

BOLLY BOWL

by **JUNG LII**

LES BOWLS AUX SAVEURS INDIENNE

Nos Bowls

BOMBAY (POULET) 🍷

14

riz basmati + butter chicken + red slaw* + concombre + chutney* de tamarin + amandes effilées + grenade.

DELHI (AGNEAU)

15

couscous + curry d'agneau + salade verte + radis + chutney menthe + oignon frits + coriandre.

UDAIPUR (LENTILLES) 🍷🌱

14

quinoa + curry de lentilles jaunes + salade verte + tomate cerise + chutney de tamarin + sésame + grenade + vermicelles croquants + coriandre.

JAISALMER (POULET TIKKA)

14,5

bowl froid: salade verte + poulet tikka + tomate cerise + concombre + maïs + chutney menthe yaourt + grenade + croûtons.

AMRITSAR (PANEER) 🍷🌱

14

riz basmati + curry aux épinards hachés et fromage indien + salade verte + chutney menthe + grenade + oignon frits.

JAIPUR (POULET)

14

quinoa + poulet curry crème aux amandes + red slaw + concombre + chutney de tamarin + mélange de pignons de pin + grenade.

GOA (CREVETTES)

16

riz basmati + curry aux crevettes masala + salade verte + tomate cerise + chutney menthe + graines de sésame.

PUSHKAR (LENTILLES TRIO) 🌱

14

riz basmati + curry aux lentilles noires et haricots rouges + salade verte + tomate cerise + chutney menthe + coriandre.

*Chutney - sauce
Red slaw - Salade de chou rouge

🍷 Best Seller

🌱 Vegetarian

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

Junglii propose une carte spéciale pour le midi.
Des bowls aux saveurs indiennes, un repas complet et varié pour faire le plein de vitamines et d'énergie.

Nos bowls sont fait maison avec des ingrédients frais, préparer avec beaucoup d'amour ♥♥♥
c'est healthy et gourmand !

@ junglii_paris | Follow us!

MENU MIDI :: Mar - Ven 12h--14h30

S FROMAGE // 4,5

N NATURE // 4

A AIL & CORIANDRE // 4,5

A CHILLY CHEESE // 4,9

N SÉSAME // 4,5



BOISSON & SODA

COCA / ZERO (33cl) 4,9

EVIAN / SAN PEL (50cl) 3,5

ICED TEA PECHE (33cl) 4,9

CAFE LONG 3,5

CAFE EXPRESSO 3,0

Lassi Maison

smoothie au yogourt // 6

MANGUE | ROSE & CARDAMOME | SUCRÉ

D E S S E R T S 5,5

RIZ AU LAIT A LA ROSE / GULAB JAMUN

CHAI TIRAMISU / CRÈME MANGO-CARDA

HEALTHY



100% fait
Maison

Formule

à emporter // 18

BOWL + NAAN

+3€ Dessert ou Boisson

BIÈRES

COBRA

BIÈRE INDIENNE 7

33cl



INDIAN PALE ALE (IPA) LBF 7,5

DUBBEL AMBRÉE LBF 7,5

VINS

12,5cl / 75cl

SHIRAZ Sula

fruit intense, fumé, boisé. Inde. 7/32

CÔTES DU RHÔNE Domaine Saint-Privat

équilibré et fruité, France. 7/32

BROUILLY André Vonnier

élégante et légèrement boisé, France. 8/36

SAINT-CHINIAN Les Metaeries

notes fuitées, belle structure, France. 8/36

SAUVIGNON Sula

fruité, demi sec, belle structure, Inde. 7/32

CHARDONNAY Les Hauts de la Jousseiniere

vif, sec, belle fraîcheur, France. 7/32

TREBBIANO D'ABRUZZO Terre Degli Eremi

fruité, tendre et plein, Italie. -/36

ZINFANDEL Sula

fruit intense, belle fraîcheur, Inde. 7/32

MÉDITERRANÉE (BIO) La Demoiselle Gène IGP

florale, équilibrée, France. -/35

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (BIO) Saint-Julien

fruité, aromatique, vif et sec, France. -/35

COCKTAILS

CHILLI MANGO FIZZ

tequila, jus de mangue, piment rouge, limonade et bitter aromatique. 20cl // 12

RUM BUM

rhum blanc au jus de cranberry et limonade avec des feuilles fraîches de menthe. 25cl // 12

DISARONNO SOUR

liqueur amaretto, jus de citron vert frais et limonade. 12cl // 12

BOMBAY GIN FIZZ

bombay dry gin, citron vert, limonade. 20cl // 12

ROSE G & T

gin rose aux saveurs fraises et framboise & indian tonic garnie de pétales de rose. 20cl // 12

MOCKTAILS *Sans Alcool*

JUNGLII TWISTER

jus d'ananas, purée de framboise, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et citron vert 25 cl // 9

GINGER COLA

soda au gingembre, citron vert et extrait de cannelle. 20cl // 10

MANGO COOLER

jus de mangue, jus de citron vert, limonade 25 cl // 9



JUNGLII

INDIAN KITCHEN

78 rue de la Jonquière, Paris 17e
www.junglii.fr