

Entrées

Oignons Bhaji Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche Onions in dough of gram flour and fried	9.00
Samosa Feuilletés de pommes de terre aux épices Puff potatoes with spices	9.00
Keema Samosa Feuilletés de viande hachée aux épices - Spicy minced meat	10.00
Mattar Tikki Croustillant de petits-pois et pommes de terre Green peas and potatoes	9.00
Raita Yaourt préparé avec concombres et tomates Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs	8.00
Aubergines Raita Aubergines préparées avec du yaourt Brinjals with a touch of yoghurt	9.00
Mix Platter Seekh Kebab, Murgh Tikka, Keema samosa, Matar Tikki-Raita, oignons Bhaji	19.00
Daal Soup Soupe de lentilles indiennes - Indian lentils soup	10.00
Vegi. Platter Assortiment d'entrées végétariennes Samosa, Matter Tikki, Raita, 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	14.00
Kastoori Murgh 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	19.00
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	18.00
Murgh Tikka Salade Suprême de poulet Tikka sur lit de salade - Supreme of Chicken Tikka salade	18.00
Macchi Tikka Salade Salmon Tikka salade	18.00
black Paper Chicken Tikka Brochette de poulet marinée à la crème de noix de cajou	14.00

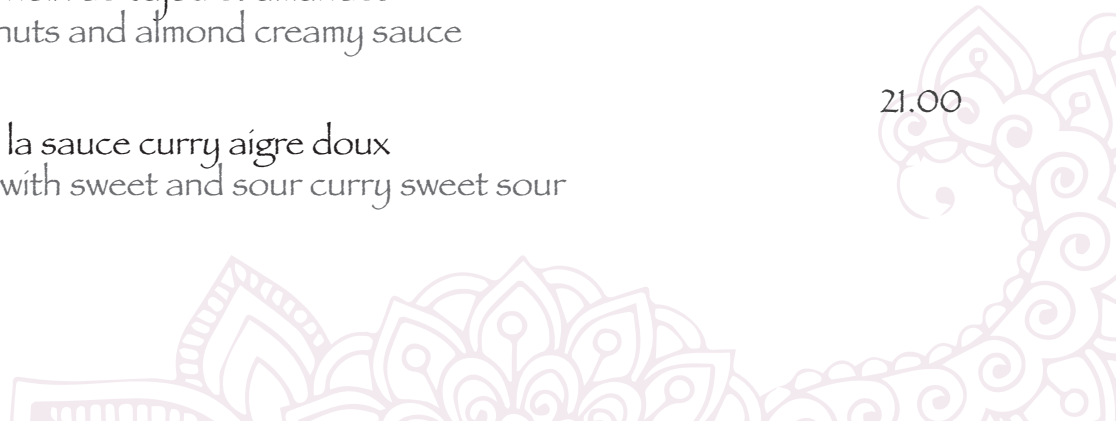
Plats traditionnels



Kashmiri Lamb Rogan Josh Curry d'agneau façon Kashmiri Traditional Kashmiri Lamb Curry	22.00
Murgh-E-Shalimar Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce	21.00
Murgh Ginger Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche Supreme of Chicken with ginger and coriander	21.00
Chicken Tikka Massala Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander	22.00
Butter Chicken Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce	23.00
Gosht Dopiaza Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé Lamb Curry with medium spiced onions	21.00
Chicken Mughlai Suprême de poulet et curry moyennement épicé Supreme of Chicken and Curry medium spicies	21.00
Boeuf Curry Boeuf à la sauce Curry - Beef with curry sauce	21.00

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	21,00
Keema Matar Haché d'agneau et petits pois Minced of meat and green peas	21,00
Gosht Sagwala Agneau aux épinards, épices et coriandre Lamb with spinach, spices and coriander	23,00
Macchi Malai Curry Saumon parfumé à la cardamome, crème et lait de coco Salmon with cardamom and coconut	22,00
Khara Massala Crevettes poêlées, piments verts, tomates, ail, gingembre et coriandre Fried shrimps, green chili, tomatoes, garlic, ginger and coriander	21,00
Jheenga Malai Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce	21,00
Khatti Mhatti Suprême de poulet à la sauce curry aigre doux Supreme of Chicken with sweet and sour curry sweet sour	21,00



Plats végétariens

Panchmel daal Mélange des cinq lentilles indiennes <i>Mix of five indian lentils</i>	15,00	Chana Massala Pois chiche au curry <i>Chickpeas with curry</i>	15,00
Allo Gobi Choux-fleurs et pommes de terres	15,00	Palak Panir Épinards hachés crème et fromage	16,00
Légumes au curry <i>Mixde vegetables curry</i>	15,00	Baignan bhaarta Caviar d'aubergines <i>Eggplant caviar</i>	16,00
Bindí Massala Okras, oignons, tomates et épices <i>Lady fingers, onions, tomatoes and spices</i>	15,00	Palak Allo Pommes de terre aux épinards <i>Potatoes cooked with spinach</i>	15,00
Dam Allo Pommes de terre au curry <i>Potatoes curry</i>	13,00	Paneer Tikka Massala Fromage indien, oignon tomates ail gingembre et coriandre <i>Indian cheese, onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander</i>	22,00

Riz

Saada Chawal Riz basmati nature <i>Basmati rice</i>	4,00	Kashmiri Pullao Riz basmati aux fruits secs <i>Basmati rice with dry fruits</i>	8,00
Piáze Pullao Riz basmati, oignons rissolés <i>Basmati rice with fried onions</i>	6,00	Mattar Pullao Riz aux petits pois et oignons frits <i>Rice with green peas and fried onions</i>	6,00

Pains

Nature	2,50	Aux piment - chilli	3,50
A l'ail - garlic	3,50	Fromage & piment - cheese/chilli	5,50
Au fromage - cheese	4,50	Fromage & ail - cheese/garlic	5,50
Aux fruits secs	4,50	Tandoori Rotti	3,00
À la viande hachée	6,00	Tandoori Paratha	4,00

Spécialités du chef

Handi Gosht Laziz 25,00
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 23,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre
Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger

Kama Sutra 35,00
Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments
Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli

Dam Ki Nali 23,00
Souris d'agneau
Slow cooked Lamb shank

Kerala Prawns 21,00
Sauce à base de lait de coco et curry
Coconut milk curry sauce

Thalis

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 Basmatí au safran
Authentic indian dishes with saffron Basmatí rice

Légumes - Vegetables 19,00
Poulet - Chicken 25,00

Agneau - Lamb 29,00
Gambas - Prawns 35,00