

# JUNGLII

## INDIAN KITCHEN

### STREET ENTRÉES

#### BOMBAY BHEL **VG**

Vermicelles croquants, riz soufflé, coriandre, accompagnés de son mélange de chutney sucré et salé // **6,5**

#### DAHI BOOMS **VG**

Coquilles de blé soufflées à base de yaourt, sauce tamarin et garnies de grenade // **6,9**

#### VEGGIE SAMOSA **VG**

Cornet frit farci aux légumes avec son duo de chutney (2 pieces) // **6,5**

#### MASALA POTATOES **VG**

Potatoes aux épices de Junglii // **5,9**

#### CHICKEN TIKKA

Poulet mariné aux herbes et épices, coriandre, servi avec une chutney maison // **7,9**

#### LAMB SHEESH KEBABS

Sheesh kebabs d'agneau mélangé aux épices et herbes fraîches // **8,9**

**Entrée "À partager" ..... 13,9**

*2 pièces Veggie Samosa,  
2 pièces Gunpowder Chicken,  
1 pièce Chicken Rolla*

#### GUNPOWDER CHICKEN POPS

Poulet croustillant aux épices aromatiques // **7,9**

#### FISH AMRITSARI

Beignet de merlu croustillants légèrement épicés, servi avec son duo de chutney // **8,5**

#### CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet frits, pomme de terre, croustillants servis avec une sélection de chutney maison // **7,5**

### NAAN

FROMAGE .....	4,0
NATURE .....	3,5
CHILLY CHEESE NAAN .....	4,5
AIL ET CORIANDRE .....	3,9
SESAME NAAN .....	3,9

### NOS BOISSONS

LASSI .....	4,9
Rose & cardamome / Mangue / Sucré / Ananas	
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
JUS .....	5,5
Pink Lady Pomme / Litchi / 100% Eau de coco naturelle	

### NOS PLATS

#### JUNGLII BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au four tandoor mijoté dans une sauce tomate crémeuse au beurre // **12,9**

#### LAMB KORMA

Morceaux d'agneau préparés à base de crème aux amandes et à la noix de cajou // **13,9**

#### SALLI CHICKEN CURRY

Poulet au curry avec ses épices, feuilles de laurier et garni de vermicelles croquants // **13,5**

#### FISH COCONUT CURRY

Filet de dorade aux épices et au lait de coco // **14,9**

#### PRAWNS MASALA

Crevettes masala aux épices // **14,9**

#### DAAL TARKA **VG**

Lentilles aux épices // **12,5**

#### SALMON TANDOORI

Saumon aux épices tandoori // **14,5**

#### 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 // **13,9**

### À PARTAGER

Pour 2 personnes.  
..... **44,9**

1 X MASALA POTATOES

1 X CHICKEN TIKKA

2 x PLATS -  
(J. BUTTER CHICKEN  
+ DAAL TARKA)

1 x NAAN NATURE

1 x RIZ



#junglii\_paris

### SIDES

JUNGLII BASMATI RICE ..... **4,0**  
Riz basmati à la cardamome

SLAW HOUSE ..... **4,0**  
Salade de chou rouge, carottes rappés et bettraves garnies de sésame noir

GREEN SUMMER ..... **4,5**  
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 !!!!

Taxes et service compris, prix en euros TTC.