

JUNGLII

INDIAN KITCHEN

STREET ENTRÉES

BOMBAY BHEL **VG**

Vermicelles croquants, riz soufflé, coriandre, accompagnés de son mélange de chutney sucré et salé // **7,5**

DAHI BOOMS **VG**

Coquilles de blé soufflées à base de yaourt, sauce tamarin et garnies de grenade // **7,9**

VEGGIE SAMOSA **VG**

Cornet frit farci aux légumes avec son duo de chutney (2 pieces) // **7,5**

MASALA POTATOES **VG**

Potatoes aux épices de Junglii // **6,9**

SWEET CORN BHEL **VG**

Mélange de maïs, vermicelles croquant, coriandre et de son mélange de chutney sucré - salé // **7,9**

GUNPOWDER CHICKEN POPS

Poulet croustillant aux épices aromatiques // **8,9**

LAMB SHEESH KEBABS

Sheesh kebabs d'agneau mélangé aux épices et herbes fraîches // **9,9**

CHICKEN TIKKA

Poulet mariné aux herbes et épices, coriandre, servi avec une chutney maison // **8,9**

CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet frits, pomme de terre, croustillants servis avec une sélection de chutney maison // **8,5**

NOS BOISSONS

LASSI	5,5
Rose & cardamome / Mangue / Sucré / Kiwi	
COCA 33 cl	4,9
EVIAN 50 cl	3,5
SAN PELLEGRINO 50 cl	3,5
COCA ZERO 33 cl.....	4,9
ICE TEA PECHE 33 cl	4,9
EXPRESSO CAFE	3,0

NAAN

FROMAGE	4,5
NATURE	3,9
CHILLY CHEESE.....	4,9
AIL ET CORIANDRE ...	4,5
SESAME	4,2

NOS PLATS

JUNGLII BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au four tandoor mijoté dans une sauce tomate crémeuse au beurre // **13,9**

LAMB KORMA

Morceaux d'agneau préparés à base de crème aux amandes et à la noix de cajou // **14,9**

SALLI CHICKEN CURRY

Poulet au curry avec ses épices, feuilles de laurier et garni de vermicelles croquants // **14,5**

FISH COCONUT CURRY

Filet de dorade aux épices et au lait de coco // **15,9**

PRAWNS MASALA

Crevettes masala aux épices // **15,9**

DAAL TARKA **VG**

Lentilles aux épices // **13,5**

LAMB KOFTA CURRY

Kofta d'agneau haché mijoté dans une sauce à la base d'oignon et tomate avec un mélange d'épices. // **14,5**

PANEER MAKHANI **VG**

Morceaux de fromage indien à base de sauce tomate onctueuse // **14,5**

SIDES

JUNGLII BASMATI RICE

Riz basmati à la cardamome

SLAW HOUSE

Salade de chou rouge, carottes rappés et bettraves garnies de sésame noir

GREEN SUMMER

Mélange de salade verte, radis, tomate cerise, concombre et pignon de pin.

DESSERTS

ROSE KHEER // 6,0

Riz au lait à l'extrait de pétale de rose.

NAAN NUTELLA PISTACHE // 6,5

Naan au nutella garni de pistache.

WALNUT SHEERA // 6,0

Semoule à la noix, garnies de pistache et safran.

DESSERT DU JOUR

Surprise !!!!