



Menu



Calcutta



Shruwaat/سنيكس

Starters –

Entrées – المقبلات

- Onion Bhaji** **25**
Deep fried onion balls mixed with gram flour, corn flour, salt, and spices
Oignons Bhaji
Boules d'oignons frits mélangées avec la farine de gramme, farine de maïs, sel et des épices
كرات من البصل المقلية المختلطة مع دقيق الحمص، طحين الذرة، الملح والبهارات
- Lamb Samosa** **35**
Stuffed Punjabi Style Samosa
Morsels Of Dough Filled With Spiced Minced Lamb And Green Peas
Samosa D'agneau Farcie
Morceaux De Pâte Farcies A La Viande Hachée Epicée Et Aux Petits Pois
قطع من العجين المحشوة بلحم الضأن المفروم الحار والبازلاء الخضراء
- Punjabi Samosa** **30**
Stuffed Punjabi Style Samosa
Morsels Of Dough Filled With Spiced Potato And Green Peas
Punjabi Farcie Style Samosa
Morceaux De Pâte Farcie Avec Des Pommes De Terre Epicées Et Petits Pois
عجينة محشوة بالبطاطس المتبل والبازلاء الخضراء
- Dahi Papdi Chaat** **25**
Simply Fried Papdi Topped With Salad Of Onion, Tomato And Boiled Potato. Drizzled With Tamarind Chutney, Curd And Green Chutneys Over Each The Papdi's/Puri's. Sprinkled with Chaat Masala And Cumin Powder On Top.
Dahi Papdi Chaat
Papdi Frit Surmonté Avec Une Salade D'oignon, Tomate Et Pomme De Terre Bouillie. Arroser par Le Chutney De Tamarin, Caillé Et Chutneys Verts Autour Des Papdi/Puri. Saupoudré Avec Du Chaat Masala Et Du Cumin
بابادي مقلّى مع سلطة البصل والطماطم والبطاطس المسلوقة، مسقي بصلصة التمر الهندي واللبن الرائب والصلصات الخضراء مع ذر بودرة الشات ماسالا والكمون
- Pani Puri Gol Gappa** **25**
Crispy Fried Puris Filled With A Mix Of Tamarind Water, Chaat Masala, Potato, Onion And Chilli
Pani Puri Gol Gappa
Boulettes De Purée Frites Croustillantes Farcies D'un Mélange D'eau De Tamarin, Chaat Masala, Pomme De Terre, Oignon Et Piment
كرات البطاطس المقلية والمقرمشة محشوة بمزيج التمر الهندي، شات ماسالا، بطاطس، بصل وفلفل
- Hara Bhara Kebab** **30**
Green Vegetarian Kebab
Spinach And Vegetable Patty Stuffed With Nuts And Potatoes
Kebab Végétarien Vert
Galette Aux Épinards Et Légumes Farcies Aux Noix Et Pomme De Terre
فطيرة السبانخ والخضار محشوة بالمكسرات والبطاطس

Bhutta Kebab

30

Corn Patties With Ginger and Green Chilli, Cooked On A Griddle

Bhutta Kebab

Galettes De Maïs Au Gingembre Et Au Piment Vert

فطيرة الذرة مع الزنجبيل والفلفل الأخضر

Chicken Kheema Pakoda

30

Deep Fried Chicken Balls Mixed With Gram Flour, Corn Flour, Salt And Spices

POULET KHEEMA PAKODA

Boulettes De Poulet Frits Mélangées Avec La Farine De Maïs, Sel Et Epices

كرات الدجاج المقلي مختلطة بدقيق الذرة، الملح والتوابل

Murg Chaat

30

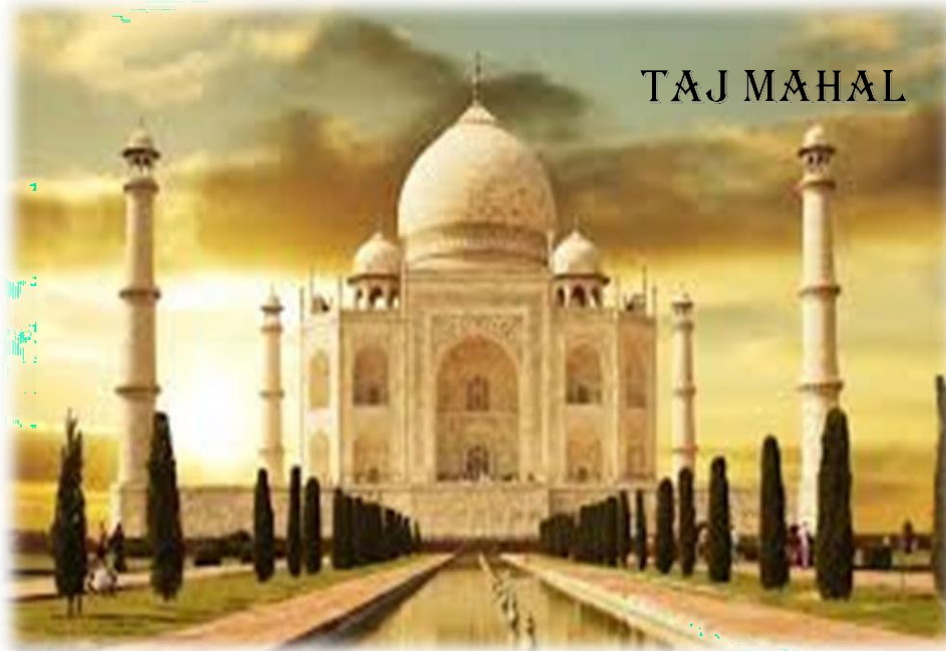
Marinated Chicken Salad

Diced Chicken And Vegetables, Tossed In Lemon And Tamarind Dressing

Salade De Poulet Mariné

Poulet Et Légumes En Dés, Mélangés A La Sauce Citron Et Tamarin

مكعبات خضروات و دجاج مغطاة بصلصة الليمون و التمر الهندي



ALL PRICE IN TUNISIAN DINAR
TOUT PRIX EN DINAR TUNISIEN

كافة الأسعار بالدينار التونسي

تندوري نازرين - كلة اوونسه
Tandoori Nazrane - From the Clay Oven
Depuis le four en argile
تندورينازران - فرنالطين

Chicken Tikka

55

Tender cubes of chicken marinated in yoghurt and traditional masala

Poulet Tikka

Cubes tendres de poulet marinés au yaourt et au masala traditionnel

مكعبات الدجاج منقوع في الزبادي وماسالا التقليدي

Tandoori Chicken

55

A Half Chicken Marinated In Ginger Garlic Paste Yoghurt With Exotic Spices

Poulet Tandoori

Demi-Poulet Mariné Dans Du Yogourt A Ail, Au Gingembre Et Aux Epices Exotiques

نصف دجاج منقوع في الزبادي مع الزنجبيل، الثوم والتوابل

Pahari kebab

55

Marinated Boneless Chicken cubes

Tender Cubes Of Chicken Marinated In Yoghurt, Fresh Mint And Traditional Masala

Poulet Désossé en cubes Mariné

Cubes Tendres De Poulet Marinés Au Yaourt, Menthe Fraîche Et Masala Traditionnelle

مكعبات طرية من الدجاج المنقعة في الزبادي، النعناع الطازج و الماسالا التقليدي

Chicken Reshmi Kebab

55

Least Spicy Chicken Kebab

Chicken Supreme Marinated In Spiced Yoghurt Cream and Besan, Broiled In Tandoor With A Touch Of Butter Cream

Brochette De Poulet Epicé

Suprême De Poulet Mariné A La Crème De Yaourt Epicé, Grillé Au Tandoor Avec Une Touche De Crème Au Beurre

دجاج منقوع بالزبادي المتبل، مشوي في التندور مع كريم الزبدة

Murgh Malai Kebab

55

Least Spicy Chicken Kebab

Chicken Breast Marinated In Spiced Cheese Cream, Broiled In Tandoor With A Touch Of Butter Cream

Brochette De Poulet Epicées

Blanc De Poulet Mariné A La Crème De Fromage Epicé, Grillé Au Tandoor Avec Une Touche De Crème Au Beurre

صدر دجاج منقوع بكريمة الجبنة المتبل، مشوي في التندور مع كريم الزبدة

Gilafi chicken Seekh Kebab

55

Minced chicken Seekh Kebab

Minced Chicken Marinated North Indian Style And Cooked On A Slow Fire

Poulet émincé Seekh Kebab

Emincé De Poulet Mariné Au Style Indien Et Cuit A Feu Doux

دجاج مفروم منقوع على الطريقة الهندية ومطبوخ على نار هادئة

Diwan-E-Khas/मुख्यकोर्स
Main Course- Plat Principal – الطبق الرئيسي

Butter Chicken 55

Boneless Tandoori Chicken Cooked In Tomato And Cashew Nuts Gravy, Flavored With Crushed Fenugreek

Poulet Au Beurre

Poulet Tandoori Désossé Cuit A La Tomate Et Au Beurre clarifié, Aromatisé Avec Du Fenugrec Concassé

دجاج تندوري مطبوخ مع الطماطم وصلصة الزبدة المنكهة بالحلبة المسحوقة

Chicken Tikka Masala 55

Chicken Marinated In An Authentic Tandoori Style With Onion Cubes, Tomatoes And Peppers, Cooked With Chopped Onions And Tomato Gravy

Poulet Tikka Masala

Poulet Mariné Dans Un Tandoori A L'Ancienne Avec Des Cubes D'oignon, Tomates Et Du Poivre, Cuit Dans Une Sauce Tomate Avec De L'Oignon Hachée

دجاج منقع على تندوري ايام زمان مع مكعبات بصل ، الطماطم والفلفل. مطبوخ في صلصة الطماطم مع البصل المفروم

Khade masale ka murg 55

Spicy Chicken Cooked in Iron Wok

A Chicken Dish Cooked With Kadahi Spices, Juliennes Of Onions And Green Peppers

Poulet Epicé Cuit Dans Un Wok En Acier

Poulet Au Plat Cuit Avec Un Assortiment D'Epices, Juliennes D'oignon Et Poivre Vert

طبق دجاج مطبوخ مع مزيج من التوابل، شرائح من البصل والفلفل الأخضر

Achari Murgh 55

Pickle Flavored Chicken Curry

Chicken Cooked In Pickle Flavored Spices

Poulet Mariné Au Curry

Poulet Mariné Aux Epices

دجاج منقع بالبهارات

Chicken Do Pyaza 55

Chicken Cooked With Masala Sauce, Spices And Onion Cubes, Finished With Onion And Coriander

Chicken Do Pyaza

Poulet Cuit Avec Une Sauce Masala, Epices Et Cubes D'oignon, Garni A L'oignon Et A La Coriandre

دجاج مطبوخ مع صلصة ماسالا ، توابل و مكعبات البصل. مزينة بالبصل و الكزبرة

Chettinad chicken 55

Spicy Chicken Delicacy Combined In a Smooth Sauce With Crushed Pepper And Corn, Finished With Fresh Coriander

Chettinad chicken

Poulet Epicé Combiné Avec Une Sauce Onctueuse, Poivre Ecrasé Et Maïs, Garni De Coriandre Fraiche

دجاج ممزوج بصلصة ناعمة، فلفل مسحوق، ذرة و مزينة بالكزبرة الطازجة

Methi saag chicken 55
Chicken Cooked With Indian Spices, Spinach, Fenugreek, Fresh Onions And Tomatoes,
Finished With Julian Tomatoes
Methi saag chicken
Poulet Cuit Aux Epices Indiennes, Epinards, Fenugrec, Frais D'oignon Et Tomates, Garni De Juliennes De Tomate
دجاج مطبوخ بالتوابل الهندية، السبانخ، الحلبة، البصل الطازج والطماطم، مزين بشرائح الطماطم

Chicken Qorma 55
Mild Chicken Curry in Cashewnut Paste
Chicken Cooked In Cashew Nut Gravy Flavored With Cardamon
Mild Chicken Curry in Cashew nut Paste
Poulet Cuit Dans Une Sauce De Noix De Cajoux Aromatisé Avec Du Cardamome
دجاج مطبوخ في صلصة الكاجو مع الهيل

Chulhe ka shikhar 75
Lamb curry home made
Spicy Lamb Masala Homemade Style
Curry d'agneau fait maison
Agneau Masala Épicé Fait Maison
خروف ماسالا حار على الطريقة التقليدية

Lal Maans Rajasthani Lamb Curry 75
Spicy Lamb Curry, Rajasthan Style
Lal Maans Rajasthani Agneau Curry Dhai
Curry D'agneau Au Style Rajasthani
لحم خروف كاري على طريقة راجاستان

Goasth Palak 75
Lamb Cooked In Spices, Spinach Puree, Fresh Onions And Tomatoes, Finished With Julian
Tomato And Ginger
Goasth Palak
Gigot D'agneau Mariné Aux Epices, Purée D'épinard, Oignons Frais Et Tomates, Garni De Tomates Et Gingembre
لحم ضأن مطبوخ مع التوابل، السبانخ، الطماطم و البصل الطازج، مزين بالطماطم والزنجبيل

Mutton Vindalo 75
Spicy Lamb Masala
Lamb Cooked With Masala Sauce, Cubes Of Potatoes, Vinegar And Chili, Finished With
Coriander
Ragoût D'Agneau Epice Au Masala
Gigot D'agneau Cuit Avec Une Sauce Masala, Cubes De Pomme De Terre, Vinaigre Et De Piment, Garni De
Coriandre
فخذ خروف مطبوخ مع صلصة ماسالا، مكعبات البطاطس، الخل والفلفل الحار ومزين بالكزبرة الطازجة

तटीयभारतसेबिरयानी
Biryani From Coastal India
Biryani de l'Inde côtière
برياني من الهند الساحلية

- Jhinga Biryani** **85**
Biryani from Coastal India
Prawns Cooked With Basmati Rice And Served With Raita
Biryani des régions côtières de l'Inde
Crevettes Cuites Avec Du Riz Basmati Et Servi Avec Du Raita
روبيان مطبوخ مع أرز بسمتي يقدم مع ريتا
- Hyderabadi Chicken Dum Biryani –Hyderabadi Style** **50**
Chicken And Biryani Rice Cooked In Traditional Dum Style And Served With Raita
Dum Biryani au Poulet Hyderabadi – Au Style Hyderabadi
Un Plat Traditionnel De Poulet Et Riz Biryani Servi Avec Du Raita
طبق دجاج برياني تقليدي يقدم مع ريتا
- Gosht Dum Biryani** **75**
Lamb Biryani Nizami Style
Lamb And Biryani Rice Cooked In Traditional Dum Style And Served With Raita
Agneau Biryani Au Style Nizami
Gigot D'agneau Avec Du Riz Cuit Avec Un Style Traditionnelle "Dum" Servi Avec Du Raita
لحم الغنم و أرز برياني مطهو على الطريقة التقليدية "دوم" يقدم مع ريتا
- Vegetable Biryani** **45**
Mixed Vegetables And Biryani Rice Cooked In Traditional Dum Style And Served With Raita
Biryani aux légumes
Mélange De Légumes Et Riz Biryani Cuits Avec Un Style Traditionnelle "Dum" Et Servi Avec Du Raita.
خليط من الخضروات و أرز برياني مطهو على الطريقة التقليدية "دوم" يقدم مع ريتا

Sabziyon Ki Duniya/शाकाहारी Vegetarians-Végétariens-نباتي

Jeera mirch khatta aloo

35

Semi Dry Potatoes Prepared With Masala Sauce

Jeera mirch khatta aloo

Pommes De Terre Semi-Séchées Préparées Avec Une Sauce Masala

بطاطس شبه مجففة محضرة بصلصة الماسالا

Subz handi

35

Fresh Mixed Seasonal Vegetable Curry

Seasonal Vegetables Combined With Vegetarian Curry Sauce

Mélange de Légumes De Saisons Fraichesau Curry

Mélange De Légumes De Saisons Frais Avec Une Sauce Végétarienne De Curry

خلطة خضار موسمية طازجة مع صلصة الكاري

Veg kolhapuri

35

Mixed Seasonal Vegetables with Onion garlic sauce

Seasonal Vegetables Combined With Vegetarian Onion Garlic Sauce

Mélange de légumes de saison avec sauce à l'oignon et ail

Mélange De Légumes De Saison Avec Une Sauce Végétarienne d'Oignon Et Ail

خلطة خضار موسمية مع صلصة البصل والثوم

Dal Makhani

35

Black Lentils Made With Fresh Tomato, Ginger And Garlic, Finished With Cream And Musk Fenugreek

Dal Makhani

Lentilles Noir Préparées Avec Des Tomates Fraiches, Gingembre Et Ail, Garni D'une Crème De Musc Fenugreek

عدس أسود مطبوخ مع الطماطم الطازجة، الزنجبيل والثوم، مزين بالكريمة ومسك الحلبة

Dal Tadka

35

Yellow Lentils Soup Made With Fresh Onions, Tomatoes And Garlic, Finished With Fresh Coriander

Dal Tadka

Soupe De Lentilles Jaunes Préparée Avec De L'oignons Frais, Tomates Et Ail, Garni De Coriandre Fraîche

شربة عدس أصفر محضرة بالبصل الطازج، الطماطم والثوم، مزينة بالكزبرة الطازجة

Chana Masala

35

Chick peas made with Fresh Onion, Tomato and Garlic Finish with fresh coriander

Chana Masala

Pois Chiches Faits Avec De L'oignon Frais, Tomate Et Ail, Décorés Avec De La Coriandre Fraîche

حمص مطبوخ مع البصل الطازج والطماطم والثوم و مزين بالكزبرة الطازجة

Paneer Lababdar

35

Indian Cottage Cheese Cooked With Onions, Cashew Nuts And Tomato Gravy

Paneer Lababdar

Fromage Cottage Cuit Avec De l'Oignons, Noix De Cajou Et Sauce Tomate

جبنة هندية مطبوخة في البصل، جوز الكاجو وصلصة الطماطم

Mutter Paneer

35

Green Peas and Cottage Cheese

Indian Cottage Cheese Cooked In A Special Flavored Masala Sauce

Pois verts ET fromage cottage

Fromage Cottage Indien Cuit Dans Une Sauce Masala Spéciale

جبنة هندية مطبوخة في صلصة الماسالا

Paneer khada masala

35

Spicy Cottage Cheese

Cottage Cheese And Vegetables Cooked In Kadai Spices

Fromage Cottage Epicé

Fromage Cottage Et Légumes Cuits Dans Des Epices Kadai

جبنة وخضروات مطهية في بهارات كاداي

Palak Paneer

35

Cubes Of Cottage Cheese And Spinach Puree Cooked With Indian Herbs And Spices

Palak Paneer

Des Cubes De Fromage Cottage Et Purée d'Épinards Cuits Avec Des Herbes Et Des Epices Indiennes

مكعبات من الجبنة والسبانخ المهروسة مطبوخة مع الأعشاب والتوابل الهندية

Paneer Makhani

35

Cottage Cheese Makhani

Cottage Cheese Cooked With Tomatoes, Cashew Nuts And Butter Gravy, Finished With Cream

Fromage Cottage Makhani

Fromage Cottage Cuit Avec Des Tomates, Noix De Cajou Et Sauce Au Beurre, Garni A La Crème

جبنة مطبوخة مع الطماطم، الكاجو وصلصة الزبدة

आपकीपसंदकानानरोटी
Naan Bread of Your Choice
Pain Naan de votre choix
خبز نان من اختيارك

Tandoori Roti

Bread WithWheat Flour

4

Tandoori Roti

Pain A La Farine De Blé

خبز بدقيق القمح

Missi Roti

4

Bread WithGram Flour, Yoghurt, Coriander, Onion, Mint, Coriander
Seed, Carom Seed And Turmeric

Missi Roti

Pain A LaFarine De Gramme avec du Yaourt, Coriandre, oignon, Menthe
Fraîche, Graines De Coriandre, Graines De Carambole Et Curcuma

خبز بدقيق الحمص، زبادي، كزبرة، بصل، نعناع، بذور كزبرة، بذور كارمبول
والكرکم

Cheese Naan

4

Stuffed Bread With Local Cheese

Naan au Fromage

Pain farci au fromage local

خبز محشو بالجبن المحلي

Peshwari Naan

4

Stuffed bread with sugar and coconut powder

Peshwari Naan

Pain farci au sucre et à la poudre de noix de coco

خبز محش وبالسكر ومسحوق جوز الهند

Garlic Naan

4

Bread With Fresh Chopped Garlic

Naan à l'Ail

Pain à l'ail frais haché

خبز بالثوم الطازج المفروم

Dhaniya Kulcha

4

Bread With Fresh Coriander

Dhaniya Kulcha

Pain à la coriandre fraîche

خبز معالكزبرة الطازجة

Lachha Paratha

4

Bread With Wheat Flour And Butter

Lachha Paratha

Pain A La FarineDe Blé Et Beurre

خبز بدقيق القمح وزبدة

ALL PRICE IN TUNISIAN DINAR

TOUT PRIX EN DINAR TUNISIEN

كافة الأسعار بالدينار التونسي

Pudina Paratha

Bread WithWheat Flour, Fresh Mint And Butter

Pudina Paratha

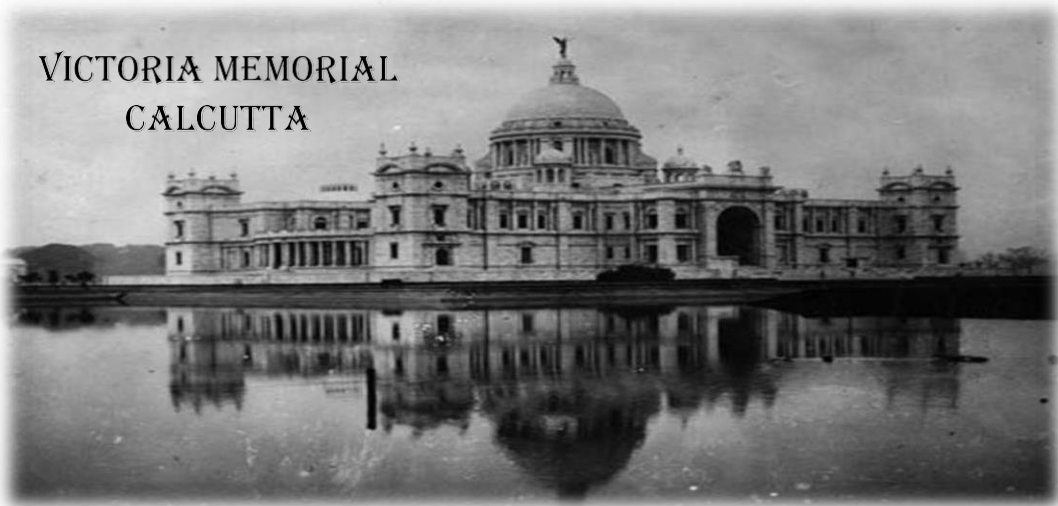
Pain A La Farine De Blé, Menthe Fraîche Et Beurre

خبز بدقيق القمح، نعناع طازج وزبدة

बासमतीचावल
Basmati Rice
Riz Basmati
أرز بسمتي
Chawal aap ki pasand

Steamed Rice (Plain Basmati Rice) Riz Préparé A La Vapeur ارز على البخار	10
Jeera Rice (Rice Tempered With Cumin Seeds) Riz Tempéré Avec Des Graines De Cumin أرز مع بذور الكمون	10
Vegetable Pulao (Rice Tempered With Cumin Seeds And Mix Vegetable) Riz Tempéré Avec Des Graines De Cumin Et Des Légumes أرز مع بذور الكمون و الخضار	10

VICTORIA MEMORIAL
CALCUTTA



ALL PRICE IN TUNISIAN DINAR
TOUT PRIX EN DINAR TUNISIEN
كافة الأسعار بالدينار التونسي

Mithai/मिठाईयाँ **Desserts – Desserts – الحلويات**

Elaichi Gulab Jamun

15

Golden Balls Of Khoya Fried And Soaked In Saffron Sugar Syrup, A North Indian Delight

Elaichi Gulab Jamun

Des Boules Frites, De Pâte De Lait Concentré En Poudre, Imprégnées De Sirop Sucré De Safran. Un Délice Du Nord De l'Inde

كرات من عجينة مسحوق الحليب المركز مقلية ومشبعة بشراب الزعفران الحلو

Sevian Ki Kheer

15

Indian Vermicelli pudding

Traditional Indian Vermicelli Cooked In Condensed Milk And Flavored With Green Cardamom

Pudding de vermicelle Indienne

Vermicelle Indienne Cuite Avec Du Lait Concentré Aromatisé A La Cardamome Verte

شعيرية هندية تقليدية مطبوخة في حليب المركز بنكهة الهيل الأخضر



**GOLDEN TEMPLE IN
AMRITSAR**

ALL PRICE IN TUNISIAN DINAR
TOUT PRIX EN DINAR TUNISIEN

كافة الأسعار بالدينار التونسي