### Entrées

# Vegetarian Starters 💭 Onions Bhaji

Fried Onions Oignons frits

### Matar TiKi

Fried Green Peas; Potatoes; Bread Crumbs Croustillant aux Petits Pois; Pommes de Terre; Crumble

#### Samosa Traditionnels

Sttuffed with Potatoes; Curry Leaves; Herbs *Farcies de Pommes de Terre; Feuilles de Curry* 

#### Raïta

Yoghurt; Cucumbers; Fresh Coriander; Spices Yaourt; Concombres; Pincée d'Épices; Coriandre Fraîche

#### Raïta Aubergines

Tandoori Smoked Brenjals; Yoghurt; Herbs; Spices *Aubergines fumées au Four; Pincée d'Épices; Yaourt;* 

#### Pancer Tikka

Indian Cheese Marinated; Grilled in Tandoor Fromage Indien Mariné; Grillé au Four

#### Nirvana Vegetarian Platter

#### Onions Baghi; Samosa; Matar Tikki; Paneer Tikka

For One Guest - Pour Un 25-

For Two Guests -Pour Deux 35.-

égétariennes

15-

# Entrées

# Tandoorí Grílls 🖤 Gríllades au Tandoor

# Chicken Tandoori

Marinated Chicken Grilled in Tandoor Cuisse(s) de Poulet Marinée(s) puis Grillée(s) au four

# Black Pepper Chicken Tikka

Black Pepper Marinated; Grilled Chicken Breast Blancs de Poulet Marinés au Poivre Noir

# Gilafi Seekh Kebab

Minced Lamb Kebab Gigot d'Agneau Haché; Mariné; Grillé; Servi en Brochettes

### Salmon Tikka

Marinated Norwegian Salmon Filets in seasonal Herbs; Spicy Flavours Filets de Saumon Norvégien Marinés aux Herbes de Saison; Pincé d'Épices

#### Prawns Tandoori

Grilled King Prawns Marinated; Spicy Flavours (shelled pieces) Gambas Marinées aux Épices (pièces décortiquées)

#### Starter *Entrée* Main *Plat*

15.

# 25- 29-

25.-

#### 25- 33-

# 25.- 35.-

#### 29- 39-

# Entrées

# Salades Fraîcheur 🐝 Grillade au Choix

### Prawns Tandoori

Grilled Gambas and Prawns Marinated in Spices Crevettes et Gambas Grillées et Marinées aux Épices

#### The Salmon Tikka

Marinated Grilled Salmon with Fresh Salad Filet de saumon; Mariné; Épicé; Grillés au « Tandoor »

# Chicken Tikka Black Pepper

Chicken Tikka Grilled Marinated with Cashew; Black Pepper Poulet Tikka Grillé aux Noix de Cajou et son Poivre Noir

19-

#### Pancer Tikka

Grilled Marinated Indian Cheese Fromage Indien Grillé

### Fresh Mixed Salad

Mixed Salads Salades Assorties selon Arrivage du Jour

#### Indian Mixed Salad

Made with Cucumber; Green Chilli; Onions and Tomatoes Salade de Concombre; Piments verts; Ognons et Tomates

# Plats Grands 🏶 Classiques

# King Prawns Balti

Tomato Sauce; Fresh Herbs with Spicy Flavours Gambas Sautées à l'Ail; Sauce Tomate Épicée; Herbes Fraîches

#### Kerala Prawns Masala

Prawns (shelled); Fine Masala Curry with Coconut Flavours Gambas (décortiquées)aux Épices ; Feuilles de Curry; Lait de Coco

#### Butter Chicken

Grilled Chicken; Cinnamon Creamy Almonds Sauce Suprême Grillé; Sauce à la crème d'Amandes; Cannelle aux Épices

### Chicken Tikka Masala

Grilled Chicken; Tikka Masala Sauce; Ginger; Green Chilies; Coriander *Parts de Suprêmes Grillés; Sauce Tikka Masala; Saveurs Épicées* 

11

# Traditions

# Traditional Dishes 💭 Plats Traditionnels

Choose your main Dishes with your favorite Sauce... Enjoy ! Choisissez vos Plats; Sauce et Accompagnements Préférés... Bon Appétit !

Chicken Poulet 32.- Beef Boeuf 35.- Lamb Ageau 37.- Paneer 25.-

#### Korma

Creamy Sauce of Almonds; Cashew Nuts Crème de Noix de Cajou; Sauce Amandes Karahí

Coriander ; Ginger; Green Chilli; Onion Sauce Sauce Coriandre; Gingembre; Oignons; Piments verts Madras

'Madras Curry' Sauce; Coriander *Authentique mélange d'Épices; Sauce Madras; Coriandre* Vindaloo

Goa'Vindaloo Curry'; Corriander Authentique Sauce Vindaloo; Saveurs de l'Île de Goa Jalfrezí

Coriander; Ginger; Green Chillies; Hot Spices Jalfrezi Sauce Coriandre; Épices fortes; Gingembre; Piments verts; Poivrons Sagwala

Spinach stir-fry; Fenugreek Sauce with Spicy Flavours Sauté aux Épinards; Fenugrec avec Sauce aux Saveurs Épicées

# Spécialités

Chef's Specials 🧶 Les Incontournables

# Les Côtelettes d'Agneau

Marinated 'Lamb Chops' Grilled (~300g) *En Marinade Grillées (~300g)* Sauce on your Choice *Sauce au Choix :* Rogan Josh; Vindaloo; Korma; Jalfrezí; Madras

# Lamb Shank

Slow cooked Lamb Shank; Traditional Kashmiri Sauce Flavours Herbs; Souris d'Agneau cuite à basse Température; Curry Traditionnel du Cachemire

#### Grilled Sea Bream Filets

Grilled Sea Bream Filets Garnished with Coconut Sauce *Filets de Dorade Grillés; Sauce à la Noix de Coco* 

# Omble Chevalier

Grilled Omble Chevalier Filets; Curry Sauce Filets d'Omble Chevalier Grillés à l'uni latéral, sauce au curry Selon arrivage de la Pêche

Ces plats sont Accompagnés de Garnitures du Jour

# Thalis

Naan; Basmati Rice On your Choice Naan au choix; Riz Basmati

55.-

#### Nauratan

Vegetarian Thali : Samosa; Raïta; Nauratan (mixed vegetables); Dal; Baignan Bartha *Thali Végétarien : Samosa; Raïta; Nauratan (légumes mixtes); Dal; Baignan Bartha*;

#### Shikaarpuri

ChickenTikka; Seekh Kebab; Butter Chicken; Raïta; Nauratan (mixed vegetables); Rogan Josh; Lamb Cooked with Kashmiri Spicy Flavous *Poulet Tikka; Seekh Kebab; Butter Chicken; Raïta; Nauratan (légumes mixtes); Rogan Josh; Agneau aux Épices Traditionnels* 

#### Byrianis

Herbs and spices stuffed saffron ricePoêlée de Riz au Safran; Herbes et Épices avec cuisson finale à l'ÉtoufféeVegeterian Byriani Byriani aux Légumes29.Chicken Byriani Byriani au Poulet35.Beef Biryani Byriani au Bœuf37.Lamb Byriani Byriani à l'Agneau39.Shelled King Prawns Byriani aux Gambas Décortiquées45.Raïta Raïta as a sideRaïta en accompagnement

### Véganisme

Vegans Delights 🎡 Délices Végans

# Baighnan Bartha

Classic Smoked 'Brenjals' Caviar d'aubergines cuites au Tandour; Pincée d'Épices Bhíndí Masala

Simmered 'Lady Fingers' with Onions; Cumin; Coriander Okras Poêlés au Cumin avec Sauce Masala

#### Daal Tarka

Indian Style; Yellow Lentils; Coriander *Lentilles Jaunes à l'Indienne* 

#### Chana Masala

Traditional Chickpeas Masala; Curry; Coriander **Pois Chiches aux Épices Masala** Palak Aloo

Simmered Potatoes; Spinach Épinards en branches Sautés aux Pommes de Terre; Herbes; Épices 24.

24.-

22~

Simmered Potatoes; Cauliflowers; Coriander *Choux Fleurs Sautés aux Pommes de Terre; Épices; Coriandre* Dam Aloo

Baby Patatoes cooked with Curmin; Curry Leaves Pommes de Terre parfumées aux Feuilles de Curry et Cumin

# Tandoori Breads 💭 Pains au four

Naan

Plain Nature Garlic Ail Chilli Piment Cheese Fromage Cheese ; Garlic Fromage; Ail Cheese ; Chilli Fromage; Piment Roti Paratha

# Rice Riz Basmati

6.-

9.-

9.-

6.-

Plain Nature4.-Pulao Petits Pois; Herbes; Épices6.-Saffron Safran8.-Kashmiri Safron Safran; Dry Fruits Fruits Secs10.-Nos prix sont en france suisses Tva de 7,7% incluse

# Plats Végétariens Pancer Cheese 🏶 Fromage Pancer

#### Matar Pancer

Creamy Green Peas Sauce , Onions; Ginger; Masala Sauce à la Crème de Petits Pois; Oignons; Gingembre; Épices de Masala

# Palak Pancer

Simmered Spinach; Paneer; Spices; Coriander *Épinards Sautés au Fromage Traditionnel; Épices; Coriandre* 

#### Pancer Makhani

Cheese in a Cinnamon Creamy Sauce Fromage Indien; Sauce Crémeuse à la Cannelle

### Pancer Tikka Masala

Grilled Cheese served in a Medium Spicy Sauce Fromage Indien; Grillé; Sauce Légèrement Épicée



25.-

22