



The Indian Garden

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa 10 Orders (20 Pieces)	\$40.00
Batata Vada 10 Orders (40 Pieces) Quatre douzaines de Boulettes de Pomme de Terre: Des purées de pommes de terre onctueuses enveloppées dans une pâte de p...	\$40.00
Aloo Tikka 10 Orders (40 Pieces)	\$40.00
Onion Bhaji 10 Orders false	\$50.00
Mix Pakoras 10 Orders	\$40.00
Paneer Pakoras 10 Orders Faux paneer croustillant, enrobé d'une pâte épicée de pois chiches. Frit jusqu'à ce qu'il soit doré, chaque bouchée dévo...	\$50.00
Chicken 65 (7 Orders) Épices vibrantes et arômes exubérants se réunissent dans ce classique du sud de l'Inde. Des morceaux de poulet marinés s...	\$85.00
Chicken Samosa 10 Orders (20 Pieces) false	\$50.00
Lamb Samosa 10 Orders (20 Pieces)	\$50.00
Lamb Shami Kabab 7 Orders (28 Pieces) Un mélange délicat d'agneau tendre et d'épices aromatiques forme de petits galettes dorées à la perfection. Chaque bouch...	\$50.00

Salads

ITEM	PRICE
Garden Salad (Serves 10, 5 Orders) Assortiment de légumes croquants comprenant concombres, carottes, tomates, oignons et laitue, parfait pour partager entr...	\$25.00
Ginger Salad (Serves 10, 5 Orders) Finely chopped salad with tomato, onion, carrot, and cucumber.	\$40.00

Biryani

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani (Serves 10, 7 Orders) Un lit de riz basmati, accompagné d'une sélection de légumes, délicatement infusé de safran et mijoté à feu doux.	\$85.00
Chicken Biryani (Serves 10, 7 Orders) Riz Basmati parfumé et poulet infusés au safran, mijotés doucement avec des herbes indiennes.	\$100.00
Shrimp Biryani (Serves 10, 7 Orders) Basmati saffron rice cooked with shrimp in mild spices.	\$130.00
Lamb Biryani (Serves 10, 7 Orders) Basmati aux grains allongés rencontre le goût robuste de l'agneau, imprégné de safran. Des herbes indiennes choisies ave...	\$125.00

Entrees

ITEM	PRICE
Kadahi Gosht (Serves 10, 7 Orders) Morceaux d'agneau sans os mijotés avec des tomates fraîches, des oignons et de l'ail, agrémentés d'épices douces. Termin...	\$110.00
Bhuna Gosht (Serves 10, 7 Orders) Agneaux tendres cuits à sec avec des tomates, des oignons et une palette épicée riche.	\$110.00

ITEM	PRICE
Gosht Vindaloo (Serves 10, 7 Orders) Morceaux d'agneau tendres cuits dans une sauce épicée, accompagnés d'oignons marinés et de pommes de terre.	\$110.00
Keema Mutter (Serves 10, 7 Orders) Ground lamb cooked with green peas, ginger, and sautéed onion.	\$110.00
Murg Kadahi (Serves 10, 7 Orders) A classic kadahi dish of chicken, delicately cooked with ginger, green chillies, and fresh coriander.	\$100.00
Murg Curry (Serves 10, 7 Orders) Poulet mijoté dans une sauce curry épicée avec soin.	\$100.00
Chef's Special Murg Tikka Masala (Serves 10, 7 Orders) false	\$110.00
Murg Saagwala (Serves 10, 7 Orders) Morceaux de poulet désossés, cuits avec des épinards frais dans un mélange savoureux d'épices.	\$100.00
Murg Vindaloo (Serves 10, 7 Orders) A delicious combination of dark meat chicken marinated in vinegar, hot pepper, and spices, cooked in a fiery hot gravy.	\$100.00
Tandoori Chicken (Serves 10, 28 Pieces) Poulet entier mariné dans un yaourt aux épices parfumées et rôti à la perfection dans un four en argile. Conçu pour dix...	\$140.00
Jhinga Madras (Serves 10, 6 Orders) Crevettes mijotées dans une sauce épicée aux accents de noix de coco.	\$105.00
Shrimp Bhuna (Serves 10, 6 Orders) Ceci est une réponse vide.	\$105.00
Shrimp Curry (Serves 10, 6 Orders) Crevettes mijotées dans une sauce parfumée, accompagnées de riz basmati.	\$100.00
Mutter Paneer (Serves 10, 7 Orders) Fresh homemade cheese cubes cooked with green peas.	\$100.00
Saag Paneer (Serves 10, 7 Orders) Fresh spinach cooked with cubes of cottage cheese, delicately spiced.	\$100.00
Baingan Bhatha (Serves 10, 7 Orders) Aubergines fraîches grillées avec soin au tandoor, puis écrasées et parfumées avec une marinade d'épices mughlai. Lentem...	\$100.00
Aloo Gobhi (Serves 10, 7 Orders) Chou-fleur et pommes de terre savoureusement réunis, doucement mijotés avec des épices douces, tomates juteuses, herbes...	\$90.00
Chicken Tikka (Serves 10, 7 Orders) Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et d'épices douces, cuits à la perfection dans un four en argile.	\$110.00
Achari Tikka (Serves 10, 7 Orders) Boneless white chicken marinated in pickling spice and yogurt, then cooked in a tandoor.	\$110.00
Bhindi Masala (Serves 10, 7 Orders) Un sauté de gombos avec des oignons et des tomates, relevé d'un mélange de fines épices.	\$90.00
Dal Makhani (Serves 10, 7 Orders) Lentilles noires entières mijotées jusqu'à tendreté, relevées avec du gingembre, des tomates et un bouquet d'herbes arom...	\$90.00
Tadka Dal (Serves 10, 7 Orders) Lentilles mijotées avec des tomates, oignons, gingembre, ail et une touche de curcuma moulu.	\$90.00
Navratan Korma (Serves 10, 7 Orders) Légumes variés mijotés dans une sauce onctueuse au noix de cajou et fruits.	\$100.00

Featured Items

ITEM	PRICE
Package 1 Includes: one vegetable appetizer, two vegetable entrees, one dal, one kind of rice, one kind of bread, one dessert, sal...	\$19.00

ITEM	PRICE
Package 2 Includes: two vegetable appetizers, two vegetable entrees, one non-veg entrée, one kind of rice, one kind of bread, one...	\$21.00
Package 3 Un assortiment comprenant une entrée végétarienne, une entrée non-végétarienne, un plat principal non-végétarien, deux p...	\$21.50
Package 4 Un assortiment comprenant un hors-d'œuvre aux légumes, un hors-d'œuvre avec viande ou poisson, deux plats principaux vég...	\$23.00
Additional Items	
ITEM	PRICE
Naan (Serves 10, 20 Pieces) Ce pain plat levé est cuit contre les parois chauffées du four tandoori.	\$30.00
Peshawri Naan (Serves 10, 20 Pieces) A flat, leavened bread, dotted with sesame seeds.	\$30.00
Kandhari Naan (Serves 10, 20 Pieces) Pain traditionnel préparé avec une pâte levée, généreusement garni de pistaches et d'amandes moulues. Parfait pour parta...	\$35.00
Khurmi Naan (Serves 10, 20 Pieces) Pain au four d'argile rehaussé de saveurs de tomates, ail et piment.	\$35.00
Garlic Naan (Serves 10, 20 Pieces) false	\$35.00
Sides	
ITEM	PRICE
Raita (Serves 10) Un mélange rafraîchissant de yaourt frais agrémenté de tomates râpées et de concombres.	\$20.00
Steamed Basmati Rice (Serves 15, 10 Orders) Fine quality, long grain rice specially imported from dehradun in India.	\$35.00
Kesari Pulav (Serves 15, 10 Orders) Rice cooked with saffron and herbs.	\$55.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Gulab Jamun (Serves 10, 20 Pieces) Petites boules dorées de pâte à base de lait, plongées dans un sirop sucré parfumé au safran, servies chaudes.	\$35.00
Rasmalai (Serves 10, 20 Pieces) Des disques plats de fromage cottage indien poché dans du lait, agrémentés de pistaches croquantes.	\$35.00
Mango Lassi (1 Gallon, 10 Glasses) Faux seulement	\$35.00
Mang Kulfi Serves 10 Indian unchurned ice cream.	\$35.00
Pistachio Kulfi Serves 10 Crème glacée indienne non barattée enrichie de pistaches croquantes. Servi pour dix.	\$35.00
Gajjar Ka Halwa (Serves 10) Des carottes râpées mijotent lentement dans le lait, lui-même réduit pour créer ce halwa, agrémenté de noix croquantes.	\$35.00
Chum Chum (Serves 10, 20 Pieces) false	\$35.00

ITEM	PRICE
Kheer (Serves 10) Un mélange harmonieux de riz délicatement parfumé mijoté dans du lait, agrémenté de raisins secs et d'amandes croquantes...	\$35.00
Rasgulla (Serves 10, 20 Pieces)	\$35.00
Beverages & Conveniences	
ITEM	PRICE
Nestle Pure Life Bottled Water (.5 L)	\$2.50
Sprite (12oz. Cans) false	\$2.50
Coke (12oz. Cans) false	\$2.50
Diet Coke (12oz. Cans) false	\$2.50
Popular Items	
ITEM	PRICE
Naan Pain plat levé et cuit dans notre tandoor.	\$4.00
Chicken Biryani Du riz basmati délicatement parfumé au safran et poulet tendre, mijotés lentement avec un mélange subtil d'herbes indien...	\$17.00
Murgh Makhani (Butter Chicken) Poulet mariné grillé, mijoté dans une sauce tomate richement crémée, ponctuée de beurre pour une texture veloutée.	\$16.00
Veg Jalfreizi Un mélange vibrant de chou-fleur, carotte, brocoli et poivron, relevé par l'arôme chaud de l'oignon.	\$16.00
Navratan Korma Mixed vegetables cooked with cashew and fruit gravy.	\$18.00
Kadai Ka Saag A combination of mustard leaves & spinach cooked over a slow fire garnished with fresh home-made butter.	\$17.00
Tandoori Chicken Salad Salade César garnie de poulet tandoori.	\$12.00
Prawn Angare Crevettes parfumées aux graines de carambole, délicatement grillées au tandoor.	\$26.00
Chef's Special Tandoori Lobster La queue de homard repose dans une marinade de yaourt et d'épices épicées, puis cuite lentement au tandoor. Choisissez e...	\$42.00
Egg Specialties	
ITEM	PRICE
Egg Curry Whole boiled eggs cooked in spicy curry.	\$14.00
Egg Bhurji Œufs brouillés associés à des poivrons verts, tomates, oignons, et épices piquantes.	\$14.00
Vegetarian Appetizers	
ITEM	PRICE

Panner Ke Shooley Tranches de paneer marinées avec finesse, agrémentées d'oignons et de poivrons, cuites à la perfection. Sans gluten.	\$12.00
Panner Pakora Cubes de fromage indien maison enrobés de pâte de pois chiches, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sans gluten.	\$7.00
Mix Veg Pakora Un mélange de légumes, comprenant oignon, piment, pomme de terre et épinards, plongé dans une pâte sans gluten et croust...	\$6.00
Cashew Nut Rolls Mashed potatoes blend with cashew paste, rolled and deep fried.	\$6.00
Batata Vada Gluten free. Gram battered fried potato dumplings with garlic flavor.	\$5.00
Punjabi Samosa (2 Pieces) Un duo de samosas croustillants, renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et de petits pois verts délicatement...	\$5.00
Mirchi Ke Pakore Fritters croustillants de piments banane sans gluten enrobés d'une pâte savoureuse.	\$5.00
Aloo Tikka (4 Pieces) Pommes de terre écrasées, façonnées en galettes croustillantes, enrobées de chapelure dorée et frites jusqu'à ce qu'elle...	\$7.00
Onion Bhajji Slices of onion soaked in chick peas flour batter and deep fried to make crispy bhajjis.	\$7.00

Non-Veg Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken 65 Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange d'épices, frits puis sautés avec des oignons verts et du gingembre.	\$16.00
Chicken Kadak Reshmi Kabab Morceaux de poulet épicé, tendres et juteux, soigneusement frits pour une texture croustillante irrésistible.	\$12.00
Amritsari Macchi (5 Pieces) Spiced carom flavored battered fried tilapia fish.	\$11.00
Shami Kabab (4 Pieces) Patties of finely ground lamb and lentils.	\$9.00
Keema Samosa (2 Pieces) Pâtisserie en forme de cône, frite à la perfection, fourrée d'agneau haché relevé d'épices aromatiques. Servi par portio...	\$7.00
Chicken Samosa (2 Pieces) Deep fried cone pastry stuffed with minced chicken delicately spiced.	\$6.00
Chicken Pakora Morceaux de poulet tendres marinés toute la nuit dans un mélange riche et épicé de masalas, cuits au four tandoori, ensu...	\$6.00
Assorted Appetizers Un plateau varié de succulentes entrées avec des fritures végétariennes accompagnées de délices cuits au tandoor. Découv...	\$14.00

Shorbe (Soups)

ITEM	PRICE
Mulligatawhy Lentils & chicken stock heightened with flavors of fresh herbs, garnished with shredded chicken.	\$6.00
Dal Ka Shorba Une soupe aux lentilles délicatement parfumée de clou de girofle.	\$5.00
Tomato Soup Velouté de tomates onctueux, subtilement agrémenté d'une touche d'épices.	\$5.00

Salads

ITEM	PRICE
IG Ginger Salad Un mélange coloré de carottes croquantes, chou rouge et chou vert, délicatement rehaussé par une vinaigrette maison au v...	\$10.00
Tandoori Chicken Salad (Salads) Caesar salad with tandoori chicken.	\$12.00
IG Green Salad Tranches de tomates mûres, concombres croquants, laitue fraîche, oignons émincés, le tout élégamment arrosé de jus de ci...	\$6.00

Rice Entrees

ITEM	PRICE
Basmati Rice Riz basmati cuit à la vapeur.	\$4.00
Jeera Rice Des grains de riz basmati parfumés à la chaleur douce des graines de cumin.	\$8.00
Kesari Pulaav Riz basmati préparé avec du safran et des épices indiennes.	\$7.00
Spinach Pulaav Pilaf rice cooked with spinach.	\$8.00
Peas Pulav Basmati rice cooked with green peas and saffron flavored.	\$9.00
Kashmiri Pulaav Riz parfumé au safran accompagné de fruits et de noix.	\$10.00
Veg Biryani Un mélange vibrant de riz basmati, agrémenté de légumes frais et rehaussé d'une touche de safran, mijoté doucement pour...	\$15.00
Egg Biryani Riz basmati savamment parfumé et agrémenté d'œufs délicatement cuits.	\$15.00
Chicken Biryani (Rice Entrees) Un lit de riz basmati parfumé au safran, combiné harmonieusement avec du poulet tendre, braisé lentement avec une sélect...	\$17.00
Goat Biryani Basmati rice and pieces of goat richly flavored with saffron and cooked with Indian herbs on low heat.	\$20.00
Lamb Biryani Fines lamelles d'agneau enrobées de riz basmati, parfumées de safran et mijotées doucement avec une sélection d'herbes i...	\$20.00
Shrimp Biryani Riz basmati parfumé à la cardamome et au safran, mélangé avec des crevettes juteuses, le tout mijoté dans un équilibre s...	\$21.00

Tandoor Specialities (Poultry)

ITEM	PRICE
Murg Makhmal E' Zafrani Poitrine de poulet marinée dans une pâte d'amande onctueuse, rehaussée de yaourt crémeux, de safran et d'un mélange d'ép...	\$24.00
Tandoori Chicken Whole chicken marinated in exotically spiced yogurt, cooked in clay oven.	\$15.00
Reshmi Kebab Morceaux de poulet désossés et tendres, subtilement marinés dans de la crème aigre.	\$18.00
Murgh Tikka Tendres morceaux de poulet marinés dans un yaourt parfumé aux épices.	\$17.00

ITEM	PRICE
Achari Murg Tikka Boneless chicken breast marinated in yogurt with pickling spices.	\$17.00
Lehsuni Murg Tikka Morceaux de poulet marinés à l'ail, cuits à la perfection dans un four traditionnel en terre cuite.	\$17.00
Tandoor Specialities Vegetarian)	
ITEM	PRICE
Paneer Tikka Morceaux de fromage indien maison, marinés dans un mélange de yogourt et d'épices douces, puis grillés à la perfection s...	\$19.00
Tandoori Sabzi (Vegetables) Fresh broccoli, bell pepper, onions, cauliflower & tomatoes marinated in mixed spices.	\$17.00
Vegetable Seekh Kebab Mixed vegetables mashed & spiced, then skewered & roasted in clay oven.	\$17.00
Tandoor Specialities (Farm)	
ITEM	PRICE
Adraki Chaamp Côtelettes d'agneau délicatement imprégnées de gingembre.	\$30.00
Seekh Kebab Faux filet d'agneau haché, agrémenté de notre mélange d'épices maison, grillé lentement sur brochettes.	\$18.00
Tandoor Specialities (Sea Food)	
ITEM	PRICE
Prawn Angare (Tandoor Specialities (Sea Food)) Crevettes marinées aux notes d'ajowan, cuites avec soin dans un four tandoor.	\$26.00
Fish Tikka Mahi mahi steaks with herbs and spices from clay oven.	\$22.00
Chef's Special Tandoori Lobster (Tandoor Specialities (Sea Food)) Faux.	\$42.00
Vegetarian Entrees	
ITEM	PRICE
Paneer Bhurji Morceaux de paneer émiettés mélangés avec des poivrons colorés, des tomates juteuses et des oignons savoureux.	\$18.00
Punjabi Chili Paneer Cubés de fromage indien sautés avec des oignons, des poivrons et du mustard vert dans une préparation traditionnelle du...	\$18.00
Paneer Makhani Du fromage paneer maison préparé tendrement, nappé d'une sauce tomate onctueuse et parfumée.	\$18.00
IG Dhaniya Paneer Indian cheese cooked in cilantro flavored sauce.	\$18.00
Shahi Paneer Indian cheese cooked in yogurt and spicy pickled vegetable sauce, garnished with ginger and hot peppers.	\$18.00
Kadai Paneer Fromage indien mijoté avec du gingembre, des piments verts et de la coriandre fraîche.	\$18.00

ITEM	PRICE
Mutter Paneer Morceaux de paneer et petits pois mijotés dans une sauce riche et parfumée.	\$18.00
Saag Paneer Épinards tendres mijotés avec du paneer, assaisonnés de façon subtile pour mettre en valeur les saveurs indiennes tradit...	\$18.00
Navratan Korma (Vegetarian Entrees) Mixed vegetables cooked with cashew and fruit gravy.	\$18.00
Bhindi Masala Okra tendre mijotée avec des oignons et tomates, parfumée d'épices indiennes. Vegan.	\$16.00
Veg Jalfreizi (Vegetarian Entrees) Une combinaison végétalienne de chou-fleur, carotte, brocoli et poivron, imprégnée de saveurs d'oignons épicés.	\$16.00
Bagara Baingan Aubergines mijotées dans du lait de coco à la manière du sud.	\$18.00
Methi Malai Mutter Feuilles de fenugrec et petits pois mijotés dans une sauce onctueuse.	\$18.00
Kashmiri Aloo Boiled fresh baby potatoes stuffed with cashews, raisins, Indian cheese & cooked with Indian spices.	\$18.00
Chana Masala Vegan. Delicious chickpeas cooked in exotic bend of north Indian spices.	\$15.00
Kadai Ka Saag (Vegetarian Entrees) Un mélange de feuilles de moutarde et d'épinards mijote doucement, rehaussé par l'ajout de beurre maison crémeux.	\$17.00
Malai Kofta Des boulettes de fromage cottage moelleuses plongées dans une sauce onctueuse.	\$17.00
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés avec des herbes aromatiques et du gingembre.	\$14.00
Jaipuri Aloo Potatoes cooked jaipuri style with ginger & tomato in thick sauce.	\$14.00
Jeera Aloo Des pommes de terre mijotées avec des graines de cumin et une touche de curcuma.	\$14.00
Bhuni Ghobi Le chou-fleur sauté avec du gingembre et des graines de cumin.	\$15.00
Baingan Bharta Aubergines grillées au tandoor, réduites en purée, puis mijotées dans un mélange parfumé d'épices mogholes.	\$16.00
Dal Makhani Lentilles noires mijotées en douceur avec du gingembre et des tomates, offrant une texture onctueuse.	\$15.00
Dal Banjara Yellow lentils cooked with exquisite herbs & spices.	\$15.00
Daal Tadka Daal cooked with tomatoes, onion, ginger, garlic & ground turmeric.	\$15.00
Paneer Methi Chana false	\$18.00

Chicken Entrees

ITEM	PRICE
Murgh Makhani (Butter Chicken) (Chicken Entrees) Poulet grillé effiloché enveloppé dans une sauce tomate onctueuse, rehaussée de crème et d'une touche de beurre.	\$16.00
Murgh Tikka Masala (Chef Special) Morceaux de poulet marinés, mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons et tomates.	\$17.00

ITEM	PRICE
Murgh Badami Boneless pieces of chicken cooked in rich almond sauce.	\$16.00
Hyderabadi Dum Ka Chicken Morceaux de poulet choisis mijotés avec des feuilles de methi et des herbes parfumées.	\$16.00
Murgh Jalfrezi Poulet mariné mijoté avec des légumes croquants.	\$15.00
Chicken Korma Morceaux de poulet mijotés avec du gingembre, de l'ail, du yaourt, des oignons et des piments rouges.	\$15.00
Murgh Curry Poulet mijoté dans une riche sauce aux épices aromatiques.	\$15.00
Murgh Sagwala Tender boneless chicken pieces cooked with fresh spinach in a rich blend of spices.	\$15.00
Murg Madras Chicken cooked with spicy gravy with coconut milk & coconut powder.	\$15.00
Murgh Vindaloo Poulet mariné dans le vinaigre, poivrons épicés et un mélange de fines épices, mijoté dans une sauce ardente.	\$15.00
Murgh Chili Masala Morceaux de poulet désossés mijotés avec des piments verts et des épices ardentes.	\$15.00
Murgh Methi Chaman Poulet mijoté avec du fenugrec et nappé d'une sauce crémeuse.	\$15.00

Lamb Entrees

ITEM	PRICE
Nawabi Mutton Curry Tender pieces of lamb cooked with rich spices.	\$20.00
Gosht Pasanda Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou, agrémentée de crème, de beurre et de...	\$18.00
Mughlai Boti Kebab Masala Faux filet d'agneau préparé au barbecue dans un four d'argile, infusé de cardamome, de tomates et d'oignons dans une sau...	\$18.00

Lamb Entrees A

ITEM	PRICE
Bhuna Lamb Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des tomates, des oignons et un mélange d'épices parfumées.	\$18.00
Gosht Vindaloo Morceaux d'agneau cuits dans une sauce épicée, accompagnés d'oignons marinés et de pommes de terre.	\$17.00
Lamb Chili Masala Fine-cut lamb cooked with spicy herbs.	\$17.00
Gosht Rogan Josh Succulent pieces of lamb cooked in cardamom sauce.	\$16.00
Kheema Mutter Agneau haché mijoté avec des petits pois, du gingembre et des oignons sautés.	\$16.00
Gosht Madras De tendres morceaux d'agneau désossés mijotent dans une sauce relevée avec de la poudre de noix de coco, inspirée des sa...	\$16.00
Delhi Ka Saag Gosht Faux-filets d'agneau tendres mijotés dans une purée onctueuse d'épinards.	\$16.00

Fish / Seafood Entrees

ITEM	PRICE
Chefs Special Lobster Curry Lobster cooked with specially prepared herbs, spiced with touch of garlic & ginger.	\$32.00
Crab Curry Morceaux de crabe mijotés avec du poivre kashmiri, cumin, ail, lait de coco et safran, le tout relevé par une sauce épic...	\$22.00
Shrimp Curry Crevettes juteuses mijotées dans une sauce pleine de parfums.	\$19.00
Bhuna Shrimp Crevettes sautées avec des herbes soigneusement sélectionnées, relevées d'une touche d'ail et de gingembre.	\$19.00
Jheenga Madras Crevettes mijotées dans une sauce coco épicée.	\$19.00
Fish Tikka Masala Pieces of mahi mahi fillet marinated in yogurt, cooked in tandoor, and then folded into a special sauce.	\$18.00
Goan Fish Curry Seasonal fish cooked with grated coconut in spiced sauce.	\$18.00
Fish Curry Poisson de saison mijoté dans une sauce épicée légère, rehaussée d'oignons, gingembre, ail, tomates et curcuma.	\$18.00

Bombay Chaat Favourites

ITEM	PRICE
Bhelpuri Un mélange croustillant de riz soufflé, agrémenté de chutneys sucrés et piquants.	\$7.00
Chandini Chowk Aloo Tikki Pommes de terre écrasées farcies de pois chiches concassés, rehaussées de piments, coriandre et oignons. Servi avec des...	\$7.00
Dahi Bhalla Ground lentil dumplings served in yogurt.	\$7.00
Papdi Chaat Galettes croustillantes garnies de pommes de terre et pois chiches, agrémentées de chutney à la menthe et au tamarin.	\$7.00
Methi Tikki Un mélange savoureux de pommes de terre et de feuilles de fenugrec, rehaussé d'oignons épicés pour créer de délicates ga...	\$7.00

Breads

ITEM	PRICE
Naan (Breads) Pain plat et levé, cuit directement dans notre four tandoor.	\$4.00
Tandoori Roti Pain complet cuit dans notre four en argile, parfait pour les régimes végétaliens.	\$3.00
Bhatoora Leavened bread fried in hot oil.	\$4.00
Poori Deep fried puffed whole wheat bread.	\$3.00
Laccha Paratha Pain de blé entier feuilleté, délicatement cuit au tandoor.	\$4.00
Peshawari Naan Ce pain plat à levure est parsemé de graines de sésame.	\$4.00

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain plat garni d'ail, cuit au four tandour.	\$4.00
Onion Kulcha Flat leavened bread stuffed with finely chopped onion.	\$5.00
Patiala Paratha Pain de blé entier feuilleté relevé de graines de carambole.	\$4.00
Jaipuri Paratha Pain de blé entier feuilleté agrémenté de menthe fraîche.	\$5.00
Kashmiri Naan Pain levé garni de noix croquantes et de fruits confits savoureux.	\$5.00
Kandahari Naan Pain levé garni de pistaches et d'amandes moulues.	\$5.00
Khurni Naan Leavened bread made with tomato, chili & garlic.	\$5.00
Aloo Paratha Whole wheat bread stuffed with spiced mashed potato.	\$5.00
Paneeri Kulcha Pain moelleux farci de fromage indien crémeux.	\$5.00
Keema Naan Pain levé garni de viande d'agneau hachée parfumée d'épices.	\$6.00
Assorted Bread Basket Un assortiment de pains comprenant du naan au beurre, du roti, du kulcha à l'oignon et du naan à l'ail.	\$13.00

Accompaniments

ITEM	PRICE
Masala Papad Mildly spiced fresh lentil wafers deep fried, sprinkled with an exquisite blend of spices & garnished with chopped onion...	\$5.00
Raita Yogourt agrémenté de fines tomates râpées et de concombres, offrant un accompagnement frais et rafraîchissant.	\$4.00
Dahi Yogourt nature onctueux, battu jusqu'à consistance lisse et servi bien frais.	\$4.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gulab Jamun Petits beignets dorés imbibés d'un sirop de safran sucré, servis chauds.	\$5.00
Ras Malai Des tendres disques de fromage indien, doucement pochés dans un lait parfumé, parsemés de pistaches croquantes.	\$5.00
Gajar Ka Halwa Grated carrots cooked gently in milk and generously sprinkled with nuts.	\$5.00
Kheer Fragrant rice slowly cooked with milk, raisins & almonds.	\$5.00
Jalebi Pâte à base de farine tout usage, frite jusqu'à obtenir une texture croustillante et dorée, puis trempée dans un sirop s...	\$5.00
Lychee Kulfi Kulfi rafraîchissant parfumé au litchi, une glace indienne riche et crémeuse.	\$5.00

ITEM	PRICE
Pistachio Kulfi Glace indienne crémeuse infusée de pistaches.	\$5.00
Mango Kulfi Traditional mango flavored Indian ice cream.	\$5.00
Rasgulla Des boulettes douces de fromage indien et de semoule, baignant dans un sirop léger.	\$5.00
Chum Chum Une douceur bengali composée de fromage de chèvre, parfumée au safran, subtilement épicée de cardamome et empreinte d'un...	\$5.00
Malai Cutlets Galettes au fromage cottage à la bengali baignées dans un sirop sucré.	\$5.00
Beverages	

ITEM	PRICE
Soda	\$3.00
Masala Tea Aromatic Indian tea spiced & made with highest grade of tea level and milk.	\$3.00
Lassi Rich & creamy churned yogurt drink served sweet, salty or masala style.	\$4.00
Mango Lassi Lassi onctueux préparé avec du yogourt frais et de la pulpe de mangue juteuse.	\$5.00
Mango Shake Faux.	\$5.00