

# Didar



[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

## ENTRÉES

### SOUPE

SOUPE MALGATAWNY  
SOUPE AUX LENTILLES

### PAKORA

PAKORA AUX FROMAGE (1LB./PLATE)  
PAKORA AUX POISSONS (ASSIETTE)  
PAKORA AUX LÉGUMES (1 LB.)  
PAKORA AUX LÉGUMES (PAR ASSIETTE)

*Oignons, Pommes de terre, Épinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile*

### POULET PAKORA

*Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frites dans l'huile*

### PAKORA AUX FROMAGE

*Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile*

### PAPADAM (2 PC.)

CHANNA SAMOSA (ASSIETTE)  
*Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes*

SAMOSA AUX LÉGUMES (ASSIETTE)  
*Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes*

### ALOO TIKKEY (assiette)

*Puré de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce*

### CHAT PAPRI

*Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes*

### SOYA MALAI CHAAP

### SOYA TANDOORI CHAAP

## NON-VÉGÉTARIEN

### AGNEAU

#### KARAHI D'AGNEAU

*Agneau cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*

#### ÉPINARD À L'AGNEAU

*Agneau avec épinard, Épices Indiennes*

#### CURRY À L'AGNEAU

*Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*

#### BIRYANI À L'AGNEAU

*Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes*

#### KORMA À L'AGNEAU

*Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*

#### AGNEAU A LA ROGA JOSH

*Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes*

#### VINDALOO À L'AGNEAU

*Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes*

#### SEEKH KABAB D'AGNEAU

*Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile*

### POULET

#### CURRY AU POULET

*Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*



Soupe aux Lentilles  
Lentil Soup



Pakora aux légumes  
Vegetable Pakora



Poulet Pakora  
Chicken Pakora



Pakora Aux Fromage  
PANEER PAKORA



Karahi D'agneau  
Lamb Karahi



VINDALOO À L'AGNEAU  
LAMB VINDALOO



Curry Au Poulet  
Chicken Curry

## APPETIZER

### SOUP

MALGATAWNY SOUP 7.50  
LENTIL SOUP 6.50

### PAKORA

FISH PAKORA (1 LB.) 16.50  
FISH PAKORA (PER PLATE) 10.00  
VEGETABLE PAKORA (1 LB.) 13.00  
VEGETABLE PAKORA (PLATE) 8.50

*Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil*

CHICKEN PAKORA 16.50/10.00

*Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil*

PANEER PAKORA 16.50/10.00

*Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil*

PAPADAM (2 PC.) 3.00

CHANNA SAMOSA (PLATE) 10.00

*Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion & Indian Spices*

VEGETABLE SAMOSA (PLATE) 5.00

*Potato, Green Peas & Indian Spices*

ALOO TIKKEY (Plate) 10.00

*Fresh Onion, Meshed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce*

CHAT PAPRI 10.00

*Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices*

SOYA MALAI CHAAP 16.00

SOYA TANDOORI CHAAP 16.00

## NON-VEGETARIAN

### LAMB

LAMB KARAHİ 18.00

*Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices*

LAMB SAAG 17.50

*Lamb with Spinach, Indian Spices*

LAMB CURRY 17.50

*Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices*

LAMB BIRYANI 17.50

*Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices*

LAMB KORMA 17.50

*Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices*

ROGAN JOSH LAMB 17.50

*Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices*

LAMB VINDALOO 17.50

*Lamb cooked Potatoes, Indian Spices*

LAMB SEEKH KABAB 18.00

*Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven*

### CHICKEN

CHICKEN CURRY 17.00

*Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices*

# Restaurant Didar

## BIRYANI AU POULET

Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

## POULET AU CHILI

Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes

## KORMA AU POULET

Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

## VINDALOO AU POULET

Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

## JALFRAZI AU POULET (KARAH)

Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

## POULET À L'ÉPINARD

Poulet avec épinard, patates, épices indiennes

## POULET AU BEURRE

Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)

## POULET DE ENTIER

Plein (Avec Salade et nan)  
Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

## CUISSE DE POULET TANDOORI

(Avec Salade et nan)  
Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

## CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)

Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

## POULET ET FROMAGE A LA CARI

Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes

## POULET TIKKA

Poulet désossé mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

## TIKKA MASALA DE POULET

Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes

## POULET A LA ROGAN JOSH

Poulet désossé. cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes

## KEBAB AU POULET

Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)

## POULET A LA MANGUE

Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes

## POULET MANCHURIAN

Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes

## BOEUF

### KARAH DE BOEUF

Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

### BOEUF SPINACH

Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

### CARI AU BOEUF

Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes



BIRYANI AU POULET  
CHICKEN BIRYANI



POULET AU BEURRE  
BUTTER CHICKEN



TANDOORI CHICKEN  
POULET DE ENTIER



POULET ET FROMAGE A LA CARI  
TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)



POULET TIKKA  
CHICKEN TIKKA



POULET MANCHURIAN  
MANCHURIAN CHICKEN



KARAH DE BOEUF  
BEEF KARAH

## CHICKEN BIRYANI

Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices

16.00

## CHILLI CHICKEN

Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Ball Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices

17.50

## CHICKEN KORMA

Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

17.00

## CHICKEN VINDALOO

Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

17.00

## CHICKEN JALFRAZI (KARAH)

Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

17.50

## CHICKEN SPINACH

Chicken with Spinach, Indian Spices

17.00

## BUTTER CHICKEN

Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreek Leaves(Methi)

17.50

## TANDOORI CHICKEN

Full (With Salad & Naan)  
Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

23.00

## TANDOORI CHICKEN

Leg (With salad & naan)  
Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

8.00

## TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)

Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

5.50

## CHICKEN & CHEESE CURRY

Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices

17.00

## CHICKEN TIKKA

Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices

18.00

## CHICKEN TIKKA MASALA

Boneless chicken breast cooked with curry, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices

17.50

## ROGAN JOSH CHICKEN

Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices

17.00

## CHICKEN KEBAB

Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven

18.00

## MANGO CHICKEN

Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices

17.50

## MANCHURIAN CHICKEN

Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices

17.50

## BEEF

### BEEF KARAH

Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

18.00

### BEEF SPINACH

Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

17.00

### BEEF CURRY

Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

17.00

# Restaurant Didar

## BIRYANI AU BOEUF

Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Épices Indiennes

## KORMA AU BOEUF

Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraîches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

## VINDALOO AU BOEUF

Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

## BOEUF DF MADRAS

Plat Épicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Épices Indiennes

## BOEUF SEEKH KABAB

Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

## THALI

### THALI NON-VÉGÉTARIEN

|                  |  |
|------------------|--|
| Curry au Poulet  | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Curry au Boeuf   | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Poulet au Beurre | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Lamb Curry       | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |

Servi avec Pain Naan, Riz, Salade

### THALI VÉGÉTARIEN

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Choux-fleurs et pommes de terre | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Aubergines                      | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Epinards                        | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |
| Mélange de légumes              | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) |

## CHANNA BATHURA (2 Pc.)

Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yogourt

## Thali Amritsari

Kulcha à l'oignon avec yaourt, salade et cornichons

## Thali Shahi Paneer

Shahi Paneer, pois chiches ou lentilles  
Naan, riz et salade inclus

## FRUITS DE MER

### BIRYANI AUX CREVETTES

Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

### TANDOORI DE CREVETTES

Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

### TANDOORI DE POISSON

Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes

### CARI AU CREVETTES

Crevettes cuit avec Oignons, Tomates  
Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### CARI AU POISSON

Poisson avec Oignons, Tomates  
Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

Riz cuit avec crevettes, Vegetable, Poulet ou Agneau  
Tomates fraîches, gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

### CREVETTES MASALA

Crevettes cuit avec Oignons, Tomates  
Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes



KORMA AU BOEUF  
BEEF KORMA



SEEKH KABAB



CHANNA BATHURA



TANDOORI DE CREVETTES  
TANDOORI SHRIMP



TANDOORI DE POISSON  
TANDOORI FISH



CREVETTES MASALA  
SHRIMP MASALA

## BEEF BIRYANI

Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Coriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices

16.50

## BEEF KORMA

Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices

17.00

## BEEF VINDALOO

Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

## BEEF MADRASI

Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

17.00

## BEEF SEEKH KABAB

Minced meat with Nan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices

18.00

## THALI

### NON-VEG. THALI

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Butter Chicken | Chick Peas or Lentils |
| Beef Curry     | Chick Peas or Lentils |
| Chicken Curry  | Chick Peas or Lentils |

Including Naan, Rice & Salad

17.00

### NON-VEG. THALI

Lamb Curry | Chick Peas or Lentils  
Including Naan, Rice & Salad

18.00

### VEGETABLE THALI

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Cauliflower Potatoes | Chick Peas or Lentils |
| Eggplant             | Chick Peas or Lentils |
| Spinach              | Chick Peas or Lentils |
| Mix Vegetables       | Chick Peas or Lentils |

Including Naan, Rice & Salad

15.00

## CHANNA BATHURA

(Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)

16.00

## Amritsari Thali

Onion Kulcha with Yogurt, Salad & Pickles

16.00

## SHAHI PANEER THALI

Shahi Paneer, Chick Peas or Lentils  
Including Naan, Rice & Salad

17.00

## SEA FOOD

### SHRIMP BIRYANI

Rice Cooked With Shrimps, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes & Indian spices

17.50

### TANDOORI SHRIMP

Shrimps cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

22.00

### TANDOORI FISH

Fish cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

21.00

### SHRIMP CURRY

Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

17.00

### FISH CURRY

Fish Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

16.50

### DIDAR BIRYANI (All Mix)

Rice Cooked With Shrimps, Vegetables, Chicken or lamb, Garlic, Ginger, Tomatoes & Indian spices

18.00

### SHRIMP MASALA

Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

17.50

# Restaurant Didar

## VÉGÉTARIEN

### CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE

Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### MÉLANGE DE LÉGUMES

Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### ÉPINARD

Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes

### ÉPINARD PANEER

Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### POIS CHICHES (Channa)

Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### POIS CHICHES NOIR

Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### LENTILLES DAAL MAKHANI

Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes

### CHAMPIGNONS PETIT POIS

Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne

### OKRA (Bhindi Masala)

Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne

### MALAI KOFTA

Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes

### CHILLIE PANEER (Home made Cheese)

Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.

### CARI PAKORA (avec riz)

Pakoras dans de Yogourt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

### BIRYANI VÉGÉTARIEN

Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

### PATATE PETIT POIS

Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes

### AUBERGINE BARTHA

aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes

### PETIT POIS ET FROMAGE

Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes

### FROMAGE SHAHI (Home made Cheese)

Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran

### BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)

Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes

### FROMAGE KARHAHI (Home made Cheese)

Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran

### MANCHURIAN AU LEGUMES



CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE  
ALOO GOBI



ÉPINARD PANEER  
SAAG-PANEER



LENTILLES DAAL MAKHANI  
LENTILS DAAL MAKHANI



OKRA



BIRYANI VÉGÉTARIEN  
VEGETABLE BIRYANI



AUBERGINE BARTHA  
BAIGEN BARTHA



FROMAGE KARHAHI  
PANEER KARHAHI

## VEGETARIAN

### ALOO GOBI

Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

14.00

### MIX VEGETABLE

Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

15.00

### SPINACH (SAAG)

Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

15.00

### SAAG-PANEER (PALAK PANEER)

Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

### CHICK PEAS (Channa)

Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

14.00

### BLACK CHICK PEAS

Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

15.00

### LENTILS DAAL MAKHANI

Lentils, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

14.00

### MUSHROOM MUTTER

Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices

15.50

### OKRA (Bhindi Masala)

Okra, Garlic, Onion and Indian Spices

16.00

### MALAI KOFTA

Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.00

### CHILLIE PANEER (Home Made Cheese)

Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.

17.00

### CARI PAKORA (with rice)

Pakora in Yogurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

### VEGETABLE BIRYANI

Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.00

### ALOO MATTAR

Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

14.50

### BAIGEN BARTHA

Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

### MUTTER PANEER

Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

16.50

### SHAHI PANEER (Home made Cheese)

Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

17.00

### PANEER BHURJI (Home made Cheese)

Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices

17.50

### PANEER KARHAHI (Home made Cheese)

Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

17.50

### VEG MANCHURIAN

16.50

# Restaurant Didar

**FROMAGE MASALA** (Home made Cheese)  
Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**FROMAGE TIKKA** (Home made Cheese)  
Fromage mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile

**KORMA AUX LÉGUMES**  
Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Épices Indiennes

## RIZ

RIZ PULAO  
RIZ BASMATI

## NAAN

TANDOORI CHAPATI  
PAIN TANDOORI  
PARATHA DE PATATE  
KULCHA OIGNON  
NAAN AU POULET  
NAAN AU BOEUF HACHÉ  
NAAN D'AIL  
NAAN D'EPINARD  
NAAN AU FROMAGE  
ROULÉ DE PARATHA

SALADE (Petite assiette)  
SALADE (Grande assiette)  
OIGNON SALADE

RAITA  
ROULÉ DE SANDWICHES  
(Poulet ou Shish Kebab)

## LES BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES  
Thé (INDIENNE)  
LASSI PUNJABI  
(BOISSON DE YOGOURT)  
LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE  
LASSI À LA MANGUE

BOISSONS GAZEUSES INDIENNE

FANTA  
LIMCA  
THUMS UP

## DESSERT

GULAB JAMUN  
PUDDING AU RIZ  
RAS MALAI  
MIX SWEET (PLATE)



FROMAGE TIKKA  
PANEER TIKKA



RICE



KULCHA OIGNON  
ONION KULCHA



PAIN TANDOORI  
TANDOORI NAN



LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE  
MANGO SHAKE



GULAB JAMUN



RAS MALAI

**PANEER MASALA** (Home made Cheese) 17.50  
Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices

**PANEER TIKKA** (Home Made Cheese) 18.00  
Cheese marinated with yoghurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven

**VEGETABLE KORMA** 16.50  
Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices

## RICE

PULAO RICE 8.50  
BASMATI RICE 6.00

## NAAN

TANDOORI CHAPATI 3.00  
TANDOORI NAAN 3.00  
ALOO PARATHA 4.50  
ONION KULCHA 4.50  
CHICKEN NAAN 5.00  
KEEMA NAAN 5.00  
GARLIC NAAN 4.00  
SPINACH NAAN 4.25  
PANEER NAAN 6.50  
SPRING-PARATHA 4.25

SALAD (Small Plate) 7.00  
SALAD (Large Plate) 13.00  
ONION SALAD 6.00  
CREAM SALAD (Small Plate) 10.00  
CREAM SALAD (Large Plate) 20.00

RAITA 6.50  
SANDWICH ROLL 10.00  
(Chicken or Shish Kebab)

## DRINKS

SOFT DRINKS 2.50  
TEA (INDIAN) 3.00  
PUNJABI LASSI 6.00  
SWEET/SALTED 5.00  
MANGO SHAKE 6.00  
MANGO LASSI 6.00



INDIAN DRINKS

FANTA 5.00  
LIMCA 5.00  
THUMS UP 5.00

## DESSERT

GULAB JAMUN 3.00  
RICE PUDDING 3.50  
RAS MALAI 3.50  
MIX SWEET (PLATE) 10.00

