

## Entrées

Machi Tikka morceaux de poisson macérés et préparés à la broche	6.00
Saumon Tikka dés de saumon macérés et préparés à la broche	9.00
Seekh Kabab agneau haché safrané	6.50
Murg Tandoori poulet tendre mariné, épicé et grillé	6.00
Murg Tikka blancs de poulet marinés, grillés aux aromates	7.00
Ghost Tikka agneau dégraissé, macéré et préparé à la broche	8.00
Bhuna Jheenga gambas marinées au safran, à la façon "Île de Bombay"	15.00
Soupe de Poulet coriandre avec épices et poulet	5.50
Akbari Tandoori cocktail d'agneau, de poulet et de poisson macérés, grillés au tandoor	13.50
Chota Jheenga beignets de crevettes parfumés aux épices	6.50
Oignons Bahjia beignets d'oignons à la farine de pois chiches	4.00
Jheenga Salade salade de crevettes "à la façon Delhi"	6.50
Dal Soupe potage à base de petites lentilles jaunes	4.50
Baigan Bhurta caviar d'aubergines, parfumé aux épices	7.00
Samoussa Subzi cornet frit, farci aux légumes	5.00
Samoussa Agneau cornet frit, farci à l'agneau	6.50
Murg Pudina poulet tendre, mariné à la menthe fraîche et rôti au tandoor	8.00
Beignets de Légumes beignets à base de pommes de terre et aubergine	4.50
Salade verte sauce Indienne	4.50
Raïta yaourt au concombre et aromates	4.00

## Pains

Nan pâte à pain levée, farine blanche ou Rôti pâte à la farine complète	2.50
Butter Rôti pâte à la farine complète avec beurre	2.50
Paratha pâte non levée au beurre ou Cheese Nan pâte levée au fromage	3.50
Garlic Nan pâte à pain levée avec ail	3.50
Keema Nan farine blanche et viande hachée	5.00
Stuffed Paratha pâte à la farine aux légumes ou Shrimp Nan pâte levée aux crevettes	4.50
Butter Nan pâte levée au beurre	3.00

## Plats Grillés

Shashlik Saumon saumon macéré aux épices et grillé au tandoor	15.50
Bhuna Mixt Machi fruits de mer préparés aux épices et grillés au tandoor	16.50
Murg Tawa poulet désossé, préparé à la façon "Île de Bombay"	14.50
Tandoori Mix Grill panaché de viandes : agneau, poulet, poisson, caille, agneau haché	16.50
Viande Shashlik panaché d'agneau, poulet et poisson	14.00

## Plats Végétariens

Baingan Bhurta caviar d'aubergines et ses épices	9.00
Subzi Vegetables maraîchère de légumes aux herbes	7.50
Kumbh Curry champignons parfumés aux épices	8.50
Channa curry aux pois chiches et ses herbes	8.00
Dal Tadka petites lentilles jaunes et leurs épices	6.50
Aloo Palak épinards au curry cuits avec des pommes de terre	6.50
Bombay Aloo pommes de terre au cumin et épices	7.50
Palak Paneer fromage indien cuit avec des épinards au curry	7.50
Aloo Gobi pommes de terre et choux fleur	7.50
Aloo Matar pommes de terre et petits pois	7.50
Paneer Masala fromage indien cuit, tomates, cumin et coriandre	10.50
Matar Paneer petits pois au curry avec fromage Indien	7.00
Pulao Safran riz basmati, cumin et safran	3.50
Kashmiri Pulao riz basmati avec des fruits secs	4.50



# Plats Principaux

sans accompagnement

## Agneau

Ghost Punjabi agneau avec sauce curry et épices, Indien	12.50
Ghost Korma agneau préparé à la noix de cajou, beurre et épices (doux)	11.50
Ghost Rogan Josh dés d'agneau dégraissés en ragout et parfumés	10.50
Ghost Madras agneau préparé au gingembre et aux épices (relevé)	12.50
Ghost Vindaloo agneau préparé dans une vingtaine d'épices (relevé)	12.50
Ghost Tikka Massala agneau macéré, grillé et préparé aux épices (relevé)	13.50
Ghost Beigan agneau au curry et aubergines	12.00
Ghost Sag agneau en sauce et épinards	11.50
Ghost Kadai agneau macéré à la sauce traditionnelle (peu relevé) spécialité du Chef	14.00

## Volaille

Murg Vindaloo poulet préparé dans une vingtaine d'épices (relevé)	11.50
Murg Korma poulet préparé à la noix de cajou, beurre et épices (doux)	10.00
Murg Mughlai poulet en ragout, aux aromates et épices (doux)	10.50
Murg Madras poulet aromatisé aux épices (relevé)	10.00
Murg Makhani blancs de poulet grillés, préparés au beurre et épices (doux)	9.50
Murg Tikka Massala blancs de poulet grillés aux aromates et épices (relevé)	12.00
Murg Punjabi poulet avec sauce au curry et épices Indiennes	10.00
Murg Kadaii poulet macéré et préparé dans une traditionnelle spécialité du Chef (peu relevé)	12.00
Murg Shahnazi délicieux morceaux de curry, poulet grillé, agneau et gambas préparés selon une recette du Chef (moyennement relevé)	18.00

## Poissons et Crevettes

Machi Korma poisson préparé à la noix de cajou, beurre et épices (doux)	9.50
Machi Tikka Masala poisson grillé, mariné au gingembre et au citron (relevé)	12.00
Saumon Lazeez saumon grillé, préparé dans une sauce traditionnelle (doux)	14.50
Machi Madras poisson aromatisé aux épices (relevé)	8.50
Gambas Masala gambas décortiquées, gingembre et épices	14.00
Gambas Korma gambas décortiquées à la noix de cajou, beurre et épices (doux)	14.00
Chota Jheenga Korma crevettes décortiquées à la noix de cajou, beurre et épices (doux)	11.50
Chota Jheenga Madras crevettes décortiquées préparées "à la madras" (relevé)	11.00
Chota Jheenga Punjabi crevettes décortiquées, sauce curry, épices Indienne	11.00

## Biryanis

Biryani Crevettes au safran mijoté avec des crevettes décortiquées	14.00
Biryani Agneau agneau désossé, mijoté avec riz	13.50
Biryani Poulet poulet désossé, mijoté avec riz	12.00
Biryani Légumes panaché de légumes, mijoté avec riz	10.00
Biryani Vandan riz basmati au safran mijoté avec légumes, agneau, poulet	14.00

## Menu Enfant 9€50

Poulet Tikka blancs de poulet, marinés et grillés + Riz basmati + Glace

## Desserts

Suzi Halwa pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes	4.00
Kulfi glace à la noix de coco, pistaches et amandes	6.50
Gulab Jamun pâtisserie au miel	4.50
Salade de fruits frais	4.00
Sorbets mangue, vanille, citron, passion, melon, noix de coco, chocolat, fraise, cassis	4.50
Sorbet Colonel	7.00
Mangue Fraîche Indienne en saison de Juin à Août	6.50

