

Restaurant Didar

Avis de non-responsabilité :
Pour les groupes de 5 personnes
ou plus, des frais de service de
15% de la facture totale
peuvent s'appliquer.

Disclaimer: For groups of
5 or more a 15% service
fee may be applied to the
final price.



www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

ENTRÉES

Soupe Malgatawny	6.99
Soupe aux Lentilles	6.50
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	15.00
Pakora aux poissons (assiette)	9.00
Papadam (2 Pcs.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	9.00
<i>Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
Samosa aux légumes (assiette)	4.50
<i>Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
Pakora aux légumes (1 lb.)	12.00
Pakora aux légumes (par assiette)	8.00
<i>Oignons, Pommes de terre, Epinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile</i>	
ALOO TIKKEY (assiette)	9.00
<i>Puré de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce</i>	
CHAT PAPRI	9.00
<i>Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes</i>	
Poulet Pakora	15.00/9.00
<i>Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frits dans l'huile</i>	
Pakora Aux Fromage (1 Lb/Ass.)	15.00/9.00
<i>Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile</i>	
Veg. Noodles	12.00
Soya Malai Chaap	13.00
Soya Tandoori Chaap	13.00
Pani Puri (Gol Gappe) 6 Pcs.	07.00



Soupe aux Lentilles
Lentil Soup



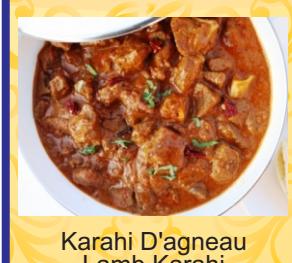
Pakora aux légumes
Vegetable Pakora



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

Malgatawny Soup	6.99
Lentil Soup	6.50
Fish Pakora (1 lb.)	15.00
Fish Pakora (Per plate)	9.00
Papadam (2 Pcs.)	3.00
Channa Samosa (Plate)	9.00
<i>Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
Vegetable Samosa (Plate)	4.50
<i>Potato, Green Peas & Indian Spices</i>	
Vegetable Pakora (1 lb.)	12.00
Vegetable Pakora (Plate)	8.00
<i>Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
ALOO TIKKEY (Plate)	9.00
<i>Fresh Onion, Mashed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce</i>	
CHAT PAPRI	9.00
<i>Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices</i>	
CHICKEN PAKORA	15.00/9.00
<i>Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil</i>	
PANEER PAKORA (\$10.00 lb) Plate	15.00/9.00
<i>Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
Veg. Noodles	12.00
Soya Malai Chaap	13.00
Soya Tandoori Chaap	13.00
Pani Puri (Gol Gappe) 6 Pcs.	07.00

NON-VÉGÉTARIEN

AGNEAU

KARAHİ D'AGNEAU	15.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Piments verts Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau avec épinard, Épices Indiennes</i>	
CURRY À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
BIRYANI À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	
KORMA À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	15.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes</i>	
VINDALOO À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes</i>	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	16.00
<i>Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile</i>	

POULET

Curry Au Poulet	14.00
<i>Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes</i>	

NON-VEGETARIAN

LAMB

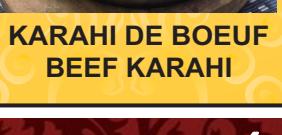
LAMB KARAHİ	15.00
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB SAAG	14.50
<i>Lamb with Spinach, Indian Spices</i>	
LAMB CURRY	14.50
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB BIRYANI	14.50
<i>Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices</i>	
LAMB KORMA	14.50
<i>Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
ROGAN JOSH LAMB	15.00
<i>Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices</i>	
LAMB VINDALOO	14.50
<i>Lamb cooked Potatoes, Indian Spices</i>	
LAMB SEEKH KABAB	16.00
<i>Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven</i>	

CHICKEN

Chicken Curry	14.00
<i>Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	

www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

BIRYANI AU POULET <i>Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	14.00		CHICKEN BIRYANI <i>Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices</i>	14.00
POULET AU CHILI <i>Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes</i>	15.00		CHILLI CHICKEN <i>Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Bell Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices</i>	15.00
KORMA AU POULET <i>Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	14.50		CHICKEN KORMA <i>Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	14.50
VINDALOO AU POULET <i>Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	14.50		CHICKEN VINDALOO <i>Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	14.50
JALFRAZI AU POULET (KARAH) <i>Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	14.50		CHICKEN JALFRAZI (KARAH) <i>Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	14.50
POULET À L'ÉPINARD <i>Poulet avec épinard, patates, épices indiennes</i>	14.50		CHICKEN SPINACH <i>Chicken with Spinach, Indian Spices</i>	14.50
POULET AU BEURRE <i>Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)</i>	15.00		BUTTER CHICKEN <i>Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreck Leaves(Methi)</i>	15.00
POULET DE ENTIER <i>Plein (Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	22.00		TANDOORI CHICKEN <i>Full (With salad & nan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	22.00
CUISSE DE POULET TANDOORI (Avec Salade et nan) <i>Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	8.00		TANDOORI CHICKEN <i>Leg (With salad & nan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	8.00
CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.) <i>Cuisse de Poulet mariné avec Yoghurt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	5.00		TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.) <i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	5.00
POULET ET FROMAGE A LA CARI <i>Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes</i>	14.00		CHICKEN & CHEESE CURRY <i>Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices</i>	14.00
POULET TIKKA <i>Poulet désossé mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN TIKKA <i>Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices</i>	16.00
TIKKA MASALA DE POULET <i>Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes</i>	15.00		CHICKEN TIKKA MASALA <i>Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices</i>	15.00
POULET A LA ROGAN JOSH <i>Poulet désossé. cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes</i>	14.50		ROGAN JOSH CHICKEN <i>Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices</i>	14.50
KEBAB AU POULET <i>Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennesPiquante (Chatni)</i>	16.00		CHICKEN KEBAB <i>Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven</i>	16.00
POULET A LA MANGUE <i>Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes</i>	15.00		MANGO CHICKEN <i>Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices</i>	15.00
POULET MANCHURIAN <i>Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes</i>	15.00		MANCHURIAN CHICKEN <i>Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices</i>	15.00
BOEUF			BEEF	
KARAH DE BOEUF <i>Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	15.00		BEEF KARAH <i>Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spics</i>	15.00
BOEUF SPINACH <i>Boeuf avec spinach,Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	14.50		BEEF SPINACH <i>Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spics</i>	14.50
CARI AU BOEUF <i>Boeuf cuit avec Oignans,Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	14.50		BEEF CURRY <i>Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion</i>	14.50

www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

BIRYANI AU BOEUF

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

14.50



KORMA AU BOEUF

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

14.50



VINDALOO AU BOEUF

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

14.50



BOEUF DF MADRAS

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

14.50



BOULETTES DE BOEUF AU CARI

Boulettes de Boeuf cuite avec Tomates fraîches, Oignons, Coriandre Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Epices Indiennes

14.50



SEEKH KABAB

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

16.00



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

15.00



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

13.00



FRUITS DE MER

BIRYANI AUX CREVETTES

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

16.00



TANDOORI DE CREVETTES

Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

20.00



TANDOORI DE POISSON

Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes

20.00



CARI AU CREVETTES

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

15.00



CARI AU POISSON

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

15.00



DIDAR BIRYANI (AII Mix)

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

17.00



CREVETTES MASALA

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

15.00



BEEF BIRYANI

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

14.50

BEEF KORMA

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

14.50

BEEF VINDALOO

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

14.50

BEEF MADRASI

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

14.50

BEEF BALL WITH CURRY

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

14.50

SEEKH KABAB

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

16.00

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

15.00

VEGETABLE THALI

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

13.00

SEA FOOD

SHRIMP BIRYANI

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

16.00

TANDOORI SHRIMP

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

20.00

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

15.00

FISH CURRY

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

15.00

DIDAR BIRYANI (AII Mix)

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

17.00

SHRIMP MASALA

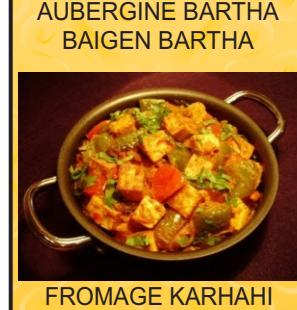
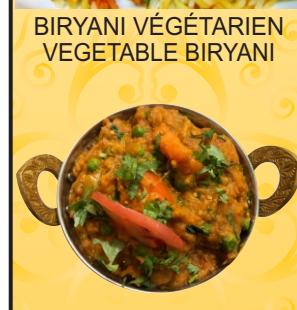
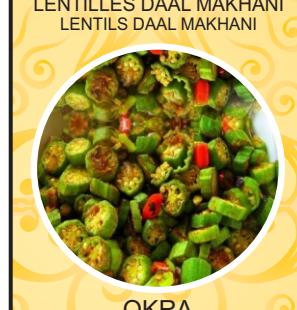
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

15.00

Restaurant Didar

VÉGÉTARIEN

CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE <i>Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	12.50
MÉLANGE DE LÉGUMES <i>Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	13.50
ÉPINARD <i>Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes</i>	12.50
ÉPINARD PANEER <i>Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	14.00
POIS CHICHES (Channa) <i>Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	12.50
POIS CHICHES NOIR <i>Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	13.50
LENTILLES DAAL MAKHANI <i>Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes</i>	12.50
CHAMPIGNONS PETIT POIS <i>Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	13.50
OKRA (Bhindi Masala) <i>Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	13.50
MALAI KOFTA <i>Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes</i>	13.50
CHILLIE PANEER (Home made Cheese) <i>Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.</i>	15.00
CARI PAKORA (avec riz) <i>Pakoras dans de Yoghurt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	15.00
BIRYANI VÉGÉTARIEN <i>Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	15.00
PATATE PETIT POIS <i>Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes</i>	12.50
AUBERGINE BARTHA <i>aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes</i>	14.50
PETIT POIS ET FROMAGE <i>Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes</i>	15.00
FROMAGE SHAHI (Home made Cheese) <i>Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	15.00
BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese) <i>Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes</i>	15.50
FROMAGE KARHABI (Home made Cheese) <i>Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	15.00
MANCHURIAN AU LEGUMES	15.00



VEGETARIAN

ALOO GOBI <i>Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	12.50
MIX VEGETABLE <i>Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	13.50
SPINACH (SAAG) <i>Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	12.50
SAAG-PANEER (PALAK PANEER) <i>Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	14.00
CHICK PEAS (Channa) <i>Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	12.50
BLACK CHICK PEAS <i>Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	13.50
LENTILS DAAL MAKHANI <i>Lentiles, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	12.50
MUSHROOM MUTTER <i>Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	13.50
OKRA (Bhindi Masala) <i>Okra, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	13.50
MALAI KOFTA <i>Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	13.50
CHILLIE PANEER (Home made Cheese) <i>Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.</i>	15.00
CARI PAKORA (with rice) <i>Pakora in Yogurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	15.00
VEGETABLE BIRYANI <i>Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	15.00
ALOO MATTAR <i>Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	12.50
BAIGEN BARTHA <i>Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	14.50
GREEN PEAS & CHEESE <i>Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	15.00
SHAHI PANEER (Home made Cheese) <i>Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	15.00
PANEER BHURJI (Home made Cheese) <i>Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices</i>	15.50
PANEER KARHABI (Home made Cheese) <i>Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	15.00
VEG MANCHURIAN	15.00

www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

FROMAGE MASALA (Home made Cheese) 15.00
Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Epices Indiennes

FROMAGE TIKKA (Home made Cheese) 16.00
Fromage mariné avec Yoghurt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile

KORMA AUX LÉGUMES 14.00
Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Epices Indiennes

RIZ PULAO 8.50
RIZ BASMATI 6.00

CHANNA BATHURA (2 Pc.) 15.00
Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yoghurt

RAITA 6.00
ROULÉ DE SANDWICHES 9.00

(Poulet ou Shish Kabab)

TANDOORI CHAPATI 3.00

PAIN TANDOORI FRAIS 2.50

PARATHA DE PATATE 4.50

KULCHA OIGNON 4.50

NAAN AU POULET 5.00

NAAN AU BOEUF HACHÉ 5.00

NAAN D'AIL 3.50

NAAN D'EPINARD 4.25

NAAN AU FROMAGE 6.50

ROULÉ DE PARATHA 4.25

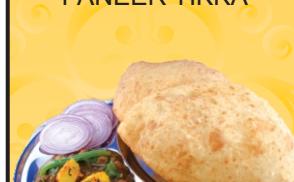
SALADE (Petite assiette) 6.50

SALADE (Grande assiette) 11.00

OIGNON SALADE 5.00



**FROMAGE TIKKA
PANEER TIKKA**



CHANNA BATHURA



**KULCHA OIGNON
ONION KULCHA**



NAAN



**PAIN TANDOORI FRAIS
TANDOORI NAN BREAD FRESH**



**LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE
MANGO SHAKE**



SOFT DRINKS



GULAB JAMUN



RAS MALAI

LES BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES 2.25

THÉ (INDIENNE) 3.00

LASSI PUNJABI 6.00

(BOISSON DE YOGOURT)

LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE 6.00

LAISI À LA MANGUE 6.00

JUS D'ORANGE OU À LA MANGUE 5.00

BOISSONS GAZEUSES INDIENNE

FANTA 5.00

LIMCA 5.00

THUMS UP 5.00

DESSERT

GULAB JAMUN 3.00

PUDDING AU RIZ 3.50

RAS MALAI 3.50

MIX SWEET (PLATE) 9.00



PANEER MASALA (Home made Cheese) 15.00
Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices

PANEER TIKKA (Home made Cheese) 16.00
Cheese marinated with yogourt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven

VEGETABLE KORMA 14.00
Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices

PULAO RICE 8.50
BASMATI RICE 6.00

CHANNA BATHURA (2 Pc.) 15.00
(Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)

RAITA 6.00
SANDWICH ROLL 9.00

(Chicken or Shish Kabab)

TANDOORI CHAPATI 3.00

TANDOORI NAN BREAD FRESH 2.50

ALOO PARATHA 4.50

ONION KULCHA 4.50

CHICKEN NAAN 5.00

KEEMA NAAN 5.00

GARLIC NAAN 3.50

SPINACH NAAN 4.25

PANEER NAAN 6.50

SPRING-PARATHA 4.25

SALAD (Small Plate) 6.50

SALAD (Large Plate) 11.00

ONION SALAD 5.00

DRINKS



SOFT DRINKS 2.25

TEA (INDIAN) 3.00

PUNJABI LASSI 6.00

SWEET/SALTED

MANGO SHAKE 6.00

MANGO LASSI 6.00

ORANGE OR MANGO JUICE 5.00

INDIAN DRINKS

FANTA 5.00

LIMCA 5.00

THUMS UP 5.00

DESSERT

GULAB JAMUN 3.00

PUDDING 3.50

RAS MALAI 3.50

MIX SWEET (PLATE) 9.00

