

# Appetizers / Entrées / Entradas

## VEGETABLE PAKORA

Vegetables in chickpea flour batter, fried and served with green chutney

Beignet de légumes et farine de pois chiche, accompagné de chutney vert

*Verduras rebozadas en harina de garbanzo y fritas acompañadas de chutney verde*

## ONION BHAJI

Crunchy spice marinated onion slice, covered in chickpea batter and fried

Croustillantes tranches d'oignons marinées et passées en pâte à beignet de pois chiche

*Rebanadas de cebolla fritas marinadas con especias y harina de garbanzo*

## 🐙 SQUID PAKORA

Crunchy masala spice marinated squid, covered in chickpea batter and fried

Calamar frit, mariné en épices masala et en pâte à beignet à base de pois chiche

*Calamar frito masala, marinado con especias de la india y textura crujiente*

## VEGETABLE SAMOSA

*Punjabi style, potato and green pea filled, fried and served with mint chutney*

Façon Pendjab, farcie de pomme de terre et de petit pois,

frite et accompagnée de chutney à la menthe

*Al estilo Punjab, rellena de papa y chícharo, frita y bañada en chutney de menta*

## 🐙 CHICKEN SAMOSA

Filled with spicy chicken, fried and served with tamarind chutney

Farcie de poulet épicé, frite et servie avec chutney de tamarind

*Rellenas de pollo ligeramente picantes acompañadas de chutney de tamarindo*



## Soups / Soupes / Sopas

---

### 🌿 CHANA DAL

Yellow lentils cooked with tomato and spices, plain yogurt and fresh cilantro

Lentilles jaunes cuites avec tomate et épices, yahourt naturel et coriandre fraîche

*Lentejas amarillas cocinadas con tomate y especias, servida con yogurt natural y cilantro*

### 🌿 CHICKEN SOUP

Lightly sweet, with yellow curry and coconut

Soupe au poulet, légèrement sucrée, assaisonnée au curry jaune et noix de coco

*Sopa de pollo, ligeramente dulce, sazonada con curry amarillo y coco*

## Tandoor oven specials /

## Specialités au four tandoor /

## Especialidades al horno tandoor

---

### 🌿 MURGH TIKKA

Yoghurt, lime and spice marinated chicken, slowly roasted in authentic tandoor oven

Poulet mariné au yahourt, citron et épices, lentement rôti dans notre véritable four tandoor

*Pollo marinado con yogurt, limón y especias cocinado lentamente en nuestro horno tandoor*

### 🌿 CHEESE

Star anise, spice and hot pepper marinated cubes, oven baked and served with roasted bell pepper and onions

Cubes de fromage frais marinés avec anis étoilé, épices et piment, rôti et servi avec oignons et poivrons

*Cubos de queso panela marinado con anís estrella, especias y chile, acompañado de cebollas y pimientos asados*



## TANDOORI GOBI

Cream and spice marinated cauliflower, baked and served with lime juice and fresh lettuce

Choux-fleur mariné à la crème et épices, cuit au four et servi avec jus de citron et laitue

*Rosetas de coliflor marinadas con crema y especias, cocinadas al horno, servidas con limón y lechugas frescas*

## *Fish and seafood / Viandes et poisson / Carnes y pescados*

---

## CHICKEN TIKKA MASALA

Masala spice marinated chicken, baked and served with creamy tomato gravy

Poulet mariné aux épices masala, rôti et accompagné de sauce tomate à la crème

*Pollo cocido al horno marinado con especias, servido con gravy cremoso de tomate*

## CHICKEN KORMA

Ginger, garlic and yogurt marinated chicken, cooked in a slightly sweet and hot almond sauce

Poulet au gingembre, ail et yaourt, cuit dans une sauce aux amandes, légèrement sucré et piquant

*Pollo marinado en jengibre, ajo y yogurt, cocinado en una salsa de almendras ligeramente dulce y suave picor*

## VINDALOO

Lamb or chicken, prepared in a traditional Goa style spicy curry, served with potatoes

D'agneau ou poulet, cette recette traditionnelle de Goa est un curry piquant et se sert avec des pommes de terre

*Cordero o pollo en receta tradicional de la región de Goa, preparado con curry picante y trozos de papa*

## MURGH MAKHANI

Punjab style marinated chicken in a tomato, spice and butter sauce

Poulet mariné façon Pendjab, cuit dans une sauce tomate épicées et au beurre

*Pollo marinado típico de Punjab cocinado en salsa a base de tomate, especias y mantequilla*



## MACHHI TIKKA

Fish fillet marinated with spices, yoghurt, ginger, garlic and cashew nuts, cooked in tandoori oven

Filet de poisson mariné aux épices, yaourt, gingembre, ail et noix de cajou, cuit au four tandoor

*Pescado marinado en una mezcla de especias con yogur, jengibre, ajo y anacardos, cocido en horno tandoor*

## DHABA JHINGA

Shrimps cooked in an onion, turmeric and fenugreek leave sauce

Crevette cuites dans une sauce à base d'oignon, curcuma et feuille de fenugrec

*Camarones cocinados en gravy de cebolla, sazonado con cúrcuma y hojas de fenogreco*

## MACHHALEE

Oven baked mahi mahi, served with curry and coconut sauce, chilli oil and fried onion

Filet de dorade coryphène au four, servie avec curry à la noix de coco, huile de piment et oignon frit

*Mahi mahi cocinado al horno tandoor, acompañado de salsa de curry y coco servido con aceite de chile y cebolla frita*

## *Rice dishes / Plats à base de riz / Arroces*

---

## SADHA CHAWALI



Steamed basmati rice

Riz basmati cuit à la vapeur

*Arroz basmati cocinado al vapor*

## VEGETABLE BIRYANI

Basmati rice cooked with vegetables and butter

Riz basmati aux légumes et au beurre

*Arroz basmati cocido con vegetales del día y un toque de mantequilla*

## CHICKEN BIRYANI

Basmati rice with cinnamon, laurel and cloves marinated chicken

Riz basmati avec poulet mariné à la cannelle, laurier et clou de girofle

*Arroz basmati cocido con especias y pollo marinado con canela, laurel y clavos de olor*



## Naan bread / Galette naan / Pan naan

---

This typical wheat flour flatbread is freshly cooked, once ordered in the tandoori oven

Cette galette de blé très typique se cuit à la commande au four tandoor

*Esta galleta típica de harina de trigo se cuece a la minuta en el horno tandoor, una vez ordenada*

**PLAIN / NATURE / NATURAL**

**GARLIC / A L' AIL / DE AJO**

🕒 **CHEDDAR CHEESE / AU FROMAGE CHEDDAR / DE QUESO CHEDDAR**

**KULCH**

Cilantro and sesame seeds

A la coriandre et graine de sésame

*Al cilantro y semilla de sésamo*

## Vegetarian / Végétarien / Vegetariano

---



**DAL TADKA**

Yellow lentil stew with garlic and cumin

Ragout de lentilles jaunes à l'ail et cumin

*Lenteja amarilla preparada con ajo y comino*

🕒 **MUTTER PANNIR MASALA**

Green peas and fresh cheese stewed in onion gravy

Petits pois et fromage en sauce aux épices à l'oignon

*Chícharos y queso panela cocinados en gravy de cebolla*



**DAL MAKHANI**

Black, red and yellow lentils casserole

Ragout de lentilles noires, rouges et jaunes

*Lenteja negra, roja y amarilla cocinadas*







## CHOLE A LOO MASALA



Chickpea and potato cooked in onion gravy with coriander and turmeric

Pois chiche et pomme de terre en sauce à l'oignon, coriandre et curcuma

*Garbanzo y papa cocinado con gravy de cebolla, cilantro y cúrcuma*



## SUBZI MUNTAJ



Mixed vegetables in tomato and onion gravy

Mélange de légumes cuits en sauce tomate

*Mezcla de vegetales cocinado en gravy, base de tomate*



These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet

Ce sont des plats sains qui aident à maintenir un régime alimentaire équilibré

*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*



These are gluten free dishes

Ils sont des plats sans gluten

*Son platillos libres de gluten*



These are ovo lacto vegetarian dishes

Ils sont ovo lacto végétariens

*Son platillos ovo lacto vegetarianos*



These are spicy dishes

Ils sont des plats épicés

*Son platillos picantes*



These are vegan dishes

Ils sont des plats végétaliens

*Son platillos veganos*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Consommer de la viande, de la volaille, des crustacés, des crustacés, des œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de n'importe quelle condition médicale.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.*



# Desserts / Postres

## 🌿🍯 **KHEER**

Rice cooked in milk and sugar

Riz au lait sucré

*Arroz cocinado con leche y azúcar*

## 🌿🍯 **KHEER WITH SEEDS**

Rice cooked in milk and sugar with almonds, pistacchios and nuts

Riz au lait sucré avec amandes, pistaches et noix

*Arroz cocinado con leche y azúcar acompañado de almendras, pistaches y nueces*

## 🍯 **BENGALI BHAPA DOI**

Yoghurt and condensed milk with red fruits

Yaourt et lait condensé avec fruits rouges

*Yogurt y leche condensada con frutos rojos*

## 🍯 **GULAB JAMUN**

Milk solids fritter, rose and cardamom syrup

Mini beignets de lait en poudre, sirop à l'essence de rose et cardamome

*Bolas de leche en polvo fritas, jarabe aromatizado con agua de rosas y cardamomo*





## 🍌 **FRIED ICE CREAM**

Coconut ice cream with honey syrup

Glace à la noix de coco frita servida con sirop de miel

*Helado de coco frito bañado con miel*

## 🌿🍌 **KULFI**

Creamy milk and sugar reduction with almonds, perfumed with saffron

Reduction de lait sucré aux amandes parfumé au safran

*Reducción de leche y azúcar saborizada con azafrán y almendras*

## **BARFI**

Cardamom scented carrot and pistachio cake

Gâteau à la carotte et pistache à la cardamome

*Pastel de zanahoria con pistache y cardamomo*

---

🌿 These are gluten free dishes

Ils sont des plats sans gluten

*Son platillos libres de gluten*

🍌 These are ovo lacto vegetarian dishes

Ils sont ovo lacto végétariens

*Son platillos ovo lacto vegetarianos*