



# Menu

## Khyati Cuisine

685 Rue Notre-Dame, Lachine QC H8S 2B4, Canada | (514) 909-4447

### Most Ordered



#### Butter Chicken thali / Poulet Au Beurre

CA\$17.99



#### Paneer Tikka Masala

CA\$13.99

Cari au fromage cuit au four d'argile, frit dans une sauce riche et épicée / cheese cooked in a clay oven & fried in a rich spicy sauce.



#### Vegetarian Pakora / Pakora Végétarien

CA\$4.99

Pepites faites avec le chou-fleur et épinards frits dans la pâte farine de pois chiche. / indian finger food made with cauliflower chick peas, flour & spinach.



#### Lamb Curry thali / Cari Agneau

CA\$17.99

Lamb curry thali features tender pieces of lamb cooked in a curry sauce with onions, tomatoes, and aromatic Indian spices, accompanied by a selection of typical thali components.



#### Vege thali / Légumes thali

CA\$14.99

A selection of vegetable curries, rice, naan, raita, and dessert, offering a variety of Indian flavors in a single meal.



#### Paneer Lababdar

CA\$14.99

Fromage paneer cuisiné dans une sauce onctueuse à la tomate, crème et beurre avec épices. / Cottage cheese cooked in a rich tomato, cream, and butter gravy with spices.



#### Palak Paneer

CA\$12.99

Curry crémeux d'épinards avec des cubes de paneer (fromage indien), assaisonné d'épices aromatiques / creamy spinach curry with cubes of paneer (indian cheese), seasoned with aromatic spices.

# Menu Khyati Cuisine



## Mango Lassi

Yogurt-based drink blended with mango puree.

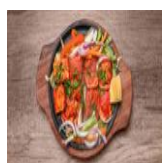
CA\$4.99



## Chicken Biryani / Biryani Poulet

Tender chicken cooked with aromatic spices and basmati rice.

CA\$21.99

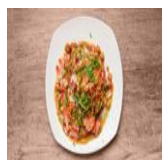


## Paneer Tikka

Cubes de fromage paneer marinés dans un mélange épicé de yaourt, embrochés et grillés à la perfection / cubes of paneer marinated in a spiced yogurt mixture, skewered, and grilled to perfection.

CA\$15.99

## Entrées / Appetizers



## Channa Samosa / Channa Samosa

Samosa végétariennes servie avec pois chiche au cari garnie de tomates et yogurt / veggie samosa served with chicken pea curry garnished with onions, tomatoes, yogurt & sweet chutney.

CA\$9.99



## Fish Pakora / Pakora Poisson

Crispy fried fish fritters served in a flavorful batter.

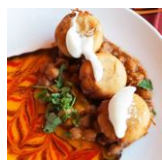
CA\$11.99



## Vegetarian Pakora / Pakora Végétarien

Pepites faites avec le chou-fleur et épinards frits dans la pâte farine de pois chiche. / indian finger food made with cauliflower chick peas, flour & spinach.

CA\$4.99



## Aloo Tikki Chaat / Aloo Tikki Chaat

Galettes de pommes de terre épicées garnies d'un mélange savoureux de yaourt de chutneys et épices. / spiced potato patties topped with a flavorful mix of yogurt, chutneys, and various spices.

CA\$6.99



## Entrées Mix Appetizers / Entrées Mix Appetizers

4 pakora vege - samosa - kabab poulet 4 veggie pakora samosa - chicken kabab.

CA\$11.99

## Menu Khyati Cuisine



### Rouleaux Imperiaux / Spring Rolls (4)

CA\$4.99

Thin pastry filled with mixed vegetables, typically including cabbage, carrots, and onions, then deep-fried to a crispy texture.



### Chicken Pakora / Pakora Poulet

CA\$9.99

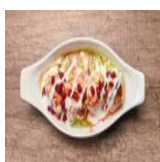
Crispy fried chicken fritters in a flavorful Indian-inspired batter.



### Dahi Puri / Dahi Puri

CA\$9.99

Puris croustillants remplis de pommes de terre épicées, de pois chiches et de chutneys sucrés et acidulés, garnis de yaourt et de nouilles croustillantes / small, crisp puris filled with spiced potatoes, chickpeas, and sweet and tangy chutneys, with yogurt and garnished with sev (crispy noodle).



### Dahi Balla / Dahi Balla

CA\$6.99

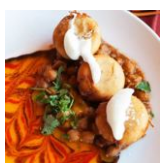
Dalla boulettes de lentilles moelleuses trempées dans du yaourt et gamies de chutney de tamarin acidulé et d'un mélange d'épices. / Soft lenti dumpings soaked in yogurt and topped with tangy tamarind chutney and a blend of spices.



### Chaat Papdi / Chaat Papdi

CA\$6.99

Gaufrettes de pâte frites croustillantes servies avec des pommes de terre, des pois chiches, du yaourt et des chutneys. / Crisp fried dough waters served with chickpeas garnished with onions, tomatoes, potatoes and chutneys.



### Aloo Tikki (2) / Aloo Tikki (2)

CA\$6.99

Galettes de pommes de terre épicées. / Spiced potato patties.



### Vegetarian Samosa / Samosa Végétarien (2)

CA\$3.99

Pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices / indian patty stuffed with potatoes & peas prepared with various spices.



### Panner Pakora (Fromage/Cheese) / Panner Pakora (Fromage/Cheese) CA\$7.99

Pepites faites avec des boules de fromage frit dans la pâte farine de pois chiche. / nuggets made with cheese balls fied in chickpea flour batter.

### Cari Au Poulet / Chicken Curry



#### Chicken Tikka Masala / Poulet Tikka Masala

CA\$14.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et fri dans une sauce riche et épicée / boneless chicken cooked in a clay oven & fried in a rich spicy sauce.



#### Chicken Makhni / Poulet Makhni

CA\$14.99

Poulet tendre mijote dans une sauce crémeuse à la tomate et au beurre, légèrement épicée. / Tender chicken cooked in a creamy tomato and butter sauce with mild spices.



#### Poulet Achari Chicken Achari

CA\$13.99

Morceaux tendres de poulet cuits dans un curry acidulé et savoureux à base de cornichons, / tender pieces of chicken cooked in a tangy and flavorful pickle-based curry.



#### Chicken Mughlai Korma / Poulet Mughlai Korma

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec yogurt et une sauce crémeuse / boneless chicken cooked in yogurt & creamy sauce.



#### Saag Poulet / Chicken Saag

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices / boneless chicken cooked with spinach & various spices.



#### Poulet À L'ail / Chicken Garlic

CA\$15.99

Chicken cooked with fresh garlic and a blend of spices, creating a savory curry dish.



#### Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec pommes de terre / boneless chicken cooked with potatoes.



#### Chicken Jalfrezi / Poulet Jalfrezi

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux / boneless chicken onions & green peppers with a spicy and tangy sauce.

## Menu Khyati Cuisine



### Chicken Bhuna / Poulet Bhuna

CA\$13.99

Poulet cuit avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse / chicken cooked with onions, tomatos, garlic and ginger in a thick sauce.



### Poulet Madrasi / Chicken Madrasi

CA\$14.99

Poulet avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco / chicken with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.



### Poulet Dansak / Chicken Dansak

CA\$12.99

Poulet cuits dans un curry de lentilles épicé / chicken pieces cooked in a spiced lentil curry.



### Poulet Citron / Lemon Chicken

CA\$15.99

Tender chicken in a zesty lemon sauce.



### Poulet À La Mangue / Mango Chicken

CA\$12.99

Poulet cuit avec piments verts, oignons, cornichons, épices indiennes et mangue / chicken coked in sweet pickle & indian spices with tangy taste of mango.



### Chicken Dehati / Poulet Dehati

CA\$15.99

Curry de poulet rustique préparé avec oignons, tomates, ail et épices traditionnelles. / rustic-style chicken curry cooked with onions, tomatoes, garlic, and traditional village spices.



### Chicken Kada / Poulet Kadahi

CA\$13.99

Poulet cuit avec coriandre, tomates, épices indiennes / chicken cooked with tomatoes, coriander and indian spices.

## Cari Agneau / Lamb Curry



### Lamb Do Pyaza / Agneau Do Pyaza

CA\$14.99

Agneau cuit avec une abondance d'oignons, de tomates et un mélange d'épices aromatiques, / lamb cooked with an abundance of onions, tomatoes, and a blend of aromatic spices.

## Menu Khyati Cuisine



### Lamb Saag / Saag Agneau

CA\$14.99

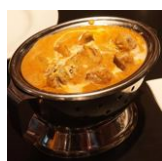
Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices / boneless chicken cooked with spinach & various spice.



### Lamb Vindaloo / Agneau Vindaloo

CA\$14.99

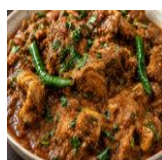
Agneau désossé cuit avec pommes de terre / boneless lamb cooked with potatoes.



### Lamb Korma / Agneau Korma

CA\$14.99

Agneau désossé cuit avec yogurt et une sauce crémeuse / boneless lamb cooked in yogurt & creamy sauce.



### Lamb Achari / Agneau Achari

CA\$15.99

Morceaux tendres d'agneau cuits dans un curry acidulé et savoureux à base de cornichons, / tender pieces of lamb cooked in a tangy and flavorful pickle-based curry.



### Lamb Madrasi / Agneau Madrasi

CA\$15.99

Agneau avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco / lamb with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.



### Lamb Tikka Masala / Agneau Tikka Masala

CA\$15.99

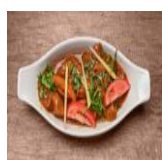
Agneau désossé cuit au four d'argile et fri dans une sauce riche et épicée / boneless lamb cooked in a clay oven & fried in a rich spicy sauce.



### Lamb Curry / Cari Agneau

CA\$13.99

Agneau désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices boneless / lamb cooked in a curry sauce with various spices.



### Lamb Kadahi / Agneau Kadahi

CA\$14.99

Agneau cuit avec coriandre, tomates, épices indiennes / lamb cooked with tomatoes, coriander and indian spices.

### Cari Végétarien / Veggie Curry



#### Paneer Lababdar

CA\$14.99

Fromage paneer cuisiné dans une sauce onctueuse à la tomate, crème et beurre avec épices. / Cottage cheese cooked in a rich tomato, cream, and butter gravy with spices.



#### Palak Paneer

CA\$12.99

Curry crémeux d'épinards avec des cubes de paneer (fromage indien), assaisonné d'épices aromatiques / creamy spinach curry with cubes of paneer (indian cheese), seasoned with aromatic spices.



#### Bombay Aloo

CA\$11.99

Pommes de terre mijotées avec tomates, cumin, curcuma et épices. / Potatoes cooked with tomatoes, cumin, turmeric, and spices.



#### Royal Shahi Paneer

CA\$14.99

Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices / cheese cooked in a creamy sauce garnished with spices.



#### Paneer Bhuna

CA\$13.99

Fromage indien cuit avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse / indian cheese cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.



#### Paneer Tikka Masala

CA\$13.99

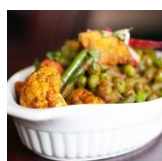
Cari au fromage cuit au four d'argile, frit dans une sauce riche et épicée / cheese cooked in a clay oven & fried in a rich spicy sauce.



#### Tarka Daal

CA\$12.99

Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes / yellow daal cooked with various spiced garnished with tomatoes.



#### Mixed Vegetables / Légumes Mélangés

CA\$10.99

Légumes mélangés frits avec des épices pour former un cari sec. / mixed vegetables fried with spices to form a dry curry.

## Menu Khyati Cuisine



### Matter Paneer

Fromage maison assaisonné cuit avec petits pois verts / seasoned homemade cheese cooked with green peas.

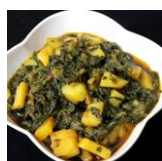
CA\$12.99



### Paneer Madrasi

Fromage indien avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco / indian cheese with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.

CA\$13.99



### Saag Aloo

Pommes de terre cuites avec des épinards et des épices aromatiques. / Potatoes cooked with spinach and aromatic spices.

CA\$11.99



### Malai Kofta

Boules de fromage cuites avec sauce crémeuse, et épices crémeuses. / baked cheese balls with creamy sauce, and creamy spices.

CA\$13.99



### Paneer Kadai

(Fromage indien) cuites avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices aromatiques dans un wok traditionnel indien / indian cheese cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and aromatic spices in a traditional indian wok.

CA\$14.99



### Paneer Bhurji

Fromage indien brouillé avec des oignons, des tomates et un mélange d'épices / scrambled indian cheese cooked with onions, tomatoes, and a blend of spices.

CA\$14.99



### Daal Makhni

Lentilles noires cuites avec épices indiennes et crème maison / black daal cooked with various spiced garnished with tomatoes and cream.

CA\$14.99



### Chana Masala

Pois chiches assaisonnés, et mélangés avec une sauce / masala chickpeas seasoned, and mixed with masala sauce.

CA\$12.99



### Bhindi (Okra Masala)

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ail okra / cooked with indian spices, stir fried with onions and garlic.

CA\$11.99

## Menu Khyati Cuisine



### Aloo Gobi / Aloo Gobi

CA\$11.99

Chou-fleur et patates cuits avec des épices fraîchement moulues. / cauliflower, and potatoes cooked with freshly ground spices.



### Baingan Bharta / Baingan Bharta

CA\$12.99

Aubergine fraîche cuite avec oignons, tomates, herbes, et épices / fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs, and spices.

## Biryani Et Riz / Biryani and Rice



### Basmati Rice / Riz Basmati

CA\$2.99

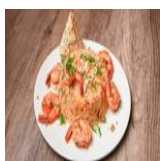
Fluffy, aromatic rice.



### Veggie Biryani / Biryani Légumes

CA\$10.99

Mixed vegetables cooked with aromatic spices and basmati rice.



### Shrimp Biryani / Biryani Crevettes

CA\$16.99

Savoury shrimp cooked with aromatic spices and basmati rice.



### Pulao Rice / Riz Pulao

CA\$4.99

Flavourful rice dish prepared with aromatic spices.



### Lamb Biryani / Biryani Agneau

CA\$24.99

Tender lamb in a flavorful rice dish.



### Chicken Biryani / Biryani Poulet

CA\$21.99

Tender chicken cooked with aromatic spices and basmati rice.

# Menu Khyati Cuisine

## Thali



### Vege thali / Légumes thali

CA\$14.99

A selection of vegetable curries, rice, naan, raita, and dessert, offering a variety of Indian flavors in a single meal.

### Special Chole Bathura

CA\$14.98

Pois chiches épicés (chole) servis avec un grand pain frit moelleux / spicy chickpeas (chole) served with large, fluffy, deep fried bread.



### Lamb Curry thali / Cari Agneau

CA\$17.99

Lamb curry thali features tender pieces of lamb cooked in a curry sauce with onions, tomatoes, and aromatic Indian spices, accompanied by a selection of typical thali components.



### Butter Chicken thali / Poulet Au Beurre

CA\$17.99

## Tandoori



### Malai Chaap

CA\$11.99

Soya cheap marinés dans un mélange riche de crème, de yaourt et d'épices. Grillés à la perfection / cubes of paneer marinated in a spiced yogurt mixture, skewered, and grilled to perfection.



### Black Pepper Chicken Tikka / Poulet Tikka Au Poivre Noir

CA\$13.99

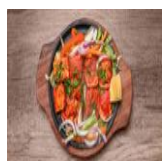
Tender chicken marinated in a rich black pepper sauce.



### Tandoori Chicken Leg / Cuisse De Poulet Tandoori

CA\$13.99

Morceaux de poulet grillés, marinés dans du yaourt, des épices et des herbes, créant une entrée savoureuse et tendre, un choix classique. / Grilled chicken pieces marinated in yogurt, spices, and herbs, creating a flavorful and tender appetizer, a classic choice.



### Paneer Tikka

CA\$15.99

Cubes de fromage paneer marinés dans un mélange épicé de yaourt, embrochés et grillés à la perfection / cubes of paneer marinated in a spiced yogurt mixture, skewered, and grilled to perfection.

# Menu Khyati Cuisine

## Tandoori Mix Grill / Grillades Mixtes Tandoori

CA\$34.99

Cuisse de poulet - poulet tikka - poulet tikka vert - kabab poulet crevette tandoori / tandoori chicken leg-chicken tikka - chicken green tikka-chicken kabab tandoori shrimp.



### Achhari Chicken Tikka / Poulet Achari Tikka

CA\$13.99

Morceaux de poulet tendres sont marinés dans un masala "Achari acidulé et épicé, embrochés et grillés / chicken pieces are marinated in a tangy and spicy achari masala, skewered, and grilled.



### Green Chicken Tikka / Poulet Tikka Vert

CA\$15.99

Poulet mariné aux herbes vertes (menthe, coriandre) et épices, grillé au tandoor / chicken marinated in green herbs like mint, coriander, and spices, grilled in a tandoor.



### Chicken Seekh Kabab / Seekh Kabab Poulet

CA\$15.99

Viande haché assaisonné avec des épices aromatiques, sur brochettes et grillé / minced meat seasoned with aromatic spices, molded onto skewers, and grilled.



### Fish Tikka / Poisson Tikka

CA\$16.99

Tender fish marinated in a blend of spices and herbs.



### Shrimp Tandoori / Crevettes Tandoori

CA\$17.99

Succulent shrimp marinated in a blend of Indian spices.



### Achhari Soya Chaap

CA\$12.99

Morceaux de soya tendres sont marinés dans un masala achari acidulé et épicé, embrochés et grillés / soya pieces are marinated in a tangy and spicy achari masala, skewered, and grilled.



### Tandoori Chicken Leg / Cuisse De Poulet Tandoori

CA\$5.99

Marinated chicken leg cooked in a traditional Indian clay oven.

## Half Tandoori Chicken / Demi 1/2 Poulet Tandoori

CA\$12.99

Marinated chicken cooked in a traditional Indian clay oven.

### Fruit De Mer & Boeuf / Seafood and Beef

#### Bhuna

CA\$16.99

Une sauce traditionnelle punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. / Traditional punjabi curry with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick rich sauce.

#### Vindaloo

CA\$16.99

La viande de votre choix, mijotées au vinaigre dans une sauce au cari et piments speciale. / The meat of your choice, simmered in a vinegar based curry with whole red chillies. In special spicy sauce.

#### Madras

CA\$16.99

Cari avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco. / Curry with spicy whole red chillies, mustard seed and coconut milk.

#### Saag

CA\$16.99

La viande de votre choix avec épinards et garnie de coriandre / the meat of your choice mixed with spinach and coriander.

#### Masala

CA\$16.99

La viande de votre choix cuite et marinée dans un melange d'épices masala et cari / the meat of your choice cooked in a masala spice blend, and curry, in a flavorful sauce.

#### Curry / Cari

CA\$16.99

La viande de votre choix, mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail. / The meat of your choice, simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.

#### Korma

CA\$16.99

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse à la base de noix avec des raisins. / Marinated and cooked in a creamy sauce with nuts (almonds) raisin and exotic spices.

### Desi Chinese / Indo Chinois

#### Veggie Noodles / Nouilles Aux Légumes

CA\$10.99



Stir-fried noodles mixed with a variety of vegetables, seasoned with Indo-Chinese sauces and spices.

## Menu Khyati Cuisine



### Veggie Manchurian / Manchurian Légumes

CA\$10.99

Boulettes de légumes qui sont frites puis cuites dans une sauce savoureuse et acidulée / vegetable dumplings that are deep-fried and then cooked in a savory and tangy manchurian sauce.



### Chilli Chicken / Poulet Chilli

CA\$13.99

Poulet cuit avec des piments, des oignons, des poivrons et de la coriandre fraîche dans une sauce épaisse à fail. / Chicken made with chiles, onions, bell peppers and fresh coriander in a thick garlic sauce.



### Chicken 65 / Poulet 65

CA\$14.99

Morceaux de poulet épicés, marinés et frites à la perfection, / spicy and flavorful chicken pieces, marinated and deep-fried to perfection.



### Veggie Fried Rice / Riz Frit Aux Légumes

CA\$9.99

Mixed vegetables cooked with rice.



### Chicken Noodles / Nouilles Au Poulet

CA\$12.99

Tender chicken and noodles in a savory blend.



### Gobi Manchurian

CA\$9.99

Choux fleur frit puis cuites dans une sauce savoureuse et acidulée / cauliflower deep-fried and then cooked in a savory and tangy manchurian sauce.



### Chilli Fish / Poisson Chilli

CA\$15.99

Fish cooked in a spicy chilli sauce.



### Chilli Potato / Patates Chilli

CA\$10.99

Crispy potato dish infused with a spicy chilli flavour.



### Chilli Paneer (Fromage/Cheese)

CA\$12.99

Cubes de paneer (fromage indien) cuits avec des poivrons, des oignons et une sauce épicée et acidulée / cubes of paneer (indian cheese) cooked with bed peppers, onions, and a spicy and tangy sauce.

## Menu Khyati Cuisine



### Chicken Fried Rice / Riz Frit Poulet

CA\$11.99

Chicken and rice dish with a blend of Desi and Chinese flavors.



### Egg Fried Rice / Riz Frit Aux Oeufs

CA\$10.99

Egg fried rice with a blend of flavours.

## Pains / Breads



### Cheese Naan / Naan Au Fromage

CA\$5.99

Indian-style flatbread filled with melted cheese.



### Onion Kulcha / Kulcha Oignon

CA\$4.99

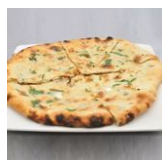
Soft, lightly leavened flatbread infused with caramelized onions.



### Tandoori Roti

CA\$2.99

Traditional Indian flatbread, soft and lightly leavened.



### Aloo Naan

CA\$4.99

Leavened flatbread stuffed with spiced potatoes.



### Latcha Paratha

CA\$3.99

Traditional Indian flatbread.



### Chilli Naan

CA\$4.99

Leavened flatbread infused with a spicy chilli flavour.

## Menu Khyati Cuisine



### Peshwari Naan (Sucré / Sweet)

CA\$5.99

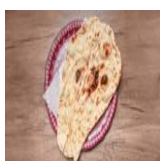
Sweet, soft naan bread.



### Amristrari Kulcha with Channa

CA\$9.99

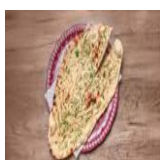
Traditional Indian-style leavened flatbread served with chickpea curry.



### Naan

CA\$1.99

Pain indien moelleux fait avec de la farine blanche cuit au tandoor. / soft indian bread with white flour baked in tandoor.



### Garlic Naan / Naan À L'ail

CA\$2.99

Leavened flatbread infused with garlic.

## Khati Rolls & Burgers



### Aloo Tiki Veggie Burger with Noodles / Végé Aloo Tikki Burger Avec Nouilles

Aloo tikki patty topped with noodles in a veggie burger.



### Chicken Burger with Noodles / Poulet Burger Avec Nouilles

CA\$13.99

Juicy chicken patty served with noodles.



### Chicken Roll Khati / Khati Wrap Poulet

CA\$13.99

Tender chicken wrapped in a flavorful roll.



### Veggie Roll Khati / Khati Wrap Végé

CA\$12.99

Veggie roll filled with a blend of vegetables.

## Combos - Pour 1 Personne / For 1



**C**  
Korma végétarien / veggien korma.

CA\$19.99



**A**  
Poulet au beurre et cuisse de poulet / butter chicken and chicken leg.

CA\$21.99



**B**  
Cari au poulet / chicken curry.

CA\$19.99

## Combos - Pour 2 Personnes / For 2

**F**  
Pakora végétarien - shahi paneer daal makhni - baingan bharta.

CA\$49.99



**D**  
Pakora végétarien - poulet au beurre cari agneau - légumes mélangés / veggien pakora - butter chicken lamb curry - mix veggies.

CA\$54.99

**E**  
Samosa végétarien - 2 cuisses de poulet tandoori - poulet tikka masala channa masala / veggien samosa - 2 tandoori chicken legs chicken tikka masala - channa masala.

CA\$49.99

## Combo - Chef's Special

### Combo Chef's Special

Channa samosa - bhuna agneau palak paneer - korma poulet 2 pappadum - riz pulao-naan - dessert / channa samosa - lamb bhuna palak paneer chicken korma 2 pappadum pulao rice - naan bread dessert.

CA\$59.99

## Menu Khyati Cuisine

### Combos - (Pour 6 Personnes)

#### Cari Agneau (Pour 6 Personnes) / Lamb Curry (For 6)

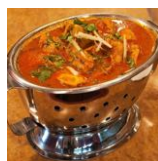
CA\$99.99

Tender lamb in a rich and flavorful curry sauce.



#### Cari Chèvre Avec Os (Pour 6 Personnes) / Goat Curry with Bones (For 6)

Tender goat meat in a rich and flavorful curry sauce, served with bones.



#### Cari Poulet (Pour 6 Personnes) / Chicken Curry (For 6)

CA\$79.99

Tender chicken in a rich and flavorful curry sauce.

### Breuvages / Drinks



#### Mango Shake

CA\$5.99

Creamy blend of mango puree and milk.



#### Mango Juice / Jus De Mangue

CA\$4.99

Refreshing mango drink.



#### Limca - Fanta

CA\$2.99

Limca-Fanta: A refreshing blend of lemon-lime and orange-flavored Indian sodas, offering a lively burst of citrus and fruity notes in every sip.



#### Perrier

CA\$3.99

Effervescent, crystal-clear sparkling water with a refreshing zest.

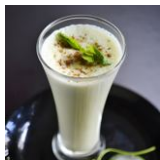


#### Tea / Thé Chai

CA\$3.99

Traditional Indian black tea blend.

## Menu Khyati Cuisine



### Salty Lassi / Lassi Salé

Traditional yogurt-based drink with a salty twist.

CA\$3.99



### Coffee / Café

Rich and smooth coffee blend.

CA\$4.99



### Mango Lassi

Yogurt-based drink blended with mango puree.

CA\$4.99



### Sweet Lassi / Lassi Sucré

A traditional Indian yogurt-based drink

CA\$3.99

## Dessert



### Gajar Halwa

Rich, creamy pudding made with carrots.

CA\$5.99



### Kulfi

Traditional Indian-style ice cream in a variety of flavours.

CA\$2.99

### Ice Cream / Creme Glacée

Vanilla, mango.

CA\$4.99

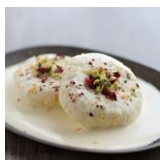


### Gulab Jamun

Deep-fried dumplings soaked in sweet syrup.

CA\$3.99

# Menu Khyati Cuisine



## Rasmalai

Creamy paneer patties soaked in sweet, creamy milk.

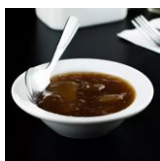
CA\$3.99

## Side Orders

### Mix Raita

A cool and creamy yogurt-based side dish.

CA\$3.99



### Mango Chutney

Sweet and tangy condiment made with mango.

CA\$1.99



### Plain Raita

Cool and creamy yogurt side dish.

CA\$2.99



### Small Salad / Salade Petite

Mixed greens salad.

CA\$3.99

### Pappadam

Thin, crisp Indian flatbread.

CA\$1.99



### Onion Salad / Salade Oignon

Sliced onions typically accompanied by green chilies and lemon, seasoned with chat masala for a tangy touch.

CA\$2.99



### Green Sauce / Sauce Verte

Herb-infused sauce with a tangy flavor.

CA\$1.99



### **Large Salad / Salade Grande**

**CA\$5.99**

Fresh lettuce, cucumber, tomatoes, and onions, typically dressed with lemon, create a refreshing large green salad.

---