

## STARTERS/ENTREES

1. **VEGETABLE SOUP** 5,50 €  
*Soup with freshly blended vegetables with palatable condiments.*  
*Soupe de légumes aux épices Indiennes.*
2. **DAL SOUP** 5,50 €  
*Mixed lentils soup prepared in typical Nepalese style.*  
*Soupe de lentilles traditionnelle Népalaise.*
3. **CHICKEN SOUP** 5,50 €  
*Chicken soup with spring onions, aromatic spices and fresh cream.*  
*Soupe de poulet avec des oignons vert, des épices aromatisés et de la crème fraîche.*
4. **VEGETABLE SAMOSA** 5,95 €  
*Triangle made from wheat flour filled with spiced mixed vegetables.*  
*Farine en forme de triangle remplis avec divers légumes doux.*
5. **KEEMA SAMOSA** 6,50 €  
*Triangle made from wheat flour filled with mildly spiced minced meat.*  
*Farine en forme de triangle remplis de l'agneau haché.*
6. **CHICKEN MO:MO:** 7,50 €  
*A popular plate of steamed chopped chicken dumplings served with special homemade chutney.*  
*Ravioli pâte fourrée, hachée de poulet aux herbes cuit à la vapeur.*
7. **MIRCHI PARA** 6,50 €  
*Fresh green chillies stuffed with potatoes, spices, coated with lentil flour and deep fried.*  
*Piments verts fourrés de pomme de terre, épices. Servi avec chutney.*
8. **CHICKEN LOLLYPOP** 5,50 €  
*Segments of chicken wings marinated with spices and deep fried until crisp.*  
*Ailes de poulet marinés avec des épices et frits. Servi avec chutney.*
9. **MACCHA PAKORA** *(TILAPIA FILLET)* 6,50 €  
*Fish fillet coated in lentil flour and deep fried until golden brown. Served with chutney.*  
*Filets de poisson frits. Servi avec chutney.*
10. **PANEER PAKORA** 6,50 €  
*Slices of soft cottage cheese coated with lentil flour and deep fried. Served with chutney.*  
*Fromages Népalais enrobés de farine de pois chiches et frits, servi avec chutney.*
11. **VEGETABLE PAKORA** 5,50 €  
*Mixed vegetables dipped in lentil flour with various spices and deep fried.*  
*Divers légumes panés et frits. Servi avec chutney.*
12. **ONION BHAJEE** 5,50 €  
*Slices of onion mixed with lentil flour, various spices and deep fried.*  
*Beignets d'oignons à la Farine de lentilles et frits. Servi avec chutney.*
13. **JHINGA FRIED** 9,95 €  
*Prawns dipped in mouthwatering spices, lentil flour and deep fried.*  
*Scampis recouverts de la farine et des épices, frits au beurre. Servi avec chutney.*
14. **MURGH FRIED** 5,50 €  
*Boneless chicken slices coated with a batter of spices, lentil flour and deep fried.*  
*Morceaux de poulets frits mélangés avec des épices et de la farine.*

- 15. SEEK KABAB** **6,50 €**  
*Minced lamb flavored with various spices and broiled in Tandoori. Served with chutney.*  
*Agneau haché avec des épices rôti dans le four Tandoori. Servi avec chutney.*
- 16. MIXED STARTER** **10,95 €**  
*Various starters assembled – vegetable pakora, onion bhajee, fried prawn, fried chicken and seek kabab.*  
*Assortiment d'entrées : Pakora végétale, bhajee d'oignons, scampis frit, poulet frit et agneau kabab.*
- 17. DAHI KA RAITA** **3,50 €**  
*Fresh yogurt with cucumber, carrot, onion and tomato.*  
*Yogourt frais avec concombre, carotte, oignon et tomate.*
- 18. HARA PATTI** **5,50 €**  
*Fresh garden salad seasoned with special homemade sauce.*  
*Salade assaisonnée avec une sauce spéciale maison.*
- 19. FRENCH FRIES** **5,50 €**  
*Deep fried potatoes, soft and crispy. Served with ketchup/mayonnaise sauce and salad.*  
*Pommes de terre frites, douces et croustillantes, servies avec du ketchup, mayonnaise et salade.*
- 20. PAPADUM** **1,00 €**  
*A thin, crisp, disc-shaped cracker made of lentil flour.*  
*Un craquelin mince, croquant, en forme de disque fait de farine de lentille.*



**WE HAVE SPECIAL KIDS' MENU. PLEASE ASK THE SERVICE PERSONNEL.**

**Nous avons un menu spécial pour les enfants. Veuillez poser le personnel de service.**

## VEGETABLE DISHES/ PLATS VEGETAUX

(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/ TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)

- |  |         |
|--|---------|
| 21. <b><u>VEGETABLE SHAHI KORMA</u></b>  | 13,95 € |
| <i>Fresh vegetables prepared with ginger, garlic and fresh tomatoes in curry sauce.</i><br><i>Légumes frais préparés avec du gingembre, ail et tomate dans une sauce au curry.</i>                             |         |
| 22. <b><u>INDIAN MIX VEGETABLE CURRY</u></b>   | 14,95 € |
| <i>Varieties of fresh Indian vegetables cooked in spiced curry sauce.</i><br><i>Variété de légumes indiens frais cuits dans une sauce au curry.</i>  |         |
| 23. <b><u>DAL TADKA</u></b>  | 12,95 € |
| <i>Mixed lentils, fried with cumin seeds, onion, ginger, garlic and tomatoes.</i><br><i>Mélange de lentilles frit avec grain de cumin, oignon, gingembre, ail et tomate.</i>                                   |         |
| 24. <b><u>DAL MAKHANI</u></b>  | 13,95 € |
| <i>Brown lentils cooked in thick and mild creamy butter sauce.</i><br><i>Mélange des lentilles cuite dans une sauce épaisse et crémeuse.</i>   |         |
| 25. <b><u>BOMBAY ALOO</u></b>  | 12,95 € |
| <i>Cubical pieces of potatoes stir fried with Indian spices.</i><br><i>Pomme de terre cuites avec des épices indiennes.</i>  |         |
| 26. <b><u>ALOO SAAG</u></b>  | 13,95 € |
| <i>Potato dices simmered in delicious spinach sauce.</i><br><i>Pommes de terre mijotée dans une délicieuse sauce aux épinards.</i>   |         |
| 27. <b><u>ALOO GOBI</u></b>  | 13,95 € |
| <i>Cauliflower and potatoes cooked with Indian spices.</i><br><i>Pommes de terre et choux fleurs cuits dans une sauce épicée.</i>  |         |
| 28. <b><u>ALOO BAIGAN</u></b>  | 13,95 € |
| <i>Potatoes and aubergines cooked with tomatoes, onion and Indian spices.</i><br><i>Pomme de terre et des aubergines cuites avec des tomates, oignons et des épices.</i>                                       |         |
| 29. <b><u>ALOO CHANA</u></b>   | 13,95 € |
| <i>Potatoes and chickpeas cooked with Indian spices.</i><br><i>Un plat de pommes de terre et des pois chiches aux épices indiennes.</i>  |         |
| 30. <b><u>CHANA MASALA</u></b>   | 13,95 € |
| <i>Chickpeas cooked with onions, tomatoes and Indian spices.</i><br><i>Pois chiches cuit avec des oignons et des épices indiennes.</i>   |         |
| 31. <b><u>CHANA SAAG</u></b>   | 13,95 € |
| <i>Chickpeas and fresh spinach cooked with onion, ginger, garlic and rich Indian spices.</i><br><i>Pois chiches et d'épinards frais cuits avec l'oignon, le gingembre, l'ail et les épices indiennes.</i>      |         |
| 32. <b><u>PALAK PANEER</u></b>   | 14,95 € |
| <i>Cottage cheese cooked in special spinach sauce.</i><br><i>Fromage frais dans une sauce spéciale aux épinards.</i>   |         |
| 33. <b><u>PANEER CHILLI</u></b>  | 14,95 € |
| <i>Cottage cheese marinated with spices and cooked with green chillies, onion, capsicum and ginger.</i><br><i>Fromage mariné aux épices et cuit avec le piment vert, l'oignon, le poivron et le gingembre.</i> |         |

- 34. PANEER TIKKA MASALA** **15,95 €**  
*Pieces of cottage cheese cooked in an exotic sauce with fresh tomatoes, onion and capsicum.*  
*Morceaux de fromages cuits dans une sauce exotique de tomates, oignons et des poivrons.*
- 35. PANEER KARAH** **14,95 €**  
*Cottage cheese cooked with slices of onion, capsicum and tomatoes in a delicious spinach sauce.*  
*Fromage cuit dans une sauce d'épinard.*
- 36. PANEER BHURJI** **14,95 €**  
*Grated cottage cheese cooked with fresh onion, tomatoes and Indian spices.*  
*Fromage râpé cuit avec d'oignons, tomates et des épices indiennes.*
- 37. PANEER MATAR** **14,95 €**  
*Cottage cheese with green peas in tomato sauce, spiced with garam masala.*  
*Fromage et des pois verts cuits dans une sauce aux tomates avec des épices indiennes.*
- 38. BHINDI MASALA** **14,95 €**  
*Stir fried Okra with onion, garlic, ginger and Indian spices.*  
*Sauté d'Okra (légume indien) à l'oignon, l'ail, gingembre et aux épices indiennes.*
- 39. BAIGAN BHURTA** **14,95 €**  
*Fresh grilled eggplants chopped and cooked with onion, ginger, garlic, and tomatoes.*  
*Aubergine grillé, haché et cuit avec d'oignon, gingembre, ail et tomate.*



**WE ALSO PREPARE VEGAN FOOD FOR THE CUSTOMERS ON THEIR REQUEST.**  
**NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT LES ALIMENTS VEGAN POUR LES CLIENTS SUR LEUR DEMANDE.**



## **CHICKEN DISHES/PLATS DE POULET**

*(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)*

40. **CHICKEN TIKKA MASALA** 16,95 €  
*Pieces of grilled boneless chicken cooked in an exotic sauce with fresh tomatoes, onion and capsicum.*  
*Morceaux de poulet grillés dans une sauce exotique aux tomates frais, oignons et poivrons.*
41. **MURGH HANDI** 15,95 €  
*Boneless chicken pieces prepared in a special sauce with green chillies, tomatoes, ginger and garlic.*  
*Morceaux de poulet préparés dans une sauce spéciale aux piments verts, tomates, gingembre et ail.*
42. **BUTTER CHICKEN** 16.95 €  
*Marinated tender pieces of chicken prepared in an exotic sauce with butter, tomatoes, ginger and fresh cream.*  
*Morceaux de poulet marinés et servis dans une sauce au beurre, tomates, gingembres et ail.*
43. **MURGH MAKHANI** 16,95 €  
*Boneless tandoori chicken prepared in an exotic sauce with butter, tomato sauce and fresh cream.*  
*Poulet tandoori servis dans une sauce au beurre, tomates, gingembres et ail.*
44. **CHICKEN CURRY** 14,95 €  
*Boneless chicken pieces cooked in a special curry sauce with fresh cream.*  
*Morceaux de poulet cuit dans une sauce épicée de curry avec de la crème fraîche.*
45. **CHICKEN BADAMI** 15,95 €  
*Boneless chicken pieces cooked in a special sauce with cashew nuts, raisins and fresh cream.*  
*Morceaux de filet de poulet cuit dans une sauce à la crème fraîche à la base de noix de cajou avec des raisins secs.*
46. **CHICKEN SAAG** 14,95 €  
*Boneless chicken simmered in delicious spinach sauce.*  
*Filet de poulet et des épices indiennes cuits dans une délicieuse sauce aux épinards.*
47. **CHICKEN KARAHI** 15,95 €  
*Boneless chicken pieces cooked with onion, capsicum and tomatoes in delicious spinach sauce.*  
*Morceaux de poulet cuits dans une sauce exotique avec des poivrons, oignons, tomates et épinards frais.*
48. **CHICKEN MANGO CURRY** 15,95 €  
*Boneless chicken cooked in creamy mango sauce.*  
*Morceaux de poulet cuits dans une sauce à la mangue.*
49. **CHICKEN VINDALOO** *(hot or very hot)* 15,95 €  
*Boneless chicken prepared in hot and sour mint sauce.*  
*Morceaux de poulet préparés dans une sauce épicée.*
50. **CHICKEN MADRAS** *(hot or very hot)* 14,95 €  
*Boneless chicken pieces cooked with garlic, ginger and yoghurt in an exotic curry sauce.*  
*Morceaux de poulet cuits avec du l'ail, gingembre, yaourt dans une sauce au curry exotique.*

## **LAMB DISHES/PLATS D'AGNEAU**

(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)

51. **LAMB SHAHI KORMA** 16,95 €  
*Tender pieces of lamb prepared in a mild creamy sauce of cashew nuts with dry fruits.*  
*Morceaux d'agneau préparés dans une sauce à la crème de noix de cajou.*
52. **GOSHT SAGWALA** 15,95 €  
*Tender pieces of lamb cooked in a delicious spinach sauce with garlic, ginger and tomatoes.*  
*Morceaux d'agneau doux, cuits avec de l'ail, du gingembre et de tomate dans une sauce aux épinards.*
53. **KEEMA MATAR CURRY** 15,95 €  
*Minced meat and green peas cooked in an aromatic curry sauce.*  
*Un plat d'agneau haché et de pois verts cuits dans un curry au aromatique épices.*
54. **LAMB CURRY** 15,95 €  
*Lamb pieces cooked with a variety of Indian spices in a rich curry sauce.*  
*Morceaux d'agneau cuit dans une sauce épicée de curry avec crème fraîche.*
55. **LAMB MADRAS (hot or very hot)** 15,95 €  
*Tender pieces of lamb cooked with garlic, ginger and yoghurt in an exotic curry sauce.*  
*Morceaux d'agneau cuits avec du l'ail, gingembre, yaourt dans une sauce au curry exotique.*
56. **LAMB BHUNA** 15,95 €  
*Pieces of lamb cooked in a traditional Nepalese style with chopped onions, capsicum, ginger and garlic.*  
*Morceaux d'agneau préparés façon traditionnel népalaise, cuit avec d'oignons haché, poivron, gingembre frais, l'ail et tomates.*
57. **LAMB KARAH (hot or very hot)** 15,95 €  
*Tender lamb pieces prepared with onions and capsicum in a delicious spinach sauce.*  
*Morceaux d'agneau préparés avec des tranches d'oignon, poivron dans sauce aux épinards.*
58. **LAMB ROGAN JOSH** 15,95 €  
*Lamb pieces cooked with fried onions or shallots, yoghurt, garlic, ginger and aromatic spices in a gravy base.*  
*Morceaux d'agneau cuits avec des oignons frits ou des échalotes, du yaourt, de l'ail, du gingembre et des épices aromatiques.*
59. **LAMB TIKKA MASALA** 16,95 €  
*Grilled pieces of lamb cooked in an exotic sauce with tomatoes, onion and capsicum.*  
*Morceaux d'agneau grilles dans une sauce exotique aux tomates frais, oignons et poivrons.*
60. **LAMB VINDALOO (hot or very hot)** 15,95 €  
*Tender pieces of lamb prepared with hot and sour mint sauce.*  
*Morceaux d'agneau préparés dans une sauce épicée avec une sauce de menthe.*

## DUCK DISHES/PLATS DE CANARD

(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)

61. **DUCK KARAH** 17,95 €  
*Slices of duck breast prepared with onions, capsicum, tomatoes, ginger and fresh spinach.*  
*Morceaux du filet de canard sautés aux oignons, poivrons, tomates, gingembre et des épinards frais dans une sauce épicée.*
62. **DUCK BHUNA** 17,95 €  
*Tender pieces of duck prepared in a traditional Nepalese style with chopped onions, capsicum, ginger and garlic.*  
*Morceaux du filet de canard préparés en façon traditionnelle népalaise aux oignons hachés, des poivrons, des gingembres et du l'ail.*
63. **LUMBINI DUCK** 17,95 €  
*Tender pieces of duck breast prepared with fresh vegetables in authentic Nepalese spices.*  
*Morceaux du filet de canard prépare avec de légumes et des épices népalaises.*



## BEEF DISHES/PLATS DE BOEUF

(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)

64. **BEEF CURRY** 15,95 €  
*Diced beef prepared in a rich curry sauce with aromatic spices.*  
*Morceaux de bœuf cuit dans une sauce épicée de curry au crème fraîche.*
65. **BEEF KARAH** 15,95 €  
*Tender beef pieces prepared with onions, capsicum and fresh spinach in a special spiced sauce.*  
*Morceaux de bœuf préparés avec des tranches d'oignons, des poivrons, des champignons et des épinards frais dans une sauce épicée.*
66. **BEEF SAGWALA** 15,95 €  
*Diced beef cooked in a delicious spinach sauce with garlic and ginger.*  
*Morceaux de bœuf, cuits avec des épinards, de l'ail, du gingembre.*
67. **BEEF SHAHI KORMA** 15,95 €  
*Beef pieces prepared in mild creamy sauce of cashew nuts with dry fruits.*  
*Morceaux de bœuf préparés dans une sauce à la crème de noix de cajou.*
68. **BEEF VINDALOO** (*hot or very hot*) 15,95 €  
*Tender pieces of beef prepared in a hot and sour mint sauce.*  
*Morceaux de bœuf préparés dans une sauce épicée et une sauce à la menthe.*

## **FISH DISHES/PLATS DE POISSONS**

*(ALL OUR MAIN DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE/TOUT NOTRE PLAT PRINCIPAL EST SERVI AVEC DU RIZ BASMATI)*

69. **FISH CURRY** 16,95 €  
*Tender pieces of fish prepared in a rich curry sauce with aromatic spices.*  
*Des morceaux tendres de poisson préparés dans une riche sauce au curry avec des épices aromatiques.*
70. **FISH TIKKA MASALA** 17,95 €  
*Well marinated and grilled pieces of fish prepared in an exotic sauce with capsicum, tomatoes and onions.*  
*Morceaux de poisson marinés, grillés et puis cuits dans une sauce exotique aux poivrons, tomates et oignons.*
71. **FISH VINDALOO** *(hot or very hot)* 17,95 €  
*Pieces of marinated and grilled fish cooked in a hot and sour sauce with mint.*  
*Morceaux de poisson préparés dans une sauce épicée et une sauce à la menthe.*
72. **PRAWN TIKKA MASALA** 18,95 €  
*Well marinated grilled prawns prepared in an exotic sauce with capsicum, tomatoes and onions.*  
*Scampis marinés, grillés et puis cuits dans une sauce exotique aux poivrons, tomates et oignons.*
73. **PRAWN BHUNA** 17,95 €  
*Prawns cooked in a rich spiced sauce with tomatoes, onions and capsicum.*  
*Scampis cuits dans une sauce épicée avec la tomate, l'oignon et le piment.*
74. **PRAWN SHAHI KORMA** 17,95 €  
*King prawns cooked in creamy sauce with cashew nuts and raisins.*  
*Scampis cuits avec la noix de cajou, le raisin sec et la crème fraîche.*
75. **PRAWN VINDALOO** *(hot or very hot)* 17,95 €  
*King prawns prepared in a hot and sour mint sauce.*  
*Scampis préparés dans une sauce épicée et une sauce à la menthe.*
76. **PRAWN KARAH** 17,95 €  
*King prawns cooked in an aromatic sauce with onions, capsicum, tomatoes and fresh spinach.*  
*Scampis préparés avec des tranches d'oignons, des poivrons et des épinards frais dans une sauce épicée.*

**ALL OUR FISH DISHES ARE PREPARED FROM TILAPIA  
FILLET.**

**TOUS NOS PLATS DE POISSONS SONT PRÉPARÉS DE  
FILET DE TILAPIA.**



## TANDOORI GRILL

(ALL OUR TANDOORI GRILL DISH ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND CURRY SAUCE/TOUT NOTRE PLAT DE GRILL  
TANDOORI EST SERVI AVEC RIZ BASMATI ET SAUCE AU CURRY)

77. **CHICKEN TIKKA** *(boneless)* 16,95 €  
*Boneless chicken pieces marinated in fresh garlic, ginger, lemon juice, yoghurt with aromatic spices and grilled.*  
*Doux morceaux de poulet grillés, marinés au gingembre, à l'ail, au yaourt et des épices.*
78. **MURGH TANDOORI** *(on the bone)* 14,95 €  
*Chicken leg marinated with fresh garlic, ginger, lemon juice, yoghurt, ground cashew nuts and grilled.*  
*Cuisses d'poulet grillés, marinées avec de l'ail frais, du gingembre, du jus de citron, du yaourt et des noix de cajou moulues.*
79. **MURGH HAJARI KABAB** 16,95 €  
*Boneless chicken pieces marinated in ground cashew nuts, fresh cream, mustard oil, black salt and grilled.*  
*Poulet sans os marinés à la noix de cajou moulus, de la crème fraîche, de l'huile de moutarde et du sel noir.*
80. **MURGH BEGANI BAHAR** 16,95 €  
*Boneless chicken pieces marinated in yoghurt, eggs, fresh mint sauce, ground cashew nuts and grilled.*  
*Poulet sans os marinés à la noix de cajou moulus, du yaourt, des œufs, de la menthe fraîche.*
81. **LAMB CHOP** 17,95 €  
*Lamb chop marinated with red aromatic spices and grilled In Tandoori oven.*  
*Côtelette d'agneau marinée aux épices rouges, grillées au four Tandoori.*
82. **BOTI KABAB** 16,95 €  
*Tender pieces of lamb marinated in Indian spices and grilled.*  
*Morceaux d'agneau marinés épices et grillés.*
83. **ANGARI PRAWN** 21,95 €  
*King prawns especially marinated in various spices, garlic, ginger, lemon juice and grilled. Served in a hot plate.*  
*Scampis spécialement marinés avec divers épices. Servi sur la plaque chaude.*
84. **LUMBINI MIXED GRILL** 24,95 €  
*A collection of grilled chicken, lamb, scampi and fish. Served in a hot platter.*  
*Assortiment de grillade de poulet, d'agneau, de scampi, de poisson et de kabab.*  
*Servi sur la plaque chaude*



## BIRYANI RICES/RIZ BIRYANI

85. **EGG FRIED RICE** 5,95 €  
*Steamed rice stir-fried in a wok with eggs, onions, green peas and soya sauce.*  
*Riz cuit à la vapeur qui a été remué dans un wok avec des œufs, oignons, pois verts et sauce au soja.*
86. **VEGETABLE BIRYANI** 13,95 €  
*Basmati rice cooked with mixed fresh vegetables and aromatic spices.*  
*Served with raita sauce.*  
*Riz basmati cuit avec des légumes frais et des épices aromatique.*
87. **JOGI PULAO** 13,95 €  
*Basmati rice cooked with fresh mixed vegetable, cashew nuts and fresh fruits in a typical Nepalese style. Served with raita sauce.*  
*Riz basmati cuit avec des légumes frais, des noix de cajou et des fruits frais et du Safran. Servi avec une sauce de yaourt.*
88. **CHICKEN BIRYANI** 14,95 €  
*Basmati rice cooked with tender pieces of richly spiced chicken and aromatic spices.*  
*Served with raita sauce.*  
*Riz basmati cuit avec des morceaux de poulet, des légumes et des épices aromatique.*
89. **KASHMIRI MURGH PULAO** 14,95 €  
*Basmati rice sauted with pieces of chicken and fresh vegetables in Kashmiri style.*  
*Riz Basmati cuit avec des légumes frais, des fruits frais et des morceaux de poulet.*
90. **JAIPUR GOSHT BIRYANI** 15,95 €  
*Basmati rice cooked with tender pieces of richly spiced lamb and aromatic spices.*  
*Served with raita sauce.*  
*Riz basmati cuit avec des morceaux d'agneau garni et des épices aromatique.*  
*Servi avec une sauce de yaourt.*

## INDIAN BREADS/PAINS INDIENS

91. **TANDOORI ROTI** 2,50 €  
*Whole wheat flour bread freshly baked in Indian clay oven.*  
*Pain complet cuit dans le four Tandoori.*
92. **CHAPATI** 2,50 €  
*A round and thin flatbread made of fine flour cooked on a flat skillet over a high heat.*  
*Un rond galette de farine fine cuit sur la poêle plate sur une grande chaleur.*
93. **PLAIN PARATHA** 3,95 €  
*Whole wheat flour bread freshly baked with butter in layer in an Indian clay oven.*  
*Pain de farine de blé brun feuilletés, et savoureux, cuit au four tandoori.*
94. **ALOO PARATHA** 4,50 €  
*Whole wheat flour bread stuffed with potato filling and freshly baked.*  
*Pain de farine de blé farci à la pomme de terre cuit dans le four d'argile.*
95. **NAAN (PLAIN)** 3,50 €  
*Fine Indian wheat flour bread freshly baked in Indian clay oven.*  
*Pain indien fin, fraîchement cuit dans le four traditionnel d'Inde.*

96. **BUTTER NAAN** 3,95 €  
*Fine Indian wheat flour bread baked with butter in layer in an Indian clay oven.*  
*Pain indien fraîchement cuit avec du beurre dans le four traditionnel d'Inde.*
97. **ONION NAAN** 3,95 €  
*Fine Indian wheat flour bread stuffed with onion filling and baked in an Indian clay oven.*  
*Pain indien fin cuit avec de l'oignon dans le four traditionnel d'Inde.*
98. **GARLIC NAAN** 3,95 €  
*Fine Indian flour bread stuffed with fresh chopped garlic and fresh coriander and baked in an Indian clay oven.*  
*Pain indien fin cuit avec du l'ail dans le four traditionnel d'Inde..*
99. **MINT AND GARLIC NAAN** 3,95 €  
*Wheat flour bread stuffed with chopped fresh mint & garlic and freshly baked in Indian clay oven.*  
*Pain indien fin cuit avec du l'ail et de la menthe dans le four traditionnel d'Inde..*
100. **KEEMA NAAN** 4.95 €  
*Fine Indian wheat flour bread stuffed with finely spiced minced lamb meat and baked in Indian clay oven.*  
*Pain indien fin farci d'agneau haché cuit dans le four traditionnel Tandoori.*
101. **KHANDANI NAAN** 4.95 €  
*Fine Indian wheat flour bread baked with cashew nuts and dry fruits in Indian clay oven.*  
*Pain indien fin cuit avec des noix de cajou et des fruits secs dans le four traditionnel d'Inde.*
102. **PANEER KULCHA** 4,50 €  
*Fine Indian wheat flour bread stuffed with cottage cheese and baked in Indian clay oven.*  
*Pain indien avec farine de blé farci fromage fait maison fraîchement cuite dans le four tandoori.*
103. **PESHWARI NAAN** 4,50 €  
*Fine wheat Indian flour bread baked with desiccated coconut, fine almonds, raisins and sugar in Indian clay oven.*  
*Pain indien avec farine de blé farci aux raisins secs, cerise, noix de coco, amandes et noix de cajou cuit fraîchement dans le four tandoori.*
104. **CHILLI NAAN** 4,50 €  
*Fine Indian wheat flour bread with fresh green chilies and coriander leaves freshly baked in clay oven.*  
*Pain indien avec farine de blé, surmonte avec piment vert hachée et fraîchement cuit au four d'argile.*



## DESSERTS

105. **PISTA KULFI** 5,50 €  
*An aromatic boiled milk cream mixed with crushed pistachio.*  
*Une crème de lait aromatique bouillie mélangée avec la pistache écrasée.*
106. **MANGO KULFI** 5,50 €  
*An aromatic boiled milk cream mixed with Indian tropical mango pulp and frozen.*  
*Crème de lait aromatique bouillie mélangée à de la pulpe de mangue tropicale indienne.*
107. **GULAB JAMUN** 5,50 €  
*Golden brown ball shapes made from skimmed milk powder and deep fried, then soaked in glucose syrup. Served warm.*  
*Poudre de lait écrémé forme de boule dorée et profondément frit dans le sirop de Glucose. Servi chaud.*
108. **RASMALAI** 5,50 €  
*Rasmalai cooked in a sugar syrup and milk.*  
*Rasmalai est cuit dans le sirop de sucre et du lait.*
109. **BARFI** 5,50 €  
*Indian sweet made of condensed milk and sugar.*  
*Une confiserie sucrée à la base du lait condensé et du sucre.*
110. **LADDOO** 5,50 €  
*Round shaped sweet, made of flour, minced dough and sugar.*  
*Un gâteau en forme de boule, fait de farine, de pâte hachée et du sucre.*
111. **DAME BLANCHE** 5,95 €  
*Vanilla ice cream with hot chocolate and chantilly.*  
*Crème glacée à la vanille avec chocolat chaud et chantilly.*
112. **MIXED ICE CREAM** 5,95 €  
*Mix Sorbet (Chocolate, Vanilla and Strawberry).*  
*Mélanges des crèmes glacées. (chocolat, vanille et fraise).*
113. **SORBET ONE BALL** 2,25 €  
*Chocolate / Vanilla or Strawberry.*  
*Chocolat / Vanille ou fraise*
114. **COCO GIVRE** 5,95 €  
*Coconut ice cream.*  
*Crème glacée à la noix de coco*
115. **ORANGE GIVRE** 5,95 €  
*Orange ice cream.*  
*Crème glacée d'orange*
116. **TANDOORI SPECIAL SWEETS** 6,50 €  
*Indian mixed sweets.*  
*Dessert indien.*

# Restaurant *Nepali and Indian food* TANDOORI

SOFT DRINKS (NON-ALCOHOLIC)	PRICE	ALCOHOLIC DRINKS	PRICE
COCA COLA CAN 33 CL	1.50 €	KHUKURI BEER (NEPALI) 33 CL	2.00 €
COLA LIGHT CAN 33 CL	1.50 €	KHUKURI BEER (NEPALI) 66 CL	3.75 €
COLA ZERO CAN 33 CL	1.50 €	COBRA BEER (INDIAN) 33 CL	2.00 €
FANTA CAN 33 CL	1.50 €	COBRA BEER (INDIAN) 66 CL	3.75 €
SPRITE CAN 33 CL	1.50 €	GROVER LA RESERVE RED WINE 75 CL	20 €
SPARKLING MANGO DRINK CAN 33 CL	1.50 €	GROVER LA RESERVE RED WINE 37.5 CL	11.50 €
SPARKLING LYCHEE DRINK CAN 33 CL	1.50 €	GROVER INDIAN WHITE WINE 75 CL	15 €
SPARKLING GUAVA DRINK CAN 33 CL	1.50 €	GROVER INDIAN WHITE WINE 37.5 CL	8 €
TAMARIND JUICE CAN 33 CL	1.50 €	GROVER INDIAN ROSE WINE 75 CL	15 €
GINGER BEER NO ALCOHOL CAN 33 CL	1.50 €	GROVER INDIAN ROSE WINE 37.5 CL	8 €
COCONUT WATER 100% CAN 33 CL	2.00 €	GROVER INDIAN RED WINE 75 CL	15 €
MANGO JUICE TETRAPACK 1 L	2,50 €	GROVER INDIAN RED WINE 37,5 CL	8 €
GUAVA JUICE TETRAPACK 1 L	2,50 €	HIMALAYA NEPALI RED WINE 75 CL	10 €
LYCHEE JUICE TETRAPACK 1 L	2,50 €	HIMALAYA NEPALI WHITE WINE 75 CL	10 €
BEER NO ALCOHOL 33 CL BOTTLE	2.00 €	KING COBRA 75 CL (7.5% ALCOHOL)	7.50 €
MANGO LASSI	3.00 €	DIEKIRCH CAN 50 CL	2.00 €
MINERAL WATER 50 CL BOTTLE	1.50 €		
SPARKLING WATER 50 CL BOTTLE	1.50 €		

