

Royal Bengal – La Carte

Entrées

1. Bengal Fish Fried 12,00€

Poisson du Bengale frit avec épices indiennes.

Fish fried with marinated spices.

2. Chicken Tandoori 7,00€

Cuisse de poulet marinée au yaourt avec tandoori massala et grillée au four d'argile.

Chicken leg marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled.

3. Chicken Tikka 7,00€

Filets de poulet marinés au yaourt avec tandoori massala et grillés au four d'argile.

Boneless chicken marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled.

4. Scampis Tandoori 8,00€

Scampis marinés au yaourt avec tandoori marsala et grillés au four d'argile.

Scampis marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

5. Scampis Tandoori Pakora 8,50€

Scampis marinés au yaourt avec tandoori massala et frits dans une pâte de pois chiche.

Scampis marinated in yoghurt with tandoori massala and deep fried in gram flour.

6. Sheek Kebab 6,50€

Viande de boeuf finement hachée et grillée au four d'argile avec herbes aromatique et épices indiennes.

Minced beef grilled in clay oven with aromatic herbs and Indian spices.

7. Boti Kebab 7,00€

Pièces d'agneau marinées au yaourt avec tandoori massala et grillées au four d'argile.

Lamb marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

8. Chicken Samosas 5,50€

Loempias indiens avec de la volaille.

Loempias with chicken.

9. Meat Samosas 5,50€

Loempias indiens avec de la viande de boeuf hachée.

Loempias with beef.

10. Vegetables Samosa 5,50€

Loempias indiens avec des légumes.

Loempias with vegetables.

11. Mixed Samosa 7,50€

Loempias indiens avec poulet, boeuf et légumes.

Loempias with chicken beef and vegetables.

12. Vegetables Pakoras 6,50€

Légumes marinés dans une pâte de pois chiche et frits à la façon indienne.
Fresh vegetables coated in gram flour and deep fried.

13. Onion Bhaji 6,50€

Oignons finement découpés marinés dans une pâte de pois chiche et frits à la façon indienne.

Fresh onion slices coated in gram flour and deep fried.

14. Chilli Pakoras 5,00€

Piments verts marinés dans une pâte de pois chiche et frits à la façon indienne.

Fresh chillies coated in gram flour and deep fried.

15. Mushroom soup 6,00€

Soupe aux champignons piquante.

Spicy mushroom soup.

16. Daal soupe 6,50€

Soupe aux lentilles typique.

Lentils soup.

17. Dahee Raita & chapatee 6,50€

Salade indienne préparée avec du yaourt nature, oignons, tomates et concombres.

Assaisonnée d'épices indiennes.

Indian salad with natural yoghurt, onions, tomatoes and cucumbers. Tossed with Indian spices.

18. Salade Verte 5,00€

Salade maison.

Green salad.

Viandes

TIKKA MASSALA

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

19. Chicken Tikka Massala (boneless / filet) 14,50€

20. Chilli Chicken tikka massala (spicy/épicé) 15,00€

21. Spécial Chicken tandoori (with bones/avec os) 14,50€

22. Lamb tikka massala 15,00

KORMA

Préparé dans une sauce douce à la crème et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Prepared in a mild creamy sauce with dry raisins, grated coconut and almonds.

23. Chicken Shahi korma 14,50€

24. Beef Shahi Korma 15,00€

25. Lamb Shahi Korma 15,00€

26. Sabzi malai curry (Mixed) 18,00€

Sauce korma préparée avec poulet, boeuf, agneau et légumes.

Korma sauce with chicken, beef lamb and vegetables cooked altogether.

SPECIAL ROYAL BENGAL

Préparé dans une sauce à la crème, mélange de fruits cocktail et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Prepared with cocktail fruits in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

27. Special Royal bengal chicken 15,00€

28. Special Royal bengal beef 15,50€

29. Special royal bengal lamb 15,50€

MUGLAI BIRIYANI

Riz Basmati sauté à la poêle avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées, le tout garni de tomates et concombres.

Fried Basmati rice with dry raisins, grated almonds and coconut. Dressed with tomatoes and cucumbers.

30. Chicken muglai biriyani 14,50€

31. Lamb muglai biriyani 15,00€

32. Beef muglai biriyani 15,00€

CURRY

Préparé dans une sauce au curry traditionnelle.

Prepared in a traditional curry sauce.

33. Chicken Curry 13,00€

34. Lamb Curry 13,50€

35. Beef Curry 13,50€

DAAL

Préparé dans une sauce épaisse aux lentilles jaunes.

Prepared in a thick yellow lentils sauce.

36. Chicken Daal 13,50€

37. Lamb Daal 14,00€

38. Beef Daal 14,00€

MATAR CURRY

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.

Prepared in a curry sauce with green peas.

39. Chicken matar curry 13,50€

40. Lamb matar curry 14,00€

41. Beef matar curry 14,00€

BHUNA

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.

Prepared in sweet peppers and onion sauce.

42. Chicken Bhuna 14,00€

43. Lamb Bhuna 14,50€

44. Beef Bhuna 14,50€

ROGON JOSH

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.

Prepared in a tomato sauce with plain youghurt and aromatic spices.

45. Chicken Rogon Josh 13,50€

46. Lamb Rogon Josh 14,00€

47. Beef Rogon Josh 14,00€

DOPIAZA

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons fortéments cuits.

Cooked in a pepper sauce with fresh onions.

48. Chicken Dopiaza 13,50€

49. Lamb Dopiaza 14,00€

50. Beef Dopiaza 14,00€

PALOK / SAAG

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés et relevé aux épices indiennes.

Prepared with spinach, herbs and spices.

51. Chicken Saag 13,50€

52. Lamb Saag 14,50€

53. Beef Saag 14,50€

MADRAS

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.

Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

54. Chicken Madras 13,50€

55. Lamb Madras 14,00€

56. Beef Madras 14,00€

VINDALOO

Préparé dans une sauce très pimentée avec des pommes de terre.

Prepared in a very hot sauce with potatoes.

57. Chicken Vindaloo 13,50€

58. Lamb Vindaloo 14,00€

59. Beef Vindaloo 14,00€

JHAALFRAZY

Préparé dans une sauce très pimentée avec des piments verts, oignons frais finements découpés et épices indiennes.

Prepared in a very hot sauce with fresh green chillies and onions.

60. Chicken Jhaalfrazy 13,50€

61. Lamb Jhaalfrazy 14,50€

62. Beef Jhaalfrazy 14,50€

SABZI CURRY

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.

Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

63. Chicken Sabzi Curry 15,00€

64. Lamb Sabzi Curry 15,50€

65. Beef Sabzi Curry Beef 15,50€

DAAL SAAG

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés, lentilles jaunes et relevé aux épices indiennes et herbes aromatiques.

Prepared in a thick, lentils and spinach sauce with fresh herbs.

66. Chicken daal saag 16,00€

67. Lamb daal saag 16,50€

68. Beef daal saag 16,50€

SABZI MADRAS

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras et variété de légumes.
Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

69. Chicken Sabzi Madras 15,50€

70. Lamb Sabzi Madras 16,00€

71. Beef Sabzi Madras 16,00€

BAIGANWALA

Préparé avec des aubergines, oignons, poivrons et piments frais finement découpés.

Cooked with eggplants, onions, peppers and fresh chillies.

72. Chicken baiganwala 16,00€

73. Lamb baiganwala 16,50€

74. Beef baiganwala 16,50€

Tandoori Grill

Viande ou volaille marinée au yaourt avec tandoori massala et grillée au four d'argile. Servie sur plaque en fonte avec sauce tandoori.

Meat or poultry marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven. Served on sizzler with a tandoori sauce.

75. Mixed Grill Tandoori 19,00€

Poulet, boeuf haché, agneau et scampis.

Chicken, minced beef, lamb and scampis

76. Chicken Tandoori 14,00€

Demi poulet.

Half chicken.

77. Chicken Tikka 14,00€

Filets de poulet.

Chicken breasts.

78. Boti Kebab 14,50€

Pièces d'agneau.

Lamb pieces.

79. Sheek Kebab 14,50€

Viande de boeuf finement hachée.

Minced beef.

80. Scampi Tandoori 16,00€

Scampi marinés.

Marinated scampis.

81. Royal Gambas Tandoori / King Size 30,00€

Gambas marinées, servi avec pain Naan à l'ail et salade indienne raita.

Gambas marinated served with garlic Naan bread and raita salade.

Scampis

FRUITS DE MER / SEAFOOD

82. Scampis tikka massala 16,00€

Scampis marinés au yaourt et grillés au four tandoor, puis préparés dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Shrimps marinated in yoghurt and grilled in the clay oven, then prepared in creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

83. Scampis malai curry 15,50€

Scampis préparés dans une fine sauce à base de crème, amandes et noix de coco râpées.

Shrimps cooked in a thin creamy sauce with grated almonds and coconut.

84. Scampis Royal bengal 18,50€

Scampis préparés dans une sauce à la crème, variété de légumes et de fruits cocktail, le tout grani de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Shrimps, vegetables and cocktail fruits prepared in creamy suace with dry raisins, grated coconut and almonds.

85. Scampis biriyani 16,00€

Scampis et riz Basmati sautés à la poêle avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées, le tout grani de tomates et concombres.

Fried Basmati rice with shrimps, dry raisins, grated almonds and coconut. Dressed with tomatoes and cucumbers.

86. Scampis curry 15,00€

Scampis préparés dans une sauce au curry traditionnel.

Shrimps prepared in a traditional curry sauce.

87. Scampis daal 15,50€

Scampis préparé dans une sauce épaisse aux lentilles jaunes.

Shrimps prepared in a thick, yellow lentils sauce.

88. Scampis matar curry 16,00€

Scampis préparés dans une sauce au curry avec des petits pois.

Shrimps prepared in a curry sauce with green peas.

89. Scampis rogon josh 15,00€

Scampis préparés dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.

Shrimps prepared in a tomato sauce with plain youghourt and aromatic spices.

90. Scampis bhuna 15,50€

Scampis préparés dans une sauce aux oignons et poivrons.

Shripms prepared in a sweet pepper and onion sauce.

91. Scampis dopiaza 15,50€

Scampis préparés dans une sauce au poivre avec des oignons fortements cuits.

Shrimps cooked in a pepper sauce with onions.

92. Scampis saag 16,00€

Scampis préparés dans une sauce épaisse aux épinards hachés et relevé aux épices indiennes.

Shrimps prepared with spinach and spices.

93. Scampis madras 15,00€

Scampis préparé dans une sauce pimenté au curry de Madras.

Shrimps prepared in a hot Madrasi curry sauce.

94. Scampis vindaloo 15,50€

Scampis préparés dans une sauce très pimentée avec des pommes de terre.

Shrimps prepared in a very hot sauce with potatoes.

95. Scampis jhaalfrazy 15,50€

Scampis préparé dans une sauce très pimentés avec des piments verts, oignons frais finements découpés et épices indiennes.

Shrimps prepared in a very hot sauce with fresh green chillies and onions.

96. Scampis baiganwala 16,50€

Scampis préparés avec des aubergines, ognions, poivrons et piments frais finements découpés.

Shrimps cooked with eggplants, onions, peppers and fresh chillies.

97. Sabzi curry scampis 18,50€

Scampis préparés dans une sauce au curry et variété de légumes.

Shrimps prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

98. Sabzi madras scampis 18,50€

Scampis préparés dans une sauce au curry de madras épicé et variété de légumes.

Shrimps prepared in a spicy madrasi curry sauce with mixed vegetables.

Poissons

99. Salmon tikka massala 19,00€

Marinés au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparés dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

100. Telapia matar curry 17,00€

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.

Prepared in a curry sauce with green peas.

101. Salmon bhuna 18,00€

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.

Prepared in a sweet peppers and onions sauce.

102. Telapia jhaalfrazy 18,00€

Préparé dans une sauce très pimentée avec des piments verts, oignons frais finement découpés et épices indiennes.

Prepared in a very hot sauce with fresh green chillies and onions.

103. Salamon sabzi korma 19,00€

Préparé dans une sauce douce à la crème, garni de raisins secs, noix de coco, amandes râpées et variété de légumes.

Prepared in a mild creamy sauce with dry raisins, grated coconut, almonds and mixed vegetables.

Végétarien

VEGETARIENS

104. Mixed Vegetables Curry 12,50€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry.

Mixed vegetables prepared in a curry sauce.

105. Tadka daal 12,00€

Lentilles jaunes frits à l'ail avec des épices indiennes.

Yellow lentils fried with garlic and spices.

106. Aloo Matar 12,00€

Petits pois et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.

Green peas and potatoes cooked in curry sauce.

107. Aloo Gobi 12,50€

Choux-fleurs et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.

Cauliflowers and potatoes cooked in curry sauce.

108. Saag aloo 13,00€

Epinards hachés et pommes de terre cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.

Spinach and potatoes cooked with aromatic spices.

109. Baigan bhaji 13,50€

Aubergines cuites à la poêle avec des oignons, poivrons et piments verts.

Eggplants cooked with onions, peppers and fresh chillies.

110. Mushroom bhaji 12,00€

Champignons frits aux épices indiennes, oignons, poivrons et tomates.

Mushrooms fried with onions, peppers and tomatoes.

111. Chana massala 12,00€

Pois chiches relevés, préparés dans une sauce madras.

Chic peas prepared in a madrasi sauce.

112. Vegetables biriyani 13,00€

Riz Basmati et variété de légumes sautés à la poêle, avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées, le tout garni avec tomates et concombres.

Basmati rice fried with vegetables, grated almonds and coconut.

113. Vegetables shahi korma 13,50€

Variété de légumes préparés dans une douce sauce à la crème et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Mixed vegetables prepared in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

114. Korma baiganwala 14,00€

Aubergines cuites dans une sauce à la crème, noix de coco et amandes râpées, le tout garni de raisin secs.

Eggplants cooked in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

115. Bhindi bhaji 13,50€

Gombos cuits à la poêle avec des herbes aromatiques, oignons, poivrons et piments frais.

Okras cooked with fresh onions, peppers and spicy green chillies.

116. Vegetables vindaloo 12,50€

Variété de légumes préparés dans une sauce extra pimentée avec pommes de terre.
Mixed vegetables prepared in a very hot sauce with potatoes.

117. Vegetables madras 12,50€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry de madras pimentée.
Mixed vegetables prepared in a hot madrasi curry sauce.

Fromage Cottage

118. Saag paneer 14,50€

Épinards hachés et fromage cottage cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.

Spinach and potatoes cooked with aromatic spices and cottage cheese.

119. Matar paneer 13,50€

Petits pois préparés dans une sauce au curry et fromage cottage.

Green peas and cottage cheese prepared in a curry sauce.

120. Paneer malai korma 14,50€

Fromage cottage préparés dans une sauce à la crème et variétés de légumes, le tout garni avec des raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Mixed vegetables and cottage cheese prepared in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

121. Paneer tikka massala 14,50€

Fromage cottage préparés avec notre fameuse sauce tikka massala.

Cottage cheese prepared in our famous tikka massala sauce.

Pains

122. Plain Naan 2,50€

Pain dour traditionnel nature suit au four Tandoor.

Soft white bread freshly baked in tandoor.

123. Butter Naan 2,50€

Pain doux traditionnel au beurre cuit au four Tandoor.

Soft white bread with butter freshly baked in tandoor.

124. Cheese Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré au fromage et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with cheese freshly baked in tandoor.

125. Paneer Naan 5,00€

Pain doux traditionnel fourré au fromage cottage et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with cottage cheese freshly baked in tandoor.

126. Garlic Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré à l'ail et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with fresh garlic baked in tandoor.

127. Peshwary Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré au raisins secs, noix de coco rapée et cuit au four Tandoor. Le tout enrobé de coulis de mangue.

Soft white bread with dry raisin and grated coconut freshly baked in tandoor.
Dressed with mango coulis.

128. Keema Naan 5,00€

Pain dour traditionnel fourré à la viande hachée avec herbes aromatiques et suit au four Tandoor.

Soft white bread with minced beef and aromatic herbs freshly baked in tandoor.

129. Chilli Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré aux piments verts frais et cuit au four tandoor.

Soft white bread with fresh green chillies baked in tandoor.

130. Dhanya Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré aux herbes aromatiques et cuit au four tandoor.

Soft white bread with fresh aromatic herbs baked in tandoor.

131. Tandoori Roti 3,50€

Pain brun croustillant soufflé au four tandoor.

Brown crispy bread baked in tandoor.

132. Chapatee 2,50€

Pain brun doux fait à la main.

Handmade soft brown bread.

133. Plain Parata 4,00€

Pain brun fait à la main, frit au beurre.

Soft brown handmade bread fried in butter.

134. Keema Parata 5,00€

Pain brun fourré à la viande hachée, herbes aromatiques et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed minced beef fried in butter.

135. Vegetables Parata 5,00€

Pain brun fourré aux légumes et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed mixed vegetables fried in butter.

136. Aloo Parata 5,00€

Pain brun fourré aux pommes de terre et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed potatoes fried in butter.

137. Mixed Naan 6,00€

Créez votre Naan en choisissant deux ingrédients de votre choix.

Create your Naan by choosing two different ingredients. (Cheese, garlic, paneer, chili, keema, peshwary)

Salades

138. Dahee raita 5,00€

Salade au yaourt nature avec concombres, tomates et oignons. Assaisonnée d'épices indienne.

Salad with natural yoghurt with cucumbers, tomatoes and onions. Tossed with Indian spices.

139. Cucumber raita 5,00€

Salade au yaourt nature avec concombres finement découpés. Assaisonnée d'épices indienne.

Salad with natural yoghurt with cucumbers. Tossed with Indian spices.

140. Onion salad 2,50€

Oignons rouges finement découpés.

Red onions thinly sliced.

141. Bengali salad 4,00€

Salade de tomates, oignons rouges et piments verts finement découpés.

Salad with fresh tomatoes, red onions and green chillies mixed together.

Suppléments

Extra rice 2,50€

Riz maison

House rice

Matar pelao 6,00€

Riz sauté au petits pois

Fried rice with green peas.

Egg rice 6,00€

Riz sauté aux oeufs

Fried rice with eggs.

Papadams 0,90€

Mango chutney 1,00€

Mixed Pickle 1,00€

Menthe Sauce 1,00€

Fresh chilli & onions 1,50€

Plain Yoghurt 3,00€

Created by www.menu.lu