



ENTREES

1 – Reshmi Kebab - 3,85 €

Croquettes de viande hachée, légèrement épicées et entourées d'une feuille de fromage.

2 – Mechli Pakora - 3,50 €

Boulette de filet de poisson assaisonnée d'herbes et d'épices fraîches.

3 – Crab Pakora 3,50 €

Beignet de crabe assaisonné d'herbes et d'épices fraîches.

4 – Salmon Hindoustani 7,75 €

Pain Indien au fromage garni avec du saumon fumé, herbes fraîches, concombre, etc.

5 – Champignon Pakora 3,81 €

Beignet de champignons de Paris, mariné dans une sauce légèrement épicée.

6 – Mixed Pakora 3,50 €

Beignet de légumes légèrement épicé.

7 – Samosa viande 3,50 €

Beignet farçi de viande (une entrée réputée dans toute l'Inde).

8 – Samosa légumes 3,50 €

Beignet farçi de légumes (une entrée réputée dans toute l'Inde).

9 – Gambas Pakora 4,60 €

Beignet de Gambas marinés dans une sauce à base de farine de pois chiche et de farine de maïs légèrement épicée.

10 – Baigan Pakora 4,60 €

Beignet d'aubergine.

11 – **Paneer Pakora** 3,50 €

Beignet de fromage frais.

12 – **Assortiment d'entrées** 7,50 €

Beignet de gambas, samosa, champignons pakora et beignets de crabe.

TANDOORI

Le « Tandoor » est le four Indien en argile cuite qui sert à griller les viandes, poissons, crevettes, poulets etc., au charbon de bois. Tous les pains Indiens sont également cuits collés sur les parois d'argile du four, chauffées à très haute température par le charbon de bois.

Menu Sasilik (dégustation Tandoori) - 13,75 €

Poulets, crevettes, viande diverses marinées, cuits dans le Tandoor.



13 – **Chicken Tikka** - 8,50 €

Blanc de poulet tendre mariné dans une sauce citronnée et cuit dans le Tandoor.



14 – **Boti Tikka** 11,50 €

Brochettes d'agneau marinées aux épices safranées et roties dans le Tandoor.

14 – **Tandoori Mechli** 11,50 €

Tendre filet de lotte (sans arêtes) mariné dans une sauce de poisson et cuit dans le Tandoor.

16 – **Gambas Tandoori** 15,05 €

Gambas marinées dans une sauce spécialement préparée et cuites dans le Tandoor.

17 – **Tandoori Murgh** 8,50 €

Cuisses de poulet marinées dans une sauce à la mangue verte et cuites dans le Tandoor.

18 – **Sheekh Kebab** 8,50 €

Brochettes de viandes légèrement épicées et rotis dans le Tandoor.

POULET

19 – **Chicken Tikka Masala** 10,50 €

Blanc de poulet tendre cuit dans une sauce légèrement épicée avec des masalas (mélange d'épices et d'herbes qui donnent beaucoup d'arômes au plat).



20 – **Murgh Chili** 9,50 €

Poulet cuit avec tomates, oignons et piments verts mélangés à des masalas.

21– **Shahjani Murgh** 9,50 €

Poulet cuit dans une sauce avec amandes et raisins très légèrement épicés.

22 – **Murgh Byrianis** 10,50 €

Poulet et riz cuit ensemble au milieu d'épices et masalas sélectionnés (épice Byrianis).

23– **Murgh Makhani** 9,50 €

Poulet et riz cuit ensemble au milieu d'épices et masalas sélectionnés (épice Byrianis).

24 – **Murgh Vindaloo** 9,50 €

Poulet au curry, très épicé.

25 – **Karchi Murgh** 9,50 €

Poulet au curry à base de tomates et oignons.

26– **Murgh Palak** 10,70 €

Poulet au curry mélangé avec des épinards au fromage frais.

27– **Murgh Dopiaza** 9,50 €

Poulet cuit à la tomate, aux oignons et épices indiennes légèrement épicé.

28– **Murgh Vertha** 10,70 €

Poulet au caviar d'aubergine légèrement épicé.

AGNEAU

29– **Shahi Korma** 10,75 €

Gigot d'agneau cuit dans une sauce légèrement épicée avec amandes et raisins.

30– **Karahi Gosh (spécialité du chef)** 10,75 €

Gigot d'agneau cuit dans une sauce qui contient des épices spéciales.

31– **Lamb Byrianis** 11,75 €

Gigot d'agneau cuit au riz Basmati et aromatisé avec les épices Byrianis.

32– **Lamb Madras** 10,75 €

Gigot d'agneau au curry épicé.

33– **Sag Gosht** 11,75 €

Gigot d'agneau au curry et herbes fraîches, cuit dans une sauce et mélangé avec des épinards au fromage frais.

34– **Lamb Dopiaza** 10,75 €

Gigot d'agneau cuit à la tomate, aux oignons et épices indiennes légèrement épicé.

35– **Lamb Vertha** 11,75 €

Gigot d'agneau au caviar d'aubergine légèrement épicé.

POISSONS ET CREVETTES

36– **Mechli Pudina** 10,75 €

Filet de mérrou bleu, aromatisé à la menthe et aux épices spéciales (très légèrement épicés).

37– **Mechli Masala** 10,75 €

Filet de lotte (sans arêtes), au curry, aux épices et herbes spéciales.

38– **Mechli Tomatar** 10,75 €

Filet de lotte au curry, très légèrement épicé et cuit avec des tomates et de la crème fraîche.

39– **Prawn Masala** 12,50 €

Crevettes cuites dans une sauce de curry, masalas et herbes sélectionnées (très légèrement épicés).

40– **Prawn Maison (spécialité du chef)** 12,50 €

Crevettes au curry parfumé.

41– **Prawn Tikka Massala** 15,05 €

Crevettes marinées dans une sauce de Tandoor aux herbes et épices, cuites avec des champignons, poivrons verts, etc., (très légèrement épicés).

41– **Zingha Byrianis** 13,96 €

Crevettes cuites avec du riz au milieu d'herbes et d'épices (très légèrement épicés).

42– **Zingha Byrianis** 13,96 €

Crevettes cuites avec du riz au milieu d'herbes et d'épices (très légèrement épicés).

43– **Coquilles St Jaques Masala** 14 €

44– **Paella Indienne** 15 €

Panache de poisson et crevettes cuits au riz basmati (très légèrement épicé).

LEGUMES

45– **Saag Paneet** 7,62 €

Epinards cuits au fromage frais.

46– **Sabzee Koftah** 7,62 €

Croquettes de légumes variés, servies avec une sauce légèrement épicée.

47– **Dahi Bara** 7,62 €

Croquettes de légumes avec une sauce à base de yaourt.

48– **Baigan verte** 7,62 €

Aubergines cuites au four Indien, très légèrement épicées.

49– **Raita** 3,96 €

Yahourt à la menthe.

50– **Mixed vegetables** 7,62 €
Légumes variés aux épices spéciales.

51– **Alloo Matar Paner** 7,62 €
Petit pois au fromage frais.

52– **Daal Makhari** 7,62 €
Lentilles à base de beurre et crème fraîche (un plat réputé dans toute l'Inde).

PAIN ET RIZ BASMATI

53– **Naan** - 1,75 €
Pain léger, cuit dans le Tandoor.

54 – **Masala Naan** - 2,50 €
Pain léger aux oignons, menthe et coriandre, cuit dans le Tandoor.



55 – **Paneer Naan** 2,50 €
Pain au fromage, cuit dans le Tandoor.

56 – **Alloo Paratha** 2,50 €
Pain léger farci de pommes de terres masala.

57 – **Sada Pulao** 2,50 €
Riz Basmati cuit à la vapeur.

58 – **Shahjahani Pulao** 3,96 €
Riz Basmati cuit à la vapeur aux petits pois, champignons, raisins etc...

DESSERT

59 - **Coupe Ashoka** - 4,57 €
Pulpe de mangue avec une boule de glace aromatisée au sirop de rose.

60 - Culfi - 4,57 €

Glace maison à base de lait et fruits secs.

61 - Gulab Jamun 4,57 €

Babar à la rose (beignet sucré, fruité et mariné dans une sauce de rose, très populaire dans toute l'Inde).

62 - Salade de fruits 4,57 €

Assortiments de fruits tropicaux, arrosés de Vodka.

63 - Glaces et sorbets 4,57 €

Vanille, chocolat, coco, mangue, citron, framboise,etc.

64 - Gajar Halwa 4,57 €

Gâteau traditionnel de l'Inde, accompagné de fruits tropicaux.

65 - Colonel 6,86 €

Sorbet arrosé de Vodka.