PAUS DE

CITIERCO	100
POULET TANDOORI	-
Cuisse de poulet longuement marinée et assaisonnée, grillée au four tandoor	
POULET TIKKA	
Filet de blanc de poulet coupé en dés, macérés dans	
différentes épices et aromates, puis cuits en brochette au Tandoor	

AGNEAU BARA KABAB (Spécialité de grillade maison) Jarret d'agneau mariné aux épices et grillé au charbon de bois

8.00€

AGNEAU VINDALOO

6.50 €

Gigot d'agneau haché, cuit en brochette avec oignons. menthe SEEKH KABAB

AGNEAU TIKKA différentes épices et une pincée d'herbes

SAUMON TIKKA Gigot d'agneau désossé, légè<mark>rement mariné aux épices et cuit au Tandoo</mark>i

ilet de saumon marine, aux épices, cuit au four landooi

22.00 €

9.00€

8.50 €

GAMBAS TANDOORI (Spécialité de grillade maison) Gambas longuement macérées avec un bouquet d'épices et d'aromates

et cuites au tour landoor

GRILLADE KAYANI Assortiment de poulet, saumon, agneau, poulet mughlai, seekh kebab 1 personne 10.00 €

GRILLADE KAYAN 2 personnes 18.00 €

KAYANI MIXED 2 personnes Assortiment de poulet tikka, agneau seekh kebab, samosa legumes

Assortiment de poulet, saumon, agneau, poulet mughlai, seekh kebab



Riz Accompagnement

RIZ AU SAFRAN Riz basmati parfumé au safran

3.50 €

PEAS PULAO

Riz basmati cuisiné avec des petits pois

RIZ KASHMIRI

RIZ ZEERA Riz basmati préparé aux cumin et frit aux oignons Riz basmati aux fruits secs

RIZ CHANA PULAO Riz basmati aux pois chiche

5.50 €

4.50 €

5.50 €

5.00€



Plat Principaux Agneau

Curry d'agneau traditionnel avec yaourt et ail AGNEAU ROGHAN JOSH

10.50 €

AGNEAU DAL Curry d'agneau aux lentilles indienne Agneau sauté aux pomme de terre, légèrement épicé a la sauce vindaloc 11.50 € 12.50 € 11.00 €

AGNEAU MASSALA Curry d'agneau préparé dans sa sauce massala, (légèrement épicé),

10.50 €

Curry d'agneau aux épinards hachés au fromage fondu

AGNEAU SAGWALA

AGNEAU SHAHI KORMA 12.00 €

AGNEAU AUBERGINES Curry d'agneau au caviar d'aubergines Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce à la crème traîche, noix de cajou et raisins 13.00 €

puis cuisiné aux curry avec massala Agneau grille au tandoor mijoté dans une sauce tomate et ses épices AGNEAU TIKKA MASSALA (SPECIALITE DU CHEF 12.50 €

Des d'agneau marine puis prépare dans une sauce AGNEAU MADRAS

AGNEAU KEEMA MATAR dras épicé avec poudre de chilli Curry d'agneau haché avec petits pois

22.00€

BOEUF SHAHI KORMA Bœut mijoté dans une sauce massala BOEUF MASALA Bœuf cuit aux amandes, noix de cajou avec une pointe de crême - doux

Boeut mariné puis préparé dans une sauce madras épicé avec poudre de chilli BOEUF MADRAS 12.00 €



d'épices mijotés avec des légumes ou viandes et agrémenté selon les régions de Ce met riche à base de riz Basmati safrané est mélangé à une grande palette fruits secs et d'herbes. Accompagnés d'une sauce au curry.

Délices de riz aux épices dans un mélange de poulet, agneau et crevettes **BIRYANI SAUMON** BIRYANI BŒUF **BIRYANI POULET TIKKA BIRYANI ROYAL BIRYANI LEGUMES BIRYANI CREVETTES BIRYANI AGNEAU BIRYANI POULET** 1 personne 16.00 € / 2 personnes 30.00 € 14.50 € 14.00 € 14.00 € 15.00 € 14.00 €

Curry de poulet aux épinards hachés au fromage fondu POULET SAGWALA coriandre, épices indienne avec pomme de terre POULET VINDALOO Poulet moyennement épicé à la sauce parfumé de gingembre, poivre oulet cuisiné dans notre sauce curry, herbes et épices indiennes 12.50 € 10.50 € 10.50 € 9.00€

POULET SHAHI KORMA BUTTER CHICKEN (SPECIALITE DU CHEF L'incontournable : poulet grillé au tandoor puis cuisiné dans une sauce tomate mijoté aux amande et noix cajou avec une pointe de crème

POULET TIKKA MASSALA (SPECIALITE DU CHEF) Poulet grillé au tandoor puis cuisiné aux curry avec massala Désossé de volaille, mariné dans les épices et noix de coco cuit à feux doux - crème 12.00 € 13.00 €

SPECIAL KAYANI 2 personnes SPECIAL KAYANI 1 personne puis cuit dans une sauce subtile d'épices et gingembre Morceaux de gigot d'agneau, poulet tikka et seekh kabab grillés au four 25.00 €

POULET JALFREZI Désossé de volaille, partumé aux aromates et mélange dans une sauce tomate. puis cuit dans une sauce subtile d'épices et gingembre Morceaux de gigot d'agneau, poulet tikka et seekh kabab grillés au fou 12.00 €

POULET MUGHLAI TIKKA MASSALA 12.50 €

POULET AUBERGINES Poulet moelleux macéré dans une sauce Mughlai, grillée, crème fraîche rromage, oignons, gingembre, épices 11.50 €

12.00 €

10.50 €

11.00 €

12.50 €

Poulet cuisine aux aubergines et epices indienne

SAUMON TIKKA MASSALA (SPECIALITE DU CHEF) SAUMON SHAHI KORMA dans une sauce massala et coriandre fraîche Saumon grillé au tandoor servi 14.00 € 14.50 €

Curry de crevettes décortiquées et agrementées d'une CREVETTE KORMA aumon cuit aux amande, noix de cajou et creme fraiche

12.50 €

CREVETTE MASSALA sauce aux noix de cajou, amandes, raisins et crème fraîche

CREVETTE MADRAS Crevettes cuites dans une sauce au massala et parsemées de coriandre fraîche

Crevettes décortiquees puis préparé dans une sauce madras épicé avec poudre de chili 11.00 €

GAMBAS MASSALA (SPECIALITE DU CHEF) **CREVETTES AUBERGINES** Curry de crevettes décortiquées aux caviar aubergines 20.00 €

Gambas décortiquées, grillées au tandoor, dans une sauce massala

Curry de gambas décortiquée, grillées au tandoor, aux caviar d'aubergines

amandes, raisins et crème fraîche Gambas décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de ca

GAMBAS KORMA (SPECIALITE DU CHEF)

22.00 €