

Plats végétariens

Panchmel daal 8,00/15,00
Mélange des cinq lentilles indiennes
Mix of five indian lentils

Allo Gobi 8,00/15,00
Choux-fleurs et pommes de terres

Mixd vegetables curry 8,00/15,00
Légumes au curry

Bindi Massala 10,00/15,00
Okras, oignons, tomates et épices
Lady fingers, onions, tomatoes and spices

Dam Allo 8,00/15,00
Pommes de terre au curry
Potatoes curry

Chana Massala 9,00/15,00
Pois chiche au curry
Chickpeas with curry

Palak Panir 10,00/15,00
Épinards hachés crème et fromage

Baignan bhaarta 10,00/15,00
Caviar d'aubergines
Eggplant caviar

Palak Allo 9,00/15,00
Pommes de terre aux épinards
Potatoes cooked with spinach

Paneer Tikka Massala 17,00
Fromage indien, oignon tomates ail
gingembre et coriandre

Riz

Saada Chawal 4,00
Riz basmati nature
Basmati rice

Piaze Pullao 6,00
Riz basmati, oignons rissolés
Basmati rice with fried onions

Nature 2,50
À l'ail - garlic 3,50
Au fromage - cheese 4,50
Aux fruits secs 4,50
À la viande hachée 6,00

Kashmiri Pullao 8,00
Riz basmati aux fruits secs
Basmati rice with dry fruits

Mattar Pullao 8,00
Riz aux petits pois et oignons frits
Rice with green peas and fried onions

Pains

Aux piment - chilli 3,50
Fromage & piment - cheese/chilli 5,50
Fromage & ail - cheese/garlic 5,50
Tandoori Rotti 3,00
Tandoori Paratha 4,00