

MENU DE GROUPE - GROUP MENU

10 PAX + (44\$/PAX)

ENTREES/STARTERS (2 de chaque)

Oignons bahjees (vegan)

Bouchées d'oignons frits avec fines herbes et panure aux pois chiches
Onion fritters with fine herbs and chickpea batter

Poulet 65

Poulet croustillant épicé avec feuilles de cari et graines de moutarde
Crispy chicken with curry leaves and mustard seeds

Chana samosa (végétarien)

Samosa déconstruit avec pommes de terre, épices, pois chiches et sauce au yogourt
Deconstructed pasty with potatoes and spices, topped with chickpeas and yogurt sauce

PLATS PRINCIPAUX/MAIN DISHES (2 de chaque)

Agneau Roganjosh

Cubes d'agneau dans une sauce au cari, yogourt, menthe et épices
Lamb cubes in a curry sauce with yogurt, mint and spices

Poulet au beurre

Cubes de poulet mariné dans une sauce crémeuse à base de tomate avec épices
Marinated cubes of chicken in a creamy tomato sauce with spices

Aloo Gobi (vegan)

Cari de chou-fleur avec pommes de terre et coriandre fraîche
Cauliflower and potato curry with fresh cilantro

Saag paneer (végétarien)

Cubes de fromage paneer dans un cari crémeux aux épinards
Paneer cubes in a creamy spinach curry

Poulet Tikka

Poulet mariné aux épices cuit au four tandor. Servi avec chou mariné
Marinated chicken with spices grilled in the tandor oven. Served with cabbage

ACCOMPAGNEMENTS/SIDES (3 de chaque)

Riz pilau (vegan)

Riz basmati avec oignons, pois verts et cumin
Basmati rice with onions, peas and cumin

Pain naan - Naan bread (végétarien)

Pain naan à l'ail - Garlic naan bread (végétarien)