























MENU

-  Épicé/Spicy
-  Végétalien / Vegan
-  Sans-lactose / Lactose free
-  Meilleur vendeur/ Best seller

ENTRÉES	APPETIZERS
Masala papadum 5 Pain plat indien à la farine de lentilles, garni d'oignon, de tomates, de concombre et de paneer (fromage), servi avec une sauce à la menthe.	Masala papadum 5 Indian lentil flour flat bread, topped with onion, tomatoes, cucumber & paneer (cheese) served with mint sauce
Soupe dal   8 Soupe traditionnelle aux lentilles style Indien.	Soupe dal   8 Traditional Indian style lentil soup.
Salade verte   8 Salade printanier avec tomates, concombres, carottes, oignons et vinaigrette.	Green salad   8 Spring mix with tomatoes, cucumbers, carrots, onions and vinaigrette.
Spicy coleslaw 8	Spicy coleslaw 8
Samosas (2 mcx):	Samosas (2 pcs):
Végétarien 8 Poulet 12 Pâté indien bourré de pomme de terre ou poulet assaisonnés avec diverses épices, servi avec un chutney de tamarin ou de menthe.	Vegetarian 8 Chicken 12 Indian patty stuffed with potato or chicken seasoned with various spices, served with a tamarind or mint chutney.
Oignon bhaji    8 Oignons frits avec la farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin.	Onion bhaji    8 Onions fried with chickpea flour and spices, served with tamarind and mint chutney.
Amritsari pakoras au poisson  12 Poisson basa frit, mariné avec de la farine de pois chiches et des épices, servi avec du chutney de tamarin ou de menthe.	Amritsari fish pakoras  12 Fried basa fish, marinated with chickpea flour and spices, served with tamarind or mint chutney.
Chana samosa 10 Samosa végétarien garni avec chana masala, chutney de tamarin et menthe, yogurt et salade kachumar.	Chana samosa 10 Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney, yogurt and kachumar salad.

- **Monday Mahal: 50% off on all entrees and 10\$ wine glasses**
- **Lundi Mahal : 50 % de rabais sur toutes les entrées et 10\$ pour les verres de vin**

Champignons croustillant 15

Champignons enrobés de farine de gramme et frits avec des herbes, terminé dans une sauce chili douce maison.

MUST TRY

Mugal tikki chaat 10

Galettes de pommes de terre garnies de chutney de mangue crue maison (murraba), de yaourt sucré, de grenade et de nouilles frites croustillantes.

MUST TRY

Dahi bhalleh 10

Beignets de lentilles frits, trempés dans un yaourt crémeux, garnis de chutneys à la menthe et au tamarin, de crackers croquants, de grenade, de nouilles frites croquantes et amandes.

Pani puri 10

Boule soufflée frite crouillante remplie de pommes de terre, pois chiches, oignons, épices, eau de menthe aromatisée et chutney de tamarin.

MUST TRY

Schezwan chilli chicken 12

Poitrine de poulet frite, marinée avec de la sauce au piment de Schezwan et finie dans un wok avec de la sauce soja et diverses épices et sauces.

Crispy mushrooms 15

Mushrooms coated in gram flour and fried with herbs, finished in a homemade sweet chili sauce.

MUST TRY

Mugal tikki chaat 10

Potato patties topped with homemade raw mango chutney (murraba), sweeten yogurt, pomegranate & crunchy fried noodles.

MUST TRY

Dahi bhalleh 10

Deep fried lentil fritters dunked in creamy yogurt, topped with mint and tamarind chutneys, crunchy crackers, pomegranate, crunchy fried noodle and almonds.

Pani puri 10

Crispy-fried puffed ball that is filled with potato, chickpeas, onions, spices, flavored mint water, and tamarind chutney.

MUST TRY

Schezwan chilli chicken 12

Fried chicken breast stripes marinated with schezwan chili sauce and finished in a wok with soy sauce and various spices and sauces.

MUST TRY

MOMOS

MUST TRY

MOMOS

Momos au poulet 10

Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de poulet, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.

Momos aux légumes 10

Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de légumes, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.

Chicken momos 10

Delightful steamed dumplings, filled with savory chicken mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.

Vege momos 10

Delightful steamed dumplings, filled with savory vegetable mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

TANDOORI

Cuisse de poulet tandoori

12

Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, grillée dans un four traditionnel indien en terre cuite, servie avec un chutney à la menthe.

Crevettes tandoori

16

Crevettes marinées dans des épices tandoori, grillées dans un four traditionnel indien en terre cuite, servies avec un chutney à la menthe.

Agneau kebab

18

Agneau haché mariné dans un mélange d'épices indiennes, grillé dans un four d'argile indien, servi avec un chutney à la menthe.

Hariyali poulet tikka

17

Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans un mélange vert vibrant d'herbes fraîches, de yaourt et d'épices, puis grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, servis avec une sauce à la menthe.

MUST TRY

Malai poulet tikka

17

Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou et grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, offrant un délicieux mélange d'épices et d'onctuosité, servis avec une sauce à la menthe.

MUST TRY

Achari paneer tikka

17

Tendre paneer (fromage) mariné dans un mélange vibrant d'épices à marinade, grillé dans un four traditionnel indien en terre cuite et débordant d'une saveur aigre et épicée, servi avec une sauce à la menthe.

Malai soja chaap masala

16

Chaap de soja mariné avec un mélange d'épices indiennes et grillé dans un four d'argile indien, terminé dans une sauce crémeuse à la poêle.

TANDOORI

Chicken tandoori leg

12

Chicken leg marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.

Tandoori shrimps

16

Shrimps marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.

Lamb kebab

18

Ground lamb marinated in a blend Indian spices, grilled in an Indian clay oven, served with a mint chutney.

Hariyali chicken tikka

17

Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a vibrant green blend of fresh herbs, yogurt, and spices, then grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint sauce.

MUST TRY

Malai chicken tikka

17

Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a creamy, cashew-based sauce, and grilled in a traditional Indian clay oven, offering a delightful blend of spice and creaminess, served with a mint sauce.

MUST TRY

Achari paneer tikka

17

Tender paneer (cheese) marinated in a vibrant blend of pickling spices, grilled in a traditional Indian clay oven and bursting with a tangy, spicy flavor, served with a mint sauce.

Malai soya chaap masala

17

Soya chaap marinated with a blend of Indian spices and grilled in a Indian clay oven, finished in a creamy sauce on a pan.

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

-Végé: \$ 15
 -Poulet / Paneer: \$ 17
 -Agneau: \$ 18
 -Crevette: \$ 19

-Vege: \$ 15
 -Chicken / Paneer: \$ 17
 -Lamb: \$ 18
 -Shrimp: \$ 19

CARIS PRINCIPAUX

Cari classique

Option: Poulet / Agneau / Crevette
 Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari avec diverses épices indiennes.

Sauce au beurre

Option: Poulet / Paneer / Shrimp
 Choix au-dessus cuit dans une riche crème au beurre, garnie d'amendes.

Tikka masala

Option: Poulet / Paneer
 Choix ci-dessus cuit dans un four d'argile et fini dans une riche sauce tomate crémeuse.

Korma

Option: Végé / Agneau
 Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari crémeuse doux, garnie d'amendes.

Saag

Option: Paneer / Poulet / Agneau
 Choix au-dessus cuit avec d'épinard et diverses épices.

Kadhai

Option: Poulet / Crevette / Paneer
 Choix ci-dessus est cuit dans une poêle de type wok avec une sauce riche à base de tomates, un mélange d'épices, de poivrons, d'oignons et de yaourt. (Contient des noix de cajou)

Madras

Option: Agneau / Crevette
 Choix au-dessus cuit dans une sauce cari de noix de coco épicée.

Vindaloo

Option: Poulet / Agneau
 Choix au-dessus cuit avec des pommes de terre dans une sauce au cari extrêmement épicée.

MAIN CURRYS

Classic curry

Option: Chicken / Lamb / Shrimp
 Choice above cooked with a curry sauce with various Indian spices.

Butter sauce

Option: Chicken / Paneer / Shrimp
 Choice above cooked in rich buttercream, garnished with almonds.

Tikka masala

Option: Chicken / Paneer
 Choice above cooked in a clay oven and finished in a rich creamy tomato sauce.

Korma

Option: Vege / Lamb
 Choice above cooked with a mild creamy curry sauce, garnished with almonds.

Saag

Option: Paneer / Chicken / Lamb
 Choice above cooked with spinach and various spices.

Kadhai

























Option: Chicken / Shrimp / Paneer
 Choice above cooked in a wok-like pan with a rich tomato-based gravy with a blend of spices, capsicum and onion. (Contains cashews)

Madras

Option: Lamb / Shrimp
 Choice above cooked in a spicy coconut curry sauce.

Vindaloo

Option: Chicken / Lamb
 Choice above cooked with potatoes in an extremely spicy curry sauce.

BIRYANI 					BIRYANI 				
\$	17	18	19	20	\$	17	18	19	20
Option: Végé / Poulet / Agneau / Crevette Riz basmati sauté avec votre choix au-dessus, d'oignons et d'épices indiennes, garni de coriandre et d'oignons frits.					Option: Vege / Chicken / Lamb / Shrimp Basmati rice sauteed with your choice on top, onions and Indian spices, garnished with coriander and fried onions.				
PLUS DE VÉGÉS					MORE VEGES				
Légumes mélangés 14 Assortiment de légumes épicées, garni de coriandre frais.					Mixed vegetables 14 Assortment of spicy vegetables, garnished with fresh coriander.				
Bhindi masala   14 Combo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautées avec des oignons et ails.					Bhindi masala   14 Okra cooked with special Indian spices, sauteed with onions and garlic.				
Dal makhni 12 Lentilles noires cuites avec d'épices indiennes.					Dal makhni 12 Black lentils cooked with Indian spices.				
Dal tarka   12 Lentilles jaunes cuites avec d'épices indiennes.					Dal tarka   12 Yellow lentils cooked with Indian spices.				
Chana masala   12 Pois chiches épicés cuit avec d'oignons et diverses épices indiennes.					Chana masala   12 Spicy chickpeas cooked with onions and various Indian spices.				
Aloo gobi    14 Chou-fleur et pommes de terres sautés avec un assortissement d'épices indiennes.					Aloo gobi    14 Cauliflower and potatoes sautéed with an assortment of Indian spices.				
Baigan bharcha   14 Aubergine fumée sautée aux oignons et diverses épices.					Baigan bharcha   14 Smoked eggplant sautéed with onions and various spices.				

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

LES À-CÔTÉS		SIDES	
Riz basmati  	4	Basmati rice  	4
Riz basmati traditionnel cuit à la perfection avec du cumin entier.		Traditional basmati rice cooked to perfection with whole cumin.	
Riz pulao  	6	Rice pulao  	6
Riz basmati cuit avec des pois verts, des oignons, des carottes, des pommes de terre, du chou-fleur, des haricots verts et des graines de cumin.		Basmati rice cooked with green peas, onions, carrots, potatoes, cauliflower, green beans and cumin seeds.	
Naan	4 5 8	Naan	4 5 8
-Option: Régulier / Ail / Paneer		-Option: Regular / Garlic / Paneer	
Pain frais au levain, cuit dans le tandoor.		Fresh sourdough bread, baked in the tandoor.	
Tandoori rôti  	4	Tandoori roti  	4
Pain frais fait avec la farine de blé, cuit dans le tandoor.		Fresh bread made with wheat flour, cooked in the tandoor.	
Raita	5	Raita	5
Yogurt fouetté avec des herbes, des épices, des cocombres et d'oignons.		Yogurt whipped with herbs, spices, cucumbers and onions.	
Chutney de mangue crue  	4	Raw mango chutney  	4
Chutney (sauce) maison à base de mangues crues et d'épices secrètes.		Homemade chutney (sauce) made with raw mangoes and secret spices.	
Cornichons mélangés  	4	Mix pickle  	4
Cornichons mélangés avec d'épices.		Pickles mixed with spices.	
DESSERTS / BOISSONS		DESSERTS / DRINKS	
Gulab gamun (2mcx)	6	Gulab gamun (2pcs)	6
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amendes et de pistachios.		Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios.	
Ras malai (2mcx)	6	Ras malai (2pcs)	6
Galettes de fromage blanc trempée dans une crème riche, garnie d'amendes et de pistachios.		Cottage cheese patties dipped in rich cream, topped with almonds and pistachios.	
Gulab gamun (2mcx) et crème glacée à la vanille	12	Gulab gamun (2pcs) and vanilla ice cream	12
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amendes et de pistachios, servie sur la crème glacée à la vanille		Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios, served on vanilla ice cream.	

Crème brûlée à L'orange et cardamome 10

Thé à herbes 5
Demandez à votre serveur les saveurs disponibles

Masala chai 5
Thé indienne avec du lait ou lait végan.,

Gurd wali Chai 6
Masala chai avec une touche de graines de fenouil et de jaggery. (Non disponible en option sans sucre)

Mango lassi 5
Boisson exotique préparée avec du yogurt.

Boisson gazeuze 3
Option: Coke, Coke diète, Ginger ale, Thé glacé, Fanta et 7up

Orange and cardamom flavoured Crème brûlée 10

Herbal teas 5
Ask your server for available flavors.

Masala chai 5
Indian tea with milk or vegan milk.

Gurd wali chai 6
Masala chai with a twist of fennel seeds and jaggery. (Not available in sweet less option)

Mango lassi 5
Exotic drink prepared with yogurt.

Boisson gazeuze 3
Option: Coke, Diet coke, Ginger ale, Iced tea, Fanta and 7up

- **Monday Mahal: 50% off on all entrees and 10\$ wine glasses.**
- **Lundi Mahal : 50 % de rabais sur toutes les entrées et 10\$ pour les verres de vin**

- **Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.**

- **Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.**

Notre objectif / Our goal:

- Apporter les riches saveurs de l'Inde du Nord à Montréal, un plat authentique à la fois. Fabriqués avec tradition, passion et une touche de chez nous.
- Bringing the rich flavors of North India to Montreal, one authentic dish at a time. Made with tradition, passion, and a touch of home.

