

à Bascharage & à Foetz

ANNAPURNA 1 ANNAPURNA 2

GRAND BUFFET

du Lundi
au Vendredi

à volonté!

10,50 € dessert inclus

Plats à emporter
& livraisons gratuites :

10% de remise!

pour une commande de 20 € minimum
et dans un rayon de 10 km

Bon appétit!



un peu piquant

piquant

très piquant

Pub XL / +33 (0)3 82 23 18 39 / Ne pas jeter sur la voie publique SVP.

BŒUF

- B1. **Beef Curry** Morceaux de bœuf cuits dans une sauce tomates, oignons, ail, gingembre et curry 13,85
- B2. **Beef Palak** Morceaux de bœuf cuits avec des épinards hachés 14,50
- B3. **Beef Kadhai** Morceaux de bœuf préparés dans une sauce tomates, oignons, ail et gingembre 14,50
- B4. **Beef Vindaloo** Morceaux de bœuf cuits dans une sauce très piquante avec pommes de terre et jus de citron 14,50
- B5. **Beef Bhuna** Morceaux de bœuf sautés à la façon népalaise, avec oignons, gingembre et ail 14,50
- B6. **Beef Mango** Morceaux de bœuf cuits dans une sauce mangue 14,50
- B7. **Beef Dhaiwala** Morceaux de bœuf cuits dans une sauce yaourt 14,50

FRUITS DE MER

- F1. **Fish Tandoori Curry** Filets de poisson grillés et cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et curry 15,95
- F2. **Fish Tikka Masala** Morceaux de poisson grillés au four tandoori et préparés avec des poivrons dans la sauce masala de tomate 16,95
- F3. **Shrimps Curry** Crevettes cuites dans une sauce tomates, oignons, ail, gingembre et curry 15,50
- F4. **Prawns Curry** Scampis cuits dans une sauce tomates, oignons, ail, gingembre et curry 15,80
- F5. **Prawns Murghlai** Scampis cuits avec du lait de noix de coco 16,50
- F6. **Prawns Vindaloo** Scampis cuits dans une sauce très forte piquante avec pommes de terre et jus de citron 17,50
- F7. **Prawns Tandoori Masala** Scampis grillés au four tandoori et cuits avec poivrons dans une sauce masala de tomates 17,95
- F8. **Prawns Korma** Scampis cuits dans une sauce douce aux noix de cajou et de la crème douce 16,50
- F9. **Pawa Annapurna** Cuisses de grenouille sautées aux légumes à la façon népalaise 17,10
- F10. **Prawns Shurali** Scampis sautés avec bambou frais, brocoli, champignons, petits pois et herbes 16,95
- F11. **Prawns Dhaiwala** Scampis cuits dans une sauce au yaourt 16,95
- F12. **Prawns Mango** Scampis cuits dans une sauce à la mangue 16,95
- F14. **Poisson Annapurna** Filet de poisson blanc grillé à la poêle et servi avec une sauce à l'ail et légumes 19,50

RIZ BIRYANI

Tous les plats Biryani sont servis avec une sauce curry et Dahi Raita (yaourt au concombre).

- BN1. **Special Biryani** Riz sauté avec agneau, poulet, boeuf, scampis, champignons, oignons, pois et noix 16,95
- BN2. **Lamb Biryani** Riz sauté avec agneau, oignons, pois et noix 15,00
- BN3. **Prawns Biryani** Riz sauté avec scampis, oignons, pois et noix 16,50
- BN4. **Shrimps Biryani** Riz sauté avec crevettes, oignons, pois et noix 15,95
- BN5. **Chicken Biryani** Riz sauté avec poulet, oignons, pois et noix 15,50
- BN6. **Vegetable Biryani** Riz sauté avec légumes divers et noix 13,50

LÉGUMES

- V1. **Mixed Vegetable Curry** Brocolis, choux-fleurs, champignons et fromage frais préparés avec une sauce masala 14,80
- V2. **Shabnam Curry** Champignons frais, fromage pané et pois dans une sauce épicée au curry 13,50
- V3. **Naurangi Tarkari** Brocoli, choux-fleurs et champignons dans une sauce aux noix de cajou et amande 14,50
- V4. **Aloo Gobi Masala** Pommes de terre et choux-fleurs frits, préparés dans une sauce masala épicée avec coriandre et poivre noir 13,50
- V5. **Aloo Palak** Pommes de terre cuites avec coriandre, épinards et tomates 12,10
- V6. **Baigan Bhajee** Aubergines frites, cuites avec pommes de terre, tomates et gingembre 13,90
- V7. **Aloo Chana** Pommes de terre cuites dans une sauce épicée avec pois chiches, gingembre, ail et lentilles 12,50
- V8. **Paneer Palak** Fromage frais aux épinards hachés 13,50
- V9. **Paneer Dilbahar** Fromage frais népalais frit et cuit dans une sauce douce avec des noix de cajou 14,00
- V10. **Dhal Tarka** Plat de lentilles traditionnel cuit dans une sauce masala, oignon, tomate, ail et gingembre 12,00
- V11. **Dhal Markhani** Plat de lentilles traditionnel cuit dans une sauce masala épaisse avec du beurre 12,50
- V12. **Baigan Bhurta** Aubergine hachée cuite dans une sauce peu épicée 13,50
- V14. **Bhindly Masala** Gombo frais cuit avec une sauce peu épicée et herbes 12,50
- V15. **Palak Makai** Épinards frais et maïs cuits à la sauce aigre douce 12,50
- V16. **Mushroom Kadhai** Champignons frais préparés dans une sauce d'épices avec tomates, oignons, ail et gingembre 13,50
- V17. **Malai Kofta** Boulettes de légumes frites et cuites dans une crème masala douce avec des noix de cajou 14,00
- V18. **Paneer Kadhai** Fromages cuits avec tomates, oignons, épinard haché, ail et gingembre 14,00
- V19. **Paneer Chilli** Fromage sauté avec du piment vert, poivrons et épices 14,00



ANNAPURNA 3
NOUVEAU RESTAURANT

7, rue Nicolas Ernest-Barblé
L-1210 Luxembourg

OUVERT > 7J/7

Tél. (+352) 26 38 39 99

Tél./Fax (+352) 26 65 41 79

annapura3@anpurn.lu

Restaurant Indien, Népalais & Bhoutanais

GRAND
BUFFET
à volonté!
11,50 €
dessert inclus

- ▶ Plats à emporter
- ▶ Grand Parking
- ▶ Salle climatisée
- ▶ Terrasse couverte



ANNAPURNA 1 ANNAPURNA 2

13, rue de la reconnaissance Nationale

L-4936 BASCHARAGE (Biff)

MAINTENANT OUVERT > 7J/7

Tél. (+352) 50 01 79

Tél./Fax (+352) 26 65 41 79

15 A, rue du Brill

L-3898 FOETZ

Fermé le dimanche

Tél. (+352) 26 64 99 49

Fax (+352) 26 17 67 37

Order online and free delivery!

www.anpurn.lu

contact@anpurn.lu

ENTRÉES

- E1. **Dhal Soup** Soupe de lentilles à la façon indienne 4,60
- E2. **Vegetable Soup** Soupe aux légumes népalaise 4,40
- E3. **Chicken Soup** Soupe de poulet, oignons verts et crème fraîche 5,00
- E4. **Meat Samosa** Triangles de pâte, fourrés avec de l'agneau haché, fines herbes et frits 6,40
- E5. **Vegetable Samosa** Triangles de pâte, fourrés avec des légumes doux et frits 6,40
- E6. **Vegetable Pakora** Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits 5,40
- E7. **Paneer Pakora** Fromage frais pané à la farine de lentilles et frit 6,40
- E8. **Tiger Prawns Puri** Gambas grillées au tandoori, préparées avec poivrons dans une sauce masala de tomate et servis avec un puri (pain népalais) 7,40
- E9. **Lamb Keema Kabab** Saucisses d'agneau haché avec des épices et grillées 7,40
- E10. **Prawns Thilwala** Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits 7,40
- E11. **Shrimps Cocktail** Cocktail de crevettes 8,00
- E12. **Chicken Drum Stick** Ailes de poulet, marinées avec des épices indiennes et frites 5,60
- E14. **Onion Bhajee** Oignons mélangés avec des lentilles et frits 5,40
- E15. **Mirchi Para** Chillis verts forts, fourrés pommes de terre et frits 5,45
- E16. **Mixed Salad** Salade verte, concombre, carotte, oignons et tomates 6,00
- E17. **Cucumber Raita** Yaourt avec concombre 4,75
- E18. **Macha Pokhari** Morceaux de poissons aux épices indiennes, panés à la farine et frits 5,75
- E19. **Pawa Fried** Cuisses de grenouille sautées à l'ail 7,00
- E20. **Chicken Tikka Salad** Salade verte et morceaux de poulet doux grillés 8,00
- E22. **Calamar Pokhari** Calamar sautés à la façon népalaise 7,60
- E23. **Mixed Starter (2 personnes)** Assortiment d'entrées 17,00

POULET

- C1. **Chicken Curry** Morceaux de poulet cuit dans une sauce tomates, oignons, ail, gingembre et de spécial curry 14,50
- C2. **Chicken Korma** Morceaux de poulet cuits dans une sauce aux noix de cajou 14,95
- C3. **Chicken Murghlai** Morceaux de poulet cuits dans une sauce du lait de noix de coco 14,95
- C4. **Chicken Vindaloo** Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron 15,50
- C5. **Chicken Tikka Masala** Morceaux de poulet grillés au four tandoori et préparés avec poivrons dans une sauce masala de tomates 16,95
- C6. **Chicken Shurali** Morceaux de poulet sautés avec bambous, brocolis, champignons, pois et herbes 16,95
- C7. **Chicken Palak** Morceaux de poulet doux cuits avec épinards hachés 14,95
- C8. **Chicken Jhal Frezi** Morceaux de poulet sautés avec oignons, poivrons et chilis verts dans une sauce masala 16,95
- C9. **Special Chicken** Morceaux de poulet grillés dans le four tandoori et préparés dans une sauce aux noix de cajou 16,95
- C10. **Chicken Dhaiwala** Morceaux de poulet cuits dans une sauce yaourt 15,95
- C11. **Chicken Mango** Morceaux de poulet cuits dans une sauce mangue 15,95
- C12. **Chicken Kadhai** Morceaux de poulet préparés avec tomates, oignons, ail et gingembre 15,95
- C14. **Chicken Markhani** Filets et cuisse de poulet grillés dans le four tandoori et cuits dans une sauce avec du beurre 15,95
- C15. **Chicken Tikka Salad & Naan** Salade verte avec morceaux de poulet grillés, servie avec un pain nature 15,95

AGNEAU

- L1. **Lamb Curry** Morceaux d'agneau cuits dans une sauce tomates, oignons, ail, gingembre et curry 14,95
- L2. **Lamb Korma** Morceaux d'agneau cuits dans une sauce aux noix de cajou 15,80
- L3. **Lamb Murghlai** Morceaux d'agneau cuits avec du lait de noix de coco 15,95
- L4. **Lamb Vindaloo** Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron 15,50
- L5. **Lamb Tikka Masala** Morceaux d'agneau doux grillés au four tandoori et préparés dans une sauce masala de tomate et poivrons 17,10

- L6. **Lamb Shurali** Morceaux d'agneau sautés avec bambous, brocolis, champignons et petits pois 16,50
- L7. **Lamb Bhuna** Morceaux d'agneau cuits à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail 15,95
- L8. **Lamb Jhal Frezi** Morceaux d'agneau sautés avec poivrons, oignons et chilis verts dans une sauce masala 16,80
- L9. **Special Lamb** Morceaux d'agneau grillés dans le four tandoori et cuits dans une sauce aux noix de cajou 17,10
- L10. **Lamb Dhaiwala** Morceaux d'agneau cuits dans une sauce yaourt 16,50
- L11. **Lamb Mango** Morceaux d'agneau cuits dans une sauce mangue 16,50
- L12. **Lamb Kadhai** Morceaux d'agneau préparés dans une sauce d'épices, tomates, oignons, ail et gingembre 16,50
- L14. **Lamb Palak** Morceaux d'agneau cuits avec des épinards hachés 16,50
- L15. **Lamb Seek Kabab Curry** Saucisses d'agneau grillées et cuites dans une sauce tomate, oignons, ail, gingembre et curry 16,50

TANDOORI GRILL

Tous ces plats sont grillés dans notre four typiquement indien.

- T1. **Mixed Grill** sélection de diverses recettes tandoori 20,95
- T2. **Chicken Badhami Kabab** Morceaux de poulet marinés dans une sauce aux noix de cajou et grillés 15,95
- T3. **Chicken Pista Kabab** Morceaux de poulet marinés dans une sauce verte de menthe et de pistache et grillés 15,95
- T4. **Chicken Tikka** Morceaux de poulet marinés avec diverses épices et grillés 15,50
- T5. **Chicken Tandoori** Cuisses de poulet marinés avec diverses épices et grillés 13,95
- T6. **Lamb Chops** Couronnes d'agneau marinées avec diverses épices et grillés 19,50
- T7. **Lamb Tikka** Morceaux d'agneau marinés avec diverses épices et grillés 16,95
- T8. **Fish Tikka** Morceaux de poisson marinés avec diverses épices et grillés 18,80
- T9. **Prawns Tandoori** Scampis marinés avec diverses épices et grillés 19,95
- T10. **King Prawns Sizling** Gambas marinés avec diverses épices, grillés et servis avec une sauce peu forte 20,50
- T11. **Duck Sizling** Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices, grillés 20,50
- T12. **Seafood Mixed Grill** Une sélection de différentes recettes tandoori aux fruits de mer 22,95
- T14. **Vegetable Tikka** Légumes frais et fromage indien marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry et salade. 16,50

SPÉCIALITÉS BHOUTANAISES

Entrées

- BH1. **Cheese Soup** Soupe de fromage blanc bhoutanais 4,70
- BH2. **Momo Soup** Soupe au ravioli momo 6,45
- BH3. **Prawns Soup** Soupe au scampis et ail 7,45
- BH4. **Momo** Soufflé cuit à la vapeur, fourré oignons, viande hachée et herbes 6,45

Plats

- BH5. **Bhutanese Cheese Chicken** Morceaux de poulet cuits avec fromage bhoutanais 16,95
- BH6. **Chilli Chicken** Morceaux de poulet sautés avec du chili vert, des poivrons et des épices 16,95
- BH7. **Chilli Sliced Lamb** Agneau découpé en tranches cuit avec du chili 16,95
- BH9. **Mixed Meat** Morceaux d'agneau, de poulet et de bœuf cuits à la façon du Chef 17,20
- BH10. **Chilli Prawns** Scampis cuits avec piments verts, oignons, poivrons et gingembre. 17,00
- BH11. **Beef Chaila** Morceaux de bœuf cuits avec des légumes dans une sauce soja épaisse 16,95
- BH12. **Chicken Chaila** Morceaux de poulet cuits avec des légumes dans une sauce soja épaisse 16,95
- BH13. **Lamb Chaila** Morceaux d'agneau cuits avec des légumes dans une sauce soja épaisse 16,95

Naan

- NA1. **Plain Naan** Pain nature cuit au four Tandoori 3,40
- NA2. **Butter Naan** Pain au beurre cuit au four Tandoori 3,60
- NA3. **Garlic Naan** Pain avec coriandre et ail cuit au four Tandoori 3,75
- NA4. **Peshwari Naan** Pain rempli avec noix de cajou, amandes et noix de coco, cuit au four Tandoori 4,70
- NA5. **Cheese Kulcha Naan** Pain avec fromage népalais et coriandre cuit au four Tandoori 4,05
- NA6. **Tandoori Roti** Pain croustillant cuit au four Tandoori 2,50
- NA7. **Keema Naan** Pain indien fourré avec agneau haché cuit au four Tandoori 4,30
- NA8. **Paratha** Pain complet cuit au four Tandoori 3,60
- NA9. **Chapatti** Pain complet fin cuit à la poêle 2,60

