



Namaste India (IE)

Namaste India (IE)

Menu Prices — October 18, 2026

Namaste India (IE) menu with prices in Ireland, updated October 2019: 173 items across 15 categories, prices from €1.00 to €34.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Namaste India (IE) Menu with Prices (Ireland)

Namaste India (IE) menu with prices in Ireland, updated October 2019: 173 items across 15 categories, prices from €1.00 to €34.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at ie.pricelisto.com/menu-prices/namaste-india-ie

Menu categories: Picked for you · Special Offers · Set Meals · Starters · Tandoori Dishes · Meat Dishes · Traditional Curries · Biryani Dishes · Rice Dishes · Vegetarian Dishes · Sundries · Kebab Rolls · Smoothies · Bread · Soft Drinks

Picked for you

ITEM	PRICE
Non-Vegetarian Set Meal for 1 Person Un choix de poulet ou d'agneau, accompagné de riz moelleux et pain naan. Commencez avec une entrée au choix, agrémentée...	€16.99
Egg Fried Rice Riz basmati sauté avec des œufs, agrémenté de poivrons, d'oignons, d'herbes fraîches et d'épices parfumées.	€5.50
Paneer Butter Masala Des tendres cubes de paneer baignés dans une sauce riche et onctueuse à base de tomates et de crème. L'oignon, le gingem...	€12.50
Vegetarian Set Meal for 1 Person Un plat de légumes accompagné de riz et pain naan. Commencez par une entrée végétarienne avec un poppadom et des sauces...	€14.99
Lamb Biryani Tender pieces of lamb cooked with basmati rice. Enjoy with handmade raita or homemade biryani curry sauce. Mild to mediu...	€13.99

Special Offers

ITEM	PRICE
Mystery Non-Vegetarian Daily Special Chicken main course with chicken pakora starter, naan, pilau rice or boiled rice, mangot chutney, mint sauce, and poppad...	€10.99
Mystery Vegetarian Daily Special Plat principal végétarien accompagné d'un pakora de légumes en entrée. Servi avec un choix de riz pilaf ou riz nature, n...	€9.99
Any 2 Kebabs Meal A choice of chicken tikka, donner or vegetarian kebab, 2 chips, and 2 drinks.	€19.99

Set Meals

ITEM	PRICE
Non-Vegetarian Set Meal for 1 Person (Set Meals) false	€16.99
Vegetarian Set Meal for 1 Person (Set Meals) Any vegetable dish with rice and naan bread. Any vegetable starter with poppadom, mango, and mint sauce....	€14.99
Non-Vegetarian Set Meal for 2 Persons Un plateau gourmand pour deux : commencez avec un tendre poulet tikka et un savoureux samosa keema, accompagnés de poppa...	€34.50
Vegetarian Set Meal for 2 Persons Un repas végétarien pour deux comprend un aloo chop croustillant, un legume samosa savoureux, et un poppadom léger en en...	€30.50

Starters

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Triangular pastry stuffed with fresh vegetable and potato. Fried in vegetable oil.	€5.95
Onion Bhaji Tranches d'oignon mélangées avec des herbes, de la farine de pois chiches et des épices, puis frites dans de l'huile vég...	€5.95

ITEM	PRICE
Lasooni Chicken Traditional Indian dish marinated in garlic sauce.	€5.50
Prawn Samosa Triangular pastry stuffed with prawn.	€5.95
Keema Meat Samosa Triangular pastry stuffed with minced lamb and deep fried.	€5.95
Mixed Platter for 2 Un assortiment savoureux comprenant du poulet pakora croustillant, des pakoras de légumes, des bhajis d'oignons croustil...	€10.00
Chicken Pakora Morceaux de poulet marinés à l'ail, enrobés de farine de pois chiches et de beurre, puis frits jusqu'à une perfection do...	€5.50
Aloo Tikki Galettes de pommes de terre épicées enrobées d'un croustillant doré.	€5.50
Vegetable Platter for 1 Un assortiment de bouchées indiennes avec pakoras de légumes croustillants, savoureux bhajis à l'oignon, samosas végétar...	€8.95
Tikka Starter Chicken Faux-filet de poulet imprégné de yaourt et d'un mélange unique d'épices du chef, grillé à la perfection dans notre four...	€5.95
Seekh Kebab Savoureuses brochettes d'agneau haché épicées et grillées.	€5.95
Vegetable Pakora Vegetable mixed with herbs, gram flour, and spices. Fried in vegetable oil.	€4.95
Gobi Pakora Bouchées de chou-fleur enrobées de savoureux épices et herbes, puis dorées à la perfection dans une huile végétale.	€4.95
Non-Vegetarian Platter for 1 Chicken pakora, seekh kebab, chicken tikka, lasoon tikka, and meat samosa.	€9.95
Aloo Chop Potato, herb, and spices enveloped in gram flour accoppanied by chickpeas and natural yoghurt.	€5.50

Tandoori Dishes

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Main Poulet mariné aux épices, cuit lentement dans un four tandoor traditionnel.	€15.50
Namaste Indian Special Mixed Grill Un assortiment savoureux composé de morceaux de poulet tikka, poulet lasooni, agneau juteux, seekh kebab épicé, et poule...	€16.95
Chicken Shashlik Main Pieces of chicken marinated in spicy yoghurt and barbecued with onion and peppers with sweet and sour sauce.	€14.95
Lamb Shashlik Main Pieces of chicken marinated in spicy yoghurt and barbecued with onion and peppers with sweet and sour sauce.	€14.95

Meat Dishes

ITEM	PRICE
Tikka Masala (Chicken) Marinated grilled in a clay oven then cooked in creamy mild sauce with almonds, coconut, and a touch of spices.	€12.50
Tikka Masala (Lamb) Morceaux d'agneau marinés et grillés au tandoor, mijotés dans une sauce onctueuse et douce, agrémentée d'amandes, de noi...	€13.50
Tikka Masala (Prawn) Marinated grilled in a clay oven then cooked in creamy mild sauce with almonds, coconut, and a touch of spices.	€13.95

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Butter Poulet mariné toute la nuit dans un yaourt aux épices, cuit dans un four en argile, puis mijoté dans une sauce onctueuse...	€12.50
Jalfrezi (Chicken) Morceaux de poulet imprégnés d'une marinade de yaourt et d'un mélange d'épices et d'herbes fraîches, tendrement cuits da...	€11.95
Jalfrezi (Lamb) Faux-filet d'agneau sauté avec des poivrons, oignons et tomates, infusé d'un mélange harmonieux d'épices indiennes et d'...	€13.45
Jalfrezi (Prawn) Chicken marinated overnight with yoghurt, exotic spices, and fresh herbs, marinated chicken fillet cooked with clay oven...	€13.95
Korma (Chicken) Cooked with almonds and coconut powder in a creamy mild sauce. A very popular preparation. Sweet.	€12.50
Korma (Lamb) Cooked with almonds and coconut powder in a creamy mild sauce. A very popular preparation. Sweet.	€14.00
Korma (Prawn) Crevettes mijotées avec des amandes et une touche de noix de coco dans une sauce onctueuse et douce, alliant douceur et...	€14.50
Garlic Curry (Chicken) Cooked with Namaste special garlic, yoghurt, cinnamon, fresh herbs, and exotic spice with tomato sauce, medium to hot cu...	€11.95
Garlic Curry (Lamb) Découvrez un curry d'agneau mijoté avec de l'ail unique à Namaste, marié à un onctueux yaourt et relevé de cannelle. Le...	€13.45
Garlic Curry (Prawn) Crevettes préparées dans une sauce au curry à l'ail signée Namaste, mêlant yaourt, cannelle et épices variées. Enveloppé...	€13.95
Chilli Masala (Chicken) Poulet cuit avec des piments verts et poivrons, relevé d'épices aromatiques et fines herbes. Sauce au curry de force moy...	€11.95
Chilli Masala (Lamb) Cooked with green chilli and capsicum, with exotic spices and fresh herbs, medium to hot curry sauce, garnished with fre...	€13.45
Chilli Masala (Prawn) Des crevettes mijotées avec des piments verts et du poivron, enrobées d'un mélange d'épices parfumées et d'herbes fraîch...	€13.95
Vindaloo (Chicken) Poulet Vindaloo : Curry indien intense à base de piment rouge, piment concassé et poivre noir.	€11.95
Vindaloo (Lamb) Un plat indien ardent, ce curry de mouton captivant marie le piquant du piment rouge et le croquant des flocons de pimen...	€13.45
Vindaloo (Prawn) Prepared with red chilli, red crushed chilli, and black pepper, very hot Indian curry.	€13.95
Saag (Chicken) Le poulet est mijoté dans une sauce crémeuse d'épinards rehaussée d'ail, de gingembre et d'une pincée de curcuma. Ce pla...	€11.95
Saag (Lamb) Épinards mijotés avec pâte d'ail et de gingembre, rehaussés de curcuma. Servi avec de l'agneau dans une sauce curry qui...	€13.45
Saag (Prawn) Spinach prepared with garlic and ginger paste and turmeric. Mild medium to hot curry.	€13.95
Madras (Chicken) Poulet Madras imprégné de piment rouge, mijoté dans une sauce curry épicée, rehaussé d'une pointe de jus de citron et te...	€11.95
Madras (Lamb) Cooked with red chilli in a hot curry base with a touch of lemon juice and garnished with fresh herbs.	€13.45
Madras (Prawn) Cooked with red chilli in a hot curry base with a touch of lemon juice and garnished with fresh herbs.	€13.95
Bhuna (Chicken) Morceaux de poulet mijotés avec oignons émincés, tomates fraîches, épices parfumées et feuilles de fenugrec, le tout com...	€11.95

ITEM	PRICE
Bhuna (Lamb) Agneau mijoté avec des oignons hachés, tomates, épices riches, et feuilles de fenugrec dans une sauce curry épaisse, de...	€13.45
Bhuna (Prawn) Prepared with chopped onion, tomatoes, exotic spices, and methi leaves in a thick mild to medium hot curry sauce.	€13.95
Rogan Josh (Chicken) Cooked with capsicum, onions, peppers, tomato sauce with fresh herbs, and touch of yoghurt, garam masala, mild, medium,...	€11.95
Rogan Josh (Lamb) Tendres morceaux d'agneau mijotés avec des oignons, poivrons et sauce tomate, harmonieusement relevés de yaourt et garam...	€13.45
Rogan Josh (Prawn) Crevettes saisies avec des poivrons juteux, oignons doux et une généreuse sauce tomate infusée d'herbes fraîches. Une to...	€13.95
Tandoori Makhani (Chicken) Made with chicken tikka, lamb, and prawn with fresh cream, lemon juice, and almonds in curry sauce.	€12.50
Tandoori Makhani (Lamb) Made with chicken tikka, lamb, and prawn with fresh cream, lemon juice, and almonds in curry sauce.	€14.00
Tandoori Makhani (Prawn) Made with chicken tikka, lamb, and prawn with fresh cream, lemon juice, and almonds in curry sauce.	€14.50
Balti (Chicken) Cooked with chopped capsicum, onions, and spices with chef special balti sauce base, with the touch of fresh cream, garn...	€11.95
Balti (Lamb) Morceaux d'agneau mijotés avec des poivrons et des oignons, enveloppés dans des épices aromatiques. Le plat repose sur u...	€12.95
Balti (Prawn) Cooked with chopped capsicum, onions, and spices with chef special balti sauce base, with the touch of fresh cream, garn...	€13.40
Pasanda (Chicken) Morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce onctueuse à base de crème fraîche et de poudre d'amande, relevée d'épi...	€12.50
Pasanda (Lamb) A rich creamy dish cooked with fresh cream, almond powder, spiced, fruit cocktail to give a gorgeously thick delicious s...	€14.00
Pasanda (Prawn) A rich creamy dish cooked with fresh cream, almond powder, spiced, fruit cocktail to give a gorgeously thick delicious s...	€14.50
Pathia (Chicken) Dans une sauce pathia, ce poulet est mijoté avec des oignons, des poivrons et des tomates. L'ail et le gingembre frais a...	€10.95
Pathia (Lamb) Tendre agneau mijoté dans une sauce pathia parfumée, enrichie d'oignons, poivrons, et tomates. L'arôme du gingembre et d...	€12.45
Pathia (Prawn) Crevettes mijotées avec une sauce pathia, rejoignent des oignons, des poivrons et des tomates, rehaussées par l'ail frai...	€12.95
Dansak (Chicken) Cooked with garlic, ginger based curry sauce with lentils, and pineapple, hot sweet, and sour curry sauce.	€11.95
Dansak (Lamb) Cooked with garlic, ginger based curry sauce with lentils, and pineapple, hot sweet, and sour curry sauce.	€13.45
Dansak (Prawn) Une préparation de crevettes mijotées dans une sauce au curry à base d'ail et de gingembre, agrémentée de lentilles et d...	€13.95
Adraki (Chicken) Poulet mijoté dans une sauce au curry imprégnée d'ail et de gingembre, relevée juste ce qu'il faut pour une chaleur moye...	€11.95
Adraki (Lamb) Cooked in garlic and ginger flavoured curry sauce. Medium to hot curry with spices and fresh herbs.	€12.95
Adraki (Prawn) Cooked in garlic and ginger flavoured curry sauce. Medium to hot curry with spices and fresh herbs.	€13.40

ITEM	PRICE
Kumbi (Chicken) Mushroom cooked with balti sauce, medium to hot curry sauce.	€11.95
Kumbi (Lamb) Kumbhi préparé avec une sauce balti, accompagné d'une sauce curry allant de moyennement à fortement épicée.	€13.45
Kumbi (Prawn) False	€13.95
Dopiazza (Chicken) Une savoureuse préparation de poulet mijotée dans une sauce à base d'oignons et de tomates, infusée d'épices aromatiques...	€11.95
Dopiazza (Lamb) Cooked in fresh onion and tomato based sauce with spices, medium to hot curry garnished with fresh coriander, and herbs....	€13.45
Dopiazza (Prawn) Crevettes mijotées dans une sauce à base d'oignons et de tomates parfumée aux épices. Ce curry, oscillant entre moyen et...	€13.95
Achar Curry (Chicken) Prepared with Namaste mixed pickle, chopped peppers, and onions with exotic spice and touch of garam masala, medium to h...	€11.95
Achar Curry (Lamb) Acar curry d'agneau préparé avec le fameux pickle de Namaste, des poivrons coupés en morceaux et des oignons, rehaussé d...	€12.95
Achar Curry (Prawn) Prepared with Namaste mixed pickle, chopped peppers, and onions with exotic spice and touch of garam masala, medium to h...	€13.40

Traditional Curries

ITEM	PRICE
Paneer Butter Masala (Traditional Curries) Morceaux tendres de paneer mêlés à une sauce onctueuse où l'on retrouve oignons moulus, gingembre et ail. Cette préparat...	€12.50
Namaste Vegetable Special A host of vegetables cooked with chickpeas, paneer, cheese, with Namaste special sauce, and accompanied.	€9.95
Chicken Karahi Traditional North Indian style curry, kadai, cooked with Indian herbs, chopped onion, ginger, spring onion, and fresh co...	€13.50
Chicken Hyderabad Poulet Hyderabad mijoté dans un curry modérément épicé, où le yaourt se mêle harmonieusement à la cannelle, le tout par...	€13.90
Rasam A traditional dish of kidney beans prepared overnight with turmeric, garlic, ginger, and spices with green and black car...	€9.95
Lamb Karahi Traditional North Indian style curry, kadai, cooked with Indian herbs, chopped onion, ginger, spring onion, and fresh co...	€13.50
Red Lentil Curry Another traditional dish from the South, moong daal, red lentils, is the main ingredient but combined with other flavour...	€9.95
Mattar Paneer North Indian traditional curry cooked with garlic, ginger, onion, tomatoes, green peas, and paneer cheese with mild to m...	€11.95
Baigan Bartha A roasted aubergine dish with delicious flavours, really taste.	€11.95
Aloo Patan Pommes de terre et aubergines selon la tradition gujarati, épicées avec de l'asafoetida, du fenugrec, des graines de mou...	€9.95
Punjabi Gobi Le chou-fleur occupe une place centrale dans ce plat classique à la manière punjabi.	€11.95
Mughlai Chicken Poulet mijoté minutieusement après avoir été imprégné d'une sauce spéciale de Namaste. Cuit dans un four en argile, il s...	€12.90
Lamb Hyderabad Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce au yogourt parfumé à la cannelle, épicée à point. Rehaussé de fines her...	€13.90

Biryani Dishes	
ITEM	PRICE
Chicken Biryani De tendres morceaux de poulet mariés à du riz basmati parfumé, accompagnés d'un choix de raïta maison ou d'une sauce au...	€13.95
Lamb Biryani (Biryani Dishes) Tendres morceaux d'agneau mijotés avec du riz basmati parfumé. Accompagnez-le d'un raita fait maison ou d'une sauce biry...	€13.99
Vegetable Biryani Un mélange savoureux de légumes frais mijotés avec du riz basmati parfumé. Accompagnez-le d'un raita artisanal ou d'une...	€12.50
Chicken Tikka Biryani Morceaux de poulet tikka savoureux, préparés avec du riz basmati parfumé. Servi avec du raita maison ou une sauce curry...	€13.95
Namaste Special Biryani Biryani préparé avec soin, mêlant morceaux de poulet, d'agneau, tikka de poulet et crevettes, le tout enveloppé dans du...	€15.95
Prawn Biryani Tender pieces of tiger prawn cooked with basmati rice. Enjoy with handmade raita or homemade biryani curry sauce. Mild t...	€13.99

Rice Dishes	
ITEM	PRICE
Pilau Rice false	€3.00
Egg Fried Rice (Rice Dishes) Basmati rice cooked with egg, capsicum, onion, fresh herbs, and spices.	€5.50
Boiled Rice	€3.00
Chana Pilau Riz basmati marié aux pois chiches, agrémenté de poivrons, oignons, fines herbes fraîches, et un mélange de savoureuses...	€5.95
Vegetarian Pilau Basmati rice cooked with mixed vegetable, capsicum, onion, fresh herbs and spices.	€5.95
Mushroom Pilau Basmati rice cooked with mushroom, capsicum, onion, fresh herbs, and spices.	€5.50
Lemon Rice	€3.95

Vegetarian Dishes	
ITEM	PRICE
Shahi Paneer Cubes de paneer dans une sauce onctueuse à base de tomates et agrémentée de crème fraîche. Épices garam masala et saveur...	€9.95
Saag Paneer Spinach and cottage cheese, paneer, cooked in tomato gravy, fresh coriander, and spring onion. Mild, medium to hot curry...	€9.95
Vegetable Kofta Vegetable kofta curry is an exotic Indian gravy dish, juicy morsels of vegetable. Mild, medium to hot curry.	€9.95
Vegetable Madras Un mélange de légumes mijoté dans une sauce épicée de Madras. Une curry indien au goût relevé.	€9.95
Daal Tarka Lentilles délicatement mijotées avec de l'ail, du gingembre, et des oignons frits, le tout rehaussé par une sauce tomate...	€9.95
Bindi Bhaji Bindi Bhaji: Des morceaux d'okra sautés avec des oignons émincés et une sauce tomate aromatique. Accompagné d'épices all...	€9.95

ITEM	PRICE
Chana Masala Pois chiches cuits à la perfection dans une sauce curry savoureuse, oscillant entre saveurs douce et piquante, préparée...	€9.95
Vegetable Korma Delectable Indian mixed vegetable with potatoes and creamy coconut sauce.	€9.95
Aloo Saag Spinach and potato cooked with Indian style medium to hot curry.	€9.95
Aloo Gobi Potatoes and cauliflower cooked mild, medium, and hot.	€9.95
Mirpuri Saag Un mariage harmonieux d'épinards, pois chiches et poivrons mijotés dans un curry dont l'intensité peut aller de douce à...	€9.95
Aloo Chana Pommes de terre et pois chiches mijotés avec de la coriandre fraîche et de l'oignon vert dans un curry légèrement relevé...	€9.95
Bombay Aloo Potatoes cooked with red and green peppers, whole coriander, and spring onion. Mild medium to hot curry.	€9.95

Sundries

ITEM	PRICE
Chips false	€3.50
2 Poppadoms false	€1.90
Mango Sauce false	€1.00
Curry Sauce	€3.50
Chilli Pickle	€1.50
Mint Sauce	€1.00
Pickle Mixed	€1.50
Raita false	€3.50
Sweet Chilli Sauce	€1.00

Kebab Rolls

ITEM	PRICE
Donner Kebab Roll (Regular) Du pain naan enveloppe de tendres lamelles de kebab, accompagnées d'une salade croquante, et relevées d'une sauce à l'ai...	€9.50
Donner Kebab Roll (Meal) Un doux mélange de viande de donner bien assaisonnée, nichée dans un naan moelleux avec une salade croquante. Léger aïol...	€11.50
Tandoori Chicken Tikka Roll (Regular) Poulet tendre mariné toute la nuit dans un mélange de yaourt et d'épices, puis délicatement cuit au four tandoor. Envelo...	€9.95
Tandoori Chicken Tikka Roll (Meal) Poulet mariné pendant la nuit dans un mélange de yaourt et d'épices, puis cuit dans un four en argile. Accompagné de pai...	€11.95
Mixed Kebab Roll Meal Un rouleau gourmand garni de savoureux morceaux de poulet tikka, de kebab seekh, et un mélange de tendre agneau et poule...	€10.50

ITEM	PRICE
Vegetable Kebab Roll (Regular) Un assortiment de pakoras de légumes, bhaji d'oignon et aloo tikki, délicatement enroulés dans un naan moelleux. Accompa...	€9.95
Vegetable Kebab Roll (Meal) Pakoras croustillants, bhajis aux oignons et aloo tikkis dorés accompagnent un pain naan moelleux, une salade fraîche et...	€11.95
Vegetable Kebab Roll Meal Une assiette végétarienne avec ses délicieux pakoras de légumes croustillants, des beignets d'oignon savoureux et des ga...	€11.95
Mixed Kebab Roll (Regular) Chicken tikka, seekh kebab, lamb, and chicken. Served with naan bread, fresh salad, garlic, and sweet chilli sauce. Mea...	€9.50
Mixed Kebab Roll (Meal) Un savoureux assortiment de brochettes de poulet tikka et seekh kebab d'agneau et de poulet, accompagné de naan moelleux...	€10.50
Tandoori Chicken Tikka Roll Meal Chicken marinated overnight with yogurt and spices cooked in clay oven.	€12.95
Chicken Pakora Roll (Regular) Slices of chicken marinated in garlic, with gram flour, butter, and deep fried. Served with naan bread, fresh salad, gar...	€9.95
Chicken Pakora Roll (Meal) Slices of chicken marinated in garlic, with gram flour, butter, and deep fried. Served with naan bread, fresh salad, gar...	€11.95
Seekh Kebab Roll Meal Minced Lamb cooked in clay oven.	€12.95
Seekh Kebab Roll (Regular) Lamb minced cooked in clay oven. Served with naan bread, fresh salad, garlic, and sweet chilli sauce. Meals are served...	€9.95
Seekh Kebab Roll (Meal) Lamb minced cooked in clay oven. Served with naan bread, fresh salad, garlic, and sweet chilli sauce. Meals are served...	€11.95

Smoothies

ITEM	PRICE
Mango Lassi Mango Lassi is a traditional Indian drink. Mango is packed with vitamins A,B and C.	€4.50

Bread

ITEM	PRICE
Naan Bread	€3.00
Garlic Naan	€3.00
Chapati Wholemeal wheat bread.	€1.90
Cheese Naan Un naan moelleux, infusé d'arômes sucrés de l'ail, garni de fromage fondu. Ce pain traditionnel est cuit dans un four ta...	€3.50
Garlic and Coriander Naan false	€3.50
Keema Naan Stuffed with minced lamb.	€3.50
Kulcha Naan Chopped onion and onion seed.	€3.50
Peshwari Naan Des fruits secs et des raisins enrobés dans une pâte tendre de naan, cuite à la perfection.	€4.50

ITEM	PRICE
Garlic Onion and Coriander Naan Naan with a medley of garlic, red onion, and fresh coriander.	€3.95
Namaste Naan Garnie de morceaux de poulet tikka, d'ail, de coriandre, de piments et d'épices parfumées.	€4.90
Namaste Special Paratha	€4.90
Coriander Naan false	€3.00
Paratha false	€3.00

Soft Drinks

ITEM	PRICE
Diet Coca-Cola false	€1.50
Coca-Cola 0.33L.	€1.50
7-Up 0.33L.	€1.50
Fanta 0.33L.	€1.50
Water false	€1.30
Club Orange false	€1.50