

Entrées

RAITA Yoghourt, concombre et coriandre fraîche.	70dh
OIGNONS BHAJI Beignets d'oignons à la farine de pois chiche.	70dh
DALL SOUP Soupe de lentilles.	70dh
SAMOSAS VEGETARIENS Chaussons farcis de pommes de terre et petits pois.	70dh
SAMOSAS Chaussons farcis à l'agneau et aux pommes de terre.	80dh
APPAMA SALAD Salade variée, tomate, gingembre, coriandre, menthe et poulet tikka.	90dh
HONG KONG ROLLS Nems de poulet façon Hong Kong.	80dh
SHISH KEBAB Viande hachée d'agneau grillée	90dh
ANANAS ET PAPAYA SALAD Salade de papaye, d'ananas frais et cacahuètes.	90dh
PORICHA MEEN Poisson tikka et chutney de mangue servi sur un naan à l'ail.	100dh
ALOO BONDA Croquettes de pommes de terre aux oignons et épices	80dh
VEGETABLE PAKORA Mélange de légumes, épices et herbes frits dans une pâte aux lentilles.	80dh
POPPADUMS AVEC PICKLES ET CHUTNEY	60dh

Plats Asiatiques

GAMBAS AU POIVRE NOIR	240dh
GAMBAS WOK Gambas et légumes sautés au wok.	240dh
GAMBAS RICE NOODLES Gambas, assortiment de légumes et pâtes de riz sautés au wok.	250dh
GAMBAS AIGRE DOUX AUX ANANAS	240dh
POULET THAI AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO	160dh
POULET SATAY Brochettes de poulet marinées puis grillées, servi avec une sauce aux cacahuètes.	160dh
POULET AIGRE DOUX AUX ANANAS FRAIS	160dh
CHICKEN WOK Poulet et assortiment de légumes sautés au wok.	160dh
CHICKEN RICE NOODLES Poulet, assortiment de légumes et pâtes de riz sautés au wok.	170dh
AGNEAU MASSAMAN Agneau dans une sauce thai au lait de coco, pommes de terre et noix de cajou.	180dh

Starters

RAITA Yoghurt, cucumber and fresh coriander	70dh
OINION BHAJI Deep fried onions in a chick pea flour batter	70dh
DALL SOUP Lentils soup	70dh
VEGETARIAN SAMOSAS Fried pastry filled with potatoes and peas	70dh
SAMOSAS Fried pastry filled with lamb and potatoes	80dh
APPAMA SALAD Chicken tikka salad	90dh
HONG KONG ROLLS Chicken spring rolls	80dh
SHISH KEBAB Grilled minced lamb meat	90dh
PINEAPPLE AND PAPAYA SALAD Papaya, pineapple and peanuts	90dh
PORICHA MEEN Fish tikka and mango chutney on a garlic naan	100dh
ALOO BONDA Potatoes ball shaped fritter	80dh
VEGETABLE PAKORA Mixed veggies, spices and herbs deep fried in a lentils batter	80dh
POPPADUMS WITH PICKLES AND CHUTNEYS	60dh

Asian Corner

BLACK PEPPERS PRAWNS	240dh
KING PRAWNS WOK King prawns and vegetables stir fried in a wok	240dh
KING PRAWNS RICE NOODLES King prawns, rice noodles and vegetables stir fried in a wok	250dh
SWEET AND SOUR KING PRAWNS WITH FRESH PINEAPPLE	240dh
CHICKEN THAI IN GREEN CURRY	160dh
CHICKEN SATAY Grilled marinated chicken skewers with a peanuts sauce	160dh
SWEET AND SOUR CHICKEN WITH FRESH PINEAPPLE	160dh
CHICKEN WOK Chicken and vegetables stir fried in a wok	160dh
CHICKEN RICE NOODLES Chicken, rice noodles and vegetables stir fried in a wok	170dh
LAMB MASSAMAN Lamb In a thai sauce with coconut milk, potatoes and cashew nuts	180dh

Plats Indiens Du côté de la mer

POISSON TANDOORI Poisson mariné et cuit dans le four traditionnel tandoor.	210dh
POISSON TIKKA MASALA Poisson tikka dans une sauce crémeuse	240dh
POISSON ROGAN JOSH Poisson curry dans une sauce riche en tomates, poivrons et oignons	190dh
POISSON CURRY Poisson cuit dans une sauce à base de tomates, oignons et épices.	190dh
POISSON MADRAS Curry très pimenté	200dh
POISSON VINDALOO Curry extrêmement pimenté	200dh
POISSON BRYIANI Poisson cuit à l'étouffé dans un pot en terre avec du riz	240dh
MEEN MOLAY Poisson cuisiné au lait de coco et feuilles de curry.	190dh
GAMBAS TANDOORI Gambas mariné et cuit dans le four traditionnel tandoor.	240dh
GAMBAS TIKKA MASALA Gambas tandoori dans une sauce crémeuse	260dh
GAMBAS ROGAN JOSH Gambas curry dans une sauce riche en tomates, poivrons et oignons	240dh
GAMBAS BRYIANI Gambas curry dans une sauce riche en tomates, poivrons et oignons	260dh

Indian Corner From the sea

FISH TANDOORI Grilled marinated fish	210dh
FISH TIKKA MASALA Fish tikka in a creamy sauce	240dh
FISH ROGAN JOSH Fish in a sauce with tomatoes, onions and bell peppers	190dh
FISH CURRY Fish cooked in an onion and tomato gravy	190dh
FISH MADRAS Very hot curry	200dh
FISH VINDALOO Fish curry extremely hot	200dh
FISH BRYIANI Fish cooked with rice in a clay pot	240dh
MEEN MOLAY Fish in a coconut sauce with curry leaves	190dh
KING PRAWN TANDOORI Grilled marinated prawns	240dh
KING PRAWN TIKKA MASALA King prawn tikka in a creamy sauce	260dh
KING PRAWN ROGAN JOSH King prawns in a sauce with tomatoes, onions and bell peppers	240dh
KING PRAWN BRYIANI King prawns cooked with rice in a clay pot	260dh

Poulet

POULET TIKKA TANDOORI Morceaux de poulet désossés, marinés puis cuits dans le four traditionnel indien, le tandoor.	160dh
POULET TIKKA MASALA Poulet tandoori agrémenté d'une sauce crémeuse.	180dh
BUTTER CHICKEN Poulet tandoori agrémenté dans une sauce crémeuse sucrée.	180dh
POULET CURRY	160dh
POULET MADRAS Curry très pimenté	170dh
POULET VINDALOO Curry extrêmement pimenté	170dh
POULET JAL FREZI Poulet cuit dans une sauce aux piments verts.	170dh
POULET ROGAN JOSH Poulet curry cuisiné dans une sauce riche en oignons, tomates et poivrons.	170dh
POULET BRYIANI Poulet cuit à l'étouffé avec du riz basmati dans un pot en terre cuite.	190dh
POULET SAGH Poulet dans une sauce aux épinards	180dh
POULET DHANSAK Poulet dans une sauce aux lentilles	180dh
POULET KURMA Poulet cuisiné dans une sauce crémeuse aux amandes	180dh
POULET NEPAL Poulet dans une sauce crémeuse aux fruits	190dh

Chicken

CHICKEN TIKKA TANDOORI Boneless chicken pieces, marinated then cooked in the traditional Indian oven, the tandoor.	160dh
CHICKEN TIKKA MASALA Chicken tikka in a creamy sauce	180dh
BUTTER CHICKEN Chicken tandoori in a sweet creamy sauce	180dh
CHICKEN CURRY	160dh
CHICKEN MADRAS Very hot curry	170dh
CHICKEN VINDALOO Extremely hot curry	170dh
CHICKEN JAL FREZI Chicken curry cooked in a sauce with green chilies	170dh
CHICKEN ROGAN JOSH Chicken curry cooked in a sauce rich in onions, tomatoes and bell peppers	170dh
CHICKEN BRYIANI Chicken and basmati rice cooked together in a clay pot	190dh
CHICKEN SAGH Chicken in a spinach sauce	180dh
CHICKEN DHANSAK Chicken in a sauce with lentils	180dh
CHICKEN KURMA Chicken cooked in a creamy sauce with almonds	180dh
CHICKEN NEPAL Chicken in a creamy sauce with fruits	190dh

Agneau

AGNEAU TANDOORI Cotelettes d'agneau marinées et grillées	180 ^{dh}
AGNEAU CURRY Agneau cuit dans une sauce à base de tomates, oignons et épices	180 ^{dh}
AGNEAU MADRAS Agneau curry très piquant	190 ^{dh}
AGNEAU VINDALOO Agneau curry extrêmement pimenté	190 ^{dh}
AGNEAU JAL FREZY Agneau cuisiné dans une sauce épaisse aux piments verts.	190 ^{dh}
AGNEAU ROGAN JOSH Agneau cuisiné dans une sauce riche en tomates, oignons et poivrons.	190 ^{dh}
AGNEAU BRINGLE Agneau dans une sauce aux aubergines	190 ^{dh}
AGNEAU BRYIANI Agneau et riz basmati cuits à l'étouffé dans un pot terre cuite.	200 ^{dh}
AGNEAU KURMA Agneau cuisiné dans une sauce crémeuse aux amandes.	200 ^{dh}
AGNEAU SAGH Agneau dans une sauce aux épinards	200 ^{dh}
AGNEAU DHANSAK Agneau dans une sauce aux lentilles	200 ^{dh}

Lamb

LAMB TANDOORI Marinated and grilled Lamb Chops	180 ^{dh}
LAMB CURRY Lamb cooked in a onion and tomato masala gravy	180 ^{dh}
LAMB MADRAS Lamb curry very hot	190 ^{dh}
LAMB VINDALOO Lamb curry extremely hot	190 ^{dh}
LAMB JAL FREZI Lamb cooked in a thick sauce with green chilies	190 ^{dh}
LAMB ROGAN JOSH Lamb curry in a sauce rich in tomatoes, onions and bell pepper	190 ^{dh}
LAMB BRINGLE Lamb in a sauce with eggplants	190 ^{dh}
LAMB BRYIANI Lamb and basmati rice cooked together in a clay pot	200 ^{dh}
LAMB KURMA Lamb cooked in a creamy sauce with almonds	200 ^{dh}
LAMB SAGH Lamb in a spinach sauce	200 ^{dh}
LAMB DHANSAK Lamb in a sauce with lentils	200 ^{dh}

Riz et Pains Indiens

RIZ BASMATI PULAO	30 ^{dh}
KASHMIRI PULAO Riz basmati aux fruits et amandes	70 ^{dh}
ASSIETTE DE FRITES	45 ^{dh}
NAAN Pain indien cuit dans le tandoor et servi chaud	25 ^{dh}
NAAN AU FROMAGE	35 ^{dh}
NAAN À L'AIL	35 ^{dh}
NAAN À L'AIL ET CORIANDRE FRAÎCHE	35 ^{dh}
NAAN AU GINGEMBRE	35 ^{dh}
NAAN PESHUARI (aux amandes, coco et raisins sec)	40 ^{dh}
NAAN KEEMA (à la viande hachée)	40 ^{dh}
NAAN AUX OLIVES	35 ^{dh}
CHILI NAAN	35 ^{dh}
TANDOORI ROTI Galette à la farine complète cuite dans le tandoor	40 ^{dh}
CHAPATTI Pain plat à la farine complète cuit dans une poêle	40 ^{dh}

Rice and Naan Breads

BASMATI PULAO RICE	30 ^{dh}
KASHMIRI PULAO Basmati rice cooked with dried and fresh fruits	70 ^{dh}
PLATE OF FRENCH FRIES	45 ^{dh}
NAAN Indian bread cooked in the traditional oven the tandoor	25 ^{dh}
CHEESE NAAN	35 ^{dh}
GARLIC NAAN	35 ^{dh}
GARLIC AND CORIANDER NAAN	35 ^{dh}
GINGER NAAN	35 ^{dh}
PESHUARI NAAN (With almonds, coconut and raisins)	40 ^{dh}
KEEMA NAAN (Stuffed with mince meat)	40 ^{dh}
OLIVE NAAN	35 ^{dh}
CHILI NAAN	30 ^{dh}
TANDOORI ROTI Whole wheat tandoori bread	40 ^{dh}
CHAPATTI Whole wheat flour flat bread	40 ^{dh}

Plats Végétariens

LEGUMES CURRY	110dh
LEGUMES MADRAS Curry très pimenté	120dh
LEGUMES VINDALOO Curry extrêmement pimenté	120dh
LEGUMES TIKKA MASLA Assortiment de légumes agrémentés d'une sauce crémeuse	120dh
LEGUMES KURMA Assortiment de légumes dans une sauce crémeuse aux amandes.	120dh
SAAG BHAJI Épinards au lait de coco.	110dh
SAAG ALOO Épinards et pommes de terre à l'indienne.	110dh
ALOO BOMBAY Pommes de terre cuisinées avec des graines de moutardes et cumin.	110dh
ALOO GOBI Pommes de terre cuisinées avec du chou fleur	110dh
LEGUMES BRYIANI Légumes et riz basmati cuits à l'étouffé dans un pot en terre cuite	150dh
BRINJAL BHARTA Curry de purée d'aubergines.	110dh
CHANA MASALA Pois chiches dans une sauce aux épices..	110dh
DALL Purée de lentilles.	110dh
SALADE D'OIGNONS ET PIMENTS	40dh

Fromage indien Paneer

PANEER TIKKA MASALA Paneer dans une sauce crémeuse	130dh
PANEER ROGAN JOSH Paneer dans une sauce tomate, riche en poivrons et oignons	130dh
PALAK PANEER Paneer dans une sauce aux épinards	130dh
CHILI PANEER Paneer dans une sauce aux piments	130dh
PANEER BRYIANI Paneer cuit à l'étouffé avec du riz dans un pot en terre cuite	140dh

Vegetarian Dishes

VEGETABLE CURRY	110dh
VEGETABLE MADRAS Curry very spicy	120dh
VEGETABLE VINDALOO Curry extremely spicy	120dh
VEGETABLE TIKKA MASALA Assortment of vegetables in a creamy sauce	120dh
VEGETABLE KURMA Vegetables cooked in a creamy sauce with almonds	120dh
SAAG BHAJI Spinach, spices, onions and coconut milk	110dh
SAAG ALOO Spinach cooked with potatoes	110dh
ALOO BOMBAY Potatoes cooked with mustard and cumin seeds	110dh
ALOO GOBI Potatoes and cauliflower	110dh
VEGETABLE BRYIANI Vegetables and basmati rice cooked together in a clay pot	150dh
BRINJAL BHARTA Roasted eggplant mashed with Indian spices	110dh
CHANA MASALA Chick peas in a curry sauce.	110dh
DALL Lentils stew	110dh
ONIONS AND CHILI SALAD	40dh

Indian Cheese Paneer

PANEER TIKKA MASALA Paneer in a creamy sauce	130dh
PANEER ROGAN JOSH Paneer in a gravy with tomatoes, peppers and onions	130dh
PALAK PANEER Paneer in a spinach sauce	130dh
CHILI PANEER Paneer in a fresh chillies indo chinese sauce	130dh
PANEER BRYIANI Paneer cooked with rice in a clay pot	140dh

