

## Dessert

---



Préparation de riz maison au sucre de canne, éclaté d'ananas Victoria mélangé aux pétales de roses rouges

12  
€



Yaourt préparé aux amandes, pistaches, parfumé au safran

12  
€



Préparation royale à la farine de pois chiches enrichies d'amandes

12  
€

## Desserts

---



Mangue

22

## Plats de riz

---



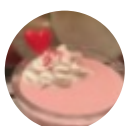
Riz

## Boissons non alcoolisées

---



Citron



Lassi

13

## Apéritif

---



**Fromage**



**Samosas**

8

## Pizza

---



**Fusion**

## Sandwichs

---



**Sandwich californien**

19

## Fruits de mer

---



**Crevettes**

10

## Chicken

---



**Poulet frite**

14

## Plats indiens

---



**Masala**

## Spécialités indiennes

---



**Naan au fromage**



**Butter Chicken**

11



**Shahi Paneer**

10



**Naan**

27



**Chana Masala**

16

## Extra

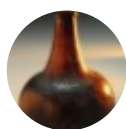
---



Riz Basmati

## Pour les petits appétits

---



Onion

## Boissons

---



Lassi à la mangue

9

## Indische Lammgerichte

---



Agneau

9

## Extra Portionen

---



Beurre

## Entree

---



Petits calots de beignets de légumes, pommes de terre parfumés aux épices

14  
€



Gambas marinées dans une sauce safranée aux épices, parfumées aux lait de coco, dorées au four

29  
€



Morceaux de blanc de poulet marinés avec du yaourt et fromage, menthe fraîche, puis dorés au four

14  
€

## Create your Own

---



Sauces

## Uncategorized

---



Crevettes cuisinées dans du lait, des oeufs concassés, éclats de fromage indien sur une sauce au curry

21  
€



Côtes d'agneau cuisinés aux épices, parfumés au cumin et extrait de citron vert

21  
€



**Emincé de poulet préparé avec une sauce à la farine complète parfumée au muscade, à la cannelle, à l'anis étoilé, et à la menthe fraîche** 21 €



**Boissons**



**Des desserts**



**Dessert**