

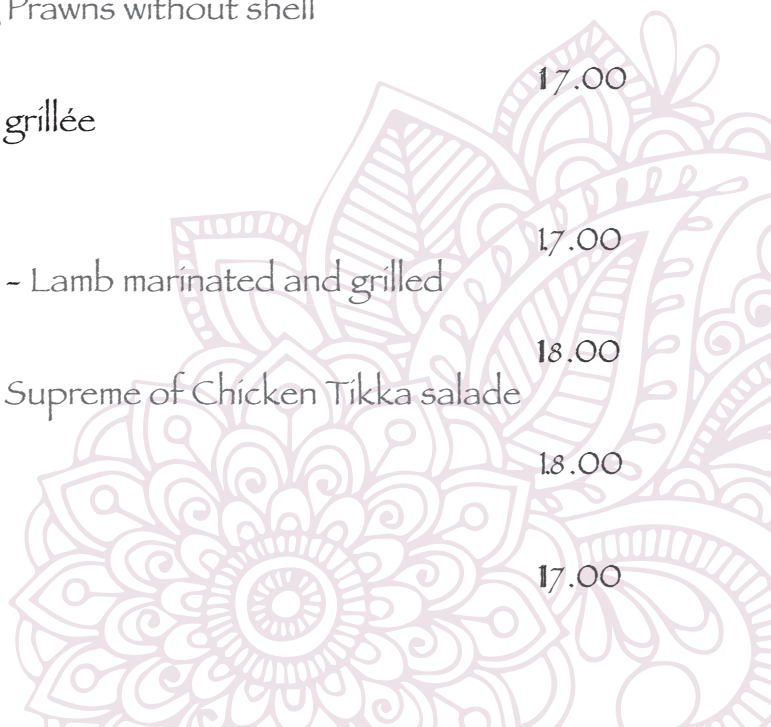
Entrées



Oignons Bhaji Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche Onions in dough of gram flour and fried	8.00
Samosa Feuilletés de pommes de terre aux épices Puff potatoes with spices	8.00
Keema Samosa Feuilletés de viande hachée aux épices - Spicy minced meat	9.00
Mattar Tikki Croustillant de petits-pois et pommes de terre Green peas and potatoes	9.00
Raïta Yaourt préparé avec concombres et tomates Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs	8.00
Aubergines Raïta Aubergines préparées avec du yaourt Brinjals with a touch of yoghurt	9.00
Mix Platter Seekh Kebab, Murgh Tikka, Keema samosa, Matar Tikki-Raïta, oignons Bhaji	19.00
Daal Soup Soupe de lentilles indiennes - Indian lentils soup	10.00
Vegí. Platter Assortiment d'entrées végétariennes Samosa, Matter Tikki, Raïta, Paneer Tikka et oignons bhaji	17.00
Paneer Tikka Brochette de fromages indiens	12.00

Tandooris

Tandoori Lalazar - Tandoori Mixed Platter Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau, Poulet Tikka, Saumon Tikka	29.00
Seekh Kabab Brochette d'agneau haché - Minced lamb grilled in Tandoor	16.00
Tandoori Murgh Cuisse de poulet marinées grillée au Tandoor Chicken leg piece marinated griedled	12.00
Kastoori Chicken Tikka Suprême de poulet mariné grillé - Supreme of chicken marinated and grilled	15.00
Tandoori Champ Côtelettes d'agneau marinées grillées - Lamb's Chop marinated and griedled	17.00
Til mil Jheenga Gambas décortiquées grillées - Grilled King Prawns without shell	29.00
Macchi Tikka Saumon parfumé a l'aneth et cardamome et grillée Perfumed salmon with till, cardamom	17.00
Gosht Tikka Brochettes de filet d'agneau mariné et grillé - Lamb marinated and grilled	17.00
Chicken Tikka Salade Suprême de poulet Tikka sur lit de salade - Supreme of Chicken Tikka salade	18.00
Macchi Tikka Salade Saumon / Salmon	18.00
Black Pepper Chicken Tikka Brochette de poulet marinée et grillé	17.00



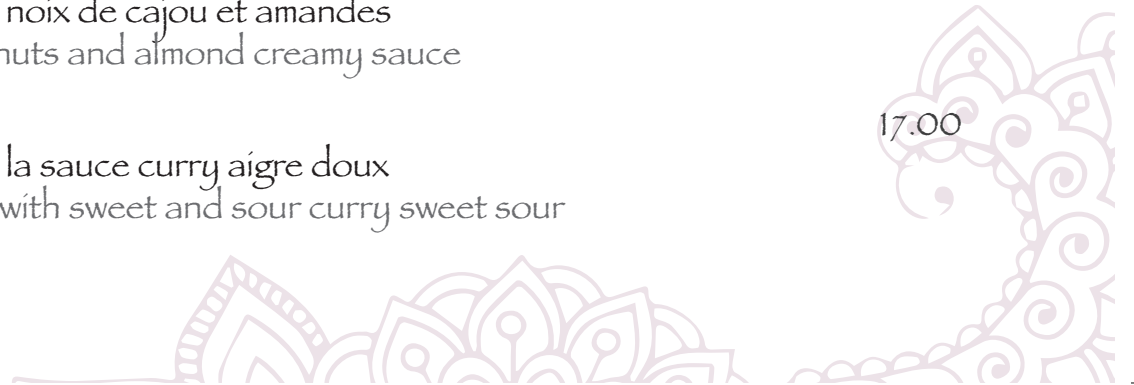
Plats traditionnels



Kashmiri Lamb Rogan Josh Curry d'agneau façon Kashmiri Traditional Kashmiri Lamb Curry	19.00
Chicken Korma Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce	18.00
Chicken Ginger Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche Supreme of Chicken with ginger and coriander	17.00
Chicken Tikka Massala Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander	18.00
Butter Chicken Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce	18.00
Gosht Dopiaza Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé Lamb Curry with medium spiced onions	19.00
Chicken Mughlai Suprême de poulet et curry moyennement épicé Supreme of Chicken and Curry medium spicies	17.00
Boeuf Curry Boeuf à la sauce Curry - Beef with curry sauce	19.00

Plats traditionnels

Peshawari Gosht Bœuf Oignon tomates ail gingembre et coriandre Beef in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander	21,00
Hot & vindaloo Curry Suprême de poulet et curry fortement épicé Supreme of Chicken and Curry high spicies	19,00
Keema Matar Haché d'agneau et petits pois Minced of meat and green peas	18,00
Gosht Sagwala Agneau aux épinards, épices et coriandre Lamb with spinach, spices and coriander	21,00
Macchi Malai Curry Saumon parfumé à la cardamome, crème et lait de coco Salmon with cardamom and coconut	19,00
Khara Massala Crevettes poêlées, piments verts, tomates, ail, gingembre et coriandre Fried shrimps, green chili, tomatoes, garlic, ginger and coriander	19,00
Jheenga Malai Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce	19,00
Khatti Mhatti Suprême de poulet à la sauce curry aigre doux Supreme of Chicken with sweet and sour curry sweet sour	17,00



Plats végétariens

Panchmel daal 8,00/15,00
Mélange des cinq lentilles indiennes
Mix of five indian lentils

Allo Gobi 8,00/15,00
Choux-fleurs et pommes de terres

Mixd vegetables curry 8,00/15,00
Légumes au curry

Bindi Massala 10,00/15,00
Okras, oignons, tomates et épices
Lady fingers, onions, tomatoes and spices

Dam Allo 8,00/15,00
Pommes de terre au curry
Potatoes curry

Chana Massala 9,00/15,00
Pois chiche au curry
Chickpeas with curry

Palak Panir 10,00/15,00
Épinards hachés crème et fromage

Baignan bhaarta 10,00/15,00
Caviar d'aubergines
Eggplant caviar

Palak Allo 9,00/15,00
Pommes de terre aux épinards
Potatoes cooked with spinach

Paneer Tikka Massala 17,00
Fromage indien, oignon tomates ail
gingembre et coriandre

Riz

Saada Chawal 4,00
Riz basmati nature
Basmati rice

Piaze Pullao 6,00
Riz basmati, oignons rissolés
Basmati rice with fried onions

Nature 2,50
À l'ail - garlic 3,50
Au fromage - cheese 4,50
Aux fruits secs 4,50
À la viande hachée 6,00

Kashmiri Pullao 8,00
Riz basmati aux fruits secs
Basmati rice with dry fruits

Mattar Pullao 8,00
Riz aux petits pois et oignons frits
Rice with green peas and fried onions

Pains

Aux piment - chilli 3,50
Fromage & piment - cheese/chilli 5,50
Fromage & ail - cheese/garlic 5,50
Tandoori Rotti 3,00
Tandoori Paratha 4,00

Spécialités du chef

Handi Gosht Laziz	24,00	Kama Sutra	35,00
Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre Lamb curry with tomatoes, onions and ginger		Queue de langouste, oignons gingembre et lait de coco Lobster tail with oignon, ginger and coconut milk	
Nashedar Balti	29,00	Dam Ki Nali	21,00
Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander		Souris d'agneau Slow cooked Lamb shank	
Chatkhara Karahi	19,00	Kerala Prawns	19,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger		Sauce à base de lait de coco et curry Coconut milk curry sauce	

Thali

Nauratan	32,00	Shikarpuri	35,00
Samosa, oignon bhaji, légumes au curry, lentilles, caviar d'aubergine, raita, riz Basmati et nan Samosa, onion bhaji, Vegetables curry, lentils, eggplant caviar, rice and nan		Murgh tikka, seekh kabab, curry d'agneau, Murgh Salimar, curry de légumes, raita, riz et nan fromage Murgh tikka, seekh kebab, Lambcurry, crunchy Vegetables, raita, rice and cheese nan	

Biryanis

Authentiques plats indiens à base de riz Basmati au safran
Authentic indian dishes with saffron Basmati rice

Légumes - Vegetables	19,00	Agneau - Lamb	24,00
Poulet - Chicken	22,00	Crevettes - Prawns	27,00

