

NAAN BAR

TANDOOR SELECTION

ENTRÉES

CHICKEN TIKKA 🍗 🌶️

€13

Poulet mariné dans du piment rouge et du yaourt, recouvert d'une sauce à la menthe et à la coriandre

TANDOORI JHINGA 🍤 🌶️

€21

Crevettes tigrées marinées avec des graines de carom et du yaourt

LAMB SEEKH 🍖 🌶️

€14

Brochettes d'agneau haché assaisonnées de gingembre, piment vert, coriandre et garam masala

TANDOORI BROCCOLI 🍷 🌶️ 🥬

€11

Brocoli cuit au four et mariné au fromage frais

SLOW COOKED MAINS

PLATS DE RESISTANCE

CHICKEN CURRY 🍗 🌶️

€18

Pilons de poulet au curry masala

SHRIMP CHINGRI MALAI 🍤 🌶️

€21

Curry de crevettes à la noix de coco épicé à la mode Bengale, avec des graines de moutarde et du gingembre

OLD DELHI BUTTER CHICKEN 🍗 🌶️ 🥜

€18

Poulet grillé à la braise, mijoté dans une sauce tomate crémeuse au fenugrec

MUSHROOM MATAR 🍄 🌶️

€15

Assortiment de champignons, pois verts, oignons et tomates dans une sauce masala

CHICKEN KORMA 🍗 🌶️

€18

Poulet au curry, mijoté dans une sauce aux oignons et aux noix de cajou

SUBZ HANDI 🍄 🌶️

€15

Légumes de saison dans une sauce crémeuse aux noix de cajou tempérée au gingembre

SOUTH INDIAN BEEF CURRY 🍗 🌶️

€19

Bœuf mijoté avec du poivre noir, du curry, de la coriandre en poudre et de l'anis étoilé

PANEER MAKHANI 🍷 🌶️ 🥜

€16

Cottage cheese mijoté dans une sauce tomate agrémenté de fenugrec

KASHMIRI LAMB ROGAN JOSH 🍖 🌶️

€23

Souris d'agneau au curry avec du piment rouge et du yaourt

PALAK PANEER 🍷 🌶️ 🥬

€16

Cottage cheese mijoté dans du cumin et du piment rouge avec une sauce crémeuse aux épinards

🥜 NUTS | 🌿 VEGETARIAN | 🌱 VEGAN | 🍷 GLUTEN FREE | 🍷 KETO FRIENDLY

* Les prix sont TTC* si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer le restaurant.

STREET FOOD AND SIDES

CHICKEN GALOUTI KEBAB 🍗🌱 €12
 Poulet légèrement épicé, saisi à la poêle et garni de fromage frais et d'une mousse au poivre noir

DAL MAKHANI 🌱 €11
 Lentilles noires mijotées avec du beurre, de la crème, du fenugrec et du piment Kashmiri

ALOO TIKI 🌱 €9
 Galette de pommes de terre poêlée servi avec du yaourt, de la sauce tamarin et d'un chutney de coriandre

RAJMA MASALA 🌱 ✓ €11
 Haricots rouges tempérés aux graines de fenouil, aux épices entières et à l'ail

NIMONA 🌱 ✓ €9
 Galettes de pois verts poêlées, épicées au piment Et au cumin accompagnées d'un chutney de tamarin

PINDI CHOLA 🌱 ✓ €10
 Ragoût de pois chiches cuits avec des oignons, des tomates et de la coriandre

YELLOW DAL TADKA 🌱 €10
 Lentilles jaunes tempérées au cumin, à l'ail, à la coriandre et au gingembre

ALOO JEERA 🌱 ✓ €9
 Pommes de terre au curcuma tempérées aux graines de cumin, au gingembre et au piment vert

BIRYANI AND RICE

AWADHI CHICKEN BIRYANI 🍗 €20
 Poulet épicé avec du riz basmati revenu à la poêle, accompagné de yaourt (raita)

KUMBH BIRYANI 🌱 ✓ €17
 Champignons sauvages de saison, safran, avec du riz basmati, accompagné de yaourt (raita)

LAMB BIRYANI 🍗 €22
 Agneau épicé avec du riz basmati revenu à la poêle, accompagné de yaourt (raita)

JEERA RICE 🌱 ✓ €5
 Riz basmati aromatisé au cumin

CHETTINAD SHRIMP BIRYANI 🍗 €21
 Crevettes épicées avec du riz basmati revenu à la poêle, accompagné de yaourt (raita)

STEAMED RICE 🍗 €5
 Riz nature

CLAY OVEN BAKED NAAN

TANDOORI ROTI ✓ €4
 Pain plat maison à la farine de blé complet

LACHA PARANTHA €4.5
 Pain plat à base de blé complet, composé de multicouches

PLAIN NAAN ✓ €4
 Pain plat à base de farine

PUDINA PARANTHA €4.5
 Pain plat à base de blé complet aromatisé à la menthe

BUTTER NAAN €4
 Pain plat à base de farine servit avec du beurre

CHEESE NAAN €6
 Pain plat à base de farine, de cheddar et de mozzarella

GARLIC NAAN €4.5
 Pain plat à base de farine, raffiné à l'ail

ASSORTED BREAD BASKET €12
 Roti, Plain, Garlic, Lacha et Pudina Parantha

🍗 NUTS | 🌱 VEGETARIAN | ✓ VEGAN | 🍗 GLUTEN FREE | 🍗 KETO FRIENDLY

* Les prix sont TTC* si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer le restaurant.