

SPÉCIALITÉS DE GRILLADES ET BEIGNETS

ENTRÉES

BEIGNETS

- MIXTE PAKORA** 12.50€
Beignets de différents légumes aux épices - Pour 2 Pers
- ALO PAKORA** 6.00€
Beignets de pomme de terre aux épices - Spicy potatoes fritter
- OIGNONS BHAJI** 5.00€
Beignets de oignons aux épices - Spicy onions fritter
- FISH PAKORA** 7.00€
Poisson épicé à la sauce exotique - Spicy fish in exotic
- SAMOSA LEGUMES** 4.50€
Beignets en triangle fourrés aux légumes, peu épicés
- SAMOSA VIANDE** 5.50€
Beignets en triangle fourrés à la viande haché, peu épicés
- CREVETTES PAKORA** 9.00€
Beignets de crevettes aux épices



GRILLADES

- CHICKEN GRILL** 10.00€
Poulets désossés marinés aux épices et grillés avec poivrons verts, tomates, oignons frais
- CHICKEN TANDOORI** 6.00€
Cuisse de poulet grillés au four tandoori, peu épicés
- CHICKEN TIKKA** 7.00€
Poulets désossés marinés aux épices et grillés au four tandoori
- CHICKEN STUF PAPER** 9.00€
Poulet désossé mariné aux épices indiens grillés poivron vert
- LAMB GRILL** 11.00€
Agneau mariné aux épices et grillés avec poivron vert, tomate, oignon
- LAMB TIKKA** 8.00€
Agneau mariné aux épices et grillés au four tandoori
- SHEEK KABAB** 8.00€
Viande haché mariné avec oignons à la menthe et coriandre fraîche, peu épicés
- LAMB STUF PAPER** 11.00€
Brochette d'agneau mariné, grillés avec poivron, oignons à la menthe et coriandre fraîche peu épicé
- FISH TIKKA** 8.00€
Morceaux de poissons marinés aux épices grillés au four
- MIXTE GRILL** 25.00€
Pour deux pers Assortissement de grillades
- GAMBAS TANDOORI** 17.00€
Gambas décorées émincées en sautes grillées au tandoor



PAINS MAISON

- PARATHA** 3.00€
Pâte à la farine complète et au beurre grillé
Buttered and layered whole wheat bread
- TANDOORI NAN** 2.50€
Pâte à pain levée à la farine blanche, nature
- TANDOORI CHEESE NAN** 4.00€
Pâte à pain levée fourrés au fromage Risen dough with flour & cheese
- TANDOORI CHAPATI** 2.00€
Wholermal bread not risen dough
Pain nature à la farine complète pâte non levée
- TANDOORI ALLOO PARATHA** 4.00€
Galette beurrée fourée aux légumes Vegetables in pancake with butter
- TANDOORI KHEEMA PARATHA** 4.50€
Gallettes fourée à la viande haché aux petits pois
- L'AIL CHEESE NAN** 5.00€
Pain maison à l'ail et au fromage Home made bread in garlic and cheese
- KASHMIRI NAN** 4.00€
Pain de farine blanche fourré de pistaches, amandes, noix de coco
- PESHWRARI NAN** 4.50€
Fourré d'amandes, noix de coco, pulpe de mangue, crème fraîche
- GARLIC NAN** 3.00€
Nan au l'ail
- CHILI NAN** 3.00€
Nan à piment vert
- TIKKA NAN** 6.00€
Galette fourrés poulet grillés
- ONIGON NAN** 3.00€
Fourrée aux oignons frais



SOUPE

- DAAL SOUPE** 5.00€
Potage à base de petites lentilles jaunes
- LEGUMES SOUPE** 5.00€
- POULET SOUPE** 6.00€
- FISH SOUPE** 6.50€



SALADE

- PRAWNS SALAD** 8.00€
Salade de crudités avec crevettes
- SALADE VERT** 5.00€
Salades de crudités de saison
- CHICKEN SALAD** 7.00€
Poulet grillé avec salade de crudités
- RAITA** 5.00€
Concombres, tomates et yaourt Cucumbers, tomatoes and yogurt



SPECIALITE MAISON

- CHICKEN TIKKA MASALA** 15.00€
Morceaux de poulet blane marinés dans une sauce au yaourt avec herbes et épices, grillés au tandoori et cuits dans une sauce à la crème peu épicée
- AGNEAU TIKKA MASALA** 16.00€
Morceaux d'agneau blane marinés dans une sauce au yaourt avec herbes et épices, grillés au tandooriet cuits dans une sauce à la crème peu épicée
- GAMBAS MASALA** 20.00€
Gambas grillés au four préparées avec sauce masala
- BALTI GOSHT** 30.00€
Surprise du chef - pour 2 pers
Gigot d'agneau mariné des épices cuisiné et iogon, tomate, poivron verte, gingembre, coriandre et sauce spéciale balti gosht
- BALTI GOSHT** 15.00€
Surprise du chef - pour 1 pers
- KARAI GOSHT MIX** 34.00€
Surprise du chef - pour 2 pers
Gigot d'agneau mariné aux épices cuisiné et aux oignons, tomate, poivron vert, gingembre et coriandre
- KARAI GOSHT MIX** 17.00€
Surprise du chef - pour 1 pers
- FISH TIKKA MASSALA** 15.00€
Poisson mariné grillé au four et cuisiné aux poivron, tomate et des épices indiens
- CHICKEN KARAI** 14.00€
Poulet, oignons, poivrons verts et rouges, tomate fraîche et indien karai sauce
- CHICKEN SHASLIK NAWABI** 16.00€
Poulet grillé avec oignons, tomate, ronde poivron vert-rouge et dry sauce



PLATS PRINCIPAUX

- POULET - CHICKEN**
- POULET CURRY** 12.00€
Curry de poulet avec sauce peu épicé
Chicken curry with a sauce containing sweet spices
- POULET MADRAS** 13.00€
Curry de avec sauce madras épice
- POULET KASHMIRI** 14.00€
Curry de poulet avec fruits secs
- CHICKEN JALFREZI** 15.00€
Poulet désossé cuisiné avec des poivrons, gingembre et coriandre, épices à la demande
- POULET VINDALOO** 14.00€
Relevé à la demande
- POULET avec pomme de terre** 14.00€
Curry de poulet avec pomme de terre moyennement épicé
- POULET PALAK** 14.00€
Mélange de morceaux de poulets avec épinards
- POULET SHAHI KORMA** 14.00€
Poulet aux amandes à la sauce noix de coco et cajou creme fraîche
- BUTTER CHICKEN** 15.00€
Brochette de poulet au beurre grillées au tandoor et cuisineés au beurre
- CHICKEN MASALA** 13.00€
Curry de poulet en sauce épices variées, peu épicé
- CHICKEN KARAI** 15.00€
Poulet, oignons, poivrons verts et rouges, tomate fraîche et indien karai sauce
- CHICKEN SHASLIK NAWABI** 16.00€
Poulet grillé avec oignons, tomate ronde poivrons, verts, rouges et dry sauce
- CHICKEN SHATCOTRA** 15.00€
Curry de poulet avec citron indien
- POULET RAJOSTAN** 17.00€
Poulet Blane Mariné, grillé cuisiné avec polvons gingembre et coriandre épic à la demande



AGNEAU - LAMB

- AGNEAU ROGHAN JOSH** 14.00€
Curry d'agneau sauce traditionnelle righan josh peu épicé
- AGNEAU CURRY** 13.00€
Curry d'agneau traditionnel, peu épicé
- AGNEAU VANDALOO** 15.00€
Agneau en sauce bien pimenté avec pommes de terre
- AGNEAU MADRAS** 14.00€
Curry d'agneau avec sauce madras 24 épices
- PALAK GHOST** 16.00€
Curry d'agneau avec épinards hachés
- AGNEAU MASSALA** 16.00€
Curry d'agneau aux épices indiens, relevé
Mutton curry with indian spices very spicy
- DALL GHOST** 15.00€
Curry de lentilles avec viande Lentil curry with meat
- AGNEAU SHAHI KORMA** 15.00€
Agneau aux amandes à la sauce de noix de coco cajou raisin sec et crème fraîche
- LAMB SHASLIK NAWABI** 17.00€
Agneau désossé mariné grillé cuisiné avec des poivrons gingembre et coriandre
- LAMB JALFREZI** 16.00€
Morceau d'agneau cuisinés avec des poivrons gingembre et coriandre moyennement épicé
- LAMB RAJOSTAN** 18.00€
Agneau désossé mariné grillé cuisine avec des poivrons gingembre et coriandre
- LAMB SHATCOTRA** 15.00€
Curry d'agneau citron indien légèrement épicé
- NARGIS KOFTA** 13.00€
Meetballs(beef) with special spice
Boulettes de boeuf haché aux épices spéciaux
- KEEMA MATAR** 12.00€
Curry de viande haché avec petit pois Minced meat curry with garden peas
- AGNEAU KASHMIRI** 14.00€
Curry d'agneau avec fruits secs
- BANGAN GHOST** 15.00€
Curry d'agneau avec aubergine
- AGNEAU DOPEAZA** 16.00€
Curry d'agneau épice avec oignons, gingembre



POISSONS SEA FOODS PLAT VEGETARIENS

POISSONS SEA FOODS

- POISSON CURRY** 13.00€
Curry de poisson avec sauce indienne Fish curry with indian sauce
- FISH TIKKA MASSALA** 14.50€
Poisson mariné grillé au four cuisiné avec poivrons, tomate et des épices indiens
- FISH BENGALI** 14.00€
Poisson préparé aux herbes citron bengali et des différents de pecés à la façon bengali
- CREVETTE KORMA** 14.00€
Crevettes en sauce aux noix de cajou crème fraîche aromate doux
- CREVETTE JALFREZI** 15.50€
Crevette avec oignons frais tomate moyennement épicés
- CREVETTE MASSALA** 16.00€
Curry de crevettes en sauce aux épices variées peu épicé
- GAMBAS MADRAS** 18.00€
King prawns with 24 spices indien
Cuisiné avec une sauce madras 24 épices relevé
- GAMBAS KORMA** 18.00€
Doux sauce crème fraîche amande cajou et raisins secs
- GAMBAS MASSALA** 20.00€
Cuisiné avec une sauce relevée King prawns with sauce massala



PLAT VEGETARIENS

- MIXED VEGETABLES** 10.00€
Curry de légumes mélangés à la sauce aux épices
- SABZI KORMA** 10.00€
Curry de Korma aux noix de cajou et amandes avec crème fraîche en sauce douce
- VEGETABLES MADRAS** 10.00€
Curry de Madras aux épices Indiens
- CURRY DE LENTILLES** 10.00€
Lentilles cuisinées à l'indienne de façon traditionnelle Traditional lentil curry
- ALLO PALAK** 10.00€
Curry de pommes de terre aux épinards hachés
- PALAK PANEER** 10.00€
Fameux mélange d'épinard hachés et fromage maison aux épices variées peu épicé

BHARTA AUBERGINES

Aubergines préparées avec oignons tomate et épices

MATAR PANEER

Petit pois et fromage indien Garden peas and indian cheese

ALOO GOBI

Choux fleur pommes de terre petit pois aux épices variés

BOMBAY POTATO

Les pièces de pomme de terre de bombay avec sauce masala

CHANA MASALA

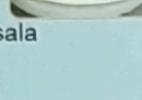
Pois chiches cuisinés à l'indienne de façon traditionnelle

BHINDI SABJI Gombos préparées avec oignons frais et épices

10.00€



10.00€



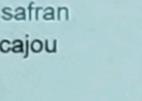
10.00€



10.00€



10.00€



10.00€

RIZ - BIRIYANI**RIZ - RICE****RIZ NATURE** Riz Basmati 4.00€**RIZ SAFRAN** Riz Basmati avec safran Basmati rice with safran 5.00€**MATAR PULAO** Riz Basmati avec petits pois et noix de cajou 6.00€

Basmati rice with garden peas and cashew nuts

RIZ KASHMIRI Riz basmati avec fruits secs 7.00€**BIRIYANI** Sauce à part**BIRIYANI POISSON**

Poisson mijoté avec riz aux épices peu épicé Fish with spicy rice 15.00€

BIRIYANI POULET

Poulet mijoté avec riz aux épices variés peu épicé relevé à la demande 14.00€

BIRIYANI AGNEAU

Agneau riz et différents épices relevé à la demande 16.00€

BIRIYANI POULET TIKKA

Poulet mariné grillés mijoté avec riz aux épices relevé à la demande 15.00€

BIRIYANI AGNEAU TIKKA

Brochette d'agneau grillée mijotée avec riz au épicé relevé à la demande 16.00€

BIRIYANI CREVETTES

Crevette mijotée avec riz aux épices variées peu épicé relevé à la demande 14.00€

BIRIYANI LEGUMES

Mélange de légumes avec riz aux épices variés peu épicé relève à la demande 12.00€

BIRIYANI TAJ MAHAL

Légume mixés avec poulet agneau et crevettes mélange avec du riz 18.00€

NOS MENUS**MENU ENFANT**

Poulet Tikka + Riz Basmati Safran + Salade + Dessert Glace 10.00€

MENU 17.50€**ENTRÉE AU CHOIX**Poulet Tandoori
ou Sheek Kebab
ou Pakora
ou Raita**PLAT AU CHOIX**Agneau Curry
ou Poulet Curry
ou Nargis Kofta
ou Fish Curry
Avec Riz Safran**DESSERT AU CHOIX**Gulab Jamun
ou Salade de Fruits
ou Kheer**MENU 20.50€**

Nan Fromage Offert

ENTRÉE AU CHOIXChicken Tikka
ou Agneau Tikka
ou Fish Pakora**PLAT AU CHOIX**Chicken Tikka Masala
ou Agneau Madras
ou Crevette Korma
ou fish Bangali
Avec Riz Safran**DESSERT AU CHOIX**

A La Carte

MENU DE DEGUSTATION 30.00€

Pain Maison Au Choix A La Carte

ENTRÉE AU CHOIX

Mixtes Grilles ou A La Carte Au Choix

PLAT AU CHOIXButter Chicken ou Agneau Karai ou Crevettes Shahi Korma
ou Poulet Tikka Masala ou Agneau Tikka Masala

Servi Avec Riz Basmati ou Choix A La Carte

DESSERT AU CHOIX A La Carte**NOS SPÉCIALITES MAISON****THALI TAJ MAHAL 1**

Non Végétarien 18.50€

Midi Et Soir

Poulet Tandoori

+ Samosa Viande

+ Nan Fromage

+ Agneau Masala

+ Poulet Curry

+ Dall

+ Riz Basmati

Dessert

Salade De Fruits

ou Kheer ou Halwa

ou Thé

**THALI TAJ MAHAL 2**

Végétarien 15.50 €

Midi Et Soir

Samosa Légumes

+ Mix Pakora

+ Nan Nature

+ Légumes Maison

+ Palak Paneer

+ Dall

+ Riz Basmati

Dessert

Salade De Fruits

ou Kheer ou Halwa

ou Thé

**BOISSON MAISON****LASSI**LASSI (Boisson à base de yaourt) 33cl au choix
Mangue, Banane, amande, cardamome, nature,
sucré, salé, rose, fraise, framboise, menthe, vanille

LASSI Caraf au choix 1L



5.00€



12.00€

JUS DE FRUITS

JUS DE MANGUE

JUS D'ORANGE, GOYAVE, PASSION

ANANAS, PECHE, BANANE

FRAISE, POMME, TOMATE, POIRE, ABRICOT, CITRON

LITCHI, PAMPLEMOUSSE



5.00€

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

EAUX MINERALES

SAN PELLEGRINO

VITTEL

EVIAN

BADOIT

PERRIER

1/2L

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

1L

6.00€

6.00€

6.00€

6.00€

6.00€

RAFRAÎCHISSEMENT

COCA-COLA (LIGHT, ZERO) 33cl

ORANGINA, 7 UP, FANTA, SPRITE, SHWEPES

4.50€

3.50€

DESSERTS

GULAB JAMUN Gâteau maison au fromage à la noix de coco

HALWA Gâteau au semoule à la pistache et à l'amande

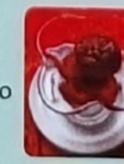
KHEER Du riz au lait

GLACES Vanille, chocolat, noix de coco, café, fraise

KULFI MANGUE Glace indienne parfumé à la mangue

KULFI PISTACHE Glace indienne parfumé à la pistache

SALADE DE FRUITS Cocktail de fruits frais



4.50€

5.00€

5.00€

4.50€

5.00€

5.00€

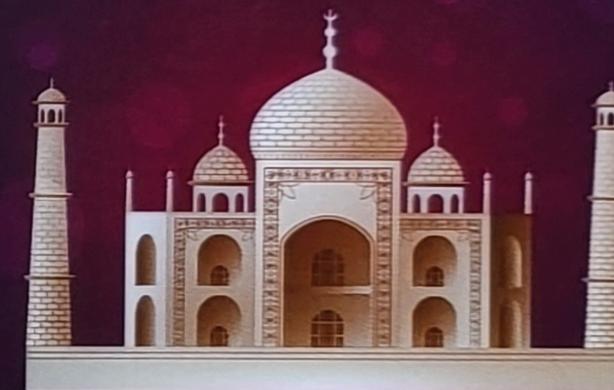
5.00€

IMP: Alpha Omega - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Nouveau

**RESTAURANT
INDIEN****TAJ MAHAL**

Ouverture à partir du 1er Janvier 2023

**VIANDE HALAL**10% de remise
jusqu'au 31 janvier 2023

48 Rue Chanzy, 24000 Périgueux

Tél: 05 53 54 60 81Ouvert 6j/7 de 11H30 à 15H et de 18H30 à 23H
Lundi Fermé