

NAAN BAR

ENTRÉES

ALOO TIKKI 🍷🌱	€9	TANDOORI SALMON 🍷🥑	€20
Galettes de pommes de terre poêlées servi avec du yaourt, de la sauce tamarin et d'un chutney de coriandre		Saumon enrobé de moutarde épicé servi avec un chutney d'ananas	
NIMONA 🍷🌱	€9	CHICKEN TIKKA 🍷🥑	€13
Galettes de pois verts poêlées épicées au piment et au cumin accompagnées d'un chutney de tamarin		Poulet mariné dans du piment rouge et du yaourt, recouvert d'une sauce à la menthe et à la coriandre	
BIRYANI ARANCINI	€11	CHICKEN SEEKH 🍷🥑	€11
Arancini de riz, d'agneau, raïta de concombre		Brochettes de poulet haché assaisonnées de gingembre, ail, piment vert et yaourt achari	
LAMB SEEKH 🍷🥑	€14		
Brochettes d'agneau haché assaisonnées de gingembre, piment vert, coriandre et garam massala			

PLATS PRINCIPAUX

CHICKEN CURRY 🍷	€18	KASHMIRI LAMB ROGAN JOSH 🍷🥑	€23
Pilons de poulet dans une sauce massala		Souris d'agneau au curry avec du piment rouge et du yaourt	
OLD DEHLI BUTTER CHICKEN 🍷🥑🍷	€18	DOI MAACH 🍷🥑	€21
Poulet grillé à la braise, mijoté dans une sauce tomate crémeuse au fenugrec		Mélange de saumon, crevette et palourdes, mijotés dans une sauce au yaourt	
CHICKEN KORMA 🍷🍷	€18	BROCCOLI TIKKA MASALA 🍷🌱	€13
Poulet au curry, mijoté dans une sauce aux oignons et aux noix de cajou		Brocoli rôti, sauce tikka massala	
SOUTH INDIAN BEEF CURRY 🍷🥑	€19	PANEER MAKHANI 🍷🥑🌱🍷	€16
Bœuf mijoté avec du poivre noir, du curry, de la coriandre en poudre et de la badiane chinoise		Cottage cheese mijoté dans une sauce tomate agrémenté de fenugrec	
SHRIMP CHINGRI MALAI 🍷🥑	€21	MUSHROOM MATAR 🍷🌱	€15
Curry de crevettes à la noix de coco épicé à la mode Bengale, avec des graines de moutarde et du gingembre		Assortiments de champignons, pois verts, oignons et tomates dans une sauce massala	

🍷 FRUITS À COQUE | 🌱 VÉGÉTARIEN | 🌿 VÉGAN | 🍷 SANS GLUTEN | 🥑 KETO FRIENDLY
*PRIX TTC * Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer le restaurant

ACCOMPAGNEMENTS

PALAK BHUNA 🍷🌱
Épinard sautées, piment rouge entier et garam
massala €9

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

ZUCCHINI THORAN 🍷🌱
Courgettes et haricots sautées, feuille de curry,
oignon et noix de coco €10

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

YELLOW DAL TADKA 🍷🌱
Lentilles jaunes tempérées au cumin, à l'ail, à la
coriandre et au gingembre €11

KADDU KI SABZI 🍷🌱
Butternut, petits pois et épinards avec de l'ail et du
piment €10

BIRYANI ET RIZ

JEERA RICE 🍷🌱
Riz basmati aromatisé au cumin €5

STEAMED RICE 🍷
Riz basmati €5

KUMBH BIRYANI 🍷🌱
Champignons sauvages de saison, safran, avec du riz
basmati, accompagné d'une sauce végétarienne €17

LAMB BIRYANI 🍷
Agneau épicé avec du riz basmati revenu à la poêle,
accompagné de raïta €22

CHETTINAD SHRIMP BIRYANI 🍷
Crevettes épicées avec du riz basmati revenu à la
poêle, accompagné de raïta €21

AWADHI CHICKEN BIRYANI 🍷
Poulet épicé avec du riz basmati revenu à la poêle,
accompagné de raïta €20

NAAN CUIT DANS UN FOUR D'ARGILE

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

PLAIN NAAN 🌱
Pain plat à base de farine de blé €4

BUTTER NAAN €4
Pain plat, à base de farine de blé, beurré

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

AMRITSARI KULCHA €6
Pain plat à base de farine de blé fourré de pommes de
terre, d'oignons épicé et de cottage cheese

BLUE CHEESE NAAN €7.5
Pain plat à base de farine de blé, bleu, mozzarella et
confiture de figue

PESHWARI NAAN 🍷 €7.5
Pain plat à base de farine de blé, mélange de noix et
fruits secs

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

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

🍷 FRUITS À COQUE | 🌱 VÉGÉTARIEN | 🌿 VÉGAN | 🍷 SANS GLUTEN | 🍷 KETO FRIENDLY

Prix TTC Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer le restaurant