

## Entrées

### 1. Bengal Fish Fried 10,50€

Poisson du Bengale frit avec épices indiennes.

Fish fried with marinated spices.

### 2. Chicken Tandoori 6,50€

Cuisse de poulet marinée au yaourt avec tandoori massala et grillée au four d'argile.

Chicken leg marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled.

### 3. Scampis Tandoori 7,50€

Scampis marinés au yaourt avec tandoori marsala et grillés au four d'argile.

Scampis marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

### 4. Sheek Kebab 6,00€

Viande de boeuf finement hachée et grillée au four d'argile avec épices indiennes.

Minced beef grilled in clay oven with indian spices.

### 5. Boti Kebab 6,00€

Pièces d'agneau marinées au yaourt avec tandoori massala et grillées au four d'argile.

Lamb marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

### 6. Chicken Tikka 6,50€

Filets de poulet marinés au yaourt avec tandoori massala et grillés au four d'argile.

Boneless chicken marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled.

### 7. Mixed Samosa 7,00€

Loempias indiens avec poulet, boeuf et légumes.

Loempias with chicken beef and vegetables.

### 8. Chicken Samosa 5,00€

Loempias indiens avec de la volaille.

Loempias with chicken.

### 9. Meat Samosa 5,00€

Loempias indiens avec de la viande de boeuf hachée.

Loempias with beef.

10. Vegetables Samosa 5,00€

Loempias indiens avec des légumes.

Loempias with vegetables.

11. Vegetables Pakora 6,00€

Légumes marinés dans une pâte de pois chiche et frits à la façon indienne.

Fresh vegetables coated in gram flour and deep fried.

12. Onion Bhaji 6,00€

Oignons finement découpés marinés dans une pâte de pois chiche et frits à la façon indienne.

Fresh onion slices coated in gram flour and deep fried.

13. Mushroom soup 6,00€

Soupe aux champignons piquante.

Spicy mushroom soup.

14. Daal soupe 6,00€

Soupe aux lentilles typique.

Lentils soup.

15. Dahee Raita 5,00€

Salade indienne préparée avec du yaourt nature, oignons, tomates et concombres. Assaisonnée d'épices indiennes.

Indian salad with natural yoghurt, onions, tomatoes and cucumbers. Tossed with indian spices.

16. Salade Verte 5,00€

Salade maison.

Green salad.

## Plats

### CURRY

Préparé dans une sauce au curry traditionnel.

Prepared in a traditional curry sauce.

17. Chicken Curry 11,80€

18. Lamb Curry 12,00€

19. Beef Curry 12,30€

20. Scampis Curry 13,30€

#### SABZI CURRY

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.

Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

21A. Sabzi Curry Chicken 13,90€

21B. Sabzi Curry Lamb 14,10€

21C. Sabzi Curry Beef 14,10€

21D. Sabzi Curry Scampis 16,50€

#### DAAL

Préparé dans une sauce épaisse aux lentilles jaunes.

Prepared in a thick yellow lentils sauce.

22. Chicken Daal 12,50€

23. Lamb Daal 12,90€

24. Daal Ghost (Beef) 12,90€

#### SABZI DAAL

Préparé dans une sauce aux lentilles jaunes et variété de légumes.

Prepared with mixed vegetables and yellow lentils.

25A. Sabzi Daal Chicken 14,00€

25B. Sabzi Daal Lamb 14,50€

25C. Sabzi Daal Beef 14,50€

#### MADRAS

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.

Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

26. Chicken Madras 12,00€

27. Lamb Madras 12,80€

28. Beef Madras 12,80€

29. Scampis Madras 13,50€

## SABZI MADRAS

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras et variété de légumes.

Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

30A. Sabzi Madras Chicken 13,50€

30B. Sabzi Madras Lamb 13,50€

30C. Sabzi Madras Beef 13,50€

## PALOK / SAAG

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés et relevé aux épices indiennes.

Prepared with spinach and spices.

31. Palok Chicken 12,50€

32. Lamb Palok 12,80€

33. Palok Ghost (Beef) 12,90€

34. Scampis Saag 14,30€

## VINDALOO

Préparé dans une sauce très pimentée avec des pommes de terre.

Prepared in a very hot sauce with potatoes.

35. Chicken Vindaloo 12,50€

36. Lamb Vindaloo 12,50€

37. Beef Vindaloo 12,70€

38. Scampis Vindaloo 13,90€

## CURRY MASSALA

Préparé dans une sauce au curry avec petits pois.

Prepared in a curry sauce with green peas.

39. Chicken Massala Curry 12,50€

40. Lamb Massala Curry 12,70€

41. Beef Massala Curry 12,70€

42. Scampis Massala Curry 14,70€

## KORMA / MALAI CURRY

Préparé dans une sauce à la crème et lait de coco, le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Prepared in a creamy sauce with coco milk, dry raisins, grated coconut and almonds.

43. Chicken Shahi Korma 13,50€

44. Beef Shahi Korma 13,50€

45. Lamb Shahi Korma 13,50€

46. Special Royal Bengal 13,80€

Boeuf préparé dans une sauce à la crème, lait de coco, mélange de fruits cocktail et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Beef and cocktail fruits prepared in a creamy, coconut sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

47. Scampis Malai Curry 13,90€

Scampis préparés dans une fine sauce à base de crème, lait de coco, amandes et noix de coco rapées.

Scampis cooked in a thin creamy sauce with coco milk, grated almonds and coconut.

48. Scampis Royal Bengal 17,50€

Scampis préparés dans une sauce à la crème, variété de légumes et de fruits cocktail, le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Scampis, vegetables and cocktail fruits prepared in a creamy sauce with coco milk, dry raisins, grated coconut and almonds.

49. Sabzi Malai Curry (Chicken, Lamb, Beef) 17,00€

Mélange de viandes et variété de légumes préparé dans une sauce à la crème et lait de coco, le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Mixed meat and vegetables prepared in a creamy, coco sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

#### DOPIAZA

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons frottements cuits.

Cooked in a pepper sauce with onions.

50. Chicken Dopiazza 12,50€

51. Lamb Dopiazza 13,00€

52. Beef Dopiazza 13,00€

53. Scampis Dopiazza 13,90€

#### BHUNA

Préparé dans une sauce au curry avec oignons et poivrons.

Prepared in a curry sauce with sweet peppers and onions.

54. Chicken Bhuna 12,80€

55. Beef Bhuna 13,00€

56. Lamb Bhuna 13,00€

57. Scampis Bhuna 13,80€

#### ROGON JOSH

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.

Prepared in a tomato sauce with plain yoghurt and aromatic spices.

58. Chicken Rogon josh 12,00€

59. Beef Rogon Josh 12,80€

60. Lamb Rogon Josh 12,80€

61. Scampis Rogon Josh 13,50€

#### JHAALFRAZY

Préparé dans une sauce très pimentée avec des piments verts, oignons frais finement découpés et épices indiennes.

Prepared in a very hot sauce with fresh green chillies and onions.

62. Chicken Jhaalfrazy 12,50€

63. Lamb Jhaalfrazy 12,80€

64. Beef Jhaalfrazy 12,80€

65. Scampis Jhaalfrazy 13,90€

#### MUGLAI BIRIYANI

Riz Basmati sauté à la poêle avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées, le tout garni de tomates et concombres.

Fried Basmati rice with dry raisins, grated almonds and coconut. Dressed with tomatoes and cucumbers.

66. Chicken Muglai Biryani 13,50€

67. Lamb Muglai Biryani 13,50€

68. Beef Muglai Biryani 13,50€

69. Scampis Biryani 14,50€

## TIKKA MASSALA

Viandes ou Scampis marinés au yaourt et grillés au four tandoor, puis préparés dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Meat or Scampis marinated in yoghurt and grilled in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

70. Chicken Tikka Massala (boneless / filet) 13,50€

71. Spécial Chicken Tandoori (with bones / avec os) 13,00€

72. Boti Tikka Massala (Lamb / agneau) 13,50€

73. Scampis Tikka Massala 14,90€

## TANDOORI GRILL

74. Mixed Grill Tandoori 17,50€

Mélange de viandes et scampis marinés au yaourt avec tandoori massala et grillés au four d'argile.

Mixed meat and schrimps marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

75. Chicken Tandoori 12,50€

Demi poulet mariné au yaourt avec tandoori marsala et grillé au four d'argile.

Chicken with bones marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in the clay oven.

76. Chicken Tikka 13,00€

Filets de poulet marinés au yaourt avec tandoori massala et grillés au four d'argile.

Boneless chicken marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in the clay oven.

77. Boti Kebab 13,00€

Pièces d'agneau marinées au yaourt avec tandoori marsala et grillées au four d'argile.

Lamb marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

78. Scampis Tandoori 15,00€

Scampis marinés au yaourt avec tandoori massala et grillés au four d'argile.

Scampis marinated in yoghurt and tandoori massala then grilled in clay oven.

79. Royal Gambas Tandoori / King Size 28,50€

Gambas marinées au yaourt avec tandoori marsala et aux épices indiennes puis grillées au four d'argile. Servi avec pain Naan au choix et salade indienne raita.

Gambas marinated in yoghurt and tandoori marsala then grilled in clay oven. Served with Naan bread and raita salade.

## PLATS VEGETARIENS

80. Mixed Vegetables Curry 11,00€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry.

Mixed vegetables prepared in a curry sauce.

81. Vegetables Madras 11,00€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry de Madras pimentée.

Mixed vegetables prepared in a hot Madrasi curry sauce.

82. Vegetables Vindaloo 11,00€

Variété de légumes préparés dans une sauce extra pimentée avec pommes de terre.

Mixed vegetables prepared in a very hot sauce with potatoes.

83. Aloo Matar 10,50€

Petits pois et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.

Green peas and potatoes cooked in curry sauce.

84. Aloo Gobi 11,00€

Choux-fleurs et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.

Cauliflowers and potatoes cooked in curry sauce.

85. Palok Aloo 11,50€

Epinards hachés et pommes de terre cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.

Spinach and potatoes cooked with aromatic spices.

86. Begun Bhaji 12,50€

Aubergines cuites à la poêle avec des épices indiennes, oignons et poivrons.

Eggplants cooked with onions, peppers and spices.

87. Mushroom Bhaji 10,00€

Champignons frits aux épices indiennes, oignons, poivrons et tomates.

Mushrooms fried with onions, sweet peppers and tomatoes.

88. Tadka Daal 10,50€

Lentilles jaunes frits à l'ail avec des épices indiennes.

Yellow lentils fried with garlic and spices.

89. Vegetables Biryani 11,50€

Riz Basmati et variété de légumes sautés à la poêle, avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées, le tout garni avec tomates et concombres.

Basmati rice fried with vegetables, grated almonds and coconut.

90. Chana Massala 10,00€

Pois chiches relevés, préparés dans une sauce madras.

Chic peas prepared in a madrasi sauce.

91. Vegetables Shahi Korma 12,50€

Variété de légumes préparés dans une sauce à la crème et lait de coco, le tout garni avec des raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

Mixed vegetables prepared in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

91a. Palok Paneer 13,50€

Epinards hachés et fromage cottage cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.

Spinach cooked with aromatic spices and cottage cheese.

92. Peas Pelao 11,50€

Riz Basmati sauté aux petit pois.

Basmati rice fried with green peas.

93. Egg Biryani 11,00€

Riz Basmati sauté avec des oeufs durs cassés, raisins secs et garni de noix de coco rapée.

Basmati rice fried with hard boiled eggs.

94. Desi Biryani 12,00€

Riz sauté à la façon indienne avec petites crevettes et légumes.

Basmati rice fried with small scrimps and vegetables.

95. Prawn Pelao 13,50€

Petites crevettes sautées à la poêle avec du riz Basmati, raisins secs, noix de coco rapée et le tout garni de tomates et concombres.

Basmati rice fried with small scrimps, grated almonds and coconut.

## Naan

96. Plain Naan 2,00€

Pain doux traditional nature suit au four Tandoor.

Soft white bread freshly baked in tandoor.

96A. Butter Naan 2,00€

Pain doux traditionnel au beurre cuit au four Tandoor.

Soft white bread with butter freshly baked in tandoor.

97. Cheese Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré au fromage et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with cheese freshly baked in tandoor.

97A. Paneer Naan 5,00€

Pain doux traditionnel fourré au fromage cottage et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with cottage cheese freshly baked in tandoor.

98. Garlic Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré à l'ail et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with fresh garlic baked in tandoor.

99. Peshwary Naan 4,00€

Pain doux traditionnel fourré au raisins secs, noix de coco rapée et cuit au four Tandoor. Le tout enrobé de coulis de mangue.

Soft white bread with dry raisin and grated coconut freshly baked in tandoor. Dressed with mango coulis.

100. Keema Naan 4,00€

Pain doux traditional fourré à la viande hachée avec herbes aromatiques et cuit au four Tandoor.

Soft white bread with minced beef and aromatic herbs freshly baked in tandoor.

101. Chilli Naan 3,50€

Pain doux traditionnel fourré aux piments verts frais et cuit au four tandoor.

Soft white bread with fresh green chillies baked in tandoor.

102. Dhanya Naan 3,00€

Pain doux traditionnel fourré aux herbes aromatiques et cuit au four tandoor.

Soft white bread with fresh aromatic herbs baked in tandoor.

103. Tandoori Roti 3,00€

Pain brun croustillant soufflé au four tandoor.

Brown crispy bread baked in tandoor.

104. Chapatee 2,00€

Pain brun doux fait à la main.

Handmade soft brown bread.

105. Plain Parata 3,70€

Pain brun fait à la main, frit au beurre.

Soft brown handmade bread fried in butter.

106. Keema Parata 4,00€

Pain brun fourré à la viande hachée, herbes aromatiques et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed minced beef fried in butter.

107. Vegetables Parata 4,00€

Pain brun fourré aux légumes et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed mixed vegetables fried in butter.

108. Aloo Parata 4,00€

Pain brun fourré aux pommes de terre et frit au beurre.

Soft brown handmade bread with stuffed potatoes fried in butter.

## Salades

109. Salade Verte 5,00€

Salade maison.

Green salad.

110. Dahee Raita 5,00€

Salade indienne préparée avec du yaourt nature, oignons, tomates, et concombres. Assaisonnée d'épices indiennes.

Indian salad with natural yoghurt, onions, tomatoes and cucumbers. Tossed with indian spices.

110A. Cucumber Raita 4,00€

Salade indienne préparée avec du yaourt nature, concombres et assaisonnée d'épices indiennes.

Indian salad with natural yoghurt, cucumbers and indian spices.

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)