



PLATS VEGETARIENS



- | | |
|--|--------------|
| 68. VEGETABLE BIRYANI | 12.95 |
| Riz sauté aux légumes frais, épices, raisins secs, noix de coco, amandes et pistaches | |
| 69. MIXED VEGETABLE CURRY | 8.95 |
| Légumes variés avec du curry | |
| 70. VEGETABLE KORMA | 10.95 |
| Légumes avec de la crème, yaourt, noix de coco et raisins secs | |
| 71. VEGETABLE VINDALOO | 8.95 |
| Légumes cuisinés avec une sauce très épicées | |
| 72. SAAG BHAJEE | 8.95 |
| Epinards frais cuisinés avec de l'ail, oignons et parfumés avec des épices indienne | |
| 73. SAAG PANEER | 9.95 |
| Epinards frais cuisinés avec du fromage indien et parfumés avec des épices indienne | |
| 74. BOMBAY ALOO | 7.95 |
| Préparation de pomme de terre avec du coriandre, tomates et épices spéciales | |
| 75. ALOO GOBI | 7.95 |
| Préparation de pomme de terre et choux fleur cuisinées avec des épices indiennes aromatisées | |
| 76. ALOO CHANA | 7.95 |
| Pomme de terre et pois chiche préparés avec des épices spéciales | |
| 77. TARKA DAAL | 7.95 |
| Préparation de lentilles aux épices indiennes avec oignons frits, ail gingembre haché | |
| 78. MUSHROOM BHAJEE | 8.95 |
| Champignons sautés préparés avec des épices orientales | |
| 79. SALAD RAITA | 3.00 |
| Salade au yaourt avec des oignons hachés, tomates, concombre et épices indiennes | |
| 80. MIXED SALAD | 4.00 |