

ENTRÉES / STARTERS

1.	DHAL SOUP	(7)	6,60
	Soupe de lentilles à la façon indienne		
2.	VEGETABLE SOUP		6,10
	Soupe de légumes frais préparée à la façon népalaise.		
3.	CHICKEN SOUP	(7)	6,95
	Soupe au poulet avec oignons et crème fraîche		
4.	LAMB SAMOSA	(1)	8,10
	Triangles de pâte frits fourrés avec de l'agneau haché et des fines herbes		
5.	VEGETABLE SAMOSA	(1)	7,95
	Triangles de pâte fourrés avec des légumes doux et frits		
6.	JHINGA PURI	(1)	9,10
	Scampis grillés au four tandoori avec la sauce masala sur un pain poori et frits		
7.	VEGETABLE PAKORA		6,90
	Divers légumes panés, à la farine de lentilles et frits		
8.	PANEER PAKORA	(1-7)	7,75
	Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits.		
9.	PANEER PARA	(1-7)	7,75
	Piments verts fourrés avec du fromage, des épices et frits		
10.	LAMB KEEMA KEBAB	(3)	9,50
	Saucisses à la viande hachée d'agneau grillées avec des épices		
11.	JHINGA FRIED	(1-11)	8,95
	Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits.		
12.	MURGH FRIED	(1)	7,80
	Poulet mariné et frit avec des épices indiennes		
13.	ONION BHAJEE		7,30
	Mélange d'oignons frits avec des lentilles		
14.	GREEN CHILLI PAKORA	(1)	7,90
	Piments vert forts fourrés avec des pommes de terre et frits		
15.	CHICKEN TIKKA SALAD	(7)	9,95
	Salade de poulet grillé		
16.	PAWA FRIED	(1)	9,10
	Cuisses de grenouilles sautées à l'ail		
17.	MIXED STARTER FOR 2 PERSONS	(3)	19,40
	Assortiment d'entrées (poulets, scampis, agneaux, légumes)		
18.	MIXED SALAD	(7)	8,50
	Salade verte, carottes, concombres, oignons et tomates		
19.	DAHI RAITA	(7)	6,50
	Yaourt aux concombres et tomates fraîches.		

All starters are served with homemade sauces
Toutes les entrées sont accompagnées de sauces faites par la maison

POULET / CHICKEN

20. CHICKEN CURRY	(7)	17,10
Morceaux de poulet cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et épices spéciales au curry.		
21. CHICKEN MADRAS	(7)	17,95
Morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement relevée.		
22. CHICKEN DAHIKA	(7)	18,80
Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de yaourt.		
23. CHICKEN DAL		18,90
Morceaux de poulet cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala		
24. CHICKEN SPECIAL	(7-8)	19,80
Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou.		
25. CHICKEN SHIMALI	(7)	18,80
Morceaux de poulet préparés avec la crème d'amande et ail, dans une sauce légèrement épicée.		
26. CHICKEN JHOIYA (PLAT DU CHEF)	(6)	21,90
Morceaux de poulet sautés et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail, grilles au four tandoori		
27. CHICKEN BHUNA		18,90
Morceaux de poulet sauté à la mode népalaise avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et ail		
28. CHICKEN KORMA	(7-8)	18,95
Morceaux de poulet cuit dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème		
29. CHICKEN NARIYAL	(7-8)	18,90
Morceaux de poulet cuits dans une sauce a base de lait de coco.		
30. CHICKEN VINDALOO		17,95
Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron		
31. CHICKEN TIKKA MASALA	(7)	19,60
Morceaux de poultts grilles au four tandoori avec des poivrons et une sauce tomate masala		
32. CHICKEN SAAG	(7)	18,60
Moreau de poultts cuits avec des épinards hachés		
33. CHICKEN JALFREZY	(7)	19,70
Morceaux de poulets sauté avec oignons, poivrons dans une sauce masala		
34. CHICKEN KADHAI	(7)	18,70
Morceaux de poulets préparés dans une sauce avec épices douces, tomates, oignons, ail, gingembre, épinards et champignons.		
35. CHICKEN MAKHANI	(7)	18,60
Morceaux de poulets grillés avec du beurre au four tandoori et cuits dans une sauce masala.		
36. CHICKEN TARKARI	(7)	19,30
Morceaux de poulet sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes.		
37. CHICKEN AAMWALA	(7)	18,50
Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue.		

All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.

- 38. CHICKEN KALI MIRCH** **19,00**
Morceaux de poulets cuits dans une sauce de noix de cajou avec des grains de poivrons noirs et poudre de poivre noir (plat relevé)

BOEUF / BEEF

- 39. BEEF CURRY** **16,95**
Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et relevée au curry. (7)
- 40. BEEF MADRAS** **16,95**
Morceaux de boeuf cuts dans une sauce légèrement relevée. (7)
- 41. BEEF DAHIKA** **17,80**
Morceaux de boeufs cuits dans une sauce à base de yaourt. (7)
- 42. BEEF DAL** **17,50**
Morceaux de boeuf cuts avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala. (7)
- 43. BEEF SAAG** **17,80**
Morceaux de boeuf doux cuits avec des épinards hachés. (7)
- 44. BEEF KADHAI** **18,90**
Morceaux de boeuf doux préparés avec des champignons, poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre et ail dans une sauce légèrement épicée. (7)
- 45. BEEF VINDALOO** **18,50**
Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron.
- 46. BEEF BHUNA** **18,90**
Morceaux de boeuf sautés à la népalaise avec oignons, poivre, tomates, gingembre et ail.
- 47. BEEF JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)** **23,60**
Morceaux de boeuf sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail et champignons (6)
- 48. BEEF AAMWALA** **18,20**
Morceaux de boeuf doux dans une sauce à base de pulpe de mangue. (7)
- 49. BEEF KORMA** **18,20**
Morceaux de boeuf cuits dans un sauce douce à base de noix de cajou et crème. (7-8)
- 50. BEEF TARKARI** **18,30**
Morceaux de boeuf sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes (7)
- 51. BEEF JHALFREZI** **19,30**
Morceaux de boeuf sautés avec oignons, poivrons dans une sauce masala.
- 52. BEEF TIKKA MASALA** **19,45**
Morceaux de boeuf doux grillés au four tandoori avec des poivrons et prépare dans une sauce tomate masala. (7)

**All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.**

AGNEAU / LAMB

53. LAMB CURRY	(7)	17,80
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce de tomates, oignons, d'ail, de gingembre et épices.		
54. LAMB MADRAS	(7)	18,30
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala légèrement relevée		
55. LAMB DAL	(7)	18,95
Morceaux d'agneau cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala		
56. LAMB DAHIKA	(7)	18,80
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de yaourt.		
57. LAMB SPECIAL	(7-8)	19,80
Morceaux d'agneau grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou		
58. LAMB KORMA	(7-8)	18,95
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème.		
59. LAMB NARIYAL	(7-8)	18,70
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de lait de coco.		
60. LAMB VINDALOO		18,90
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron.		
61. LAMB TIKKA MASALA	(7)	19,95
Morceaux d'agneau doux grillés au four tandoori avec des poivrons et préparés dans une sauce tomate masala.		
62. LAMB BHUNA		18,95
Morceaux d'agneau doux sautés à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail.		
63. LAMB KADHAI	(7)	19,30
Morceaux d'agneau doux préparés avec poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre, ail et champignons dans une sauce légèrement épicée.		
64. LAMB SAAG	(7)	18,70
Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés.		
65. LAMB JHALFREZI		19,40
Morceaux d'agneau doux sautés avec poivrons et oignons dans une sauce masala.		
66. LAMB JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)	(6)	23,50
Morceaux d'agneau sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons et ail.		
67. LAMB AAMWALA	(7)	18,95
Morceaux d'agneau doux cuit dans une sauce à base de pulpe de mangue.		
68. LAMB TARKARI	(7)	19,20
Morceaux d'agneau doux sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et épices.		

All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.

CANARD / DUCK

- | | | |
|---|-------|--------------|
| 69. SPECIAL DUCK | (7-8) | 23,80 |
| Morceaux de canard grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou. | | |
| 70. DUCK JHOIYA (PLAT SPECIAL DU CHEF) | (8) | 24,40 |
| Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices et grillés dans une sauce préparée par le chef | | |
| 71. DUCK TANDOORI MASALA | (7) | 24,50 |
| Morceaux de canard grillés dans une sauce masala avec des poivrons et d'oignons. | | |

BIRYANI

TOUS NOS PLATS BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE YAOURT (RAITA) ET SAUCE CURRY

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 72. LAMB BIRYANI | (7-8) | 19,80 |
| Riz sauté avec des morceaux d'agneaux doux avec oignons, petits pois et noix. | | |
| 73. CHICKEN BIRYANI | (7-8) | 18,40 |
| Riz sauté avec des morceaux de poulet doux avec oignons, petits pois et noix. | | |
| 74. VEGETABLE BIRYANI | (7-8) | 18,10 |
| Riz sauté avec divers légumes. | | |
| 75. PRAWN BIRYANI | (7-8) | 21,95 |
| Riz sauté avec des scampis, oignons, petits pois et noix. | | |
| 76. POKHARA SPECIAL MIXED BIRYANI | (7-8) | 23,60 |
| Riz sauté avec des morceaux de poulet, d'agneau, de boeuf, de scampis et légumes | | |

FRUITS DER MER / SEAFOOD

- | | | |
|---|-------|--------------|
| 77. FISH TANDOORI CURRY | (7) | 18,40 |
| Morceaux de poissons grillés et cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry. | | |
| 78. FISH TIKKA VINDALOO | | 18,95 |
| Morceaux de poissons grillés au four tandoori et cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et jus de citron. | | |
| 79. FISH TIKKA MASALA | (7) | 19,10 |
| Morceaux de poissons grillés au four tandoori et préparé avec poivrons dans une sauce tomate masala. | | |
| 80. PRAWNS CURRY | (7) | 18,95 |
| Scampis cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry. | | |
| 81. PRAWNS TIKKA MASALA | (7) | 20,50 |
| Scampis grillés au four tandoori préparé avec poivrons et sauce tomate masala. | | |
| 82. PRAWNS BHUNA | | 19,50 |
| Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons, gingembre et ail. | | |
| 83. PRAWNS KORMA | (7-8) | 19,20 |
| Scampis cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème. | | |

All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.

84. PRAWNS NARIYAL	(7-8)	19,10
Scampis cuits dans une sauce à base de lait de coco.		
85. PRAWNS VINDALOO		19,85
Scampis cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron.		
86. PRAWNS JHOIYA (PLAT DU CHEF)	(6)	23,80
Scampis sautés au four tandoori et servis dans une sauce aux poivrons avec champignons, oignons, ail.		
87. PRAWNS AAMWALA	(7)	19,10
Scampis cuits dans une sauce à base de pulpe de manque.		
88. PRAWNS TARKARI	(7)	19,95
Scampis sautés avec bambous frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes.		
89. PRAWNS SAAG	(7)	18,90
Scampis cuits aux épinards hachés.		
90. PRAWNS DAHI	(7)	19,10
Scampis cuits dans une sauce à base de yaourt		

LES GRILLADES TANDOORI

TOUS NOS PLATS GRILLADES SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY A PART

91. SPECIAL MIXED GRILL	(3)	25,90
Assortiment de diverses recettes Tandoori (poulet, agneau, scampi).		
92. SEAFOOD MIXED GRILL		26,50
Assortiment de diverses recettes Tandoori aux fruits de mer (poisson, scampi, gambas, calamar).		
93. MURGH HARIYALI KEBAB	(8)	19,30
Morceaux de poulet marinés aux pistaches et menthe, puis grillés au Tandoori.		
94. MURGH BEGANI KEBAB	(3-8)	19,20
Morceaux de poulet marinés avec une sauce douce aux noix de cajou.		
95. CHICKEN TIKKA		19,50
Morceaux de poulet marinés avec diverses épices.		
96. CHICKEN TANDOORI		17,50
Cuisses de poulet marinés et grillées avec diverses épices.		
97. LAMB CHOPS		26,10
Côtelettes d'agneau marinées aux diverses épices, puis grillées au Tandoori		
98. LAMB TIKKA		21,90
Morceaux d'agneau doux marinés et grillés avec diverses épices.		
99. FISH TIKKA		23,10
Morceaux de poissons marinés et grillés avec diverses épices.		
100. PRAWNS TANDOORI		25,10
Scampis marinés et grillés avec diverses épices.		
101. KING PRAWNS TANDOORI		25,50
Gambas marinées aux épices spéciales, puis grillés au Tandoori et servis avec une sauce forte de l'ail et du gingembre.		

**All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.**

- | | | |
|--|---------|--------------|
| 102. PANEER TIKKA | (7) | 19,20 |
| Morceaux de fromage indien marinés et préparés avec des poivrons, oignons et grills au four tandoori. | | |
| 103. VEGETABLES SIZLING. | (7) | 19,50 |
| Légumes frais et fromage indien marinés aux diverses épices et puis grillés. | | |
| 104. CHICKEN TIRANGA | (3-7-8) | 21,50 |
| Trio de poulet mariné façon "Chef Tandoor" à la menthe avec pistache, noix de cajou, épices variées et grille au four tandoori | | |
| 105. BEEF TIKKA | | 23,50 |
| Brochettes de filet de boeuf marinées aux diverses épices puis grillés au Tandoori. | | |

PLATS LEGUMES / VEGETABLE DISHES

- | | | |
|---|-------|--------------|
| 106. MIXED VEGETABLE CURRY | (7) | 17,00 |
| Brocolis frais, chou-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry. | | |
| 107. MUSHROOM KADHAI | (7) | 17,10 |
| Champignons frais préparés avec épinards, tomates, oignons et ail dans une sauce légèrement épicée. | | |
| 108. MALAI KOFTA | (7) | 17,10 |
| Boulettes des légumes frits et cuites dans une sauce aux noix de cajou. | | |
| 109. SABNAM KERAU | (7) | 16,95 |
| Champignons, petits pois et cubes de fromage au curry. | | |
| 110. PANEER KORMA | (7-8) | 17,10 |
| Cubes de fromages "fait maison" frits avec un écrou de noix de cajou dans une sauce crémeuse. | | |
| 111. MAKAI SAAG | (7) | 16,80 |
| Épinards frais et maïs cuits à la sauce aigre-douce. | | |
| 112. PANEER SAAG | (7) | 16,90 |
| Fromage frais aux épinards hachés. | | |
| 113. NAVARATAN KORMA | (7-8) | 17,50 |
| Brocolis frais, chou-fleur, champignons et fromage frais avec une sauce aux noix de cajou et crème masala. | | |
| 114. ALOO CHANA | | 16,10 |
| Pomme de terre cuites dans une sauce légèrement épicée avec pois chiches, gingembre et ail. | | |
| 115. DAL TADKA | (7) | 15,80 |
| Plat traditionnel de lentilles cutes dans une sauce masala légèrement épicée avec oignons, tomates, l'ail et gingembre. | | |
| 116. ALOO GOBI MASALA | (7) | 17,50 |
| Pommes de terre et chou-fleur frits, cuisinés dans une sauce masala avec coriandre, tomates, gingembre et ail. | | |
| 117. DAL MAKHANI | (7) | 16,00 |
| Plat traditionnel de lentilles cites dans une sauce masala épaisse avec du beurre. | | |
| 118. BOMBAY POTATOES | (7) | 15,80 |
| Pommes de terre rôties avec oignons, gingembre, ail, tomates fraîches panées, avec des graines kalonji dans une sauce masala. | | |

**All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.**

119. PANEER MAKHANI	(7)	17,10
Cubes de fromage frais népalais mijotés dans une crème masala au beurre.		
120. ALOO SAAG		15,80
Pommes de terre cuites dans une sauce masala avec coriandre, épinards frais et tomates.		
121. BAIGAN BHURTA	(7)	16,70
Aubergines grillées et cuites dans une sauce légèrement épicée.		
122. PANEER KADHAI	(7)	16,95
Cubes de fromage "fait mason" préparés avec épinards, tomates, oignons, champignons et ail dans une sauce légèrement épicée.		
123. PANEER JHALFREZY	(7)	17,20
Cubes de fromages sautés avec oignons, poivrons, dans une sauce masala.		
124. ALOO BAIGAN		16,00
Pommes de terre et aubergines sautés avec ail, gingembre, tomates, et diverses épices.		
125. PANEER TIKKA MASALA	(7)	18,95
Cubes de fromages grillés au four tandoori avec des poivrons dans une sauce tomate masala.		
126. PANEER VINDALOO		16,50
Fromage frais dans une sauce très épicée, avec des pommes de terre et du jus de citron.		
127. BHINDI MASALA		16,90
Gombo cuit avec des tomates, d'ail, du gingembre et des herbes.		

PLATS TIBÉTAINES / TIBETAN DISHES

Entrées / Starters

128. CHEESE SOUP	(7)	6,90
Soupe au fromage tibétain.		
129. MOMO	(1)	8,50
Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et fines herbes		
130. MOMO SOUP	(1)	7,50
Soupe de Momo avec des herbes.		
131. PRAWN SOUP	(2)	8,90
Soupe de scampis sautés à l'ail et gingembre.		

Plat Principal / Main Dishes

132. TIBETAN CHEESE CHICKEN	(1-7)	20,90
Morceaux de poulet cuits avec du fromage tibétain.		
133. CHILLY CHICKEN	(1-7)	21,40
Morceaux de poulet sautés avec du piment vert, poivrons et épices.		
134. MIXED MEAT	(1-7)	21,80
Morceaux de poulet, de boeuf et d'agneau cuits à la façon du chef.		
135. CHILLY JHINGA	(1-7)	24,20
Scampis sautés avec des piments verts et des épices.		

**All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.**

136. TIBETAN LUKSHA (LAMB)		20,50
Tranche d'agneau cuits avec des légumes frais et du fromage tibétain à la façon du chef		
137. TIBETAN FISH		21,50
Filets de poissons blanc grillé à la poêle et servi avec une sauce à l'ail et légumes		
138. TIBETAN PAWA	(1-7)	22,10
Cuisses de grenouille sautées à l'ail et légumes		
139. TIBETAN CHEESE VEGETABLE	(1-7)	19,95
Pommes de terre, haricots, courgette, choux-fleur, carotte avec fromage tibétain		

PAIN INDIEN / INDIAN BREAD

140. PLAIN NAAN	(1-7)	4,10
Pain indien cuit au four typique tandoori.		
141. BUTTER NAAN	(1-7)	4,80
Pain indien au beurre cuit au four typique tandoori.		
142. GARLIC NAAN	(1-7)	4,70
Pain indien à l'ail cuit au four typique tandoori.		
143. PESHWARI NAAN	(1-7-8)	5,80
Pain indien fourré avec noix de cajou, amandes, noix de coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four typique tandoori.		
144. CHEESE KULCHA	(1-7)	5,95
Pain indien fourré avec du fromage tibétain cuit au four typique tandoori.		
145. TANDOORI ROTI	(1)	3,80
Pain indien cuit au four typique tandoori.		
146. PARATHA	(1-7)	4,80
Pain indien complet feuilleté au beurre et cuit au four typique tandoori.		
147. KEEMA NAAN	(1-3-7)	5,95
Pain indien fourré avec de l'agneau haché aromatisé et cuit au four typique tandoori.		
148. CHILLI NAAN	(1-7)	4,90
Pain indien fourré avec du piment vert et cuit au four typique tandoori.		
• CHAPATTI	(1)	3,80
Pain indien complet fin cuit frais à la poêle.		

**All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.**

DESSERTS

149. LADHU	6,00
Gâteau aux lentilles.	
150. BURFI	6,00
Gâteau aux noix de cajou.	
151. COCO GIVRÉ.	7,00
Glace aux noix de coco.	
152. GULAB JAMUN	5,00
Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies dans un sirop aromatisé.	
153. TIRAMISU GLACÉ	6,50
Glace Tiramisu	
154. LYCHEES	5,00
Les Lychees	
155. KULFI MANGO	6,20
Glace indienne à la mangue.	
156. KULFI PISTA	6,20
Glace indienne à la pistache.	
157. MIXED INDIAN DESSERT	9,50
Assiette gourmande	
158. GULAB JAMUN FLAMBÉ	7,50
Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies flambées avec le Grand Manier	
159. ICE CREAM	2,50
Une boule de vanille ou fraise ou moka ou chocolat.	
160. ICE CREAM SELECTION	7,00
Trois boules de glace (vanille, chocolat et fraise).	
161. SORBET	2,50
Une boule de sorbet citron ou framboise ou mangue.	
162. SORBET SELECTION	7,00
Trois boules de sorbet: voir 161.	
163. DAME BLANCHE	7,90
164. PARFAIT GRAND MANIER	6,40
165. COLONEL	7,90
3 boules de sorbet de citron avec du vodka.	

SPECIAL SALADES

- **CHICKEN TIKKA SALAD** (7) 19,20
Salade avec du blanc de poulet grillés
- **LAMB TIKKA SALAD** (7) 20,80
Salade avec des morceaux d'agneau grillés
- **PANEER TIKKA SALAD** (7) 18,80
Salade au fromage avec des légumes grillés
- **VEGETABLE TIKKA SALAD** (7) 18,50
Salade avec différents légumes grillés
- **PRAWNS TIKKA SALAD** (4-7) 22,95
Salade avec des scampis grillés
- **FISH TIKKA SALAD** (4-7) 22,10
Salade avec des filets de poissons grillés

MENU ENFANTS / KIDS MENU

- **KIDS MENU CHICKEN** (7) 10,00
Riz et frites avec ailes de poulet et blancs de poulet grillé
- **KIDS MENU FISH** (4-7) 10,00
Riz et frites avec filets de poisson.
- **KIDS MENU PRAWNS** (4-7) 10,00
Riz et frites avec de scampis grillés.

All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.

All main dishes are served with simple rice or aromatic saffron rice
Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran.