURA 5 Y.O.	55	900
MATUSALEM 15 GRAN RESERVA	100	1020
DOORLY'S XO	100	1100
EL DORADO SPECIAL RESERVE 15 Y.O	160	1800
RON ZACAPA SISTEMA SOLERA	300	3200

SOFT BEVERAGES

SOFT DRINKS	35
JUICES	40

WATER

FILLETTE Still / Sparkling (375ml / 750ml)	25 / 45
AL RAYYAN Still / Sparkling (750ml)	35

All prices are in Qatari Riyals.

As part of commitment to environmental stewardship, this menu contains locally sourced, organic or sustainable items whenever possible.