

MENU

STARTERS

FROM THE TANDOOR OVEN

MAINS

ACCOMPANIMENTS

DESSERTS

Papadums

Served with our homemade chutneys



5.00

Kerala Fried Prawns

Black tiger prawns fried in a delicate batter, served with roasted red pepper and tomato sauce



15.00

Goan Spiced Crab Cake

Crumb fried crab meat with sweetcorn, chilli and lime leaf served with tadka mayo



15.00

Tawa Keema

Minced lamb and pickled onion served on a mini naan



13.00

Onion Bhaji

Our light and crispy version of this classic dish served with mango chutney



11.00

Cauliflower Manchurian

Cauliflower florets, tossed in spicy tangy sauce



10.00

Patta Chaat

Fried baby spinach drizzled with tamarind chutney and sweet yoghurt



13.00

Les articles du menu peuvent contenir ou entrer en contact avec du gluten, des produits laitiers, des noix, du poisson, des mollusques et crustacés et d'autres allergènes. Veuillez consulter un membre du personnel pour obtenir de plus amples renseignements. Pour les options végétaliennes s'il vous plaît demander à un membre du personnel.

= Vegetarian = Nuts = Contains gluten = Contains fish = Contains dairy = Contains egg = Takeaway available = Spice

MENU

STARTERS **FROM THE TANDOOR OVEN** MAINS ACCOMPANIMENTS DESSERTS

Ajwani Salmon Tikka

16.00

Salmon marinated in carom seeds, lemon grass and yoghurt



Rosemary Chicken Tikka

15.00

Tender chicken fillets marinated in rosemary yoghurt, garlic and Kashmiri chilli



Barrah Lamb Tikka

15.00

Leg of lamb marinated in honey, ginger and Kashmiri chilli



Lamb Seekh Kebab

15.00

Lamb minced with ginger, garlic and ground spices



Les articles du menu peuvent contenir ou entrer en contact avec du gluten, des produits laitiers, des noix, du poisson, des mollusques et crustacés et d'autres allergènes. Veuillez consulter un membre du personnel pour obtenir de plus amples renseignements. Pour les options végétaliennes s'il vous plaît demander à un membre du personnel.

= Vegetarian = Nuts = Contains gluten = Contains fish = Contains dairy = Contains egg = Takeaway available = Spice

MENU

STARTERS FROM THE TANDOOR OVEN **MAINS** ACCOMPANIMENTS DESSERTS










































Tawa Machli Pan fried fillet of sea bass served with curry leaf infused mashed potato and mango & coconut sauce 🐠 🌶️	29.00
Mangalorean Prawn Curry Tiger prawns cooked in coconut, tamarind and asafoetida sauce 🐠 🌶️	24.00
Kolapuri Chicken Chicken fillet cooked in a tomato, coriander, poppy seed and pepper sauce 🐔 🌶️ 🌶️	22.00
Lucknowi Murgh Stuffed chicken fillet cooked in an onion, cashew, yoghurt and saffron sauce 🐔 🥜 🥥 🌶️	22.00
Delhi Butter Chicken Chargrilled and cooked in a creamy tomato butter sauce 🐔 🥛 🌶️	23.00
Chettinad Duck Chargrilled duck fillet marinated in fennel, pepper and stone flower sauce 🌶️	25.00
Raan Jhangri Slowly braised lamb shank marinated in malt vinegar, cinnamon and black pepper, served with cumin potatoes and green beans tossed with garlic and chilli 🐔 🌶️	28.00
Kashmiri Rogan Josh Slow cooked lamb, onions, tomatoes and saffron 🐔 🌶️	23.00
Beef Pepper Fry Beef cooked Kerala style with curry leaf and spices 🐔 🌶️ 🌶️	24.00
Kathrika Masala Spiced aubergine with a delicate masala sauce 🥒	18.00
Mushroom Hará Pyaza Shitake mushrooms cooked with ginger, tomatoes and spring onion 🐔 🥒	18.00
Dal Makhani Slowly cooked black lentils infused with tomatoes, cream and butter 🐔 🥒 🥛	18.00

Les articles du menu peuvent contenir ou entrer en contact avec du gluten, des produits laitiers, des noix, du poisson, des mollusques et crustacés et d'autres allergènes. Veuillez consulter un membre du personnel pour obtenir de plus amples renseignements. Pour les options végétaliennes s'il vous plaît demander à un membre du personnel.

🥒 = Vegetarian 🥜 = Nuts 🌶️ = Contains gluten 🐠 = Contains fish 🥛 = Contains dairy 🥚 = Contains egg 🐔 = Takeaway available 🌶️ = Spice

MENU

STARTERS FROM THE TANDOOR OVEN MAINS **ACCOMPANIMENTS** DESSERTS

Aloo Shimla Mirch New potatoes tossed with bell peppers, cumin and tomatoes	9.00
  	
Saag Aloo Spinach tossed with tempered potatoes	8.00
  	
Aloo Gobi Cauliflower and new potatoes cooked with ginger, chilli and onion	9.00
 	
Pilau rice	4.50
  	
Basmati rice	4.00
  	
Plain naan	4.00
  	
Garlic naan	4.50
   	
Cheese naan	5.00
   	
Keema naan Spiced minced meat stuffed bread	5.50
  	
Peshwari naan Coconut, almonds & mango stuffed bread	5.50
    	
Bullet Naan With spiced Kashmiri chilli flakes	4.50
  	
Tandoori roti	4.50
	
Mint and cucumber raita	4.00
 	
Green Salad Cucumber, cherry tomatoes, carrots, onions and lime	5.00
 	

Les articles du menu peuvent contenir ou entrer en contact avec du gluten, des produits laitiers, des noix, du poisson, des mollusques et crustacés et d'autres allergènes. Veuillez consulter un membre du personnel pour obtenir de plus amples renseignements. Pour les options végétaliennes s'il vous plaît demander à un membre du personnel.

 = Vegetarian  = Nuts  = Contains gluten  = Contains fish  = Contains dairy  = Contains egg  = Takeaway available  = Spice

MENU

STARTERS FROM THE TANDOOR OVEN MAINS ACCOMPANIMENTS **DESSERTS**

Mango Shirkhand

Mango & Cardamom Greek yoghurt



8.00

Tandoori Pineapple served with Coconut Ice Cream



9.00

Café Gourmand

9.50

Desert Gourmand

8.00

Les articles du menu peuvent contenir ou entrer en contact avec du gluten, des produits laitiers, des noix, du poisson, des mollusques et crustacés et d'autres allergènes. Veuillez consulter un membre du personnel pour obtenir de plus amples renseignements. Pour les options végétaliennes s'il vous plaît demander à un membre du personnel.

= Vegetarian = Nuts = Contains gluten = Contains fish = Contains dairy = Contains egg = Takeaway available = Spice