

Menu

Bawarchi Indian Cuisine

1249 Rue Bishop Montréal, Qc H3g 2e2 Canada, | (514) 660-5678

Veg Apps

Samoussas / Samosas (2pcs)

6,49 \$

Double délice: Deux poches de perfection dorée aux pommes de terre et aux petits pois./A duet of golden pastry pockets embracing spiced potatoes and peas.

Chaat de galette de pommes de terre / Aloo tikki chaat

12,99 \$

Samosas croustillants en chaat gourmand./Crispy samosas transformed into a delectable chaat sensation.

Samoussa Chaat / Samosa Chaat

11,49 \$

Samosas croustillants en chaat gourmand./Crispy samosas transformed into a delectable chaat sensation.

Frites Masala / Masala Fries

11,49 \$

Frites épicées et savoureuses./Perfectly seasoned fries that pack a spicy punch.

Chou-fleur Manchurian / Gobi Manchurian

17,49 \$

Fleurons de Gobi croustillants en sauce Manchurian./Crispy Gobi florets bathed in flavorful Manchurian sauce.

Piments coupés / Cut Mirchi

8,99 \$

Piments farcis épicés./Spicy stuffed peppers.

Chou-fleur au piment rouge / Karampodi Gobi

17,99 \$

Boulettes de chou-fleur épicées./Spicy cauliflower florets.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Fleurs de Gobi / Hara Bara Gobi

17,99 \$

Boulettes de chou-fleur épicées./Spicy cauliflower florets.

555 Chou-fleur / 555 Gobi

17,99 \$

Gobi mystérieux et délicieux./An enigmatic and delicious Gobi creation.

Chou-fleur aux feuilles de curry / Karivepaku Gobi

17,99 \$

Le charme du chou-fleur avec l'attrait aromatique des feuilles de curry./Cauliflower florets sautées to perfection, infused with the aromatic charm of curry leaves.

Paneer aux feuilles de curry / Karivepaku Paneer

17,99 \$

Paneer aux feuilles de curry, parfumé./Paneer infused with the aromatic charm of curry leaves.

Paneer 65 / Paneer 65

15,99 \$

Bouchées succulentes de paneer marinées./Succulent bites of marinated paneer.

Paneer 555 / Paneer 555

17,99 \$

Paneer mystérieux et surprenant./A mysterious and surprising Paneer creation.

Paneer au piment / Chilli Paneer

17,99 \$

La danse épicée du paneer avec les poivrons vibrants dans une étreinte ardente./The spicy dance of paneer with vibrant peppers in a fiery embrace.

Chicken Apps

Frites Masala au Poulet / Chicken Masala Fries

14,99 \$

Frites croustillantes garnies de morceaux de poulet épicé et d'assaisonnements savoureux / Crispy fries topped with spicy chicken pieces and flavorful seasonings."

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Poulet 65 / Chicken 65

16,49 \$

Morceaux de poulet succulents, enrobés d'épices piquantes et frits à la perfection dorée croustillante. / Succulent chicken pieces, coated in spicy spices and fried to golden crispy perfection.

Poulet aux noix de cajou / Cashew Chicken

17,99 \$

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse aux noix de cajou crémeuses et aux épices aromatiques. / Tender chicken simmered in a creamy cashew sauce with aromatic spices.

Poulet au chili / Chilli Chicken

17,99 \$

Morceaux de poulet cuits à la perfection, sautés au wok avec des poivrons colorés et une touche épicée. / Chicken pieces cooked to perfection, stir-fried with colorful peppers and a spicy touch.

Poulet de Guntur / Guntur Chicken

18,99 \$

Plat de poulet épicé et savoureux mettant en vedette les piments Guntur, un délice pour les amateurs d'épices. / Spicy and flavorful chicken dish featuring Guntur chili peppers, a delight for spice lovers.

555 Poulet / 555 Chicken

17,99 \$

Le mystérieux 555 chicken, un mélange tentant d'ingrédients secrets qui vous laisse deviner à chaque bouchée. / The mysterious 555 chicken, a tempting blend of secret ingredients that keeps you guessing with each bite.

Poulet au piment rouge / Red Chilli Chicken / Karampodi Chicken

17,99 \$

Poulet mariné dans un mélange animé d'assaisonnements épicés et acidulés, pour une explosion de saveurs excitantes à chaque bouchée. / Chicken marinated in a spirited blend of spicy and tangy seasonings for a burst of exciting flavors in every bite.

Poulet au feuilles de curry / Curry Leaf Chicken / Karivepaku Chicken

18,49 \$

Poulet savoureux infusé du charme parfumé des feuilles de curry et d'un mélange d'épices aromatiques. / Flavorful chicken infused with the fragrant charm of curry leaves and a blend of aromatic spices.

Poulet Haryali / Haryali Chicken

18,49 \$

De tendres morceaux de poulet marinés dans un mélange d'herbes et d'épices verts vibrants, grillés à la perfection, et servis avec une touche de modernité pleine de vivacité. / Tender pieces of chicken marinated in a blend of vibrant green herbs and spices, grilled to perfection, and served with a zesty touch of modernity.

Poulet à l'ail / Garlic / Velluli karam Chicken

21,49 \$

Tender chicken thighs infused with a symphony of aromatic garlic, simmered to perfection, creating a rich and savory dish that delights the senses. A harmonious blend of spices and herbs elevates this Poulet à l'ail into a truly captivating culinary experience.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Sea Food Apps

Crevette à feuilles de curry / Curry Leaf Shrimp / Karivepaku 21,49 \$

Crevettes succulentes, parfumées aux feuilles de curry. / Succulent shrimp, flavored with curry leaves.

555 Crevette / 555 Shrimp 22,49 \$

Crevettes mystérieuses, mélange envoûtant. / Mysterious shrimp, an enchanting blend.

Crevettes au chili / Chilli Shrimp 22,49 \$

Crevettes sautées, chili vibrant, épicées. / Sautéed shrimp, vibrant chili, spicy.

Poisson Pimenté / Chilli Fish 19,99 \$

Filet de poisson en sauce chili épicée et délicieuse. / Fish fillet in a spicy and delicious chili sauce.

Poisson Apollo / Apollo Fish 19,99 \$

Filets de poisson tendrement grillés. / Tenderly grilled fish fillets.

Lamb Apps

Agneau frit au poivre / Fried Lamb with Pepper 22,49 \$

Agneau tendre sauté avec poivrons, fusion épicée. / Tender lamb sautéed with peppers, spicy fusion.

Agneau frit rôti / Fried Roast Lamb 22,49 \$

Agneau succulent, assaisonné et rôti aux épices et au ghee. / Succulent lamb, seasoned and Roasted in spices and Ghee

Veg - Curries

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Lentille Tempérée / Dal Tadka

12,99 \$

Lentilles crémeuses caressées par des épices aromatiques et mijotées lentement à la perfection, un classique réconfortant revisité avec une touche moderne. / Creamy lentils kissed by aromatic spices and simmered to perfection, a comforting classic with a modern twist.

Cornichon à la Mangue Dal / Mango Pickle Dal / Achari Dal

13,99 \$

Un délice de lentilles infusé de saveurs acidulées et piquantes, un plat traditionnel avec une touche contemporaine. / A lentil delight infused with tangy and spicy flavors, a traditional dish with a contemporary twist.

Lentille Gongura / Gongura Dal

14,99 \$

Un mélange réconfortant de feuilles de gongura acidulées et de dal, mijoté lentement avec des épices aromatiques, créant une touche moderne à un favori traditionnel. / A comforting blend of tangy gongura leaves and dal, slow-cooked to perfection with aromatic spices, creating a modern twist on a traditional favorite.

Masala de pois chiches / Chick Pea Masala / Chana Masala

14,99 \$

Pois chiches cuits à la perfection dans une sauce tomate épicée. / Chickpeas cooked to perfection in a spiced tomato gravy.

Paneer de pois chiches / Chick Pea Paneer / Chana Paneer

15,99 \$

Un mariage délicieux de pois chiches et de paneer dans un curry riche et savoureux. / A delightful marriage of chickpeas and paneer in a rich and flavorful curry.

Khorma Végétarien / Veg Khorma

16,49 \$

Un mélange harmonieux de légumes frais dans un bain crémeux et épicé. / A harmonious blend of garden-fresh vegetables luxuriating in a creamy, spiced bath.

Lentille Makhani / Dal Makhani

15,99 \$

Lentilles noires et haricots mijotés lentement dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices / Slow-cooked black lentils and beans in a rich, buttery, and spiced creamy sauce.

Malai Kofta / Koftas Malai

18,49 \$

De délicieuses boulettes de légumes fondantes caressées par une sauce veloutée et épicée - une danse exquise de textures et de saveurs, réimaginée. / Delicious soft vegetable dumplings caressed by a velvety and spicy sauce - an exquisite dance of textures and flavors, reimagined.

Fromage blanc tikka masala / Paneer Tikka Masala

18,49 \$

Morceaux de paneer grillés, fumés et tendres, enrobés d'une riche masala de tomates. / Grilled paneer pieces, smoky and tender, embraced by a rich tomato masala.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Fromage blanc Shahi / Shahi Paneer

18,49 \$

Paneer succulent, baignant dans une sauce royale et noisette. / Succulent paneer, bathed in a regal and nutty gravy.

Nawabi Veg Khorma / Korma Végétarien Nawabii

17,99 \$

Un mélange royal de légumes dans une sauce crémeuse et noisette. / A regal blend of vegetables in a creamy and nutty sauce.

Curry d'épinards et de fromage blanc / Palak Paneer

17,99 \$

Cubes de paneer tendres enveloppés dans une sauce d'épinards vibrante et crémeuse. / Tender paneer cubes embraced by a vibrant and creamy spinach sauce.

Curry d'aubergines / Egg Plant / Bagara Baingan (Gutti Vankaya)

16,99 \$

Aubergines fraîches du jardin dans un bain crémeux et épicé. / Garden-fresh eggplant in a creamy and spiced bath.

Purée d'aubergines rôties / Baigan Bhartha

16,99 \$

Purée d'aubergines rôties aux épices et tomates / Roasted eggplant mash cooked with spices and tomatoes

Panner Butter Masala / Paneer au beurre masala

19,99 \$

Cubes de paneer dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate / Paneer cubes in a rich, buttery tomato cream sauce

Kadai Panner / Paneer Kadai

19,99 \$

Paneer et poivrons cuits dans une sauce épicée et aromatique / Paneer and bell peppers cooked in a spicy, flavorful gravy

Andhra Egg Pulusu

21,49 \$

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Chicken Curries

Poulet au beurre / Butter Chicken

21,49 \$

Poulet crémeux aux tomates, classique revisité. / Creamy tomato chicken, a classic revisited.

Poulet Korma / Chicken Khorma

18,99 \$

Poulet velouté dans un riche curry crémeux. / Velvety chicken in a rich, creamy curry.

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

21,49 \$

Poulet grillé en sauce tomate masala fumée et épicée. / Grilled chicken in a smoky and spicy tomato masala sauce.

Nawabi Poulet Curry / Nawabi Chicken Curry

21,49 \$

Poulet tendre dans sa sauce épicée d'Hyderabad. / Tender chicken in its spicy Hyderabad sauce.

Poulet Shahi Curry / Shahi Chicken Curry

21,49 \$

Poulet tendre mijoté dans une sauce veloutée et noisettée de crème et d'épices aromatiques. / Tender chicken simmered in a velvety and nutty sauce of cream and aromatic spices.

Poulet Khorma Mughlai / Chicken Khorma Mughlai

22,49 \$

Khorma de poulet Mughlai crémeux et épicé, délice royal. / Creamy and spicy Mughlai chicken khorma, a royal delight.

Poulet Kadai / Kadai Chicken

21,49 \$

Un mélange tentant de poulet tendre, de poivrons vibrants et d'épices aromatiques, sauté dans un kadai pour une expérience contemporaine de ce délice classique. / A tempting blend of tender chicken, vibrant peppers and aromatic spices, sautéed in a kadai for a contemporary experience of this classic delight.

Hyderabad Poulet Curry / Hyderabad Chicken Curry

21,49 \$

Poulet tendre dans une sauce épicée d'Hyderabad. / Tender chicken in a spicy Hyderabad sauce.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Haryali Poulet Curry / Haryali Chicken Curry

21,49 \$

Poulet tendre mariné dans une sauce verte aux herbes et aux épinards. / Tender chicken marinated in a green sauce with herbs and spinach.

Karaikudi Poulet Curry / Karaikudi Chicken Curry

21,49 \$

Curry de poulet inspiré de Karaikudi, épices modernes. / Chicken curry inspired by Karaikudi, modern spices.

Curry au Gramme de Cheval / Horse Gram Chicken Curry / Ulavacharu Chicken Curry

Curry de poulet aromatique avec des saveurs d'Ulavacharu. / Aromatic chicken curry with the tangy charm of Ulavacharu.

Curry aux Épinards Aigres / Sour Spinach Chicken Curry / Gongura Chicken Curry

Poulet avec feuilles de gongura acidulées et épicées. / Chicken with tangy and spicy gongura leaves.

Curry au Piment Rouge / Amaravathi (Red Chilli) Chicken Curry

21,49 \$

Saveurs d'Amaravathi dans un curry de poulet savoureux. / Flavors of Amaravathi in a savory chicken curry.

Curry Poulet Chettinad / Chettinadu Chicken Curry

19,99 \$

Curry de poulet avec la saveur caractéristique de Chettinad. / Chicken curry with the distinctive flavor of Chettinad.

Lamb Curries

Agneau Korma / Lamb Khorma

22,49 \$

Agneau velouté, sauce épicée et crémeuse. / Succulent lamb meets creamy korma sauce, prepared with culinary finesse.

Curry d'agneau au piment rouge / Red Chilli Lamb Curry / Amaravathi Lamb Curry

Agneau aux saveurs d'Amaravathi, fusion tradition et modernité. / A tantalizing lamb curry infused with the vibrant flavors of Amaravathi, a modern tradition.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Curry d'agneau Chettinad / Chettinad Lamb Curry

23,99 \$

Curry d'agneau aux épices Chettinad, fusion moderne. / A modern twist on a classic favorite, a delightful and flavor-packed lamb curry inspired by Chettinad cuisine.

Curry d'agneau aux épinards aigres / Sour Spinach Lamb Curry / Gongura Lamb Curry

23,99 \$

Agneau aux feuilles de Gongura, saveurs uniques. / Lamb curry cooked with the tangy charm of Gongura leaves, a unique and flavorful experience.

Curry d'agneau aux cornichons et à la mangue / Mango Pickle Lamb Curry / Achar Lamb Curry

23,99 \$

Agneau en sauce pickle, danse de saveurs modernes. / Tender lamb embraced by a velvety and spicy pickle-infused sauce, a contemporary dance of flavors and textures.

Karaikudi Curry d'agneau / Karaikudi Lamb Curry

23,99 \$

Curry d'agneau à la Karaikudi, saveurs revisitées. / A modern twist on a classic favorite, a delightful and flavor-packed lamb curry inspired by Karaikudi cuisine.

Sea Food Curries

Curry au Poisson / Fish Curry / Andhra Fish Pulusu

22,49 \$

Poisson cuit à la perfection dans une sauce acidulée au tamarin, un mélange délicieux d'acidité et d'épices. / Perfectly cooked fish in a tangy tamarind sauce, a delightful blend of sourness and spice.

Khorma aux Crevettes / Shrimp Khorma

22,49 \$

Crevettes exquises dans une sauce khorma crémeuse et épicée, un festin royal pour votre palais. / Exquisite shrimp in a creamy and spicy khorma sauce, a royal treat for your palate.

Curry de crevettes aux cornichons à la mangue / Mango Pickle Shrimp Curry / Achari Shrimp Curry

23,99 \$

Crevettes tendres dans une sauce inspirée des pickles, épicée et acidulée, une fusion contemporaine de saveurs et de traditions. / Tender shrimp in a spicy and tangy pickle-inspired sauce, a contemporary fusion of flavors and traditions.

Curry de crevettes au piment rouge / Red Chili Shrimp Curry / Amaravathi Shrimp Curry

23,99 \$

Les saveurs vibrantes d'Amaravathi dans ce curry de crevettes savoureux, une aventure culinaire moderne mêlant tradition et innovation. / Vibrant flavors of Amaravathi in this flavorful shrimp curry, a modern culinary adventure blending tradition and innovation.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Andhra Fish Pulusu

22,49 \$

Andhra Shrimp Pulusu

23,99 \$

Vibrant and aromatic Andhra Shrimp Pulusu, a sizzling coastal delight featuring succulent shrimp in a tantalizing spiced tamarind broth, offering a harmony of tangy, savory, and subtly sweet flavors.

Veg Biryanis

Nawabi Veg Biryani

16,99 \$

Une délectation royale avec un mélange de légumes en vedette, harmonisé avec du riz parfumé. / A royal delight where a medley of vegetables takes center stage, harmonizing with fragrant rice.

Nawabi Paneer Biryani

16,99 \$

Un régal royal où le paneer règne en maître, se mêlant au riz parfumé. / A royal regal where paneer reigns supreme, mingling with fragrant rice.

Malai Kofta Biryani

21,49 \$

Crémeux et indulgent, ce biryani associe les malai kofta au riz parfumé - une fusion de richesse et de saveurs. / Creamy and indulgent, this biryani combines malai kofta with fragrant rice - a fusion of richness and flavors.

Guntur Paneer Biryani

16,99 \$

Un délice épicé avec du paneer succulent et du riz aromatique aux piments ardents de Guntur. / A spicy delight with succulent paneer and aromatic rice with fiery Guntur chillies.

Kaju Ghee Paneer Biryani / Biryani de Paneer aux noix de cajou et Ghee

17,99 \$

Le Biryani Kaju Ghee Paneer est un plat indien riche et aromatique, préparé avec du riz basmati parfumé, du paneer, des noix de cajou et du ghee. / Kaju Ghee Paneer Biryani is a rich and aromatic Indian dish cooked with fragrant basmati rice, paneer, cashew nuts, and clarified butter (ghee).

Feuilles de curry Panner Biryani / Curry Leaf / Karivepaku Panner Biryani

21,49 \$

Le Biryani au Paneer et aux Feuilles de Curry est préparé en superposant du riz basmati cuit avec du paneer, des feuilles de curry fraîches et des épices aromatiques. / Karivepaku Panner Biryani is made by layering cooked basmati rice with paneer, fresh curry leaves, and aromatic spices.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Gutti Vankay (Bagara Baigan) Biryani / Egg Plant Biryani / Aubergine Biryani 16,99 \$

Un mélange exquis d'aubergines tendres farcies d'épices et de riz aromatique, mijoté à la perfection - une expérience de biryani unique et délicieuse. / An exquisite blend of tender eggplants stuffed with spices and aromatic rice, slow-cooked to perfection - a unique and delicious biryani experience.

Chicken Biryanis

Butter Chicken Biryani / Poulet au beurre Biryani 21,49 \$

Le classique au beurre, où le poulet est sublimé par du riz basmati parfumé dans une fusion moderne. / The classic butter chicken, where chicken is sublimated by fragrant basmati rice in a modern fusion.

Vijayawada Chicken Biryani / Vijayawada Poulet Biryani 21,49 \$

Une expérience gustative captivante avec du poulet et du riz basmati parfumé, digne de Vijayawada. / A captivating taste experience with chicken and fragrant basmati rice, worthy of Vijayawada.

Nawabi Chicken Biryani / Nawabi Poulet Biryani 21,49 \$

Un régal royal avec du poulet et du riz basmati parfumé, un biryani digne de la noblesse. / A royal treat with chicken and fragrant basmati rice, a biryani worthy of nobility.

Mughlai Chicken Biryani / Mughlai Poulet Biryani 21,49 \$

Un korma de poulet Mughlai, où le poulet tendre rencontre un chef-d'œuvre crémeux et épicé, préparé avec soin. / A Mughlai chicken korma, where tender chicken meets a creamy and spicy masterpiece, prepared with care.

Shahi Chicken Biryani / Biryani au Poulet de Shahi 21,49 \$

Plongez dans des saveurs royales avec des morceaux de poulet succulents, du riz parfumé, des épices aromatiques et une sauce crémeuse et riche, créant un biryani majestueux digne de la royauté. / Immerse yourself in royal flavors with succulent pieces of chicken, fragrant rice, aromatic spices and a creamy, rich sauce, creating a majestic biryani worthy of royalty.

Palak Chicken Biryani / Palak Poulet Biryani 21,49 \$

Les saveurs d'épinards et de paneer (fromage indien) se mélangent dans ce délicieux plat indien avec un mélange d'épices aromatiques. / The flavors of spinach and paneer (Indian cheese) blend in this delicious Indian dish with a blend of aromatic spices.

Karivepaku (Curry Leaf) Chicken Biryani / Feuille de curry Poulet Biryani 21,49 \$

Une expérience culinaire unique où le poulet et le riz basmati rencontrent le charme des feuilles de curry. / A unique culinary experience where chicken and basmati rice meet the charm of curry leaves.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Ghee Roast Kaju Chicken Biryani / Ghee Rôtie Anacardier Poulet Biryani 21,49 \$

Un festin de saveurs avec des noix de cajou rôties, du poulet et du riz basmati parfumé, le tout dans du ghee. / A feast of flavors with roasted cashews, chicken, and fragrant basmati rice, all in ghee.

Bawarchi Special Chicken Biryani / Bawarchi Spéciale Poulet Biryani 21,49 \$

Une création spéciale de Bawarchi mettant en vedette du poulet succulent et du riz basmati parfumé. / A special creation from Bawarchi featuring succulent chicken and fragrant basmati rice.

Green Chilli Chicken Biryani / Piment vert Poulet Biryani 21,49 \$

Une révélation épicée où le poulet tendre rencontre des piments verts vibrants dans du riz basmati aromatique - une touche moderne. / A spicy revelation where tender chicken meets vibrant green chilies in aromatic basmati rice - a modern touch.

Chicken Fry Piece Biryani / Morceau De Poulet Frit Biryani 21,49 \$

Un biryani délectable mettant en vedette des morceaux de poulet croustillants et succulents en harmonie avec du riz basmati parfumé. / A delectable biryani featuring crispy and succulent chicken pieces harmonizing with fragrant basmati rice.

Palanadu Chicken Biryani / Biryani au Poulet de Palanadu 21,49 \$

Une explosion de saveurs avec du poulet tendre et du riz basmati parfumé, une délectation moderne. / An explosion of flavors with tender chicken and fragrant basmati rice, a modern delight.

Haryali Chicken Biryani / Biryani au Poulet de Haryali 21,49 \$

Une explosion de saveurs avec du poulet tendre et du riz basmati parfumé, une délectation moderne. / An explosion of flavors with tender chicken and fragrant basmati rice, a modern delight.

Egg Biryanis

Vijayawada Egg Biryani / Biryani à l'oeuf Vijayawada 16,99 \$

Un tourbillon d'oufs tendres et de riz basmati parfumé, une expérience moderne pour les amateurs d'oufs. / A whirlwind of tender eggs and fragrant basmati rice, a modern experience for egg lovers.

Ulavacharu (Horse Gram) Egg Biryani / Biryani à l'oeuf au gramme de cheval Ulavacharu 16,99 \$

Une aventure gustative unique où les oufs rencontrent le ragoût d'ulavacharu (graines de cheval) et le riz basmati. / A unique taste adventure where eggs meet the ulavacharu stew (horse gram) and basmati rice.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Egg Roast Biryani / Biryani à l'oeuf rôti

16,99 \$

Une explosion de saveurs avec des œufs rôtis et du riz basmati parfumé, une délectation moderne. / An explosion of flavors with roasted eggs and fragrant basmati rice, a modern delight.

Bawarchi Special Egg Biryani / Biryani à l'oeuf spécial Bawarchi

16,99 \$

Un festin d'œufs succulents et de riz basmati parfumé, une création spéciale de Bawarchi. / A feast of succulent eggs and fragrant basmati rice, a special creation from Bawarchi.

Karivepaku (Curry Leaf) Egg Biryani / Biryani à l'oeuf aux feuilles de curry

17,99 \$

Une danse de saveurs avec des œufs et du riz basmati imprégné de l'arôme des feuilles de curry, une expérience contemporaine. / A dance of flavors with eggs and basmati rice infused with the aroma of curry leaves, a contemporary experience.

Ghee Roast Kaju Egg Biryani / Biryani à l'oeuf aux noix de cajou rôties au ghee 17,99 \$

Une fusion divine avec des œufs rôtis au ghee, des noix de cajou et du riz basmati parfumé. / A divine fusion with eggs roasted in ghee, cashews, and fragrant basmati rice.

Lamb Biryanis

Boneless Mutton Ghee Roast Biryani / Biryani de mouton désossé rôti au ghee 21,49 \$

Mouton rôti au ghee parfumé, une fusion exquise. / Fragrant ghee-roasted mutton, an exquisite fusion.

Mutton Keema Biryani / Biryani de keema de mouton

22,49 \$

Une délicieuse fusion de viande hachée épicée et de riz basmati parfumé, un délice parfumé pour les amateurs de viande. / A delicious fusion of spiced minced meat and fragrant basmati rice, a fragrant delight for meat lovers.

Sea Food Biryanis

Fish Biryani / Poisson Biryani

21,49 \$

Une symphonie tentante de poisson et de riz basmati parfumé, une touche moderne au classique biryani. / A tantalizing symphony of fish and fragrant basmati rice, a modern twist on the classic biryani.

Ghee Roast Kaju Fish Biryani / Ghee Rôtie Anacardier Poisson Biryani

21,49 \$

Du poisson rôti à la perfection avec du ghee et des noix de cajou, associé à du riz basmati parfumé pour une expérience biryani divine. / Fish roasted to perfection with ghee and cashews, combined with fragrant basmati rice for a divine biryani experience.

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Karivepaku (Curry Leaf) Shrimp Biryani / Feuille de curry crevette Biryani **22,49 \$**

Des crevettes infusées du charme aromatique des feuilles de curry, en harmonie avec du riz basmati parfumé - un délice contemporain. / Shrimp infused with the aromatic charm of curry leaves, harmonizing with fragrant basmati rice - a contemporary delight.

Ghee Roast Kaju Shrimp Biryani / Ghee Rôtie Anacardier crevette Biryani **22,49 \$**

Des crevettes rôties au ghee avec des noix de cajou, réunies avec du riz basmati aromatique pour un biryani riche en saveurs. / Shrimp roasted in ghee with cashews, combined with aromatic basmati rice for a rich and flavorful biryani.

Indo - Chinese

Nouilles vég / Veg Noodles **18,99 \$**

Nouilles sautées aux légumes et aux épices asiatiques / Stir-fried noodles with vegetables and Asian spices

Nouilles Veg Schezwan / Veg Schezwan Noodles **18,99 \$**

Nouilles aux légumes sautées dans une sauce épicée Schezwan / Stir-fried noodles with vegetables in a spicy Schezwan sauce.

Riz Frit Végétal / Veg Fried Rice **19,99 \$**

Riz sauté aux légumes et aux assaisonnements asiatiques / Stir-fried rice with vegetables and Asian seasonings

Riz frit Veg Schezwan / Veg Schezwan Fried Rice **19,99 \$**

Riz frit aux légumes dans une sauce Schezwan épicée / Fried rice with vegetables in a spicy Schezwan sauce.

Nouilles aux oufs / Egg Noodles **19,99 \$**

Nouilles sautées avec des oufs et des légumes / Stir-fried noodles with eggs and vegetables."

Nouilles Schezwan à l'ouf / Egg Schezwan Noodles **19,99 \$**

"Nouilles aux oufs sautées dans une sauce Schezwan épicée / Stir-fried noodles with eggs in a spicy Schezwan sauce

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Tandoori

Naan au beurre / Butter Naan

3,99 \$

Naan moelleux au beurre crémeux. / Soft and pillowy naan permeated with creamy butter, a delightful complement to any curry.

Naan à l'ail / Garlic Naan

4,99 \$

Naan à l'ail parfumé. / Naan infused with aromatic garlic, offering a tantalizing blend of flavors and fragrances.

Pain Plat Au Fromage Cottage / Paneer Kulcha

6,49 \$

Kulcha garni de paneer. / Kulcha stuffed with flavorful paneer (Indian cottage cheese), a modern twist on a traditional favorite.

Pomme de terre / Potato Kulcha

6,49 \$

Kulcha aux pommes de terre. / A harmonious blend of mashed potatoes and spices enclosed in kulcha, creating a comforting and satisfying side.

Pain Plat Tandoori / Tandoori Roti

4,99 \$

Pain plat indien cuit au tandoor. / A classic Indian flatbread, cooked to perfection in a tandoor (clay oven), offering a wholesome and authentic taste.

Malbar Parota

3,99 \$

Paratha feuilleté et croustillant du sud de l'Inde / Flaky, layered South Indian paratha, soft inside and crispy outside.

Egg / oeuf Malbar Parota

5,49 \$

Paratha Malabar garni d'oufs brouillés épicés / Malabar parota stuffed with spiced scrambled eggs.

Desserts

Boulettes Sucrées Au Fromage Blanc / Rasmalai

5,49 \$

Délicats dumplings en fromage cottage, trempés dans du lait sucré parfumé au safran - un pur bonheur sucré! / Delicate dumplings of cottage cheese, soaked in fragrant sweetened milk infused with saffron - a pure sweet delight!

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Baie Rose / Gulab Jamun

4,99 \$

Boules de lait frites et trempées dans un sirop parfumé à la rose et à la cardamome - une douceur céleste. / Deep-fried milk dumplings soaked in fragrant rose and cardamom syrup - a heavenly sweet treat.

Extras

Raita

1,49 \$

Une création de yaourt crémeuse infusée d'herbes et d'épices. / A creamy yogurt creation infused with herbs and spices.

Salan

2,49 \$

Un mélange harmonieux d'épices et de cacahuètes, mijoté à la perfection. / A harmonious blend of spices and peanuts, simmered to perfection.

Sauce Au Horsegram / Horse Gram Sauce / Ulavacharu

2,49 \$

Un ragoût de gramme de cheval acidulé qui ravira vos papilles gustatives. / A tangy horse gram stew that tantalizes the taste buds.

Salade D'oignons / Onion Salad

4,99 \$

Tranches d'oignons frais assaisonnées de citron et d'épices / Fresh onion slices seasoned with lemon and spices

Sauce à La Menthe / Mint Chutney

2,49 \$

Sauce fraîche à la menthe et à la coriandre avec des épices / Refreshing mint and coriander sauce with spices

Sauce Piquante / Tangy Chutney

2,49 \$

Chutney épicé et acidulé à base de tamarin et de tomates / Spicy and tangy chutney made with tamarind and tomatoes

Riz / Rice

7,49 \$

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Oeuf dur / Boiled Egg

1,99 \$

Hot Drinks

Masala Chai

4,99 \$

Karak Chai

4,99 \$

Café Filtre / Filter Coffee

4,99 \$

Cold Drinks

Water Bottle / Bouteille D'eau

2,49 \$

Perrier

2,99 \$

Coke

3,49 \$

Diet Coke

2,49 \$

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Sprite 2,49 \$

Limca 3,99 \$

Nimbu Soda / Soda Au Citron 7,49 \$

Buttermilk / Babeurre 7,49 \$

Mango Lassi / Lassi à La Mangue 7,49 \$

Combos - Comes with Rice & Butter Naan & Soft drink

Combo Masala De Pois Chiches / Chana Masala Combo 24,99 \$

Chana Masala + Naan + Biryani Rice + Coke / Pois chiches épicés + Naan + Riz Biryani + Coke

Combo Tadka Aux Lentilles / Dal Tadka Combo 24,99 \$

Dal Tadka + Naan + Biryani Rice + Coke / Curry De Légumineuses + Naan + Riz Biryani + Coke

Combo Poulet Au Beurre / Butter Chicken Combo 25,99 \$

Butter Chicken Masala + Naan + Biryani Rice + Coke / Poulet au beurre Masala + Naan + Riz Biryani + Coke

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Poulet Tikka Masala Combo / Chicken Tikka Masala Combo

25,99 \$

Chicken Tikka Masala + Naan + Biryani Rice + Coke / Poulet Tikka Masala + Naan + Riz Biryani + Coke

Combo Poulet Parota Hyderabad / Hyderabad Chicken Parota Combo

25,99 \$

Hyderabad Chicken + Parota + Biryani Rice+ Coke / Poulet au curry de Hyderabad +Riz Biryani+ Parota + Coke

Rôti De Mouton Au Ghee Parota Combo / Mutton Ghee Roast Parota Combo

26,99 \$

Mutton Ghee Roast + Parota +Biryani Rice+ Coke / Curry de mouton rôti au ghee + Riz Biryani+ Parota + Coke

Combo Fromage Blanc Tikka Masala / Paneer Tikka Masala Combo

25,99 \$

Paneer Tikka Masala + Naan + Biryani Rice + Coke / Fromage Blanc Tikka Masala + Naan + Riz Biryani + Coke

Combo Poulet Parota Chettinad / Chettinad Chicken Parota Combo

26,49 \$

Chettinad Chicken + Parota + Biryani Rice+Coke / Poulet au curry Chettinad + Parota+Riz Biryani + Coke

Biryani Family Pack

Ghee Roast Kaju Chicken Biryani family pack

43,99 \$

Bawarchi Special Chicken Biryani Family Pack

43,99 \$

3 to 4 people

Vijayawada Chicken Biryani Famil Pack

43,99 \$

Menu Bawarchi Indian Cuisine

Nawabi Veg Biryani Family Pack

42,49 \$

Mutton Ghee Roast Biryani Family Pack

49,99 \$
