

**WELCOME**



# NEW DELHI

## INDIAN RESTAURANT

165, RUE MUHLENWEG  
L-2155 GASPERICH LUXEMBOURG  
TEL:26897511 FAX:26897517  
[www.newdelhi.lu](http://www.newdelhi.lu) [info@newdelhi.lu](mailto:info@newdelhi.lu)

# { SHURUWAT }



## STARTERS

## ENTREES

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <b>VEGETABLE PAKODAS</b><br>Ground lentils with mix vegetable & deep fried.<br>Beignets de lentil's frits fourrés aux légumes.   | 4.50€ |
| 2 | <b>VEGETABLE SAMOSA</b><br>Crispy pastry turnover filled with potatoes, peas & herbs.<br>Pâté fourré de pommes de terre, de petits pois et de fines herbes.                        | 4.50€ |
| 3 | <b>PANEER PAKODA</b><br>Ground lentils with home made cheese & deep fried.<br>Beignets de lentilles frits accompagnés d'un délicieux fromage de la maison.                         | 4.50€ |
| 4 | <b>DAL SOUP</b><br>Lentil prepared according to the north Indian style.<br>Soupe de lentilles, préparée style nord Indian.   | 4.25€ |
| 5 | <b>CHICKEN SOUP</b><br>Soup prepared with lentils and chicken cubes.<br>Soupe de lentilles et de poulet.   | 4.50€ |
| 6 | <b>MEAT SAMOSA</b><br>Crispy pastry turnover filled special minced lamb & spices.<br>Pâté fourré de viandes d'agneaux émincés aux épices.  | 5.00€ |
| 7 | <b>SHEEK KEBAB</b><br>Minced lamb with onions, ginger, garlic & spices. Roasted in tandoori.<br>Hachés d'agneaux préparés avec des oignons, des gingembres et de l'ail au tandoor. | 5.25€ |
| 8 | <b>NEW DELHI CHICKEN</b><br>Chicken wings marinated in New Delhi style and deep fried.<br>Ailes de poulets frits marinées, à la style New delhi.                                   | 5.00€ |
| 9 | <b>TALA JHINGA</b><br>Scampi marinated in special spices & deep fried.<br>Scampis frits marinés aux épices très speciaux.  | 5.95€ |

# { SHURUWAT }



## STARTERS

## ENTREES

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>S-1 . ONION BHAZEE</b>  | <b>4,50€</b>  |
| Ground lentils mix with onions and fry.<br>Les lentilles de sol mélangent avec les oignons et frisent.                                     |               |
| <b>S-2 . TALI MACHALI</b>  | <b>6,00€</b>  |
| Pieces of fish mix with herbs and fry.<br>Les morceaux de mélange de poisson avec les herbes et frit.                                      |               |
| <b>S-3 . RAITA</b>   | <b>4,50€</b>  |
| Yogurt with cucumber and cumin<br>Le yaourt avec le concombre et le cumin  |               |
| <b>S-4 . MIXED SALAD</b>   | <b>5,00€</b>  |
| Green salad carrots cucumber beetroot and tomatoes<br>La beeterave de concombre de carottes de salade verts et les tomates                 |               |
| <b>S-5. CHICKEN SALAD</b>  | <b>6,00€</b>  |
| Mix salads with chicken pieces<br>Mélanger des salades avec les morceaux de poulet   |               |
| <b>S-6. CHICKEN PAKODAS</b>  | <b>6,00€</b>  |
| Boneless chicken breast deep fried in chick pea batter.<br>Le blanc de poulet sans os a frit profondément dans la pâte de pois de poussin. |               |
| <b>S-7. VEG FAMILY PLATER (4 PER)</b>  | <b>20,00€</b> |
| Verities of veg starter<br>Les vérités de démarreur de veg   |               |
| <b>S-8. MIX FAMILY PLATER ( 4 PER )</b>  | <b>24,00€</b> |
| Verities of mixed starter VEG & NONV<br>Les vérités de VEG de démarreur mélangé & NONVEG   |               |

# {SABGIYAN BAGON KI}



**VEGETARIAN**

**LEGUMES**

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>10</b> | <b>DAL MEHARANI</b><br>Mixed lentils cooked with Indian spices.<br>Assortissement de lentilles cuites aux épices indiens.   | <b>10.00€</b> |
| <b>11</b> | <b>ALOO SAAG</b><br>Spinach and potatoes prepared with taste fully spices.<br>Mélange d'épinards et de pommes de terre, préparés aux saveurs d' épices.   | <b>11.25€</b> |
| <b>12</b> | <b>MIX VEGETABLE CURRY</b><br>Freshly mixed vegetables cooked with spicy flavored sauce.<br>Mélange de légumes cuits avec une délicieuse sauce épicée.  | <b>12.25€</b> |
| <b>13</b> | <b>NAVRATAN KORMA</b><br>Vegetables cooked with cream and almond & sweet spices.<br>Légumes cuits à la crème, avec des amandes et des épices.   | <b>12.50€</b> |
| <b>14</b> | <b>PANEER SAAG</b><br>Home made cheese and spinach prepared with North Indian style.<br>Mélange d'épinards et de fromages fait à la maison préparés au style north Indian.                          | <b>12.50€</b> |
| <b>15</b> | <b>PANEER JHAAL FREZEE</b><br>Home made cheese, onions, capicum, tomatoes prepared with Chef style.<br>Mélange de fromages fait à la maison , oignons, poivrons et tomates, préparés au style chef. | <b>12.95€</b> |
| <b>16</b> | <b>MALAI KOFTA</b><br>Deep fried balls of vegetable & cheese, cooked in creamy gravy.<br>Les bullets de legumes & fromages fries et cuits dans une sauce crémeuse                                   | <b>12.75€</b> |

# {SABGIYAN BAGON KI}

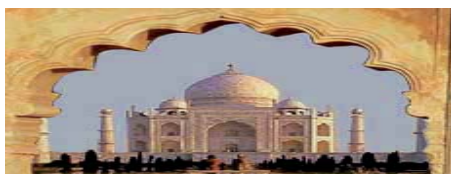


**VEGETARIAN**

**LEGUMES**

- |              |  |               |
|--------------|--|---------------|
| <b>V-10.</b> | <b>ALOO GOBHI</b><br>Potatoes mix with cauliflower.<br>Les pommes de terre mélangent avec le chou-fleur.   | <b>11,75€</b> |
| <b>V-11.</b> | <b>ALOO BAIGAN</b><br>Potatoes with aubergines.<br>Les pommes de terre avec les aubergines.  | <b>11,75€</b> |
| <b>V-12.</b> | <b>ALOO CHOLLE</b><br>Potatoes cooked in a spicy sauce with chick peas.<br>Les pommes de terre ont cuisiné dans une sauce épicée avec les pois de poussin.   | <b>11,75€</b> |
| <b>V-13.</b> | <b>SAHI PANEER</b><br>Deep fried soft cottage cheese with a cashew nuts in a mild creamy sauce.<br>Le fromage blanc doux profondément frit avec un écrou de noix de cajou dans une Sauce creameus. | <b>12,75€</b> |
| <b>V-14.</b> | <b>BUTTER PANEER MASALA</b><br>Deep fried soft cottage cheese with peas in a medium sauce.<br>Le fromage blanc doux profondément frit avec les pois dans une sauce moyenne.                        | <b>12,75€</b> |
| <b>V-15.</b> | <b>SHABANAM MATER</b><br>Peas ,mushrooms, & cheese mixed with spicy curry sauce.<br>Les pois, les champignons, & le fromage a mélangé avec la sauce de curry épicée.                               | <b>12,75€</b> |
| <b>V-16.</b> | <b>DAL MAKHANI</b><br>Black lentils, cooked in mild thick masala sauce with butter.<br>Les lentilles noires, cuites dans la sauce masala, épaisse et douce avec le beurre.                         | <b>11,25€</b> |

## {BHED KA SHIKAR}



**LAMB**

**AGNEAU**

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 17 | <b>LAMB CURRY</b><br>Lamb cooked in freshly ground spices.<br>Morceaux d'agneaux cuits aux épices.  | 13.75€ |
| 18 | <b>LAMB MADRAS</b><br>Lamb cooked in medium hot curry sauce South Indian style.<br>Morceaux d'agneaux cuits à la sauce légèrement piquante, style sud indien.                       | 14.25€ |
| 19 | <b>LAMB SAAG</b><br>Lamb prepared with spinach and mild spices.<br>Morceaux d'agneaux préparés avec des épinards et des épices douces.  | 14.50€ |
| 20 | <b>LAMB SINGOLI</b><br>Pieces of lamb with lentils and special spices.<br>Morceaux d'agneaux servis avec des lentilles et des épices.   | 14.50€ |
| 21 | <b>LAMB PASANDA</b><br>Sautéed lamb cooked in cream and mix cashew nuts & mild spices.<br>Morceaux d'agneaux cuits dans une savoureuse crème de noix aux cajoux.                    | 14.50€ |
| 22 | <b>LAMB DO PIAZA</b><br>Lamb cooked in tomato sauce with onions and herbs.<br>Morceaux d'agneaux cuits à la sauce tomate, oignons et de fines herbes.                               | 14.50€ |
| 23 | <b>LAMB SAHI KORMA</b><br>Lamb cooked with Almond and creamy korma sauce.<br>Morceaux d'agneaux cuits avec amandes et sauce korma.  | 14.50€ |
| 24 | <b>LAMB JHAAL FREZEE</b><br>Pieces of lamb, onions capsicum fresh tomatoes cooked in Chef Style.<br>Morceaux d'agneaux cuits style chef accompagnés d'oignons, poivrons et tomates. | 15.25€ |

## {BHED KA SHIKAR}



**LAMB**

**AGNEAU**

- L-17. LAMB ROGHAN JOSH** **14,95€**  
Tender piece of lamb cooked in yogurt based sauce with herbs and light spices  
Pièces tendres d'agneau cuites dans le yaourt sauce basée avec les herbes et les épices légères
- L-18. LAMB DAHI WALA** **14,95€**  
Pieces of lamb cooked with yoghurt and Indian cheese.  
Les morceaux d'agneau ont cuites avec le yaourt et le fromage indien.
- L-19. LAMB TIKKA MASALA** **14,95€**  
Grilled pieces of lamb prepared in chef special sauce.  
Les morceaux grillés d'agneau ont préparés dans le chef de cuisine sauce spéciale.
- L-20. LAMB SABZEE WALA** **14,95€**  
Pieces of lamb cooked with fresh vegetable and herbs.  
Les morceaux d'agneau ont cuites avec le légume et les herbes fraîches.
- L-21. LAMB COCONUT** **14,95€**  
Pieces of lamb prepared in chef style with coconut milk.  
Les morceaux d'agneau ont préparés dans le style de chef de cuisine avec le lait de coco.
- L-22. LAMB ACHARI** **14,95€**  
Pieces of lamb prepared with pickle, ginger garlic paste and lemon juice.  
Les morceaux d'agneau ont préparés avec le cornichon, la pâte d'ail au gingembre et le jus de citron.

## {MURGA JANGAL KA}



**CHICKEN**

**POULET**

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 25 | <b>CHICKEN CURRY</b><br>Boneless chicken cooked in mild sauces.<br>Poulets désossés, cuit avec une sauce légère.  | 12.95€ |
| 26 | <b>CHICKEN MADRAS</b><br>Chicken cooked in medium hot curry sauce, South Indian style.<br>Morceaux de poulets cuits avec une sauce légèrement piquante.   | 13.25€ |
| 27 | <b>CHICKEN SAHI KORMA</b><br>Chicken cooked with almond and creamy korma sauce.<br>Morceaux de poulets cuits avec des amandes et avec une sauce de noix aux cajoux.   | 13.75€ |
| 28 | <b>MURG SINGOLI</b><br>Grill chicken cooked in fresh cream & mix Cashew nuts & Tomato sauce.<br>Morceaux grilles de poulet cuits dans une crème fraîche et une délicieuse sauce de noix aux cajoux au tomate. | 13.75€ |
| 29 | <b>CHICKEN DO PIAZA</b><br>Chicken cooked in tomato sauce with onions and herbs.<br>Morceaux de poulets cuits à la sauce tomates avec des oignons et fines herbes.  | 13.75€ |
| 30 | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b><br>Grilled chicken prepared in very special sauce.<br>Morceaux de poulets grillés préparés avec une sauce très spéciale.  | 14.25€ |
| 31 | <b>CHICKEN JHAAL FREZEE</b><br>Grilled chicken, onions, capsicum & fresh tomatoes cooked in Chef style.<br>Morceaux de poulets grillés style chef, préparés avec des oignons, poivrons et tomates.            | 14.25€ |
| 32 | <b>CHILLI CHICKEN</b><br>Fried pieces of chicken, onions capsicum prepared in New Delhi style.<br>Morceaux de poulets frits avec des oignons, poivrons style à la New Delhi                                   | 14.25€ |



## {MURGA JANGAL KA}



**CHICKEN**

**POULET**

- C-25. CHICKEN SAAG** **13,50€**  
Boneless chicken cooked with spinach in a medium spicy sauce.  
Le poulet sans os a cuisiné avec les épinards dans une sauce épicée moyenne.
- C-26. CHICKEN SABZEE WALA** **14,25€**  
Boneless chicken cooked with fresh vegetable and herbs.  
Le poulet sans os a cuisiné avec le légume et les herbes fraîches.
- C-27. CHICKEN SHALIMAR** **14,25€**  
Pieces of chicken cooked with almond cream and garlic spicy sauce.  
Les morceaux de poulet ont cuisiné avec la crème d'amande et l'ail sauce épicée.
- C-28. CHICKEN COCONUT** **14,25€**  
Pieces of chicken prepared in chef style with coconut milk.  
Les morceaux de poulet ont préparé dans le style de chef de cuisine avec le lait  
De coco.
- C-29. CHICKEN DAHI KA** **14,25€**  
Pieces of chicken cooked with yoghurt and Indian cheese.  
Les morceaux de poulet ont cuisiné avec le yaourt et le fromage indien.
- C-30. CHICKEN ACHARI** **14,25€**  
Pieces of chicken prepared with pickle, ginger garlic paste and lemon juice.  
Les morceaux de poulet ont préparé avec le cornichon, la pâte d'ail au gingembre  
et le jus de citron.

# { TANDOORI KHZANA }



## GRILLS

## GRILLADES

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 33 | <b>TANDOORI CHICKEN</b><br>Chicken leg pieces marinated in tandoori spices & grill in Tandoor.<br>Cuisses de poulet mariné dans les épices tandoori & le gril dans Tandoor. | 14.50€ |
| 34 | <b>CHICKEN TIKKA</b><br>Chicken marinated in light spices & grill in Tandoor.<br>Morceaux de poulets marinés aux épices douces et grillés au four.                          | 15.25€ |
| 35 | <b>BOTI KEBAB</b><br>Lamb marinated in special spices & grill in Tandoor<br>Morceaux d'agneaux grillés au four aux épices spéciaux.   | 16.00€ |
| 36 | <b>TANDOORI SCAMPI</b><br>Scampi marinated in tandoori spices & grill in Tandoor.<br>Scampis marinés aux épices spéciales et grillés au four.                               | 16.25€ |
| 37 | <b>SHEEK KEBAB</b><br>Minced lamb with onions garlic ginger spices marinated & grilled.<br>Hachés d'agneaux, marinés et grillés avec des oignons, de l'ail, et des épices.  | 15.50€ |
| 38 | <b>SPECIAL NEW DELHI GRILL</b><br>All in one. Chicken Tikka, lamb Tikka, scampi, & sheek kebab.<br>Tous dans l'un. Tikka de poulet, Tikka d'agneau, les scampi, & le kebab. | 19.50€ |

**ALL GRILLS DISHES ARE SERVED WITH SALAD RICE AND SAUCE**

**TOUS LES PLATS DE GRILS SONT SERVIS AVEC LE RIZ DE SALADE ET LA SAUCE CURRY**

## { TANDOORI KHZANA }



### GRILLS

### GRILLADES

- T-33. KASHMIRI MALAI** **15,95€**  
Boneless chicken marinated in yoghurt cream ginger garlic and saffron with mild spices  
Grill in tan door Indian oven.  
Le poulet sans os a mariné dans la crème de yaourt ail et le safran au gingembre  
avec les épices douces Grillent dans la porte brune clair four indien.
- T-34. HARIYALI TIKKA** **15,95€**  
Boneless chicken marinated in mint coriander ginger garlic and yoghurt sauce  
Grill in tan door Indian oven.  
Le poulet sans os a mariné dans la coriandre de monnaie ail au gingembre et Gril de  
sauce de yaourt dans la porte brune clair four indien.
- T-35. FISH TIKKA** **16,25€**  
Fish marinated with spices, garlic ginger and lemon juice.  
Le poisson a mariné avec les épices, le gingembre d'ail et le jus de citron.
- T-36. PANEER SHASHLIK** **13,95€**  
Indian cottage cheese prepared with onions capsicum and mild herbs  
Le fromage blanc indien a préparé avec le poivron d'oignons et les herbes douces

**ALL GRILLS DISHES ARE SERVED WITH SALAD RICE AND SAUCE**

**TOUS LES PLATS DE GRILS SONT SERVIS AVEC LE RIZ DE SALADE ET  
LA SAUCE CURRY**

## { JAL KI RANI }



### FISH

### POISSONS

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 39 | <b>FISH CURRY</b><br>Small pieces of fish cooked in special curry sauce.<br>Petits morceaux de poissons cuits à la sauce curry spéciale. | 15.50€ |
| 40 | <b>SCAMPI CURRY</b><br>Scampi cooked with cream Almonds and sweet spices.<br>Scampis cuits à la crème d'amandes et aux épices douces.    | 16.25€ |
| 41 | <b>SCAMPI MALAI</b><br>Scampi cooked in coconut sauce GOA STYLE.<br>Scampis cuits à la sauce coco.                                       | 16.50€ |

## { BIRYANI HYDERABADI }



### RICE

### RIZ

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 42 | <b>VEGETABLE BIRYANI</b><br>Fresh seasonal mix vegetable sautéed with herbs & Rice.<br>Légumes sautés aux fines herbes avec du riz.             | 12.50€ |
| 43 | <b>CHICKEN BIRYANI</b><br>Chicken cooked with basmati Rice, muglai style.<br>Riz basmati aux poulets spéciaux style muglai .                    | 13.00€ |
| 44 | <b>LAMB BIRYANI</b><br>Lamb cooked with basmati Rice and spices, Hyderabad style.<br>Viandes d'agneaux cuits avec du riz basmati et des épices. | 13.50€ |

**ALL BIRYANI SERVED WITH CURRY SAUCE OR RAITA.**  
**TOUS LES BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY OU RAITA**

## { JAL KI RANI }



### FISH

### POISSONS

- F-39. FISH FRY MASALA** 16,25€  
Fish cooked with fresh tomatoes and oriental spices with touch of cream.  
Le poisson a cuisiné avec les tomates fraîches et les épices orientales avec la touche de crème.
- F-40. FISH VINDALOO** 16,25€  
Fish cooked in hot and spicy sauce with ginger garlic.  
Le poisson a cuisiné dans la sauce chaude et épicée avec l'ail au gingembre.
- F-41. FISH COCONUT** 16,50€  
Fish cooked in light spicy coconut sauce.  
Le poisson a cuisiné dans la sauce à la noix de coco, épicée et légère
- F-42. SCAMPI TIKKA MASALA** 16,50€  
Grill Scampi prepared chef style.  
scampi de gril ont préparé le style de chef de cuisine.

## { BIRYANI HYDERABADI }



### RICE

### RIZ

- R-43. SCAMPI BIRYANI** 16,00€  
Aromatic Basmati Rice cooked with pieces of scampi, herbs and spices topped with nuts.  
Le Riz Basmati aromatique a cuisiné avec les morceaux de scampi, les herbes et les épices ont dépassé avec les écrous.
- R-44. CHEF SPECIAL BIRYANI** 16,95€  
Aromatic Basmati Rice cooked with tender pieces of chicken, lamb, scampi and assorted seasonal vegetable and spices topped with nuts.  
Le Riz Basmati aromatique a cuisiné avec les morceaux tendres de poulet, l'agneau, la scampi et le légume et les épices saisonnier varié a dépassé avec les écrous.

**ALL BIRYANI SERVED WITH CURRY SAUCE OR RAITA.  
TOUS LES BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY OU RAITA**

## { ROTTYAN }



### **INDIAN BREAD**

### **PAINS INDIEN**

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 45- | <b>ROTI</b><br>Traditional Indian style bread.<br>Pain traditionnel indien,( farine noire )   | 2.00€ |
| 46- | <b>PARATHA</b><br>Layered whole wheat bread Backed in tandoor.<br>Pain traditionnel au beurre,( farine noire)                                     | 2.75€ |
| 47- | <b>NAAN</b><br>Leavened bread made with refined flour Backed in tandoor.<br>Pain cuit au four indien.( farine blanch)                             | 2.50€ |
| 48- | <b>BUTTER NAAN</b><br>Leavened bread made with refined flour & butter, backed in tandoor.<br>Pain au beurre,cuit au four indien.( farine blanch ) | 3.00€ |
| 49- | <b>GARLIC NAAN</b><br>Naan with a touch of garlic.<br>Naan aux saveurs ailes.   | 3.50€ |
| 50- | <b>SINGOLI NAAN</b><br>Sweet flavoured bread with coconut, Almonds,& Cheese.<br>Naan gout sucre de noix de coco et d amandes & fromages.          | 4.00€ |
| 51- | <b>CHILLI NAAN</b><br>Chilli flavour naan<br>Naan de Piment.  | 3.50€ |

## { ROTTYAN }



### **INDIAN BREAD**

### **PAINS INDIEN**

- |              |   |              |
|--------------|---|--------------|
| <b>B-45</b>  | <b>CHAPATTI</b><br>Thin whole wheat bread baked on griddle.<br>Diluer du pain complet cuit sur la tôle.   | <b>2,00€</b> |
| <b>B-46.</b> | <b>ALOO KULCHA</b><br>Naan stuffed with lightly spiced mashed-potatoes.<br>Naan a bourré avec légèrement la purée de pommes de terre de spiced.         | <b>3,50€</b> |
| <b>B-47.</b> | <b>CHEESE NAAN</b><br>Naan stuffed with shredded homemade Indian soft cheese.<br>Naan a bourré avec le fromage doux, indien, fait maison et déchiqueté. | <b>3,75€</b> |
| <b>B-48.</b> | <b>PESHWARI NAAN</b><br>Naan stuffed with cashews nuts and raisins.<br>Naan a bourré avec les écrous de noix de cajou et les raisins secs.              | <b>3,75€</b> |
| <b>B-49.</b> | <b>ONION NAAN</b><br>Naan sprinkled with fresh onions and light spices.<br>Naan a aspergé avec les oignons frais et les épices légères.                 | <b>3,50€</b> |
| <b>B-50.</b> | <b>KEEMA NAAN</b><br>Naan stuffed with minced lamb and light spices.<br>Naan a bourré avec l'agneau haché et les épices légères.                        | <b>4,25€</b> |



## MIRCH / MASALA

*{ HOT & SPICY FOOD }*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 52 | <b>CHAT PATTI VEGETABLE CURRY</b><br>Fresh mixed vegetable cooked in hot & spicy sauce.<br>Mélange de légumes cuits avec une sauce épicée.                   | 13,25 € |
| 53 | <b>CHICKEN VINDALOO</b><br>Chicken cooked in hot & spicy sauce.<br>Morceaux de poulets cuits à la sauce piquante.  | 13,95 € |
| 54 | <b>LAMB VINDALOO</b><br>Lamb cooked in hot & spicy sauce.<br>Morceaux d'agneaux cuits à la sauce piquante.   | 14,50 € |
| 55 | <b>SCAMPI MASALE DAR</b><br>Scampi cooked in hot & spicy curry sauce.<br>Scampi cuits à la sauce piquante.   | 16,95 € |
| 56 | <b>BHINDI MASALA</b><br>Okra cooked with Onions and mix spices.<br>Gombo avec 1 Oignons cuits avec mélange épices.   | 13,00 € |
| 57 | <b>TANDOORI MIRCHI WALA</b><br>Boneless Chicken marinated in hot spices & grill in oven.<br>Morceaux de poulet marinés aux épices piquante et cuits au four. | 15,25 € |





## *Tandoori Clay Ovens*

---

Most people seem to think that tandoori is a recipe. Like many of the world's great dishes this is actually a cooking method that has become synonymous with the food that is prepared. Put simply tandoori is a marinated meat cooked over an intense fire in a tandoor. A tandoor is a clay oven in which a hot fire is built. Marinated meats are lowered into the oven on long metal skewers and cooked in this smoky and extremely hot environment until done.

As I said, a tandoor is a clay oven, in fact it is basically little more than a very large clay pot, large enough to hold a good sized fire and then all the food that gets placed in it. Typically a tandoor is dug into the ground or built into an enclosure. The real secret is that heat can only escape it through the top. The direct heat of the fire is reflected by the ceramic sides intensifying the heat and creating a cooking environment that easily reaches 500 degrees F. It is buried or enclosed to hold in the heat and to keep anyone from coming in contact with the outside surface.

---

La plupart des personnes semblent penser que tandoori est une recette. Comme beaucoup de grands plats du monde c'est vraiment une méthode cuisinante qui est devenue synonyme avec la nourriture qui est préparée. Mis simplement tandoori est de la viande marinée faite cuire sur un feu intense dans un tandoor. Un tandoor est un four de glaise dans lequel un feu chaud est construit. Les viandes marinées sont baissées dans le four sur de longues broches en métal et faites cuire dans cet environnement fumeux et extrêmement chaud jusqu'à ne fait.

Comme j'ai dit, un tandoor est un four de glaise, cela le fait c'est fondamentalement petit plus qu'un très grand pot de feu, assez grand pour tenir un bon feu de grandeur et ensuite toute la nourriture qui y est placée. D'une manière caractéristique un tandoor est creusé dans la terre ou introduit dans une clôture. Le secret réel consiste en ce que la chaleur peut seulement y échapper par le haut. La chaleur directe du feu est reflétée par les côtés céramiques intensifiant la chaleur et créant un environnement cuisinant qui atteint facilement 500 degrés F. Il est enterré ou entouré pour tenir dans la chaleur et empêcher quelqu'un d'entrer en contact avec la surface extérieure.

A decorative border of red poinsettias with green leaves surrounds the entire page.

{ 59 }

**MENU VEGETARIAN**

**COMPLETE FOR ONE PERSON**

**25.00€**

- 1 DAL SOUP
- 2 VEG SAMOSA
- 3 VEG PAKODA
- 4 PANEER PAKODA
- 5 DAL MAHARANI
- 6 MALAI KORMA
- 7 PALAK PANEER
- 8 RICE
- 9 NAAN au GARLIC NAAN
- 10 INDIAN DESSERT au ICE CREAM

{ 60 }

**MENU NON VEG**

**COMPLETE FOR ONE PERSON**

**28.00€**

- 1 CHICKEN SOUP
- 2 MEAT SAMOSA
- 3 CHICKEN TIKKA
- 4 BOTI KABAB
- 5 SCAMPI TANDOORI
- 6 MALAI KORMA
- 7 PALAK PANEER
- 8 RICE
- 9 NAAN au GARLIC NAAN
- 10 INDIAN DESSERT au ICE CREAM