

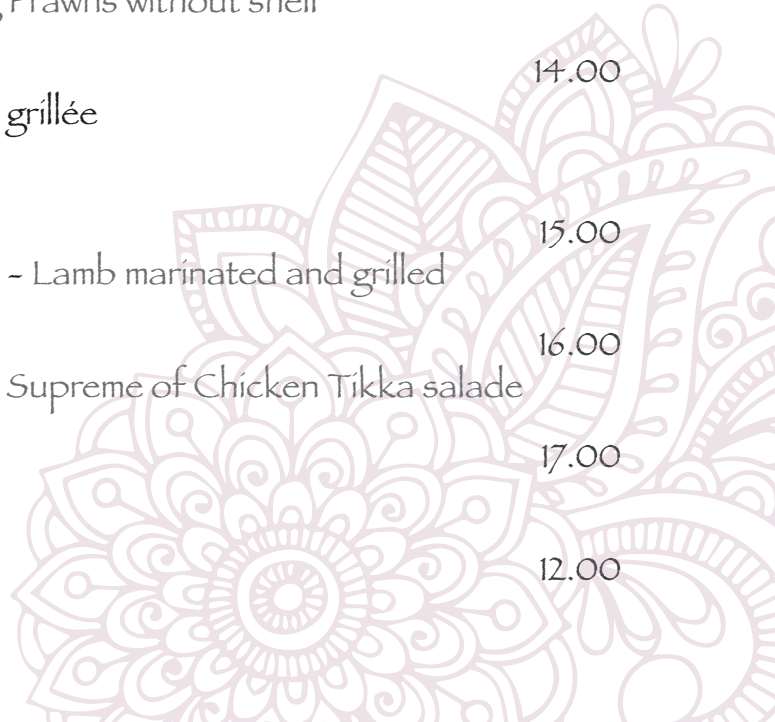
Entrées



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	8.00
Raita Yaourt préparé avec concombres et tomates Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs	6.00
Aubergines Raita Aubergines préparées avec du yaourt Brinjals with a touch of yoghurt	7.00
Mix Platter Seekh Kebab, Murgh Tikka, Keema samosa, Matar Tikki-Raita, oignons Bhaji	17.00
Daal Soup Soupe de lentilles indiennes - Indian lentils soup	8.00
Vegi. Platter Assortiment d'entrées végétariennes Samosa, Matter Tikki, Raita, Paneer Tikka et oignons bhaji	14.00
Paneer Tikka Brochette de fromages indiens	10.00

Tandooris

Tandoori Lalazar ~ Tandoori Mixed Platter Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau, Poulet Tikka, Saumon Tikka	25.00
Seekh Kabab Brochette d'agneau haché - Minced lamb grilled in Tandoor	12.00
Tandoori Murgh Cuisse de poulet marinées grillée au Tandoor Chicken leg piece marinated griedled	10.00
Kastoori Chicken Tikka Suprême de poulet mariné grillé - Supreme of chicken marinated and grilled	12.00
Tandoori Champ Côtelettes d'agneau marinées grillées - Lamb's Chop marinated and griedled	15.00
Til mil Jheenga Gambas décortiquées grillées - Grilled King Prawns without shell	23.00
Macchi Tikka Saumon parfumé a l'aneth et cardamome et grillée Perfumed salmon with till, cardamom	14.00
Gosht Tikka Brochettes de filet d'agneau mariné et grillé - Lamb marinated and grilled	15.00
Chicken Tikka Salade Suprême de poulet Tikka sur lit de salade - Supreme of Chicken Tikka salade	16.00
Macchi Tikka Salade Saumon / Salmon	17.00
Black Pepper Chicken Tikka Brochette de poulet marinée et grillé	12.00



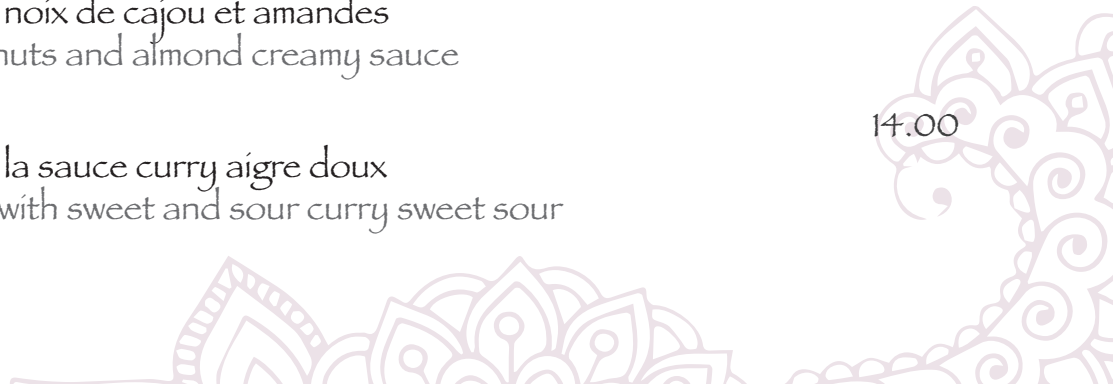
Plats traditionnels



Kashmiri Lamb Rogan Josh Curry d'agneau façon Kashmiri Traditional Kashmiri Lamb Curry	17.00
Chicken Korma Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce	16.00
Chicken Ginger Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche Supreme of Chicken with ginger and coriander	14.00
Chicken Tikka Massala Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander	16.00
Butter Chicken Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce	17.00
Gosht Dopiaza Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé Lamb Curry with medium spiced onions	17.00
Chicken Mughlai Suprême de poulet et curry moyennement épicé Supreme of Chicken and Curry medium spicyes	14.00
Bœuf Curry Bœuf à la sauce Curry - Beef with curry sauce	17.00

Plats traditionnels

Peshawari Gosht Bœuf Oignon tomates ail gingembre et coriandre Beef in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander	17,00
Hot & vindaloo Curry Suprême de poulet et curry fortement épicé Supreme of Chicken and Curry high spicies	16,00
Keema Matar Haché d'agneau et petits pois Minced of meat and green peas	15,00
Gosht Sagwala Agneau aux épinards, épices et coriandre Lamb with spinach, spices and coriander	18,00
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	16,00
Jheenga Malai Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce	17,00
Khatti Mhatti Suprême de poulet à la sauce curry aigre doux Supreme of Chicken with sweet and sour curry sweet sour	14,00



Plats végétariens

Panchmel daal 8,00/12,00
Mélange des cinq lentilles indiennes
Mix of five indian lentils

Allo Gobi 8,00/12,00
Choux-fleurs et pommes de terres

Mixd vegetables curry 8,00/12,00
Légumes au curry

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

Dam Allo 7,00/10,00
Pommes de terre au curry
Potatoes curry

Chana Massala 9,00/14,00
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 9,00/14,00
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 3,00
Riz basmati nature
Basmati rice

Piaze Pullao 5,00
Riz basmati, oignons rissolés
Basmati rice with fried onions

Kashmiri Pullao 7,00
Riz basmati aux fruits secs
Basmati rice with dry fruits

Mattar Pullao 6,00
Riz aux petits pois et oignons frits
Rice with green peas and fried onions

Païns

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

Aux piment - chilli 3,00
Fromage & piment - cheese/chilli 5,50
Fromage & ail - cheese/garlic 5,50
Tandoori Rotti 2,00
Tandoori Paratha 4,00

Spécialités du chef

Handí Gosht Lazíz 19,00

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

Nashedar Balti 25,00

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

Chatkhara Karahí 17,00

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

Kama Sutra 29,00

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

Dam Kí 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 30,00

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 32,00

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 25,00

Agneau - Lamb 29,00

Gambas - Prawns 35,00