



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, NUT]
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, Maharashtra,
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
Lentillesjaunes, 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 de coco
[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]