



Pokhara

FINE CUISINE INDIENNE

GRAND BUFFET À VOLONTÉ AVEC DESSERT
LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI SAUF JOUR FÉRIÉS
TOUS LES JOURS DES NOUVEAUX PLATS !

Commandez en ligne
WWW.RESTAURANTPOKHARA.COM

Nous organisons aussi vos
ANNIVERSAIRE À DOMICILE

Notre service traiteur peut livrer
VOTRE DÉJEUNER AU BOULOT



Winner
de 2015 à 2019

CERTIFICATION D'EXCELLENCE

Ouvert du Mardi au Dimanche • 11h45 - 14h00 / 18h00 - 22h30 • Fermé le LUNDI
39 av. du Dr Gaasch • L-4818 RODANGE • Tél. 26 65 46 06 • GSM 691 98 36 70 • Fax 26 65 46 07

- Bienvenue -

INFORMATION À NOTRE CHÈRE CLIENTÈLE :

- Tous nos plats sont servis **doux**, au cas où vous voulez que votre plat soit **piquant, moyennement piquant, ou très piquant**. Veuillez le signaler à nos serveurs au moment de la commande.

- Tous nos plats sont servis avec du **riz simple** ou **riz au safran**. Veuillez le signaler à nos serveurs au moment de la commande.

- N'oubliez pas de présenter, avant de demander l'addition, **vos cartes Zebra / Premium Benefits / Sympass** pour profiter de réductions. Valable pour table de 4 personnes maximum. Une carte par table est suffisante.

- Afin d'améliorer notre service nous avons besoin de vos avis et critiques. Nous serons très contents de les entendre et faire notre possible pour vous satisfaire.

- Vous pouvez nous laisser votre avis sur www.tripadvisor.com si notre service vous a plu !

- Vous pouvez nous contacter par email : info@restaurantpokhara.com

TOUTE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT POKHARA
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE !

Chez clients,

veuillez avertir notre personnel au préalable
si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire.

Merci.

Les 14 allergènes, intolérances alimentaires à déclarer

- 1 **Céréales** contenant du gluten et produits de base de ces céréales
- 2 **Crustacés** et produits à base de crustacés
- 3 **Œufs** et produits à base d'œufs
- 4 **Poissons** et produits à base de poissons
- 5 **Arachides** et produits à base d'arachides
- 6 **Soja** et produits à base de soja
- 7 **Lait** et produits à base de lait
- 8 **Fruits à la coque** et produits à base de ces fruits
- 9 **Céleri** et produits à base de céleri
- 10 **Moutarde** et produits à base de moutarde
- 11 **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- 12 **Sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg par litre
- 13 **Lupin** et produits à base de lupin
- 14 **Mollusques** et produits à base de mollusques

- Suruma -

PLATS INDIENS EN ENTRÉES



INDIAN DISHES ENTRIES

- | | | | |
|-----------|--|----------|--------------|
| 1 | DHAL SOUP | (7) | 6,50 |
| | Soupe de lentilles à la façon indienne | | |
| 2 | CHICKEN SOUP | (7) | 6,95 |
| | Soupe au poulet avec oignons et crème fraîche | | |
| 3 | MEAT SAMOSA | | 7,30 |
| | Triangles de pâte frits fourrés avec de l'agneau haché et des fines herbes | | |
| 4 | VEGETABLE SAMOSA | | 7,10 |
| | Triangles de pâte fourrés avec des légumes doux et frits | | |
| 5 | JHINGA PURI | | 8,90 |
| | Scampis grillés au four tandoori avec la sauce masala sur un pain poori et frits | | |
| 6 | VEGETABLE PAKORA | | 6,90 |
| | Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits | | |
| 7 | PANEER PAKORA | (3) | 7,75 |
| | Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits | | |
| 8 | LAMB KEEMA KEBAB | (3) | 8,90 |
| | Saucisses à la viande hachée d'agneau grillées avec des épices | | |
| 9 | JHINGA FRIED | (1-11) | 8,85 |
| | Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits | | |
| 10 | MURGH FRIED | (1) | 7,50 |
| | Poulet mariné et frit avec des épices indiennes | | |
| 11 | ONION BHAJEE | | 6,95 |
| | Mélange d'oignons frits avec des lentilles | | |
| 12 | GREEN CHILI PAKORA | (1) | 7,90 |
| | Piments vert forts fourrés avec des pommes de terre et frits | | |
| 13 | CHICKEN TIKKA SALAD | | 8,20 |
| | Salade de poulet grillé | | |
| 14 | PAWA FRIED | (1) | 9,10 |
| | Cuisses de grenouilles sautées à l'ail | | |
| 15 | MIXED STARTER FOR 2 PERSONS | (1-3-11) | 18,90 |
| | Assortiment d'entrées | | |

16 MIXED SALAD

Salade verte, carottes, concombres, oignons et tomates

8,50

17 CUCUMBER RAITA

Concombres au yaourt

(7)

6,50

— Local Kukhura —



POULET

CHICKEN

18 CHICKEN CURRY

Morceaux de poulet grillés, cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et épices spéciales au curry

(7)

16,10

19 CHICKEN MADRAS

Morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement relevée

(7)

17,50

20 CHICKEN DAHIKA

Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de yaourt

(7)

18,30

21 CHICKEN DAL

Morceaux de poulet cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala

(7)

18,90

22 CHICKEN SPECIAL

Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou

(7-8)

18,95

23 CHICKEN SHIMALI

Morceaux de poulet préparés avec crème d'amande et ail, dans une sauce légèrement épicée

(7)

17,85

24 CHICKEN JHOIYA (PLAT DU CHEF)

Morceaux de poulet sautés et servis dans une sauce masala avec paprika, oignons, ail, grillés au four tandoori

(6)

21,90

25 CHICKEN BHUNA

Morceaux de poulet sauté à la mode népalaise avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et ail

(7-8)

18,10

26 CHICKEN KORMA

Morceaux de poulet cuit dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème

(7-8)

18,80

27 CHICKEN NARIYAL

Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de lait de coco

(7-8)

18,70

28 CHICKEN VINDALOO

Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron

(7)

17,70

29 CHICKEN TIKKA MASALA

Morceaux de poulets grillés au four tandoori avec des poivrons et une sauce tomate masala

(7)

18,60

30 CHICKEN SAAG

Morceau de poulets cuits avec des épinards hachés

(7)

18,00

31 CHICKEN JHAL FREZY

Morceaux de poulets sauté avec oignons, poivrons dans une sauce masala

(7)

18,95

32 CHICKEN KADHAI

Morceaux de poulets préparés dans une sauce avec épices douces, tomates, oignons, ail, gingembre, épinards et champignons

(7)

18,30

33 CHICKEN MARKHANI

Morceaux de poulets grillés avec du beurre au four tandoori et cuits dans une sauce masala

(7)

18,05

34 CHICKEN TARKARI

Morceaux de poulet sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes

(7)

18,15

35 CHICKEN AAMWALA

Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue

(7)

18,20

36 CHICKEN KALI MIRCH

Morceaux de poulets cuits dans une sauce de noix de cajou avec des grains de poivrons noirs et poudre de poivre noir (plat relevé)

19,00

Bœuf



BŒUF ARGENTIN

ARGENTINE BEEF

37 BEEF CURRY

Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et relevée au curry

(7)

16,20

38 BEEF MADRAS

Morceaux de boeuf cuits dans une sauce légèrement relevée

(7)

16,80

39 BEEF DAHIKA

Morceaux de boeufs cuits dans une sauce à base de yaourt

(7)

17,50

40 BEEF DAL

Morceaux de boeuf cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala

(7)

17,00

41 BEEF SAAG

Morceaux de boeuf doux cuits avec des épinards hachés

(7)

17,40

42 BEEF KADAI

Morceaux de boeuf doux préparés avec des champignons, poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre et ail dans une sauce légèrement épicée

(7)

18,60

43 BEEF VINDALOO

Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron

(7)

18,20

44 BEEF BHUNA

Morceaux de boeuf sautés à la népalaise avec oignons, poivre, tomates, gingembre et ail

(7)

18,60



- | | | | |
|-----------|---|-------|--------------|
| 45 | BEEF JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF) | (6) | 23,60 |
| | Morceaux de boeuf sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec paprika, oignons, ail et champignons | | |
| 46 | BEEF AAMWALA | (7) | 17,90 |
| | Morceaux de boeuf doux dans une sauce à base de pulpe de mangue | | |
| 47 | BEEF KORMA | (7-8) | 18,20 |
| | Morceaux de boeuf cuit dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème | | |
| 48 | BEEF TARKARI | (7) | 17,50 |
| | Morceaux de boeuf sautés avec bambou frais, brocoli, champignons, petits pois et fines herbes | | |
| 49 | BEEF JHAL FREZI | | 18,95 |
| | Morceaux de boeuf sautés avec oignons, poivrons dans une sauce masala | | |

Khasi Ko Masu

AGNEAU



LAMBS

- | | | | |
|-----------|--|-------|--------------|
| 50 | LAMB CURRY | (7) | 17,00 |
| | Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry | | |
| 51 | LAMB MADRAS | (7) | 17,80 |
| | Morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala légèrement relevée | | |
| 52 | LAMB DAL | (7) | 17,40 |
| | Morceaux d'agneau cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala | | |
| 53 | LAMB DAHIKA | (7) | 17,60 |
| | Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de yaourt | | |
| 54 | LAMB SPECIAL | (7-8) | 18,95 |
| | Morceaux d'agneau grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou | | |
| 55 | LAMB KORMA | (7-8) | 18,20 |
| | Morceaux d'agneau cuits dans un sauce douce à base de noix de cajou et crème | | |
| 56 | LAMB NARIYAL | (7-8) | 18,10 |
| | Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de lait de coco | | |
| 57 | LAMB VINDALOO | | 17,90 |
| | Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron | | |
| 58 | LAMB TIKKA MASALA | (7) | 18,95 |
| | Morceaux d'agneaux doux grillés au four tandoori avec des poivrons et préparé dans une sauce tomate masala | | |
| 59 | LAMB BHUNA | | 18,85 |
| | Morceaux d'agneau doux sauté à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail | | |



- | | | | |
|--|---|-----|--------------|
| 60 | LAMB KADHAI | (7) | 18,80 |
| Morceaux d'agneaux doux préparés avec poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre, ail et champignons dans une sauce légèrement épicée | | | |
| 61 | LAMB SAAG | (7) | 18,40 |
| Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés | | | |
| 62 | LAMB JHAL FREZI | | 18,95 |
| Morceaux d'agneau doux sautés avec poivrons, oignons dans une sauce masala | | | |
| 63 | LAMB JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF) | (6) | 23,50 |
| Morceaux d'agneau sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec paprika, oignons et ail | | | |
| 64 | LAMB AAMWALA | (7) | 18,40 |
| Morceaux d'agneau doux cuit dans une sauce à base de pulpe de mangue | | | |
| 65 | LAMB TARKARI | (7) | 18,90 |
| Morceaux d'agneau doux sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et épices | | | |

— *Hans ko Masu* —

CANARD



DUCK

- | | | | |
|--|---|-------|--------------|
| 66 | DUCK SPECIAL | (7-8) | 21,00 |
| Morceaux de canard grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou | | | |
| 67 | DUCK JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF) | (8) | 23,40 |
| Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices, grillés et servis dans un Sizler | | | |

TOUS LES PLATS BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE YAOURT (RAITA)

— *Biryani hyderabad ka* —

RIZ



RICE

- | | | | |
|--|------------------------|-------|--------------|
| 68 | LAMB BIRYANI | (7-8) | 18,95 |
| Riz sauté avec des morceaux d'agneaux doux, oignons, petits pois et noix | | | |
| 69 | CHICKEN BIRYANI | (7-8) | 17,80 |
| Riz sauté avec des morceaux de poulet doux, oignons, petits pois et noix | | | |



70 VEGETABLE BIRYANI

(7-8)

17,95

Riz sauté avec divers légumes

71 PRAWN BIRYANI

(7-8)

21,40

Riz sauté avec des scampis, oignons, petits pois et noix

72 POKHARA SPECIAL BIRYANI

(7-8)

23,60

Riz sauté avec des morceaux de poulet, d'agneau, de boeuf, de scampis, de crevettes et légumes

- Khola ko Macha -

FRUITS DE MER



SEAFOOD

73 FISH TANDOORI CURRY

(7)

17,80

Morceaux de poissons grillés et cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry

74 FISH TIKKA VINDALOO

18,50

Morceaux de poissons grillés au four tandoori et cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et jus de citron

75 FISH TIKKA MASALA

(7)

18,70

Morceaux de poissons grillés au four tandoori et préparé avec poivrons dans une sauce tomate masala

76 PRAWNS CURRY

(7)

18,00

Scampis cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry

77 PRAWNS TIKKA MASALA

(7)

19,40

Scampis grillés au four tandoori préparé avec poivrons et sauce tomate masala

78 PRAWNS BHUNA

18,80

Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons, gingembre et ail

79 PRAWNS KORMA

(7-8)

18,90

Scampis cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème

80 PRAWNS NARIYAL

(7-8)

18,80

Scampis cuits dans une sauce à base de lait de coco

81 PRAWNS VINDALOO

18,95

Scampis cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron

82 PRAWNS JHOIYA (PLAT DU CHEF)

(6)

23,80

Scampis sautés au four tandoori et servis dans une sauce au paprika avec champignons, oignons, ail

83 PRAWNS AAMWALA

(7)

18,90

Scampis cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue

84 PRAWNS TARKARI

(7)

19,30

Scampis sautés avec bambous frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes

85 PRAWNS SAAG

Scampis cuits avec des épinards hachés

(7)

18,90

86 PRAWNS DAHIKA

Scampis cuits dans une sauce à base de yaourt

(7)

19,10

TOUS LES PLATS GRILLADES SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY À PART

Tandoori ko Khazana



GRILLADES TANDOORI • TREASURES FROM INDIAN CLAY OVEN

Le tandoor est une sorte de four en terre cuite en forme de jarre, Il est utilisé dans la cuisine indienne dite tandoori, plus particulièrement celle du Panjâb.

Le tandoor est alimenté pendant quelques heures en braises jusqu'à ce que les parois deviennent suffisamment chaudes, les aliments étant introduits une fois le feu éteint, souvent sur une petite broche.

87 SPECIAL MIXED GRILL

Sélection de diverses recettes grillées au four tandoori

(3)

24,10

88 MURGH HARIYALI KEBAB

Morceaux de poulet marinés dans une sauce à la menthe fraîche et coriandre, avec diverses épices

18,80

89 MURGH BEGANI KEBAB

Morceaux de poulet marinés avec une sauce douce aux noix de cajou

(3-8)

18,50

90 CHICKEN TIKKA

Morceaux de poulet marinés avec diverses épices

18,90

91 CHICKEN TANDOORI

Cuisses de poulet marinés et grillées avec diverses épices

16,95

92 LAMB CHOPS

Couronne d'agneau marinée et grillée avec diverses épices

22,95

93 LAMB TIKKA

Morceaux d'agneau doux marinés et grillés avec diverses épices

21,10

94 FISH TIKKA

Morceaux de poissons marinés et grillés avec diverses épices

23,10

95 PRAWNS TANDOORI

Scampis marinés et grillés avec diverses épices

23,50

96 PANEER TIKKA

Morceaux de fromage indien marinés et préparés avec des poivrons, oignons et grillés au four tandoori

(7)

18,95

97 CHICKEN TIRANGA

Trio de poulet mariné façon "Chef Tandoori" à la menthe, pistache, noix de cajou, diverses épices et grillés au four tandoori

20,95

- Tarkari -



LÉGUMES

VEGETABLES

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 98 MIXED VEGETABLE CURRY | (7) | 16,60 |
| Brocolis frais, choux-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry | | |
| 99 MUSHROOM KADHAI | (7) | 16,90 |
| Champignons frais préparés avec épinards, tomates, oignons et ail dans une sauce légèrement épicée | | |
| 100 MALAI KOFTA | (7) | 16,80 |
| Boulettes de légumes frits et cuites dans une sauce aux noix de cajou | | |
| 101 SABNAM KERAU | (7) | 16,40 |
| Champignons, petits pois et cubes de fromage au curry | | |
| 102 PANEER KORMA | (7) | 16,70 |
| Cubes de fromages "fait maison" frits avec un écos de noix de cajou dans une sauce crémeuse | | |
| 103 MAKAI SAAG | (7) | 16,30 |
| Epinards frais et maïs cuits à la sauce aigre-douce | | |
| 104 PANEER SAAG | (7) | 16,70 |
| Fromage frais aux épinards hachés | | |
| 105 NAVARATAN KORMA | (7-8) | 17,25 |
| Brocolis frais, choux-fleur, champignons et fromage frais avec une sauce aux noix de cajou et crème masala | | |
| 106 ALOO CHANA | (7) | 15,90 |
| Pomme de terre cuites dans une sauce légèrement épicée avec pois chiches, gingembre et ail | | |
| 107 DAL TADKA | (7) | 15,50 |
| Plat traditionnel de lentilles cuites dans une sauce masala légèrement épicée avec oignons, tomates, ail et gingembre | | |
| 108 ALOO GOBI MASALA | (7) | 17,10 |
| Pommes de terre et choux-fleur frits, cuisinés dans une sauce masala avec coriandre, tomates, gingembre et ail | | |
| 109 DAL MARKHANI | (7) | 15,90 |
| Plat traditionnel de lentilles cuites dans une sauce masala épaisse avec du beurre | | |
| 110 BOMBAY POTATOES | (7) | 15,50 |
| Pommes de terre rôties avec oignons, gingembre, ail, tomates fraîches panées, avec des graines kalonji dans une sauce masala | | |
| 111 PANEER MARKHANI | (7) | 16,90 |
| Cubes de fromage frais népalais mijotés dans une crème masala au beurre | | |



112 ALOO SAAG	(7)	15,20
Pommes de terre cuites dans une sauce masala avec coriandre, épinards frais et tomates		
113 BAIGAN BHURTA	(7)	16,40
Aubergines grillées et cuites dans une sauce légèrement épicée		
114 PANEER KADHAI	(7)	16,60
Cubes de fromage "fait maison" préparés avec épinards, tomates, oignons, champignons, et ail avec une sauce légèrement épicée		
115 PANEER JALFREZI		17,10
Cubes de fromages sautés avec oignons, poivrons, dans une sauce masala		
116 ALOO BAIGAN	(7)	15,50
Pommes de terre et aubergines sautés avec ail, gingembre, tomates, et diverses épices		
117 PANEER TIKKA MASALA	(7)	18,10
Cubes de fromages grillés au four tandoori avec des poivrons, dans une sauce tomate masala		

— Spécialités —

TIBÉTAINES ET BOUTHANAISES



● Entrées

118 CHEESE SOUP	(7)	6,90
Soupe au fromage tibétain		
119 MO-MO		7,90
Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et fines herbes		
120 PRAWN SOUP		8,10
Soupe de scampis sautés à l'ail et gingembre		

● Plats

121 TIBETAN CHEESE CHICKEN	(1-7)	20,10
Morceaux de poulet cuits avec du fromage tibétain		
122 CHILI CHICKEN	(1-7)	21,10
Morceaux de poulet sautés avec piment vert, poivrons et épices		
123 MIXED MEAT	(1-7)	21,45
Morceaux de poulet, de boeuf et d'agneau cuits à la façon du chef		
124 PRAWN LASUNI	(7)	24,10
Gambas marinées avec des épices spéciales, de l'ail et grillées		
125 CHILI JHINGA	(1-7)	23,90
Scampis sautés avec des piments verts et des épices		
126 TIBETAN LUKSHA (LAMB)		19,95
Tranche d'agneau cuits avec des légumes frais et du fromage tibétain à la façon du chef		

- Roti haru -

PAIN INDIEN



INDIAN BREAD

- | | | |
|--|--------|-------------|
| 127 PLAIN NAAN | (1-11) | 3,90 |
| Pain indien cuit au four typique tandoori | | |
| 128 BUTTER NAAN | (1-7) | 4,50 |
| Pain indien au beurre cuit au four typique tandoori | | |
| 129 GARLIC NAAN | | 4,40 |
| Pain indien à l'ail cuit au four typique tandoori | | |
| 130 PESHWARI NAAN | | 5,65 |
| Pain indien fourré avec noix de cajou, amandes, noix de coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four typique tandoori | | |
| 131 CHEESE KULCHA | (7) | 5,90 |
| Pain indien fourré avec du fromage tibétain cuit au four typique tandoori | | |
| 132 TANDOORI ROTI | | 3,10 |
| Pain indien cuit au four typique tandoori | | |
| 133 PARATHA | | 4,00 |
| Pain indien complet feuilleté au beurre et cuit au four typique tandoori | | |
| 134 KEEMA NAAN | | 5,80 |
| Pain indien fourré avec de l'agneau haché aromatisé et cuit au four typique tandoori | | |

Suggestions du Patron

"Chef Rajoo"

CHEF'S SUGGESTIONS



VEGETABLE SIZZLING

Légumes variés, fromage indien marinés avec des épices et grillés au four tandoori, servi avec une sauce curry

18,90

PANEER CHILLI

Morceaux de fromage indien panés et cuits avec des piments verts, oignons, poivrons, gingembre et épices

18,50

BHINDI MASALA (LEGUME TROPICAL INDIEN)

Gombos frits et cuits avec du gingembre, tomates et épices

15,85

CHICKEN MOHONI

Morceaux de poulet cuits dans une sauce tomate masala et noix de cajou

18,95

BEEF CHILLI

Morceaux de bœuf cuits avec piments verts, oignons, poivrons 3 couleurs, gingembre et ail

Recette traditionnelle du Tibet confié exceptionnellement par le grand Chef TUMLANG de LHASSA au Chef Rajoo

22,50

MUTTER PANEER

Petits pois et cube de fromage indien "fait maison" cuits dans une 4^{ème} sauce (secret du chef), gingembre, ail. *Plat typique du PENJAB au nord de l'Inde*

17,95

MUSHROOM TIKKA

Champignons marinés avec poivrons, oignons, et grillés au four Tandoori

19,95

CHICKEN TAWA

Morceaux de poulets cuits avec des tomates fraîches, oignons, gingembre, ail, une touche de noix de cajou et la 4^{ème} sauce (secret du chef)

18,65

CHICKEN AHANIYA ADRAKI

Morceaux de poulets cuits avec des graines de coriandre entières, ail, tomate, beaucoup de gingembre frais dans une sauce tikka masala

18,80



- Special Salades -

DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR PLACE



CHICKEN TIKKA SALAD

Salade avec du blanc de poulet grillés

17,50

LAMB TIKKA SALAD

Salade avec des morceaux d'agneau grillés

19,50

PANEER TIKKA SALAD

Salade au fromage avec des légumes grillés

18,00

VEGETARIAN TIKKA SALAD

Salade avec différents légumes grillés

17,00

PRAWNS TIKKA SALAD

Salade avec des scampis grillés

21,95

FISH TIKKA SALAD

Salade avec des filets de poissons grillés

21,50