



ENTRÉES

Bhaji à l'oignon Beignets d'oignons croustillants à la farine de pois chiches et aux épices, servis avec chutney.	8	Côtelettes d'agneau Côtelettes d'agneau tendres marinées au basilic séché et aux noix.	29
Pani-Puri Puris croustillants garnis de pommes de terre et pois chiches, servis avec eau épicée à la menthe et tamarin.	10	Poulet Tikka Malai Poulet tikka crémeux et légèrement épicé, mariné avec crème, yogourt et épices aromatiques, rôti au four tandoor.	22
Samosa végétarien (2 morceaux) Pâte croustillante farcie de pommes de terre et d'épices, servie avec sauce au tamarin.	8	Poulet Tandoori Poulet entier ou demi mariné au yogourt et aux épices tandoori traditionnelles, rôti dans un four en argile.	20 / 30
Chaat de Channa Samosa Samosas émiettés garnis de pois chiches, yogourt, oignon, tomate, chutneys et épices.	12	Crevettes Tulsi Crevettes juteuses cuites avec basilic frais (tulsi), ail et épices aromatiques.	25
Chaat d'alo tikki Gallettes de pommes de terre croustillantes garnies de yogourt, chutneys et épices.	12	Saumon Coorg Saumon cuisiné dans une sauce riche inspirée de la cuisine du sud de l'Inde, avec épices et noix de coco.	25
Champignons croustillants Champignons croustillants frits et enrobés d'une sauce chili sucrée.	16	Poisson Tawa Filet de morue poêlé sur une plaque chaude avec épices et herbes.	20
Chou-fleur miel et piment Chou-fleur frit croustillant dans une sauce sucrée et épicée.	18	Côtes de porc sauce acidulée Côtes de porc mijotées lentement, nappées d'une sauce savoureuse au tamarin et à la mangue.	18
Paneer Tikka Paneer mariné aux épices et grillé au tandoor avec poivrons et oignons.	20	Plateau mixte Malai chicken tikka, saumon Coorg, crevettes Tulsi, côtelette d'agneau et chou-fleur miel et piment.	60

PLATS PRINCIPAUX

Poulet Rara Poulet avec os mijoté dans une sauce riche préparée avec du poulet haché et des épices aromatiques.	21	Jinga Moillee Curry de crevettes traditionnel du Kerala préparé avec oignons, tomates et noix de coco.	22
Poulet Tikka Masala Poulet tikka grillé cuit dans une sauce masala crémeuse à base de tomate.	20	Daal Makhni Lentilles noires mijotées lentement avec beurre, crème et épices.	15
Poulet Vindaloo  Curry de poulet épicé et acidulé préparé avec vinaigre, ail, piments et épices aromatiques.	20	Channa Masala Pois chiches cuits dans une sauce riche à base de tomates et d'oignons avec des épices traditionnelles.	15
Poulet au beurre Morceaux de poulet tendres cuits dans une sauce crémeuse à la tomate et au beurre.	20	Paneer Methi Malai Makhna Paneer cuit dans une sauce crémeuse parfumée au fenugrec et noix de cajou.	17
Agneau Rogan Josh Curry d'agneau traditionnel du Cachemire préparé avec des épices aromatiques et une sauce riche.	21	Paneer Butter Masala Cubes de paneer cuits dans une sauce riche au beurre et à la tomate et noix de cajou.	17
Agneau Kali Mirch Agneau cuisiné dans une sauce savoureuse au poivre noir.	21	Champignons Palak Sauce aux épinards et à l'ail avec champignons.	16
Agneau Kolambu Curry d'agneau à la façon du Tamil Nadu, à base de tamarin et de noix de coco.	21	Aloo Gobi Adraki Pommes de terre et chou-fleur cuits avec gingembre et épices traditionnelles.	16
Biryani de poulet / agneau Riz basmati parfumé cuit avec poulet ou agneau, herbes et épices traditionnelles de biryani.	18 / 20	Korma de légumes Lucknowi Mélange de légumes cuits dans une sauce korma douce et crémeuse avec noix et épices.	16
Meen Moilee Curry de morue à la façon du Kerala préparé avec lait de coco, feuilles de cari et épices douces.	22	Baingan Bhartha Aubergine grillée et écrasée cuite avec oignons, tomates, ail et épices.	16

ACCOMPAGNEMENTS

Naan nature	4	Riz basmati	5
Naan à l'ail	5	Riz pulao	6
Naan au paneer	9	Raita	5
Naan au fromage	9	Cornichons indiens	5
Naan au romarin	6	Chutney de mangue	5
Roti tandoori	4	Salade maison	8