

Menu

Nos Entrées / Our Starter

1. Chicken tandoori (7-18-15) - 7.00€

Poulet mariné au yaourt et aux épices indiennes, grillé au four Tandoor.
Chicken marinated in yoghurt and Indian spices, roasted in the Tandoor oven.

2. Chicken tikka (7-18-15) - 7.00€

Filet de poulet mariné au yaourt et aux épices indiennes, grillés au four Tandoor.
Filet of chicken marinated in yoghurt and Indian spices, roasted in the Tandoor oven.

3. Boti kebab (7-18-15) - 7.00€

Pièce d'agneau grille au four Tandoor.
Piece of lamb roasted in the Tandoor oven.

4. Sheek kebab (7-18-15-17-3) - 7.00€

Viande de bœuf finement hachée et grillée au four d'argile avec herbes aromatique et épices indiennes.
Chopped beef grilled in clay oven with aromatic herbs and Indian spices.

5. Scampi tandoori (4-18-15-7) - 8.00€

Scampis marinés au yaourt et aux épices indiennes, grillés au four Tandoor.
Scampi's marinated in yoghurt and Indian spices, roasted in the Tandoor oven.

6. Scampis tandoori pakora (1-7-18) - 8.00€

Scampis marinés au yaourt avec tandoori massala et frits dans une pâte de pois chiche.
Scampi marinated in yoghurt with tandoori massala and deep fried in gram flour.

7. Chicken domestique (1-18) - 6.00€

Ailes de poulet mariné plongés dans de la farine de lentilles et frits
Chicken wings marinated dipped in lentil flour and deep fried.

8. Meat samosa (18) - 5.50€

Loempias indiens avec de la viande de bœuf hachée.
Loempias with beef.

9. Chicken samosa (18) - 5.50€

Loempia indien avec du poulet.
Indian loempia with chicken.

10. Vegetable samosa (18) - 5.00€

Loempias indiens avec des légumes.
Loempias with vegetables.

11. Mixed samosa (18) - 7.00€

Loempias indiens avec poulet, bœuf et légumes.
Loempias with chicken beef and vegetables.

12. Onion Bhaji (18-1) - 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 soupe (16 - 15) - 6.00€

Soupe épicée et aux champignons.
Spicy lentils and mushrooms soup.

14. Vegetable pakora (8-17-18) - 5.00€

Mélange de légumes frais dans la farine et frits.
Mixed vegetable fried.

15. Daal soupe (18) - 5.00€

Soupe aux lentilles typique.
Lentils soup.

16. Chicken soupe (18-15) - 5.50€

Soupe de poulet légèrement épicé.
Lightly spiced chicken soup.

17. Salad (6) - 6.00€

Salade mélangé
Salad mixte

18. Dahi Raita (7) - 5.00€

Salade indienne avec du yaourt naturel, les oignons, les tomates et les concombres. Tossed avec des épices indiennes.
Indian salad with natural yoghurt, onions, tomato and cucumbers. Tossed with Indian spices.

Nos plats principaux / Our mains courses

Bœuf / Beef

19. Beef curry (17-18-15) - 13.50€

Boeuf cuit à la sauce curry traditionnelle.
Beef cooked in traditional curry sauce.

20. Beef madras (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.
Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

21. Beef vindaloo (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce très pimentées avec des pommes de terre.
Prepared in a very hot sauce with potatoes.

22. Beef bhuna (17-18-15) - 14.00€

Boeuf frit aux épices indiennes, poivrons et oignons.
Beef fried in Indian spices, peppers and onions.

23. Beef daal (17-18-15) - 13.50€

Boeuf cuit à la sauce de lentilles avec des épices indiennes.
Beef fried in a lentils sauce with Indian spices.

24. Beef daal palok (17-18-15) - 16.00€

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés, lentilles jaunes et relevé aux épices indiennes et herbes aromatiques.
Prepared in a thick, lentils and spinach sauce with fresh herbs.

25. Beef palok (17-18-15) - 13.50€

Pommes de terres et viande de boeuf cuite et aux épices indiennes.
Spicy potatoes with beef.

26. Beef biryani (8-18-15) - 14.50€

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.

27. Beef aloo (17-18-15) - 14.00€

Pommes de terres et viande de boeuf cuite et aux épices indiennes.
Spicy potatoes with beef.

28. Beef rogon josh (7-18-15-17) - 13.50€

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.
Prepared in a tomato sauce with plain youghurt and aromatic spices.

29. Beef dopiazza (17-18-15) - 15.50€

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons fortement cuits.
Cooked in a pepper sauce with fresh onions.

30. Beef jhaalfrazy (17-18-15) - 14.00€

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.

31. Beef matar curry (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.
Prepared in a curry sauce with green peas.

32. Beef vegetable curry (17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.
Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

33. Beef vegetable madras (17-18-15) - 15.50€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras et variété de légumes.
Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

34. Beef korma (18-15-8-7) - 14.50€

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

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

35. Beef special corma (7-15-18-8) - 14.50€

Préparé dans une sauce à la crème, mélange de fruits cocktail et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

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

Poulet / Chicken

36. Chicken curry (17-18-15) - 12.50€

Préparé dans une sauce au curry traditionnel.

Prepared in a traditional curry sauce.

37. Chicken madras (17-18-15) - 12.50€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.

Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

38. Chicken vindaloo (17-18-15) - 12.50€

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

Prepared in a very hot sauce with potatoes.

39. Chicken bhuna (17-18-15) - 13.50

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.

Prepared in sweet peppers and onion sauce.

40. Chicken daal (17-18-15) - 12.50€

Préparé dans une sauce épaisse aux lentilles jaunes.

Prepared in a thick yellow lentils sauce.

41. Chicken daal palok (17-18-15) - 14.50€

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés, lentilles jaunes et relevé aux épices indiennes et herbes aromatiques.

Prepared in a thick, lentils and spinach sauce with fresh herbs.

42. Chicken palok (17-18-15) - 12.50€

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

Prepared with spinach, herbs and spices.

43. Chicken biryani (8-18-15) - 13.50€

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.

44. Chicken aloo (17-18-15) - 13.50€

Pommes de terres et viande de poulet cuite et aux épices indiennes.
Spicy potatoes with chicken.

45. Chicken rogon josh (7-17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.
Prepared in a tomato sauce with plain yoghurt and aromatic spices.

46. Chicken dopiaza (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons fortement cuits.
Cooked in a pepper sauce with fresh onions.

47. Chicken jhalfrazy (17-18-15) - 13.50€

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.

48. Chicken matar curry (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.
Prepared in a curry sauce with green peas.

49. Chicken vegetable curry (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.
Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

50. Chicken vegetable madras (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras et variété de légumes.
Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

51. Chicken korma (7-8-18-15) - 14.50€

Préparé dans une sauce douce à la crème et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Prepared in a mild creamy sauce with dry raisins, grated coconut and almonds.

52. Chicken special corma (7-8-18-15) - 14.50€

Préparé dans une sauce à la crème, mélange de fruits cocktail et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Prepared with cocktail fruits in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

53. Chicken tikka massala (boneless)(7-8-18-15) - 14.00€

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.
Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

54. Hot chicken tikka massala (spicy and boneless)(7-8-18-18) - 14.50€

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées avec des piments verts.
Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins with fresh green chillies.

55. Special chicken tandoori (with bone)(7-8-18-15) - 14.00€

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

Agneau / Lamb

56. Lamb curry (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au curry traditionnel.

Prepared in a traditional curry sauce.

57. Lamb madras (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.

Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

58. Lamb vindaloo (17-18-15) - 14.00€

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

Prepared in a very hot sauce with potatoes.

59. Lamb bhuna (17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.

Prepared in sweet peppers and onion sauce.

60. Lamb daal (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce épaisse aux lentilles jaunes.

Prepared in a thick yellow lentils sauce.

61. Lamb daal palok (17-18-15) - 15.50€

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés, lentilles jaunes et relevé aux épices indiennes et herbes aromatiques.

Prepared in a thick, lentils and spinach sauce with fresh herbs.

62. Lamb palok (17-18-15) - 13.50€

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

Prepared with spinach, herbs and spices.

63. Lamb biryani (8-18-15) - 14.50€

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.

64. Lamb aloo (17-18-15) - 14.50€

Pommes de terres et viande d'agneau cuite et aux épices indiennes.

Spicy potatoes with lamb.

65. Lamb rogon josh (7-18-15-17) - 13.50€

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.
Prepared in a tomato sauce with plain yoghurt and aromatic spices.

66. Lamb dopiaza (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons fortéments cuits.
Cooked in a pepper sauce with fresh onions.

67. Lamb jhalfrazy (17-18-15) - 14.00€

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

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

68. Lamb matar curry (17-18-15) - 13.50€

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.

Prepared in a curry sauce with green peas.

69. Lamb vegetable curry (17-18-15) - 14.50€

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.

Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

70. Lamb vegetable madras (17-18-15) - 15.50€

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

Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

71. Lamb korma (7-8-18-15) - 14.50€

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

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

72. Lamb special korma (7-8-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce à la crème, mélange de fruits cocktail et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.

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

73. Lamb tikka massala (boneless) (7-8-18-15) - 16.00€

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes rapées.

Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

Gram Bangla

Fruits de mer / Seafood

74. Scampis curry (2-17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce au curry traditionnel.
Prepared in a traditional curry sauce.

75. Scampis madras (2-17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras.
Prepared in a hot Madrasi curry sauce.

76. Scampis vindaloo (2-17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce très pimentée avec des pommes de terre.
Prepared in a very hot sauce with potatoes.

77. Scampis bhuna (2-17-18-15) - 16.50€

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.
Prepared in sweet peppers and onion sauce.

78. Scampis palok (2-17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce épaisse aux épinards hachés et relevé aux épices indiennes.
Prepared with spinach, herbs and spices.

79. Scampi biryani (2-8-17-18-15) - 15.00€

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.

80. Scampis rogon josh (2-17-18-15) - 14.00€

Préparé dans une sauce tomate avec du yaourt nature et herbes aromatiques.
Prepared in a tomato sauce with plain yoghurt and aromatic spices.

81. Scampis dopiaza (2-17-18-15) - 14.50€

Préparé dans une sauce au poivre avec des oignons fortéments cuits.
Cooked in a pepper sauce with fresh onions.

82. Scampis jhalfrazy (2-17-18-15) - 15.50€

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.

83. Scampis motor curry (2-17-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce au curry avec des petits pois.
Prepared in a curry sauce with green peas.

84. Scampis vegetable curry (2-17-18-15) - 16.00€

Préparé dans une sauce au curry et variété de légumes.
Prepared in a curry sauce with mixed vegetables.

85. Scampis vegetable madras (2-17-18-15) - 16.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras et variété de légumes.
Prepared in a hot Madrasi sauce with mixed vegetables.

86. Scampis korma (7-8-2-18-15) - 15.00€

Préparé dans une sauce douce à la crème, noix de coco et amandes râpées.
Prepared in a mild creamy sauce, grated coconut and almonds.

87. Scampis special korma (7-8-2-18-15) - 17.00€

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 râpées.
Shrimps, vegetables and cocktail fruits prepared in creamy sauce with dry raisins, grated coconut and almonds.

88. Scampi tikka massala (2-7-8-18-15) - 15.00€

Mariné au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparé dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

Poisson / Fish

89. Salmon tikka massala (4-7-8-18-15) - 20.00€

Marinés au yaourt et tomates puis grillés au four tandoor, le tout préparés dans une sauce crémeuse avec raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Marinated in yoghurt and tomatoes before grilling in the clay oven, then prepared in a creamy sauce with grated almonds, coconut and dry raisins.

90. Salmon bhuna (4-8-17-18-15) - 19.00€

Préparé dans une sauce aux oignons et poivrons.
Prepared in a sweet peppers and onions sauce.

91. Salmon vegetable korma (4-8-17-18-15) - 20.00€

Préparé dans une sauce douce à la crème, garni de raisins secs, noix de coco, amandes râpées et variété de légumes.
Prepared in a mild creamy sauce with dry raisins, grated coconut, almonds and mixed vegetables.

Légumes / Vegetables

92. Mixed vegetable curry (17-18-15) - 12.00€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry.
Mixed vegetables prepared in a curry sauce.

93. Vegetable madras (17-18-15) - 12.00€

Variété de légumes préparés dans une sauce au curry de madras pimentée.
Mixed vegetables prepared in a hot madrasi curry sauce.

94. Vegetable vindaloo (17-18-15) - 12.00€

Variété de légumes préparés dans une sauce extra pimentée avec des pommes de terre.
Mixed vegetables prepared in a very hot sauce with potatoes.

95. Palok aloo (17-18-15) - 12.00€

Epinards hachés et pommes de terre cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.
Spinach and potatoes cooked with aromatic spices.

96. Aloo gobi (17-18-15) - 11.50€

Choux-fleurs et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.
Cauliflowers and potatoes cooked in curry sauce.

97. Aloo matar (17-18-15) - 11.50€

Choux-fleurs et pommes de terre préparés dans une sauce au curry.
Cauliflowers and potatoes cooked in curry sauce.

98. Daal tadka (17-18-15) - 11.50€

Lentilles jaunes frits à l'ail avec des épices indiennes.
Yellow lentils fried with garlic and spices.

99. Mushroom bhaji (16-17-18-15) - 11.50€

Champignons frits aux épices indiennes, oignons, poivrons et tomates.
Mushrooms fried with onions, peppers and tomatoes.

100. Chana masala (17-18-15) - 11.50€

Pois chiches relevés, préparés dans une sauce madras.
Chicken peas prepared in a madrasi sauce.

101. Vegetable biryani (8-17-18-15) - 12.50€

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.

102. Vegetable korma (7-8-17-18-15) - 12.50€

Variété de légumes préparés dans une douce sauce à la crème et le tout garni de raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Mixed vegetables prepared in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

103. Bhindi bhaji (14-18-15) - 12.50€

Gombos cuits à la poêle avec des herbes aromatiques, oignons, poivrons et piments frais.
Okras cooked with fresh onions, peppers and spicy green chillies.

104. Peas polao (5-7-18-15) - 11.50€

Riz Basmati avec pois sauté à l'huile de beurre et aux épices indiennes.
Basmati rice with peas fried in butter oil and Indian spices.

105. Egg biryani (3-7-18-15) - 12.00€

Riz Basmati accommodé de beurre, safran et œuf dur cassés.

Savoury Basmati rice prepared with butter, saffron and with hardboiled egg.

Panir

106. Panir tikka massala (7-18-15) - 14.50€

Fromage cottage préparés avec notre fameuse sauce tikka massala.
Cottage cheese prepared in our famous tikka massala sauce.

107. Panir korma (7-8-17-18-15) - 14.00€

Fromage cottage préparés dans une sauce à la crème et variétés de légumes, le tout garni avec des raisins secs, noix de coco et amandes râpées.
Mixed vegetables and cottage cheese prepared in a creamy sauce with dry raisins, grated almonds and coconut.

108. Panir matar (7-17-18-15) - 13.00€

Petits pois préparés dans une sauce au curry et fromage cottage.
Green peas and cottage cheese prepared in a curry sauce.

109. Palok panir (7-17-18-15) - 13.50€

Epinards hachés et fromage cottage cuits aux herbes aromatiques et épices indiennes.
Spinach and potatoes cooked with aromatic spices and cottage cheese.

Tandoori Dishes

All the Tandoori dishes are grilled in our typical Indian clay oven

110. Chicken Tikka (boneless) (7-18-15) - 14.00€

Poulets marinés au yaourt, gingembre frais, ail et épices Tandoor.
Chicken pieces marinated in yoghurt, fresh ginger, garlic and Tandoori spices.

111. Tandoori chicken (with bone) (7-18-15) - 13.50€

Poulets marinés au yaourt, gingembre frais, ail et épices Tandoor.
Chicken pieces marinated in yoghurt, fresh ginger, garlic and Tandoori spices.

112. Special mixed grill (2-7-18-15) - 18.00€

Poulet, boeuf hâché, agneau et scampis marinés au yaourt, gingembre frais, ail et épices Tandoor.
Chicken, minced beef, lamb and scampis marinated in yoghurt, fresh ginger, garlic and Tandoori spices.

113. Lamb Tikka (7-18-15) - 15.00€

Pièces d'agneaux marinés au yaourt, gingembre frais, ail et épices Tandoor.
Lamb pieces marinated in yoghurt, fresh ginger, garlic and Tandoori spices.

114. Scampis Tandoori (2-7-18-15) - 17.00€

Scampis mariné au yaourt, gingembre frais, ail et épices Tandoor.
Marinated scampis in yoghurt, fresh ginger, garlic and Tandoori spices.

Pain indien / Indian bread / Naan

115. Naan (3-5-7) - 2.50€

Pain dur traditionnel nature suit au four Tandoor.
Soft white bread freshly baked in tandoor.

116. Butter naan (3-5-7) - 2.50€

Pain doux traditionnel au beurre cuit au four Tandoor.
Soft white bread with butter freshly baked in tandoor.

117. Peshwary Naan (3-5-7-8) - 4.00€

Pain doux traditionnel fourré aux raisins secs, sucre, noix de coco et amandes râpée et cuit au four Tandoor.
Le tout enrobé de coulis de mangue.
Soft white bread with dry grapes, sugar, grated coconut and almonds freshly baked in tandoor.
Dressed with mango coulis.

118. Garlic naan (3-5-7-18) - 3.50€

Pain doux traditionnel fourré à l'ail et cuit au four Tandoor.
Soft white bread with fresh garlic baked in tandoor.

119. Chilli naan (3-5-7-18) - 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.

120. Cheese naan (3-5-7) - 4.00€

Pain doux traditionnel fourré au fromage et cuit au four Tandoor.
Soft white bread with cheese freshly baked in tandoor.

121. Beef kima naan (3-5-7-15-18) - 4.00€

Pain dur traditionnel fourré à la viande hachée avec herbes aromatiques et suit au four Tandoor.
Soft white bread with minced beef and aromatic herbs freshly baked in tandoor.

122. Dhanya naan (3-5-7-15-17-18) - 3.50€

Pain doux traditionnel fourré aux herbes aromatiques et cuit au four tandoor.
Soft white bread with fresh aromatic herbs baked in tandoor.

123. Chapatee (5) - 2.00€

Pain brun doux fait à la main.
Handmade soft brown bread.

124. Parata (5-7) - 3.50€

Pain brun fait à la main, frit au beurre.
Soft brown handmade bread fried in butter.

125. Vegetable parata (5-7-15-17-18) - 4.00€

Pain brun fourré aux légumes et frit au beurre.
Soft brown handmade bread with stuffed mixed vegetables fried in butter.

126. Aloo parata (5-7-15-17-18) - 4.00€

Pain brun fourré aux pommes de terre et frit au beurre.
Soft brown handmade bread with stuffed potatoes fried in butter.

127. Kima parata (5-7-15-17-18) - 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.

128. Tandoori roti (5) - 3.00€

Pain brun croustillant soufflé au four tandoor.
Brown crispy bread baked in tandoor.

Extra

Extra rice - 2.50€

Basmati rice.

Papadams - 0.80€

created by www.menu.lu