

## Starters

<b>Murgh Himalaya</b>	5,00
chicken with indian spices wrapped in lentil flour and deep fried / volaille aux épices indiennes enveloppée de farine de lentille bien frite	
<b>Keema Samosa</b>	5,40
puff pastry filled with minced meat / pâte feuilletée fourrée de viande hachée	
<b>Vegetable Samosa</b>	5,20
puff pastry filled with potatoes and green peas - pâte feuilletée fourrée de purée de pomme de terre et petits pois	
<b>Onion Bahjee</b>	5,20
fried onions / oignons frits	
<b>Taja Pakoras</b>	5,40
fresh vegetable balls deep fried / boules de légumes frais bien frits	
<b>Pista Jhingha</b>	9,40
prawns dipped in a spicy batter, coated with pistachios and fried / scampis plongés dans une pâte épicée recouverts de pistaches frits	
<b>Paneer Mircchi</b>	5,40
green chilly stuffed with cottage cheese, coconut, bay leaves and fried with gram flour/ piments verts farcis avec fromage frais, noix de coco, laurier et frit avec de la farine de pois chiche	
<b>Mixed Starters</b>	9,00
various mixed starters / variété d'entrées diverses	
<b>Family Starters</b>	28,50
for minimum 4 pers. various mixed starters / variété d'entrées diverses	
<b>Dhal Soup</b>	5,20
soup with mixed lentils prepared in indian style - soupe de lentilles	
<b>Papadom</b>	1,00

## Tandoori Chicken

### **Murgh Tikka** 16,30

boneless pieces of chicken marinated in a special mix of yoghurt and spices, broiled in the clay oven - morceaux de poulet marinées doucement grilles dans le tandoor

---

### **Tandoori Murgh** 15,30

chicken legs marinated in yoghurt and oriental spices broiled in the clay oven / cuisses de poulet marinées doucement grilles dans le andoor

---

### **Tandoori Jhingha** 22,00

kings prawns marinated in selected aromatic herbs and spices cooked in clay oven / scampis marines dans du yoghurt et poudre d'amandes grilles dans le tandoor

---

### **Murgh Kashmiri** 16,30

chicken marinated in minced garlic, chili, lemon juice, yoghurt, an indian salt, broiled in the clay oven / volaille marinée dans du hachis d'ail, chilli, jus de citron, yoghurt et sel indien grille au tandoor

---

### **Murgh Khyber** 16,30

chicken marinated in pistachios, peanuts and cashew / poulet marine dans des pistaches, cacahuètes et noix de cajou

---

### **Murgh Shaslick** 16,30

chicken grilled with a madras curry powder / poulet grillé dans du curry de madras

---

### **Murgh Pahari Kebab** 16,30

boneless skewers of chicken marinated in yoghurt, eggs, mint sauce and grilled in the clay oven / brochette de poulet marinée au yaghourt, oeuf, sauce à la menthe, grillée dans le tandoor

---

### **Beef Choila** 17,30

nepali newari style beef cooked in well flavored timur, lemon, ginger, garlic, grounded spice, especially for hot loving curry with vegetables/boeuf façon népalaise cuit dans un timur bien assaisonné de citron gingembre, ail et épices pour les amateurs de plats fort avec légumes

---

## Tandoori Lamb

### **Badami Kebab** 16,80

tender pieces of lamb marinated in yoghurt, cardamom, gram flour and honey grilled in clay oven - morceaux d'agneau marines dans du yoghurt, cardamome,

---

farine de lentilles et mile grillées dans le tandoor

---

**Adraki Kebab** 16,80

pieces of lamb marinated with wild plants, timuri in northern style with ginger flavour / morceaux d'agneau marines dans un mélange d'herbes, timuri et gingembre

---

**Nurani Kebab** 16,80

pieces of lamb marinated in minced spinach, garlic, ginger and indian spices broiled in the clay oven / morceaux d'agneau marines dans du hachis d'épinards, ail, gingembre et épices indiennes grillées dans le tandoor

---

**Mixed Grill** 21,40

various mix of lamb, chicken and prawns / mix de grillades d'agneau, poulet et scampis

---

**Lamb Chop** 19,30

lamb chops marinated in garlic, ginger and garam masala / côtelettes d'agneau marinées à l'ail, gingembre et garam masala

---

## Prawns

**Jhingha « Piri-Piri »** 21,80

prawns cooked in a hot indian sauce made of selected indian spices and lemon juice / scampis cuits dans une sauce indienne épicée au jus de citron

---

**Jhingha Bhuna** 21,80

prawns cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger and green chili / scampis cuits aux oignons, tomates, ail, gingembre et piments verts

---

**Tandoori Jhingha Masala** 22,10

king prawns cooked in well flavored masala sauce / scampis cuits dans une sauce masala

---

## Fish

**Machli Masala** 16,80

fish cooked in a rich indian gravy sauce / poisson cuit dans une sauce au jus indienne

---

**Tandoori Machli Curry** 16,80

grilled fish cooked in tomatoes and yoghurt sauce with coconut milk / poisson grillé, cuit dans une sauce tomate et yoghurt avec lait de noix de coco

---

## Beef

**Beef Vindaloo** 16,30

diced beef cooked in ginger, garlic, onions and vinegar in a spicy sauce / morceaux de boeuf cuits dans du gingembre, ail, oignons et vinaigre dans une sauce épicée

---

**Beef Newari** 16,30

small pieces of beef cooked in newari style, fresh ground spices good for hot loving curry/petits morceaux de boeuf cuits façon népalaise (newari) avec des épices fraîches, pour les amateurs de curry fort

---

## Lamb

**Gosht Saagwala** 16,20

diced lamb simmered in delicious spinach gravy - morceaux d'agneau en cubes cuits à feu doux dans une délicieuse sauce aux épinards

---

**Kokani Gosht Curry** 16,20

pieces of lamb cooked in coconut milk, yoghurt, ginger and garlic / morceaux d'agneau cuits dans du lait de noix de coco, yoghourt, gingembre et ail

---

**Gosht Rezala** 17,80

lamb chop flavored with rose water in yoghurt and cinamon / côtelette d'agneau aromatisées à l'eau de rose avec yaourt et canelle

---

**Gosht Shahjahani** 16,50

diced lamb cooked in a rich cashew nuts sauce, poppy seeds and curd / morceaux d'agneau cuits au jus de cajou, grain de pivot et yoghourt

---

**Gosht Tikka Masala** 17,30

diced lamb grilled in a well-flavored masala sauce / morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala

---

**Gosht Kadahi** 16,50

lamb marined in yoghurt cooked in an indian spice sauce with capsicums and mushrooms / morceaux d'agneau marines dans du yoghourt et cuits dans une sauce épicée à l'indienne avec champignons et poivrons verts

---

**Gosht Gulkhar** 16,50

diced lamb with green chili, mushrooms, curry leaves and madras hot curry sauce / morceaux d'agneau avec piments verts, champignons, feuilles de curry et sauce madras épicée

---

## Vegetables

<b>Veg Shaslick Sizzler</b>	16,50
veg shaslick grilled in coconut, cheese and mushroom sauce, garlic, ginger and soft spices / brochette de légumes dans une noix de coco, fromage, sauce champignons, ail, gongembre et épices douces	
<b>Aloo Saag</b>	12,80
dices of potatoes simmere in a delicious spinach sauce / dés de pomme de terre aux épinards	
<b>Khate Mitti Sabji</b>	13,80
mixed vegetables sauted with onions, tomatoes and capsicum / légumes mixtes sautées avec oignons, tomates et poivrons verts	
<b>Sabji Kofta</b>	13,95
vegetable balls cooked in special indian sauce / boules de légumes cuites dans une sauce indienne speciale	
<b>Paneer Makhanwala</b>	14,50
cubes of cottage cheese cooked simmered in a butter-enriched tomato gravy / fromage frais indien cuit dans une sauce tomates à la crème de beurre	
<b>Palak Paneer</b>	14,50
dices of cottage cheese cooked in a puree of spinach and spices / fromage frais indien aux épinards	
<b>Newari Vegetable</b>	15,50
newari nepali style vegetables flavored with sesame, mustard seeds and indian vegetables of the day / plat de légumes façon népalaise aromatisé avec seésame, graines de moutarde et légumes indiens du jour	
<b>Vegetables Dahiwala</b>	14,70
special south indian dishes cooked in a coconut milk, yoghurt, cottage cheese, curry leaves (mild)/spécialité du sud de l'inde, cuit dans du lait de coco, yoghourt, fromage et curry	
<b>Bhendi Masala</b>	14,80
sauted bhendi with onions, curry leaves and indian spices - légumes indiens sautées aux oignons, feuilles de curry et épices indiennes	
<b>Aloo Gobhi</b>	13,00
potatoes with cauliflower / pomme de terre avec chou fleur	
<b>Baigoen Bhurta</b>	13,00
smashed aubergines with spices ans onions / purée d'aubergines aux épices et oignons	

## Biryani Rice

### **Jaipur Gosht Biryani** 15,10

basmati rice cooked with lamb pieces in yoghurt and saffron / riz parfume avec de l'agneau au safran

---

### **Murgh Biryani** 14,90

basmati rice cooked with chicken in yoghurt and saffron / riz avec volaille au safran

---

### **Sabji Biryani** 14,10

basmati rice with mixed vegetables and saffron / riz parfumé cuit avec légumes variés et safran

---

### **Chief Special Biryani Rice** 16,30

basmati rice cooked with lamb, chicken, vegetables and yoghurt and saffron / riz parfumé cuit avec agneau, poulet, légumes, yogourt et safran

---

## Chicken

### **Murgh Tikka Nawabi** 16,60

morsels of grilled chicken, cooked in a well flavored sauce of tomatoes and dices capsicum / morceaux de poulet cuits dans une sauce de tomates et poivrons verts

---

### **Murgh Kadahi** 15,80

boneless chicken marinated in yoghurt and cooked in an indian spices sauce with mushrooms and capsicum / filet de poulet mariné au yoghurt, cuit dans une sauce indienne aux champignons et poivrons verts

---

### **Murgh Makhani** 15,95

boneless chicken cooked and served in a rich tomato flavoured butter sauce / filet de volaille cuit dans une sauce au beurre et tomates

---

### **Murgh Jalfrezie** 15,80

boneless chicken pieces sauted with capsicum, onions and tomatoes / filet de volaille sauté avec oignons, poivrons verts et tomates

---

### **Murgh Dahiwala** 15,80

boneless chicken marinated in yoghurt and cooked in indian spices sauce with mushrooms and capsicum / filets de poulet marinés au yoghurt, cuit dans une sauce indienne aux champignons et poivrons verts

---

### **Murgh Timuri** 15,90

pieces chicken cooked in a special himalayan

---

spice timuri (spicy) / filet de poulet cuit avec l'épice himalayenne special timuri (épicé)

---

**Murgh Nihari** 15,80

pieces chicken cooked in rich grounded spice, cinamon, fennel, ginger, garlic and lemon / morceaux de poulets cuits dans des feuilles de menthe, fenouil, citron, gingembre et ail

---

**Murgh Khorma** 15,80

shredded chicken cooked with rich gravy sauce of cashew nuts and curd (lightly sweet) filet de poulet cuit dans une sauce au jus avec des noix de cajou et yoghourt (légèrement sucré)

---

**Murgh Saag** 15,80

boneless chicken cooked with spinach in a masala sauce / filet de volaille cuit avec des épinards dans une sauce masala

---

## Bread

**Naan** 3,00

fine flour bread baked in clay oven / pain indien cuit au tandoor

---

**Butter Nan** 3,20

leavened white flour bread with plant butter / pain de froment au beurre

---

**Roti** 2,80

wheat flour bread / pain de froment

---

**Chappatti** 2,80

indian bread / pain indien

---

**Veg Kulcha** 3,95

flour bread with vegetables stuffing / crêpes fourées de légumes

---

**Cheese Naan** 3,95

indian bread with cheese / pain indien au fromage

---

**Garlic Naan** 3,95

garlic bread / pain à l'ail

---

**Keema Naan** 4,70

flour bread stuffed with meat / crêpes fourées à la viande hachée

---

**Onion Naan** 3,95

onion bread / pain aux oignons

---

**Chilli Naan** 3,95

chili bread / pain aux piments

---

**Peswary Naan** 4,70

indian bread with cashew nuts / pain indien aux noix de cajou

---

created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)