	ENTREES	i
1. MALAKATA		4.5
	lla avec caron et conander fraiche	
	POULET SOUP let légérement épicé	5.0
Control of the Contro	conandre fraiche)	
The second secon	ADISE OF INDIA	9.9
	d.fferentes (5-7-10-11)	
	Chicken / POULET	5.5
Cosses de po	ulet mannées, cuites dans le tandoor	
5. Chicken / I	POULET TIKKA	5.5
Cuisses de por	det marinées, cuites dans le tandoor	
	POULET SHISHLIK	7.9
	avec du soia, tomates, oignons	
	t dans le four tandoon	
7. BOTI KEBA	.BS neau marinés dans le yaourth et	7.9
	e, cuit dans le four tandoori	
8. SEEK KABA		6.9
	avec des herb et des epices,	· · · ·
grillées dans le		
9. SCAMPI TA		7.9
	es dans le yaourth et épices	
andiennes, cuit	dans le four tandoen	
O. CRAB MAL		6.9
	be et crevette avec saffran et noix de coco	-
1. MEAT SAM		5.5
2. VEGETABLE	fourre à la viande hachée	4.9
	de bie en forme de triangle	100
	umes et d'un mélange d'épices	
3. ONION BH	The state of the s	4.5
	Toignons avec des	J. Control of
The second secon	umees au saffran	
	RADISE OF INDIA	11.9
Salade mixte a	avec des scampi tandoon	

ASSIETTE AVEC SHAHI KORMA Plats très doux, préparés avec de la c yaourt, noix de coco et raisins se	reme,
27. Chicken / POULET - SHAHI KORMA	12.50
28. LAMB / Agneau - SHAHI KORMA	13.95 14.95
29. SCAMPI - SHAHI KORMA	14.75
ASSIETTE AVEC CURRY	
Plats traditionnel de l'Inde, parfumé au curry et a d'une sauce aux oignons, coriandre, tomates d aromatiques, le tout moyennement pique	t epices
30. Chicken / POULET - CURRY	11.50
31. LAMB / Agneau - CURRY	12.95
32. SCAMPI CURRY	13.50
33. POISSON CURRY	12.50
ASSIETTE AVEC BHUNA	
Plat préparé dans une sauce épaisse avec du cori- tomates, épices variées, le tout moyennement	
34. Chicken / POULET EHUNA	12.50
35. LAMB / Agneau BHUNA	12.95
36. SCAMPI BHUNA	13.95
ASSIETTE DOPIAZA	
37. Chicken / POULET DOPIAZA	12.50
38. LAMB / Agneau DOPIAZA	13.50
39. SCAMPI DOPIAZA	13.95
40. POISSON DOPIAZA	13.50
ASSIETTE ROGEN JOSH	
Plats preparés dans une sauce spéciale avec des ton	rates et de l'ail
41. Chicken / POULET ROGEN JOSH	12.50
42. LAMB / Agneau ROGEN JOSH	13.50
43. SCAMPI ROGEN JOSH	13.95
A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	

7	ASSIETTE JHAL FREZI	3
Pla	ts préparés avec des piments vei	rts frais, 🐨 🗸
corian	dre et épices, servi avec une sau	ice épaisse
44. Chi	cken / POULET JHAL FREZI	12.95
45. LAN	MB / Agneau JHAL FREZI	13.95
	ASSIETTE MADRAS	
Plats are	eparé avec la sauce curry madras, l	le tout relevé
100000000000000000000000000000000000000	cken / POULET MADRAS	12.50
	MB / Agneau MADRAS	13.50
	MPI MADRAS	13,95
Maria Maria		1.5/1.5
Diete er	ASSIETTE VINDALOO	in almosts
Comments Sales	éparés avec une sauce épicée t	res piquante
	cken / POULET VINDALOO	12.50 13.50
	MB / Agneau VINDALOO	13.95
31. SCA		13.95
	ASSIETTE KHARHAI	12.95 13.95 le fout relevé 12.50 13.50 13.95 rès piquante 12.50 13.50 13.95 14.95
1	Plats préparés avec une sauce	aux
ép	oices orientales, poivrons et oi	gnons
52. Chi	cken / POULET KHARHAI	12.95
	AB / Agneou KHARHAI	13.95
	MPI KHARHAI	14.95
	ASSIETTE DANSAK	
	Plats cuits avec des lentille	
I	us de citron, moyennement ép	oicée
	cken / POULET DANSAK	12.50
	MB / Agneau DANSAK	13.50
	MPI DANSAK	13.95
	cken / POULET GINGER	12.50
	et emince avec du gingembre, ail,	
	es et conandre, assez épicé	10000000
	cken / POULET PALAK et cuit avec une sauce curry et des épinards	12.50
		10.00
	cken / POULET SHABJI et cuits avec légumes frais avec sauce aux éj	12.50 nices indiannes
	AB / Agneau PALAK	13.50
	eau cuit avec une sauce curry et des epinards	13.30
	AB / Agneau SHABJI	13.50
	eau cuit avec des légumes frais	13.30
	ne sauce aux épices indiennes	
	cken / POULET SHATKORA	12.50
	et cuits avec une sauce au citron indien.	4740000
64. LAN	AB / Agneau SHATKORA	
Agne	eau cuit avec une sauce au citron indien	13.50
	TANDOODI COCCIAL DIDYO	
Plate or	TANDOORI SPECIAL BIRYAI illes au four tandoori cuit avec du riz basn	nali amandēt
	pistaches, le tout servi avec un curry de le	edumes.
		14.00
	cken / POULET TIKKA BIRYANI	14.95
	MB / Agneau TIKKA BIRYANI	15.50
67 SCA		
67. SCA	impi tandoori biryani Ratadise of Sudia	