

# RESTAURANT

## Didar

### ENTRÉES

Soupe Malgatawny	7.00
Soupe aux Lentilles	6.50
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	13.00
Pakora aux poissons (assiette)	8.00
Papadam (2 Pcs.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	6.50
<i>Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois &amp; Épices Indiennes</i>	
Samosa aux légumes (assiette)	4.00
<i>Pommes de terre, Petit Pois &amp; Épices Indiennes</i>	
Pakora aux légumes (1 lb.)	9.00
Pakora aux légumes (par assiette)	5.50
Oignons, Pommes de terre, Epinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile	
ALOO TIKKEY (assiette)	6.50
<i>Puré de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce</i>	
CHAT PAPRI	6.50
<i>Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes</i>	
Poulet Pakora	13.00/8.00
Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frits dans l'huile	
Pakora Aux Fromage (1 Lb/Ass.)	13.00/8.00
Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile	

### NON-VÉGÉTARIEN

#### AGNEAU

KARAI D'AGNEAU	13.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Piments verts Tomates, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD À L'AGNEAU	12.50
<i>Agneau avec épinard, Épices Indiennes</i>	
CURRY À L'AGNEAU	12.50
<i>Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
BIRYANI À L'AGNEAU	12.50
<i>Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes &amp; Épices Indiennes</i>	
KORMA À L'AGNEAU	12.50
<i>Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	13.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes</i>	
VINDALOO À L'AGNEAU	12.50
<i>Agneau, Pommes de terre &amp; Épices Indiennes</i>	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	13.50
<i>Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade &amp; Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile</i>	

#### POULET

Curry Au Poulet	11.50
<i>Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Epices Indiennes</i>	



### APPETIZER

Malgatawny Soup	
Lentil Soup	
Fish Pakora (1 lb.)	
Fish Pakora (Per plate)	
Papadam (2 Pcs.)	
Channa Samosa (Plate)	
<i>Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion &amp; Indian Spices</i>	
Vegetable Samosa (Plate)	
<i>Potato, Green Peas &amp; Indian Spices</i>	
Vegetable Pakora (1 lb.)	
Vegetable Pakora (Plate)	
<i>Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
ALOO TIKKEY (Plate)	
<i>Fresh Onion, Meshed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce</i>	
CHAT PAPRI	
<i>Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices</i>	
CHICKEN PAKORA	
<i>Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil</i>	
PANEER PAKORA (\$10.00 lb) Plate	
<i>Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	

### NON-VEGETARIAN

#### LAMB

LAMB KARAH	
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
LAMB SAAG	
<i>Lamb with Spinach, Indian Spices</i>	
LAMB CURRY	
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
LAMB BIRYANI	
<i>Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion &amp; Indian Spices</i>	
LAMB KORMA	
<i>Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
ROGAN JOSH LAMB	
<i>Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika &amp; Indian Spices</i>	
LAMB VINDALOO	
<i>Lamb cooked Potatoes, Indian Spices</i>	
LAMB SEEKH KABAB	
<i>Minced meat with Naan, Salad &amp; Chatni. Cooked in clay oven</i>	
CHICKEN	
Chicken Curry	
<i>Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	

# RESTAURANT

## Didar

### BIRYANI AU POULET

Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Corriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

12.00



### POULET AU CHILI

Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes

12.50

### KORMA AU POULET

Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

12.00



### VINDALOO AU POULET

Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

12.00



### JALFRAZI AU POULET (KARAHİ)

Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

12.50

### POULET À L'ÉPINARD

Poulet avec épinard, patates, épices indiennes

12.00



### POULET AU BEURRE

Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)

12.00



### CUISSE DE POULET TANDOORI

(Avec Salade et nan)

Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

7.00



### CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)

Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

4.50

### POULET ET FROMAGE A LA CARI

Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes

12.50



### POULET TIKKA

Poulet désossé mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

14.00



### TIKKA MASALA DE POULET

Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes

12.50



### POULET A LA ROGAN JOSH

Poulet désossé, cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes

12.50



### KEBAB AU POULET

Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)

13.00



### POULET A LA MANGUE

Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes

13.00

### POULET MANCHURIAN

Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes

13.00



### BOEUF

#### KARAHİ DE BOEUF

Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

13.00



#### BOEUF SPINACH

Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

12.00

#### CARI AU BOEUF

Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

12.00

### CHICKEN BIRYANI

Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices

### CHILLI CHICKEN

Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Bell Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices

### CHICKEN KORMA

Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

### CHICKEN VINDALOO

Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

### CHICKEN JALFRAZI (KARAHİ)

Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

### CHICKEN SPINACH

Chicken with Spinach, Indian Spices

### BUTTER CHICKEN

Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreck Leaves(Methi)

### TANDOORI CHICKEN

Full (With salad & nan)

Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

### TANDOORI CHICKEN

Leg (With salad & nan)

Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

### TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)

Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

### CHICKEN & CHEESE CURRY

Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices

### CHICKEN TIKKA

Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices

### CHICKEN TIKKA MASALA

Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices

### ROGAN JOSH CHICKEN

Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, paprika & Indian spices

### CHICKEN KEBAB

Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven

### MANGO CHICKEN

Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices

### MANCHURIAN CHICKEN

Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices

### BEEF

#### BEEF KARAHİ

Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

#### BEEF SPINACH

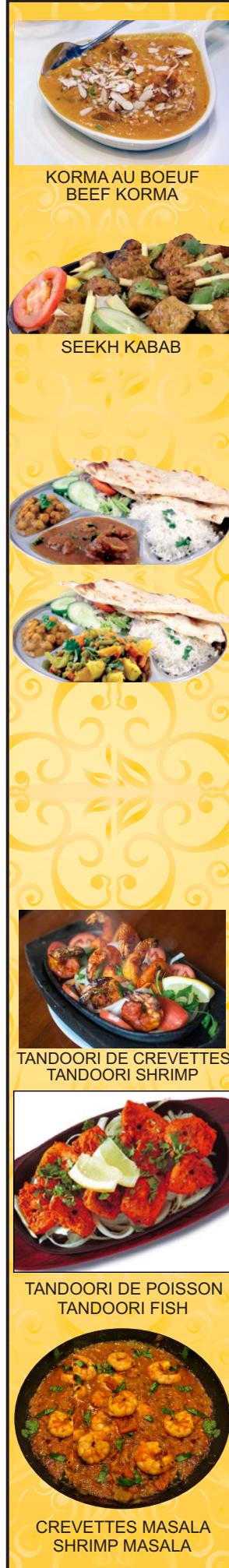
Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

#### BEEF CURRY

Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

# RESTAURANT

# Didar



**BIRYANI AU BOEUF**  
Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Corriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Epices Indiennes

12.50

**KORMA AU BOEUF**  
Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraîches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Epices Indiennes

12.50

**VINDALOO AU BOEUF**  
Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Epices Indiennes

12.00

**BOEUF DF MADRAS**  
Plat Épicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Epices Indiennes

12.00

**BOULETTES DE BOEUF AU CARI**  
Boulettes de Boeuf cuite avec Tomates fraîches, Oignons, Corriandre Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Epices Indiennes

12.50

**SEEKH KABAB**  
Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Epices Indiennes

13.00

## THALI

### THALI NON-VÉGÉTARIEN

Un choix de viandes, Curry au Poulet ou Curry ou Boeuf ou Poulet au Beurre, Un choix de Légumineuses: Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa), servi avec Pain Naan, Riz, Salade \*Add Lamb Curry

12.00

12.50

### THALI VÉGÉTARIEN

Un choix de Légumes: Choux-Peur ou Auvergne, ou Pommes de terre ou Epinards, Un choix de Légumineuses: Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa), Salade, Servi avec Pain Naan, & Riz

11.00

## FRUITS DE MER

### BIRYANI AUX CREVETTES

Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amand & Epices Indiennes

13.50

### TANDOORI DE CREVETTES

Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

17.00

### TANDOORI DE POISSON

Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes

17.00

### CARI AU CREVETTES

Crevettes cuite avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes

12.50

### CARI AU POISSON

Poisson avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes

12.50

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

Riz cuit avec crevettes, Vegetable, Poulet ou Agneau Tomates fraîches, gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de coco, Raisins, Amand & Epices Indiennes

14.00

### CREVETTES MASALA

Crevettes cuite avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes

13.00

### BEEF BIRYANI

Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Corriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices

### BEEF KORMA

Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices

### BEEF VINDALOO

Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices

### BEEF MADRASI

Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

### BEEF BALL WITH CURRY

Beef ball Curry cooked with Fresh Onion, fresh Tomatoes, Indian Spices & Garlic

### SEEKH KABAB

Minced meat with Nan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices

## THALI

### NON-VEG. THALI

You can choose Butter Chicken or Beef curry or Chicken curry, Lentils or Channa, Salad with Nan & Rice  
\*Add Lamb Curry

### VEGETABLE THALI

You can choose Cauliflower Potatoes or eggplant or Spinach, Dal or Chick peas, Salad with Nan & Rice

## SEA FOOD

### SHRIMP BIRYANI

Rice Cooked With Shrimps, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes & Indian spices

### TANDOORI SHRIMP

Shrimps cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

### TANDOORI FISH

Fish cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

### SHRIMP CURRY

Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

### FISH CURRY

Fish Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

Rice Cooked With Shrimps, Vegetables, Chicken or lamb, Garlic, Ginger, Tomatoes & Indian spices

### SHRIMP MASALA

Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

# RESTAURANT

## Didar

### VÉGÉTARIEN

CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE	10.00
Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
MÉLANGE DE LÉGUMES	10.50
Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
ÉPINARD	10.50
Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes	
ÉPINARD PANEER	10.50
Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
POIS CHICHES (Channa)	10.00
Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
POIS CHICHES NOIR	11.00
Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
LENTILLES DAAL MAKHANI	10.00
Lentilles, aricots noirs, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes	
CHAMPIGNONS PETIT POIS	11.50
Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne	
OKRA	11.50
Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne	
MALAI KOFTA	11.00
Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes	
CHILLIE PANEER	12.00
Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.	
CARI PAKORA (avec riz)	12.50
Pakoras dans de Yoghurt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
BIRYANI VÉGÉTARIEN	12.00
Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes	
PATATE PETIT POIS	10.50
Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes	
AUBERGINE BARTHA	11.50
aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes	
PETIT POIS ET FROMAGE	11.50
Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes	
FROMAGE SHAHI	12.00
Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran	
BHURJI DE FROMAGE	13.00
Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes	
FROMAGE KARHAHI	12.50
Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran	
MANCHURIAN AU LEGUMES	12.50



### VEGETARIAN

**ALOO GOBI**  
Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**MIX VEGETABLE**  
Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**SPINACH**  
Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**SAAG-PANEER**  
Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**CHICK PEAS (Channa)**  
Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**BLACK CHICK PEAS**  
Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**LENTILS DAAL MAKHANI**  
Lentiles, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**MUSHROOM MUTTER**  
Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices

**OKRA**  
Okra, Garlic, Onion and Indian Spices

**MALAI KOFTA**  
Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**CHILLIE PANEER**  
Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.

**CARI PAKORA (with rice)**  
Pakora in Yoghurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**VEGETABLE BIRYANI**  
Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**ALOO MATTAR**  
Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**BAIGEN BARTHA**  
Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**GREEN PEAS & CHEESE**  
Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**SHAHİ PANEER**  
Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**PANEER BHURJI**  
Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices

**PANEER KARHAHI**  
Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

**VEG MANCHURIAN**

# ★★★★★ RESTAURANT *Didar*

## **FROMAGE MASALA**

*Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*

## **FROMAGE TIKKA**

*Fromage mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile*

## **KORMA AUX LÉGUMES**

*Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Epices Indiennes*

## **RIZ PULAO**

## **RIZ BASMATI**

## **CHANNA BATHURA (2 Pc.)**

*Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yoghourt*

## **RAITA**

## **ROULÉ DE SANDWICHES (Poulet ou Shish Kabab)**

## **TANDOORI CHAPATI**

## **PAIN TANDOORI FRAIS**

## **PARATHA DE PATATE**

## **KULCHA OIGNON**

## **NAAN AU POULET**

## **NAAN AU BOEUF HACHÉ**

## **NAAN D'AIL**

## **NAAN D'EPINARD**

## **NAAN AU FROMAGE**

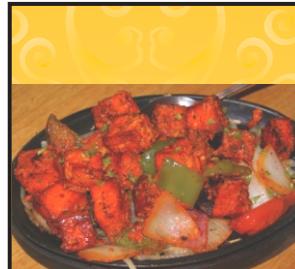
## **ROULÉ DE PARATHA**

## **SALADE (Petite assiette)**

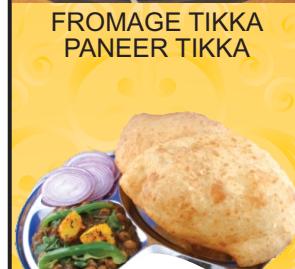
## **SALADE (Grande assiette)**

## **OIGNON SALADE**

12.00



13.50



11.50

FROMAGE TIKKA  
PANEER TIKKA

11.00



5.00



8.00

KULCHA OIGNON  
ONION KULCHA

2.75



2.75

PAIN TANDOORI FRAIS  
TANDOORI NAN BREAD FRESH

4.50



4.50

LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE  
MANGO SHAKE

4.00



5.00



8.50



4.00

GULAB JAMUN

## LES BREUVAGES

### **BOISSONS GAZEUSES**

#### **ThÉ (INDIENNE)**



2.75

#### **LASSI PUNJABI**

3.00

#### **(BOISSON DE YOGOURT)**

4.50

#### **LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE**

4.50

#### **CITRON & LIME L'eau À LA LIMETTE**

4.00

#### **JUS D'ORANGE OU À LA MANGUE**

4.00

### **BOISSONS GAZEUSES INDIENNE**

#### **FANTA**

4.50

#### **LIMCA**

4.50

#### **THUMS UP**

4.50

## DESSERT

### **GULAB JAMUN**

3.00

### **PUDDING AU RIZ**

3.50

### **RAS MALAI**

3.50

### **MIX SWEET (PLATE)**

8.00



## **PANEER MASALA**

*Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices*

## **PANEER TIKKA**

*Cheese marinated with yogourt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven*

## **VEGETABLE KORMA**

*Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices*

## **PULAO RICE**

## **BASMATI RICE**

## **CHANNA BATHURA (2 Pc.)**

*(Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)*

## **RAITA**

## **SANDWICH ROLL**

*(Chicken or Shish Kabab)*

## **TANDOORI CHAPATI**

## **TANDOORI NAN BREAD FRESH**

## **ALOO PARATHA**

## **ONION KULCHA**

## **CHICKEN NAAN**

## **KEEMA NAAN**

## **GARLIC NAAN**

## **SPINACH NAAN**

## **PANEER NAAN**

## **SPRING-PARATHA**

## **SALAD (Small Plate)**

## **SALAD (Large Plate)**

## **ONION SALAD**

## DRINKS

### **SOFT DRINKS**



#### **TEA (INDIAN)**

#### **PUNJABI LASSI**

#### **SWEET/SALTED**

#### **MANGO SHAKE/LASSI**

#### **LEMON & LIME WATER**

#### **ORANGE OR MANGO JUICE**

### **INDIAN DRINKS**

#### **FANTA**

#### **LIMCA**

#### **THUMS UP**

## DESSERT

### **GULAB JAMUN**

### **RICE PUDDING**

### **RAS MALAI**

### **MIX SWEET (PLATE)**

