

ON THE ROAD
Cafe & restaurant

BREAKFAST

Plain Paratha	प्लेन पराठा	80/-
Aloo Paratha	आलू पराठा	110/-
Gobhi Paratha	गोभी पराठा	120/-
Onion Paratha	प्याज का पराठा	110/-
Paneer Paratha	पनीर पराठा	130/-
Cheese Paneer Paratha	चीज पनीर पराठा	150/-
Poha	पोहा	110/-
Puri Bhaji	पूड़ी भाजी	160/-
Ex. Puri	एक्सट्रा पुरी	30/-
Chole Bhature	छोले भटूरे	180/-
Ex. Bhature	एक्सट्रा भटूरे	50/-
Bread Butter	ब्रेड बटर	60/-
Pav Bhaji	पाव भाजी	160/-

HOT & COLD

Mineral Water	मिनरल वाटर	30/-
Masala Tea	मसाला चाय	30/-
Black Tea	ब्लैक चाय	30/-
Coffee with Milk	मिल्क कॉफी	50/-
Black Coffee	काली कॉफी	60/-
Cold Coffee	कोल्ड कॉफी	120/-
Fresh Lime Soda	फ्रेश लाइम सोडा	60/-
Fresh Lime Water	फ्रेश लाइम वाटर	50/-
Masala Nimbu Pani	मसाला नींबू पानी	50/-

LASSI & CHAACH

Mango Lassi	मैंगो लस्सी	120/-
Chocolate Lassi	चॉकलेट लस्सी	120/-
Sweet Lassi	स्वीट लस्सी	100/-
Salt Lassi	साल्ट लस्सी	100/-
Butter Milk	बटर मिल्क	30/-

SWEET

Gotwa (Jsm. Spl. 2 pc.)	घोटूवां	150/-
Gulab Jamun (2 pc.)	गुलाब जामुन	100/-

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.

ON THE ROAD
Cafe & restaurant

DAL

Dal Tadka	दाल तड़का	200/-
Dal Fry	दाल फ्राई	180/-
Dal Makhani	दाल मखनी	220/-

PULAO & BIRYANI

Peas Pulao	मटर पुलाव	200/-
Paneer Pulao	पनीर पुलाव	220/-
Cheese Pulao	चीज पुलाव	220/-
Vegetable Pulao	वेजिटेबल पुलाव	230/-
Vegetable Biryani	वेजिटेबल बिरयानी	240/-
Hyderabadi biryani	हैदराबादी बिरयानी	280/-

RAJASTHANI SPECIAL

Dal Bati Churma	दाल बाटी चूरमा	400/-
(Extra. Bati)	(एक्सट्रा बाटी)	50/-
Ker Sangri	केर सांगरी	300/-
Besan Gatta	बेसन गट्टा	260/-
Aloo Pyaz	आलू प्याज़	220/-
Malai Pyaz	मलाई प्याज़	220/-
Kadi Pakoda	कड़ी पकौड़ा	230/-
Plain Kadi	प्लेन कढ़ी	180/-
Sev Tamatar	सेव टमाटर	200/-
Bajra Roti	बाजरे की रोटी	60/-

OTR SPECIAL

Paneer Lababdar	पनीर लबाबदार	320/-
-----------------	--------------	-------

OTR Special Thali

(KAJU PANEER , PULAO, DAL MAKHNI,
RAITA, PAPAD, PICKLE, SALAD, SWEET,
BUTTER NAN-2 , BUTTER ROTI-4)

ओटीआर स्पेशल थाली

(काजू पनीर , पुलाव, दाल मखनी, रायता,
पापड़, अचार, सलाद, मिठाई, बटर नान-2,
बटर रोटी-4)

Rajasthani Thali

(KER SANGRI, BESAN GATTA, LUSAN CHATNI,
PULAO, DAL FRY, PAPAD, SALAD, SWEET ,
BAJRA ROTI - 2, BUTTER ROTI-4)

राजस्थानी थाली

(केर सांगरी, बेसन गट्टा, लूसन चटनी,
पुलाव, दाल फ्राई, पापड़, सलाद, मिठाई ,
बाजरा रोटी - 2, बटर रोटी - 4)

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.

ON THE ROAD
Cafe & restaurant

FRIED RICE

<i>Veg Fried Rice</i>	वेज फ्राइड राइस	200/-
<i>Paneer Fried Rice</i>	पनीर फ्राइड राइस	240/-
<i>Cheese Fried Rice</i>	चीज़ फ्राइड राइस	260/-
<i>Schezwan Fried Rice</i>	शेज़वान फ्राइड राइस	260/-
<i>Mushroom Fried Rice</i>	मशरूम फ्राइड राइस	250/-

PAPAD

<i>Roasted Papad</i>	रोस्टेड पापड़	30/-
<i>Fry Papad</i>	फ्राई पापड़	40/-
<i>Masala Papad</i>	मसाला पापड़	60/-
<i>Fry Masala Papad</i>	फ्राई मसाला पापड़	70/-

SOUP

<i>Vegetable Soup</i>	वेजिटेबल सूप	150/-
<i>Hot and Sour Soup</i>	हॉट पुंड सौर सूप	160/-
<i>Manchow Soup</i>	मंचाउ सूप	180/-
<i>Sweet Corn Soup</i>	स्वीट कॉर्न सूप	180/-
<i>Tomato Soup</i>	टमाटर सूप	160/-

SALAD

<i>Green Salad</i>	ग्रीन सलाद	70/-
<i>Cucumber Salad</i>	कुकुंबर सलाद	50/-

SANDWICH

<i>Grilled Veg. S/W</i>	ग्रिल वेज सैंडविच	150/-
<i>Grilled Veg. Cheese S/W</i>	ग्रिल वेज चीज सैंडविच	180/-
<i>Bombay S/W</i>	बॉम्बे सैंडविच	120/-

MANCHURIAN

<i>Veg Manchurian</i>	वेज मंचूरियन	220/-
<i>Paneer Manchurian</i>	पनीर मंचूरियन	250/-
<i>Cauliflower Manchurian</i>	गोभी मंचूरियन	260/-

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.

ON THE ROAD
Cafe & restaurant

RAITA

Curd Plain	सादा दही	60/-
Vegetable Raita	वेजिटेबल रायता	140/-
Fry Raita	फ्राई रायता	150/-
Tadka Raita	तड़का रायता	160/-
Boondi Raita	बूंदी रायता	140/-
Cucumber Raita	कुकुंबर रायता	120/-

ROTI & NAAN

Tawa Roti P	तवा रोटी पी	20/-
Tawa Roti B	तवा रोटी बी	25/-
Tandoori Roti	तंदूरी रोटी	25/-
Garlic Naan	गार्लिक नान	90/-
Butter Naan	बटर नान	70/-
Cheese Naan	पनीर नान	130/-
Laccha Paratha	लच्छा पराठा	80/-
Missi Roti	मिस्सी रोटी	60/-
Plain Naan	प्लेन नॉन	60/-

THALI

Veg Thali (Mix Veg. Dal, Rice, Rayta, Pickle, Salad, 5 Butter Roti)	वेज थाली (मिक्स वेज, दाल, चावल, रायता, अचार, सलाद, 5 बटर रोटी)	200/-
Gujarati Thali (sev tomato, mix veg, dal, 5 butter roti, papad, buttermilk)	गुजराती थाली (सेव टमाटर, मिक्स वेज, दाल, 5 बटर रोटी, पापड़, छाछ)	300/-
Punjabi Thali (Chana masala, dal Fry , paneer shahi, 5 tawa butter roti, papad, buttermilk, rice)	पंजाबी थाली (चना मसाला, दाल फ्राई, पनीर शाही, 5 तवा बटर रोटी, पापड़, छाछ, चावल)	350/-

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.

ON THE ROAD
Cafe & restaurant

STARTERS

Paneer Tikka	पनीर टिक्का	300/-
Chilly Paneer	चिल्ली पनीर	280/-
Hara Bhara kabab	हरा भरा कबाब	300/-
Chilli Potato	चिल्ली पोदोदो	240/-
Honey Chilli Potato	हनी चिल्ली पोदोदो	260/-
French Fry	फ्रेन्च फ्राई	150/-

PASTA

Penne Pasta Pink	पैने पास्ता पिंग	300/-
Penne Pasta White	पैने पास्ता वाइट	280/-
Penne Pasta Red	पैने पास्ता रेड	290/-

NOODLES

Veg Noodles	वेज नूडल्स	200/-
Veg Hakka Noodles	वेज हक्का नूडल्स	220/-
Manchurian Noodles	मंचूरियन नूडल्स	250/-
Schezwan Noodles	शेज़वान नूडल्स	250/-

PIZZA

Margherita Pizza	मार्गेरिटा पिज़्ज़ा	250/-
Paneer Pizza	पनीर पिज़्ज़ा	330/-
O. T. C. Pizza	ओ.टी.सी. पिज़्ज़ा	280/-
Tomato Cheese Pizza	टोमेटो चीज़ पिज़्ज़ा	280/-
Sweet Corn Pizza	स्वीट कॉर्न पिज़्ज़ा	300/-
Veg Pizza	वेज पिज़्ज़ा	290/-

SHAKES

Chocolate Milk Shake	चॉकलेट मिल्क शेक	150/-
Strawberry Milk Shake	स्ट्रॉबेरी मिल्क शेक	140/-
Kiwi Milk Shake	कीवि मिल्क शेक	180/-
Pineapple Shake	पाइनेपल शेक	140/-
Mango Milk Shake	मेगो मिल्क शेक	140/-

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.

ON THE ROAD

Cafe & restaurant

MAIN COURSE

Mix Veg	मिक्स वेज	230/-
Chana Masala	चना मसाला	220/-
Dum Aloo	दम आलू	240/-
Jeera Aloo	जीरा आलू	200/-
Aloo Mutter	आलू मटर	210/-
Aloo Gobhi	आलू गोभी	220/-
Vegetable khichdi	वेजिटेबल खिचड़ी	180/-
Paneer Pasanda	पनीर पसंदा	280/-
Paneer Tikka Masala	पनीर टिक्का मसाला	290/-
Paneer Butter Masala	पनीर बटर मसाला	290/-
Paneer Do Pyaza	पनीर दो प्याजा	290/-
Palak Paneer	पालक पनीर	270/-
Mutter Paneer	मटर पनीर	260/-
Kadai Paneer	कड़ाई पनीर	300/-
Shahi Paneer	शाही पनीर	290/-
Corn Paneer	मकई पनीर	280/-
Paneer Burji	पनीर भुर्जी	320/-
Cheese Butter Masala	चीज बटर मसाला	330/-
Malai Kofta	मलाई कोपत्ता	320/-
Vegetable Kofta	वेजिटेबल कोपत्ता	300/-
Paneer Kofta	पनीर कोपत्ता	330/-
Kaju Curry	काजू करी	320/-
Kaju Butter Masala	काजू बटर मसाला	330/-
Khoya Kaju	खोया काजू	330/-
Bhindi Masala	भिन्डी मसाला	220/-
Khada Loosuni Palak	खड़ा लूसूनी पलक	220/-
Govind Gatta	गोविंद गट्टा	250/-
Veg Kolhapuri	वेज कोल्हापुरी	260/-
Lasun Chutney	लसुन चटनी	120/-

NOTE: MINIMUM COOKING TIME 20 TO 30 MINUTES FOR LUNCH & DINNER.
PLEASE SPECIFY NON SPICY, SPICY OR MEDIUM FOR INDIAN DISHES.