



MENUS

- **Menu du jour.** • Entrées de poulet ou de légumes Pakora. • Plat traditionnel au curry au choix. 13.95€
• Pain au fromage ou riz Pilau. • 1 boisson
- **Menu pour 2 personnes (prix pour 1 personne 14,95 €).** • Papadum. • Pakora aux légumes. • Pakora au poulet. • Deux plats de curry au choix. • Pain au fromage. • Riz Pilau. • 2 Boissons. • Dessert. • Café 29.95€
- **Menu dégustation 2 personnes (prix pour 1 personne 19,50 €).** • Entrées mixtes. • Plat principal de poulet, d'agneau ou de bœuf. • Riz Pilau. • Naan. • Bouteille de vin, bière ou soda. • Dessert. • Café ou thé 39.00€
- **Menu groupes (à partir de 8 personnes). Invitation de schnaps maison.** • Entrées mixtes. • Plat principal de curry traditionnel avec poulet, agneau, bœuf ou légumes. • Riz Pilau. • Naan. • Bouteille de vin (Cabernet). • Un dessert ou un café 15.00€



NON VÉGÉTARIENS

- **01. Popadom.** Fabriqué avec de la farine et les lentilles 0.95€
- **02. Keema Samosa.** Hacher pie 4.95€
- **03. Tandoori os de poulet.** Poulet mariné aux épices faites dans Tandoor 5.50€
- **04. Poulet Pakora.** Poulet mariné aux épices faites dans Tandoor 4.50€
- **05. Poulet Chaat.** Poulet Tikka, oignon, clou de girofle, ail, gingembre, chat masala, garam masala, jusde citron 5.95€
- **06. Poulet Tandoori Tikka.** Poulet mariné aux épices et haché yogourt et cuit dans le Tandoor 6.95€
- **07. Ailes de poulet.** Ailes de poulet mariné aux épices cuit dans la Tandoor 5.50€
- **08. Kebab Seekh.** Agneau tendre avec l'oignon haché, herbes, coriandre fraiche, pivrons verts et le chili, cuit grillé embroché le charbon de bois 5.95€
- **09. Taste of Inda Tandoori varié.** Une combinaison spéciale de poulet Tikka, Agneau Tikka et Seekh Kebab, servis dans une plat grésillant chaleur 7.95€
- **10. Mix entrée pour 2 personnes.** 9.95€
- **11. Mix entrée pour 4 personnes.** 13.95€



VÉGÉTARIENS

- **12. Alu Tikki.** Pommes de terre, les oignons et les pois aux épices recouvert de farine de pois chiche 4.50€
- **13. Panner Tikka.** Fromage maison Succulent, mariné masala sauce épicée, servie sur des brochettes avec des poivrons verts et oignons 7.95€
- **14. Légumes Pakora.** Légumes mélangés avec des herbes et des épices Pané dans la farine et des haricots et frits 3.95€
- **15. légumes Samosa .** Légumes mélangés dans une tarte triangulaire et frit 4.50€
- **16. Oignon Bhaji.** Rondelles d'oignon panées dans un shake épicé 3.95€
- **120. Rali Balti légumes Mili.** Légumes variés 8.95€
- **121. Pommes de terre aux pois chiches Balti.** 9.50€
- **122. Pommes de terre aux aubergines Balti.** 9.50€
- **123. Pommes de terre Balti Gobi.** Pommes de terre et chou-fleur 8.95€
- **124. Aloo Mater.** Pommes de terre et petits pois 8.95€



SALADES

- **17. Salade Tast of India.** La laitue, la tomate, l'oignon, le thon, l'ananas, mayonnaise et les olives 5.95€
- **18. Salade de poulet.** Laitue, oignon, tomate, poitrine de poulet 7.95€
- **19. Salade fraîche.** Sélection de salade de saison 2.95€



POISSON

- **20. Crevettes Poori.** Crevettes Spiced tremé dans la farine gramme Et frit 6.95€
- **21. Poisson Pakora.** Filet de cabillaud trempé dans gramme de farine et frit 6.50€



CURRYS TRADITIONNELS

• CURRY. PETIT ÉPICÉ

- **22. Poulet curry.** 9.50€
- **23. Agneau curry.** 10.50€
- **24. Crevettes curry.** 10.50€
- **25. Boeuf curry.** 9.95€

• **BHUNA. PETIT ÉPICÉ.** Une combinaison de currys spéciaux pas très chaud et cuit avec une sélection spéciale d'herbes et d'aromates

- **26. Poulet Bhuna.** 9.50€
- **27. Agneau Bhuna.** 10.50€
- **28. Crevettes Bhuna.** 10.50€
- **29. Boeuf Bhuna.** 9.95€

• **MADRAS. ÉPICÉ.** Curries chauds avec des herbes et des piments

- **30. Poulet Madras.** 9.50€
- **31. Agneau Madras.** 10.50€
- **32. Crevettes Madras.** 10.50€
- **33. Bœuf Madras.** 9.95€

• **DOPIAZA. PETIT ÉPICÉ.** Un curry populaire spécialement préparé pas très chaud, avec des oignons

- **34. Poulet Dopiazza.** 9.50€
- **35. Lamb Dopiazza.** 10.50€
- **36. Crevettes Dopiazza.** 10.50€
- **37. Boeuf Dopiazza.** 9.95€

• **MASALA. PETIT ÉPICÉ.** Une crème légère populaire fraîchement préparé riche sauce avec le garam masala, tomates & coriandre fraîche

- **38. Poulet Masala.** 9.50€
- **39. Agneau Masala.** 10.50€
- **40. Crevettes Masala.** 10.50€
- **41. Bœuf Masala.** 9.95€

• **DANSAK. PETIT ÉPICÉ.** Ce plat est servi, aigre-douce avec des lentilles & poivrons

- **42. Poulet Dansak.** 9.50€
- **43. Lamb Dansak.** 10.50€
- **44. Crevettes Dansak.** 10.50€
- **45. Boeuf Dansak.** 9.95€

• **VINDALOO. TRÈS ÉPICÉ.** Currys très chaud

- **46. Poulet Vindaloo.** 9.50€
- **47. Lamb Vindaloo.** 10.50€
- **48. Crevettes Vindaloo.** 10.50€
- **49. Boeuf Vindaloo.** 9.95€

• **SPECIAL PASANDA. PETIT ÉPICÉ.** Fait avec de la crème fraîche, les amandes et les pistaches

- **50. Poulet Pasanda.** 9.50€

• 51. Lamb Pasanda.	10.50€
• 52. Crevettes Pasanda.	10.50€
• 53. Boeuf Pasanda.	9.95€
• JALFREZI. MOYEN ÉPICÉ. Une spéciale de combinaison, d'oignons poivrons frais et une sélection d'herbes	
• 54. Poulet Jalfrezi.	9.50€
• 55. Lamb Jalfrezi.	10.50€
• 56. Crevettes Jalfrezi.	10.50€
• 57. Bœuf Jalfrezi.	9.95€
• KASHMIRI. PETIT ÉPICÉ. Un curry doux servi avec une sélection de fruits herbes et épices	
• 58. Poulet Kashmiri.	9.50€
• 59. Lamb Kashmiri.	10.50€
• 60. Crevettes Kashmiri.	10.50€
• 61. Boeuf cachemiri.	9.95€
• KORMA. PETIT ÉPICÉ. Curry à base de dème fraîche, raisins, noix de coco & amandes. Un plat doux crémeuse aux herbes & épices	
• 62. Poulet Korma.	9.50€
• 63. Lamb Korma.	10.50€
• 64. Crevettes Korma.	10.50€
• 65. Boeuf Korma.	9.95€
• ROGAN JOSH. PETIT ÉPICÉ. Un curry fait usage maximum de tomate, un sélection d'herbes et d'epicies pas trop épicée	
• 66. Poulet Rogan Josh.	9.50€
• 67. Lamb Rogan Josh.	10.50€
• 68. Crevettes Rogan Josh.	10.50€
• 69. Boeuf Rogan Josh.	9.95€
• MÉTHI. PETIT ÉPICÉ. Un curry à base de yaourt, tomate fraîche, oignon, ail, poivron vert, ce plat n'est pas très épicé, ave du kasuri methi	
• 70. Poulet Methi.	9.50€
• 71. Agneau Methi.	10.50€
• 72. Crevettes Methi.	10.50€
• 73. Boeuf Methi.	9.95€



SPÉCIALITÉS

• SPÉCIALITÉ DU CHEF.	
• 74. Agra spécial. Vainqueur du cuisinier de l'année d'attribution. Des morceaux de poulet désossé mariné au yaourt. Et une sauce spéciale masala avec une sélection d'herbes, cuit avec des tomates fraîches, le gingembre, les oignons et frais crème, garni de noix de cajou, et l'oignon frit	12.95€
• 75. Poulet Tikka Masala. Des morceaux de poulet désossé sur une brochette cuits dans une argile Tandoor avec une sauce spéciales d'épices & herbes. (Un plat avec un goût spécial)	11.95€
• 76. Punjabi Korma. Des morceaux de désossées mariner le poulet dans le chefs sauce cuit dans un tandoor d'argile avec des tomates, le gingembre, l'ail, la crème fraîche et sol almonds. Garnished aux noix de cajou frites et les oignons frits	11.50€
• 77. Taste of India Poulet. Poulet désossé cuit dans balti (Special Frying Pan) avec la sauce chef's et légèrement épicé, cuit avec des tomates fraîches, gingembre & ail	11.50€
• 78. Poulet au beurre. Emincé de pullet mariné dans une spéciale sauce masala, puis cuit dans le beurre, l'ail, les tomates, le gingembre et une sélection d'herbes (Un plat doux)	11.50€
• 79. Poulet Badami. Filet de poulet mariné dans une masala spéciale sauce et cuit au beurre, crème fraîche & amandes moules	10.95€
• 80. Poulet Tikka Makhan. Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile servi avec crème fraîche frais et une sauce délicate de tomates, les oignons, les noix et les amandes de cajou	10.95€

- **81. Poulet Tikka Dopiazza.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec une sauce spéciale de paprika, l'oignon supplémentaire, herbes & épices 10.95€
- **82. Poulet Tikka Jalfrezi.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec le chef de sauce spéciale avec les pivrons 10.95€
- **83. Poulet Tikka Dahi.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec une sauce de yogourt, des herbes et des épices 10.95€
- **84. Poulet Chilli.** Piment vert frais au poivre, préparé avec du chou, de la tomate fraîche et des épices similaires 10.95€
- **85. Poulet Tikka Kashmir.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec un ananas sauce spéciale, les bananes, litchis, crème fraîche, herbes et épices 10.95€
- **86. Poulet Tikka Dansak.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec une sauce spéciales d'ananas, d'herbes et épices (Un plat aigre-douce) 10.95€
- **87. Poulet Tikka aux épinards.** Poulet Tikka cuit dans un tandoor d'argile, servi avec des épinards frais, herbes et épices 10.95€
- **88. Poulet à la mangue.** (Poulet Brochettes) Poulet désossé cuit dans une sauce à la mangue et garni avec des tranches de mangue 10.95€
- **89. Poulet Achari.** (Poulet Brochettes) Poulet désossé cuit dans une sauce au yaourt, chaud, les jus de citron et garni avec du piment 10.95€
- **90. Poulet Pathia.** (Poulet Brochettes) Poulet désossé cuit dans la purée de tomate, chaud, aigre-doux en même temps 10.95€
- **91. Poulet Hydrabadi.** Recette Poulet au curry. Hydrabadi est le poulet traditionnel indien fait avec du poulet, noix de coco, feuilles de menthe et les épices 11.95€
- **92. Taste of India Khas.** Agneau, poulet, crevettes et champignons cuit dans un tandoor d'argile servi avec une sauce de yogourt, des herbes et des épices 13.50€
- **93. Agneau Tikka Dahi.** Agneau Tikka cuit dans un tandoor d'argile avec une sauce de yogourt, des herbes et des épices 12.95€
- **94. Agneau Tikka Makhan.** (Brochette Agneau) Agneau Tikka cuit dans l'argile du four, puis avec la crème fraîche et une sauce délicate les tomates, les oignons. Les noix de cajou et amandes 12.95€
- **SPÉCIALITÉS TANDOORI.**
- **95. Crevette Tandoori.** Crevette mariné dans le yogourt et cuit dans un argile tandoor avec des épices et servi avec unsauce aux légumes 15.95€
- **96. Poulet Tandoori.** La moitié de poulet mariné dans le yogourt et cuit dans un tandoor d'argile et servi avec une sauce aux légumes 10.95€
- **97. Poulet Tikka Tandoori.** Filet de poulet mariné dan tandoori masala et le yogourt, cuit dans un four tandoor avec des herbes & epices, servis sur un sizzler avec sauce aux légumes 11.95€
- **98. Shaslik Tandoori Poulet. Kebab.** Des morceaux de poulet désossées marinées dans un sauce masala, cuit sur une brochette avec des oignons, champignons et le paprika. (Servi sur un Sizzler) 11.95€
- **99. Tandoori AgneauTikka.** Des morceaux de l'agneau désossé mariné dans le yogourt, cuit dans un tandoor d'argile avec des herbes et épices servi avec une sauce aux légumes sur un sizzler 12.95€
- **100. Grill mixte Tandoori Grillades variées.** Poulet Tandoori, agneau & Sheek Kebab servis avec une sauce aux légumes 14.50€
- **SPÉCIALITÉS DE POISSON.**
- **101. Curry de poisson.** Des morceaux de poissons désossés marinés aux herbes & épices cuits dans un tandoor d'argile, servis avec sauce et pilaf de riz du chef. (Muyen chaud) 12.95€
- **102. Poisson Makhan.** Le poisson frais servi dans une sauce au beurre délicat avec poivrons RiZ pilaf 12.95€
- **SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES.**
- **103. Chou-fleur Makhan.** Chou-fleur frais cuit dans la crème fraîche avec une sauce moyenne 8.95€
- **104. Chou-fleur et pomme de terre Makhan.** Fleurettes de chou-fleur frais et pommes de terre cuites avec la creme fraiche et une sauce délicatement épicée 8.95€
- **105. Légumes mélangés Makhani.** Une variété de légumes cuits dans l'eau douce crème et servi dans une sauce piquante moyenne 8.95€

- **106. Kashmiri légumes.** Une variété de légumes cuits épices exotiques, crème fraîche, faire frire des fruits, la banane, garni de noix de coco râpée 8.95€
- **107. Karahi légumes .** Une variété de légumes cuits dans un pain spéciales avec de l'ail, le gingembre, herbes & épices garni de coriandre fraîche 8.95€
- **108. Curry Pakora.** Les légumes frais trempés dans la pite et profond frit servi dans une sauce au yaourt 8.95€
- **109. Gobi Korma.** Chou-fleur cuit dans une sauce d'amandes, yogourt, crème, noix de coco et d'épices 8.95€
- **110. Legume Pasanda.** Légumes cuits à la crème fraîche, amandes, pistaches et épices 8.95€
- **111. Dal Tarka.** Lentils spécialité 8.95€
- **112. Dal Makani.** Lentils spécialité 8.95€
- **113. Palk Panner.** Épinards avec du fromage cottage 8.95€
- **114. Panner Tika Masala.** Un plat pas très épicé préparé avec garam masala et les tomates 10.95€
- **115. Pommes de terre aux épinards Balti.** Pommes de terre aux épinards Balti 8.95€
- **116. Bhindi.** Dcra aux oignons avec gingembre, ail et épices 9.95€
- **117. Kalachana.** Pois chiche noir cuit dans une sauce au gingembre, ail tomate, herbes et épices 9.95€
- **118. Chana Bhatoora.** Pois chiches cuits dans une sauce sèche avec du gingembre, de l'ail, de la tomate, des herbes et des épices, et deux batura 11.95€
- **119. Butter Panner.** Le fromage fait maison, mariné dans une sauce masala puis cuit avec du beurre, de l'ail, de la tomate, du et un mélange spécial d'herbes, est un plat à la texture lisse 10.95€



VAISSELLE BIRYANI

- . Mélangé avec du riz
- **125. Poulet Biryani.** Poulet au cuiseur de riz au safran et épices 10.95€
- **126. Crevettes Biryani.** Crevettes avec du riz cuit au safran & épices 11.95€
- **127. Keema Biryani.** La viande hachée avec du riz cuit au safran & épices 11.50€
- **128. Agneau Biryani.** Agneau avec du riz cuit au safran & épices 12.95€
- **129. Boeuf Biryani.** Boeuf avec du riz cuit au safran & épices 11.50€
- **130. Légume Biryani .** Légumes et riz cuit au safran & épices 9.95€
- **131. Biryani E-Kas.** Riz cuit avec du poulet, de l'agneau, crevettes, noix de cajou, amandes, raisins secs et pistaches servi avec une sauce aux légumes 13.50€



VAISSELLE BALTI

• . Ces plats Balti sont préparés avec des oignons, des tomates, l'ail, le gingembre, les graines de cumin, coriandre fraîche, herbes & épices, servis dans un Balti

• POULET.

- **132. Poulet Balti.** 10.95€
- **133. Poulet Tikka Balti.** 11.95€
- **134. Poulet Balti avec pommes de terre.** 11.50€
- **135. Poulet Balti avec des légumes.** 11.50€
- **136. Poulet Balti avec des pois chiches.** 11.50€
- **137. Poulet Balti aux épinards.** 11.50€

• AGNEAU.

- **138. Agneau Balti.** 12.95€
- **139. Agneau Balti avec pommes de terre.** 13.50€
- **140. Agneau Balti avec des légumes.** 13.50€
- **141. Agneau Balti avec des pois chiches.** 13.50€
- **142. Agneau Balti aux épinards.** 13.50€



LES SOUPES

- **143. Soupe aux lentilles.** 5.50€

- 144. Soupe aux légumes. 5.50€
- 145. Soupe au poulet. 5.95€



POUR ACCOMPAGNER

• PAIN INDIEN.

- 146. **Plaine Nan.** Superfine naan pain, cuit dans le tandoor 2.95€
- 147. **Fromage Naan.** Farine de superfine pain indien avec du fromage, cuit dans le tandoor 3.50€
- 148. **Naan à l'ail.** Naan pain aromatisé à l'ail et cuit de la tandoor 3.50€
- 149. **Keema Nan.** Naan fracies de viande hachée et cuite de la tandoor 3.95€
- 150. **Chappati.** Fraîchement du pain 1.95€
- 151. **Peshwari Nan.** Naan fracies de noix de coco, les mandes et le sucre 3.95€
- 152. **Tandoori Chappati.** Chapati cuits du tandoor 2.50€
- 153. **Stuffed Aloo Paratha.** Paratha bourré de pommes de terre 3.50€
- 154. **Butter Paratha.** Ingegral Paratha farcies avec du beurre 2.95€
- 155. **Beurre Paratha.** Pain de blé entier pétri avec du beurre et plié 2.95€
- 156. **Poori.** Pain frit dan l'huile 1.95€
- 157. **Bhatoora.** Pain Integral frit dans de l'huile 1.95€
- 158. **Oignon Nan.** Pain 'a l'oignon, au piment vert et à la coriandre 3.50€

• RIZ BASMATI.

- 159. **Riz basmati bouilli.** 2.75€
- 160. **Riz aux champignons.** 3.95€
- 161. **Riz pilaf aux légumes.** 3.95€
- 162. **Riz basmati pilaf.** Riz parfumé aux épices 3.50€
- 163. **Riz avec des œufs.** 3.95€
- 164. **Riz kashmiri.** Noix de coco 3.95€
- 165. **Riz avec de la viande.** 3.95€
- 166. **Les frites.** 2.95€

• GARNITURES.

- 167. **Pommes de terre aux épinards.** Pommes de terre aux épinards cuits avec des herbes & épices 6.50€
- 168. **Champignons.** Les champignons frais dans une sauce masala à l'oignon, tomates, herbes et épices 6.50€
- 169. **Auberjines.** Cuit dans une sauce masala avec des herbes 6.50€
- 170. **Tarka Dall.** Cuit dans une sauce épicée aux herbes 6.50€
- 171. **Pois Chiches Masala.** Pois chiches Kabuli cuits dans une sauce sèche avec gingembre, l'ail, les tomates, les herbes et les épices 6.50€
- 172. **Pommes de terre Gobi.** Pommes de terre avec le chou-fleur légèrement épicé avec des herbes 6.50€
- 173. **Bombay pommes de terre.** Pommes de terre spécialement, préparés herbes et épices 6.50€



DESSERTS MAISON

- . Typical Indian
- 174. **Crème glacée Mango.** 3.50€
- 175. **Crème glacée pistache.** 3.50€
- 176. **Carotte frite hachée.** 3.50€
- 177. **Frit boule de au sirop.** 3.50€



MENU POUR ENFANTS

- 178. **Nuggets et chips de poulet.** 6.95€
- 179. **Burger de poulet.** 6.95€
- 180. **Burger de boeuf.** 6.95€

- 181. Burger aux légumes. 6.95€
- 182. Demi-curry doux avec riz ou frites. 6.95€
- 183. Omelette aux frites. 6.95€



VINS ET CHAMPAGNE

• VIN ROUGE.

- 01. Vin maison. 10.50€
- 02. Siglo Saco. 15.95€
- 03. El Coto. Crianza 15.95€
- 04. Torres Sangre de Toro. 15.95€
- 04. Torres Sangre de Toro. Petite bouteille 7.95€
- 05. Marqués de Cáceres. 17.95€
- 05. Marqués de Cáceres. Petite bouteille 8.95€
- 06. Faustino VII. 15.95€
- 06. Faustino VII. Petite bouteille 7.95€
- 07. Cabernet Sauvignon. Réserve 15.95€
- 08. Macia Batle. Mallorquín 17.50€
- 09. Viña Pomal. Crianza 17.50€

• VIN ROSÉ.

- 10. Vin maison. 10.50€
- 11. Mateus Rosé. 13.95€
- 12. El Coto. 14.95€
- 13. Marqués de Cáceres. 17.50€
- 13. Marqués de Cáceres. Petite bouteille 8.50€
- 14. Lancers. 13.95€
- 15. Lambrusco. 11.95€

• VIN BLANC.

- 16. Vin maison. 10.50€
- 17. Viña Sol. À moitié sec 14.95€
- 17. Viña Sol. À moitié sec. Petite bouteille 7.95€
- 18. Chardonay. 16.95€
- 19. Marqués de Cáceres. 17.50€
- 19. Marqués de Cáceres. Petite bouteille 8.50€
- 20. Bach. Sucré 16.95€
- 21. Blanco Pescador. 13.95€
- 22. El Coto. 14.95€

• CAVAS.

- 23. Codorniu. Sec 14.95€
- 24. Codorniu. À moitié sec 14.95€
- 25. Freixenet. Sec 14.95€
- 26. Freixenet. À moitié sec 14.95€



LIQUEURS & SPIRITUEUX

• APÉRITIFS.

- 27. Martini. 4.50€
- 28. Campari. 4.50€
- 29. Fino Jerez. 4.50€

• GIN.

- 30. Gordons. 4.50€
- 31. Larios. 4.50€

- 32. Beefeater. 4.50€
- 33. Seagram's. 4.50€
- 34. Bombay. 4.50€
- 35. Bombay Sapphire. 5.50€
- 36. Puerto de Indias. 4.50€

• WHISKYS.

- 37. Bells / Ballantines / J&B. 4.50€
- 38. Chivas / Black Label / Cardhu. 5.50€
- 39. Johnny Walker / Red Label. 4.50€
- 40. Jameson / Southern Comfort. 4.50€

• RON.

- 41. Brugal / Bacardi. 4.50€
- 42. Barcelo. 3.50€

• BRANDY'S.

- 43. Magno / Terry. 3.50€
- 44. Soberano / 103. 3.50€
- 45. Carlos III. 4.50€
- 46. Remy Martin. 6.50€

• LIQUIDES.

- 47. Cointreau / Tia Maria. 4.50€
- 48. Porto / Otros. 3.50€

• VODKA.

- 49. Smirnoff. 4.50€
- 50. Absolut. 4.50€



BOISSONS

• BIÈRES.

- 51. Bière pression. 2.70€
- 52. Heineken. 3.50€
- 53. Cobra. Bière indienne 3.50€
- 54. Pot de bière. 3.50€
- 55. Galicia. 3.50€
- 56. Cider Magner. 3.50€

• SOFTDRINKS.

- 57. Eau minérale. 1/2 litre 1.95€
- 58. Eau gazeuse. 1/2 litre 1.95€
- 59. Coca Cola. 1.95€
- 60. Fanta / Sprite. 1.95€
- 61. Nestea / Aquarius. 2.50€
- 62. Sweet Lassi. 2.95€
- 63. Mango Lassi. Boisson au yogourt à la mangue 2.95€



CAFE & THE

- 64. Café. 1.50€
- 65. Cortado. Café avec peu de lait 1.75€
- 66. Café au lait. 1.95€
- 67. Irish Coffee. 4.50€
- 68. Capuccino. 2.50€
- 69. Thé indien. 1.75€
- 70. Thé vert, rouge, menthe Pennyroyal. 1.75€

Nous proposons des plats à emporter.

Nous avons des informations alimentaires sur les allergènes.

TVA INCLUSE

Taste of India
Avinguda de Gabriel Roca, 15
07014 Palma
971917702
jasbirkhinda72@gmail.com