

NEW DISHES

Starter/ Entre

- *Shami Kebab.*
€ 5,90

Pas de produit Laitaire ou noix

*Hache de bœuf hache fin mélange
avec farine de lentille et épices, coriandre .*

Cuit a la friteuse

- *Halim*
€ 5,90

Pas de produit Laitaire ou noix

*Spécial Moghlai soupe prépare avec riz,
lentille, agneau, avec gingembre, oignon ,
diffèrent épice garnis avec coriandre.*

Moyennement pimente

- *Nargisi Kopta*
€ 5,90

Pas de produit Laitaire ou noix

Demi oeuf cuit enrolle avec hache de poulet.

Cuit ala fritusse

***N.B. Demandez la disponibilité de cette plat
avant de commander s.v.p***

Plats

- *Chili curry (Curry de piment)*
€ 17,00

Pas de produit Laitaire ou noix

Plat prepare avec pate de piment vert ,les herbes et épices.

Choix de viande ou mélange de viande. Pimente

Starters/ Entré

	<u>Notes</u>	€
1. Samosa <i>Filled with mixed vegetable, served with salad</i> <i>Garni d'un mélange de légumes servir avec salade</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
2. Pakora <i>Julien cut potatoes deep fried with onions spices & lentil powder,</i> <i>Beignets de pommes de terre julien préparés avec de la poudre de lentilles, des oignons et un mélange d'épices.</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
3. Chicken Tikka <i>Chicken marinated and baked in clay oven</i> <i>Poulet mariné avec differnet épices et cuit dans un four argile</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
4. Scampi fry <i>Peeled scampis deep fried with lentil flour and spices</i> <i>Beignets de scampis décortiqués avec farine de lentil</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
5. Boti Kebab <i>Tandoor baked sliced lamb prepared with onion and mixed spices</i> <i>Tranches d'agneau préparées aux oignons et avec un mélange de epices</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	7,50
6. Mixed Salad <i>Different types of salad dressed with and mild spices, cheese</i> <i>Différentes sortes de salades servir avec une sauce au yaourt fromage râpe, moyennement épicée</i>	<i>Milk products added in mint sauce,</i> <i>no nuts</i> <i>Produit Laitaire ajouter dans la sauce a menth , pas de noix</i>	5,75
7. Soup of the day / Potage du jour	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	6,25
8. Prawn ball New <i>Prawn paste enrolled with bread cubes ,deep fried.</i> <i>Pate de scampi enroulé avec pain, cuit à la friteuse.</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
9. Spring Roll <i>Filled with minced chicken and vegetable ,deep fried</i> <i>Garni d'un mélange de légumes et émincé de poulet</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90
10. Potato chops <i>Smashed potatoes filled with mix vegetable, deep fried</i> <i>Puree de pomme de terre garni avec legumes</i>	<i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i>	5,90

11. *Mix Starter (4 different items)*

7.50

N.B. Les entrées ne sont pas servir comme plat principe

Chicken Dishes

€

Notes

12. *Spicy Chicken curry*

Cubes from chicken breast cooked in onion and tomatoes in spicy sauce

Dés de poulet cuits dans une sauce tomate et oignons avec

une trentaine d'épices pimenté.

No milk & nut products added

16,50

Pas de produit Laitaire et noix

13. *Chicken korma*

Chicken cooked with special yogurt sauce and natural flavours. Mild hot.

Morceaux de poulet ou cuisses cuits avec une sauce spéciale aromatisé de saveurs naturelles. Légèrement pimenté.

Milk & nut products added

16,50

Ajouter produit Laitaire et noix

14. *Chicken Tikka masala*

Tandoor baked marinated chicken cooked in creamy tandoori sauce

Excellent recipe .Convenient for all.

Poulet mariné rôti au tandoor et cuit dans une sauce tandoori écrémée. Recette exceptionnelle .Convient à tous.

Milk & nut products added

17,00

Ajouter produit Laitaire et noix

15. *Potato chicken*

Chicken cooked with potatoes with spicy sauce & coriander leaves

Poulet cuit avec des pommes de terre dans une sauce aux épices pimentées et coriandre.

No milk products & nuts

16,50

Pas de produit Laitaire ou noix

16. *Coco chicken*

Tandoor baked chicken marinated with yogurt, mix spices and cooked with coco milk, Mild and sweet dish

Poulet cuit au tandoor avec du yaourt, un mélange d'épices

et cuit dans du lait de coco. Léger et sucré.

No milk products & nuts

16,50

Pas de produit Laitaire ou noix

17. *Chicken Shabji Curry*

Chicken cooked with mix vegetables & spices

Poulet cuit avec melange de legumes et epices

Milk & nut products added

17,90

Ajouter produit Laitaire et noix

18. *Chicken vindaloo*

Chicken cubes cooked with onions, garlic,

No milk products & nuts

16,90

Pas de produit Laitaire ou noix

*and very special curry sauce. Hot and extra spicy
 Dés de poulet préparés avec
 des oignons, de l'ail, du gingembre
 et une sauce au curry spéciale. Pimenté et très épicé*

19. Chicken curry with spinach

*Chicken cubes cooked with spinach & spices
 Dés de Poulet préparés avec épinard hache et épicés*

*Milk & nut products added 16,50
 Ajouter produit Laitaire et noix*

Beef dishes

20. Shahi beef curry

*Beef cooked with mild curry sauce
 Cashew paste ,flavours and cream.
 Bœuf cuit avec une sauce curry douce,
 de la pâte de noix de cajou et de la crème fraîche.
 Convient a tous ceux qui n'aiment pas les plats
 trop relevés.*

*Notes €
 Milk & nut products added 16,90
 Ajouter produit Laitaire et noix*

21. Beef korma

*Beef cooked with yogurt, cream, green chillies,
 Spices and natural flavours. Mild hot.
 Bœuf cuit avec du yaourt, des piments verts,
 des épices et des saveurs naturelles. Légèrement pimenté.*

*Milk & nut products added 16,90
 Ajouter produit Laitaire et noix*

22. Chilli beef

*Beef pan fried and cooked different herbs ,
 Chillies, coriander leaves and mixed
 Spices, suitable for spice & chilli loving people.
 Bœuf poêlé aux herbes, piments, des feuilles de coriandre
 et un mélange d'épices.
 Convient à tous ceux qui aiment les épices et piment.*

*No milk products & nuts 16,90
 Pas de produit Laitaire ou noix*

23. Beef Mint korma

*Beef cooked with korma curry sauce and fresh mint
 Bœuf préparé au korma curry et menthe fraîche*

*Milk & nut products added 17,00
 Ajouter produit Laitaire et noix*

24. Beef Vindaloo

*Beef cubes cooked with onions, garlic,
 and very special curry sauce
 Hot and extra spicy.
 Dés de boeuf préparés avec
 des oignons, de l'ail, du gingembre
 et une sauce au curry spéciale. Pimenté et très épicé*

*No milk products & nuts 17,25
 Pas de produit Laitaire ou noix*

25. Beef Shabji Curry

*Beef cooked with Mix vegetables & spices
Boeuf cuit avec melange de legumes et epices*

*Milk & nut products added 17.25
Ajouter produit Laitaire et
noix*

26. Beef spinach curry

Dés de boeuf préparés avec epinard et épices

*Milk & nut products added 17,25
Ajouter produit Laitaire et noix*



Lamb

Dishes

27. Lamb Curry

Lamb cooked in curry sauce with
Different herbs, coriander leaves
Dés d'agneau préparés dans une
sauce au curry et differnt herb.

No milk products & nuts 17,00
Pas de produit laiteire ou noix

28. Lamb vindaloo

Lamb cubes cooked with onions, garlic, and very special
curry sauce

Hot and extra spicy.
Dés d'agneau préparés avec des oignons, de l'ail, du
gingembre,
et une sauce au curry spéciale. Pimenté et très épicé

No milk products & nuts 17,25
Pas de produitLaiteire ou noix

29. Lamb korma curry

Lamb cooked with creamy sauce with
Perfumed spices . Mild hot
Des d'agneau prepare dans une sauce
ecrème avec épices perfume

Milk products & nuts added 17,00
Ajouter Produit Laiteire et noix

30. Lamb mint korma curry

Lamb cooked with korma curry sauce with fresh mint
Agneau préparé au korma curry sauce avec menthe fraîche.

Milk products & nuts added 17,00
Ajouter ProduitLaiteire et noix

31. Lamb Chili Bhoona

Lamb cooked in spicy curry sauce with
herbs, coriander leaves & green chili
Dés d'agneau préparés avec
piment vert, dans une sauce au curry et differnt herbs.

No milk products & nuts+ 17,90
Pas de produitLaiteire ou noix

32. Lamb Roghan Josh **New**

Lamb pieces cooked with green chillies, tomatoes, onions.
& with different herbs .Hot dish.
Dés d'agneau préparés avec des oignons,
piment vert, tomate dans une sauce au curry avec differnt
herbs.

Milk & nut products added 17,00
Ajouter ProduitLaiteire et noix

33. Lamb Shabji Gosh

Lamb cooked with mix vegetables & spices
Agneau cuit avec melange de legumes et épices

Milk & nut products added 17,00
Ajouter ProduitLaiteire et noix

34. Lamb spinach curry

Lamb pieces cooked with spinach & spices
Dés de agneau préparés avec épinard et épicé.

Milk & nut products added 17,00
Ajouter ProduitLaiteire et noix

35. Mustard lamb curry **New**

*Lamb pieces cooked with mustard paste .
Des de agneau préparés avec pate de mutard*

*No milk products & nuts 17.00
Pas de produit Laitaire ou noix*

Prawns and fishes

36. Scampi bhoona

Peeled prawns fried with onions, tomatoes chillies mixed spices and herbs

Décortiqués et poêlés avec de l'oignon émincé, des tomates , un mélange d'épices et herbes.

*Notes €
No milk products & nuts 17.25
Pas de produit Laitaire ou noix*

37. Scampi spinach

Peeled prawns cooked with minced spinach, garlic, Mixed spices and onions

Aux épinards hachés, à l'ail, aux épices et oignons

*Milk & nut products added 16,90
Ajouter produit Laitaire et noix*

38. Scampi curry with potatoes

Prawns cooked with curry sauce, potatoes and herbs.

Scampi préparé avec une sauce au curry, herbes et des pommes de terre

*No milk products & nuts 16,90
Pas de produit Laitaire ou noix*

39. Scampi Vindaloo

Prawns cooked with onions, garlic, and very special curry sauce

Hot and extra spicy.

Scampi préparés avec des oignons, de l'ail, du gingembre, et une sauce au curry spéciale. Pimenté et très épicé

*No milk products & nuts 17.25
Pas de produit Laitaire ou noix*

40. Chilli scampis

Prawns cooked with green chillies , paprika onions and herbs.

Scampi préparé avec piment vert ,poivron , herbes et oignons

*No milk products & nuts 17.25
Pas de produit Laitaire ou noix*

41. Fish fry

Fish fried with onions,spices and coriander leaves.

Poisson poêlé avec des oignons, et des épices et corindre

(not convenient pour take-away or delivery)

*No milk products & nuts 20,00
Pas de produit Laitaire ou noix*

N.B: Due to maintain freshness, fish dishes

*depend on the availability.
Poisson selon l'arrivage du jour, pour la
fraîcheur.*

Plats Vegetarian

	<u>Notes</u>	€
<p>42. <i>Mixed vegetable</i> <i>Mix with different seasonal vegetables cooked in spices</i> <i>Assortiment de légumes de saison et d'épices</i></p>	<p><i>Milk & nut products added</i> <i>Ajouter produit Laitaire et noix</i></p>	17.25
<p>43. <i>Potato curry</i> <i>Potatoes cooked in spicy sauce and coriander</i> <i>Pommes de terre servies dans une sauce épicée</i></p>	<p><i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i></p>	16.50
<p>44. <i>Mushroom fries with onions and spices</i> <i>Champignons poêlés avec épices et oignons</i></p>	<p><i>No milk products & nuts</i> <i>Pas de produit Laitaire ou noix</i></p>	16.50
<p>45. <i>Palok panir</i> <i>Spinach cooked with cottage cheese, spices and onion</i> <i>Epinards aux aromes et cubes de cottage cheese et oignons</i></p>	<p><i>Milk & nut products added</i> <i>Ajouter produit Laitaire et noix</i></p>	16.50
<p>46. <i>Aloo gobi</i> <i>Potatoes and cauliflower cooked with curry sauce</i> <i>Pommes de terre et chou-fleur servis avec une sauce au curry</i></p>	<p><i>Milk & nut products added</i> <i>Ajouter produit Laitaire et noix</i></p>	16.50
<p>47. <i>Okra bhaji /Ladies finger fry</i></p>	<p><i>Milk & nut products added</i> <i>Ajouter produit Laitaire et noix</i></p>	17,50
<p>48. <i>Ophma</i> <i>Vegetables cooked in South Indian style with semolina</i> <i>Melange de legume préparée avec la semoule ,</i> <i>Façon Sud Inde . Legerement Pimenté</i></p>	<p><i>Milk & nut products added</i> <i>Ajouter produit Laitaire et noix</i></p>	17,50
<p>49. <i>Dal / Lentil</i> <i>Boiled lentil cooked with onion, fried garlic, dry red chilli, coriander leaves .</i> <i>Lentil prepare avec oignons , l'ail frit, piment sec et feuilles de coriandre</i></p>	<p><i>No milk products or nuts</i> <i>Pas de produits laitaires ou noix</i></p>	12,50

50. *Shabji Dal (Vegetable lentil)*

*Lentil cooked with mix vegetable . Mild or hot
Lentil prepare avec melange de legumes. Legere ou
pimente*

15,50

*No milk products or nuts
Pas de produits laiteire ou
noix*

*Grills and tandoori
fest*

51. *Mixed grill*

*Combination of different kinds marinated meats and
prawns,
serves with delicious sauce
Assortiment de viandes et scampis marinés avec une
délicieuse sauce*

*All the meat and prawns are
marinated with yougurt but
no milk products in sauce*

26,00

*Tout les viandes et scampis
sont marine avec yaourt .Mais
pas de produit Laiteire dans
la sauce*

52. *Tandoori chicken*

*Chicken marinated with yogurt, lemon juice,
Tandoori masala, serves with spicy sauce of choice
Poulet mariné dans du yaourt, jus de citron
et des épices tandoori .*

22,00

53. *Lamb boti kebab*

*Yogurt marinated sliced lamb baked in tandoor ,
Served with barbecue sauce.
Morceaux d'agneau marinés dans du yaourt,
une sauce barbecue et grillés au four d'argile*

19,90

54. *Beef tandoori kebab*

*Sliced yogurt marinated beef baked in tandoor ,
Served with barbecue sauce.
Bœuf émincé ou haché cuit dans le tandoor et
servi avec une sauce barbecue*

19,90

55. *Shikfi kebab*

*Minced lamb , beef or chicken ,mixed with yogurt, spices
And herbs ,serves with spicy sauce of choice
Haché de viande(agneau, bœuf ou poulet) mariné
dans du yaourt et différentes sortes d'épices et d'herbes*

17,00

56. *Scampi grill*

Yogurt and spice marinated King prawns

17,50

Grilled in tandoori clay oven.
 Marinés et grillés au four d'argile spécial

57. Grand Scampi fest

King prawns marinated with delicious sauce and baked in flame.

Crevettes royales marinées dans une délicieuse sauce et flambées

(not convenient for take-away or delivery)

25,50

58. Suggestion du chef et plats exceptionnels

	<i>Notes</i>	€
<ul style="list-style-type: none"> Mix grill spécial, flambé (agneau, bœuf, cuisses de poulet, morceaux de filets de poulet, scampis, gambas, légumes) (not convenient for take-away or delivery) 	Tout les viandes et scampis Sont marine avec yaourt mais Pas de produit laiteire dans La sauce	30,50
<ul style="list-style-type: none"> Mango curry (avec poulet ou agneau ou scampi) Recette exceptionale ,moyennement pimente et sucre 	No milk products Pas de produitLaiteire	18,50
<ul style="list-style-type: none"> Mix Tikka Masala (poulet, agneau, boeuf et scampi) 	Milk Products Added Ajout de Produit Laitier	20,00
<ul style="list-style-type: none"> Vindaloo avec mélange de viande (agneau, bœuf, poulet) 	No milk products Pas de produitLaiteire	19,90
<ul style="list-style-type: none"> Scampi Tikka Masala 	Milk Products Added	20,00
<ul style="list-style-type: none"> Jal Freji (avec choix de viande) New Hot dish . Plat pimente. 	No milk products Pas de produitLaiteire	17,00
<ul style="list-style-type: none"> Mixed Chili Meat (agneau, bœuf, poulet) 	No milk products Pas de produitLaiteire	19,90

59. Plats traditionnelle du

Bangladesh

- *Aloo Bartha (Pate de pomme de terre prepare avec onion, feullies de coriandre ,Ghee,piment vert.)*
- *Bagun Bartha (Pate de auvergine grille prepare avec onion,feullies de coriander,Ghee,piment vert, piment sec rouge)*

*No milk products
Pas de produit Laitaire* 16,50

*No milk products
Pas de produit Laitaire* 16.90

N.B. Demandez la disponibilité des plats avant de commander s.v.p

Biriyani

and rice

60. *Special Moghlai biriyani*

It is a famous moghlai recipe, chicken cooked with very

selective basmati or or even fine scented rice .

It is famous due to its taste & flavour

Served with prawns and egg. Suitable for all.

Recette moghlai très fameuse, cuite avec du riz basmati

soigneusement sélectionné ou du riz délicatement parfumé ;

très populaire dans le monde entier pour sa saveur et son goût.

Accompagné d'œuf et scampi. Convient à tous.

(not convenient for take-away or delivery)

61. *Chicken biriyani*

It is a common Indian dish with tented chicken cooked with basmati rice ,Saffron, spices and flavour

Plat indien très populaire avec du poulet, coloré au Safran,

des épices riches et des saveurs

62. *Lamb biriyani*

Almost same like chicken biriyani but cooked with lamb.

Notes €
Milk products & nuts
added 25,00

*in all kinds of biriyanis
Produit Laitaire ajouter dans
tout les biriyani*

17,50

17,50



Plat similaire au Biryani au poulet, mais préparé avec de l'agneau

63. Beef biriyani

17,50

*Similar to lamb biriyani but comparatively hot.
Plat similaire au biriyani d'agneau, mais plus épicé*

64. Scampi Biryani

17,50

*Similar to lamb biriyani but comparatively hot.
Plat similaire au biriyani d'agneau, mais plus épicé*

65. Vegetable Biryani

17,50

*Similar to other biriyani but cooked with mix vegetable
Plat similaire de autre biriyani , mais cuit avec melange de legume*

**N.B. ** Additional pilaf rice /
supplément riz pilaf**

3,00

**** Additional sauce (tous sort)**

3,00

Breads &

Parotas

Notes

€

66. Naan

Indian bread baked in clay oven

Pain indien cuit dans un four d'argile spécial

*Milk products & eggs added
Produit Laitaire et les oeufs
ajouter*

<i>Simple naan</i>	3,00
<i>Cheese / Naan afromage</i>	4,00
<i>Garlic / Naan aAil</i>	4,00

67. Parota

Indian butter bread, pan fried

Pain indien au beurre, frit à la poêle

No milk products & nuts

Pas de produit Laitaire ou noix

2,50

68. Dal puri

*Mashed lentils filled tiny Indian bread, deep fried
Petit pain indien frit à la friteuse et garni de
purée de lentilles*

*No milk products & nuts
Pas de produit Laitaire ou noix* 2,75

69. Chapati

*Traditional Indian brown bread
Pain traditionnel indien*

*No milk products & nuts
Pas de produit Laitaire ou noix* 3,50

70. Fosca

*Tiny bread with onion seeds and sesame seeds.
Deep fried
Petit pain indien frit à la friteuse et garni de sésame et grain
d'oignon*

*Milk products & eggs added
Produit Laitaire et les oeufs
ajouter* 3,50

71. Papadam

*Crpsy thin lentil bread
Serves with mango chutney & mix pickle
Crepe de lentil croustillants
Servir avec chutney de mangue et mix pickle*

*No milk products & nuts
Pas de produit laitaire ou noix*

3,00

Desserts

72. Ice cream /Glace

Strawberry, vanilla, mocca, mango

Glace fraise, vanille, mocca, mangue

(not convenient for take-away or delivery)

Milk products & nuts added 5,50

in all kinds of desserts

Produit Laitaire ajouter dans
tout les desserts

73. Lassi

Yogurt and milk shake with mango pulp and perfumes

Milk shake avec yaourt à la pulpe de mangue et des parfums

5,50

74. Rashomalai

Spiced flavoured condensed milk with

Cardamom juice, accompanied with Indian sweet balls.

Lait concentré parfumé avec du jus de cardamome

et accompagné de boulettes indiennes sucrées

7,50

75. Rashogola

Indian sweet balls on syrup.

Boulettes indiennes sucrées sur un lit du sirop

5,50

76. Gulab Jamun

Indian fried sweet balls on syrup

Boulettes indiennes frites et sucrées sur un lit du sirop

5,50

77. Creme Brule au GulabJamun

(not convenient for take-away or delivery)

5,50

78. Fruits oriental

-Jack fruit/Ananas/ Mango

5,50

79. Rice Firni

Traditional indian dessert prepared with rice flour

and condensed milk flavoured with spices & pistas

Traditional dessert prepare avec lait concentre,

grain de riz, pistas et flavour de epice

(not convenient for take-away or delivery)

5,50

**N.B: Due to maintain freshness, indian
desserts depend on the availability.**

**Tout les dessert indienne selon l'arrivage
du jour, pour la fraîcheur.**

80. Tea, coffee and hot drinks
(not convenient for take-away or delivery)

<i>Spiced black tea</i>	<i>4,00</i>
<i>Specially prepared from fresh garden black tea from Bangladesh and India with mild spices and creamy milk. Préparé uniquement avec des feuilles de thé noir fraîches du Bangladesh et l'Inde avec des épices douces et du lait écrémé</i>	
<i>Thé au choix</i>	<i>2,90</i>
<i>Cafe</i>	<i>2,90</i>
<i>Capuccino</i>	<i>3,50</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>9,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,90</i>
<ul style="list-style-type: none"><i>• Double espresso</i><i>• Espresso Machiatto</i>	<i>4,50</i> <i>5.00</i>
<i>Hot Chocolate</i>	<i>3,50</i>
<i>Lait russe</i>	<i>6,00</i>

14 Allergènes principale alimentaire

A partir du 13 décembre 2014, tous les restaurateurs et autres professionnels proposant des plats cuisinés devront se conformer à la législation en indiquant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou intolérances obligatoirement et par la loi de Ministère de Santé.

<p>1. Celery/Céleri</p> 	<p>2. Cereal/ Gluten</p> 	<p>3. Eggs/Oeuf</p> 	<p>4. Fish/Poisson</p> 
<p>5. Lupin</p> 	<p>6. Milk /Lait Lactose</p> 	<p>7. Mollusques</p> 	<p>8. Mustards/Mutard</p> 
<p>9. Peanuts/Arachides</p> 	<p>10. Sessam/Sésame</p> 	<p>11. ShellFish/Crustacés</p> 	<p>12. Soya/Soja</p> 
	<p>13. Anhydride Sulfites</p> 	<p>14. Treenuts/ Fruits à coque</p> 	

*S'il vous plaît déclarer vos réactions allergiques cas échéant avant de commander votre plats. Ceci est très important pour votre santé.

Please declare your allergic reactions if any before ordering your food. This is very important for your health.

*S'il vous plaît n'hésitez pas à demander à tous les autres allergènes et épices existe dans nos préparations .

Please feel free to ask for all other allergens and spices list exists in our preparations