



APPETIZER/AMUSE-GUEULES

A great way to start your meal or just have a snack, our appetizers are perfect for sharing.

Une excellente façon de commencer votre repas ou simplement de prendre une collation, nos amuse-gueules sont parfaits pour partager.

SAMOSA/SAMOUSA 🌶️🌶️ 6

Flaky pastry tempered with spices and stuffed with potatoes and peas. (2 pieces)

Pâte feuilletée assaisonnée d'épices et farcie de pommes de terre et de petits pois. (2 morceaux)

LAHORI MALAI PLATTER/PLATEAU DE LAHORI MALAI 13

Tender morsels of chicken baked in our tandoor, then simmered in mughlai gravy. (4 pieces of kebab, 4 pieces of tikka)

Tendres morceaux de poulet cuits dans notre tandour, puis mijotés dans de la sauce mughlai. (4 morceaux de kebab, 4 morceaux de tikka)

SAMOSA-PAKORA PLATTER/PLATEAU DE SAMOUSSAS-PAKORAS 🌶️🌶️ 12

Homemade bite-sized samosas and pakoras with house chutneys. (5 cocktail samosas, 5 pakoras)

Samoussas et pakoras en format canapé accompagnés de chutneys maison. (5 samoussas et 5 pakoras)

CHILLI PRAWNS/CREVETTES AU PIMENTS 14

Our chef's own blend of prawns, vegetables, and spices.

Le mélange maison du chef, composé de crevettes, de légumes et d'épices.

GOL GAPPA CHAAT 🌶️ 14

Deep-fried, crisp crepe balls filled with soft chickpeas, potatoes, yogurt, and chutney. (10 pieces)

Délicates boules de crêpe frites et croustillantes farcies de pois chiches, de pommes de terre, de yogourt et de chutney. (10 boules)

AJWANI MAHI TIKKA 🌶️ 13

Plump morsels of tilapia, flash fried with a hint of lemon and cilantro.

Savoureux morceaux de tilapia charnus saisis avec une touche de citron et de coriandre.

PAKORA SAMPLER/PLATEAU DE PAKORAS 🌶️🌶️ 8

Cauliflower, potato, and spinach served with two of our famous house chutneys. (7 pakoras)

Choux-fleurs, pommes de terre et épinards, servis avec deux de nos fameux chutneys maison. (7 pakoras)

SAMOSA CHAAT/SAMOUSAS CHAAT 🌶️ 14

Five cocktail samosas served with channa masala and our tamarind, mint, and yogurt dressings.

Cinq morceaux de samoussas en format canapé servis avec du chana masala et notre sauce au yogourt, au tamarin et à la menthe.

BIRYANI

A uniquely spiced combination of vegetables, fresh paneer, basmati rice, and your choice of meats, our biryanis are a delicious centerpiece to your meal.

Une combinaison unique de légumes épicés, fromage panir frais, de riz basmati et de votre choix de viandes, nos biryanis seront une délicieuse pièce maîtresse de votre repas.

COMPANY BIRYANI/BIRYANI COMPANY 20

An aromatic blend of basmati rice, chicken, shrimp, lamb, and vegetables.

Un mélange aromatique de riz basmati, de poulet, de crevettes, d'agneau et de légumes.

DELHI BIRYANI/BIRYANI DE DELHI 18

A vegetarian biryani that fuses garam masala with our homemade paneer cheese and basmati rice.

Un délice végétarien. Ce biryani combine le garam masala avec notre fromage panir fait maison et du riz basmati.

PUNJABI BIRYANI/BIRYANI DU PUNJAB 19

Morsels of tender chicken, homemade garam masala, and vegetables come together in this very popular biryani.

De tendres morceaux de poulet, du garam masala maison et des légumes sont réunis dans ce biryani très populaire.

HYDERABADI BIRYANI/BIRYANI D'HYDERABAD 19

An age-old favourite in the north, this dish couples slow-cooked pieces of lamb married with basmati rice.

Très populaire dans le nord. Une recette très ancienne dans laquelle des morceaux d'agneau cuits lentement sont mariés à du riz basmati.

GOAN BIRYANI/BIRYANI DE GOA 19

A coastal treat, featuring jumbo tiger prawns sautéed in fresh ginger and garlic and served with basmati rice and paprika.

Un régal côtier. Des crevettes géantes tigrées sautées au gingembre et à l'ail frais complètent la riche saveur du riz basmati et du paprika.

MAIN COURSE: NON-VEGETARIAN/ PLATS PRINCIPAUX (NON VÉGÉTARIENS)

From korma to mughlai, our non-vegetarian curries are a fine balance of our house blend garam masala, fresh vegetables, herbs and your choice of protein. All entrees include steamed basmati rice and a side salad.

Nos caris non végétariens, comme les kormas et les mughlais, vous offrent un juste équilibre de saveurs entre notre garam masala maison, des légumes frais, des fines herbes et votre choix de protéine. Tous les plats principaux comprennent du riz basmati vapeur et une salade d'accompagnement.

MURG BAHAR/POULET AU BEURRE 20

Our boneless butter chicken is slow roasted in our tandoor, then marinated in a delicate tomato and buttercream sauce.

Viande de poulet désossée, rôtie lentement dans nos tandours, puis marinée dans une sauce à la tomate, au beurre et à la crème.

DHABBA CHICKEN/POULET DHABBA 20

Traditional curried chicken simmered in a tomato and onion base, blended with whole spices.

Cari de poulet traditionnel mijoté dans une préparation à base de tomates et d'oignons, puis mélangé à des épices entières.

DAK BUNGALOW MURGI ROAST/RÔTI DAK BUNGALOW MURGI 20

India's most well-known style of cooking, this dish features chicken pieces marinated in our yogurt base and then roasted in our tandoor.

Le style de cuisine indienne le plus célèbre. Des morceaux de poulet marinés dans une préparation à base de yogourt, puis rôtis dans notre tandour.

MANGO-CHILLI CHICKEN/POULET À LA MANGUE PIMENTÉE 20

Sweet and chilli mango mixed with boneless chicken.

Mangue sucrée et pimentée mélangée à du poulet désossé.

CHILLI CHICKEN/POULET AU PIMENT 19

A continental mix of flavours provides the base for this spicy and tangy chicken.

Un mélange continental de saveurs épicées qui vous offre ce savoureux poulet au goût piquant.

CHICKEN 65!/POULET 65! 20

An original East India Company favorite, this dish features our house blend of tandoori marinade, curry leaves, and green chilies.

Un des premiers et des plus populaires d'East India Company, ce plat est composé de notre mélange maison de marinade tandouri, de feuilles de cari et de piments verts.

RAILWAY LAMB CURRY/CARI D'AGNEAU 20

A traditional lamb curry, this dish features garam masala slow cooked in an onion and tomato base with whole spices.

Ce cari d'agneau traditionnel a lentement mijoté dans une préparation à base de garam masala, d'oignons, de tomates et d'épices entières.

SHABAB 20

Jumbo tiger prawns seared with ginger and garlic, then cooked with tomato and served in a rich gravy.

Crevettes géantes tigrées saisis avec du gingembre et de l'ail, puis cuites avec des tomates et servies dans une sauce riche.

COCONUT SHRIMP/CREVETTES À LA NOIX DE COCO 20

A coastal favorite featuring tiger prawns simmered with shredded coconut and curry leaves in a heavy gravy.

Un plat côtier très populaire. Crevettes tigrées mijotées avec des copeaux de noix de coco et des feuilles de cari dans une sauce épaisse.

MUGHLAI CHICKEN/POULET MUGHLAI 20

This mughlai features pieces of boneless chicken in a smoky, creamy base.

Ce mughlai enveloppe des morceaux de poulet désossé dans une sauce fumée à la crème.

MURG PALAK/POULET MURG PALAK 20

Pureed spinach in cream over tender, boneless chicken.

Tendres morceaux de poulet désossé couvert d'une purée d'épinards en crème.

ANARKALI/CREVETTES ANARKALI 20

Jumbo tiger prawns served sizzling and tossed with fresh seasonal vegetables and garam masala.

Crevettes géantes tigrées servies grésillantes et mélangées à des légumes frais de saison et du garam masala.

BEEF CURRY/CARI DE BOEUF 21

Bite-sized cuts of beef, slow simmered in an onion and tomato base with whole spices.

Bouchées de bœuf mijotées lentement dans une préparation à base d'oignons. Les épices entières arrondissent les saveurs de ce cari incontournable.

NILGIRI KORMA/KORMA NILGIRI 20

Select pieces of bone-in lamb simmered in pureed spinach and gravy.

Morceaux choisis d'agneau avec os, mijotés dans une sauce avec de la purée d'épinards.

TANDOORI PLATTER/PLATEAU DE TANDOORI 21

Three pieces each of mint tikka, malai tikka, and tandoori tikka with mint chutney.

Trois morceaux chacun de tikka à la menthe, de tikka malai et de tikka tandouri avec chutney à la menthe.

HAKKA NOODLES/NOUILLES HAKKA 🌶️ 20

Fresh-cut, long noodles made spicy with your choice of chicken or shrimp.

Nouilles longues fraîchement coupées et épicées, servies avec votre choix de poulet ou de crevettes.

Vegan/Végétalien 🌱

Contains Gluten/Contient du Gluten 🌾

WINNIPEG 349 YORK AVENUE 204-947-3097
OTTAWA 1993 ROBERTSON ROAD 613-721-3777
OTTAWA 210 SOMERSET STREET WEST 613-567-4634

MAIN COURSE: VEGETARIAN/ PLATS PRINCIPAUX (VÉGÉTARIENS)

Over our 50 year history, we've perfected a variety of curries for you to enjoy. Our vegetarian curries are a delicious combination of our garam masala, fresh vegetables, herbs, and paneer. All entrees include steamed basmati rice and a side salad.

Au cours de nos 50 ans d'histoire, nous avons mis au point une variété de caris pour votre plaisir. Nos caris végétariens sont composés d'un savoureux mélange de notre garam masala, de légumes frais, de fines herbes et de panir. Tous les plats principaux comprennent du riz basmati vapeur et une salade d'accompagnement.

NAVRATAN KORMA/KORMA NAVRATAN 19

Our signature vegetable dish with homemade paneer, vegetables, and spices, all served in a delicate white gravy.

Notre plat du chef végétarien avec du panir maison, des légumes et des épices servi dans une sauce blanche délicate.

PANEER PASANDA/PANIR PASANDA 20

Two layers of paneer sandwiched in a layer of spices, cauliflower, and potato, then smothered in rich buttercream gravy.

Deux couches de panir entre lesquelles se trouve un mélange d'épices, de chou-fleur et de pomme de terre, le tout recouvert d'une riche sauce au beurre et à la crème.

PANEER MAKHANI/PANIR MAKHANI 19

Chunks of solid paneer in our house tomato-buttercream sauce.

Morceaux de panir à pâte ferme servis dans une sauce maison à la tomate, au beurre et à la crème.

SHAHI PANEER/PANIR SHAHI 19

Delicate pieces of paneer served in mughlai sauce.

Morceaux de panir délicats servis dans une sauce mughlai.

MALAI KOFTA/KEFTA MALAI 20

Homemade cheese and potato dumplings simmered in our own East India Company house sauce.

Dumplings de fromage et de pommes de terre faits à la main et mijotés dans notre sauce maison.

CHANNA MASALA 18

Our house recipe features garam masala with chickpeas in a ginger and tomato gravy.

Notre recette maison utilise le garam masala pour rehausser le goût des pois chiches dans une sauce au gingembre et à la tomate.

PALAK PANEER/PANIR PALAK 19

Creamy pureed spinach served with pieces of homemade paneer cheese.

Purée d'épinards à la crème agrémentée de morceaux de fromage panir maison.

BANGALORE SPICED POTATOES/POMMES DE TERRE ÉPICÉES DE BANGALORE 18

Pomegranate seeds and cubed potato seared in our masala spice mixture.

Graines de grenade et dés de pommes de terre saisis dans un mélange d'épices masala.

DAL MAKHANI 18

A northern staple, dark lentils and kidney beans are slow cooked with whole spices in an onion and tomato base.

Un plat traditionnel du nord de l'Inde. Lentilles et haricots cuits lentement dans une préparation à base d'épices entières, d'oignons et de tomates.

MASALA BHINDI 19

Chopped okra pan grilled with sautéed onion, tomato, and spices. (Seasonal)

Okra émincé mélangé à des oignons sautés, des tomates et des épices, le tout grillé à la poêle. (Saisonnier)

AMRITSARI BHURTA 19

Fresh eggplant slow baked, then pureed with herbs, spices, and tomato, creating a rich, smoky flavour. (Seasonal)

Aubergine fraîche lentement cuite au four, puis réduite en purée avec des fines herbes, des épices et des tomates. Un goût riche et fumé. (Saisonnier)

PUNJABI KADHI PAKORA/KADHI PAKORA PUNJABI 18

Yogurt and gramflour curry served over spinach pakoras.

Pakoras d'épinards servis avec un cari à la farine de pois chiches et au yogourt.

GOBHI ALOO 19

Cauliflower florets pan grilled with potato, cinnamon, and spices.

Fleurons de choux-fleurs grillés à la poêle avec des pommes de terre, de la cannelle et des épices.

CHILLI PANEER/PANIR AUX PIMENTS 19

Fresh vegetables served with paneer in a sweet and spicy sauce.

Des légumes frais servent de toile de fond pour des panirs enveloppés d'une sauce sucrée et épicée.

CHILLI GOBHI/GOBHI AUX PIMENTS 19

Cauliflower florets tossed in our signature spicy and sweet sauce.

Fleurons de choux-fleurs remués dans notre sauce maison épicée et sucrée.

HAKKA NOODLES/NOUILLES HAKKA 18

Fresh-cut long noodles served spicy with vegetables.

Nouilles longues fraîchement coupées et épicées, servies avec des légumes.

MEETHI ALOO 18

Fenugreek-infused potatoes with cumin and garlic.

Pommes de terre infusées au fenugrec avec cumin et ail.

Vegan/Végétalien

Contains Gluten/Contient du Gluten

BREAD AND THINGS/PAINS ET AUTRES

Our flatbreads are made fresh to order in our tandoors. A perfect accompaniment to scoop up any curry, and a flavour for every palette. All breads are 1 piece per order.

Nos pains plats sont préparés sur commande dans nos tandours. Un accompagnement parfait pour ramasser n'importe quel cari et une variété de saveurs pour combler tous les fins gourmets. Tous les pains sont à 1 pièce par commande.

PLAIN NAN/NAN NATURE 2.5

Fresh nan, baked to order in our tandoor.

Nan frais et cuit sur commande dans nos tandours.

BUTTER NAN/NAN AU BEURRE 3

Our homemade nan served with butter.

Notre pain nan maison servi avec du beurre.

GARLIC NAN/NAN À L'AIL 3.5

Our homemade nan served with fresh crushed garlic.

Notre pain nan maison servi avec de l'ail frais écrasé.

COCONUT NAN/NAN À LA NOIX DE COCO 3.5

Our sweet, coconut-flavored homemade nan.

Notre pain nan à saveur sucrée, parfumé de noix de coco.

ONION NAN/NAN À L'OIGNON 3.5

Our homemade nan topped with a mixture of fresh chopped onion and cilantro.

Notre pain nan servi avec une délicieuse garniture à base d'oignon frais émincé et mélangé avec de la coriandre.

CHEESE NAN/NAN AU FROMAGE 4

Our homemade nan stuffed with our special blend of cream cheese.

Notre pain nan maison farci de notre mélange spécial de fromage à la crème.

CHILLI NAN/NAN AU PIMENT 4

Our homemade nan topped with a mixture of fresh-cut jalapeno, ginger, and spices.

Notre pain nan maison garni d'une préparation de piment jalapeno frais coupé, de gingembre et d'épices.

ROTI 2.5

Our tandoori roti are baked fresh in house with whole wheat flour.

Roti tandouri, cuit au four, fait de farine de blé entier.

PARANTHA 4

Layered whole wheat roti, crispy and homemade in our tandoor.

Roti à plusieurs couches fait de farine de blé entier, croustillant, fait à la main et cuit au four tandour.

STUFFED PARANTHA/PARANTHA FARCIS 5

Layered whole wheat roti, stuffed with your choice potatoes, paneer, or cauliflower.

Roti à plusieurs couches fait de farine de blé entier, farci de pommes de terre, de panir ou de choux-fleurs, au choix.

CANDY NAN/NAN AU SUCRE 4

Our homemade nan topped with a sweet mixture of blended fennel, coconut, and ground candy.

Notre pain nan maison garni d'un mélange de fenouil, de noix de coco et de sucre broyé.

RAITA 5

Fresh yogurt with either gram-flour balls or fresh-chopped vegetables.

Du yogourt frais accompagné de boules de farine de pois chiches ou de légumes frais coupés.

PAPADOM/PAPADUM 5

A crunchy, crispy, and spicy flatbread. (12 pieces)

Un pain plat croquant, croustillant et épicé. (12 morceaux)

CHUTNEY 2.5

Our homemade chutney is available in assorted flavours, including mint, tomato, mango, and tamarind. (2 oz)

Plusieurs saveurs : menthe, tomate, mangue et tamarin (2 oz). Tous les chutneys sont faits maison.

EXTRA RICE OR SALAD/RIZ OU SALADES EN ACCOMPAGNEMENT 5

An extra order of basmati rice or tossed, tomato, channa, or potato salads.

Un accompagnement en supplément de riz basmati ou d'un assortiment de salades, de tomates, de chana ou de pommes de terre.

DESSERTS

An ideal way to end a meal, our desserts are family favourites. Made fresh with sugar, milk, khoya, saffron, and rose syrup, there's a dessert for everyone.

Idéal pour terminer un repas, nos desserts sont les favoris de la famille! Frais et sucrés, ils sont composés de lait, de khoya, de safran et de sirop de rose. Il y en a pour tous les goûts.

RASMALAI 8

Two pieces of homemade cheese in sweetened poached milk with a hint of green cardamon.

Deux morceaux de fromage maison pochés dans du lait sucré avec une pincée de cardamome verte.

RICE PUDDING/RIZ AU LAIT 6

Our house rice pudding, which has been a staple of our menu for over 35 years.

Le riz au lait maison d'East India Company. Au menu depuis plus de 35 ans, c'est notre dessert le plus populaire de tous!

COCONUT FUDGE/FUDGE À LA NOIX DE COCO 6

Six pieces of chewy, homemade coconut fudge.

Six morceaux de fudge à la noix de coco moelleux, fait maison.

GULAB JAMUN 7

Two large, hand-rolled milk-flour cakes soaked in rose water and green cardamon flavor, served warm.

Deux gros gâteaux à la farine et au lait roulés à la main, imbibés d'eau de rose et agrémentés de cardamome verte. Servi chaud.

HALVA 8

A dense and chewy confection made with ground lentils and just the right amount of sweetness.

Halva délicieux, épais et sucré! Fait avec de lentilles broyées et juste ce qu'il faut de sucre.