

## Starters

### SEEKH KEBAB

12.50 EUR

- Minced chicken meat cooked with gember au jeera from clayoven
- Hachis de poulet, épicé au gingembre et cumin, préparé au tandoor

### CHICKEN SAMOSA

10.50 EUR

- Deep fried chicken in spiced gram flour
- Triangles de pâte feuilletée farcis de poulet épicé

### VEGETABLE PAKORA

10.50 EUR

- Assorted fried vegetable frites
- Beignets croustillants aux légumes variés

### VEGETABLE SAMOSA

10.50 EUR

- Deep fried vegetable filled pastries
- Triangles de pâte feuilletée farcis aux légumes

### SCAMPI PAKORA

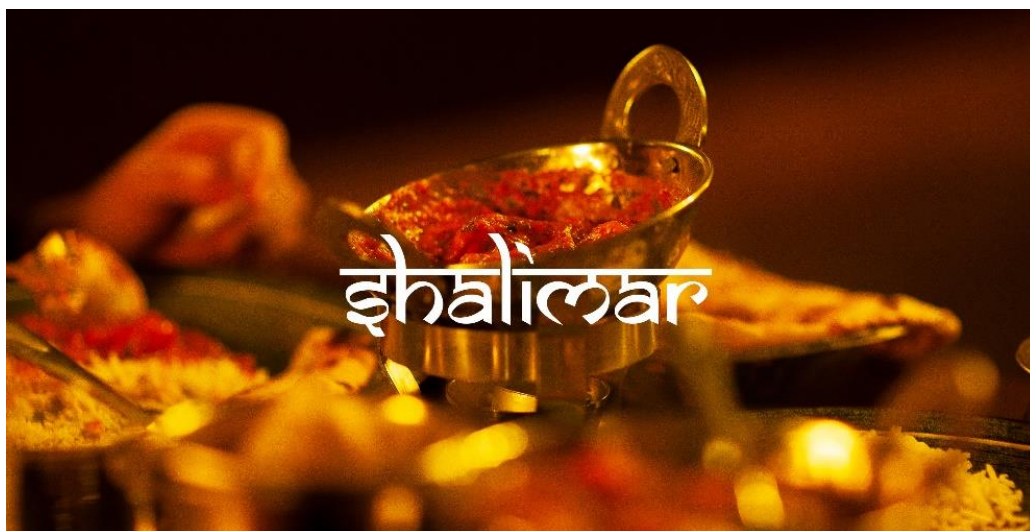
16.50 EUR

- Deep fried spiced scampi
- Scampis frits à la marinade piquante

### MIX STARTER (2 pers.)

26.50 EUR

Chicken samaso, vegetable pakora, scampi pakora and seekh kebab



## Main dishes (Incl. basmati rice)

Chicken / Poulet  
€ 22.50

Lamb / Aigneau  
€ 24.50

Scampi  
€ 26.50

Salmon / Soumon  
€ 26.50

### SHALIMAR

- *Tomato sauce spiced with saffron, garam masala and fresh coriander*
- *Sauce de tomates épicée au safran, garam masala et coriandre frais*

### KARAI

- *The most popular dish from the Northwest of Punjab. Made with fresh tomatoes, garlic and garam masala*
- *Le plat le plus populaire du nord-ouest du Punjab. Préparé avec des tomates fraîches, de l'ail et du garam masala*

### SHAHI KOFTA – Only with Lamb / seulement avec agneau

- *Minced lamb balls prepared in a masala of tomatoes, butter and green herbs*
- *Boulettes d'agneau hachées préparées dans un masala de tomates, beurre et herbes vertes*

### KORMA

- *Soft spicy dish with cream, roasted almonds, pistachios and raisins*
- *Plat aux épices douces avec crème, amandes grillées, pistaches et raisins secs*

### CHICKEN TIKKA MASALA - € 26.50

- *Meat cooked in a tandoor, served in a sauce of yoghurt, cream, cashew nuts and methi leaves*
- *La viande préparée dans le tandoor, servie dans une sauce de yaourt aux noix de cachou, crème et fenugrec*

### SAAG

- *Meat cooked in spinach leaves perfumed with methi leaves*
- *La viande au curry a base des feuilles d'épinard et du fenugrec*

### MADRAS

- *Typical dish from Madras with pineapple, dry coriander and madras curry (Medium spicy)*
- *Plat typique de Madras avec ananas, coriandre sec et curry de madras (Moyen piquant)*

### VINDALOO

- *Spicy curry sauce with tomatoes, garlic, ginger and red pepper*
- *Sauce curry piquante avec des tomates, de l'ail, des poivrons rouges et du gingembre*

### JALFREZI - € 26.50

- *Marinated and grilled pieces of chicken/lamb or scampi in a solid curry of bell pepper, onion, tomato, garlic and ginger.*
- *Morceaux de poulet/agneau ou langoustines marinés et grillés dans un curry solide de poivron, oignon, tomate, ail et gingembre.*

## Tandoori grill (incl. basmati rice)

*Marinated dishes in yoghurt, ginger, red pepper, herbs and baked in a clay oven.*

*Des plats marinés au yaourt, gingembre, poivrons rouges, herbes cuits dans un four d'argile.*

<b>CHICKEN TIKKA TANDOORI</b>	<b>24.50 EUR</b>
<b>LAMB / AIGNEAU TIKKA TANDOORI</b>	<b>26.50 EUR</b>
<b>KING PRAWN TANDOORI</b>	<b>28.50 EUR</b>
<b>TANDOORI MIX (2 pers.)</b>	<b>58.50 EUR</b>

## Briyani

**26.50 EUR**

*Well known rice dishes with meat, fish or vegetables and spiced with tomatoes, ginger, dry herbs, garlic, yoghurt and peaches. (with chicken, lamb, scampi or vegetarian)*

*Plats de riz avec viande, poisson ou légumes et épicé aux tomates, gingembre, herbes, ail, yaourt et abricots. Avec poulet, agneau, scampi ou légumes.*

## Vegetarian dishes / Plat végétariens

<b>ALOO GOBI - vegan</b>	<b>18.50 EUR</b>
<i>- Potatoes and cauliflower specially prepared with fresh ginger and coriander</i>	
<i>- Préparation spéciale de pommes de terre, de choufleur, de gingembre frais et de coriandre</i>	
<b>BAINGAN BHARTA - vegan</b>	<b>20.50 EUR</b>
<i>- Egg plant grilled in tandoor, prepared in curry of onions and tomatoes</i>	
<i>- Aubergines grillées au tandoor et préparées avec des tomates et des oignons</i>	
<b>CHANA MASALA - vegan</b>	<b>18.50 EUR</b>
<i>- Curry of chick peas with ginger, tomatoes and jeera</i>	
<i>- Curry aux pois chiches, tomates, gingembre et cumin</i>	
<b>SAAG ALOO - Vegan</b>	<b>18.50 EUR</b>
<i>- Curry of leaf spinach and methi leaves with potato</i>	
<i>- Curry d'épinards et feuilles de methi avec pomme de terre</i>	
<b>DAL MAKHANI</b>	<b>18.50 EUR</b>
<i>- North Indian classic curry with lentil sauted in butter with ginger and garlic</i>	
<i>- Curry classique de l'Inde du Nord aux lentilles, gingembre et ail</i>	

**PALAK PANEER** **22.50 EUR**

- Curry with indian cheese, spinach and metileaves
- Curry avec fromage d'indien, épinards et feuilles de methi

**KARAI PANEER** **22.50 EUR**

- Indian cheese with tomatoes, garlic and garam masala
- Fromage d'indien avec des tomates, oignons et garam masala

**PANEER MAKHANI** **22.50 EUR**

- Indian cheese in a sauce of butter, cream, ginger and garlic
- Fromage d'indien avec creme, gingembre, ail et beure

## Indian bread / Pain indien

**NAAN** **4.00 EUR**

- Traditionally naans are baked in a clay oven
- Traditionnellement les naans sont cuits dans un four Indien en argile

**GARLIC NAAN** **4.50 EUR**

- Naan prepared with some garlic
- Un naan préparé à l'ail

**CHEESE NAAN** **5.50 EUR**

- Naan prepared with cheese
- Un naan préparé au fromage fondu

## Extra's

**RAITA** **4.00 EUR**

- Yoghurt with pieces of tomato and cucumber which are a refreshing contrast to the spicy curries
- Les yaourts aux morceaux de tomates et de concombres constituent un rafraîchissement délicat pour les currys épicés

**PAPERDAM** **5.00 EUR**

- A thin, crispy Indian preparation
- Une préparation indienne croustillante et légère

**PILAU RICE** **5.50 EUR**

- Basmati rice with raisins and cashewnuts
- Riz basmati aux raisins et noix de cajou

**JEERA RICE** **5.50 EUR**

- Basmati rice with cumin
- Riz basmati avec cumin

## Dessert

<b>GULAB JAMUN</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>- Warm sweet fritters in cane sugar, scented with cardamom</i>		
<i>- Beignets sucrés chauds au sucre de canne, parfumés à la cardamome</i>		
<b>MANGO KULFI</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>- homemade Indian mango ice cream</i>		
<i>- Glace indienne à la mangue</i>		
<b>PISTACHE KULFI</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<i>- Homemade Indian pistachio ice cream</i>		
<i>- Glace indienne à la pistache faite maison</i>		
<b>MANGO LASSI</b>	<b>6.00</b>	<b>EUR</b>
<i>- Ice cold fresh yogurt drink with mango</i>		
<i>- Yogourt frais glacé à la mangue</i>		
<b>VANILLA ICE CREAM</b>	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>
<b>THANDI GARAM (cold and hot)</b>	<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
<i>- Gulab jamun with vanilla ice cream</i>		
<i>- Gulab jamun avec glace à la vanille</i>		

## Tea / Thé

Ginger tea / thé avec gingembre	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Masala Chai Tea (with milk / avec lait)	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Mint tea / thé à la menthe	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>
Tea / thé	<b>4.00</b>	<b>EUR</b>

## Coffee / Café

Coffee / Café	<b>3.50</b>	<b>EUR</b>
Espresso / Espresso	<b>3.50</b>	<b>EUR</b>
Cappuccino	<b>4.50</b>	<b>EUR</b>
Coffee with milk / Café au lait	<b>4.50</b>	<b>EUR</b>
Irish Coffee / Italian coffee / French coffee	<b>8.50</b>	<b>EUR</b>

## Rum

Old Monk (Indian Rum)	<i>42.8% vol</i>	<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
Bacardi Reserva	<i>40% vol</i>	<b>8.00</b>	<b>EUR</b>
Bacardi Rum	<i>40% vol</i>	<b>8.00</b>	<b>EUR</b>
Havana (brown rum)		<b>8.00</b>	<b>EUR</b>
+ supplement (pepsi – tonic)		<b>2.00</b>	<b>EUR</b>

## Malt Whisky

		<b>12.00</b>	<b>EUR</b>
Cardhu (Scotch Whisky)			
Laphroaig (Scotch Whisky)			
Glenfiddich (Scotch Whisky)			

## Likeuren & Digestieven

Cointreau / Amaretto / Baileys / Grand Marnier		<b>7.50</b>	<b>EUR</b>
--	--	-------------	------------

## Cognac

		<b>7.50</b>	<b>EUR</b>
--	--	-------------	------------

## Drinks

Glass wine		<b>5.50</b>	<b>EUR</b>
JB pepsi / Bacardi Pepsi		<b>10.00</b>	<b>EUR</b>
Gin Tonic		<b>14.50</b>	<b>EUR</b>
Pepsi / Pepsi max / Val Orange / Ice Tea Val / Bitter Lemon		<b>3.00</b>	<b>EUR</b>