

À LA CARTE...

ENTRÉES

Samosas d'agneau

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

Sheekh kabab

agneau haché, délicieusement épice et grillé dans notre four en terre cuite

Pakoras

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

Samosas aux légumes

pochettes triangulaires de pâte légère, farcies de légumes servis avec chutneys doux et piquant

SALADES ET CHUTNEYS

Hare dhania ki chutney

chutney aux piments forts verts et à la coriandre

Raita

une salade rafraîchissante de concombres et de yogourt

Kachumbar

tomates et oignons finement hachés et assaisonnés de feuilles de coriandre, de sel de mer et de jus de citron

VIANDES ET FRUITS DE MER

Poulet Tikka Masala

Poulet désosse nappé d'une sauce savoureuse avec tomates, crème légère et garam masala – servis avec riz et raita

Murgh tandoori (poulet)

Poitrine de poulet désossé, mariné et cuit façon tandoori, dans notre four traditionnelle en terre cuite, servis avec riz pilaf et raita

Vindaloo (poulet, bœuf ou crevettes)

poulet, bœuf ou crevettes piquant au cari, à la manière de Goa, relevé d'épices et de jus de citron – servis avec riz et salade

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

Crevettes jalfrezi

crevettes légèrement épicées, enrobées d'un mélange savoureux d'oignons caramélisés, de piments verts et de tomates16,25

Jhinga masala

crevettes en sauce cari avec tomates et épices fraîches

Cari de poisson

bouchées de poisson mijotées aux feuilles de curry, les graines de moutarde noire et lait de coco

Gosht dopiaza (bœuf)

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

Murgh masala (poulet)

poulet nappé d'une sauce au cari légère et délicieuse

TANDOORI

FOUR EN TERRE CUITE

– SERVIS AVEC RIZ PILAF ET SALADE –

Crevettes tandoori

succulentes crevettes arrosées d'une sauce piquante

Murgh tandoori (poulet)

poitrine de poulet désossé, mariné et cuit façon tandoori, dans notre four traditionnelle en terre cuite, servis avec riz pilaf et raita

ACCOMPAGNE- MENTS VÉGÉTARIENS

Thali végétarien

une délicieuse assiette végétarienne avec dahl, matar paneer, raita et sabzi, servie avec riz basmati

Dahl

plat de lentilles légèrement épice

Cari aux légumes

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

Kofta

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

Baigan achari

aubergines cuites avec tomates, poivrons verts et graines de fenouil

Aloo Gobhi

Chou fleurs et pommes de terre assaisonnés d'épices légères : cumin, curcuma et fines herbes

Chana masala

pois chiches en sauce cari savoureuse

Saag paneer

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

Matar paneer

petits pois et oignons au fromage maison frais, légèrement épice

BOISSONS

Lait fouetté aux mangues

La délicieuse combinaison de mangue et vanille dans ce milkshake savoureux

Perrier

Eau de source naturelle gazéifiée

Boissons doux

Café, thé, lait

Masala Chai

thé traditionnel indien, mijoté avec lait et épices parfumées

Jus de mangue

Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

DESSERTS ET BREUVAGES

Perrier

Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

Gulaab jamun

petits beignets trempés dans un sirop délicatement aromatisé à la rose

SOUPES

Soupe mulligatawny

soupe aux lentilles et poulet, relevée de citron

Soupe dahl

soupe aux lentilles légèrement épiceée

Soupe mulligatawny

Soupe aux lentilles et poulet relevée de citron

RIZ BIRYANI

Biryani aux crevettes

riz basmati cuit avec de crevettes dodues, le tout aromatisé d'épices rôties – servis avec salade et raita

Gosht biryani

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

Murgh biryani (poulet)

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

RIZ

Riz palao

riz basmati rehaussé d'oignons, de cardamome et de légumes

Riz basmati

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

PAINS (FRAIS CUITS)

Naan à l'ail

pain naan tandoori cuit dans notre four en terre cuite avec de l'ail émincé et du beurre clarifié

Naan tandoori

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