

ENTREES

Doux Lassi

Yogourt fouetté sucré et parfumé à l'eau de rose

Lassi Salé

Yogourt fouetté sucré et aromatisé avec des graines de carvi

Mango Lassi

Yogourt fouetté sucré et aromatisé à la mangue

Oignon Baji (4 pièces)

Oignons émincés et mélangés avec de la farine de pois chiches

Veg Samosa (2 pièces)

Galettes frites farcies aux pommes de terre

Masala Mogo (Casava ou Yuga)

Offert à vous directement à partir de l'Afrique. Il est bouilli, frit légèrement et assaisonné avec des saveurs indiennes doux

Batata Wada

Dans le style de boulette de pommes de terre frites à Mumbai

Veg Pakora

Divers légumes battus dans une pâte de farine de pois chiches et à peine grillés

Papadamus (2 pièces)

Pain fine et croustillante farine de lentilles servi avec une sauce épicée de mangue et sauce à la menthe

Masala Papadamus

Spécialement importé surmonté d'oignons rouges, d'épices indiennes, les piments verts hachés et coriandre fraîche

Poulet Pakora

Poulet frit croustillant enrobé d'une pâte de farine de pois chiches

Plats spéciaux de CHEF

Crevettes au coco et safran

Crevettes fraîches trempées dans une marinade de citronnelle, les échalotes, le gingembre, l'ail, les épices exotiques et recouvert d'une sauce de noix de coco parfumé au safran

crevettes à l'ail

Crevettes marinées dans le jus de citron, le gingembre et l'ail et cuits dans une sauce chili à la crème

Poisson épicé

Mélanger dans une poêle chaude torride, fini avec soja, les piments verts hachés, le gingembre, la coriandre, oignons et poivre noir concassé

SOUPES

Tomate Shorba

Soupe de tomates fraîches et de délicieuses mûres assaisonné avec des herbes et des épices

Palak et Dal Shorba

Les épinards et la soupe de lentilles parfumée à la coriandre et au cumin

Murg Yakhni Shorba

Soupe au poulet délicat saveur avec des herbes et des épices

VÉGÉTARIEN SPÉCIALITÉS TANDOOR

Paneer Shashlik

Cubes de flocons de fromage aromatisé avec des épices spéciales du chef, servi avec les poivrons et les tomates

SPÉCIALITÉS non-végétariens TANDOOR

Adraki Poulet Tikka

Poulet désossé mariné au gingembre et rôti au four Tandoor

Poulet Tikka Malai

Poulet désossés marinés avec du fromage et de la crème et grillé dans Tandoor four

Tandoori Murg

Poulet juteux mariné aux épices traditionnelles et grillé au four Tandoor

IBN bac

Une plaque d'un assortiment de fruits de mer et kebab poulet grillé au four Tandoor

Agneau Sheekh Kebab

Un kebab tendre de l'agneau haché assaisonné avec du gingembre, de l'ail et de la coriandre fraîche

Poulet Seekh Gillafi

Émincé de poulet mélangé avec des épices exotiques, visés à l'oignon, le poivron, tomate, mis à la broche et grillades dans Tandoor four

Tandoori crevettes

Crevettes aux épices exotiques indiens et grillé au four Tandoor

Poisson Tikka Ajwani

Pièces délicates de poissons marinés au Tandoori masala et préparés à l'aide ajwain (graines de carvi), cuites dans notre four Tandoor.

Plats

Non-végétarien

Poulet au beurre

Poulet Tandoori Tikka cuit dans une sauce tomate et de beurre

Poulet Tikka Masala

Poulet Tikka cuit dans une sauce tomate, enrichie en beurre et les épices

Poulet Korma

Poulet au curry à la sauce de noix de cajou tempérée au safran

Poulet Saag

Poulet désossé cuit dans une sauce d'épinards à l'ail et au gingembre

Kadai Murg

Poulet grillé aux poivrons, des épices et des herbes et a terminé à la sauce tomate

Methi Murg

Poulet cuit avec des feuilles de fenugrec et épices aromatiques

Poulet au Tamil

Plat du Sud indienne authentique, est fait avec un style très particulier et une cuisine populaire de la région du Tamil Nadu

Poulet Vindaloo

Poulet désossé cuit avec des pommes de terre dans une sauce tomate avec de la sauce très épicée et fini avec une sauce de Goa

Kashmiri Roganjosh

De tendres morceaux d'agneau cuits dans le plus pur style du Cachemire

Agneau Saagwala

Préparation des pièces exotiques d'agneau humides avec des épinards, tomate et épices

Agneau Pasanda

Cuit dans une crème légère enrichie aux amandes et sauce de noix de cajou

Agneau Vindaloo

Agneau juteux avec pommes de terre cuites dans une sauce à base de tomates avec une sauce épicée supplémentaire

Goan Curry de crevettes

Un plat délicieux et épicé de crevettes cuites aux épices de curry de Goa au lait de coco et feuilles de curry et finis avec de la moutarde ou des semences ou du foin grec

Crevettes Kadai

Crevettes cuites avec du poivre vert, assaisonné avec des épices et fini avec la sauce tomate

Poisson Masala 245Kc

Tandoori de poisson tikka cuit dans du lait de noix de coco et servi avec une sauce traditionnelle

Menu végétarien

Kadai paneer

Fromage cottage cuit au poivre vert, les épices et a terminé à la sauce tomate

Saag Paneer

Fromage cottage cuit dans une crème d'épinards

Paneer beurre Masala

Fromage cottage avec des noix préparés dans une sauce crémeuse aux tomates aromatisée avec du poivre et saupoudré de safran

Malai Kofta

Boules de fromage cottage et de pommes de terre frites et cuites dans une sauce de noix de cajou et le yaourt

Saag Aloo ou Saag maïs

Épinards cuits avec votre choix de pommes de terre ou de maïs américain

Bang bharta

Aubergine Un plat unique cuit et sauté avec des oignons et des épices

Bhindi Masala

Tender gombo emballé avec un mélange piquant des épices fraîchement moulues et frit avec des oignons, piments verts et les tomates trimestre

Bombay Aloo

Pommes de terre cuites dans une sauce tomate aromatisée avec des feuilles de curry et moutarde

Mixed Veg

Légumes frais cuits dans une sauce masala

Channa Pindy

Pois chiches cuits avec des épices et aromatisée aux herbes

Dal Makhani

Lentilles noires permettent de saveur tout au long de la nuit avec du beurre et de la crème dans le four Tandoor

De Tadka

Ceci Bengale et gram vert trempé avec chili et cumin

SPÉCIALITÉ TILDA BASMATI

Byriani Murgh (Byriani de poulet)

agneau Byriani

Pulao riz à grain long cuit avec du poulet ou de l'agneau. Accompagné de la "Raita"

Veg Byriani

Légumes frais cuits avec du riz basmati parfumé à la menthe fraîche et le safran

Jeera Pulao

Citron riz

Riz frit avec des oeufs frits

Riz aux champignons

Tilda riz basmati

PAIN

Naan

Pain de farine cuite au Tandoor

Beurre Naan

Pain de farine cuite dans Tandoor et aromatisé avec du beurre

Ail naan

Pain de farine cuite au four Tandoor aromatisé à l'ail frais, haché

Épicé ail naan

Pain de farine cuite au tandoor, aromatisé à l'ail frais haché et les flocons de piment

Tandoori Roti

Pain de farine de blé Integrae cuit dans Tandoor

Lackey Parantha

Pain de farine de blé dans cuit pâtisseries en Tandoor

Pudina Prantha

Pain de farine de blé à pâtisserie cuite au Tandoor aromatisé à la menthe

Stuffed Kulcha

Pain de blé entier farci avec un choix: fromage ou de flocons d'oignon ou de pommes de terre ou de chou-fleur ou agneau haché

SALADE

Kachumber

Un mélange sain simple des concombres, tomates, oignons, piments verts assaisonnés avec du sel, du poivre, chaat masala et un filet de citron.

YAOURT

Boondi Raita

Petites boules de farine de pois chiches trempés dans du yogourt et assaisonné au cumin,

la poudre de chili et le sel

Kheera Raita

Un mélange rafraîchissant de concombre haché, oignons et épices exotiques dans les yaourts frais

Chutney de mangue

Sauce à la menthe

Pickles

DESSERT

Mango Kulfi

Mango aromatisé crème glacée indienne servi dans un bol d'argile

Pista Kulfi

Crème glacée à saveur indienne à la pistache servi dans un bol d'argile

Gulabjamun (2 pcs)

Fromage frit imbibée de sirop de sucre et servi chaud

Thandi Kheer

Doux riz au lait parfumé au safran, servi froid

Dessert du jour

Récipient en plastique à emporter pour pièce

Poids de tous les 100g de commencer

Poids de tous les plats principaux 350g

Remarque:

Cher client, s'il vous plaît préciser vos besoins alimentaires et les allergies avant de commander