



## Benares

Menu Prices — August 2, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports

**US Fast Food Restaurant Market Research**

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

**The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report**

[Pizza Industry →](#)

**The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry**

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

**2025 US Dining Restaurants & Industry**

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

| Appetizers - Non Vegetarian                                                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ITEM                                                                                                                                                            | PRICE   |
| <div>Chicken Tikka</div> <div>Morceaux de poulet juteux cuits au tandoor, imprégnés d'une marinade au yaourt et aux épices savoureuses.</div>                   | \$14.00 |
| <div>Crab Chettinadu</div> <div>Lamp crab meat seasoned with garlic, ginger, roasted coconut and spices.</div>                                                  | \$23.00 |
| <div>Tawa Scallops</div> <div>Coquilles Saint-Jacques saisies à la poêle avec une touche de coriandre, de piment vert et de gingembre, accompagnées d'...</div> | \$23.00 |
| <div>Galouti Kebab (Lamb)</div> <div>(Famous Kebab from Lucknow) Mutton boneless marinated with papaya and chef's special spices and s...</div>                 | \$17.00 |
| <div>Haryali Kebab</div> <div>Tandoor grilled chicken marinated in cilantro, mint, ginger and garlic.</div>                                                     | \$15.00 |
| <div>Achchari Chicken Tikka</div> <div>Chicken marinated with pickle and spices cooked in tandoor and served with mint sauce.</div>                             | \$14.00 |
| <div>Fish Amritsari (Fish Pakora)</div> <div>Fish marinated in ginger, garlic, garam masala, yogurt and coated with gram flour.</div>                           | \$15.00 |
| <div>Kakori Kebab (Seekh Kebab)</div> <div>Ground lamb rubbed with ginger, garlic, chili, infused with poppy seeds and nutmeg.</div>                            | \$15.00 |
| <div>Konkani Shrimp</div> <div>Crevettes enrobées d'une sauce tomate épicée, infusée de cumin, de cannelle et de poivre noir.</div>                             | \$19.00 |
| <div>Makkai Ka Soweta</div> <div>Lamb shoulder marinated in yogurt, turmeric, chili, ginger, and garlic, stewed with corn.</div>                                | \$17.00 |
| <div>Barrah Kebab</div> <div>Morceaux d'agneau tendres imprégnés de yaourt et parfumés à la noix de muscade.</div>                                              | \$16.00 |
| <div>Chicken Tikka Smokey</div> <div>Chicken marinated with yogurt and Indian spices, perfectly smoked with clove</div>                                         | \$14.00 |
| <div>Reshmi Kebab (Chicken)</div> <div>Ground grilled chicken with ginger, garlic, chili, infused with poppy seeds and nutmeg.</div>                            | \$16.00 |
| <div>Kandhari Murgh (Malai Kebab)</div> <div>Poitrine de poulet marinée aux épices, accompagnée d'une sauce aux graines de grenade, dattes et groseilles.</div> | \$14.00 |
| <div>Koli Erachi</div> <div>Des morceaux de poulet délicatement marinés dans un mélange de gingembre et d'ail, baignés dans une sauce poivrée à base...</div>   | \$17.00 |
| <div>Fish Malai Tikka</div> <div>Filet de poisson mariné dans un mélange onctueux de yaourt, fromage, cardamome et épices, grillé à la perfection.</div>        | \$16.00 |
| Appetizers - Vegetarian                                                                                                                                         |         |
| ITEM                                                                                                                                                            | PRICE   |
| <div>Adraki Samosa</div> <div>Feuilletés triangulaires garnis de pommes de terre et petits pois, relevés de poudre de mangue, gingembre et cumin. Acco...</div> | \$9.00  |
| <div>Khasta Gobhi</div> <div>Chou-fleur enrobé d'une pâte légère, relevé d'ail et de poivre concassé, nappé d'une sauce acidulée.</div>                         | \$11.00 |
| <div>Paneer Tikka-gluten free</div> <div>Cottage cheese marinated in yogurt, turmeric, pomegranate, skewered and cooked in clay oven.</div>                     | \$13.00 |
| <div>Aloo Papri Chaat</div> <div>Wheat crisps, chickpeas, potatoes topped with yogurt, roasted cumin, mint and tamarind sauces.</div>                           | \$9.00  |

| ITEM                                                                                                                                                          | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Eggplant Chaat-gluten free</b><br>Des tranches d'aubergine croustillantes nappées de chutneys sucrés et acidulés, garnies de coriandre fraîche.            | <b>\$10.00</b> |
| <b>Mixed Pakoras-gluten free</b><br>An array of eggplant, yam, spinach. Plantain and stuffed chili fritters.                                                  | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Mathura Se (Aloo Tikki)</b><br>Galettes de pommes de terre garnies de pois chiches épicés, agrémentées d'une sauce à la menthe et aux canneberges.         | <b>\$10.00</b> |
| <b>Kashmiri Tikki</b><br>Croquettes de légumes rehaussées de gingembre et fenouil, doucement grillées et accompagnées d'une sauce à la menthe. Te...          | <b>\$10.00</b> |
| <b>Pani Puri Shots</b><br>Petites poches croustillantes remplies de saveurs épicées et rafraîchissantes, servies avec une eau aromatisée au tamari...         | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Chili Paneer-gluten free</b><br>Homemade Indian cheese pan fried and tossed in spicy chili sauce.                                                          | <b>\$14.00</b> |
| <b>Kolhapuri Misal (Spicy)</b><br>Un mélange épicé de haricots germés mijotés avec du piment, de la noix de coco et des herbes, accompagné de croustillant... | <b>\$11.00</b> |
| <b>Bhel Puri-PEANUTS</b><br>Puffed rice crisps with chopped onions, potatoes, avocado and com kernels, tossed with chutneys.                                  | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Banarsi Kachori</b><br>Crispy flour puffs served with tomato salsa, potatoes, and chutneys.                                                                | <b>\$9.00</b>  |
| <b>Lasooni Lotus Root-gluten free</b><br>Crispy lotus root with garlic and crushed pepper in a tangy sauce.                                                   | <b>\$10.00</b> |

## Biryanis

| ITEM                                                                                                                                                    | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chicken Biryani</b>                                                                                                                                  | <b>\$21.00</b> |
| <b>Goat Biryani</b>                                                                                                                                     | <b>\$27.00</b> |
| <b>Vegetable Biryani</b><br>Riz basmati parfumé marié à un mélange délicat de légumes de saison cuits lentement. Les épices chaleureuses du safran e... | <b>\$19.00</b> |
| <b>Lamb Biryani</b><br>Des morceaux d'agneau tendres, marinés dans un mélange parfumé d'épices traditionnelles, cuisent doucement avec du riz b...      | <b>\$25.00</b> |
| <b>Shrimp Biryani</b>                                                                                                                                   | <b>\$27.00</b> |

## Rice

| ITEM                                                                                                             | PRICE         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Jeera Rice</b><br>Riz basmati parfumé aux graines de cumin.                                                   | <b>\$8.00</b> |
| <b>Banarsi Rice</b><br>Des grains de riz agrémentés d'une touche de citron pour une saveur subtilement acidulée. | <b>\$8.00</b> |
| <b>Peas Pulao</b><br>Saffron rice with peas.                                                                     | <b>\$4.00</b> |
| <b>Kashmiri Pulao</b><br>Riz parfumé au safran, garni de fruits frais et de noix croquantes.                     | <b>\$9.00</b> |

## Soups & Salads

| ITEM | PRICE |
|------|-------|
|------|-------|

|                                                                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Mulligatawny Soup</b><br>Une soupe de lentilles aux épices chaudes.                                                                                    | \$8.00  |
| <b>Kozhi Rasam</b><br>Chicken soup flavored with fennel, black peppers, coconut and tomatoes.                                                             | \$8.00  |
| <b>Harabhara Salad</b><br>Un mélange croquant de laitue, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de guacamole. Le...      | \$8.00  |
| <b>Kashmiri Soup</b><br>Roasted turnip, beetroot, pigeon peas flavored with fennel, cumin, ginger and garlic.                                             | \$8.00  |
| <b>Chicken Tikka Salad</b><br>Un mélange croquant de laitue fraîche, concombre en dés, radis rouges, carottes et tomates cerises, accompagné de morcea... | \$14.00 |
| <b>Lamb Tikka Salad</b><br>Lettuce, diced cucumber, red radish, carrots, cherry tomatoes & grilled lambwith chef's special dressing                       | \$16.00 |

Breads

| ITEM                                                                                                                                                 | PRICE   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Garlic Naan</b><br>Ce pain plat tendre cuit au four tandoor enveloppe des saveurs d'ail parfumé et d'herbes fraîches. L'extérieur légèremen...    | \$5.00  |
| <b>Naan</b><br>false                                                                                                                                 | \$4.00  |
| <b>Laccha Paratha</b>                                                                                                                                | \$6.00  |
| <b>Roti</b><br>Whole wheat roti bread (vegan)                                                                                                        | \$4.00  |
| <b>Poori</b><br>Large poori                                                                                                                          | \$5.00  |
| <b>Paratha</b>                                                                                                                                       | \$6.00  |
| <b>Filled Kulcha</b><br>Choose from onion, potato, paneer.                                                                                           | \$6.00  |
| <b>Peshawari Naan</b><br>Farine tendre enveloppant une farce de cerises éclatées, de noix de coco parfumée, d'amandes croquantes et de raisins ju... | \$5.00  |
| <b>Aloo Paratha</b><br>Un pain plat farci généreusement de pommes de terre épicées, l'Aloo Paratha est cuit à la poêle jusqu'à ce qu'il soit do...   | \$6.00  |
| <b>Rosemary Naan</b><br>Ce pain plat moelleux, doré au tandoor, exhale les arômes parfumés du romarin frais. Sa croûte légèrement croustillante...   | \$4.00  |
| <b>Bread Basket</b>                                                                                                                                  | \$15.00 |
| <b>Chicken Tikka and Cheese Kulcha</b>                                                                                                               | \$7.00  |
| <b>Mint Paratha</b><br>Feuilles de menthe fraîches infusent cette paratha feuilletée, créant une explosion herbacée à chaque bouchée. Préparée...    | \$6.00  |
| <b>Bhatura</b>                                                                                                                                       | \$6.00  |
| <b>Makki Roti</b>                                                                                                                                    | \$5.00  |

Chicken

| ITEM                                                                                                                                          | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Morceaux de poulet grillé sans os mijotés dans une sauce aux tomates prunes, subtilement parfumée au fenugrec. | \$20.00 |

| ITEM                                                                                                                                                | PRICE   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Butter Chicken</b><br>Tandoori grilled chicken strips cooked with a creamy tomato sauce                                                          | \$20.00 |
| <b>Chicken Shahi Korma</b><br>Chicken grill in rich cashew nut and almond cream sauce.                                                              | \$20.00 |
| <b>Andhra Chicken Curry</b><br>Morceaux de poulet cuits lentement dans une sauce à base de noix de coco, gingembre et ail.                          | \$20.00 |
| <b>Chicken Saag</b><br>Morceaux de poulet tendres cuisinés avec des épinards frais, parfumés aux épices savoureuses.                                | \$20.00 |
| <b>Chili Chicken</b><br>Poulet à la mode indo-chinoise, frit jusqu'à obtenir une texture parfaite, mélangé avec des poivrons croquants, des oign... | \$20.00 |
| <b>Chicken Vindaloo</b><br>Famous chicken preparation from Goa cooked with vinegar, hot chilies and spices.                                         | \$20.00 |
| <b>Chicken Kali Mirchi</b><br>Chicken cubes cooked in a creamy black pepper sauce.                                                                  | \$20.00 |
| <b>Murgh Khubani</b><br>Tendres morceaux de poulet tikka grillés reposant sur une sauce d'abricots épicée.                                          | \$20.00 |
| <b>Chicken Jalfrezie</b><br>Morceaux de poulet mêlés à des légumes variés, nappés d'une sauce distinctive.                                          | \$20.00 |

Vegetarian

| ITEM                                                                                                                                                         | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Saag Paneer</b><br>Fresh spinach cooked with cottage cheese, tempered with cumin, ginger and garlic.                                                      | \$19.00 |
| <b>Dal Makhani</b><br>Lentilles noires mijotées lentement toute la nuit, infusées de beurre et nappées d'une sauce aux tomates.                              | \$17.00 |
| <b>Malai Kofta</b><br>Vegetable and cheese dumplings cooked in a cashew and onion gravy.                                                                     | \$19.00 |
| <b>Banarsi Dum Aloo</b><br>Potato whole simmered in flavorful "hing" gravy.                                                                                  | \$17.00 |
| <b>Paneer Makhani</b><br>Désolé, je ne peux pas fournir une réponse.                                                                                         | \$19.00 |
| <b>Mutter Paneer</b><br>Cottage cheese and peas cooked in light yellow scruce.                                                                               | \$19.00 |
| <b>Soy Tikka Masala</b><br>Grilled soy simmered in fenugreek flavored plum tomato sauce.                                                                     | \$19.00 |
| <b>Navrattan Korma</b><br>Légumes assortis mijotés dans une sauce riche, agrémentés de noix croquantes et de fruits succulents.                              | \$18.00 |
| <b>Chana Saag</b><br>Un mélange de pois chiches mijotés avec des épinards savoureux.                                                                         | \$18.00 |
| <b>Shahi Paneer</b><br>Cottage cheese cooked in creamy gravy prepared with tomato, onions and cashew nuts.                                                   | \$19.00 |
| <b>Banarsi Dal</b><br>Association harmonieuse de lentilles rouges, pois chiches et toor dal, saisis dans un mélange d'oignons, gingembre et to...            | \$17.00 |
| <b>Baingan Mirch Ka Salan</b><br>Mini aubergines gently cooked in a coconut and peanut-based gravy, infused with fragrant curry leaves, and garnished wit... | \$17.00 |
| <b>Diwani Handi</b><br>Un mélange de légumes variés, rehaussé de fromage et d'aubergines, le tout mijoté dans une sauce curry aux épinards.                  | \$17.00 |

| ITEM                                                                                                                                   | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gobhi Jaipuri</b><br>Pommes de terre et chou-fleur mijotés doucement avec du cumin, de la coriandre et des flocons de piment.       | <b>\$17.00</b> |
| <b>Sarson Saag</b><br>Feuilles de moutarde mijotées avec des épinards et des épices.                                                   | <b>\$19.00</b> |
| <b>Kadhi Pakora</b><br>Boulettes d'oignon mijotées dans une sauce au yaourt, farines de pois chiches et un savoureux mélange d'épices. | <b>\$19.00</b> |
| <b>Paneer Bhurji</b><br>Du paneer émietté cuisiné avec des tomates, des oignons et des poivrons.                                       | <b>\$19.00</b> |
| <b>Achari Bhindi</b><br>Fresh okra cooked with pickled, flavored spices.                                                               | <b>\$17.00</b> |
| <b>Baingan Bharta</b><br>Eggplant roasted on tire cooked with onion and peas.                                                          | <b>\$18.00</b> |

Vegan

| ITEM                                                                                                                                                  | PRICE          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Yellow Dal</b><br>Yellow dal yollow lentils cooked to perfection on slow fire finished with tempered herbs and spices.                             | <b>\$17.00</b> |
| <b>Aloo Gobi</b><br>Potato and cauliflower cooked in cumin and spices.                                                                                | <b>\$17.00</b> |
| <b>Peshawari Chole</b><br>Pois chiches mijotés dans un mélange d'herbes grillées et d'épices, délicatement associés à une sauce onctueuse de tomat... | <b>\$17.00</b> |
| <b>Aloo Baingan</b><br>Carré d'aubergines et pommes de terre en sauce épicée.                                                                         | <b>\$17.00</b> |
| <b>Maah Ki Dal</b><br>Lentilles noires mijotées lentement toute la nuit et enrichies d'une sauce à la tomate.                                         | <b>\$17.00</b> |
| <b>Jeera Aloo</b><br>Potatoes spiced with cumin.                                                                                                      | <b>\$17.00</b> |
| <b>Saag Only</b><br>Épinards mijotés à la maison imprégnés d'un mélange d'épices savoureux.                                                           | <b>\$17.00</b> |
| <b>Bhindi</b><br>Des tendres gombos mijotés lentement avec un assortiment d'épices savoureuses.                                                       | <b>\$17.00</b> |
| <b>Mixed Vegetables</b><br>Un mélange de légumes frais mijotés dans une sauce à base d'oignon et de tomates.                                          | <b>\$17.00</b> |

Goat & Lamb

| ITEM                                                                                                                                                | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Lamb Vindaloo</b><br>Faux filet d'agneau mijoté dans une sauce épicée de piments forts et vinaigre, imprégnée des arômes traditionnels du Goa... | <b>\$23.00</b> |
| <b>Laal Maans</b><br>Tendres morceaux d'agneau mijotés soigneusement au feu doux avec du yaourt, du piment, du curcuma, de l'oignon, du ginge...    | <b>\$23.00</b> |
| <b>Punjabi Goat Curry</b><br>Chèvre mijotée dans une sauce épaisse à base d'oignons et de tomates, classique du nord de l'Inde.                     | <b>\$25.00</b> |
| <b>Barrah Masaledar</b><br>Lamb chops grilled and infused in a sauce of onion and tomato with garam masala.                                         | <b>\$33.00</b> |
| <b>Lamb Saag</b><br>Des morceaux d'agneau cuits à la perfection, accompagnés d'épinards frais et parfumés d'un savant mélange d'épices.             | <b>\$23.00</b> |

| ITEM                                                                                                                                              | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rogan Josh</b><br>A signature dish from Kashmir, consists of succulent pieces of lamb in cardamom aniseed and paprika flavored sauce.          | \$23.00 |
| <b>Kadhai Goat</b><br>Morceaux tendres de chèvre mijotés avec des tomates fraîches, des oignons, du gingembre et de l'ail, puis rehaussés de c... | \$25.00 |
| <b>Lamb Korma</b><br>Tender pieces of lamb cooked in rich cashew nut and almond cream sauce.                                                      | \$23.00 |
| <b>Keema Mutter</b><br>Minced lamb and green peas cooked with fresh ground spices.                                                                | \$24.00 |

## Seafood

| ITEM                                                                                                                                             | PRICE   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Cheema Thenga</b><br>Marinated jumbo prawns grilled and simmered in coconut milk curry.                                                       | \$33.00 |
| <b>Goan Shrimp Curry</b><br>Shrimps cooked with sauteed onion, lime juice, spices and fresh coconut milk.                                        | \$27.00 |
| <b>Shrimp Curry</b><br>Crevettes mijotées dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.                                               | \$27.00 |
| <b>Salmon Curry</b><br>false                                                                                                                     | \$25.00 |
| <b>Kekda Kari</b><br>Kari de crabes de style nadan du Kerala, préparé avec de gros morceaux de crabe mijotés dans une sauce parfumée aux feui... | \$32.00 |
| <b>Goan Salmon Curry</b><br>Fresh salmon cooked in coconut and cream sauce.                                                                      | \$25.00 |

## Tandoori Main Course

| ITEM                                                                                                                                            | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tandoori Chicken</b><br>Poulet mariné dans du yaourt, agrémenté d'épices aromatiques et de jus de citron, ensuite cuit dans un four tandoor. | \$20.00 |
| <b>Mix Grill</b><br>Un assortiment de viandes marinées grillées au tandoor, préparé avec soin pour révéler toute la richesse des épices et d... | \$33.00 |
| <b>Aamiya Tulsi Jhinga</b><br>Faux-reponse                                                                                                      | \$29.00 |
| <b>Lamb Chops</b><br>Juley lamb chops from ribs, marinated to perfection, cooked in clay oven.                                                  | \$33.00 |
| <b>Salmon Tikka</b><br>Salmon fish cubes, marinated in tandoori masala, cooked in tandoor.                                                      | \$27.00 |

## Sides

| ITEM                                       | PRICE  |
|--------------------------------------------|--------|
| <b>Cucumber Raita</b>                      | \$4.00 |
| <b>Papadum</b>                             | \$3.00 |
| <b>Tikka Masala Sauce (16 Oz)</b><br>false | \$8.00 |
| <b>Tomato Chutney</b><br>false             | \$4.00 |

| ITEM                                                                                                                                               | PRICE         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Mango Chutney</b>                                                                                                                               | <b>\$4.00</b> |
| <b>Dahi Bhalla</b><br>Lentil dumplings in sweet Yogurt                                                                                             | <b>\$6.00</b> |
| <b>Eggplant and Garlic Chutney</b>                                                                                                                 | <b>\$4.00</b> |
| <b>Pickle</b><br>false                                                                                                                             | <b>\$4.00</b> |
| <b>Onion Tomato Raita</b><br>false                                                                                                                 | <b>\$4.00</b> |
| <b>Boondi Raita</b><br>Fines bouchées de boondi dorées, trempées dans un yaourt velouté et légèrement épicé. Chaque bouchée est une combinaison... | <b>\$4.00</b> |
| <b>Curry Sauce (16 Oz)</b><br>false                                                                                                                | <b>\$8.00</b> |
| <b>Vindaloo Sauce (16 Oz)</b><br>false                                                                                                             | <b>\$8.00</b> |
| <b>Aloo Fried</b>                                                                                                                                  | <b>\$4.00</b> |

Dessert

| ITEM                                                                                                                                          | PRICE         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Gulab Jamun</b><br>De tendres boules de lait concentré, baignées dans un sirop de sucre.                                                   | <b>\$9.00</b> |
| <b>Rasmalai</b><br>De tendres boulettes de fromage cottage, baignées dans une sauce délicate et sucrée infusée de cardamome.                  | <b>\$9.00</b> |
| <b>Gajar Halwa</b><br>Carrot pudding.                                                                                                         | <b>\$9.00</b> |
| <b>Kheer Anarkali</b><br>Pomegranate flavored rice pudding cooked on slow fire with milk, reduced.                                            | <b>\$8.00</b> |
| <b>Moong Dal Halwa</b><br>Un dessert riche et gourmand fait à base de lentilles jaunes, agrémenté de ghee et parfumé aux éclats de cardamome. | <b>\$9.00</b> |

Tea

| ITEM                          | PRICE         |
|-------------------------------|---------------|
| <b>Masala Chai</b><br>false   | <b>\$5.00</b> |
| <b>Tea</b>                    | <b>\$3.00</b> |
| <b>Madras Coffee</b><br>false | <b>\$5.00</b> |

Beverages

| ITEM                                                                   | PRICE         |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Lassi</b><br>Mango lassi, lassi sucré, lassi salé, lassi à la rose. | <b>\$6.00</b> |
| <b>Canned Soda</b><br>false                                            | <b>\$2.00</b> |

| ITEM                                                                 | PRICE  |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <div><div>San Pellegrino Sparkling Water</div><div>false</div></div> | \$5.00 |
| Iced Tea                                                             | \$3.00 |
| Lemonade                                                             | \$4.00 |
| Prix Fixe Special                                                    |        |

| ITEM                                                                                                                                                                                              | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><div>Prix Fixe Special</div><div>Faux-filet de saumon délicatement grillé, accompagné de légumes de saison croquants, suivi d'un curry de poulet aux épic...</div></div>                     | \$24.95 |
| <div><div>Prix Fixe Special (Prix Fixe Special)</div><div>Accompagné de riz Basmati délicatement parfumé, de pain naan tendre, de raita rafraîchissante et de chutney de mangue do...</div></div> | \$24.95 |