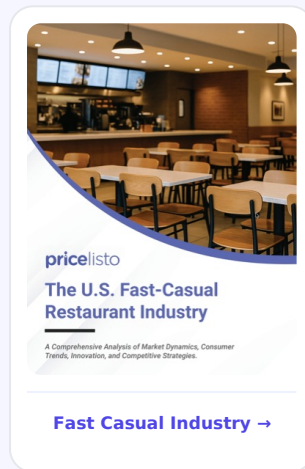




# Jaipur Royal Indian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

## Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Side Orders

| ITEM                                                                                                                                                                                                           | PRICE         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <div><b>Baigan Bharta "A Must for Lover’s of Indian Vegetables"</b></div> <div>A charcoal-smoked eggplant delicacy. Cooked with onion and tomatoes.</div>                                                      | <b>\$8.50</b> |
| <div><b>Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India" (Side Orders)</b></div> <div>Pois chiches sautés avec des épices parfumées dans un kadhai. Une spécialité du Penjab.</div>               | <b>\$8.50</b> |
| <div><b>Dal-Makhni - The ‘Chef Specialty’ Beans (Side Orders)</b></div> <div>Des lentilles mijotées toute la nuit sur des braises pour un goût profond, enrichies de crème, de beurre et d'épices sub...</div> | <b>\$8.50</b> |
| <div><b>Dal-Tadka (Side Orders)</b></div> <div>Yellow lentils tempered with onion, tomatoes, ginger, and garlic.</div>                                                                                         | <b>\$8.00</b> |

Picked for you

| ITEM                                                                                                                                                                                         | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div><b>Murgh Makhni</b></div> <div>Our signature entrée often copied but never equaled. Cubes of BBQ chicken folded in rich tomato creamy sauce enhanced by...</div>                        | <b>\$18.00</b> |
| <div><b>Dal-Makhni - The ‘Chef Specialty’ Beans</b></div> <div>Lentilles mijotées toute la nuit sur un feu de charbon de bois doux, enrichies de crème, beurre et épices.</div>              | <b>\$14.95</b> |
| <div><b>Murgh Tikka Masala</b></div> <div>Morceaux de poulet grillés, mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et d'oignons, agrémentés de poivrons colo...</div>                  | <b>\$18.00</b> |
| <div><b>Aloo Gobhi</b></div> <div>Cauliflower florets with potatoes and spices.</div>                                                                                                        | <b>\$14.95</b> |
| <div><b>Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India"</b></div> <div>Pois chiches mijotés dans un kadhai avec un mélange d'épices savoureux. Une spécialité du Punjab.</div> | <b>\$8.50</b>  |

Appetizers (Shuruaat)

| ITEM                                                                                                                                                                      | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div><b>Lamb Seekh Kebab</b></div> <div>Tender rolls of succulent minced lamb, mixed with ginger, green chilies, spices, and cumin seeds</div>                            | <b>\$9.50</b>  |
| <div><b>Palak Chat</b></div> <div>Fresh crunchy baby spinach, bits of fresh tomato, and onions. All tossed in the flavorful mixture of yogurt and tamarind...</div>       | <b>\$7.50</b>  |
| <div><b>Samosa Chat</b></div> <div>Un mélange savoureux de samosa émietté, curry de pois chiches, chutneys variés, et d'épices aromatiques.</div>                         | <b>\$7.50</b>  |
| <div><b>Vegetable Samosa</b></div> <div>Des petits chaussons croustillants renfermant un mélange savoureux de pommes de terre cuites à la vapeur et de petits po...</div> | <b>\$6.50</b>  |
| <div><b>Paneer-Pakora</b></div> <div>Des tranches de fromage cottage fait maison, enrobées d'une pâte de farine de pois chiches légèrement épicée, puis frite...</div>    | <b>\$8.50</b>  |
| <div><b>Kurkure Peanuts</b></div> <div>Roasted peanuts mildly spiced with chopped onions, tomatoes, and cilantro.</div>                                                   | <b>\$5.50</b>  |
| <div><b>Pink City Assorted Platter</b></div> <div>Samosa, vegetable pakora, paneer pakora, chicken seekh kebab, and fish pakora.</div>                                    | <b>\$13.50</b> |
| <div><b>Sabzi Ke Pakode</b></div> <div>Trio vegetables coated in spiced chick pea batter and golden fried.</div>                                                          | <b>\$6.50</b>  |
| <div><b>Macchli-Amritsari</b></div> <div>Tranches fines de filet de poisson-chat, délicatement assaisonnées de nos épices maison et légèrement frites à la poêle.</div>   | <b>\$8.50</b>  |
| <div><b>Chat Papdi</b></div> <div>Combination of flour chips, steamed potatoes, and garbanzo beans. Topped with a mixture of yogurt, mint, and tamarind sa...</div>       | <b>\$6.50</b>  |

| ITEM                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div>Chicken Seekh Kebab</div> <div>Tender rolls of succulent minced chicken, mixed with paneer, ginger, garlic, green chillies, and cumin seed. Finished in...</div>                                   | \$8.50  |
| <div>Chicken Seekh Kebab Masala</div> <div>Morceaux de kebab de poulet tendres sautés avec des poivrons et des oignons. Rehaussés d'un mélange unique d'épices.</div>                                   | \$9.50  |
| <div>Pink City Platter Vegetarian</div> <div>Un ensemble composé de samosa, pakoras de légumes et pakoras de paneer.</div>                                                                              | \$11.50 |
| Soups-Salads (Shorba)                                                                                                                                                                                   |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |
| <div>Mulligatawny Soup</div> <div>Curry flavored yellow lentil soup.</div>                                                                                                                              | \$4.00  |
| <div>Hara Bhara Salad</div> <div>Un mélange de légumes frais du jardin agrémenté de citron, huile d'olive, et une délicate vinaigrette.</div>                                                           | \$5.00  |
| From Clay-Oven (Hamare Tandoor Se)                                                                                                                                                                      |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |
| <div>Kali Mirch Tikka</div> <div>De tendres morceaux de poulet désossés marinent dans une sauce parfumée au poivre noir. Servi avec du riz délicat et un...</div>                                       | \$17.00 |
| <div>Hariyali Tikka</div> <div>Morceaux de poulet sans os, imprégnés d'une sauce de coriandre fraîche et de jeunes épinards, cuits à la perfection dans...</div>                                        | \$17.00 |
| <div>Murgh Tandoori - King of Kebab (Small)</div> <div>Whole chicken marinated in a mixture of yogurt, rice vinegar, and spices. Tandoori item are served with rice and dal tad...</div>                | \$13.00 |
| <div>Murgh Tandoori - King of Kebab (Large)</div> <div>Un poulet entier imprégné d'un mélange de yogourt onctueux, vinaigre de riz et un éventail d'épices. Accompagné de riz p...</div>                | \$19.00 |
| <div>Malai Kebab</div> <div>Morceaux de poulet marinés toute une nuit avec du fromage à la crème, de la farine de pois chiche, et un mélange de fine...</div>                                           | \$16.00 |
| <div>Chicken Seekh Kebab Tandoori</div> <div>Des rouleaux savoureux de poulet haché, mélangés à du paneer, du gingembre, de l'ail, des piments verts, des épices et d...</div>                          | \$17.00 |
| <div>Paneer Tikka-An Exotic Kebab of Indian Cottage Cheese</div> <div>Dés de paneer marinés aux épices délicates, accompagnés de poivrons, d'oignons et de tomates, le tout grillé au tandoor....</div> | \$16.00 |
| <div>Murgh - Tikka (Boneless White Meat)</div> <div>Morceaux de poulet sans os marinés dans un mélange de yaourt et d'épices fraîchement moulues, puis grillés dans un four...</div>                    | \$17.00 |
| <div>Lamb-Chops</div> <div>Faux-filets d'agneau tendres, infusés de jus de citron et d'un mélange de fines épices tandoori, délicatement grillés au...</div>                                            | \$21.00 |
| <div>Pink-City Machli Kebab</div> <div>Filet de saumon mariné délicatement au jus de citron et épices, grillé à la perfection sur des brochettes dans un four t...</div>                                | \$20.00 |
| <div>Tandoori Gosht Khazana</div> <div>An assortment of tandoori chicken, chicken tikka, malai kebab, hariyali tikka, lamb seekh kebab, and shrimp. Tandoori it...</div>                                | \$21.00 |
| <div>Lamb Seekh Kebab Tandoori</div> <div>Tender rolls of succulent minced lamb, mixed with ginger, garlic, green chillies, spices, and cumin seeds. Finished in cl...</div>                            | \$19.00 |
| <div>Tandoori Jhinga</div> <div>Crevettes tigre géantes marinées soigneusement dans un mélange de yaourt infusé de graines d'ajowan et d'épices tandoori...</div>                                       | \$20.00 |
| Chicken Specialties (Shaane Murgh)                                                                                                                                                                      |         |
| ITEM                                                                                                                                                                                                    | PRICE   |

|                                                                                                                                                                                              |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chicken Marwadi</b><br>Rajasthan specialty chicken pieces with corn prepared in yogurt flavored onion sauce.                                                                              | <b>\$17.00</b> |
| <b>Kali Mirch Tikka Malvani</b><br>Faux filets de poitrine de poulet marinés dans une sauce au poivre noir, rôtis dans un four tandoor puis mijotés dans un...                               | <b>\$18.00</b> |
| <b>Murgh Tikka Masala (Chicken Specialties (Shaane Murgh))</b><br>Poulet grillé doucement mariné, mijoté dans une sauce onctueuse à base d'oignons, tomates et crème parfumée, agrémentée... | <b>\$18.00</b> |
| <b>Murgh Saagwala</b><br>Poulet mijoté avec des épinards finement hachés.                                                                                                                    | <b>\$17.00</b> |
| <b>Dum Murgh Jaipuri</b><br>Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.                                                                              | <b>\$17.00</b> |
| <b>Murgh Malabari</b><br>Morceaux de poulet mijotés dans une sauce à la noix de coco, relevée de graines de moutarde et de feuilles de curry.                                                | <b>\$17.00</b> |
| <b>Mughlai Murg Korma</b><br>Chicken cooked in cashew nut creamy sauce.                                                                                                                      | <b>\$17.00</b> |
| <b>Murgh Makhni (Chicken Specialties (Shaane Murgh))</b><br>Morceaux de poulet grillés, enrobés d'une sauce tomate crémeuse et onctueuse, relevée par la touche aromatique des feuil...      | <b>\$18.00</b> |
| <b>Kadhai Murgh</b><br>Morceaux de poulet mijotés avec des poivrons colorés.                                                                                                                 | <b>\$17.00</b> |
| <b>Chicken Vindaloo</b><br>Morceaux de poulet et pommes de terre mijotés dans une sauce piquante au piment et à l'oignon, relevée d'une pointe de v...                                       | <b>\$17.00</b> |

**Vegetarian Dishes (Paneer)**

| ITEM                                                                                                                                              | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Malai Kofta</b><br>Boulettes de fromage cottage et légumes mijotées dans une sauce onctueuse au safran et amandes, agrémentée de lait de co... | <b>\$15.50</b> |
| <b>Paneer-Makhni Masala</b><br>Cottage cheese cooked in rich tomato-creamy sauce with slice of onion and peppe.                                   | <b>\$15.50</b> |
| <b>Saag-Paneer</b><br>Fromage frais mijoté dans une purée d'épinards fraîche.                                                                     | <b>\$15.50</b> |
| <b>Kadhai Paneer</b><br>Carrés de fromage cottage mijotés dans une sauce épaisse à base d'oignons.                                                | <b>\$15.50</b> |
| <b>Mutter Paneer Methi Malai</b><br>Désolé, je ne peux pas répondre à cette demande.                                                              | <b>\$15.50</b> |
| <b>Kashmiri Gujiya</b><br>Ces croquettes de fromage cottage et légumes se baignent délicatement dans une purée de pousses d'épinards.             | <b>\$15.50</b> |

**Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se)**

| ITEM                                                                                                                                         | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Aloo Gobhi (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Cauliflower florets with potatoes and spices.                                   | <b>\$14.95</b> |
| <b>Navrattan Korma</b><br>A blend of garden fresh vegetables, cashew nut sauce, and fruits in an aromatic cream sauce.                       | <b>\$14.95</b> |
| <b>Baigan Bharta "A Must for Lover’s of Indian Vegetables."</b><br>Aubergines grillées au charbon, mijotées avec des oignons et des tomates. | <b>\$14.95</b> |
| <b>Dal-Tadka</b><br>Lentilles jaunes mijotées avec des oignons, des tomates, du gingembre et de l'ail.                                       | <b>\$14.00</b> |

| ITEM                                                                                                                                                                                                                    | PRICE          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Mutter Paneer Methi Malai (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Cottage cheese and green peas cooked in rich nut creamy sauce flavored with fenugreek leaves.                                               | <b>\$15.50</b> |
| <b>Kashmiri Gujiya (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Cottage cheese and vegetable croquettes prepared in soothing spinach puree.                                                                           | <b>\$15.50</b> |
| <b>Chatpati Bhindi</b><br>Thin slices of okra sautéed with red onions.                                                                                                                                                  | <b>\$15.95</b> |
| <b>Kadhai Choley "Most Versatile Delicacy in the Northern India" (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Pois chiches sautés dans une poêle avec un savoureux mélange d'épices. Un plat emblématique du Pendjab. | <b>\$14.95</b> |
| <b>Malai Kofta (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Cottage cheese and vegetable dumplings cooked in saffron flavored onion cashew nut sauce.                                                                 | <b>\$15.50</b> |
| <b>Paneer-Makhni Masala (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Cottage cheese cooked in rich onion tomato-creamy sauce with slices of bell-peppers.                                                             | <b>\$15.50</b> |
| <b>Bahare Sabz Jaipuri</b><br>Un mélange vibrant de légumes frais de saison, cuisinés à demi-sec dans une sauce unique qui capture l'essence de Jaipur...                                                               | <b>\$14.95</b> |
| <b>Saag Makai</b><br>Épinards frais finement hachés mélangés à des grains de maïs tendres.                                                                                                                              | <b>\$14.95</b> |
| <b>Dal-Makhni - The ‘Chef Specialty’ Beans (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Lentilles mijotées délicatement toute la nuit sur un feu de charbon, enrichies de crème, de beurre et d'épices aromatique...  | <b>\$14.95</b> |
| <b>Saag Paneer</b><br>Homemade cottage cheese with freshly chopped spinach.                                                                                                                                             | <b>\$15.50</b> |
| <b>Kadhai Paneer (Vegetarian Dishes (Subzi Ki Mandi Se))</b><br>Morceaux de fromage cottage mijotés dans une sauce épaisse à base d'oignons.                                                                            | <b>\$15.50</b> |

Lamb Dishes (Mass Ro Mazzo)

| ITEM                                                                                                                                                 | PRICE          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Lamb Malabari</b><br>Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à la noix de coco, rehaussés de graines de moutarde et de feu...  | <b>\$18.50</b> |
| <b>Rogan Josh</b><br>Un plat réconfortant de l'agneau mijoté, agrémenté d'épices parfumées et d'une touche de yaourt pour un goût venu tout d...     | <b>\$18.50</b> |
| <b>Lal Maas</b><br>Lamb mariné dans un mélange de fines épices originaires du Rajasthan, mijoté lentement pour atteindre un équilibre parfa...       | <b>\$18.50</b> |
| <b>Gosht Saagwala</b><br>Lamb cooked freshly chopped spinach.                                                                                        | <b>\$18.50</b> |
| <b>Gosht Madras</b><br>Morceaux tendres d'agneau mijotés dans une sauce à la noix de coco parfumée au curry madras.                                  | <b>\$17.00</b> |
| <b>Rarah Maas</b><br>Tender pieces of lamb cooked with minced lamb, prepared semidry with fresh cilantro, and paprika in onion based gravy.          | <b>\$18.50</b> |
| <b>Gosht Vindaloo</b><br>Faux filet d'agneau et pommes de terre mijotés dans une sauce pimentée à l'oignon, relevée par une pointe de vinaigre de... | <b>\$18.50</b> |
| <b>Mewari Mass</b><br>Morceaux tendres d'agneau mijotés dans un mélange harmonieux d'épices et de yogourt, inspirés de la tradition culinaire...     | <b>\$18.50</b> |
| <b>Gosht Korma</b><br>Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux noix.                                                                   | <b>\$18.50</b> |
| <b>Lamb Chop Masala</b><br>Chefs specialty, grilled lamb chops prepared in onion, and tomato sauce with special blend of spices.                     | <b>\$19.50</b> |

Seafood Dishes (Samunderi Rattan)

| ITEM                                                                                                                                                                       | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Mango Prawn Curry</b></div> <div>Prawns cooked in onion sauce with fresh mango puree and cilantro.</div>                                                           | \$18.50 |
| <div><b>Maharaja Shrimp Masala</b></div> <div>Crevettes géantes grillées accompagnées de légumes frais, le tout mijoté avec un mélange d'épices finement broyées.</div>    | \$19.50 |
| <div><b>Goan Fish Curry</b></div> <div>Salmon cooked in coconut milk and blend of chili and touch of tamarind.</div>                                                       | \$19.00 |
| <div><b>Kadhai Jhinga</b></div> <div>Crevettes mijotées dans une sauce tomate parfumée à la coriandre, accompagnées de poivrons croquants.</div>                           | \$19.50 |
| <div><b>Salmon Malabari</b></div> <div>Salmon prepared in coconut, mustard seeds, and curry leaves.</div>                                                                  | \$19.00 |
| <div><b>Shrimp Rai Masala</b></div> <div>Des crevettes géantes mijotées dans une sauce à base de yogourt, agrémentée d'oignons, de graines de moutarde et de feui...</div> | \$19.50 |
| <div><b>Fish Korma</b></div> <div>Morceaux de saumon mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix.</div>                                                                | \$19.00 |

Long Grain Rice (Basmati Rice)

| ITEM                                                                                                                                                                                                           | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <div><b>Kashmiri Biryani</b></div> <div>Riz basmati parfumé au safran, agrémenté de fruits variés pour une touche sucrée.</div>                                                                                | \$8.50  |
| <div><b>Murgh Biryani "A Chicken and Rice Royal Dish"</b></div> <div>Cubes of boneless chicken simmered in gravy and basmati rice.</div>                                                                       | \$16.50 |
| <div><b>Jeera - Chawal</b></div> <div>Riz basmati parfumé aux graines de cumin.</div>                                                                                                                          | \$5.00  |
| <div><b>Navrattan Biryani- the Original Navrattan Nine Jewels</b></div> <div>Were the incomparable courtiers of the great Mughal emperor Akbar, this dish named after them, is an eloquent tribute to...</div> | \$15.50 |
| <div><b>Jhinga Biryani</b></div> <div>Crevettes marinées dans du jus de citron et un mélange d'épices, puis mélangées à du riz basmati parfumé.</div>                                                          | \$19.50 |
| <div><b>Gosht Hyderabad Biryani</b></div> <div>Tendres morceaux d'agneau marinés dans un mélange d'herbes et d'épices, cuits avec du riz basmati parfumé au safran, ins...</div>                               | \$19.50 |
| <div><b>Jaipuri Special Biryani</b></div> <div>Un mélange savoureux de riz basmati, d'agneau tendre, de poulet juteux, de crevettes et de légumes, préparé avec soin.</div>                                    | \$19.50 |

Indian Breads (Tandoori Rotiyan)

| ITEM                                                                                                                                                                    | PRICE  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <div><b>Roti</b></div> <div>An unleavened whole-wheat bread. If you prefer no butter on your bread, please specify.</div>                                               | \$3.50 |
| <div><b>Onion Kulcha</b></div> <div>Delicious bread stuffed with mildly spiced onions. If you prefer no butter on your bread, please specify.</div>                     | \$4.50 |
| <div><b>Jaipuri Kulcha</b></div> <div>Une spécialité préparée par notre chef : garnie de pistaches, amandes, et cerises. Merci de nous indiquer si vous souhai...</div> | \$4.50 |
| <div><b>Paneer Kulcha</b></div> <div>Pain indien moelleux farci de fromage paneer et rehaussé d'une touche d'ail. Vous pouvez demander sans beurre selon votr...</div>  | \$4.50 |
| <div><b>Naan</b></div> <div>Un pain moelleux à base de farine raffinée, cuit jusqu'à une texture parfaite. Indiquez si vous souhaitez sans beurre.</div>                | \$3.50 |

| ITEM                                                                                                                                               | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Methi Paratha</b><br>Pain plat fait de blé entier, enrichi de feuilles de fenugrec. Veuillez mentionner si vous souhaitez sans beurre.          | \$4.00  |
| <b>Garlic Naan</b><br>Traditional soft white bread garnished with garlic. If you prefer no butter on your bread, please specify.                   | \$4.00  |
| <b>Aloo Paratha</b><br>Galette farcie aux pommes de terre, petits pois verts et un savoureux mélange d'épices. Pour une version sans beurre, n'... | \$4.50  |
| <b>Keema Naan</b><br>Soft bread stuffed with spiced minced lamb. If you prefer no butter on your bread, please specify.                            | \$4.50  |
| <b>Bread Basket</b><br>Un assortiment de pains comprenant du naan moelleux, du roti traditionnel, du methi paratha légèrement parfumé, et de l'... | \$12.50 |

### Accompaniments (Achaar Aur Chutni)

| ITEM                                                                                                                                                  | PRICE  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Kuchumber Raita</b><br>Un mélange rafraîchissant de yogourt crémeux, de tomates hachées et de concombres croquants, agrémenté de graines de cum... | \$4.50 |
| <b>Papad</b><br>Craquelins subtils à base de farine de lentilles, accompagnés d'une sauce fraîche à la menthe et coriandre.                           | \$3.00 |
| <b>Aam Ki Chutney</b><br>Morceaux de mangue sucrée marinés avec des épices aromatiques.                                                               | \$4.50 |
| <b>Pachranga Achaar</b><br>Mangues, citrons et piments marinés avec des herbes indiennes et des épices ardentes.                                      | \$4.50 |

### Desserts (Meetha)

| ITEM                                                                                                                                               | PRICE  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Baadshahi Kulfi - A Typical Indian Ice- Cream</b><br>Fausse réponse en raison du manque d'information.                                          | \$5.00 |
| <b>Mango Kulfi</b><br>Crème glacée maison à la mangue sublimée par des vermicelles aromatisés.                                                     | \$5.00 |
| <b>Badami Kheer-The Traditional Rice Pudding.</b><br>Du riz à grains longs et des amandes mijotés dans du lait infusé au safran et à la cardamome. | \$4.00 |
| <b>Coconut Burfi</b><br>Bloc de douceur infusé à la noix de coco, délicatement confectionné avec du lait crémeux et des copeaux de noix de coco... | \$5.00 |
| <b>Gulab-Jamun</b><br>Milk powder golden fry soft bolls, soaked in honey, and cardamom flavored syrup. Served warm.                                | \$5.00 |
| <b>Gajar Halwa</b><br>Des carottes râpées mijotées dans du lait sucré.                                                                             | \$5.00 |
| <b>Rasmalai</b><br>Fromage à pâte molle délicatement cuit à la vapeur, baigné dans une sauce onctueuse infusée de safran et de rose.               | \$5.00 |

### Beverages (Peene Ke Liye)

| ITEM                                                                                                                                    | PRICE  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Lassi</b><br>Un mélange crémeux de yaourt savoureux, servi frais. Choisissez entre une version douce et sucrée ou un équilibre salé. | \$4.00 |
| <b>Strawberry Lassi</b><br>Strawberry and yogurt smoothie.                                                                              | \$4.50 |

| ITEM                                                              | PRICE         |
|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Fruit Juice</b>                                                | <b>\$3.50</b> |
| <b>Aam Ki Lassi</b><br>Refreshing whipped mango and yogurt drink. | <b>\$4.50</b> |
| <b>Masala Chai</b><br>Indian tea served hot with aromatic spices. | <b>\$3.50</b> |
| <b>Soft Drink</b><br>false                                        | <b>\$2.50</b> |
| <b>Coffee</b><br>false                                            | <b>\$2.50</b> |