

Menu

Entrées

Onion Bhaji – 9,50€

Croustillants d'oignon et d'épinard enrobés de farine de pois chiche

Mix Pakora veg – 9,50€

Croustillants de légumes (aubergines, courgettes et chou-fleur) enrobés de farine de pois chiche

Fish Pakora – 11,50€

Croustillants de poisson blanc enrobés de farine de pois chiche

Scampis Pakora – 11,50€

Croustillants de scampi enrobés de farine de pois chiche

Samosa Veg – 9,50€

Chaussons farcis à la pomme de terre, aux petits pois, carottes, raisins secs et aux noix de cajou

Samosa Lamb – 9,50€

Chaussons farcis à l'agneau, à la pomme de terre, aux petits pois, raisins secs et aux noix de cajou

Assortiment d'entrées – 19,00€

Plats (servis avec du riz parfumé à la cardamome et à la cannelle)

Chicken Tikka Masala – 18,00€

Poulet mariné dans un mélange d'épices tandoori, grillé au four et servi dans une sauce au curry rouge

Chicken Tandoori – 19,50€

Poulet mariné dans un mélange d'épices tandoori, grillé au four et servi avec des lentilles jaunes

Chicken Korma – 19,50€

Poulet dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou

Lemon Chicken – 18,50€

Poulet dans une sauce crémeuse au citron et au gingembre

Butter Chicken – 18,50€

Poulet dans une sauce crémeuse au yaourt, aux tomates, beurre et noix de cajou

Chicken Assad – 19,50€

Poulet dans une sauce crémeuse au lait de coco, graines de moutarde, piments verts frais et feuilles de curry

Palak Chicken – 19,50€

Poulet dans une sauce onctueuse aux épinards

Chicken Vindaloo – 19,50€

Poulet dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)

Lamb Curry – 19,50€

Agneau dans une sauce curry

Lamb Palak – 20,50€

Agneau dans une sauce onctueuse aux épinards

Lamb Korma – 20,50€

Agneau dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou

Lamb Vindaloo – 20,50€

Agneau dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)

Scampis Korma – 20,50€

Scampis dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou

Scampis Jalfrezi – 20,50€

Scampis dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon

Scampis Butter – 20,50€

Scampis dans une sauce crémeuse au yaourt, aux tomates, beurre et noix de cajou

Scampis Vindaloo – 20,50€

Scampis dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)

Mix Veg – 17,50€

Préparation de légumes variés au curry

Dal – 15,50€

Curry de lentilles brunes

Dal Tadka – 15,50€

Curry de lentilles jaunes

Palak Paneer – 17,50€

Fondant d'épinards et de fromage frais indien

Chana Masala – 17,50€

Curry de pois chiches

Bharta – 18,50€

Caviar d'aubergines à l'indienne

Thali Special Indian Taste (pour 2 personnes) – 24,50€ / pers

Veg : Palak Paneer / Chana Masala / Bharta / Mix Veg / Dal

Non Veg : Poulet / Agneau / Scampis / Mix Veg / Dal

Accompagnements

Raita – 5,50€

Sauce à base de yaourt, concombre, tomate, oignon rouge et masala

Dal / Dal Tadka – 8,00€

Curry de lentilles brunes / jaunes

Chana Masala – 8,50€

Curry de pois chiches

Palak Paneer – 9,50€

Fondant d'épinards et de fromage frais indien

Mix Veg – 9,50€

Préparation de légumes variés au curry

Bharta – 10,00€

Caviar d'aubergines à l'indienne

Desserts

Gulab Jamun – 8,00€

Beignets de fruits secs au sirop de sucre

Kheer – 8,00€

Riz au lait parfumé à la cardamome et aux fruits sec