



TADKA

## BIENVENUE

Papadum, raïta de concombre et chutney de mangue  
[VEG, MLK]

## ENTRÉE (DU FOUR TANDOOR)

Poulet Nawabi Tikka  
Mariné aux épices indiennes et au chutney vert  
[MLK]  
**Rs 350**

Tandoori Jheenga  
Crevettes aux graines de carambole et au chutney vert  
[CRU, MLK]  
**Rs 370**

Poisson Mahi Tikka  
Bar mariné aux épices indiennes, au yaourt, au piment et au curcuma  
[FSH, MLK]  
**Rs 360**

Chapli Kabab  
Agneau haché, oignons, gingembre, ail et épices  
[EGG]  
**Rs 495**

Plateau Terre & Mer  
Poissons, crevettes et poulet  
[MLK, FSH, CRU]  
**Rs 575**

Bharwan Jhinga\*\*  
Crevettes farcies à la chair de crabe grillée et chutney vert  
[CRU, MLK]  
**Rs 550 (En supplément)**

Côtelettes d'agneau Dhuwandaar  
Côtelettes d'agneau grillées, garam masala et chutney de menthe  
**Rs 675 (En supplément)**

## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Kebab de brocoli et fromage  
Brocoli, fromage, gingembre, ail et mélange d'herbes indiennes  
[VEG, MLK, GLU]  
**Rs 350**

Lucknowi Tikka Paneer  
Paneer mariné au gingembre, ail, noix de cajou, Kasturi meethi et épices  
[VEG, MLK, NUT]  
**Rs 375**

Pakora au chou et à l'oignon  
Chou haché, oignon, mélange de farine de pois chiches, herbes  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 225**

## PLAT PRINCIPAL

Jodhpuri Laal Maas  
Spécialité royale du Rajasthan,  
agneau et curry de piment mahtani  
[MLK]  
**Rs 500**

Bhuna Gosht  
Agneau, cardamome, anis étoilé  
[MLK]  
**Rs 500**

Poulet Au Beurre Old Delhi  
Poulet rôti au Tandoor, tomate,  
fenugrec  
[MLK, GLU]  
**Rs 450**

Curry De Poulet De Lucknowi  
Poulet, gingembre, ail, poudre de  
piment rouge, yaourt  
[MLK, NUT]  
**Rs 425**

Curry De Poisson Karalan  
Curry de poisson à la noix de coco  
façon côtes de l'Inde  
[FSH]  
**Rs 425**

Crevettes Mappas  
Crevettes, lait de coco, graines de  
moutarde, feuilles de curry, épices  
[CRU, MTD]  
**Rs 475**

Curry De Crevettes Konkan  
Crevettes tigrées, Maharashtraian,  
Kokum, Konkani masala  
[CRU]  
**Rs 950 (En supplément)**

## VÉGÉTARIEN

Paneer Masala Au Beurre  
Fromage indien, crème, sauce  
tomate, fenugrec  
[VEG, MLK, NUT]  
**Rs 375**

Makai Palak  
Maïs, purée d'épinards, ail, crème  
vegan, noix de cajou  
[VEGAN, VEG, NUT]  
**Rs 300**

Champignon Matar  
Matar, champignon, oignon,  
tomate, curcuma, crème vegan  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 300**

Dal Makhini  
Lentilles noires mijotées aux épices  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 250**

Pendjabi Jaune Dal Tadka  
Lentilles jaunes, ail, piment, oignon,  
tadka  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 250**

## ASSORTIMENT DE GALETTES INDIENNES

Naan – nature, beurre, ail et  
fromage  
[VEG, MLK, GLU]  
**Rs 95**

Lacha Paratha  
[VEG, VEG, GLU]  
**Rs 95**

Tandoori Roti  
[VEGAN, VEG, GLU]  
**Rs 50**

## RIZ

Pulao au safran et petits pois  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 75**

Biryani au poulet  
**Rs 375**

Biryani à l'agneau  
**Rs 425**

Riz blanc  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 75**

## DESSERTS

Ras Malai au safran et croustillant  
à la pistache  
[VEG, MLK, NUT, GLU]  
**Rs 235**

Halwa de carottes à la cannelle  
[VEGAN, VEG, NUT]  
**Rs 150**

Tarte au chocolat noir-cumin  
[MLK, EGG, GLU]  
**Rs 275**

Crème brûlée à la cardamome  
[MLK, EGG]  
**Rs 235**

Gulab Jamun  
[VEG, MLK]  
**Rs 150**

Phirni à la noix decoco  
[VEGAN, VEG]  
**Rs 210**

Tous les prix incluent la taxe de  
15% et excluent les 10% de  
pourboires qui sont à la discrétion  
du consommateur.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez aviser le responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOJA	[ SOY ]
CÉLERI	[ CEL ]
FRUITS À COQUE	[ NUT ]
CACAHUÈTES	[ PNT ]
MOUTARDE	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT (LACTOSE)	[ MLK ]
ŒUF	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUE	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
VÉGÉTARIEN	[ VEG ]
PORC	[ PRK ]
BŒUF	[ BEF ]