

# RESTAURANT Appayan



TAKE AWAYS

PARTY SERVICE



LUNCH MENU WITH DESSERT MONDAY TO FRIDAY

MENU DU JOUR AVEC DESSERT DU LUNDI AU VENDREDI

€ 10,50

11H45 - 14H00  
18H00 - 22H00

CLOSED ON SUNDAY  
FERMÉ LE DIMANCHE  
GESCHLOSSEN AM SONNTAG

9, rue Maurice Barrès L-1214 Luxembourg

Tel. : +352 29 65 82

Web. : [www.appayanrestaurant.lu](http://www.appayanrestaurant.lu)

eMail. : [info@appayanrestaurant.lu](mailto:info@appayanrestaurant.lu)



# Starters - Entrées - Vorspeisen



- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <b><u>BILATHI BAGANR SHORBA</u></b>  | €4.70 |
|    | Tomato and garlic soup<br>Potage de tomates à l'ail<br>Tomatensuppe mit Knoblauch  |       |
| 2. | <b><u>MURGIR MANGSER SHORBA</u></b>  | €4.95 |
|    | Chicken soup with bengali spices<br>Soupe de poulet aux aromates du Bengal<br>Hühnersuppe mit bengalischen Gewürzen  |       |
| 3. | <b><u>DAHI RAITA</u></b>   | €4.25 |
|    | Yogurt with chopped cucumber, tomatoes, Onions and condiments<br>Yaourt au concombre haché, tomates, oignons et condiments<br>Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen |       |
| 4. | <b><u>KALCHUMBER SAWAD</u></b>   | €4.90 |
|    | Fresh mixed salad with raw vegetable.<br>Salade mixte avec légumes crus.<br>Frischer gemischter Salat mit Rohkost.   |       |
| 5. | <b><u>DHAL SHORBA</u></b>  | €4.90 |
|    | Lentil soup<br>Potage aux lentilles<br>Indische Linsensuppe  |       |
| 6. | <b><u>MURGI TIKKA SALAD</u></b>  | €5.90 |
|    | Tandoori chicken Tikka salad with lemon, apple and orange<br>Salade au poulet Tikka avec des pommes, oranges et citron<br>Tikka Hähnchensalat mit Äpfeln, Orangen und Zitronen             |       |
| 7. | <b><u>JHINGE TIKKA SALAD</u></b>   | €6.20 |
|    | Tandoori prawn Tikka salad with lemon, apple and orange<br>Salade au scampis Tikka avec des pommes, oranges et citron<br>Tikka Scampisalat mit Äpfeln, Orangen und Zitronen                |       |
| 8. | <b><u>MIXED PAKORA</u></b>   | €5.40 |
|    | Mixed vegetables coated in gram/besan flour then deep-fried<br>Mélange de légumes recouvert de farine puis frits<br>Gemischtes Gemüse in Mehl beschichtet dann frittiert                   |       |
| 9. | <b><u>PYAZ BHAJI</u></b>   | €4.70 |
|    | Onion Bhaghi (fritters)<br>Beignets d'oignons<br>Frittierte Zwiebel Krapfen  |       |



10. **SABJI SAMOSA**

€5.10

Vegetable samosa: Pastry pyramid filled with potatoes and vegetables  
Samosa aux légumes : tourte triangulaire farcie aux légumes et pommes de terre  
Gemüse-Samosa: mit Kartoffeln und Gemüse gefüllte pyramidische Teigtaschen

---

11. **MANGSHO SAMOSA**

€5.90

Meat samosa: Pastry pyramid filled with potatoes, vegetables and minced meat  
Samosa à la viande : tourte triangulaire farcie aux légumes, pommes de terre et à la viande hachée  
Fleisch-Samosa: mit Kartoffeln, Gemüse und Hackfleisch gefüllte pyramidische Teigtaschen

---

12. **JHINGE BHAJI**

€8.90

Prawn bhaji (fritters) with indian spices  
Beignets de scampis aux épices indiennes  
Frittierte Scampi Krapfen mit indischen Gewürzen

---

13. **MURGI DANA (CHICKEN LOLLIPOPS)**

€5.80

Marinated, deep-fried chicken wings  
Fritures d'ailes de poulet marinées  
Frittierte, marinierte Hähnchenflügel

---

14. **MACHLI FRY**

€5.90

Marinated, deep-fried fish  
Friture de poisson mariné  
Frittierte, mariniertes Fisch

---

15. **CHILI PARA**

€5.40

Marinated, deep-fried green chillies  
Friture de piments verts marinés  
Frittierte, marinierte grüne Chillies

---

16. **MURGI ROLL**

€7.50

Boneless chicken rolled with indian salad in chapati bread  
Morceaux de poulet désossés enroulés avec de la salade indienne dans du pain Chapati  
Zartes Hähnchenfleisch eingerollt mit indische Salat in Chapati-Brot

---

17. **MIXED STARTER (2 PEOPLE)**

€16.40

Hors-d'oeuvres variés (2 personnes)  
Gemischte Vorspeisenplatte (2 Personen)





# Tandoori Grill





- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 18. | <b>MIXED GRILL</b><br>Selection of different dishes<br>Sélection de plats différents<br>Auswahl aus verschiedenen Gerichten  | €20.95 |
| 19. | <b>MURGI BADHAMI KABAB (CHICKEN)</b><br>Grilled chicken marinated in a cashew-nut sauce<br>Morceaux de poulet grillés marinés dans une sauce aux noix de cajou<br>Gegrillte Hähnchenteile mariniert in eine Soße mit Cashewnüssen                            | €15.95 |
| 20. | <b>MURGI PAHARI KABAB (CHICKEN)</b><br>Grilled chicken marinated in a mint sauce with pistachios<br>Morceaux de poulet et grillés marinés dans une sauce à la menthe et aux pistaches<br>Gegrilltes Hähnchen mariniert in eine Minz-Pistazien Soße           | €15.55 |
| 21. | <b>MURGI MALAI KABAB (CHICKEN)</b><br>Grilled chicken marinated in butter, cream and lemon<br>Morceaux de poulet grillés marinés dans une sauce à la crème, au beurre et au citron<br>Gegrilltes Hähnchen mariniert in einer Butter-Sahnesoße mit Zitrone    | €15.75 |
| 22. | <b>APPAYAN KABAB (CHICKEN) [HOT]</b><br>Grilled chicken marinated in tomato ketchup with indian spices<br>Morceaux de poulet grillés marinés dans du ketchup aux épices indiennes<br>Gegrilltes Hähnchen mariniert in Tomatenketchup und indischen Gewürzen  | €16.20 |
| 23. | <b>MURGI TIKKA (CHICKEN)</b><br>Grilled chicken marinated in yogurt and typical Indian spices<br>Morceaux de poulet grillés marinés au yaourt et aux épices typiquement indiennes<br>Gegrilltes Hähnchen mariniert in Joghurt mit typisch indischen Gewürzen | €15.55 |
| 24. | <b>MURGI TANDOORI (CHICKEN)</b><br>Grilled chicken legs marinated with indian spices<br>Cuisses de poulet grillées marinées aux épices indiennes<br>Gegrillte Hähnchenkeulen, mariniert in indischen Gewürzen  | €14.55 |
| 25. | <b>BHER CHAAMP (LAMB CHOP)</b><br>Grilled lamb chops, marinated in a variety of spices<br>Côtes d'agneau grillées, marinées dans des épices variées<br>Gegrillte Lammkoteletts mariniert in verschiedenen Gewürzen   | €19.50 |
| 26. | <b>BHER TIKKA (LAMB TIKKA)</b><br>Grilled pieces of lamb marinated with a variety of spices<br>Morceaux d'agneau grillés, marinés avec divers épices<br>Gegrilltes Lamm, mariniert in verschiedenen Gewürzen   | €18.50 |

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE EXCEPT BYRIANI DISHES.  
TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI EXCEPTÉ LES PLATS BYRIANI.  
ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT AUSSER BIRYANI GERICHTE.

- 
- 
- |  |               |
|--|---------------|
| <b>27. MACHLI TIKKA (FISH TIKKA)</b>   | <b>€18.80</b> |
| Grilled fish marinated with indian spices<br>Morceaux de poisson grillés, marinés dans des épices indiennes<br>Gegrillter Fisch, mariniert in verschiedenen Gewürzen |               |
| <b>28. JHINGE TANDOORI (KING PRAWNS)</b>   | <b>€19.95</b> |
| Grilled prawns marinated in indian spices<br>Scampis grillés marinés dans des épices indiennes<br>Gegrillte Scampis mariniert in verschiedenen Gewürzen              |               |
| <b>29. MURGI RESHMI KEBAB</b>  | <b>€16.20</b> |
| Boneless chicken pieces marinated with nuts spices<br>Morceaux de poulet désossés et marinés avec des épices de noix<br>Hähnchenteile mariniert mit Nüssen Gewürzen  |               |

## Chicken - Poulet - Huhn

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>30. MURGI CURRY</b>   | <b>€16.25</b> |
| Chicken curry with Indian spices in a tomato and onion gravy<br>Curry de poulet aux aromates indiennes dans une sauce tomate et oignon<br>Hähnchencurry mit indischen Gewürzen in einer Tomatensoße mit Zwiebeln                   |               |
| <b>31. MURGI VINDALOO [HOT]</b>  | <b>€16.60</b> |
| Spiced chicken curry with mint sauce, vinegar and diced potatoes<br>Curry au poulet piquant dans une sauce à la menthe, au vinaigre avec des pommes de terre<br>Scharfes Hähnchencurry in Minzsoße, mit Essig und Kartoffeln       |               |
| <b>32. METHI MURG</b>  | <b>€16.50</b> |
| North Indian style chicken curry with fresh tomatoes and fenugreek<br>Poulet au curry façon Inde du nord avec des tomates fraîches et du fenugrec<br>Nach nordindischen Stil Hähnchen Curry mit frischen Tomaten und Bockshornklee |               |
| <b>33. MURGI JALFREZI [HOT]</b>  | <b>€16.55</b> |
| Chicken curry with onions and capsicum in indian gravy<br>Poulet au curry aux oignons et poivrons dans une sauce indienne<br>Hähnchencurry mit Zwiebeln und Paprikaschoten in einer indischen Soße                                 |               |
| <b>34. MURGI TIKKA MASALA (CHICKEN) [HOT]</b>  | <b>€16.65</b> |
| Chicken pieces marinated in Indian spices and Yogurt<br>Morceaux de poulet marinés aux épices indiennes et yaourt<br>Zarte Hähnchenteile mariniert in Joghurt mit indischen Gewürzen   |               |

- 
- 
- |   |               |
|---|---------------|
| <b>35. MURGI KESAI KORMA</b>  | <b>€16.45</b> |
| <p>Chicken in a medium spicy saffron and yogurt curry, a delightful dish from the Kashmir region<br/>         Poulet au curry moyennement épicé au safran et yaourt, une recette délicieuse de la région du Kashmir<br/>         Mittelscharfes Hähnchencurry mit Safran und Joghurt, ein delikates Rezept aus der Kashmir-Region</p> |               |
| <b>36. MURGI MAKHAON (BUTTER CHICKEN)</b>   | <b>€16.50</b> |
| <p>Tandoori Chicken with butter, milk, cream, honey and indian gravy<br/>         Poulet tandoori au beurre, lait, miel et à la crème, le tout dans une sauce indienne<br/>         Tandoori Hähnchen mit Butter, Milch, Honig und Sahne in einer indischen Soße</p>  |               |
| <b>37. MURGI CHETTINAD (CHICKEN) [HOT]</b>  | <b>€16.40</b> |
| <p>Chicken in authentic Tamil black pepper and tomato curry<br/>         Poulet au curry traditionnel à la tomate et au poivre noir<br/>         Traditionelles Hähnchencurry in einer Tomatensoße mit schwarzem Pfeffer</p>  |               |
- 

## Lamb - Agneau - Lamm

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>38. BHER CURRY</b>  | <b>€17.50</b> |
| <p>Lamb curry with indian spices in a tomato and onion gravy<br/>         Agneau au curry aux épices indiennes dans une sauce tomate aux oignons<br/>         Lammcurry mit indischen Gewürzen in einer Tomatensoße mit Zwiebeln</p>   |               |
| <b>39. BHER JALFREZI [HOT]</b>   | <b>€17.70</b> |
| <p>Lamb curry with sliced onions, capsicum and indian gravy<br/>         Agneau au curry aux oignons, poivrons dans une sauce indienne<br/>         Lammcurry mit Zwiebelringen, Paprikaschoten in einer indischen Soße</p>  |               |
| <b>40. BHER BHUNA [HOT]</b>  | <b>€17.80</b> |
| <p>Fried lamb with chopped onions in a tomato gravy<br/>         Agneau rôti aux oignons hachés dans une sauce aux tomates<br/>         Gebratenes Lamm mit gehackten Zwiebeln in Tomatensoße</p>  |               |
| <b>41. BHER ROGANJOSH (LAMB ROGANJOSH) [HOT]</b>   | <b>€17.65</b> |
| <p>Tender lamb in a pungent tomato and brown onion curry with "rajasthan" spices<br/>         Agneau juteux dans un curry de tomates et d'oignons frits relevé aux épices du "Rajasthan"<br/>         Saftiges Lamm in einer herzhaften Rostzwiebel- Tomatensoße, mit Gewürzen aus dem "Rajasthan"</p> |               |
| <b>42. SAFED MAAS</b>  | <b>€17.25</b> |
| <p>Rich lamb curry with yogurt and rajasthani spices<br/>         Agneau au curry avec du yaourt et des épices du rajasthani<br/>         Lammcurry in einer reichhaltigen Soße mit Joghurt und Gewürzen aus dem Rajasthan</p>   |               |

43. **BHER PALAK (LAMB PALAK)**

€17.20

Tender lamb cooked in a spinach gravy

Curry d'agneau aux épinards

Lammcurry mit Spinat

44. **BHER TIKKA MASALA (LAMB TIKKA MASALA) [HOT]**

€17.40

Lamb in a rich indian gravy with yoghurt and spices

Agneau dans une sauce onctueuse au yaourt et aux épices indiennes

Lamm in einer reichhaltigen Soße mit Joghurt und Gewürzen

## Beef - Boeuf - Rindfleisch

45. **GAI KA GOSHT VINDALOO [HOT]**

€16.35

Hot beef curry with mint, vinegar and diced potatoes

Curry de boeuf piquant à la menthe, au vinaigre et aux pommes de terre

Scharfes Rindfleischcurry mit Minze, Essig und Kartoffeln

46. **GAI KA GOSHT BHUNA**

€16.45

Fried beef curry with chopped onions

Curry de boeuf sauté aux oignons hachés

Sautiertes Rindercurry mit gehackten Zwiebeln

47. **GAI KA GOSHT ACHARI [HOT]**

€16.55

Hot and spicy beef, in Indian Himalayan style

Boeuf piquant façon indo-himalayenne

Scharfes Rindfleisch Curry nach indischen Himalaja Art

48. **BEEF CURRY**

€16.25

Beef curry with Indian spices in a tomato and onion gravy

Boeuf au curry avec des épices indiennes dans une sauce aux tomates et aux oignons

Rindfleisch Curry mit indischen Gewürzen in einer Tomatensoße mit Zwiebeln

PLEASE LET OUR CHEF KNOW IF YOU WANT A DISH TO BE MORE SPICY.  
VEUILLEZ NOUS LAISSEZ SAVOIR SI VOUS VOULEZ QU'UN PLAT SOIT PLUS ÉPICÉ.  
BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE EIN GERICHT MEHR WÜRZIG WOLLEN.



# Seafood - fruits de Mer Meeresfrüchte





49. **JHINGE CURRY** €16.50  
Prawns with onion and tomato gravy  
Scampis aux oignons et à la sauce tomate  
Scampis mit Zwiebeln in einer Tomatensoße
- 
50. **MACHLI TIKKA MASALA [HOT]** €17.20  
Succulent grilled pieces of fish with green pepper, onion capsicum and Indian Masala  
Succulent morceaux de poissons grillés avec du poivron vert, piment doux, oignon et du Masala  
Saftige gegrillte Fisch-Stücke mit grünem Pfeffer, Paprika, Zwiebel und Masala
- 
51. **FISH MOILEE** 16.85  
Fish steak cooked in a perfect blend of coconut and lime curry with south Indian spices  
Steak de poisson cuit dans un mélange parfait de noix de coco et citron vert avec des épices du sud de l'Inde  
Fisch-Steak in einer perfekten Mischung aus Kokosnuss mit Limone und sudindischen Gewürzen
- 
52. **JHINGE MAKHAON** €16.90  
Prawns with cream and butter in a tomato gravy  
Scampis à la crème et au beurre dans une sauce de tomate  
Scampis mit Butter und Sahne in einer Tomatensoße
- 
53. **JHINGE TIKKA MASALA [HOT]** €16.95  
Prawns with capsicum, peas and paneer (Indian curd)  
Scampis aux poivrons, petits pois et au fromage indien frais (paneer)  
Scampis mit Paprikaschoten, Erbsen und indischem Frischkäse (Paneer)
- 
54. **JHINGE VINDALOO [HOT]** €16.70  
Spiced prawn in curry with mint, vinegar and potatoes  
Scampis au curry épicé à la menthe, au vinaigre et aux pommes de terre  
Scharfes Curry mit Scampis, Minze, Essig und Kartoffeln
- 
55. **GOA MACHLI CURRY** €16.20  
Goan fish curry with coconut, tomato and onion gravy  
Curry au poisson du "Goa" à la noix de coco et aux oignons dans une sauce de tomate  
Goa Fisch Curry mit Kokosnuss und Zwiebeln in einer Tomatensoße
- 
56. **JOLBI MACHLI [HOT]** €16.40  
Fish steak cooked in a perfect blend of coconut and lime with south indian spices  
Steak de poisson aux épices de l'Inde du sud cuit dans un délicieux curry de noix de coco et de citron vert  
Fischsteak in einem Kokosnuss und Limonen Curry in einer exquisiten Mischung aus Sudindischen Gewürzen
- 

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE EXCEPT BYRIANI DISHES.  
TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI EXCEPTÉ LES PLATS BYRIANI.  
ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT AUSSER BIRYANI GERICHTE.



# Vegetarian dishes - Plats végétariens Vegetarische Gerichte

57. **MIXED SABJI CURRY** €13.00  
Popular north indian vegetable curry  
Curry de legumes à la façon de l'Inde du nord  
Beliebtes nordindisches Gemüse-Curry
- 
58. **ALOO PALAK** €12.50  
Sauteed spinach with potatoes  
Epinards sautés aux pommes de terre  
Sautierter Spinat mit Kartoffeln
- 
59. **PALAK PANEER** €13.20  
Diced indian cheese (curd) with spinach gravy  
Cubes de fromage Indien frais à la sauce aux épinards  
Indischer Frischkäsewürfel (Paneer) in einer Spinatsoße
- 
60. **DHANROCE MASALA (OKRA)** €14.20  
Ladies fingers (okras) scented with south Indian spices flavoured in coconut in a yogurt gravy  
Ocras (gombo) parfumées avec des épices du sud de l'Inde aromatisées au lait de coco dans une sauce yaourt  
Okra mit duftenden Gewürzen aus Südindien gewürzt mit Kokosmilch in einer Joghurt-Sauce
- 
61. **GOOCHI KADHAI (MUSHROOM)** €13.85  
Mushroom preparation with north Indian spices in a tomato gravy  
Préparation de champignons aux épices nord-indiennes à la sauce tomate  
Pilzzubereitung mit Nordindischen Gewürzen in Tomatensoße
- 
62. **MATAR PANEER** €13.55  
Green peas with fresh Indian paneer (curd) in an aromatic gravy  
Petits pois au fromage frais indien (paneer) dans une sauce aromatique  
Erbsen und indischer Frischkäse (Paneer) in einer aromatischen Soße
- 
63. **PANEER KADHAI** €14.75  
North Indian speciality with tomato, capsicum and fresh Indian paneer (curd)  
Spécialité de l'Inde du nord au fromage frais indien (paneer), tomates et poivrons  
Nordindische Spezialität mit indischem Frischkäse (Paneer), Tomaten und Paprikaschoten
- 
64. **PANEER TIKKA MASALA [HOT]** €14.90  
North Indian speciality with tomato, cream, yogurt and diced Indian paneer (curd)  
Curry de tomates et d'épices du nord de l'Inde à la crème, au yaourt et au fromage frais (paneer)  
Tomaten Curry mit Nordindischen Gewürzen mit Sahne, Joghurt und indischem Frischkäse (Paneer)
- 
65. **DHAL TARKA [HOT]** €10.55  
Mixed lentils with fried ginger and garlic  
Plat de lentilles au gingembre et à l'ail frit  
Linsengericht mit gebratenem Ingwer und Knoblauch
- 
66. **DHAL MAKHANI** €10.60  
Black lentils preparation with cream, butter and spices  
Lentilles noires à la crème, au beurre et aux épices  
Schwarze Linsen mit Sahne, Butter und Gewürzen

- 
- 
- |  |               |
|--|---------------|
| <b>67. MIRCHI KA SALAN [HOT]</b>   | <b>€14.00</b> |
| Delicious curry with green chillies, sesame, coconut and "Hyderabad" spices<br>Curry de piments verts au sésame, à la noix de coco et aux épices "Hyderabad"<br>Curry mit grünen Chilis, Sesam, Kokosnuss und "Hyderabad" Gewürzen |               |
| <b>68. CHANNA MASALA [HOT]</b>   | <b>€10.50</b> |
| Chick peas preparation with spices and coriander<br>Préparation de pois chiches dans une sauce aromatique au coriandre<br>Kichererbsen in einer aromatischen Soße mit Koriander  |               |
| <b>69. SPICY MUMBAI ALOO [HOT]</b>   | <b>€9.50</b>  |
| Spicy, diced potatoes Bombay style<br>Cubes de pommes de terre épicés à la façon de Bombay<br>Scharfe Kartoffelwürfel nach Bombay-Art  |               |
| <b>70. ALOO GOBI</b>   | <b>€11.20</b> |
| Dry curry with julienne potatoes and cauliflower<br>Curry "sec" aux julienne de pommes de terre et choux-fleur<br>"Trockenes Curry", mit Julienne-Kartoffeln und Blumenkohl  |               |

## Biryani Dishes

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>71. SABJI BIRYANI (VEGETABLE BIRYANI)</b>   | <b>€12.90</b> |
| Perfect blend of rice and vegetables cooked in the traditional method<br>Parfait mélange de riz et de légumes cuits suivant la méthode traditionnelle<br>Perfekte Mischung aus Reis und Gemüse zubereitet nach traditioneller Methode              |               |
| <b>72. MURGI BIRYANI (CHICKEN BIRYANI)</b>   | <b>€14.00</b> |
| Perfect blend of rice and chicken cooked in the traditional method<br>Parfait mélange de riz et de poulet cuits suivant la méthode traditionnelle<br>Perfekte Mischung aus Reis und Hähnchen zubereitet nach traditioneller Methode                |               |
| <b>73. BHER BIRYANI (LAMB BIRYANI)</b>   | <b>€15.80</b> |
| Perfect blend of rice and lamb cooked in the traditional method<br>Parfait mélange de riz et d'agneau cuits suivant la méthode traditionnelle<br>Perfekte Mischung aus Reis und Lamm zubereitet nach der traditionellen Methode                    |               |
| <b>74. JHINGA BIRYANI(KING PRAWNS BIRYANI)</b>   | <b>€16.75</b> |
| King prawns combined with onion, peas & ground nuts in saffron rice<br>Gambas combiné avec de l'oignon, des pois et des arachides moulus dans du riz au safran<br>Riesengarnelen kombiniert mit Zwiebeln, Erbsen & gemahlene Nüssen in Safran-Reis |               |
| <b>75. PULLAO RICE</b>   | <b>€4.10</b>  |
| Fried rice with fresh green peas<br>Riz sauté aux petits pois frais<br>Gebratener Reis mit frischen grünen Erbsen  |               |



# Indian Bread - Naan



- |  |       |
|--|-------|
| <b>76. PLAIN NAAN</b>  | €3.10 |
| Indian bread ,freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien cuit au four tandoori<br>Indisches Brot, frisch aus dem typischen Tandoori-Ofen   |       |
| <b>77. MAKHAO NAAN</b>   | €3.40 |
| Indian bread with butter, freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien au beurre cuit au four tandoori<br>Indisches Brot mit Butter, frisch aus dem typischen Tandoori-Ofen  |       |
| <b>78. LASAN NAAN</b>  | €3.25 |
| Indian bread with chopped fresh garlic, freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien à l'ail haché cuit au four tandoori<br>Indisches Brot mit gehacktem Knoblauch, frisch aus dem typischen Tandoori-Ofen   |       |
| <b>79. PYAZ NAAN</b>   | €3.50 |
| Indian bread with chopped fresh onions, freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien aux oignons hachés cuit au four tandoori<br>Indisches Brot mit gehackten Zwiebeln, frisch aus dem typischen Tandoori-Ofen   |       |
| <b>80. PANEER KULCHA</b>   | €4.00 |
| Indian bread with fresh cottage cheese (paneer), freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien au fromage frais (paneer) cuit au four tandoori<br>Indisches Brot mit indischen Frischkäse (Paneer) aus dem typischen Tandoori-Ofen  |       |
| <b>81. PESHWARI NAAN</b>   | €4.30 |
| Indian bread with nuts, coconut, almonds, pistachios, raisins and curry<br>Pain frais indien rempli avec des noix, du coco, des amandes, des pistaches, des raisins et du curry.<br>Gefülltes indisches Brot mit Nüssen, Kokosnuss, Mandeln, Pistazien und Curry, frisch aus dem Tandoori-Ofen |       |
| <b>82. MIRCH NAAN [HOT]</b>  | €3.65 |
| Indian bread with chopped indian chili pickle, freshly prepared in the typical tandoori oven<br>Pain frais indien à la saumure cuit au four tandoori<br>Indisches Brot, mit Chili-Pickle frisch aus dem typischen Tandoori-Ofen  |       |
| <b>83. ALOO KULCHA</b>   | €3.60 |
| Indian bread stuffed with spiced mashed potatoes cooked in the tandoori oven<br>Pain indien fourré aux pommes de terre aromatisées cuit dans le four tandoori<br>Mit würzigen gestampften Kartoffeln gefülltes Brot, frisch aus dem Tandoori-Ofen  |       |



84. TANDOORI ROTI

€3.00

Indian unleavened bread from the typical tandoori oven

Pain indien sans levain cuit au four tandoori

Indisches ungesäuertes Brot aus dem typischen Tandoori-Ofen

---

85. CHAPATI

€ 2.50

Indian bread made from whole wheat flour cooked on a skillet

Pain indien à la farine de froment intégrale, cuit dans un poêlon

Indisches Brot aus Weizenvollkornmehl, in der Pfanne gebacken

---

86. PARATHA

€3.10

Flat bread layered with butter, cooked on a skillet

Pain indien complet, feuilleté au beurre, cuit dans un poêlon

Fladenbrot mit Butter, gekocht auf einem Bratpfanne

## Kids Menu

---

87. HAPPY MENU

€12.50

Vegetable pakora

Fish fry

Chicken tikka

Prawn fry

Chicken lollipop

**Restaurant Appayan teams wishes you a good appetite.  
Toute l'équipe du restaurant Apayan vous souhaite un bon appétit.  
Das Appayan wünscht Ihnen einen guten Appetit.**

All our prices are VAT inclusive.  
Tous nos prix sont nets. TVA incluse.  
Alle unsere Preise sind inklusive MwSt.



# Desserts - Nachspeisen



- |  |       |
|--|-------|
| <b>88. MANGO KULFI</b>   | €4.75 |
| Indian mango ice cream<br>Glace indienne à la mangue<br>Indisches Eis mit Mango  |       |
| <b>89. COCONUT KULFI</b>   | €4.95 |
| Indian coconut ice cream<br>Glace indienne à la noix de coco<br>Eis mit kokosnuss  |       |
| <b>90. PISTACHE KULFI</b>  | €5.50 |
| Indian pistachio Ice cream<br>Glace indienne à la pistache<br>Indisches Eis mit Pistazien  |       |
| <b>91. GULAB JAMUN</b>   | €4.85 |
| Fried dough balls in an aromatic sugar syrup<br>Beignets frits trempés dans du sirop de sucre aromatisé<br>Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersyrup                     |       |
| <b>92. DEMI-PECHE</b>  | €3.80 |
| A half peach in its sauce<br>Une moitié de pêche dans sa sauce<br>Ein halber Pfirsich in seiner Soße   |       |
| <b>93. DAME BLANCHE</b>  | €5.50 |
| Vanilla ice cream with dark chocolate and fresh cream<br>Boule de glace vanille avec du chocolat noir et de la crème fraîche<br>Vanilleeis mit dunkler Schokolade und frischer Sahne |       |
| <b>94. MIXED ICE CREAM</b>   | €4.00 |
| Mixture of ice balls of your choice<br>Mélange de boules de glace au choix<br>Mischung aus Eis Kugeln nach Wahl  |       |
| <b>95. FRESH FRUITS</b>  | €5.20 |
| Fresh fruit salad<br>Salade de fruit frais<br>Frischer Obstsalat   |       |