

ENTRÉES APPETIZERS

GOAN PRAWNS

Crevettes sautées avec feuilles de curry et piment – 15

THREE LENTILLE TEXTURE

Textures de lentilles avec sauce Tamarin, légumes croquants et Masala Crisp – 13

DAHI PAPRI CHAAT

Indian Street Food – 13

BADE MIYAN KE KEBAB

Galette de Bœuf épicée et Chutney d'herbes fraîches – 14

CHATPATI MOONG

Crème de “Moong” et “Poi” bread – 11

ANDHRA ROAST CHICKEN

Poulet sauté avec graines de Fenouil et Oseille – 13

SALADE DE SAISON – 12

KATCHUMBER SALAD – 15 WITH CHICKEN – 19

PLATS MAIN COURSES

CURRY

Murgh Makhan Wala (Famous Butter Chichen) – 28

BEEF XACUITI

“Plat-de-Côte” fumé, sauce Masala Coco et Aloo Achaar – 31

PURPLE CLOUD

Aubergine rôtie, Yaourt épicé et sauce sésame tamarin – 22

PANEER BUTTER MASALA

Plat végétarien du SharmaJi – 25

DORADE KERALA ROAST

Dorade marinée cuite en Feuilles de Bananier, Sauce Moilee – 29

TANDOORI MURGHI

Demi-poulet marinée Masala Tandoori – 25

INCONTOURNABLES DU CHEF

TANDOORI MALAI CHAPPEN

Côtelette d'agneau marinée Noix de cajou cardamome – 36

BEEF PEPPER FRY

*Inspiration du Jour de “Sharma Ji” – **

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

MAA KI DAL – 10

RAITA – 6

PILAU RICE – 6

RAJ ALOO – 8

TADKA GREENS – 8

TIKHA TIKHA – 3

PAINS TRADITIONNELS

TANDOORI KULCHA (Cheese) – 7

LACCHA PARATHA – 6

NAAN GARLIC – 5

NAAN PLAIN – 4

MISSI RÔTI (Sans gluten) – 6

DESSERTS

MANGO BRULÉE – 12

PISTA CAKE – 13

KULFI DU MOMENT – 11