

Restaurant

TANDOORI

Nepali and Indian food

Note : Tous les plats principaux, sont servis avec du riz basmati

ENTRÉE

- 1. HIMALI SOUPE (végétarien)** 4,25 €
Soupe traditionnelle népalaise avec des légumes secs et des ingrédients délicieux.
- 2. SOUPE DE POULET** 4,25€
Soupe de poulet avec oignons vert et crème fraîche.
- 3. DALL SOUPE** 4,25 €
Soupe de lentilles préparée à l'art indienne.
- 4. KEEMA SAMOSA** 4,95 €
Triangles formés avec de la farine et remplis avec de l'agneau haché.
- 5. SAMOSA VEGETALE** 4,50 €
Triangles formés avec de la farine et remplis avec divers légumes doux.
- 6. VEGETALE PAKORA** 4,25 €
Divers légumes mélangés avec farine de lentilles et frits.
- 7. BHAJEE OIGNON** 4,50 €
Oignons mélangés avec farine de lentilles et frits.
- 8. JHINGA FRITE** 8,50 €
Scampi marinés avec de l'ail, du gingembre, du jus de citron, farine de lentilles et frits.
- 9. MURGH FRITE** 5,25 €
Morceaux de poulet mélangés avec ingrédients délicieux, farine de lentilles et frits.
- 10. DIVERS ENTREES** 8,95 €
Assortiment d'entrées pakora végétale, bhajee oignons,scampi frits,poulet frit et agneau kabab.
- 11. KABAB AGNEAU** 5,50 €
Agneau haché, ingrédients délicieux rôti au Tandoori.
- 12. HARA PATTI** 4,95 €
Salade assaisonnée avec sauce spécial maison.

PLAT PRINCIPAL

➔ VÉGÉTARIEN

- 13. ALOO SAAG** 12,95 €
Pommes de terre coupées et épinard frais préparé avec du gingembre de l'ail et des tomates.
- 14. PALAK PANEER** 13,95 €
Fromage maison épinard frais préparé avec du gingembre de l'ail, tomates une sauce spéciale
- 15.SABJEE BEGANI** 12,50 €
Mélange de légumes frais au gingembre, à l'ail, tomates et sauce.
- 16. HIMALAYA KORMA** 13,95
Légumes frais cuits dans une sauce aux noix de cajou, des fruits frais du fromage râpé.
- 17. CHANA PINDI** 13,55 €
Pois chiches aux champignons frais dans une sauce exotique et garni avec du piment vert.
- 18. PANEER MAKHANI** 13,95 €
Dés de fromage frais au beurre dans une sauce tomate et crème fraîche.
- 19. DALL TADKA** 11,25 €
Mélange de lentilles préparées cumin, à l'oignon, au gingembre, à l'ail et aux tomates.

➔ POULET

- 20. POULET TIKKA MASALA** 15,45 €
Morceaux de poulet grillés et préparés avec une sauce exotique aux tomates, oignons et poivrons.
- 21. MURGH HANDI** 14,95 €
Morceaux de poulet préparés avec une sauce aux piments verts, tomates, gingembres et ail.
- 22. POULET AU BEURRE** 15,95 €
Morceaux de poulet marinés et servis dans une sauce tomates, beurre et de feuilles de fenugrec.
- 23. POULET CURRY** 13,95 €
Morceaux de poulet cuits à une sauce à cari épicée et garnis avec du gingembre.
- 24. POULET KARAI** 14,95 €
Morceaux de poulet avec épices, oignons, poivre, champignons, tomates et épinards.
- 25. POULET BADAMI** 14,95 €
Morceaux de filet de poulet cuit avec une sauce Crème fraîche de noix de cajou, raisins secs.
- 26. POULET VINDALOO (Fort ou très fort)** 12,25 €
morceaux de poulet préparés dans une sauce épicée et avec menthe fraîche

➔ AGNEAU

- 27. SEEK KABAB CURRY** 13,95 €
Agneau haché roti au Tandoori et préparés une sauce de curry et aux épices.
- 28. VINDALOO AGNEAU (fort ou très fort)** 14,95 €
Morceaux de agneau préparés dans une sauce épicée et avec menthe fraîche.
- 29. GOSHT SAGWALA** 14,95 €
Morceaux d'agneau cuits avec d'épinard frais, d'ail, de gingembre et de tomates.
- 30. AGNEAU CURRY** 13,95 €
Morceaux d'agneau cuits dans divers ingrédients Indiens et une sauce de curry.
- 31. AGNEAU TIKKA MASALA** 15,95 €
Morceaux d' agneau grillés et préparés dans une sauce exotique aux tomates frais, oignons et poivrons.
- 32. AGNEAU SHAHI KURMA** 15,95 €
Morceaux d'agneau préparés dans une sauce à la crème de noix de cajou et fruits.
- 33. KARAI AGNEAU (fort ou très fort)** 14,95 €
Morceaux d'agneau préparés avec d'oignons, poivrons, de champignons et d'épinards dans une sauce épicée

➔ BOEUF

- 34. BOEUF CURRY** 14,95 €
Morceaux de boeuf préparés dans une sauce de curry et aux épices
- 35. VINDALOO BŒUF (fort ou très fort)** 15,45 €
Morceaux de bœuf préparés dans une sauce épicée et avec menthe fraîche.
- 36.BEEF SHAHI KURMA** 15,95 €
Morceaux de bœuf préparés dans une sauce à la crème de noix de cajou et fruits



➔ POISSON

37. GORKHALI MACHHA 16,95 €

Morceaux de poisson marinés au citron, gingembre, ail, frités et avec sauce spéciale.

38. POISSON TIKA MASALA 16,95 €

Morceaux de poisson marinés, grillés et ensuite cuits dans une sauce exotique aux poivrons tomates et oignons.

39. POISSON CURRY 15,95 €

Morceaux de poisson cuits dans divers ingrédients Indiens et une sauce de curry.

40. SCAMPIS TIKA MASALA 18,95 €

Scampis marinés, grillés et ensuite cuits dans une sauce exotique aux poivrons tomates et oignons

41. SCAMPIS VINDALOO (fort) 17,45€

Mcampis préparés dans une sauce épicée et avec menthe fraîche.

42. SCAMPIS SHAHI KURMA 16,95 €

Scampi cuit dans une sauce aux noix de cajou, crème, noix de coco, noix de cajou, et raisins secs.

43. SCAMPIS KARAI MASALA 17,95 €

Scampis avec d'épices, d'oignons, de poivre, de champignons, de tomates et d'épinards frais

➔ TANDOORI

Tous les plats Tandoori sont grillés dans notre four typiquement Indien (four aux charbons de bois).

44. TIKKA POULET 15,95 €

Morceaux de poulet, marinés au frais gingembre, à l'ail, jus de citron au yaourt du et avec des épices

45. MURGH TANDOORI 13,95 €

Cuisses de poulet marinées avec du jus de citron de l'ail du gingembre, , du yaourt et des noix de cajou moulues

46. MURGH HAJARI KABAB 15,45 €

Poulet sans os mariné avec des noix de cajou moulus, de la crème fraîche, de l'huile de moutarde et du sel noir

47. MURGH BEGANI BAHAR 15,95 €

Poulet mariné avec du yaourt, des œufs, de la menthe fraîche du jus de citron et des noix de cajou moulus.

48. HIMALAYAN KABAB 16,95 €

Morceaux doux d'agneau, marinés aux épices et servis avec du riz doux

49. ANGARI SCAMPIS 21,95 €

Scampis spécialement marinés avec divers épices gingembre, à l'ail, jus de citron et servis sur plat chaud .

50. LUMBINI SORTIMENT GRILLADES 20,95 €

Assortiment de grillade de poulets, d'agneaux, de scampis, de poissons et de kabab servis sur plat chaud.

➔ RIZ BASMATI

51. JAIPURI GOSHT BIRYANI 15,95 €

Riz basmati cuit avec morceaux d'agne au, avec divers épices au safran et servis avec raita sauce.

52. KASHMIRI MURGH PULAO 13,95 €

Riz basmati cuit avec légumes frais, fruits frais et des morceaux de poulet et servis avec raita sauce.

53. SABJI BIRYANI 12,45 €

Riz basmati cuit avec des légumes frais et au safran et servis avec raita sauce.

54. JOGI PULAO 13,95 €

Riz basmati cuit avec des légumes frais, des noix de cajou et des fruits frais, préparé typiquement à l'Indienne et servis avec raita sauce.

➔ PAIN INDIEN

55. NAAN 2,50 €

La farine de blé indien parfait a cuit dans le four d'argile typiquement indien.

56. NAAN BEURRE 3,50 €

La farine de blé indien parfait a cuit fraîchement avec le beurre dans les couches.

57. GARLIC NAAN 3,50 €

La farine de blé parfaite a cuit avec l'ail Coupé frais.

58. KEEMA NAAN 4,00 €

Farine de blé bourrée de la viande hachée d'agneau et cuite au four.

59. TANDOORI ROTI 2,25 €

La farine de blé complet parfait a cuit dans le four d'argil typiquement indien.

60. PARATHA 3,50 €

La farine de blé complet a cuit fraîchement avec le beurre dans les couches.

61. KHANDANI NAAN 3,95 €

La farine de blé fin a fait cuire au four avec noix de cajou et des fruits secs.

Restaurant

TANDOORI

Nepali and Indian food

225, rue de Beggen

L-1221 Luxembourg

Tél / Fax : 43 29 25

GSM : 621 148 349

www.tandoori.lu

info@tandoori.lu

Open morning 11h30 to 14h00

Evening 18h00 to 23h00

CLOSED ALL MONDAY

