



Menu

Restaurant Golden Thali

1163 Rue Clark, Montréal, QC H2X 2P8, Canada | (514) 393-0010

Most Ordered



Garlic Naan (Naan À L'ail)

CA\$4.99

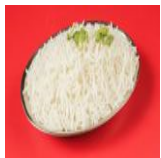
Soft Indian bread with a fresh garlic taste (Pain indien moelleux avec goat d'all frais).



Veggie Thali (Thali Végé)

CA\$13.99

3 veggie dishes chef's choice. Served with rice, naan bread, and salad (3 légumes au choix du chef. Tous les taxis sont accompagnés de riz, de pain naan et de salade).



Basmati

CA\$5.99

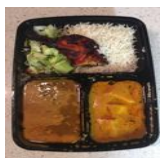
Traditional Indian basmati rice is cooked to perfection (Le riz basmati traditionnel indien est cuit à la perfection).



Chicken Curry Thali (Thali Cari Poulet)

CA\$15.99

Chicken curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad (Poulet au curry, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade).



Butter Chicken Thali (Thali Poulet Au Beurre)

CA\$16.99

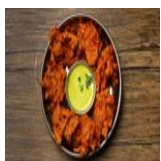
Butter chicken, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. Butter sauce is going to be very sweet. (Poulet au beurre, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade. La sauce au beurre est très sucrée).



Butter Chicken (Poulet Au Beurre)

CA\$16.99

Rose sauce. Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce. Which is a very sweet butter sauce (Sauce rosée. Poulet désossé cuit au four dans une riche sauce au beurre. Il s'agit d'une sauce au beurre très sucrée).

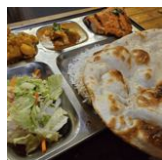


Onion Bhaji (Bhaji Aux Oignons) (8 pcs)

CA\$6.99

Onions fried with chickpea flour and garnished with spices (Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnis d'épices).

Menu Restaurant Golden Thali



Lamb Thali (Thali Agneau)

CA\$16.99

Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. (Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad).



Mango Lassi (Lassi À La Mangue)

CA\$5.99

Creamy blend of mango and yogurt with a hint of sweetness.



Veggie Samosa (Samosa Aux Légumes) (2 pcs)

CA\$7.99

Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices (Pochette indienne farcie de pommes de terre et de pois, préparée avec diverses épices).

Appetizers (Entrées)

Chicken Pakora (Pakora De Poulet) (8 pcs)

CA\$9.99

Authentic Indian nuggets made with chicken and fried in chickpea flour batter (Authentiques nuggets indiens à base de poulet et frits dans une pâte à base de farine de pois chiches).



Chana Aloo Tikki

CA\$9.99

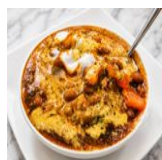
Spiced potato and chickpea patties, typically served with chutneys. Garnished with onions and spices (Gallettes de pommes de terre et de pois chiches épicées, généralement servies avec des chutneys et garnies d'oignons et d'épices).



Veggie Pakora (Pakora De Légumes) (8 pcs)

CA\$6.99

Authentic Indian nuggets made with cauliflower and spinach. Fried in chick flour batter (Authentiques nuggets indiens à base de chou-fleur et d'épinards, frits dans une pâte à base de farine de poulet).



Chana Samosa

CA\$8.99

Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutneys (Samosa végétarien garni de pois chiches au curry et agrémenté d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutneys).



Dahi Vada

CA\$7.99

Dumplings served in sweet yogurt. Cold dish (Dumplings servis dans du yaourt sucré plat froid).

Menu Restaurant Golden Thali



Vada Sambar

Dumplings served in sambar (Boulettes servis dans sambar).

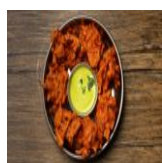
CA\$7.99



Veggie Samosa (Samosa Aux Légumes) (2 pcs)

Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices (Pochette indienne farcie de pommes de terre et de pois, préparée avec diverses épices).

CA\$7.99



Onion Bhaji (Bhaji Aux Oignons) (8 pcs)

Onions fried with chickpea flour and garnished with spices (Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnis d'épices).

CA\$6.99

Soups (Soupes)



Lentil Soup (Soupe Aux Lentilles)

Daal soup. Traditional Indian-style lentil soup (Soupe traditionnelle aux lentilles style indienne).

CA\$4.99

Sambar Soup (soupe Sambar)

Tangy. Vegetable stew made from roasted lentils, carrots, dried red chilies, and eggplant (Ragoût de légumes à base de lentilles grillées, de carottes, de piments rouges séchés et d'aubergines aigre-douce)

CA\$5.99

Naan Roll



Chicken Naan Roll

Tender chicken pieces rolled in freshly baked naan, typically includes a blend of spices and herbs.

CA\$9.99



Veggie Naan Roll

Wrapped in freshly baked naan, this roll is filled with a savory blend of mixed vegetables, typically including onions, bell peppers, and spices, offering a hearty vegetarian option.

CA\$8.99

Thali



Chicken Curry Thali (Thali Cari Poulet)

Chicken curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad (Poulet au curry, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade).

CA\$15.99

Menu Restaurant Golden Thali



Veggie Thali (Thali Végé)

CA\$13.99

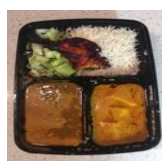
3 veggie dishes chef's choice. Served with rice, naan bread, and salad (3 légumes au choix du chef. Tous les taxis sont accompagnés de riz, de pain naan et de salade).



Lamb Thali (Thali Agneau)

CA\$16.99

Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. (Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad).



Butter Chicken Thali (Thali Poulet Au Beurre)

CA\$16.99

Butter chicken, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. Butter sauce is going to be very sweet. (Poulet au beurre, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade. La sauce au beurre est très sucrée).

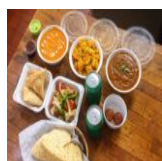
Combos



Veggie (Combo Végétarien)

CA\$64.99

2 samosa, 1 aloo gobi, tarka daal, 1 shahi paneer, 2 riz, 2 naan bread, 2 gulab jamun, 2 pappadums, and 2 soft drinks (2 samosa, 1 aloo gobi, tarka daal, 1 shahi paneer, 2 riz, 2 pains naan, 2 gulab jamun, 2 pappadums et 2 boissons gazeuses).



Meat (Combo Viande)

CA\$74.99

2 samosas, 1 aloo gobi, lamb curry, butter chicken, chicken tandoori leg, 2 riz, 2 naan bread, 2 gulab jamun, 2 pappadums, and 2 soft drinks (2 samosas, 1 aloo gobi, curry d'agneau, butter chicken, chicken tandoori leg, 2 riz, 2 pains naan, 2 gulab jamun, 2 pappadums, et 2 boissons gazeuses).

Tandoori



Chicken Tikka (Poulet Tikka)

CA\$16.99

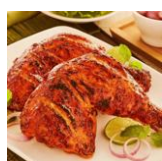
Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven. Served with salad (Epicé. Morceaux de poulet marinés et épicés, rôtis dans un four traditionnel indien en Terre cuite, servis avec une salade).



Shrimps Tandoori (Crevettes)

CA\$19.99

Marinated shrimp roasted in a traditional Indian clay oven and rice. Served with salad (Crevettes marinées rôties dans un four traditionnel indien en terre cuite et riz, servies avec une salade).



Half Chicken Tandoori (Demi Poulet)

CA\$19.99

Served with naan bread and drink (Servi avec pain naan et breuvage).

Menu Restaurant Golden Thali



Chicken Seekh Kabab (Seekh Kebab Poulet)

CA\$16.99

Kebab skewers. Marinated minced chicken meat garnished with onions and garlic. Roasted in a traditional Indian clay oven. Served with salad (Viande de poulet marinée et hachée, garnie d'oignons et d'ail, rôtie dans un four traditionnel indien en Terre cuite et servie avec une salade).



Paneer Tikka

CA\$14.99

Marinated cheese. Homemade cheese marinated and cooked in a clay oven (Fromage maison mariné et cuit dans un four d'argile).



Golden Tandoori Mix

CA\$25.99

Chicken kabab, chicken tikka, tandoori chicken leg, naan bread, and salad (Kebab poulet, poulet tikka, cuisse de poulet tandoori, pain naan, et salade).



Tandoori Chicken Leg (Cuisse De Poulet)

CA\$8.99

Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven. Served with salad (Cuisse de poulet marinée et rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, servie avec une salade).

Chicken (Poulet)



Chicken Madras (Poulet)

CA\$15.99

Spicy. Coconut milk and spices. Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce (Épicé. Noix de coco avec du lait et des épices. Poulet désossé cuit dans une sauce épicée à la noix de coco).



Chilli Chicken (Poulet Aux Chilis)

CA\$16.99

Served with chili peppers. Boneless chicken sautéed with green chills, green pepper, and onions (Servi avec des piments. Poulet désossé sauté avec des piments verts, du poivre vert et des oignons).



Chicken Curry (Cari De Poulet)

CA\$15.99

Tomato-based. Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices (A base de tomates. Poulet désossé cuit dans une sauce au curry avec diverses épices).



Chicken Vindaloo (Poulet Vindaloo)

CA\$15.99

Spicy. Served with potatoes and spices. Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes (Épicé. Poulet désossé cuit dans un curry épicé avec des pommes de Terre).

Menu Restaurant Golden Thali



Chicken Saag (Poulet Saag)

CA\$15.99

Served with spinach. Boneless chicken cooked with spinach and various spices (Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices).



Chicken Jalfrezi (Poulet)

CA\$16.99

Spicy. Onions and peppers. Boneless chicken cooked with onions and peppers with a spicy and tangy taste (Poulet désossé cuit avec des oignons et des poivrons avec un goût épicé et piquant).



Chicken Dhansak (Poulet)

CA\$15.99

Served with lentils. Chicken cooked with yellow lentils (Servi avec des lentilles. Poulet cuit avec des lentilles jaunes).



Chicken Tikka Masala (Poulet)

CA\$17.99

Spicy. Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce. Butter sauce is going to be very sweet (Poulet désossé cuit dans un four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. La sauce au beurre sera très sucrée).



Butter Chicken (Poulet Au Beurre)

CA\$16.99

Rose sauce. Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce. Which is a very sweet butter sauce (Sauce rosée. Poulet désossé cuit au four dans une riche sauce au beurre. Il s'agit d'une sauce au beurre très sucrée).

Vegan Dishes (Plates Végétariens)



Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Vegetarian. Indian cheese. Grilled in a tandoor and cooked in a creamy tomato-based gravy with aromatic spices. Butter sauce is going to be very sweet (Végétarien. Fromage indien. Grillé dans un tandoor et cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques. La sauce au beurre est très sucrée).



Malai Kofta (Boulettes Végétariennes Dans Une Sauce Crémeuse)/Malai Kofta (Ve

CA\$15.99

Vegan. Vegetarian dumplings in creamy sauce. Vegetarian balls cooked in a creamy sauce with Indian spices and herbs. Butter sauce is going to be very sweet (Vegan. Boulettes végétariennes cuites dans une sauce crémeuse avec des épices et des herbes indiennes. La sauce au beurre sera très sucrée).



Veggie Jalfrezi (Legumes Jalfrezi)

CA\$15.99

Vegan. Onions and peppers. Vegetables cooked with onion green pepper, and tomatoes in tangy sauce (Végétalien. Légumes jalfrezi. Oignons et poivrons. Légumes cuits avec des oignons, des poivrons verts et des tomates dans une sauce piquante).

Menu Restaurant Golden Thali



Dal Makhani

CA\$14.99

Vegan. Black lentils. Black lentils cooked with various Indian spices (Végétalien. Lentilles noires. Lentilles noires cuites avec diverses épices indiennes).



Palak Paneer

CA\$14.99

Vegetarian. Cheese in spinach. Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry (Végétarien. Fromage aux épinards. Cubes de fromage cuits dans un curry d'épinards onctueux).



Tadka Dal (Vegan)

CA\$14.99

Vegan. Yellow lentils. Yellow lentil cooked with Indian spices (Végétalien. Lentilles jaunes. Lentilles jaunes cuites avec des épices indiennes).



Baingan Bharta (Vegan)

CA\$14.99

Vegan. Eggplant in sauce. Smoked eggplant sautéed with onions and various Indian spices (Végétalien. Aubergines en sauce. Aubergines fumées sautées avec des oignons et diverses épices indiennes).



Mixed Veggie (Légumes Mélangés) (Vegan)

CA\$14.99

Vegan. Tomato-based. Assortment of vegetables, cooked in curry with Indian spices (Végétalienne. À base de tomates. Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices indiennes).



Shahi Paneer

CA\$15.99

Spicy. Vegan. Cheese in sweet and spicy cream. Cheese cubes cooked in a creamy sauce garnished with Indian spices and garlic. Butter sauce is going to be very sweet (Végétalien. Fromage à la crème sucrée et épicée. Cubes de fromage cuits dans une sauce crémeuse agrémentée d'épices indiennes et d'ail. La sauce au beurre sera très sucrée).

Veggie Kurma (Legumes Korma)

CA\$14.99

Vegan. Yogurt and nuts. Veggie korma. Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices (Végétalien. Veggie korma. Assortiment de légumes cuits dans une riche sauce crémeuse aux épices indiennes).



Chili Paneer

CA\$15.99

Vegetarian. Cheese and chilis. Homemade cheese cooked with green peppers, green chili, onions, and tomatoes (Végétarien fromage maison cuit avec des poivrons verts, du piment vert, des oignons et des tomates).

Menu Restaurant Golden Thali



Mutter Paneer

Vegetarian. Cheese and peas. Green peas are cooked with cheese and various Indian spices (Végétarien. Fromage et petits pois. Les pois verts sont cuits avec du fromage et diverses épices indiennes).

CA\$14.99



Butter Soya Chaap

Vegan. Soya protein in a creamy sauce. Butter sauce is going to be very sweet (Végétalien. Protéines de soja dans une sauce crémeuse. La sauce au beurre sera très sucrée).

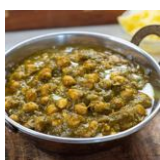
CA\$14.99



Chili Soya Chaap

Vegan. Soya protein and chilies (Végétalien. Protéines de soja et piment).

CA\$14.99



Chana Palak

Vegan. Chickpeas cooked in a spinach-based curry with aromatic spices (Végétalien. Pois chiches cuits dans un curry à base d'épinards et d'épices aromatiques).

CA\$14.99



Chaap Tikka Masala

Vegan. Butter sauce is going to be very sweet (végétalien. la sauce au beurre sera très sucrée).

CA\$15.99



Bhindi Masala (Vegan)

Vegan. Okra in sauce. Okra cooked with special Indian spiced sautéed with chopped onions and garlic (Végétalien. Okra cuit avec des épices indiennes spéciales, sauté avec des oignons et de l'ail hachés).

CA\$15.99



Aloo Gobi (Vegan)

Vegan. Potatoes cauliflower. Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment of Indian spices (Végétalien. Pommes de Terre et choux-fleurs. Pommes de Terre et chou-fleur sautés avec un assortiment d'épices indiennes).

CA\$14.99



Chana Masala (Vegan)

Vegan. Chickpeas. Chickpeas cooked with onions and various Indian spices (Végétalien. Pois chiches. Pois chiches cuits avec des oignons et diverses épices indiennes).

CA\$14.99

Lamb (Agneau)



Lamb Curry (Cari D'agneau)

CA\$16.99

Tomato based. Lamb cooked in a curry sauce with various spices (A base de tomates. Agneau cuit dans une sauce au curry avec diverses épices).



Chili Lamb (Agneau Aux Chilies)

CA\$17.99

Spicy. Lamb cooked with onions, green peppers, and spicy green chili (Épicé. Agneau cuit avec des oignons, des poivrons verts et du chili vert épicé).



Lamb Korma (Agneau Korma)

CA\$16.99

Yogurt and nuts. Lamb cooked in yogurt and creamy sauce (Yogourt et noix. Agneau cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. La sauce au beurre sera très sucrée).



Lamb Saag (Agneau Saag)

CA\$16.99

Served with spinach. Lamb cooked in spinach gravy (Servi avec des épinards. Agneau cuit dans une sauce aux épinards).



Lamb Madras (Agneau Madras)

CA\$16.99

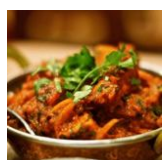
Spicy. Coconut milk and spices. Lamb cooked in a coconut spicy sauce (Lait de coco et épices. Agneau cuit dans une sauce épicée à la noix de coco).



Lamb Vindaloo (Agneau Vindaloo)

CA\$16.99

Spicy. Potatoes and spices. Lamb cooked with potatoes in a spicy curry sauce. Very spicy (Pommes de Terre et épices. Agneau cuit avec des pommes de Terre dans une sauce au curry épicée. Très épicé).



Lamb Jalfrezi (Agneau Jalfrezi)

CA\$17.99

Spicy. Onions and peppers. Lamb cooked with onions and peppers with a spicy and tangy taste (Épicé. Oignons et poivrons. Agneau cuit avec des oignons et des poivrons avec un goût épicé et piquant).

Shrimp (Crevette)



Shrimp Curry (Cari De Crevettes)

CA\$17.99

Tomato based. Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices (A base de tomates. Crevettes cuites dans une sauce au curry avec des épices indiennes).

Menu Restaurant Golden Thali



Shrimp Vindaloo (Crevettes Vindaloo)

CA\$17.99

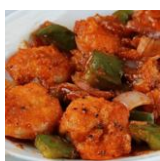
Spicy. Potatoes and spices. Shrimp cooked with potatoes in a spicy curry sauce (Épicé. Pommes de Terre et épices. Crevettes cuites avec des pommes de Terre dans une sauce au curry épicée).



Butter Shrimp (Crevettes Au Beurre)

CA\$18.99

Rose sauce. Butter sauce is going to be very sweet (Sauce rosée. La sauce au beurre sera très sucrée).



Chili Shrimp (Crevettes Aux Chilis)

CA\$18.99

Served with chilli peppers. Shrimp cooked with onions, green peppers, and green chili (Servi avec des piments. Crevettes cuites avec des oignons, des poivrons verts et du piment vert).



Shrimp Jalfrezi (Crevettes Jalfrezi)

CA\$18.99

Onions and peppers. Shrimps cooked with onions and green peppers in a tangy sauce (Oignons et poivrons. Crevettes cuites avec des oignons et des poivrons verts dans une sauce piquante).



Shrimp Saag (Crevettes Saag)

CA\$17.99

Shrimp cooked with spinach and Indian spices (Crevettes cuites avec des épinards et des épices indiennes).

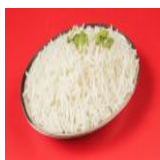
Biryani Rice (Riz Biryani)



Shrimp Biryani (Biryani Aux Crevettes)

CA\$18.99

Basmati rice sautéed with shrimp, onions, spices, and garnished with coriander (Riz basmati sauté avec des crevettes, des oignons, des épices et de la coriandre).



Basmati

CA\$5.99

Traditional Indian basmati rice is cooked to perfection (Le riz basmati traditionnel indien est cuit à la perfection).



Navratan Pulao Rice (Riz Navratan Pulao)

CA\$7.99

Served with veggies and nuts.

Menu Restaurant Golden Thali



Lamb Biryani (Biryani A Lagneau)

CA\$17.99

Basmati rice sautéed with lamb pieces, onions, spices, and garnished with coriander (Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, des oignons, des épices et de la coriandre).



Veggie Biryani (Biryani Aux Legumes)

CA\$13.99

Basmati rice sautéed with vegetables, onions, spices, and garnished with coriander (Riz basmati sauté avec des légumes, des oignons, des épices et garni de coriandre).



Chicken Biryani (Biryani Au Poulet)

CA\$15.99

Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions, spices, and garnished with coriander (Riz basmati sauté avec du poulet désossé, des oignons, des épices et de la coriandre).



Pulao Rice

CA\$6.99

Served with peas. Basmati rice cooked with green peas (Servi avec des petits pois. Riz basmati cuit avec des petits pois).

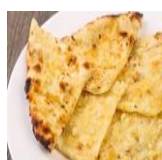
Bread (Pains)



Butter Roti (Roti Au Beurre)

CA\$3.99

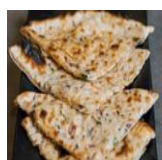
Indian brown bread.



Paneer Naan

CA\$6.99

Cheese stuffed bread (Pain farci au fromage).



Onion Naan (Naan À L'oignon)

CA\$6.49

Onion-prinkled bread. Soft Indian bread stuffed with fresh homemade cheese (Pain farci à l'oignon. Pain indien moelleux farci de fromage frais fait maison).



Minced Chicken Naan (Naan Au Poulet Emiette)

CA\$6.99

Soft Indian bread stuffed with boneless chicken (Pain indien moelleux farci de poulet désossé).

Menu Restaurant Golden Thali



Aloo Paratha (Potato Stuffed Bread)

CA\$6.49

Potato-stuffed bread. Indian bread stuffed with masala potatoes and Indian spices (Pain indien farci de pommes de Terre masala et d'épices indiennes).



Garlic Naan (Naan À L'ail)

CA\$4.99

Soft Indian bread with a fresh garlic taste (Pain indien moelleux avec goat d'all frais).

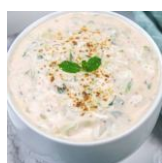


Butter Naan (Naan Au Beurre)

CA\$4.49

Indian white bread (Pain blanc indien).

Sides (Compléments)



Raita

CA\$3.99

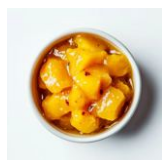
Seasoned whipped yogurt. Homemade yogurt whipped with herbs and spices (Yogourt fouetté assaisonné. Yogourt maison fouetté avec herbes et épices).



Papadum (2 Pcs) (Papadum (2 Morceaux))

CA\$2.99

Thin, crispy lentil wafers, traditionally served as an accompaniment. One order includes two pieces.



Mango Chutney Homemade (Chutney De Mangue Fait Maison)

CA\$4.99

Mango chutney is homemade (Chutney de mangue fait maison).



Mixed Pickles (Mélange De Cornichons)

CA\$3.50

Spicy mixed pickles (Mélange de cornichons épicés). Spicy.



Dahi (Plain Yogurt)

CA\$3.99

Plain homemade yogurt (Yogourt nature fait maison).

Menu Restaurant Golden Thali

Main



Channa Batura

Chickpeas and flatbread.

CA\$14.99

Drinks And Desserts (Breuvage Et Desserts)



Soft Drink (Boissons Gazeuses)

Soda options include Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, still water, and sparkling water.

CA\$2.99



Indian Soft Drink (Boisson Gazeuse Indienne)

Thumbs Up, Fanta, Limca.

CA\$4.99



Ras Malai (2 pcs)

Small milk cake in cream and nuts (Petit gâteau au lait à la crème et aux noix).

CA\$5.99



Salty Lassi (Lassi Sale)

Yogurt blended with a hint of salt and spices, offering a savory refreshment.

CA\$4.99



Mango Juice (Jus De Mangue)

Freshly made juice using ripe mangoes, typically served chilled for a refreshing taste.

CA\$3.99



Sweet Lassi (Lassi Sucre)

Yogurt blended with sugar, often enhanced with a hint of spices or rose water for a refreshing finish.

CA\$4.99



Indian Masala Chai

A traditional tea brewed with a blend of spices such as ginger, cardamom, cloves, and cinnamon, mixed with milk.

CA\$3.99

Menu Restaurant Golden Thali



Apple Juice (Jus De Pommes)

CA\$3.99

Pure apple juice made from freshly pressed apples.



Orange Juice (Jus D'orange)

CA\$3.99

Freshly squeezed orange juice, offering a vibrant burst of citrus refreshment.



Mango Lassi (Lassi À La Mangue)

CA\$5.99

Creamy blend of mango and yogurt with a hint of sweetness.



Gulab Jamun (2 pcs)

CA\$4.99

Donut in sweet syrup (Beignet au sirop sucré).
