

DNEVNI MENI

LILA RESTORAN

VI BIRATE VRSTU I KOLIČINU JELA

DAILY FARE

VEG-INDIAN RESTAURANT

COMBINE ANY SIZE SERVING OF ANY DISH

RADŽASTAN SABĐI (BROKOLI, KROMPIR U JOGURT SOSU)	LACTO V
RAJASTHAN SABJI (BROCCOLI & POTATO IN YOGHURT SAUCE)	LACTO V
SABĐI (TIKVICE, ŠRGAREPOA, ĐUMBIR U PARADAJZ SOSU)	VEGAN
SABJI (ZUCCHINI, CARROT, GINGER)	VEGAN
SABĐI (PATLIDŽAN, TOFU)	VEGAN
SABJI (EGGPLANTI & TOFU)	VEGAN
SABĐI (KARFIOL, BORANIJA U SOSU OD KIKIRIKIJA)	VEGAN
SABJI (CAULIFLOWER & WAX BEANS IN PEANUT SAUCE)	VEGAN
BADJI (RAZNO POVRĆE ZAPEČENO U PARADAJZ SOSU)	VEGAN
BHAJI (OVEN ROASTED VEGGIES IN TOMATO SAUCE)	VEGAN
ĆOLE (NAUT U PARADAJZ SOSU)	VEGAN
CHOLE (CHICK PEAS IN TOMATO SAUCE)	VEGAN
KIČERI (INTEGRALNI PIRINAČ, SOČIVO)	VEGAN
KICHERI (WHOLE GRAIN RICE & LENTILS)	VEGAN
PAKORE (POHOVANO POVRĆE U "PIRINČANOM SARIJU")	VEGAN
PAKORAS (VEGGIE FRITTERS DRESSED UP IN "RICE SARIS")	VEGAN
NAŠ PIRE (PIRE KROMPIR SA TUMERIKOM)	VEGAN
OUR MASH (TURMERIC SEASONED MASHED POTATOES)	VEGAN
ĆAVAL BULGUR PROSO	VEGAN
CHAWAL BULGUR MILLET	VEGAN
LILA ČORBA (DAL I POVRĆE SA EGZOTIČNIM ZAČINIMA)	VEGAN
DAHL SOUP (LENTILS & VEGGIES WITH EXOTIC SPICES)	VEGAN
ČATNI (CELER, BOSILJAK, ZLATNI, VIŠNJA, MALINA, KUPINA, ČILI)	VEGAN
CHUTNEY (CELERY, BASIL, GOLD, S. CHERRY, RASPBERRY, CHILI)	VEGAN

VEGAN – POSNO – DAIRY FREE LACTO V - MLEKO, JOGURT, SIR... – DAIRY CONTENT