



About Krishna Vilas

Krishna Vilas Restaurants are pleased to present an array of 100% Indian vegetarian dishes.

Our menu is designed by specialty cooks with years of experience working in major restaurants in India. We assure you an authentic and memorable Indian culinary experience as our cooks have mastered the classic cooking styles of North & South India.

Our kitchen is equipped with a traditional clay oven for the preparation of Indian breads. All our dishes are hygienically prepared using only natural ingredients. Adding more choice to our exotic menu, we serve a variety of Indo-Chinese dishes as well.

We also undertake catering orders for special events or functions. With our distinct aromas, flavours and our impeccable service, we are sure to treat you a truly gastronomic Indian food experience.

Les restaurants Krishna Vilas ont le plaisir de vous présenter une gamme de plats indiens 100% végétariens. Notre menu est conçu par des cuisiniers d'expérience ayant travaillé pour de grands restaurants indiens.

Nous vous assurons une cuisine authentique et mémorable nos cuisiniers maîtrisant les styles de cuisine typique du Nord et du Sud de l'Inde. Notre cuisine est équipée d'un four traditionnel en terre cuite pour la préparation des pains indiens. Tous nos plats sont préparés uniquement à base d'ingrédients naturels et dans le respect des normes sanitaires.

Afin d'ajouter de l'exotisme à notre menu, nous servons également une variété de plats indo-chinois. Nous prenons également en charge les commandes pour des événements spéciaux ou professionnels.

Nos arômes et saveurs caractéristiques, ainsi que la qualité de notre service, vous assurerons une véritable expérience gastronomique de la cuisine indienne.

Bon Appetit!



Some foods may contain artificial colouring, gluten, dairy & nuts. Should you have any allergies, please inform our staff.

Certains aliments peuvent contenir des colorants artificiels, du gluten, des produits laitiers et des noix. Si vous avez des allergies veuillez en informer notre personnel.

Soup / Soupe

101. **Tomato soup** € 4,50
102. **Sweet corn veg soup** € 4,50
103. **Rasam**  € 4,50
A South Indian spiced soup made with tamarind, tomatoes, spices and herbs. Mustard, cumin, fenugreek & black pepper are the key spices used to flavour it.
Une soupe épicée du sud de l'Inde à base de tamarin, de tomates, d'épices et d'herbes. Moutarde, cumin, fenugrec & poivre noir sont les principales épices utilisées pour l'aromatiser.

Accompaniments / Accompagnements

151. **Fresh Garden Salad**  € 6,50
Slices of fresh vegetables (cucumber, tomato, carrot, onions etc)
Salade de légumes frais (concombre, tomate, carotte, oignon, etc.)
152. **Mixed Vegetable Raita** € 6,50
Diced cucumber, tomatoes & onion mixed with yoghurt and seasoned.
Concombre finement haché, tomates et oignon mélangés à du yaourt et assaisonnés.
153. **Masala Papad**  € 4,00
Fried papad sprinkled with chopped onion, tomato, chilly and seasoned with Indian spices.
Papad frit parsemé d'oignon haché, tomate, piment vert et assaisonné aux épices indiennes.



Tomato Soup



Sweet Corn Veg Soup



Idli Vada

Starters / Entrées

Indian Delicacies / Spécialités indiennes

- 201. Idli (2 Pcs)**  € 7,00
 Soft & fluffy steamed cake made of fermented rice & lentil batter served with sambar and varieties of chutney.
 Gâteau léger & moelleux cuit à la vapeur à base de riz fermenté & de pâte de lentilles servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 202. Vada (2 Pcs)**  € 7,00
 A crispy deep fried savoury lentil snack served with sambar and coconut chutney.
 Un beignet frit, à base de farine de lentilles, servi avec du sambar et du chutney de noix de coco.
- 203. Idli Vada (2 + 1 Pcs)**  € 8,50
 A combination of Idli and Vada served with sambar and varieties of chutney.
 Une combinaison de Idli et Vada servie avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 204. Mini Idli (8 Pcs)** € 7,00
 Mini Idlis dipped in sambar spread with clarified butter (Ghee), garnished with coriander and served with coconut chutney.
 Mini Idlis servi dans du sambar, arrosé de beurre clarifié (Ghee), garni de coriandre et servi avec du chutney de noix de coco.
- 205. Sambar Vada (2 Pcs)**  € 7,50
 A crispy deep fried lentil savoury snack dipped in sambar and garnished with diced onion and served with coconut chutney.
 Un beignet frit, à base de farine de lentilles, servi dans du sambar, garni d'oignon haché, et de servi avec du chutney de noix de coco.

- 206. Rasam Vada** (2 Pcs)  € 7,50
A crispy deep fried lentil savoury snack dipped in rasam and garnished with diced onions and coriander, served with coconut chutney.
Un beignet frit, à base de farine de lentilles, servi dans du Rasam, garni d'oignon haché et de coriandre, servi avec du chutney de noix de coco.
- 207. Upma** € 7,00
An Indian porridge of roasted semolina cooked with vegetables and nuts, tempered with spices and served with coconut chutney.
Porridge indien de semoule grillée à sec cuit avec des légumes et des épices, garni de feuilles de coriandre et de noix de cajou servi avec du chutney de noix de coco.
- 208. Banana Bajji**  € 6,50
Slices of raw banana dipped in lentil batter, deep fried served with mint chutney.
Tranches de banane crue enrobées de farine de pois chiche frits et servies avec du chutney de menthe.
- 209. Chilli Bajji**  € 6,50
Slices of long chillies dipped in lentil batter, deep fried and served with mint chutney.
De longues tranches de piments doux enrobées de farine de lentilles, frits et servies avec du chutney de menthe.
- 210. Onion Bajji**  € 6,50
Slices of onion dipped in lentil batter, deep fried and served with mint chutney.
Tranches d'oignons enrobées de farine de lentilles, frits et servies avec du chutney de menthe.
- 211. Mixed Vegetable Pakoda**  € 6,50
Shredded vegetables (cabbage, onion, bell peppers and carrots) coated with lentil flour and deep fried served with mint chutney.
Tranches de légumes (chou, oignon, poivron et carotte) enrobées de farine de lentilles, frits et servies avec du chutney de menthe.
- 212. Samosa** (2 Pcs)  € 6,00
One of the most popular snacks in India. Samosa is a fried pastry with a savoury potato filling served with special chutneys.
L'un des plats les plus populaires en Inde. Le Samosa est un beignet frit garni de pommes de terre servi avec des chutneys spéciaux.



Banana Bajji



Gobi Manchurian

Oriental Speciality / Spécialités orientales

- 251. Manchurian** (Gobi / Paneer / Mushroom)  € 12,00
A popular Indo-Chinese starter with a choice of crispy cauliflower / paneer / mushroom fried and tossed in a manchurian sauce.
Une entrée indo-chinoise très populaire composée au choix de chou-fleur / paneer / champignon frit et enrobé d'une sauce mandchoue.
- 252. Chilly** (Paneer / Baby corn / Mushroom)  € 12,00
A popular Indo-Chinese starter with a choice of paneer / baby corn / mushroom fried and tossed in chilli sauce.
Une entrée indo-chinoise très populaire composée au choix de paneer / mini maïs / champignon frit et enrobé d'une sauce au piment fort.
- 253. Gobi 65 / Paneer 65** € 12,00
A delicious spicy crisp fried appetizer made with your choice of cauliflower or paneer, spices, yogurt and herbs.
Un délicieux hors-d'œuvre frit et croustillant composé au choix de chou-fleur ou de paneer, épices, yaourt et herbes.
- 254. Baby corn salt & pepper**  € 12,00
Fresh baby corn is perfect as an appetizer, deep fried and tossed with garlic and pepper.
Des mini maïs frais parfait en apéritif, frit et sauté à l'ail et au poivre.
- 255. Vegetable spring rolls**  € 6,50
Home made assorted vegetable spring rolls.
Rouleaux de printemps aux légumes fait maison.

Krishna Vilas

Signature Dishes / Les Spécialités

- 301. Stuffed Paratha (Aloo / Gobi / Paneer)** € 8,00
Choice of potato / cauliflower / paneer mixed with aromatic spices stuffed in whole meal bread baked on hot plate, served with yoghurt and pickle.
Pain de blé entier cuit sur une plaque chauffante, farci au choix de pomme de terre / chou-fleur / paneer mélangé à des épices aromatiques et servi avec du yaourt et des cornichons.
- 302. Poori Bhaji** € 8,50
Deep fried whole meal bread served with potato masala and coconut chutney.
Pain de farine de blé entier frit, accompagné de pommes de terre cuisinées au masala et d'un chutney de noix de coco.
- 303. Parotta Kurma** € 8,50
A leavened flat bread made with self-raising flour, served with a coconut based mixed vegetable curry and raita.
Un pain plat à fines couches fait de farine blanche servi avec du curry de légumes à la noix de coco et du raita.
- 304. Chappati Kurma** € 8,50
A whole meal flat bread served with a coconut based mixed vegetable curry and raita.
Un pain de blé entier servi avec du curry de légumes à la noix de coco et du raita.



Tiffin Combo



North Indian Thali



South Indian Thali

305. Chana Bhatura

€ 10,00

Channa masala is a spicy curry made with white chickpeas. Bhatura is a soft puffed deep fried Indian bread made with self-raising flour and served with salad.

Chana est un curry épicé à base de pois chiches blancs et le Bhatura frit et moelleux est un pain indien au levain doux fait avec de la farine blanche servi avec une salade.

306. Tiffin Combo

€ 15,00

A combination of an idli, vada, mini masala dosa, upma and sweet of the day.

Un assortiment d'Idli, Vada, mini masala dosa, Upma et le dessert du jour.

307. South Indian Thali

€ 17,00

A platter of poori (2) with vegetable kurma, steamed rice, vegetable sambar, kara kozambu, rasam, poriyal, kootu, yogurt, papad, pickle and sweet of the day.

Un plateau de poori (2) avec kurma végétal, riz cuit à la vapeur, sambar végétal, kara kozambu, rasam, poriyal, kootu, yaourt, papad, cornichon et dessert du jour.

308. North Indian Thali

€ 19,00

A Platter of chappati (2), paneer curry, chana masala, dry vegetable, dal (lentil curry), pulao, raita, salad, papad, pickle and sweet of the day

Un plateau de chappati (2), curry paneer, chana masala, légumes, dal (curry de lentilles), Pulao, raita, salade, papad, cornichon et dessert du jour.

Add-ons / Suppléments

S.1.	Clarified butter (Ghee) / Beurre clarifié (Ghee)	€ 1,00
S.2.	Papad (South / North)	€ 0,50
S.3.	Poori (1 No's) For Thali	€ 1,00
S.4.	Chappati (1 No's) For Thali	€ 1,00
S.5.	South Indian Thalli Accompagnements (each / par pièce)	€ 1,00
S.6.	North Indian Thalli Accompagnements (each / par pièce)	€ 1,50
S.7.	Steamed rice / Riz vapeur (For Thali)	€ 2,00
S.8.	Pulao (For Thali)	€ 3,00
S.9.	Extra Poori / Chappati / Parotta (each / par pièce)	€ 2,00
S.10.	Extra Bhatura	€ 3,50
S.11.	Extra Chana / Kurma	€ 4,00

Main course / Plat principal Dosas

- 401. Plain Dosa**  **€ 9,00**
Delicacy of South India is a quick meal made from fermented lentil and rice batter. It is a thin crepe, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Originaire d'Inde du Sud, le Plain Dosa est une recette de repas rapide faite à partir de lentilles fermentées et de pâte de riz. La pâte est étalée en fine crêpe puis servie avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 402. Masala Dosa**  **€ 9,50**
A dosa filled with potato masala, onions and green peas mixed with Indian spices, served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa farci à la purée de pommes de terre assaisonnée au masala et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 403. Mysore Masala Dosa**  **€ 10,00**
An extremely popular variety of dosa from the city of Mysore. The uniqueness of this dosa is the spicy red chutney. that is used as a spread. A crispy, spicy, yummy dosa, filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Une variété de dosa extrêmement populaire originaire de la ville de Mysore. Ce qui rend ce dosa unique est le chutney épicé que l'on étale dessus. Un dosa croustillant, épicé et délicieux garni de purée de pommes de terre assaisonnée au masala servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 404. Ghee Roast Dosa** **€ 10,00**
A crispy dosa gently spread with clarified butter (Ghee), served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa croustillant rôti parsemé de beurre clarifié (Ghee) et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.



Masala Dosa



Mysore Masala Dosa

- 405. Ghee Roast Masala Dosa** € 10,50
A crispy ghee roast dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa rôti au Ghee croustillant et farçi à la purée de pommes de terre assaisonnée au masala servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 406. Cheese Dosa** € 10,00
A dosa spread with shredded cheese, served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa au fromage râpé et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 407. Cheese Masala Dosa** € 10,50
A cheese dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa au fromage farçi à la purée de pommes de terre assaisonnée au masala servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 408. Cheese & Onion Dosa** € 10,50
A cheese dosa sprinkled with diced onions, served with sambar and varieties of chutney.
Un dosa au fromage râpé et oignons hachés servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 409. Rava Dosa** 🌿 € 10,00
Rava dosa is a South Indian breakfast made with semolina, cumin, ginger, coriander leaves and green chilies. These aromatic crisp toasted thin crepes are immensely popular in the South India which will be served with sambar and varieties of chutney.
Rava dosa est un petit déjeuner sud-indien à base de semoule, cumin, gingembre, feuilles de coriandre et piment vert fort. Ces crêpes minces, grillées, croquantes et aromatiques immensément populaires dans le sud de l'Inde sont servies avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 410. Rava Masala Dosa** 🌿 € 10,50
Thin and crispy rava dosa filled with potato masala, served with sambar and varieties of chutney.
Rava dosa fine et croustillante farçie à la purée de pommes de terre assaisonnée au masala servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.



Rava Dosa

- 411. Rava Onion Dosa**  **€ 10,50**
Rava dosa batter mixed with diced onions, crispy baked, served with sambar and varieties of chutney.
Rava dosa croustillante mélangée à de l'oignon haché et servie avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 412. Ghee Onion Rava Dosa** **€ 11,00**
Thin and crispy rava onion dosa gently spread with clarified butter (Ghee) and served with sambar and varieties of chutney.
Rava dosa fine et croustillante aux oignons parsemée de beurre clarifié (Ghee) servie avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 413. Set Dosa (3 Pcs)**  **€ 11,00**
A set of 3 soft and thick spongy dosas, served with coconut based mixed vegetable curry and varieties of chutney.
Un ensemble de 3 dosas moelleux et épais servi avec un curry de légumes à base de noix de coco et différentes variétés de chutney.

Uthappam

- 451. Uthappam Onion** 🌿 € 9,50
A soft and fluffy dosa topped with diced onions and garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé d'oignon émincé, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 452. Uthappam Tomato** 🌿 € 9,50
A soft and fluffy dosa topped with diced tomatoes and garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé de dés de tomate, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 453. Uthappam Onion & Chilli** 🌿 € 10,00
A soft and fluffy dosa topped with minced onion and chilli, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé d'oignon émincé et de piment fort, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 454. Uthappam Onion & Tomato** 🌿 € 10,00
A soft and fluffy dosa topped with diced onions and tomatoes, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé de dés d'oignon et de tomate, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.



Uthappam Vegetable Mix



Uthappam Onion, Tomato & Chilli

- 455. Uthappam Tomato & Chilli**  **€ 10,00**
A soft and fluffy dosa topped with diced tomatoes and chillies, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé de dés de tomate et de piment fort, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 456. Uthappam Onion, Tomato & Chilli**  **€ 10,50**
A soft and fluffy dosa topped with diced onions, tomatoes and chillies, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé de dés d'oignon, de tomate et de piment fort, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.
- 457. Uthappam Vegetable Mix**  **€ 11,00**
A soft and fluffy dosa topped with diced carrots, peas and bell peppers, garnished with grated carrot and coriander, served with vegetable sambar and varieties of chutney.
Un dosa moelleux et épais parsemé de dés de carotte, de haricot et de poivron, garni de carotte râpée et de coriandre et servi avec du sambar et différentes variétés de chutney.

Add-ons / Suppléments

M.1.	Clarified butter (Ghee) / Beurre clarifié (Ghee)	€ 1,00
M.2.	Mysore Chutney	€ 1,00
M.3.	Onion / Oignons	€ 0,50
M.4.	Cheese / Fromage	€ 1,00
M.5.	Extra Masala	€ 1,00

North Indian / Inde du Nord

501. Mixed Veg Curry 🌿

€ 16,00

Assorted vegetables cooked in a traditional Indian onion-tomato gravy seasoned with Indian spices.

Légumes assortis cuits dans une sauce traditionnelle oignon-tomate indienne assaisonnée aux épices indiennes.

502. Malai Kofta

€ 16,00

Mashed potato, paneer, raisins and cashew nuts mixed ball (Kofta) deep fried and served with a creamy aromatic cashew nut and tomato based gravy.

Des boulettes composées de pomme de terre, paneer, raisin, noix de cajou et fruits secs, frits et servis avec une sauce onctueuse et crémeuse à base de tomates et de noix de cajou.

503. Navratan Kurma

€ 16,00

Assorted vegetables and fruits in a creamy sauce served with an aromatic cashew nut and tomato based gravy.

Assortiment de légumes et de fruits dans une sauce intense, crémeuse et épaisse de noix de cajou et de tomates.



Malai Kofta



Paneer Butter Masala

504. Paneer Palak

€ 15,00

A combination of spinach and Indian cottage cheese curry cooked with aromatic traditional Indian spices.

Fromage indien (paneer) dans une sauce épaisse à base d'épinards en purée et assaisonné avec de l'oignon, de la tomate, du gingembre, de l'ail, du garam masala et d'autres épices indiennes aromatiques.

505. Paneer Butter Masala

€ 15,00

A rich and creamy dish of Indian cottage cheese (paneer cubes) in an onion, tomato, butter and cashew nut gravy. The dish has a pleasant tangy taste and is slightly sweet and creamy.

Plat riche et crémeux de fromage indien (Paneer) dans une sauce aux oignons, tomates, beurre et noix de cajou. Le plat a un goût agréable et légèrement sucré avec une sensation crémeuse et veloutée.

506. Paneer Kadai

€ 15,00

Indian cottage cheese (paneer cubes), onions and bell peppers, cooked an onion tomato based gravy with aromatic Indian spices and flavourful kadai ground masala.

Fromage indien (Paneer), oignons et poivrons cuits dans une sauce à base de tomates à l'oignon avec des épices indiennes aromatiques et un savoureux masala Kadai.

507. Paneer Bhurji

€ 16,50

Bhurji means scrambled. A perfect savoury dish that is tangy, with a mixture of onions, tomatoes, ginger-garlic paste, green chillies and various aromatic Indian spices, mixed with the scrambled paneer.

Bhurji signifie brouillé. Un mélange parfaitement savoureux, acidulé et épicé composé d'oignons, de tomates, de pâte de gingembre et d'ail, de piments verts (piments forts) et de diverses épices indiennes aromatiques incorporées au paneer brouillé.



- 508. Paneer Jalfrezi** € 15,00
Indian cottage cheese (paneer) stir-fried with bell peppers, sautéed in onion and tomato based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
Paneer et poivrons sautés cuits dans une sauce à base d'oignon et de tomate et assaisonnés d'épices indiennes aromatiques.
- 509. Bhindi Do Pyaza** € 15,00
Stir-fried okra with diced onions and Indian spices to create a delectable dish, favourite for okra lovers.
Gombo sauté aux oignons et épices indiennes pour créer un plat délicieux qui est un favori des amateurs de gombo.
- 510. Bhindi Masala** € 15,00
Okra cooked with onions and a tomato-based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
Gombo cuit avec des oignons et une sauce à base de tomate et assaisonné d'épices indiennes aromatiques.
- 511. Baingan Bartha** € 15,00
A curry made from marinated and grilled aubergine cooked with onions, tomatoes, and selected Indian spices.
Un curry à base d'aubergines marinées et grillées cuites avec de l'oignon, des tomates et des épices indiennes sélectionnées.
- 512. Mushroom Kadai** € 15,00
Mushrooms, onions and bell peppers cooked in an onion-tomato based gravy with aromatic Indian spices and flavourful kadai ground masala.
Champignons, oignons et poivrons cuits dans une sauce à base de tomates à l'oignon avec des épices indiennes aromatiques et un savoureux masala Kadai.



Bhindi Masala

- 513. Channa Masala** 🌿 € 15,00
A chickpeas Indian curry in a spicy onion-tomato based gravy.
Curry indien délicieux et savoureux à base de pois chiches dans une sauce épicée à base de tomates et oignons.
- 514. Aloo Gobi** 🌿 € 14,50
Potatoes & cauliflower cooked in an onion-tomato based gravy and seasoned with aromatic Indian spices.
Pommes de terre et chou-fleur cuits dans une sauce à base d'oignon et de tomate et assaisonnés d'épices indiennes aromatiques.
- 515. Aloo Jeera Dry** 🌿 € 14,50
Boiled cubed potato seasoned with cumin seeds, green chilies and Indian spices.
Cubes de pommes de terre cuites à l'eau assaisonnées de graines de cumin, de piments verts et d'épices indiennes.
- 516. Dal Fry** 🌿 € 15,00
Lentil cooked with ginger, garlic, onions, tomatoes and seasoned with aromatic Indian spices.
Lentilles cuisinées avec du gingembre, de l'ail, des oignons, des tomates et assaisonnées d'épices indiennes aromatiques.
- 517. Dal Makhani** € 15,50
A classic Indian dish made with black lentil, kidney beans, butter and aromatic spices.
Un plat indien classique à base de lentilles noires, de haricots rouges, de beurre et d'épices aromatiques.



Dal Fry

All Curries served with a bowl of basmati rice
Tous les currys sont servis avec un bol de riz basmati



Tandoori Garlic Naan

Indian Breads / Pains indiens

- 551. Tandoori Roti**  € 4,00
*A whole meal flour Indian bread cooked in traditional tandoor clay oven.
Un pain indien à la farine de blé entier cuit dans un four traditionnel en argile tandoor.*
- 552. Tandoori Butter Roti** € 4,50
*Tandoori Roti spread with butter.
Tandoori Roti tartiné de beurre.*
- 553. Tandoori Naan** € 4,00
*Indian bread made of self-raising flour cooked in traditional tandoor clay oven.
Pain indien à la farine blanche cuit au four traditionnel en argile tandoor.*
- 554. Tandoori Butter Naan** € 4,50
*Tandoori naan spread with butter.
Tandoori naan tartiné de beurre.*
- 555. Tandoori Cheese Naan** € 5,50
*Tandoori naan stuffed with grated cheese.
Tandoori naan farci de fromage râpé.*
- 556. Tandoori Garlic Naan** € 5,00
*Tandoori naan spread with crushed garlic and butter.
Tandoori naan tartiné d'ail écrasé et de beurre.*
- 557. Tandoori Kulcha** € 4,00
*A popular soft leavened North Indian flatbread cooked in traditional tandoor clay oven.
Pain au levain cuit au four traditionnel en argile tandoor.*
- 558. Tandoori Butter Kulcha** € 4,50
*Tandoori Kulcha spread with butter.
Tandoori Kulcha tartiné de beurre.*
- 559. Tandoori Stuffed Kulcha** € 6,00
*Choice of potato / onion / paneer mixed with aromatic spices stuffed in tandoori kulcha,
cooked in traditional clay oven.
Tandoori Kulcha garni au choix de pomme de terre / oignon / paneer et d'épices, cuit sur
un four en argile.*

Rice Special / Riz Spéciaux

- 576. Vegetable Biryani** € 13,50
Aromatic basmati rice cooked with assorted vegetables and selected Indian spices served with mixed vegetable raita.
Riz basmati aromatique cuisiné avec un assortiment de légumes, des épices indiennes et servi avec un mix vegetable raita.
- 577. Kashmiri Pulao** € 13,50
Aromatic steamed basmati rice tossed with sautéed vegetable, dry fruits and nuts.
Riz basmati aromatique mélangé avec des légumes sautés, des fruits secs et des noix.
- 578. Vegetable Pulao** € 13,50
Aromatic basmati rice cooked with fresh diced vegetables and served with mix vegetable raita
Riz basmati aromatique cuisiné avec des dès de légumes frais et servi avec un mix vegetable raita
- 579. Jeera Rice** € 6,50
Aromatic steamed basmati rice toasted with cumin seeds and green chilies.
Riz basmati aromatique cuisiné aux graines de cumin grillées et piments verts.
- 580. Steamed Basmati Rice** € 3,50
Steamed basmati rice cooked to perfection.
Riz basmati cuit à la vapeur: la perfection.



Vegetable Biryani



Szechuan Noodles

Oriental Speciality / Spécialités orientales

- 601. Vegetable Hakka Noodles**  € 13,00
 Soft noodles tossed with oriental stir fried vegetables like cabbage, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.
 Nouilles chinoises mélangées à des légumes frits comme du chou, des carottes, des haricots verts, du poivron et garnies de cébette.
- 602. Szechuan Noodles**  € 13,00
 A soft noodles tossed in spicy szechuan sauce with oriental stir fried vegetables like cabbage, carrots, beans, bell peppers and spring onion.
 Nouilles chinoises mélangées à une sauce épicée szechuan avec des légumes frits comme du chou, des carottes, des haricots verts, du poivron et de la cébette.
- 603. Vegetable Fried Rice**  € 13,00
 Steamed basmati rice tossed with oriental stir fried vegetables like carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.
 Riz Basmati cuit à la vapeur mélangé à des légumes frits comme des carottes, des haricots verts, du poivron et garni de cébette.
- 604. Szechuan Fried Rice**  € 13,00
 Steamed basmati rice tossed with spicy Szechuan sauce and stir fried vegetables like carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.
 Riz Basmati cuit à la vapeur mélangé à une sauce épicée szechuan avec des légumes frits comme des carottes, des haricots verts, du poivron et garni de cébette.
- 605. Mushroom Fried Rice**  € 13,00
 Steamed basmati rice tossed with oriental stir fried vegetables like mushroom, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.
 Riz basmati cuit à la vapeur mélangé à des légumes frits comme des champignons, des carottes, des haricots verts, du poivron et garni de cébette.
- 606. Paneer Fried Rice** € 13,00
 Steamed basmati rice tossed with stir fried vegetables like Paneer, carrots, beans, bell peppers and garnished with spring onion.
 Riz basmati cuit à la vapeur mélangé à du paneer frit et des légumes frits, des carottes, des haricots verts, du poivron et garni de cébette.

Desserts

- 701. Moong Dal Halwa** € 6,00
A classic Indian dessert made with moong lentils, sugar, ghee and cardamom powder.
Un plat sucré indien classique à base de lentilles de moong, de sucre, de ghee et de poudre de cardamome.
- 702. Moong Dal Halwa with Ice Cream** € 7,00
Moong Dal Halwa served with a scoop of vanilla ice cream.
Moong Dal Halwa servi avec une boule de crème glacée à la vanille.
- 703. Gajar Ka Halwa** € 6,00
A slow cooked traditional Indian pudding made with shredded carrots in milk.
Pudding indien traditionnel cuit lentement à base de carottes mijotées dans du lait.
- 704. Gajar Ka Halwa with Ice Cream** € 7,00
Gajar Ka Halwa served with a scoop of vanilla ice cream.
Gajar Ka Halwa servi avec une boule de crème glacée à la vanille.
- 705. Gulab Jamun** € 6,00
A deep fried milk solid ball soaked in rich sweet syrup.
Lait et farine façonné en boule et lentement frit puis trempé dans du sirop sucré aromatisé à la rose.
- 706. Gulab Jamun with Ice Cream** € 7,00
Gulab Jamun served with a scoop of vanilla ice cream.
Gulab Jamun servi avec une boule de crème glacée à la vanille.



Gajar Ka Halwa

Gulab Jamun



Rasmalai



Falooda with Kulfi

- 707. Kesari** € 5,00
A popular sweet dish of South Indian cuisine, made of semolina / vermicelli cooked with butter, saffron and nuts.
Un plat sucré populaire de la cuisine sud-indienne à base de semoule / vermicelle, de beurre clarifié, safran et noix.
- 708. Rasmalai** € 6,00
A popular Indian sweet of cottage cheese soaked in thickened, sweetened milk garnished with nuts.
Un dessert indien populaire de fromage frais trempé dans du lait concentré sucré aromatisé aux amandes.
- 709. Kulfi** € 6,00
A traditional Indian ice cream.
Une glace indienne traditionnelle
- 710. Falooda** € 7,00
Cool and refreshing exotic dessert drink with layers of rose syrup, sweet basil seeds, soft vermicelli, creamy milk served with ice cream and nuts.
Boisson exotique rafraîchissante avec des couches de sirop de rose, graines de basilic doux, vermicelles, lait crémeux, crème glacée et noix
- 711. Falooda with Kulfi** € 9,00
Falooda served with pieces of Kulfi.
Falooda servi avec du Kulfi
- 712. Choice of Ice creams** € 4,00
Choice of vanilla / chocolate / strawberry.
Glace au choix: vanille / chocolat / fraise

Beverages / Boissons

- | | |
|---|--------|
| 751. Sweet Lassi
<i>Sweetened yoghurt drink.</i>
<i>Boisson sucrée au yaourt.</i> | € 5,00 |
| 752. Salt Lassi
<i>Salted yoghurt drink.</i>
<i>Boisson salée au yaourt.</i> | € 5,00 |
| 753. Mango Lassi
<i>Sweet lassi blended with Indian mango puree.</i>
<i>Lassi doux mélangé avec de la purée de mangue indienne.</i> | € 6,00 |
| 754. Butter Milk
<i>A light and thin yoghurt blended with ginger, coriander and seasoned.</i>
<i>Un yaourt léger et fin mélangé à du gingembre, de la coriandre et assaisonné.</i> | € 4,00 |



Mango Lassi

- | | |
|--|----------------|
| 755. Special Filter Coffee | € 5,00 |
| <i>A unique South Indian variation of coffee beverage made with special brewed coffee with milk.</i> | |
| <i>Une variation unique du populaire café sud indien à base de café torréfié et de lait.</i> | |
| 756. Masala Chai | € 4,50 |
| <i>Traditional Indian tea made with special herbs, sugar and milk.</i> | |
| <i>Une thé indien traditionnel fait avec des herbes spéciales du sucre et du lait.</i> | |
| 757. Green Tea | € 3,50 |
| <i>(Jasmine / mint / lemon / natural)</i> | |
| <i>(Jasmin / menthe / citron / nature)</i> | |
| 758. Bottled water (Still / Sparkling) / Bouteille d'eau (plate / gazeuse) | € 2,50 |
| 759. Cola (Regular / Cherry / Zero) | € 2,75 |
| 760. Fanta / Sprite | € 2,75 |
| 761. Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic | € 2,75 |
| 762. Iced Tea | € 2,75 |
| 763. Indian Beer / Bière indienne | € 4,00 |
| 764. Beer / Bière | € 3,50 |
| 765. Glass of Wine (Red / White) / Verre de vin (rouge / blanc) | € 5,00 |
| 766. Bottle of Wine (Red / White) / Bouteille de vin (rouge/ blanc) | € 18,00 |



Special Filter Coffee



Masala Chai