

NOS PLATS

HANDI GHOST LAZIZ

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

24.00

MURGH-E-SHALIMAR

Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes
Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce

21.00

MURGH GINGER

Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche
Supreme of Chicken with ginger and coriander

21.00

TIKKA MASSALA

Poulet/Agneau Oignon tomates ail gingembre et coriandre
Lamb or Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

21.00

BUTTER CHICKEN

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle
Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

21.00

GOSHT DOPIAZA

Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé
Lamb Curry with medium spiced onions

21.00

ACHARI MURGH

Suprême de poulet, curry et épices
Supreme of Chicken, Curry and spyces

21.00

KHATTI MHATTI

Suprême de poulet à la sauce curry
Supreme of Chicken with sweet and sour curry

21.00

MACCHI CURRY

Saumon à la sauce Curry
Salmon with curry sauce.

21.00

LAMB ROGAN JOSH

Agneau curry façon Kashmiri traditionnelle
Traditional Kashmiri Lamb Curry

21.00

PESHAWRI GOSHT

Curry de bœuf à la sauce safran
beef Curry with saffron sauce

21.00



NASHEDAR BALTI	29,00
Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre <i>King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>	
HOT VINDALOO CURRY	21,00
Agneau / Bœuf / Poulet <i>Lamb / Beef / Chicken</i>	
KEEMA MATAR	21,00
KARAHI MURGH	23,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre <i>Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger</i>	
GOSHT SAGWALA	22,00
Agneau ou bœuf aux épinards, épices et coriandre <i>Lamb or Beef with spinach, spices and coriander</i>	
MACCHI MALAI CURRY	22,00
Saumon parfumé à la cardamome, crème et lait de coco <i>Salmon with cardamom and coconut</i>	
KHARA MASSALA	21,00
Crevettes poêlées, piments verts, tomates, ail, gingembre et coriandre <i>Fried shrimps, green chili, tomatoes, garlic, ginger and coriander</i>	
JHEENGA MALAI	21,00
Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes <i>Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce</i>	
NALI GOSHT	22,00
Souris d'agneau <i>Lamb shank</i>	
KAMA SUTRA	35,00
Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments <i>Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli</i>	

