

## STARTERS/ ENTRÉES

1. **VEGETABLE SOUP** 6,50 €  
*Soup with freshly blended vegetables with palatable condiments.  
Soupe de légumes aux épices Indiennes.*
2. **DAL SOUP** 6,50 €  
*Mixed lentils soup prepared in typical Nepalese style.  
Soupe de lentilles traditionnelle Népalaise.*
3. **CHICKEN SOUP** 6,95 €  
*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** 6,50 €  
*Triangle made from wheat flour filled with spiced mixed vegetables.  
Farine en forme de triangle remplis avec divers légumes doux.*
5. **KEEMA SAMOSA** 6,95 €  
*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. Served with chutney.  
Piments verts fourrés de pomme de terre, épices. Servi avec chutney.*
8. **CHICKEN LOLLYPOP** 6,95 €  
*Segments of chicken wings marinated with spices and deep fried until crisp. Served with chutney.  
Ailes de poulet marinés avec des épices et frits. Servi avec chutney.*
9. **MACCHA PAKORA (TILAPIA FILLET)** 6,95 €  
*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** 6,95 €  
*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** 6,50 €  
*Mixed vegetables dipped in lentil flour with various spices and deep fried. Served with chutney.  
Divers légumes panés et frits. Servi avec chutney.*
12. **ONION BHAJEE** 6,50 €  
*Slices of onion mixed with lentil flour, various spices and deep fried. Served with chutney.  
Beignets d'oignons à la Farine de lentilles et frits. Servi avec chutney.*

- 13. JHINGA FRIED** **10,95 €**  
*Prawns dipped in mouthwatering spices, lentil flour and deep fried  
 Served with chutney.  
 Scampis recouverts de la farine et des épices, frits au beurre. Servi avec  
 chutney.*
- 14. MURGH FRIED** **6,95 €**  
*Boneless chicken slices coated with a batter of spices, lentil flour  
 and deep fried. Served with chutney.  
 Morceaux de poulets frits mélangés avec des épices et de la farine.*
- 15. SEEK KABAB** **7,95 €**  
*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** **15,95 €**  
*Various starters assembled – vegetable samosa, vegetable pakora, onion  
 bhajee, fried prawn, fried chicken and seek kabab.  
 Assortiment d'entrées : Samosa végétarien, Pakora végétale, bhajee  
 d'oignons, scampis frit, poulet frit et agneau kabab.*
- 17. DAHI KA RAITA** **4,50 €**  
*Fresh yogurt with cucumber, carrot, onion and tomato.  
 Yogourt frais avec concombre, carotte, oignon et tomate.*
- 18. HARA PATTA** **6,50 €**  
*Fresh garden salad seasoned with special homemade sauce.  
 Salade assaisonnée avec une sauce spéciale maison.*
- 19. FRENCH FRIES** **5,95 €**  
*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.*



## VEGETABLE DISHES/ PLATS VEGETAUX

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

21. VEGETABLE SHAHI KORMA 15,50 €  
*Fresh vegetables prepared with ginger, garlic and fresh tomatoes in curry sauce.*  
*Légumes frais préparés avec du gingembre, ail et tomate dans une sauce au curry.*
22. INDIAN MIX VEGETABLE CURRY 15,95 €  
*Varieties of fresh Indian vegetables cooked in spiced curry sauce.*  
*Variété de légumes indiens frais cuits dans une sauce au curry.*
23. DAL TADKA 15,50 €  
*Mixed lentils, fried with cumin seeds, onion, ginger, garlic and tomatoes.*  
*Mélange de lentilles frit avec grain de cumin, oignon, gingembre, ail et tomate.*
24. DAL MAKHANI 15,95 €  
*Brown lentils cooked in thick and mild creamy butter sauce.*  
*Mélange des lentilles cuite dans une sauce épaisse et crémeuse.*
25. BOMBAY ALOO 15,50 €  
*Cubical pieces of potatoes stir fried with Indian spices.*  
*Pomme de terre cuites avec des épices indiennes.*
26. ALOO SAAG 15,50 €  
*Potato dices simmered in delicious spinach sauce.*  
*Pommes de terre mijotée dans une délicieuse sauce aux épinards.*
27. ALOO GOBI 15,50 €  
*Cauliflower and potatoes cooked with Indian spices.*  
*Pommes de terre et choux fleurs cuits dans une sauce épicée.*
28. ALOO BAIGAN 15,50 €  
*Potatoes and aubergines cooked with tomatoes, onion and Indian spices.*  
*Pomme de terre et des aubergines cuites avec des tomates, oignons et des épices.*
29. ALOO CHANA 15,50 €  
*Potatoes and chickpeas cooked with Indian spices.*  
*Un plat de pommes de terre et des pois chiches aux épices indiennes.*
30. CHANA MASALA 15,95 €  
*Chickpeas cooked with onions, tomatoes and Indian spices.*  
*Pois chiches cuit avec des oignons et des épices indiennes.*
31. CHANA SAAG 15,50 €  
*Chickpeas and fresh spinach cooked with onion, ginger, garlic and some rich Indian spices.*  
*Pois chiches et d'épinards frais cuits avec l'oignon, le gingembre, l'ail et les épices indiennes.*
32. PALAK PANEER 16,95 €  
*Cottage cheese cooked in special spinach sauce.*  
*Fromage frais dans une sauce spéciale aux épinards.*

- 33. PANEER CHILLI** **16,95 €**  
*Cottage cheese marinated with spices and cooked with green chillies, onion, capsicum and ginger.*  
*Fromage mariné aux épices et cuit avec le piment vert, l'oignon, le poivron et le gingembre.*
- 34. PANEER TIKKA MASALA** **17,95 €**  
*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** **16,95 €**  
*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** **16,95 €**  
*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** **16,50 €**  
*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** **15,95 €**  
*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** **15,95 €**  
*Fresh grilled eggplants chopped and cooked with onion, ginger, garlic, and tomatoes.*  
*Aubergine grillé, haché et cuit avec d'oignon, gingembre, ail et tomate.*



## 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** 18,95 €  
*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** 17,50 €  
*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 ails.*
- 42. BUTTER CHICKEN** 17,95 €  
*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 ails.*
- 43. MURGH MAKHANI** 17,95 €  
*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 ails.*
- 44. CHICKEN CURRY** 17,50 €  
*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** 17,50 €  
*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** 17,50 €  
*Boneless chicken simmered in delicious spinach sauce.*  
*Filet de poulet et des épices indiennes cuits dans une délicieuse sauce aux épinards.*
- 47. CHICKEN KARAH** 17,95 €  
*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** 17,95 €  
*Boneless chicken cooked in creamy mango sauce.*  
*Morceaux de poulet cuits dans une sauce à la mangue.*
- 49. CHICKEN VINDALOO (hot or very hot)** 17,95 €  
*Boneless chicken prepared in hot and sour mint sauce.*  
*Morceaux de poulet préparés dans une sauce épicée.*
- 50. CHICKEN MADRAS (hot or very hot)** 17,50 €  
*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** **17,95 €**  
*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** **17,50 €**  
*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** **17,95 €**  
*Minced meat and green peas cooked in an aromatic curry sauce.*  
*Un plat d'agneau haché et de pois verts cuits dans un curry aromatique épices.*
- 54. LAMB CURRY** **17,50 €**  
*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)*** **17,95 €**  
*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** **17,95 €**  
*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)*** **17,95 €**  
*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** **17,95 €**  
*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** **19,95 €**  
*Grilled pieces of lamb cooked in an exotic sauce with tomatoes, onion and capsicum.*  
*Morceaux d'agneau grillés dans une sauce exotique aux tomates frais, oignons et poivrons.*
- 60. LAMB VINDALOO *(hot or very hot)*** **17,95 €**  
*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 KARAHI** 18,95 €  
*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** 18,95 €  
*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** 19,50 €  
*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** 17,50 €  
*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 KARAHI** 17,95 €  
*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 sace épicée.*
- 66. BEEF SAGWALA** 17,50 €  
*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** 17,95 €  
*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)** 17,95 €  
*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** 19,95 €  
*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** 21,95 €  
*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)** 19,95 €  
*Pieces of marinated and grilled fish cooked in a hot and sour sauce with mint.*  
*Morceaux de poisson préparés dans une sauce épicée.*
- 72. PRAWN TIKKA MASALA** 21,95 €  
*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** 20,95 €  
*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** 20,95 €  
*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)** 20,95 €  
*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** 20,95 €  
*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*)** 17,95 €  
*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. Servi avec une sauce épicée.*
- 78. MURGH TANDOORI (*on the bone*)** 17,50 €  
*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** 18,50 €  
*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** 18,95 €  
*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** 21,95 €  
*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** 20,95 €  
*Tender pieces of lamb marinated in Indian spices and grilled.*  
*Morceaux d'agneau marinés épices et grillés.*
- 83. ANGARI PRAWN** 23,95 €  
*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** 25,95 €  
*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** 6,95 €  
*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** 15,95 €  
*Basmati rice cooked with mixed fresh vegetables and aromatic spices. Served with raita sauce.*  
*Riz basmati cuit avec des légumes frais and des épices arôme.*
- 87. JOGI PULAO** 15,95 €  
*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** 16,95 €  
*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 frais et des épices arôme.*
- 89. KASHMIRI MURGH PULAO** 16,95 €  
*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** 17,50 €  
*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 arôme et servi avec une sauce de yaourt.*

## **INDIAN BREADS/PAINS INDIENS**

- 91. TANDOORI ROTI** 3,50 €  
*Whole wheat flour bread freshly baked in Indian clay oven.*  
*Pain complet cuit dans le four Tandoori.*
- 92. CHAPATI** 2,95 €  
*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** 4,50 €  
*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** 4,50 €  
*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** 4,50 €  
*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** 4,95 €  
*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 cuit dans le four tandoori.*
- 103. PESHWARI NAAN** 4,95 €  
*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** 4,95 €  
*Fine Indian wheat flour bread with fresh green chillies 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** 5,95 €  
*An aromatic boiled milk cream mixed with crashed pistachio.  
Une crème de lait aromatique bouillie mélangée avec la pistache écrasée.*
106. **MANGO KULFI** 5,95 €  
*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** 5,95 €  
*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** 5,95 €  
*Rasmalai cooked in a sugar syrup and milk.  
Rasmalai est cuit dans le sirop de sucre et du lait.*
109. **BARFI** 5,95 €  
*Indian sweet made of condensed milk and sugar.  
Une confiserie sucrée à la base du lait condensé et du sucre.*
110. **LADDOO** 5,95 €  
*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** 6,95 €  
*Vanilla ice cream with hot chocolate and chantilly.  
Crème glacée à la vanille avec chocolat chaud et chantilly.*
112. **MIXED ICE CREAM** 6,95 €  
*Mix Sorbet (Chocolate, Vanilla and Strawberry).  
Mélanges des crèmes glaçés. (chocolat, vanille et fraise).*
113. **SORBET ONE BALL** 2,50 €  
*Chocolate / Vanilla or Strawberry.  
Chocolat / Vanille ou fraise*
114. **COCO GIVRE** 6,50 €  
*Coconut ice cream.  
Crème glacée à la noix de coco*
115. **ORANGE GIVRE** 6,50 €  
*Orange ice cream.  
Crème glacée d'orange*
116. **TANDOORI SPECIAL SWEETS** 6,50 €  
*Indian mixed sweets.  
Dessert indien.*

