

Menu

La Cantine Punjab

5323 Chem. Queen Mary, Montréal, QC H3X 4B1, Canada | (514) 482-1080

Most Ordered



Garlic Naan

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and fresh herbs.

CA\$4.99



Chana Bhatara (2 Pieces Per Plate)

Plat punjabi préféré des indiens du nord, composé de puri/de pain frit connu sous le nom de bhatara, servi avec des pois chiches cuits dans des épices et accompagné d'une salade. North Indian favourite punjabi dish with deep-fried puri/bread known as bhatara served with chickpeas cooked in indian spices and served with salad.

CA\$13.99



Steamed Rice

Soft and fluffy white rice, cooked to perfection.

CA\$4.99



Butter Chicken

Poulet mariné cuit dans une sauce crémeuse et beurrée avec des épices. Marinated boneless chicken cooked in a creamy and buttery sauce with Indian spices.

CA\$15.99



Rasmalai (2 Pieces)

Soft paneer dumplings soaked in creamy, cardamom-infused milk, garnished with crushed nuts and saffron.

CA\$4.99



Masala Chaap

Morceaux de pâte de soja marinés cuits dans des épices indiennes dans un four d'argile. Marinated soyabean dough chunks cooked in Indian spices in a clay oven.

CA\$13.99



Malai Chaap

Des morceaux de pâte de soja marinés dans une pâte crémeuse, et cuits dans des épices dans un four d'argile. Soyabean dough chunks marinated in a creamy batter, and cooked in Indian spices in a clay oven.

CA\$13.99

Menu La Cantine Punjab



Kadahi Paneer

Fromage cottage cuit avec des tomates, oignons et poivrons aux épices indiennes.
Cottage cheese cooked with tomatoes, onions and bell peppers in Indian spices.

CA\$15.99



Vegetarian Noodle Burger Combo

Avec frites et boisson. Burger avec galette de légumes, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab. With fries and drink. Burger with veg patty, onion, cheese, cream, salad and special punjab canteen sauce.

CA\$12.99

Mango Lassi

Smoothie mangue à l'indienne. Indian style mango smoothie.

CA\$4.99

Punjab Canteen Special



Chana Bhatura (2 Pieces Per Plate)

Plat punjabi préféré des indiens du nord, composé de puri/de pain frit connu sous le nom de bhatura, servi avec des pois chiches cuits dans des épices et accompagné d'une salade. North Indian favourite punjabi dish with deep-fried puri/bread known as bhatura served with chickpeas cooked in Indian spices and served with salad.

CA\$13.99



Chana Puri (3 Pieces Per Plate)

Puri/pain frit servi avec des pois chiches cuits dans des épices et servi avec de la salade. Deep-fried puri/bread served with chickpeas cooked in Indian spices and served with salad.

CA\$13.99

Starters



Channa Samosa (2 Pieces)

Deux samosas servis avec une sauce aux pois chiches, oignons, lait caillé, menthe et sauce tamarin. Two samosas served with chickpea gravy, onions, curd, mint and tamarind sauce.

CA\$9.99



Honey Chilli Gobi

Chou-fleur mélangé à des sauces indo-chinoises et du miel, garni de graines de sésame. Cauliflower tossed in Indo-Chinese sauces and honey garnished with sesame seeds.

CA\$13.99



Dahi Bhalla

Beignets d'urad et de moong dal frits, sauce au lait caillé, sauce à la menthe et au tamarin, garnis de grenade fraîche et coriandre. Urad and moong dal deep-fried fritters, curd, mint and tamarind sauce, garnished with fresh pomegranate and coriander.

CA\$11.99

Menu La Cantine Punjab



Dahi Puri (6 Pieces)

CA\$11.99

Boules de farine croustillantes et frites servies avec du lait caillé, des oignons, des pois chiches et de la purée de pommes de terre, sauce à la menthe et au tamarin. Crispy deep-fried flour balls served with curd, onions, boiled chickpeas, mashed boiled potatoes, mint and tamarind sauce.



Honey Chilli Potato

CA\$13.99

Pommes de terre mélangées à des sauces indochinoises et au miel, garnies de graines de sésame. Potatoes tossed in Indo-Chinese sauces and honey garnished with sesame seeds.



Spring Roll

CA\$13.99

Rouleaux de printemps farcis aux nouilles. Spring rolls stuffed with noodles.



Bhel Puri

CA\$9.99

Mélange de riz soufflé, d'oignons, pommes de terre bouillies coupées en morceaux, sauce la menthe et au tamarin. Mixture of puffed rice, onions, chopped boiled potatoes, mint and tamarind sauce.



Bread Pakora (Per Piece)

CA\$3.49

Pain farci d'un mélange de pommes de terre épicées, trempé dans une pâte à base de pois chiches et frit dans l'huile. Servi avec une sauce à la menthe et au tamarin. Bread stuffed with spiced potato mixture, dipped in chickpea flour batter and deep-fried in oil, served with mint and tamarind sauce.



Samosa (1 Piece)

CA\$1.99

Samosa farci de pommes de terre, de pois et d'épices. Samosa stuffed with potatoes, peas and Indian spices.



Chicken Pakora (Non Veg)

CA\$14.99

Poulet désossé mariné trempé dans la pâte, frit et servi à la menthe et sauce tamarin. Marinated boneless chicken dipped in batter, deep-fried and served mint and tamarind sauce.



Fish Pakora (Non Veg)

CA\$15.99

Poisson mariné aux épices indiennes, frit et servi avec chutney spécial canteen punjab, salade épicée et frites avec un morceau de citron. Fish marinated in indian spices, deep-fried and served with punjab canteen special chutney, spicy salad and fries with a piece of lemon.

Menu La Cantine Punjab



Paneer Pakora

CA\$14.99

Cubes de fromage, salés et épicés, mélangés avec de la farine de pois chiches et frits dans l'huile; servis avec de la menthe fraîche et une sauce tamarin. Cheese cubes, salted and spiced, mixed with chickpeas flour deep-fried in oil, served with fresh mint and tamarind sauce.

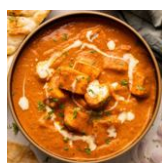


Veggie Pakora

CA\$9.99

Épinards frais, oignon, pomme de terre, ail, gingembre et épices mélangés avec de la farine de pois chiches et frits dans l'huile; servis avec de la menthe fraîche et une sauce tamarin. Fresh spinach, onion, potato, garlic, ginger & indian spices mixed with chickpeas flour deep-fried in oil, served with fresh mint and tamarind sauce.

Chicken Main Course



Butter Chicken

CA\$15.99

Poulet mariné cuit dans une sauce crémeuse et beurrée avec des épices. Marinated boneless chicken cooked in a creamy and buttery sauce with Indian spices.



Kadahi Chicken

CA\$15.99

Poulet désossé cuit avec tomates, oignons, poivrons dans un mélange d'épices. Boneless chicken cooked with tomatoes, onions, bell peppers in a blend of Indian spices.



Chicken Curry Sans Os Chicken Curry Boneless

CA\$15.99

Poulet cuit avec des oignons et des tomates, sauce curry, diverses herbes et épices. Chicken cooked with onions and tomato, curry sauce, various herbs and spices.



Chicken Curry Avec Os Chicken Curry with Bone

CA\$14.99

Poulet cuit avec des oignons et des tomates, sauce curry, diverses herbes et épices. Chicken cooked with onions and tomato, curry sauce, various herbs and spices.



Chicken Tikka Masala

CA\$15.99

Poulet tikka désossé, sauté avec des oignons, des poivrons et un mélange d'épices indiennes dans une sauce semi-sèche. Boneless chicken tikka, sautéed with onions, peppers and a mixture of Indian spices in a semi-dry sauce.



Chicken Vindaloo

CA\$15.99

Poulet désossé cuit avec des pommes de terre en dés dans une sauce spéciale à la noix de coco, aux épices savoureuses et au vinaigre. Boneless chicken cooked with diced potatoes in a special gravy with coconut, in flavorful spices and vinegar.

Menu La Cantine Punjab

Tandoori



Masala Chaap

CA\$13.99

Morceaux de pâte de soja marinés cuits dans des épices indiennes dans un four d'argile. Marinated soyabean dough chunks cooked in Indian spices in a clay oven.



Chicken Malai Tikka (Non Veg)

CA\$15.99

Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt, crème et épices indiennes moulues et grillés dans un four d'argile. Boneless chicken pieces marinated in a blend of yoghurt and ground Indian spices and grilled in clay oven.



Chicken Tikka (Non Veg)

CA\$15.99

Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt et d'épices moulues et grillés au four d'argile. Boneless chicken pieces marinated in a blend of yoghurt and ground Indian spices and grilled in clay oven.



Fish Tikka (Non Veg)

CA\$16.99

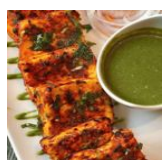
Morceaux de poisson marinés dans un mélange d'épices indiennes et grillés dans un four d'argile. Fish pieces marinated in a blend of Indian spices and grilled in clay oven.



Malai Chaap

CA\$13.99

Des morceaux de pâte de soja marinés dans une pâte crémeuse, et cuits dans des épices dans un four d'argile. Soyabean dough chunks marinated in a creamy batter, and cooked in Indian spices in a clay oven.



Paneer Tikka

CA\$15.99

Fromage cottage mariné dans un mélange de yaourt et d'épices indiennes, grillé dans un four d'argile avec capsicum et oignon. Cottage cheese marinated in a blend of yoghurt and Indian spices, grilled in clay oven with capsicum and onion.

Quick Bites Combos



Poulet Kathi Roll Combo Chicken Kathi Roll Combo

CA\$14.99

Avec frites et boisson. Pain Indien farci à l'oignon, fromage, cantine punjab sauce spéciale, salade et poulet. With fries and drink. Indian bread stuffed with onion, cheese, punjab canteen special sauce, salad and chicken.

Chicken Noodle Burger Combo Poulet Noodle Burger Combo

CA\$14.99

Avec frites et boisson. Spécial cantine punjab burger avec special poulet, oignon, nouilles, fromage, crème, salade, sauce spéciale punjab sauce cantine et sauce à la menthe. With fries and drink. Punjab canteen special burger with special chicken, onion, noodles, cheese, cream, salad, special punjab canteen sauce and mint sauce.

Menu La Cantine Punjab

Poulet Classic Burger Combo Chicken Classic Burger Combo

CA\$13.99

Avec frites et boisson. Burger avec poulet, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab. With fries and drink. Burger with chicken, onion, cheese, cream, salad and special punjab canteen sauce.



Végétarien Kathi Roll Combo Vegetarian Kathi Roll Combo

CA\$13.99

Avec frites et boisson. Pain Indien farci à l'oignon, fromage, canteen punjab sauce spéciale, salade et fromage blanc. With fries and drink. Indian bread stuffed with onion, cheese, punjab canteen special sauce, salad and cottage cheese.



Vegetarian Noodle Burger Combo

CA\$12.99

Avec frites et boisson. Burger avec galette de légumes, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab. With fries and drink. Burger with veg patty, onion, cheese, cream, salad and special punjab canteen sauce.

Quick Bites



Végétarien Kathi Roll Vegetarian Kathi Roll

CA\$10.99

Pain Indien farci à l'oignon, fromage, canteen punjab sauce spéciale, salade et fromage blanc. Indian bread stuffed with onion, cheese, punjab canteen special sauce, salad and cottage cheese.

Veggie classic Burger

CA\$6.99

Burger avec galette de légumes, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab. Burger with veg patty, onion, cheese, cream, salad and special punjab canteen sauce.

Chicken Noodle Burger Poulet Noodle Burger

CA\$11.99

Spécial canteen punjab burger avec special poulet, oignon, nouilles, fromage, crème, salade, sauce spéciale punjab sauce canteen et sauce à la menthe. Punjab canteen special burger with special chicken, onion, noodles, cheese, cream, salad, special punjab canteen sauce and mint sauce.

Poulet Classic Burger Chicken Classic Burger

CA\$9.99

Burger avec poulet, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab. Burger with chicken, onion, cheese, cream, salad and special punjab canteen sauce.



Végétarien Noodle Burger Vegetarian Noodle Burger

CA\$9.99

Spécial canteen punjab burger avec special veg, oignon, nouilles, fromage, crème, salade, sauce spéciale punjab sauce canteen et sauce à la menthe. Punjab canteen special burger with special veg patty, onion, noodles, cheese, cream, salad, special punjab canteen sauce and mint sauce.

Menu La Cantine Punjab



Poulet Kathi Roll Chicken Kathi Roll

CA\$12.99

Pain Indien farci à l'oignon, fromage, cantine punjab sauce spéciale, salade et poulet . Indian bread stuffed with onion, cheese, punjab canteen special sauce, salad and chicken.

Vegetarian Main Course



Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Cubes de fromage sautés avec des oignons, des poivrons et un mélange d'épices indiennes dans une sauce semi-sèche. Cheese cubes sautéed with onions, peppers and a mixture of Indian spices in a semi-dry sauce.



Shahi Paneer

CA\$15.99

Fromage cottage cuit dans une sauce à base de tomates et d'oignons aux épices et à la crème indiennes. Cottage cheese cooked in tomato and onion based gravy in Indian spices and cream.



Paneer Butter Masala

CA\$14.99

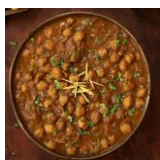
Cubes de fromage cottage, cuits dans une sauce crémeuse et beurrée à base d'oignons et de tomates avec des épices Indiennes et noix de coco. Cottage cheese cubes, cooked in a creamy and buttery, onion and tomato based gravy with Indian spices and coconut.



Malai Kofta

CA\$16.99

Boules de pommes de terre et légumes, fromage, oignons et sauce tomate & crème. Balls made of potatoes and veggies, cheese, onion and tomato gravy & cream.



Chana Masala

CA\$17.99

Pois chiches cuits dans des oignons et une sauce à base de tomates avec des épices indiennes. Chickpeas cooked in onions and tomato based gravy with Indian spices.



Palak Paneer

CA\$15.99

Fromage cottage cuit avec des épinards dans un mélange d'herbes et d'épices. Cottage cheese cooked with spinach in a blend of Indian herbs and spices.



Bhindi Masala

CA\$13.99

Gombo en dés sauté avec oignons, tomates, herbes et et épices. Diced okra stir fried with onions, tomatoes, herbs and spices.

Menu La Cantine Punjab



Paneer Bhurji

Fromage cottage brouillé cuit avec des oignons aux épices indiennes et piment vert. Scrambled cottage cheese cooked with onions in Indian spices and green chilli.

CA\$17.99



Mutter Paneer

Fromage blanc cuit avec des petits pois aux épices dans une sauce à base de tomates. Cottage cheese cooked with peas in spices in a tomato based gravy.

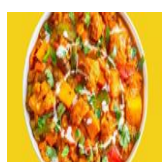
CA\$14.99



Dal Tadka

Lentilles noires cuites avec de l'ail frais, de la coriandre, et des épices spéciales pour cantine punjab. Yellow lentil cooked with fresh garlic, coriander, and Indian spices.

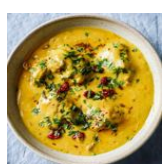
CA\$12.99



Mix Veg Curry

Assortiment de légumes cuits avec des épice. Assorted veggies cooked with Indian spices.

CA\$13.99



Kadhi Pakora

Des pakoras végétariens cuits dans une farine de pois chiches et un et de yaourt à base d'épices et d'herbes Indiennes. Veggie pakoras cooked in a chickpea flour and yoghurt based gravy made with Indian spices and herbs.

CA\$11.99



Saag

Un mélange de feuilles de moutarde, d'épinards et d'oignons cuit dans des herbes et des épices. A blend of mustard leaves, spinach and onions cooked in Indian herbs and spices.

CA\$13.99



Aloo Gobi

Pommes de terre et chou-fleur cuits dans des épices. Potatoes and cauliflower cooked in Indian spices.

CA\$13.99



Chana Paneer

Pois chiches et fromage cubes, cuits dans une sauce à base d'oignons et une sauce à base de tomates avec des épices. Chickpeas and cheese cubes, cooked in onion and tomato based gravy with Indian spices.

CA\$14.99



Rajma Curry

Haricots rouges cuits dans une sauce à base d'oignons et de tomates, avec des épices et des herbes. Red kidney beans cooked in onion and tomato based gravy with Indian spices and herbs.

CA\$11.99

Menu La Cantine Punjab



Baingan Bharta

Aubergines grillées au feu, écrasées et cuites dans des épices. Fire roasted eggplant, mashed and cooked in Indian spices.

CA\$13.99



Kadahi Paneer

Fromage cottage cuit avec des tomates, oignons et poivrons aux épices indiennes. Cottage cheese cooked with tomatoes, onions and bell peppers in Indian spices.

CA\$15.99



Dal Makhani

Un mélange de lentilles noires, de haricots rouges d'épices, de beurre et de crème. A mix of black lentil, red kidney beans, spices, butter and cream.

CA\$13.99

Indian Fusion



Poulet Chilli Chicken Chilli

Poulet en dés cuit avec des oignons, du gingembre, de l'ail et du poivre vert dans des sauces chaudes et épicées. Diced chicken cooked with onions, ginger, garlic and green pepper in hot and spicy sauces.

CA\$15.99



Cheese Chilli

Fromage cottage cuit avec des oignons, du gingembre, de l'ail et du poivre vert dans des sauces et épicées. Cottage cheese cooked with onions, ginger, garlic and green pepper in hot and spicy sauces.

CA\$14.99



Paneer Noodles

Nouilles mélangées à des paneer hachés et épices indo-chinoises. Noodles tossed in chopped paneer and Indo-chinese spices.

CA\$13.99

Poulet Noodles Chicken Noodles

Nouilles mélangées à des poulet hachés et épices indo-chinoises. Noodles tossed in chopped chicken and Indo-chinese spices.

CA\$13.99



Veg Fried Rice

Riz mélangé à des légumes, sauces et épices indo-chinoises. Rice tossed in vegetables, Indo-chinese sauces and spices.

CA\$11.99

Menu La Cantine Punjab



Poulet Manchurian Chicken Manchurian (5 Pieces)

CA\$15.99

Boulettes de poulet haché frites et sautées dans une sauce asiatique au soja foncé.
Minced chicken balls fried and sauteed in a dark soy asian gravy.



Poulet Fried Rice Chicken Fried Rice

CA\$13.99

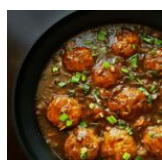
Riz mélangé à des poulet, sauces et épices indo-chinoises. Rice tossed in chicken, Indo-chinese sauces and spices.



Veg Noodles

CA\$11.99

Nouilles mélangées à des légumes hachés et épices indo-chinoises. Noodles tossed in chopped veggies and Indo-chinese spices.



Veg Manchurian (5 Pieces)

CA\$13.99

Boules de légumes frites et sautées dans une sauce asiatique au soja foncé.
Vegetable balls fried and sauteed in a dark soy asian gravy.

Lamb Main Course



Kadahi Lamb

CA\$18.99

Agneau cuit avec tomates, oignons, poivrons poivrons et un mélange d'épices d'épices. Lamb cooked with tomatoes, onions, bell peppers, and blend of Indian spices.



Lamb Vindaloo

CA\$18.99

Agneau cuit avec des pommes de terre en dés dans une sauce spéciale à la noix de coco, dans des épices savoureuses et vinaigre. Lamb cooked with diced potatoes in a special gravy with coconut, in flavorful spices and vinegar.



Lamb Masala

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce masala savoureuse. Lamb cooked in flavourable masala gravy.



Lamb Curry

CA\$17.99

Agneau cuit avec des oignons et tomates, sauce curry, diverses herbes et épices.
Lamb cooked with onions and tomato, curry sauce, various herbs and spices.

Menu La Cantine Punjab



Lamb Rogan Josh

CA\$18.99

Épicé à la perfection. Plat signature du Cachemire, curry d'agneau qui vient d'origine persane est une combinaison d'épices intenses dans une sauce tomate. Spiced to perfection. Signature dish of Kashmir, lamb curry that comes from Persian origin is a combination of intense spices in a tomato gravy.

Breads



Garlic Naan

CA\$4.99

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and fresh herbs.



Aloo Naan

CA\$5.99

Naan stuffed with spiced mashed potatoes, herbs, and spices, baked in a tandoor.



Laccha Paratha

CA\$4.49

Layered whole wheat flatbread, typically cooked on a griddle or in a clay oven, often topped with butter.



Cheese Naan

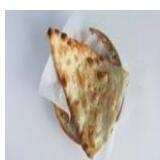
CA\$6.99

Soft, leavened flatbread infused with melted cheese and sprinkled with fresh herbs.

Onion Naan

CA\$5.99

Fluffy tandoori naan with a savory onion filling.



Butter Naan

CA\$3.99

Soft and fluffy leavened bread brushed with melted butter, baked to a golden brown.



Tandoori Butter Roti

CA\$2.99

Soft and fluffy flatbread with a golden-brown exterior, brushed with melted butter, baked in a traditional tandoor oven.

Menu La Cantine Punjab

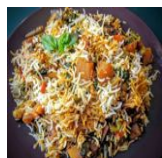
Rice



Steamed Rice

Soft and fluffy white rice, cooked to perfection.

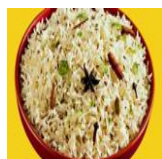
CA\$4.99



Veg Biryani

Riz basmati cuit avec des épices aromatiques et des herbes traditionnelles. Basmati rice cooked with aromatic Indian spices and traditional herbs.

CA\$11.99



Jeera Rice

Riz cuit avec du cumin et condiments. Rice cooked with cumin and condiments.

CA\$5.99

Agneau Biryani Lamb Biryani

Riz basmati cuit avec des épices aromatiques et des herbes traditionnelles. Basmati rice cooked with aromatic Indian spices and traditional herbs.

CA\$14.99



Poulet Biryani Chicken Biryani

Riz basmati cuit avec des épices aromatiques et des herbes traditionnelles. Basmati rice cooked with aromatic Indian spices and traditional herbs.

CA\$12.99

Add Ons



French Fries

Crispy golden strips of deliciousness served hot and seasoned to perfection.

CA\$2.99

Pickle

Traditional Indian condiment made from preserved fruits or vegetables, typically including mango, lemon, and chili, marinated in oil and spices for a tangy and spicy flavor.

CA\$0.99



Tamarind Sauce

Tamarin de style indien et sauce jaggery. Indian style tamarind and jaggery sauce.

CA\$0.99

Menu La Cantine Punjab

Yaourt Nature Plain Yoghurt

CA\$2.99

Plain yogurt: Fresh, natural yogurt, a creamy and tangy dairy product often enjoyed as an accompaniment to meals.



Raita

Yaourt épicé à l'indienne. Indian style spiced yoghurt.

CA\$4.99



Salad

Oignon, concombre, laitue, piments verts et citron. Onion, cucumber, lettuce, green chillies & lemon.

CA\$4.99

Drinks

Mango Lassi

CA\$4.99

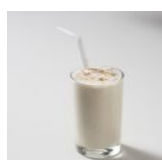
Smoothie mangue à l'indienne. Indian style mango smoothie.



Masala Tea

Thé spécial style indien avec des épices. Special Indian style tea with spices.

CA\$4.99



Salty Lassi

Smoothie salé à l'indienne. Indian style salty smoothie.

CA\$4.99



7-Up

Effervescent lemon-lime soda, a refreshing thirst quencher.

CA\$1.99



Fanta

Refreshing carbonated beverage with a fruity twist, ideal for quenching your thirst.

CA\$2.99

Menu La Cantine Punjab



Thumbs Up

Refreshing Indian cola with a unique taste- try it!

CA\$2.99



Maaza

Boisson gazeuse aromatisée à la mangue. Mango flavoured soft drink.

CA\$3.99



Crush

Refreshing citrus soda

CA\$1.99



Canada Dry

Effervescent Ginger Ale, Refreshingly Crisp with a Hint of Citrus

CA\$1.99



Pepsi

Classic, refreshing cola soda.

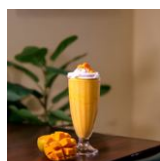
CA\$1.99



Limca

Refreshing citrus-flavored soda, offering a tangy lemon-lime zest in every sip.

CA\$2.99



Mango Shake

Shake à la mangue fraîche avec de la crème glacée. Fresh mango shake with ice cream.

CA\$5.99



Masala Lemonade

Une boisson rafraîchissante sucrée boisson sucrée et salée au citron, du soda et de la glace. A refreshing sweet and salty drink with lemon, pop soda and ice.

CA\$4.99



Coke

Classic, refreshing carbonated beverage.

CA\$1.99

Menu La Cantine Punjab

Desserts



Rasmalai (2 Pieces)

Soft paneer dumplings soaked in creamy, cardamom-infused milk, garnished with crushed nuts and saffron.

CA\$4.99



Gulab Jamun (2 Pieces)

Soft, deep-fried milk solids soaked in sugar syrup, garnished with a sprinkle of desiccated coconut.

CA\$4.99

Special Combos

Daal Makhani with 2 Butter Naan

Black lentils cooked with butter and cream, served with two buttered naan.

CA\$34.99

Paneer Tikka Masala With Butter Naan

Paneer cubes marinated and cooked in a creamy tomato-based gravy, served with buttered naan bread.

CA\$29.99

Daal Makhni With Rice

Black lentils and red kidney beans simmered with ginger, garlic, tomatoes, and cream, served with rice.

CA\$20.99

Butter Chicken With Rice

CA\$29.99