

MENU

POUR EMPORTER

COMBINAISONS

Combinaison pour quatre Personnes

Pakoras, Poulet au beurre, Cari de boeuf, Cari aux légumes variés, riz basmati pain Naan, raita et chutneys piquante et aigre-douce

64,95

Combinaison pour Deux Personnes

Pakoras, Poulet au beurre, Cari au bœuf, Riz Basmati, Pain Naan, Raita, Chutneys douce et piquante

34,95

VIANDES ET FRUITS DE MER

Vindaloo (poulet, bœuf ou crevettes)



poulet ou bœuf piquant au cari, à la manière de Goa, relevé d'épices et de jus de citron

16,50

Murgh makhani (poulet au beurre – la spécialité de la maison)

tendres morceaux de poulet désossés, marinés au gingembre, à l'ail et au citron, grillés dans notre four en terre cuite et nappés d'une sauce de noix de cajou, de tomates et de crème légère

15,95

Gosht dopiaza (bœuf)

tendres morceaux de bœuf aux oignons, nappés d'une sauce rouge onctueuse

15,95

Rogani gosht (agneau)

tendres bouchées d'agneau braisées dans une sauce aromatique

17,50

Murgh masala (poulet)

poulet nappé d'une sauce au cari légère et délicieuse

15,95

PAINS

(FRAIS CUIITS)

Naan à l'ail



pain naan tandoori cuit dans notre four en terre cuite et enduit de beurre clarifié à l'ail et à la coriandre

4,25

Naan tandoori



galette à levure, fraîchement cuite, dans notre four en terre cuite (immédiatement avant de la servir)

3,25

RIZ BIRYANI

Biryani aux crevettes

riz basmati cuit avec de crevettes dodues, le tout aromatisé d'épices

16,50

Gosht biryani

riz basmati cuit avec de savoureuses bouchées d'agneau, le tout aromatisé d'épices

17,50

Murgh biryani (poulet)

riz basmati cuit avec de tendres morceaux de poulet et assaisonné de girofle, de safran et de cardamome

15,95

ENTRÉES

Soupe dahl

soupe aux lentilles légèrement épicée

3,95

Samosas d'agneau

pochettes triangulaires de pâte légère, remplies avec une farce savoureuse d'agneau

5,50

Pakoras



beignets croustillants farcis de légumes et servis avec chutneys : doux et piquant

3,95

Samosas aux légumes



pochettes triangulaires de pâte légère, farcies de légumes

4,50

ACCOMPAGNEMENTS VÉGÉTARIENS

Dahl



plat de lentilles légèrement épicé

6,95

Cari aux légumes



légumes frais sautés et servis dans une sauce assaisonnée de coriandre, de paprika et de cumin

10,95

Kofta



beignets végétariens préparés à partir de légumes fraîchement râpés et de farine de pois chiches, nappés de coriandre, de paprika et de cumin

11,50

Baigan achari



aubergines cuites avec tomates, poivrons verts et graines de fenouil

10,95

Chana masala



pois chiches en sauce cari savoureuse

9,95

Saag paneer



fromage maison cuit avec un mélange velouté d'épinards, de tomates et de crème légère, aromatisé de beurre clarifié

11,95

Matar paneer



petits pois et oignons au fromage maison frais, légèrement épicé

10,95

DESSERTS

Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

3,95

RIZ

Riz basmati



riz à long grain parfumé, de qualité supérieure, provenant de la région de Dehra Dun

3,95

TANDOORI

Gosht tandoori (agneau)

côtelettes d'agneau régionales fraîches, marinées et cuites façon tandoori

17,50

Murgh tandoori (poulet)



poulet mariné et cuit façon tandoori

16,95