

Soups ans starters

Lentil soup: Assortiment de lentilles à la façon indienne	4.5 €
Tomato soup: Soupe aux tomates	4.5 €
Vegetable soup: Soupe aux légumes	4.5 €
Chicken Soup: Soupe de poulet avec oignons et crème fraîche	4.5 €
Vegetable Samosa: Triangles de farine fourrés avec des légumes doux et frits	5 €
Meat Samosa: Triangles de farine frits, fourrés avec de l'agneau haché et des herbes	6 €
Onion Bhajee: Oignons frits avec une farine de lentilles	5 €
Mixed vegetable pakora: Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits	5.5 €
Jinga Til: Scampis plongés dans une pâte épicée recouverte de grains de sésames et frits	7 €
Chicken Lollipop: Ailes de poulet dans une pâte légèrement épicée de farine de lentilles et frits	6 €
Chicken Roll: poulet grillé avec de la salade et enveloppé dans du pain indien	6 €
Lamb Seek Kabab: Viande hachée d'agneau aux épices tandoori, grillé au four traditionnel tandoor	6.5 €
Chicken Tikka Salad: Salade fraîche avec tandoori, poulet tikka	6 €
Raita: Sauce yoghurt aux concombres, tomates hchées et condiments	3.5 €
Special Mixed starter (for two persons): Assortiment d'entrées pour deux personnes	16 €

Vegetables Dishes

Mixed Vegetables Curry: brocolis rais, chou-fleur, pois, haricots verts, champignons, fromage frais cuit dans une sauce au curry légèrement épicé	13 €
Mixed Vegetable Korma: Brocolis frais, chou-fleur, pois, haricots verts, champignons panés avec fromage frais cuit dans une sauce de noix de cajou et sauce curry légère	13 €
Aaloo Gobi: Pomme de terre et chou-fleur frits, cuits dans une tomate fraîche, gingembre et ail	13 €
Aaloo Dum: Pommes de terre cuites dans la tomate et sauce curry avec gingembre et ail	13 €
Aaloo Saag: Epinards frais cuits avec des pommes de terre	13 €
Peneer Saag: Epinards frais et fromage blanc cuits avec du gingembre et de l'ail	13.5 €
Mushroom Karahi: Champignons frais préparés avec des épinards, tomates, oignons, gingembre, ail dans une sauce légèrement épicée	13.5 €
Daal tarka: Lentilles mixtes cuites et frites dans les graines de cumin, oignons et gingembre, ail et gingembre	12 €
Daal Makhni: Plat traditionnel de lentilles noires cuites avec du beurre et une crème épaisse marsala	12.5 €

Tandoori Dishes

Chicken Tandoori: cuisse de poulet marinée au gingembre frais, ail, yogourt avec épices aromatiques et grillé au four tandoor	15.5 €
Chicken Tikka: Morceaux de poulet marinés au gingembre frais, ail, yogourt avec épices aromatiques et grillés au four tandoor	15.5 €
Chicken Green Kabab: Filet de poulet mariné avec des épinards frais, sauce à la menthe, gingembre, ail, yogourt et grillé dans un four d'argile	16 €
Chicken Badami Kabab: Poulet désossé mariné au miel et noix de cajou, et grillé	16 €
Lamb Tikka: Morceaux d'agneau mariné au gingembre frais, ail, yogourt avec épices aromatiques et grillé au four d'argile	17.5 €
Lamb Chops: côtelettes d'agneau marinées au gingembre frais, ail, yogourt avec épices aromatiques et grillées au four d'argile	18.5 €
Prawns Tandoori: scampis marinés au gingembre frais, ail, yogourt avec des épices aromatiques et grillés au four d'argile	20 €

Chicken Dishes

Chicken curry: morceaux de poulet cuits dans une sauce au curry légèrement épicée avec de la crème fraîche	14 €
Chicken Korma: morceaux de poulet cuit à la façon Mughlai avec une sauce aux noix de cajou	15 €
Chicken Makhani: morceaux de poulet grillés au four Tandoor et servis dans une sauce masala au beurre et à la crème épaisse	15 €
Chicken Vindaloo: morceaux de poulet cuits dans une sauce fortement épicée du genre vindaloo avec des pommes de terre et du jus de citron	15 €
Chicken Karahi: Tendres morceaux de poulet cuits dans l'oignon, le paprika, les graines de coriandre, le fenouil, un peu d'épinards et garnis avec un piment rouge feu	15 €
Chicken Jhalfrizie: morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement épicée au curry et à la crème fraîche, oignons, poivrons émincés et piments verts, masala	15 €
Chicken Chatwala: Tendres morceaux de poulet préparés avec des épices indiennes, coriandre, gingembre et ail	15 €
Chicken Tikka Masala: morceaux de poulet grillés cuits dans une sauce aux tomates fraîches, oignons et poivrons	16 €

Lamb Dishes

Lamb Curry: morceaux d'agneau cuits dans une sauce légèrement épicée au curry et à la crème fraîche	16 €
Lamb Roganjosh: morceaux d'agneau cuits dans une sauce épicée et parfumé au safran	16 €
Lamb Vindaloo: morceaux d'agneau cuits dans une sauce fortement épicée du genre vindaloo avec des pommes de terre et jus de citron	17 €
Lamb Jhalfrizie: morceaux d'agneau cuits dans une sauce légèrement épicée au curry et à la crème fraîche, oignons, poivrons, emincés et piment vert masala	17 €

Lamb Saag: morceaux d'agneau cuits avec des épinards frais	17 €
Lamb Korma: morceaux d'agneau cuits à la façon Mughlai avec une sauce aux noix de cajou	17 €
Lamb Tikka Masala: morceaux d'agneau grillés et cuits dans une sauce exotique aux tomates fraîches, oignons et poivrons	18 €

Beef Dishes

Beef Curry: morceaux de viande de boeuf cuit dans une sauce fortement épicée au curry et à la crème fraîche	15 €
Beef Vindaloo: morceaux de viande de boeuf cuit et frit dans une sauce fortement épicée du genre vindaloo avec des pommes de terre et jus de citron	16 €
Beef Bhoona: morceaux de viande cuit et frit avec des épices indiennes, des tomates fraîches, oignons, gingembre, ail et coriandre	16 €
Beef Saag: morceaux de viande de boeuf cuits avec des épinards frais	16 €

Sea Food

Fish Nariyal: poisson préparé à la façon Mughlai, avec du lait de coco	16.5 €
Fish Chatwala: poisson préparé avec diverses épices indiennes, coriandre, gingembre et ail	16.5 €
Prawns Guan Curry: Scampis cuits dans une sauce douce au curry au lait de coco et jus de citron	18 €
Prawns vindaloo: scampis cuits dans une sauce fortement épicée du genre vindaloo avec des pommes de terre et jus de citron	19 €
Prawns Tikka Masala: Scampis grillés dans une sauce exotique aux tomates fraîches, oignons et poivrons	20 €

Briyani Dishes

Mixed Vegetables Briyani: riz basmati cuit et frit avec des légumes frais mélangés, noix de cajou et spécial biryani masala	12.5 €
Chicken Briyani: Riz basmati cuit et frit avec du poulet, noix de cajou et spécial briyani masala	14 €
Beef Briyani: riz basmati cuit et frit avec de la viande de boeuf, noix de cajou et spécial briyani masala	14.5 €
Lamb Briyani: riz basmati cuit et frit avec de l'agneau, noix de cajou et spécial briyani masala	15.5 €
Prawns Briyani: riz basmati cuit et frit avec des scampis, noix de cajou et spécial briyani masala	17 €

Naan Breads

Plain Naan: pain plat cuit au four Tandoor	3 €
Butter Naan: pain plat cuit au four Tandoor et beurré	3.5 €
Garlic Naan: Pain plat avec de la menthe fraîche et de l'ail et cuit au four	3.5 €

Tandoor

Chilli Naan: pain indien fourré avec des piments verts, aromatisés et cuits au four typique tandoor	3.5 €
Cheese Naan: pain plat tartiné avec du fromage blanc et une touche de piment et de coriandre frais	4.5 €
Peshwari Naan: pain plat tartiné à l'intérieur avec une pâte à base de noix de cajou, amandes, coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four tandoor	4.5 €
Lamb Keema Naan: pain indien fourré avec de l'agneau haché et cuit au four typique tandoor	4.5 €
Chapatti: pain indien très simple	3 €
Tandoori Roti; pain indien très simple	3 €
Pain Paratha: pain complet feuilleté et beurré	4 €

Tibetan Dishes

Starter	-
Cheese soup: soupe tibétaine avec du fromage blanc	5 €
Tibetan soup: poulet haché et épinards à sec, façon tibétaine	5.5 €
Chicken Fried: poulet mariné avec du gingembre, aillé fariné et frit	6 €
Prawns Fried: Scampis marinés avec du gingembre, aillés, farinés et frits	7 €

Main Courses

Chicken Ma-Chu: morceaux de poulet cuits avec des oignons, du fromage blanc et du beurre tibétain	16 €
Chicken Chema: poulet aux légumes frais mélangés cuits dans une sauce tibétaine	16 €
Chicken Gokpa: poulet cuit au gingembre et à l'ail	16 €
Beef Shyap-Ta: Boeuf sauté aux oignons et tomates fraîches, cuisiné de façon traditionnelle	17 €
Beef Ma-Chu: morceaux de viande de boeuf cuits avec des oignons, du fromage blanc et du beurre tibétain	16.5 €
Beef Chema: viande de boeuf aux légumes frais mélangés cuits dans une sauce façon tibétaine	16.5 €
Beef Gokpa: viande de boeuf cuite au gingembre et à l'ail	16.5 €
Lamp Shyap-Ta: agneau sauté aux oignons et tomates fraîches cuisiné de façon traditionnelle	18 €
Lamp Gokpa: agneau cuit au gingembre et à l'ail	17.5 €
Prawns Cheam: scampis aux légumes frais mélangés cuits dans une sauce façon tibétaine	20 €
Prawns Gokpa: Scampis cuits au gingembre et à l'ail	20 €
Chicken Mo-Mo: soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et herbes	16.5 €