

Spécialités du chef

Handi Gosht Laziz 24,00
Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

Nashedar Balti 29,00
Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre
King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander

Chatkhara Karahi 19,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre
Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger

Kama Sutra 35,00
Queue de langouste, oignons, gingembre et lait de coco
Lobster tail with oignon, ginger and coconut milk

Dam Ki Nali 21,00
Souris d'agneau
Slow cooked Lamb shank

Kerala Prawns 19,00
Sauce à base de lait de coco et curry
Coconut milk curry sauce

Thali

Nauratan 32,00
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

Shikarpuri 35,00
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
Poulet - Chicken 22,00

Agneau - Lamb 24,00
Crevettes - Prawns 27,00

