



Menu

Tanjo Box

8451 Chemin Dalton, Mt Royal, QC H4T1V5 | (514) 833-8332

Articles en vedette



Chilli Garlic Prawn with Noodles / Crevettes piment-ail avec nouilles **13,99 \$**

Juicy prawns cooked with a rich chilli-garlic sauce, paired perfectly with stir-fried noodles. / Des crevettes juteuses cuisinées dans une sauce piment-ail riche, accompagnées de nouilles sautées.



Chicken Tikka Wrap / Wrap au Poulet Tikka **21,99 \$**

Juicy grilled chicken marinated in yogurt and spices, wrapped with fresh fillings. / Du poulet grillé et mariné au yaourt et aux épices, servi dans un wrap avec des garnitures fraîches.



Cheese Omelette / Omelette au Fromage **12,99 \$**

Fluffy 3-egg omelette filled with melted cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 œufs garnie de fromage fondant, servie avec des galettes de pommes de terre.



Chicken Briyani (Halal) / Biryani au poulet (halal) **21,99 \$**

Halal chicken and basmati rice slow-cooked with spices and herbs / Poulet halal et riz basmati mijotés lentement avec des épices et des herbes



Quinoa with Sautéed Vegetables / Quinoa avec légumes sautés **11,99 \$**

A healthy bowl of fluffy quinoa mixed with fresh, lightly sautéed vegetables. / Un bol sain de quinoa moelleux mélangé à des légumes frais légèrement sautés.



Soya 65 **14,99 \$**

Spicy, crispy fried soya chunks tossed in South Indian-style 65 masala. / Morceaux de soya croustillants et épicés, mélangés dans un masala 65 du sud de l'Inde



Soya Chunks Pakora / Pakora de morceaux de soja **12,99 \$**

Crispy fritters made from soy chunks coated in chickpea batter and spices. / Beignets croustillants préparés avec des morceaux de soja enrobés de pâte de pois chiches et d'épices.

Menu Tanjo Box



Alfredo Chicken Pasta / Pâtes Alfredo au poulet

16,99 \$

Creamy Alfredo sauce tossed with tender grilled chicken and pasta, finished with a rich, cheesy flavor. / Pâtes nappées d'une sauce Alfredo crémeuse, accompagnées de poulet grillé tendre et d'une touche de fromage riche.



Butter Chicken and Rice / Poulet au Beurre et Riz

25,99 \$

Tender chicken cooked in a creamy butter and tomato sauce, served with fragrant steamed rice. A comforting North Indian favorite known for its mild spice and rich texture. / Poulet tendre, cuit dans une sauce crémeuse au beurre et aux tomates, servi avec du riz vapeur parfumé. Un plat réconfortant du nord de l'Inde, réputé pour ses épices douces et sa texture onctueuse.



Butter Chicken Penne Pasta / Pennes au poulet et au beurre

22,99 \$

A creative fusion of Indian and Italian flavors - tender butter chicken blended with creamy tomato sauce and penne pasta. A rich, aromatic comfort dish with a global twist. / Une fusion créative de saveurs indiennes et italiennes : du poulet au beurre tendre, mélangé à une sauce tomate crémeuse et des pennes. Un plat réconfortant, riche et aromatique, aux saveurs du monde.



Honey Butter French Toast / Pain Perdu au Miel et Beurre

14,99 \$

Soft French toast drizzled with honey and butter. / Pain perdu moelleux nappé de miel et de beurre.



Grilled Chicken Omelette / Omelette au Poulet Grillé

14,99 \$

Three-egg omelette loaded with tender grilled chicken, sautéed onions, bell peppers, and melted cheese, served with hash browns. / Omelette de 3 oeufs garnie de poulet grillé tendre, oignons sautés, poivrons et fromage fondu, servie avec des galettes de pommes de terre.



Butter Chicken Wrap / Wrap au Poulet au Beurre

14,99 \$

A soft wrap filled with tender chicken cooked in a rich, creamy tomato-butter sauce. / Un wrap garni de poulet tendre cuit dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate.



Chicken Manchurian with Fried Rice / Poulet mandchou avec riz frit 16,99 \$

Tender chicken balls cooked in a savory Manchurian sauce, served alongside aromatic fried rice. A popular Indo-Chinese dish bursting with bold and balanced flavors. / Boulettes de poulet tendres cuites dans une sauce mandchoue savoureuse, servies avec du riz frit aromatique. Un plat indochinois populaire aux saveurs intenses et équilibrées.



Teriyaki Chicken with Noodles / Poulet Teriyaki aux Nouilles

16,99 \$

Juicy chicken glazed in a rich teriyaki sauce, stir-fried with soft noodles and fresh vegetables. A delightful blend of sweet and savory flavors inspired by classic Asian cuisine. / Poulet juteux, laqué dans une onctueuse sauce teriyaki, sauté avec des nouilles moelleuses et des légumes frais. Un délicieux mélange de saveurs sucrées et salées inspiré de la cuisine asiatique classique.

Menu Tanjo Box



Chicken Curry Wrap / Wrap au Poulet au Cari

14,99 \$

A flavorful wrap filled with chicken cooked in aromatic Indian curry spices. / Un wrap rempli de poulet cuisiné avec des épices indiennes parfumées.



Veggie Garden Omelette / Omelette Jardin de Légumes

12,99 \$

Fluffy 3-egg omelette filled with peppers, onion, tomatoes, and cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 œufs garnie de poivrons, oignon, tomates et fromage, servie avec des galettes de pommes de terre.



Greek Chicken Salad / Salade de poulet à la grecque

13,99 \$

Grilled chicken served over a bed of lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, and onions with a Mediterranean twist. A wholesome, protein-packed salad bursting with bright flavors. / Poulet grillé servi sur un lit de laitue, de tomates cerises, de concombres et d'oignons, avec une touche méditerranéenne. Une salade saine, riche en protéines et aux saveurs éclatantes.

Asian



Butter Chicken and Rice / Poulet au Beurre et Riz

25,99 \$

Tender chicken cooked in a creamy butter and tomato sauce, served with fragrant steamed rice. A comforting North Indian favorite known for its mild spice and rich texture. / Poulet tendre, cuit dans une sauce crémeuse au beurre et aux tomates, servi avec du riz vapeur parfumé. Un plat réconfortant du nord de l'Inde, réputé pour ses épices douces et sa texture onctueuse.



Chicken Lollipop Manchurian with Fried Rice / Poulet lollipop Manchou avec riz frit

16,99 \$

Crispy chicken lollipop pieces cooked in Manchurian gravy, served with aromatic fried rice. / Des morceaux de poulet lollipop croustillants cuits dans une sauce manchurienne, servis avec un riz frit parfumé.



Chicken Manchurian with Fried Rice / Poulet mandchou avec riz frit

16,99 \$

Tender chicken balls cooked in a savory Manchurian sauce, served alongside aromatic fried rice. A popular Indo-Chinese dish bursting with bold and balanced flavors. / Boulettes de poulet tendres cuites dans une sauce mandchoue savoureuse, servies avec du riz frit aromatique. Un plat indochinois populaire aux saveurs intenses et équilibrées.



Schezwan Chicken with Fried Rice / Poulet Schezwan avec riz frit

16,99 \$

A spicy Indo-Chinese dish made with tender chicken tossed in Schezwan sauce and served with flavorful fried rice. / Un plat indo-chinois épicé composé de poulet tendre sauté dans une sauce Schezwan et servi avec un riz frit savoureux.



Sesame Chicken with Fried Rice / Poulet au sésame avec riz frit

16,99 \$

Crispy chicken coated in a sweet and savory sesame glaze, served with classic fried rice. / Poulet croustillant nappé d'un glaçage sucré-salé au sésame, accompagné de riz frit classique.

Menu Tanjo Box



Spicy Chili Chicken with Fried Rice / Poulet épicé au piment avec riz frit ~~16,99~~ \$

Crispy chicken pieces tossed in a hot and tangy chili sauce, paired with flavorful fried rice. A fiery Indo-Chinese combination perfect for spice lovers. / Morceaux de poulet croustillants enrobés d'une sauce chili piquante et acidulée, accompagnés d'un riz frit savoureux. Une combinaison indochinoise épicée, parfaite pour les amateurs d'épices.



Teriyaki Chicken with Noodles / Poulet Teriyaki aux Nouilles 16,99 \$

Juicy chicken glazed in a rich teriyaki sauce, stir-fried with soft noodles and fresh vegetables. A delightful blend of sweet and savory flavors inspired by classic Asian cuisine. / Poulet juteux, laqué dans une onctueuse sauce teriyaki, sauté avec des nouilles moelleuses et des légumes frais. Un délicieux mélange de saveurs sucrées et salées inspiré de la cuisine asiatique classique.



Veg Ball Manchurian with Fried Rice / Boulettes de légumes mandchoues avec riz frit ~~16,99~~ \$

Crispy vegetable balls tossed in a tangy, garlicky Manchurian sauce, paired with stir-fried rice. A vegetarian favorite is full of texture, spice, and irresistible aroma. / Boulettes de légumes croustillantes enrobées d'une sauce mandchoue acidulée et aillée, accompagnées de riz sauté. Un plat végétarien incontournable, riche en texture, en épices et en arômes irrésistibles.



Chilli Garlic Prawn with Noodles / Crevettes piment-ail avec nouilles 13,99 \$

Juicy prawns cooked with a rich chilli-garlic sauce, paired perfectly with stir-fried noodles. / Des crevettes juteuses cuisinées dans une sauce piment-ail riche, accompagnées de nouilles sautées.



Quinoa with Sautéed Vegetables / Quinoa avec légumes sautés 11,99 \$

A healthy bowl of fluffy quinoa mixed with fresh, lightly sautéed vegetables. / Un bol sain de quinoa moelleux mélangé à des légumes frais légèrement sautés.

Wraps



Butter Chicken Wrap / Wrap au Poulet au Beurre 14,99 \$

Tender butter chicken with fresh lettuce, tomato, and creamy sauce wrapped in a tortilla, served with fries. / Poulet au beurre tendre avec laitue fraîche, tomate et sauce crémeuse, enroulé dans une tortilla, servi avec des frites.



Egg & Cheese Wrap / Wrap Ouf et Fromage 12,99 \$

Fluffy scrambled eggs with melted cheese, lettuce, and tomato wrapped in a tortilla, served with fries. / Oufs brouillés moelleux avec fromage fondant, laitue et tomate, enroulés dans une tortilla, servis avec des frites.



Garlic Chicken Wrap / Wrap au poulet à l'ail 14,99 \$

Juicy grilled chicken tossed in flavorful garlic, combined with lettuce, tomato, and onion in a soft tortilla, served with fries. / Poulet grillé juteux parfumé à l'ail, avec laitue, tomate et oignon, enroulé dans une tortilla moelleuse, servi avec des frites.

Menu Tanjo Box



Spicy Chicken Wrap / Wrap au Poulet Épicé

14,99 \$

Crispy chicken tossed in spicy chili sauce with onions, bell peppers, and lettuce, served with fries. A fiery and flavorful choice for spice lovers. / Poulet croustillant enrobé d'une sauce chili épicée avec oignons, poivrons et laitue, servi avec des frites. Un choix relevé et savoureux pour les amateurs de piquant.



Spinach & Cheese Wrap / Wrap Épinards et Fromage

12,99 \$

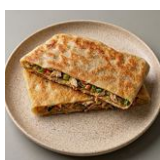
Sautéed spinach with melted cheese, onions, and bell peppers wrapped in a soft tortilla, served with fries. / Épinards sautés avec fromage fondant, oignons et poivrons, enroulés dans une tortilla moelleuse, servis avec des frites.



Veggie delight wrap / Wrap végétarien

12,99 \$

Lettuce, tomato, cucumber, carrot, bell pepper, mayonnaise / Cubes de fromage blanc grillés, enrobés d'assaisonnements cajuns, enrobés de légumes croquants et de sauce. Un wrap végétarien épicé, fumé et savoureux, savoureux et rassasiant.



Chicken Stuffed Parotta / Parotta farcie au poulet

15,99 \$

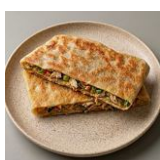
Flaky South Indian parotta stuffed with spiced chicken filling, cooked to golden perfection. Crispy outside, soft inside - a flavorful street-style classic. / Parotta feuilletée du sud de l'Inde, farcie de poulet épicé, dorée à la perfection. Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur - un classique savoureux et authentique.



BBQ Chicken Wrap / Wrap au poulet grillé

14,99 \$

Juicy grilled chicken wrapped in a soft tortilla with crisp lettuce, onions, and a tangy sauce. A perfect grab-and-go meal bursts with smoky and fresh flavors. / Poulet grillé juteux, enveloppé dans une tortilla moelleuse, avec de la laitue croquante, des oignons et une sauce acidulée. Un plat à emporter idéal, débordant de saveurs fumées et fraîches.



Lamb Stuffed Parotta / Parotta farcie à l'agneau

16,99 \$

A rich and hearty dish featuring flaky parotta filled with tender, spiced lamb. A must-try for meat lovers craving authentic South Indian indulgence. / Un plat riche et copieux composé de parotta feuilletée farcie d'agneau tendre et épicé. Un incontournable pour les amateurs de viande en quête d'un authentique plaisir du sud de l'Inde.

Drinks



Coke

2,50 \$



Mango Lassi / Lassi à la mangue

6,99 \$

A refreshing yogurt-based drink blended with sweet mango for a smooth, creamy taste. / Une boisson rafraîchissante à base de yogourt, mélangée avec de la mangue sucrée pour une texture douce et crémeuse.

Menu Tanjo Box



Masala Chai

3,99 \$

Traditional Indian spiced tea brewed with milk and aromatic spices. / Thé indien traditionnel préparé avec du lait et des épices aromatiques.



Pepsi

2,50 \$



Regular Coffee / Café ordinaire

5,00 \$

Freshly brewed hot coffee with a smooth, rich flavor. / Du café chaud fraîchement préparé, au goût riche et équilibré.

Golden Milk / Lait Doré

4,99 \$

Warm turmeric-infused milk. / Lait chaud infusé au curcuma.

Indian Fusion



Butter Shrimp with Steamed Rice and Vegetables / Crevettes au beurre avec riz e

17,99 \$

Juicy shrimp cooked in a smooth, buttery sauce, paired with soft steamed rice and crisp vegetables. A flavorful seafood delight that balances spice and creaminess beautifully. / De juteuses crevettes cuites dans une sauce onctueuse et beurrée, accompagnées de riz vapeur moelleux et de légumes croquants. Un délice de fruits de mer savoureux qui allie harmonieusement épices et onctuosité.



Creamy Butter Chicken with Steamed Vegetables Rice / Poulet au beurre crémeux

16,99 \$

Succulent chicken pieces simmered in a rich, buttery tomato gravy and served with steamed vegetables and fragrant basmati rice. A comforting Indian classic loved by all. / De succulents morceaux de poulet mijotés dans une sauce tomate onctueuse et beurrée, servis avec des légumes vapeur et du riz basmati parfumé. Un classique indien réconfortant et apprécié de tous.



Grilled Chicken with Steamed Vegetables and Mashed Potatoes / Poulet grillé, lég

16,99 \$

Tender grilled chicken served with a side of perfectly steamed seasonal vegetables and creamy mashed potatoes. A wholesome and protein-rich meal that's both satisfying and healthy. / Poulet tendre grillé, servi avec des légumes de saison parfaitement cuits à la vapeur et une purée de pommes de terre crémeuse. Un repas complet et riche en protéines, à la fois rassasiant et sain.



Spinach Paneer and Rice / Paneer aux épinards et riz

14,99 \$

Soft paneer cubes cooked with fresh spinach in a mildly spiced sauce, paired with steamed basmati rice. A nutritious and delicious vegetarian favorite rich in protein and iron. / Cubes de paneer moelleux cuisinés avec des épinards frais dans une sauce légèrement épicée, accompagnés de riz basmati vapeur. Un plat végétarien nutritif et délicieux, riche en protéines et en fer.

Menu Tanjo Box

Chicken Florentine with steamed Vegetables and Mashed Potatoes / Poulet florentin aux légumes

Grilled chicken fillet topped with creamy spinach Florentine sauce, served alongside steamed vegetables and mashed potatoes. A rich, hearty, and elegant dish full of flavor. / Filet de poulet grillé nappé d'une onctueuse sauce florentine aux épinards, servi avec des légumes vapeur et de la purée de pommes de terre. Un plat riche, copieux et élégant, plein de saveurs.

16,99 \$

Omelette



Butter Chicken Fried Omelette / Omelette au Poulet au Beurre

14,99 \$

Fluffy 3-egg omelette stuffed with tender butter chicken and mild aromatic spices, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oufs farcie de poulet au beurre tendre et d'épices aromatiques douces, servie avec des galettes de pommes de terre.



Cheese Omelette / Omelette au Fromage

12,99 \$

Fluffy 3-egg omelette filled with melted cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oufs garnie de fromage fondant, servie avec des galettes de pommes de terre.



Grilled Chicken Omelette / Omelette au Poulet Grillé

14,99 \$

Three-egg omelette loaded with tender grilled chicken, sautéed onions, bell peppers, and melted cheese, served with hash browns. / Omelette de 3 oufs garnie de poulet grillé tendre, oignons sautés, poivrons et fromage fondu, servie avec des galettes de pommes de terre.



Spinach & Chilli Omelette / Omelette Épinards et Piment

12,99 \$

Fresh spinach, mild green chilies, onion, and cheese served with hash browns. / Épinards frais, piments verts doux, oignon et fromage, servis avec des galettes de pommes de terre.



Veggie Garden Omelette / Omelette Jardin de Légumes

12,99 \$

Fluffy 3-egg omelette filled with peppers, onion, tomatoes, and cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oufs garnie de poivrons, oignon, tomates et fromage, servie avec des galettes de pommes de terre.

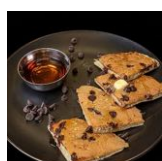
Pancakes & French Toast



Blueberry Pancakes / Crêpes aux bleuets

15,99 \$

Fluffy pancakes filled with blueberries, served with butter and maple syrup. / Crêpes moelleuses garnies de bleuets, servies avec du beurre et du sirop d'érable.



Choco Chip Pancake / Crêpes aux Pépites de Chocolat

15,99 \$

Fluffy pancakes loaded with chocolate chips, served with butter and maple syrup. / Crêpes moelleuses garnies de pépites de chocolat, servies avec du beurre et du sirop d'érable.

Menu Tanjo Box



Classic French Toast / Pain Perdu Classique

13,99 \$

Thick bread slices dipped in egg batter, grilled until golden, and served with maple syrup. / Tranches épaisses de pain trempées dans un mélange d'oufs, dorées à la poêle et servies avec du sirop d'érable.



Honey Butter French Toast / Pain Perdu au Miel et Beurre

14,99 \$

Soft French toast drizzled with honey and butter. / Pain perdu moelleux nappé de miel et de beurre.



Strawberry Pancakes / Crêpes aux fraises

15,99 \$

Pancakes topped with fresh strawberries and drizzled with strawberry syrup. / Crêpes garnies de fraises fraîches et nappées de sirop aux fraises.

Pasta



Creamy Shrimp Penne / Rigatoni crémeux aux crevettes

18,99 \$

Succulent shrimp cooked in a rich, creamy sauce and tossed with rigatoni pasta. A perfect seafood indulgence combining silky texture and savory flavor in every bite. / De succulentes crevettes cuites dans une sauce onctueuse et agrémentées de pâtes rigatoni. Un délice de fruits de mer parfait, alliant texture soyeuse et saveur savoureuse à chaque bouchée.



Alfredo Chicken Pasta / Pâtes Alfredo au poulet

16,99 \$

Creamy Alfredo sauce tossed with tender grilled chicken and pasta, finished with a rich, cheesy flavor. / Pâtes nappées d'une sauce Alfredo crémeuse, accompagnées de poulet grillé tendre et d'une touche de fromage riche.



Butter Chicken Penne Pasta / Pennes au poulet et au beurre

22,99 \$

A creative fusion of Indian and Italian flavors - tender butter chicken blended with creamy tomato sauce and penne pasta. A rich, aromatic comfort dish with a global twist. / Une fusion créative de saveurs indiennes et italiennes : du poulet au beurre tendre, mélangé à une sauce tomate crémeuse et des pennes. Un plat réconfortant, riche et aromatique, aux saveurs du monde.



Chicken Pesto Fusilli / Fusillis au poulet et pesto

16,99 \$

Juicy chicken pieces tossed with fusilli pasta and coated in a flavorful basil pesto sauce. A refreshing and hearty pasta packed with herbs, aroma, and taste. / Morceaux de poulet juteux mélangés à des fusilli et enrobés d'une savoureuse sauce pesto au basilic. Des pâtes rafraîchissantes et généreuses, riches en herbes, parfumées et savoureuses.



Creamy Cottage Cheese and Broccoli Penne / Pennes crémeuses au fromage blanc et brocoli

16,99 \$

Soft cottage cheese and tender broccoli florets tossed in a smooth, creamy sauce with penne pasta. A wholesome vegetarian meal that's both comforting and protein-rich. / Fromage blanc moelleux et fleurons de brocoli tendres, le tout enrobé d'une sauce onctueuse et crémeuse avec des penne. Un repas végétarien sain, à la fois réconfortant et riche en protéines.

Menu Tanjo Box

Salad



Garbanzo Cottage Cheese Salad / Salade de pois chiches et fromage blanc ~~8,99 \$~~

A nutritious blend of garbanzo beans, cottage cheese, cucumbers, cherry tomatoes, and bell peppers. Light yet filling - a perfect vegetarian option rich in flavor and protein. / Un mélange nutritif de pois chiches, fromage blanc, concombres, tomates cerises et poivrons. Léger et nourrissant, il constitue une option végétarienne idéale, riche en saveurs et en protéines.



Greek Chicken Salad / Salade de poulet à la grecque

13,99 \$

Grilled chicken served over a bed of lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, and onions with a Mediterranean twist. A wholesome, protein-packed salad bursting with bright flavors. / Poulet grillé servi sur un lit de laitue, de tomates cerises, de concombres et d'oignons, avec une touche méditerranéenne. Une salade saine, riche en protéines et aux saveurs éclatantes.



Harvest Green Salad / Salade verte de la récolte

8,99 \$

A refreshing mix of crisp lettuce, arugula, cucumber, carrots, and bell peppers tossed in a light dressing. Perfect for a healthy start - fresh, crunchy, and full of flavor. / Un mélange rafraîchissant de laitue croquante, de roquette, de concombre, de carottes et de poivrons, le tout assaisonné d'une vinaigrette légère. Parfait pour une entrée saine : frais, croquant et savoureux.



Tofu Veggie Salad / Salade de légumes au tofu

8,99 \$

Soft tofu mixed with fresh lettuce, arugula, cucumbers, and carrots for a balanced, plant-based delight. A refreshing vegan salad full of color, crunch, and nourishment. / Du tofu moelleux mélangé à de la laitue fraîche, de la roquette, des concombres et des carottes pour un délice équilibré et végétal. Une salade végétalienne rafraîchissante, colorée, croquante et nourrissante.



Asian Style Chicken Pasta Salad

8,99 \$

Tender chicken and pasta tossed with vibrant vegetables in an Asian-inspired dressing. A fusion of texture and flavor that's creamy, satisfying, and uniquely delicious. / Poulet tendre et pâtes, le tout agrémenté de légumes savoureux dans une vinaigrette d'inspiration asiatique. Une fusion de textures et de saveurs crémeuse, nourrissante et délicieusement unique.



Steamed Vegetables / Légumes Vapeur

3,99 \$

A light and healthy mix of steamed carrot, broccoli, and cauliflower. / Un mélange léger et sain de carottes, brocoli et chou-fleur cuits à la vapeur



Fresh Garden Salad / Salade du Jardin Fraîche

3,99 \$

A crisp salad made with fresh lettuce, cucumber, carrot, and cherry tomatoes. / Une salade croquante préparée avec de la laitue, du concombre, de la carotte et des tomates cerises fraîches.



Corn and Carrot Salad / Salade de Maïs et Carottes

3,99 \$

A vibrant mix of corn, cucumber, carrot, and onion, lightly seasoned. / Un mélange coloré de maïs, concombre, carotte et oignon, délicatement assaisonné.

Menu Tanjo Box



Cole Slaw Salad / Salade de Chou

3,99 \$

A creamy coleslaw made with shredded carrot, cabbage, mayonnaise, lemon juice, and seasonings. / Un coleslaw onctueux à base de carottes râpées, chou, mayonnaise, jus de citron et assaisonnements.

Indian Fusion Wrap



Butter Chicken Wrap / Wrap au Poulet au Beurre

14,99 \$

A soft wrap filled with tender chicken cooked in a rich, creamy tomato-butter sauce. / Un wrap garni de poulet tendre cuit dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate.



Butter Paneer Wrap / Wrap au Paneer au Beurre

14,99 \$

A delicious wrap with paneer simmered in a smooth, buttery tomato gravy. / Un wrap savoureux avec du paneer mijoté dans une sauce tomate crémeuse et beurrée.



Chicken Curry Wrap / Wrap au Poulet au Cari

14,99 \$

A flavorful wrap filled with chicken cooked in aromatic Indian curry spices. / Un wrap rempli de poulet cuisiné avec des épices indiennes parfumées.



Chicken Tikka Wrap / Wrap au Poulet Tikka

21,99 \$

Juicy grilled chicken marinated in yogurt and spices, wrapped with fresh fillings. / Du poulet grillé et mariné au yaourt et aux épices, servi dans un wrap avec des garnitures fraîches.



Paneer Tikka Wrap / Wrap au Paneer Tikka

21,99 \$

Grilled paneer cubes marinated in spices, wrapped with veggies and sauce. / Des cubes de paneer grillés et marinés aux épices, servis dans un wrap avec des légumes et de la sauce.



Chili Chicken Wrap / Wrap au Poulet Pimenté

14,99 \$

A spicy Indo-Chinese style wrap with stir-fried chicken, peppers, and sauce. / Un wrap épicé de style indo-chinois avec du poulet sauté, des poivrons et une sauce relevée.



Chili Paneer Wrap / Wrap au Paneer Pimenté

14,99 \$

A zesty wrap filled with spicy stir-fried paneer and peppers in Indo-Chinese sauce. / Un wrap relevé garni de paneer sauté avec des poivrons dans une sauce indo-chinoise.

Menu Tanjo Box



Tofu Mutter Wrap / Wrap au Tofu et Petits Pois

13,99 \$

A vegan wrap with tofu and green peas cooked in mild, flavorful curry. / Un wrap végétalien avec du tofu et des petits pois cuits dans un curry doux et parfumé.



Channa Masala Wrap / Wrap au Pois Chiches Épicés

12,99 \$

A hearty wrap filled with chickpeas simmered in tangy and spiced tomato gravy. / Un wrap généreux garni de pois chiches mijotés dans une sauce tomate épicée et parfumée.



Dad's Potato Wrap / Wrap aux Pommes de Terre de Papa

12,99 \$

A comforting wrap with seasoned potatoes cooked home-style with Indian spices. / Un wrap réconfortant avec des pommes de terre assaisonnées et cuisinées à la maison avec des épices indiennes.

Protein Essentials (Soya)



Soya 65

14,99 \$

Spicy, crispy fried soya chunks tossed in South Indian-style 65 masala. / Morceaux de soya croustillants et épicés, mélangés dans un masala 65 du sud de l'Inde



Soya Chunks Pakora / Pakora de morceaux de soja

12,99 \$

Crispy fritters made from soy chunks coated in chickpea batter and spices. / Beignets croustillants préparés avec des morceaux de soja enrobés de pâte de pois chiches et d'épices.



Soya Pepper Fry / Soya Poêlé au Poivre

14,99 \$

Soya chunks sautéed with crushed black pepper and aromatic spices. / Morceaux de soya sautés avec du poivre noir concassé et des épices aromatiques.



Soya Tikka Masala

14,99 \$

Marinated, grilled soy pieces simmered in a rich, creamy masala sauce. / Morceaux de soja marinés et grillés, mijotés dans une sauce riche et crémeuse au masala.

Chilli Soya / Soya au Piment

14,99 \$

Soya chunks stir-fried with peppers, chilies, and spicy seasoning. / Morceaux de soya sautés avec des poivrons, des piments et des épices relevées.

Menu Tanjo Box

Biryani



Lamb Biryani (Halal) / Biryani à l'agneau (Halal)

18,99 \$

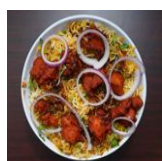
Tender lamb pieces layered with spiced basmati rice and herbs / Morceaux tendres d'agneau superposés avec du riz basmati épicé et des herbes



Chicken Biryani (Halal) / Biryani au poulet (halal)

21,99 \$

Halal chicken and basmati rice slow-cooked with spices and herbs / Poulet halal et riz basmati mijotés lentement avec des épices et des herbes



Chicken 65 Biryani (Halal) / Biryani au poulet 65 (halal)

16,99 \$

Spicy fried halal chicken 65 combined with flavorful biryani rice / Poulet 65 halal épicé et frit, mélangé à un biryani parfumé



Shrimp Biryani / Biryani aux crevettes

18,99 \$

Juicy shrimp layered with aromatic basmati rice and spices / Crevettes juteuses superposées avec du riz basmati parfumé et des épices



Egg Biryani / Biryani aux oufs

17,99 \$

Flavorful biryani layered with boiled eggs, spices, and herbs / Biryani parfumé garni d'oufs durs, d'épices et d'herbes



Veg Biryani / Biryani végétarien

13,99 \$

Fragrant basmati rice cooked with spiced mixed vegetables and herbs / Riz basmati parfumé cuisiné avec des légumes variés et des herbes épicées

Ready to Eat



Chicken Roll (4 pcs)(F) / Rouleau de poulet

8,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Veg Samosa(4 pcs)(F) / Samosa aux légumes

6,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."

Menu Tanjo Box



Lamb Roll(4 pcs)(F) / Rôti d'agneau

9,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Medhu Vada(6 pcs)(F)

9,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Onion Samosa(6pcs)(F)

8,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Parotta(2 pcs)(F)

6,49 \$

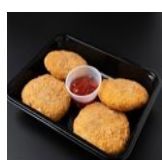
"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Veg pakora(F) / Beignets de légumes

7,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Veg Patty(4pcs)(F) / Galette de légumes

6,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."



Veg Roll(4 pcs)(F) / Rouleau de légumes

6,49 \$

"Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving" / "Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir."