

BOLLY BOWL

by JUNG LII

LES BOWLS AUX SAVEURS INDIENNE

Nos Bowls

BOMBAY 🍛

14

Butter Chicken

Riz basmati · red slaw · concombre · chutney tamarin · amandes · grenade

DELHI

15

Curry de Kofta d'Agneau

Couscous · salade verte · radis · chutney menthe · oignons frits · coriandre

UDAIPUR 🌱

14

Curry de lentilles jaunes

Quinoa · salade verte · tomate cerise · chutney tamarin · sésame · grenade · vermicelles croquants

AMRITSAR 🌱

14

Palak Paneer

Riz basmati · salade verte · tomates cerises · chutney menthe · grenade · oignons frits

JAIPUR

14

Chicken Tikka Masala

Quinoa · red slaw · concombre · chutney tamarin · pignons de pin · grenade

GOA

16

Curry de crevettes

Riz basmati · salade verte · tomates cerises · chutney menthe · sésame

PUSHKAR 🌱

14

Curry de lentilles & haricots rouges

Riz basmati · salade verte · tomates cerises · chutney menthe · coriandre

Bolly Salades // 15

JAISALMER

Salade verte · tomates cerises · concombre · maïs · chutney yaourt & menthe · grenade · croûtons

JODHPUR 🍛

Quinoa · carottes fraîches · chou rouge croquant · coriandre · chutney menthe · raisin · pignons

CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

Paneer Tikka · Chicken Tikka · Crispy Chicken

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 faits maison avec des ingrédients frais, préparés avec beaucoup d'amour ♡♡♡
c'est healthy et gourmand !

📍 junglii_paris | Follow us!

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

Farine de blé bio, origine France



S FROMAGE // 4,5

N NATURE // 4

A AIL & CORIANDRE // 4,5

N CHILLY CHEESE // 4,9

N SÉSAME // 4,5



BOISSON & SODA

COCA / ZERO / SPRITE 33 cl 5

EAU MINÉRALE 50 cl 4

ICE TEA PECHE 33 cl 6

CAFE EXPRESSO / LONG 3/3,5

THÉ & INFUSION 5,5

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

H E A L T H Y



100% fait
Maison

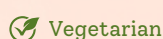
à emporter
//18

BOWL + NAAN

+3€ Dessert ou Boisson

*Chutney - sauce

Red slaw - Salade de chou rouge



Taxes et service compris, prix en euros TTC.

BIÈRES

COBRA

BIÈRE INDIENNE 7
blonde, légère.

LBF PALE ALE (IPA) 7,9
artisanal, floral, amère.



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

SAINT-CHINIAN Les Metaeries

notes fuitées, belle structure, France. 7/32

BROUILLY André Vonnier

élégante et légèrement boisé, France. -/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

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

COCKTAILS

CHILLI MANGO DAIQUIRI

rhum ambre, jus de mangue, jus de citron, piment et bitter aromatique // 12

SKY'S PINK

gin, lillet rosé, limonade // 10

WILD HERB

london gin, extrait de thym et romarin et indian tonic // 12

GREEN GODDESS

tequila, jus de kiwi, jus de citron, menthe, limonade et épices maison // 12

IMLI PALOMA

rhum blanc, soda au pamplemousse, jus de citron vert, gouttes d'épices et tamarin // 12

MOCKTAILS *Sans Alcool*

JUNGLII TWISTER

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

GINGER COLA

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

MANGO COOLER

jus de mangue, jus de citron vert, limonade. 20cl // 9

NIMBOO PANI

jus de citron vert, feuilles de menthe fraîches, citron vert, sel himalaya et limonade 25cl // 8



JUNGLII INDIAN KITCHEN

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