

# Didar



[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

## ENTRÉES

<b>Soupe</b>	
Soupe Malgatawny	7.50
Soupe aux Lentilles	6.50
<b>Pakora</b>	
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	16.00
Pakora aux poissons (assiette)	9.50
Pakora aux légumes (1 lb.)	13.00
Pakora aux légumes (par assiette) <i>Oignons, Pommes de terre, Epinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile</i>	8.50
Poulet Pakora	16.00/9.50
Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frits dans l'huile	
Pakora Aux Fromage	16.00/9.50
Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile	
Papadam (2 Pcs.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	10.00
Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes	
Samosa aux légumes (assiette)	5.00
Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes	
ALOO TIKKEY (assiette)	10.00
Puré de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux sauce	
CHAT PAPRI	10.00
Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes	
Soya Malai Chaap	15.00
Soya Tandoori Chaap	15.00

## NON-VÉGÉTARIEN

<b>AGNEAU</b>	
KARAH D'AGNEAU	16.00
Agneau cuit avec Oignons, Piments verts Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
ÉPINARD À L'AGNEAU	16.00
Agneau avec épinard, Épices Indiennes	
CURRY À L'AGNEAU	16.00
Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
BIRYANI À L'AGNEAU	16.00
Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes	
KORMA À L'AGNEAU	16.00
Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	16.00
Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes	
VINDALOO À L'AGNEAU	16.00
Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	17.50
Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile	
<b>POULET</b>	
Curry Au Poulet	15.50
Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	



Soupe aux Lentilles  
Lentil Soup



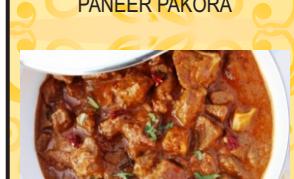
Pakora aux légumes  
Vegetable Pakora



Poulet Pakora  
Chicken Pakora



Pakora Aux Fromage  
PANEER PAKORA



Karahi D'agneau  
Lamb Karahi



VINDALOO À L'AGNEAU  
LAMB VINDALOO



Curry Au Poulet  
Chicken Curry

## APPETIZER

<b>Soup</b>	
Malgatawny Soup	7.50
Lentil Soup	6.50

<b>Pakora</b>	
Fish Pakora (1 lb.)	16.00
Fish Pakora (Per plate)	9.50
Vegetable Pakora (1 lb.)	13.00
Vegetable Pakora (Plate)	8.50
Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil	

<b>CHICKEN PAKORA</b>	16.00/9.50
Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil	

<b>PANEER PAKORA</b>	16.00/9.50
Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil	

<b>Papadam (2 Pcs.)</b>	3.00
Channa Samosa (Plate)	10.00

<b>Vegetable Samosa (Plate)</b>	5.00
Potato, Green Peas & Indian Spices	

<b>ALOO TIKKEY (Plate)</b>	10.00
Fresh Onion, Meshed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce	

<b>CHAT PAPRI</b>	10.00
Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices	

<b>Soya Malai Chaap</b>	15.00
Soya Tandoori Chaap	15.00

## NON-VEGETARIAN

### LAMB

<b>LAMB KARAH</b>	16.00
Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices	

<b>LAMB SAAG</b>	16.00
Lamb with Spinach, Indian Spices	

<b>LAMB CURRY</b>	16.00
Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices	

<b>LAMB BIRYANI</b>	16.00
Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices	

<b>LAMB KORMA</b>	16.00
Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices	

<b>ROGAN JOSH LAMB</b>	16.00
Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices	

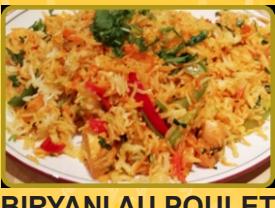
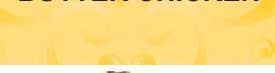
<b>LAMB VINDALOO</b>	16.00
Lamb cooked Potatoes, Indian Spices	

<b>LAMB SEEKH KABAB</b>	17.50
Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven	

### CHICKEN

<b>Chicken Curry</b>	15.50
Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices	

# Restaurant Didar

<b>BIRYANI AU POULET</b> <i>Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN BIRYANI</b> <i>Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>POULET AU CHILI</b> <i>Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHILLI CHICKEN</b> <i>Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Bell Pepper, sweet &amp; sour sauce &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>KORMA AU POULET</b> <i>Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN KORMA</b> <i>Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>VINDALOO AU POULET</b> <i>Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN VINDALOO</b> <i>Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>JALFRAZI AU POULET (KARAH)</b> <i>Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN JALFRAZI (KARAH)</b> <i>Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>POULET À L'ÉPINARD</b> <i>Poulet avec épinard, patates, épices indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN SPINACH</b> <i>Chicken with Spinach, Indian Spices</i>	16.00
<b>POULET AU BEURRE</b> <i>Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail &amp; Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)</i>	16.00		<b>BUTTER CHICKEN</b> <i>Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Fenugreck Leaves(Methi)</i>	16.00
<b>POULET DE ENTIER</b> <i>Plein (Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes &amp; Safran</i>	22.00		<b>TANDOORI CHICKEN</b> <i>Full (With Salad &amp; Naan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices &amp; Saffron</i>	22.00
<b>CUISSE DE POULET TANDOORI (Avec Salade et nan)</b> <i>Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes &amp; Safran</i>	8.00		<b>TANDOORI CHICKEN</b> <i>Leg (With salad &amp; nan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices &amp; Saffron</i>	8.00
<b>CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)</b> <i>Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes &amp; Safran</i>	5.00		<b>TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)</b> <i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices &amp; Saffron</i>	5.00
<b>POULET ET FROMAGE A LA CARI</b> <i>Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper &amp; Épices Indiennes</i>	16.00		<b>CHICKEN &amp; CHEESE CURRY</b> <i>Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes &amp; Indian Spices</i>	16.00
<b>POULET TIKKA</b> <i>Poulet désossé mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile &amp; Épices Indiennes</i>	17.00		<b>CHICKEN TIKKA</b> <i>Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven &amp; Indian Spices</i>	17.00
<b>TIKKA MASALA DE POULET</b> <i>Poulet désossé &amp; cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail &amp; Indiennes</i>	16.50		<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <i>Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices</i>	16.50
<b>POULET A LA ROGAN JOSH</b> <i>Poulet désossé. cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes</i>	16.00		<b>ROGAN JOSH CHICKEN</b> <i>Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika &amp; Indian spices</i>	16.00
<b>KEBAB AU POULET</b> <i>Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade &amp; Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)</i>	17.50		<b>CHICKEN KEBAB</b> <i>Minced chicken meat, with Nan, Salad &amp; Chatni &amp; Indian spices. Cooked in clay oven</i>	17.50
<b>POULET A LA MANGUE</b> <i>Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes</i>	16.50		<b>MANGO CHICKEN</b> <i>Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes &amp; Indian spices</i>	16.50
<b>POULET MANCHURIAN</b> <i>Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes</i>	16.50		<b>MANCHURIAN CHICKEN</b> <i>Chicken cooked with garlic, onion &amp; Indian spices</i>	16.50
<b>BOEUF</b>			<b>BEEF</b>	
<b>KARAH DE BOEUF</b> <i>Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail &amp; Épices indiennes</i>	16.50		<b>BEEF KARAH</b> <i>Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian spics</i>	16.50
<b>BOEUF SPINACH</b> <i>Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices indiennes</i>	16.00		<b>BEEF SPINACH</b> <i>Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian spics</i>	16.00
<b>CARI AU BOEUF</b> <i>Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices indiennes</i>	15.50		<b>BEEF CURRY</b> <i>Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices &amp; Fresh Onion</i>	15.50

[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

## BIRYANI AU BOEUF

Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Epices Indiennes

16.00

## KORMA AU BOEUF

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

16.00

## VINDALOO AU BOEUF

Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Epices Indiennes

15.50

## BOEUF DF MADRAS

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

15.50

## BOEUF SEEKH KABAB

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

17.50



## THALI

### THALI NON-VÉGÉTARIEN

Curry au Poulet	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Curry au Boeuf	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Poulet au Beurre	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Lamb Curry	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Servi avec Pain Naan, Riz, Salade	

### THALI VÉGÉTARIEN

Choux-fleurs et pommes de terre	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Aubergines	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Epinards	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Mélange de légumes	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)

### CHANNA BATHURA (2 Pcs.)

Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yoghurt

16.00

### Thali Spécial

Thali Amritsari  
Kulcha à l'oignon avec yaourt, salade et cornichons

Thali Shahi Paneer  
Shahi Paneer, pois chiches ou lentilles Naan, riz et salade inclus

16.00

17.00

## FRUITS DE MER

### BIRYANI AUX CREVETTES

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

16.50

### TANDOORI DE CREVETTES

Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

22.00

### TANDOORI DE POISSON

Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes

20.00

### CARI AU CREVETTES

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

16.00

### CARI AU POISSON

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

16.00

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

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

17.50

### CREVETTES MASALA

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

16.50

### TANDOORI DE CREVETTES

TANDOORI SHRIMP



### TANDOORI DE POISSON

TANDOORI FISH



### CREVETTES MASALA

SHRIMP MASALA



## BEEF BIRYANI

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

16.00

## BEEF KORMA

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

16.00

## BEEF VINDALOO

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

15.50

## BEEF MADRASI

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

15.50

## BEEF SEEKH KABAB

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

17.50

## THALI

### NON-VEG. THALI

Butter Chicken	Chick Peas or Lentils
Beef Curry	Chick Peas or Lentils
Chicken Curry	Chick Peas or Lentils
Lamb Curry	Chick Peas or Lentils
Including Naan, Rice & Salad	16.00

### VEGETABLE THALI

Cauliflower Potatoes	Chick Peas or Lentils
Eggplant	Chick Peas or Lentils
Spinach	Chick Peas or Lentils
Mix Vegetables	Chick Peas or Lentils
Including Naan, Rice & Salad	15.00

### CHANNA BATHURA

(Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)

16.00

### SPECIAL THALI

Amritsari Thali  
Onion Kulcha with Yogurt, Salad & Pickles

16.00

### SHAHY PANEER THALI

Shahi Paneer, Chick Peas or Lentils  
Including Naan, Rice & Salad

17.00

## SEA FOOD

### SHRIMP BIRYANI

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

16.50

### TANDOORI SHRIMP

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

22.00

### TANDOORI FISH

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

20.00

### SHRIMP CURRY

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

16.00

### FISH CURRY

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

16.00

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

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

17.50

### SHRIMP MASALA

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

16.50

[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

## VÉGÉTARIEN

**CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE**  
Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

14.00



**MÉLANGE DE LÉGUMES**  
Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

15.00

CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE  
ALOO GOBI

**ÉPINARD**  
Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes

14.00



**ÉPINARD PANEER**  
Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

15.50

ÉPINARD PANEER  
SAAG-PANEER

**POIS CHICHES (Channa)**  
Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

14.00



**POIS CHICHES NOIR**  
Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

14.50

LENTILLES DAAL MAKHANI  
LENTILS DAAL MAKHANI

**LENTILLES DAAL MAKHANI**  
Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes

14.00

LENTILLES DAAL MAKHANI  
LENTILS DAAL MAKHANI

**CHAMPIGNONS PETIT POIS**  
Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne

15.00



**OKRA (Bhindi Masala)**  
Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne

15.00

OKRA

**MALAI KOFTA**  
Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes

15.00

OKRA

**CHILLIE PANEER (Home made Cheese)**  
Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.

16.00



**CARI PAKORA (avec riz)**  
Pakoras dans de Yoghurt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

16.00

CARI PAKORA (with rice)

**BIRYANI VÉGÉTARIEN**  
Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

16.00

BIRYANI VÉGÉTARIEN  
VEGETABLE BIRYANI

**PATATE PETIT POIS**  
Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes

14.00

AUBERGINE BARTHA  
BAIGEN BARTHA

**AUBERGINE BARTHA**  
aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes

15.50

AUBERGINE BARTHA  
BAIGEN BARTHA

**PETIT POIS ET FROMAGE**  
Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes

16.00

FROMAGE KARHABI  
PANEER KARHABI

**FROMAGE SHAHI (Home made Cheese)**  
Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran

16.00

FROMAGE KARHABI  
PANEER KARHABI

**BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)**  
Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes

16.50

FROMAGE KARHABI  
PANEER KARHABI

**FROMAGE KARHABI (Home made Cheese)**  
Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran

16.50

FROMAGE KARHABI  
PANEER KARHABI

**MANCHURIAN AU LEGUMES**

16.00

FROMAGE KARHABI  
PANEER KARHABI

## VEGETARIAN

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

14.00

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

15.00

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

14.00

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

15.50

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

14.00

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

14.50

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

14.00

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

15.00

**OKRA (Bhindi Masala)**  
Okra, Garlic, Onion and Indian Spices

15.00

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

15.00

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

16.00

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

16.00

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

16.00

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

14.00

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

15.50

**MUTTER PANEER**  
Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.00

**SHAHI PANEER (Home made Cheese)**  
Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.00

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

16.50

**PANEER KARHABI (Home made Cheese)**  
Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

**VEG MANCHURIAN**

16.00

[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

**FROMAGE MASALA** (Home made Cheese) **16.50**  
*Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignon, Piments, Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes*

**FROMAGE TIKKA** (Home made Cheese) **17.50**  
*Fromage mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile*

**KORMA AUX LÉGUMES** **15.50**  
*Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Epices Indiennes*

## RIZ

**RIZ PULAO** **8.50**  
**RIZ BASMATI** **6.00**

## NAAN

<b>TANDOORI CHAPATI</b>	<b>3.00</b>
<b>PAIN TANDOORI</b>	<b>2.50</b>
<b>PARATHA DE PATATE</b>	<b>4.50</b>
<b>KULCHA OIGNON</b>	<b>4.50</b>
<b>NAAN AU POULET</b>	<b>5.00</b>
<b>NAAN AU BOEUF HACHÉ</b>	<b>5.00</b>
<b>NAAN D'AIL</b>	<b>3.50</b>
<b>NAAN D'EPINARD</b>	<b>4.25</b>
<b>NAAN AU FROMAGE</b>	<b>6.50</b>
<b>ROULÉ DE PARATHA</b>	<b>4.25</b>

<b>SALADE (Petite assiette)</b>	<b>6.50</b>
<b>SALADE (Grande assiette)</b>	<b>12.50</b>
<b>OIGNON SALADE</b>	<b>6.00</b>
<b>RAITA</b>	<b>6.50</b>
<b>ROULÉ DE SANDWICHES</b> (Poulet ou Shish Kabab)	<b>10.00</b>

## LES BREUVAGES

<b>BOISSONS GAZEUSES</b>	<b>2.50</b>
<b>ThÉ (INDIENNE)</b>	<b>3.00</b>
<b>LASSI PUNJABI</b>	<b>6.00</b>
<b>(BOISSON DE YOGOURT)</b>	<b>5.00</b>
<b>LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE</b>	<b>6.00</b>
<b>LASSI À LA MANGUE</b>	<b>6.00</b>

## BOISSONS GAZEUSES INDIENNE

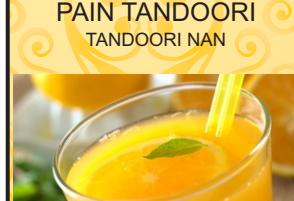
<b>FANTA</b>	<b>5.00</b>
<b>LIMCA</b>	<b>5.00</b>
<b>THUMS UP</b>	<b>5.00</b>

## DESSERT

<b>GULAB JAMUN</b>	<b>3.00</b>
<b>PUDDING AU RIZ</b>	<b>3.50</b>
<b>RAS MALAI</b>	<b>3.50</b>
<b>MIX SWEET (PLATE)</b>	<b>10.00</b>



**FROMAGE TIKKA**  
**PANEER TIKKA**



**PANEER MASALA** (Home made Cheese) **16.50**  
*Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices*

**PANEER TIKKA** (Home made Cheese) **17.50**  
*Cheese marinated with yoghurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven*

**VEGETABLE KORMA** **15.50**  
*Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices*

## RICE

<b>PULAO RICE</b>	<b>8.50</b>
<b>BASMATI RICE</b>	<b>6.00</b>

## NAAN

<b>TANDOORI CHAPATI</b>	<b>3.00</b>
<b>TANDOORI NAAN</b>	<b>2.50</b>
<b>ALOO PARATHA</b>	<b>4.50</b>
<b>ONION KULCHA</b>	<b>4.50</b>
<b>CHICKEN NAAN</b>	<b>5.00</b>
<b>KEEMA NAAN</b>	<b>5.00</b>
<b>GARLIC NAAN</b>	<b>3.50</b>
<b>SPINACH NAAN</b>	<b>4.25</b>
<b>PANEER NAAN</b>	<b>6.50</b>
<b>SPRING-PARATHA</b>	<b>4.25</b>

<b>SALAD (Small Plate)</b>	<b>6.50</b>
<b>SALAD (Large Plate)</b>	<b>12.50</b>
<b>ONION SALAD</b>	<b>6.00</b>
<b>RAITA</b>	<b>6.50</b>
<b>SANDWICH ROLL</b> (Chicken or Shish Kabab)	<b>10.00</b>

## DRINKS

<b>SOFT DRINKS</b>	<b>2.50</b>
<b>TEA (INDIAN)</b>	<b>3.00</b>
<b>PUNJABI LASSI</b>	<b>6.00</b>
<b>SWEET/SALTED</b>	<b>5.00</b>
<b>MANGO SHAKE</b>	<b>6.00</b>
<b>MANGO LASSI</b>	<b>6.00</b>



## INDIAN DRINKS

<b>FANTA</b>	<b>5.00</b>
<b>LIMCA</b>	<b>5.00</b>
<b>THUMS UP</b>	<b>5.00</b>

## DESSERT

<b>GULAB JAMUN</b>	<b>3.00</b>
<b>RICE PUDDING</b>	<b>3.50</b>
<b>RAS MALAI</b>	<b>3.50</b>
<b>MIX SWEET (PLATE)</b>	<b>10.00</b>

