

## ENTREES / STARTERS

### Entrées classiques/ Classic Starters (No vegetarian)

10. Mughal Ki Murgh Tikka	7,50€
Filet de poulet mariné dans legaram masala et au yoghourt, grillé dans un feu spécial (tandoor). Servi avec sauce piquante. Chicken Brest marinade in yoghurt & garam masala, grilled on charcoal fire. Served with hot sauce.	
11. Malai Seekh Kebab	7,50€
Haché de la viande d'agneau tendre avec du gingembre, de l'ail, de fromage maison, de la coriandre fraîche et grillé sur le charbon (tandoor), Suivi d'une sauce à la menthe. Tender lamb minced with ginger, garlic, cottage cheese & fresh coriander, grilled on charcoal. Served with mint sauce.	
12. Crab Samosa	7,90€
Triangles dorés farcis à la chair de crabe servi avec une sauce à la menthe. Triangular shaped pastry stuffed with crab & served mint sauce.	
13. Beef Samosa	7,00€
Petits morceaux de bœuf préparé avec des épices Indiennes et enroulé d'une pâte à la base de farine. Triangular shaped pastry stuffed with small pieces of beef prepared with Indian spices.	
14. Poulet Samosa	6,15€
Petits morceaux de poulet préparé avec des épices Indiennes et enroulé d'une pâte à la base de farine. Triangular shaped pastry stuffed with small pieces of chicken prepared with Indian Spices.	
15. Agneau Samosa	6,50€
Petits morceaux la viande d'agneau préparé avec des épices Indiennes et enroulé d'une pâte à la base de farine. Triangular shaped pastry stuffed with small pieces of mutton prepared with Indian spices.	
16. Agra Ki Samosa	10,00€
Assortiment des samosas de crabe, de boeuf, de poulet & d'agneau. Mixed samosas of crab, beef, chicken & mutton.	

### ENTREES VEGETARIENNE / VEGETARIAN STARTERS

17. Shingora	6,50€
Triangles feuilletés farcis aux légumes, servi avec une sauce au tamarin. Triangular shaped, stuffed with vegetables: potato, green peas etc. & corned with farina paste, with tamarind sauce.	
18. Dahi wada	7,00€
Beignets de lentilles au yoghourt avec une sauce au tamarin et coriandre frais. Lentil flour immersed in yoghurt mixed with tamarind & fresh coriander.	
19. Oignons bhajija	5,50€
Beignets d'oignons à base de farine de pois chiche et noix de grenade, avec une sauce au tamarin. Chopped onions rolled into farina with grain of grenade, served with tamarind sauce.	
20. Aloo Tikka	6,50€
Beignets de pommes de terres avec des épices, servi avec une sauce au tamarin. Potatoes' chaps (rissoles) mixed with spices and served with tamarind sauce.	
21. Sabzi-Paneer roll	7,00€
Croustillante pâte feuilletée farcie des légume et du fromage, servie avec une sauce à la menthe. Vegetable & cottage cheese mixed with Indian spices and served with mint sauce.	
22. Mixed Vegetable Starters	8,15€
Assortiment de beignets de légumes variée et servi avec la sauce variée. Different sort of vegetables rolled into farina with grain of grenade. served with different sauces.	

23. Palak Pakora	5,90€
Beignets d'épinards et farine de pois chiche, servie une sauce au tamarin Spinach & chic pea's fleur mixed uniformly, deeply fried & served with tamarind sauce.	

### PLATS PRINCIPAUX/MAIN DISHES Viandes / Meat dishes

31. Roganjosh	15,50€
Curry de la viande d'agneau traditionnel du Kashmir. Morceaux d'agneau tendre cuit dans une façon du traditionnel Kashmiri masala. Specialty of Kashmir. Tender lamb piece cooked in traditional Kashmiri masala.	
32. Kadai gosht	15,95€
Emincé d'agneau sauté aux herbes de l'Inde, la coriandre frais et des oignons. Lamb pieces cooked with Indian herbs, onions & coriander.	
33. Saag gosht	15,50€
Morceaux de la viande d'agneau aux épinards en branche, aromatisé à l'ail, au gingembre et au Chilli frais. Lamb pieces cooked with spinach, flavored with garlic, ginger & fresh chilly.	
34. Gosht badam pasanda	15,95€
Spécialité de Hyderabad. Tendres morceaux de la viande d'agneau, étuvés dans une sauce à la base des amandes pilées. Specialty of Hyderabad. Tender boneless lamb pieces simmered in crushed almond gravy.	
35. Lamb madras masala	15,50€
Tendres morceaux de la viande d'agneau mijotés au lait de coco et aromatisés aux herbes de l'Inde Tender lamb pieces cooked in sauce of coconut milk & flavored with Indian herbs.	
36. Agneau vindaloo	15,95€
Spécialité de Goa. Tendres morceaux de la viande d'agneau à la sauce pimentée avec du vinaigre de vin, de l'ail et des cannelles. Specialty of Goa. Boneless lamb pieces with hot sauce, vinegar of wine, garlic & cinnamon.	

### Volailles/ Chicken dishes

40. Poulet tikka masala	15,50€
Blanc de poulet dans une préparation au yoghourt, au fromage blanc et garam masala, grille au tandoor et cuit avec une sauce épicée et du yoghourt avec de la créam fraîche. White chicken brest prepared with yoghurt, white cheese & garam masala, grilled in the tandoor & cooked in a spicy sauce of yoghurt & cream fresh.	
41. Poulet madras masala	15,95€
Tendres morceaux de poulet mijotés au lait de coco et aromatisés aux herbes de l'Inde. Tender chicken pieces cooked in sauce of coconut milk & flavored with Indian herbs.	
42. Poulet makkhani	15,15€
Cuisse de poulet désossé et grille au tandoor, puis sauté au beurre et coulis de tomate. Shredded chicken grilled in tandoor & cooked with a light cream tomato butter sauce.	
43. Poulet vindaloo	14,95€
Tendres morceaux de poulet dans un curry de piments rouges, vinaigre de vin, ail et cannelle. Spécialité de Goa. Tender pieces of chicken prepared as curry with red chilly, vinegar of wine, garlic & cinnamon. Specialty of Goa.	
44. Feu de Sangla	14,90€
Blanc de poulet prépare dans une façon de notre chef Jahangir. Bien piquant. White chicken pieces cooked in the manner of the chef Jahangir. Medium spicy.	

45. Poulet korma	14,65€
Tendres morceaux de poulet mijotés aux noix de cachou, raisin sec, de amandes concassées avec de la sauce à la crème fraîche. Tender chicken pieces simmered in crushed cashew nuts, dry raisins, & almonds with creamy sauce. Poissons, Scampi et Fruits de Mer / Fish, King Prawn & Sea food	

### Fruit de Mer / Sea Food

51. Jheenga madras curry	15,95€
Préparation de scampiau curry jaune et lait de coco. King prawn curry with coconut milk.	
52. Kadai Jheenga	16,00€
Préparation de scampi au curry avec poivre vert frais. Très piquant. King prawn curry with fresh green pepper. Very hot.	
53. Scampi Bangali	15,50€
Préparation de scampi avec des légumes frais et garam masala. Spécialité de Bangladesh. King prawn with fresh vegetables and garam masala. Specialty of Bangladesh.	
54. Fish Bangali	15,65€
Curry de filet de poisson victoria. Préparation traditionnelle du Bangladesh. Victoria fish curry. Traditional preparation of Bangladesh.	
55. Fish Masala	15,45€
Filet de poisson victoria parfumé au cumin, coriandre et chilli rouge. Victoria fish prepared as masala with cumin, coriander & red chilly.	
56. Cassolette de fruits de mer	18,50€
Un délicieux choix de fruits de mer dans une sauce agréablement relevée au curry avec du lait de coco. A delicious selection of sea foods in a curry preparation with coconut milk.	
<b>Plats végétarien / Vegetarian dishes</b>	
60. Aloo Gobi	11,95€
Pommes de terre et choux fleurs cuites des épices, herbes aromatiques et coriandre fraîche. Potato & cauliflower cooked with spices, aromatic herbs & fresh coriander.	
61. Tarka Dhal	9,95€

Mélange de cinq sort de lentilles baignées toutes la nuit et cuites à feu doux avec des oignons, ail, piment rouge et feuilles de curry fraîches. Mixture of five types of lentils soaked overnight & cooked on a slow fire with onions, garlic, red chilly & fresh curry leaves.

62. Bhindi Bhaji 12,50€  
Ocras, oignons et tomates sautés dans une huile épicée aux grains de moutarde. Ladies fingers, onions & tomatoes fried in oil with spices & mastered grain.



# AGRA

## INDIAN RESTAURANT

63. Vegetable Kadai Les légumes du jardin aux cinq épices relevé. Garden vegetables in relevant five spices.	11,95€
64. Palak (au choix Aloo ou Paneer) Épinards frais avec pomme de terre ou fromage sautés au beurre et achevés par une pointe de crème fraîche. Fresh spinach, potato or cheese fried with butter and finished with touch of cream fresh	11,95€
65. Channa Masala Pois chiches, oignons, chilli vert, tomates, ail et gingembre avec garam masala. Chick peas, onions, green chilly, tomatoes, garlic & ginger with garam masala. Tandoor (Four d'argile / Clay oven)	10,65€
66. Tandoori Chicken Cuisses de poulet marinées au yoghurt et garam masala, puis grillées au four tandoor. Chicken legs marinated in yoghurt, garam masala & grilled in tandoor.	15,65€
67. Tandoori Lamb Chops Côtes d'agneau marinées dans le yoghurt recouvertes de gingembre frais et d'épices. puis grillées au four tandoor. Lamb chops marinated in yoghurt, fresh ginger, selected spices & grilled in tandoor.	18,85€
68. Tandoori Jheenga Tender scampimarinée avec du yoghurt et des épices indienne, puis grillées au four tandoor. Tender prawns marinated in yoghurt & Indian spices & grilled in tandoor.	19,95€
69. Tandoori Fish De poisson Victoria marinée des épices indienne et tandoorimasala, grillées au tandoor. Victoria fish marinated in Indian spices & tandoorimasala & grilled in tandoor.	18,65€

### BIRYANI

Plats variés à base de riz Basmati /  
Variety of Basmati rice based dishes.

70. Biryani de Poulet Tendre morceaux de poulet avec riz basmati recouvert d'épices indienne. Tender pieces of chicken & basmati rice flavored with Indian spices.	14,65€
71. Biryani d'agneau Tendre morceaux d'agneau avec riz basmati recouvert d'épices indienne. Tender pieces of lamb & basmati rice flavored with Indian spices.	16,65€
72. Biryani de Scampi Des scampi avec riz basmati recouvert d'épices indienne. Prawns & basmati rice flavored with Indian spices.	18,65€
73. Vegetable Biryani Légume frais avec riz basmati recouvert d'épices indienne. Fresh vegetables & basmati rice flavored with Indian spices.	14,95€

### Accompagnements

#### Les Riz / Rice

80. Pullao Rice Riz basmati parfumé au safran. Basmati rice flavored with safran.	3,00€
81. Muglai Pullao Riz basmati cuits au ghee avec épices, oignons, petits pois, raisins secs, cannelle et safran. Fried basmati rice with green peas, onions, cinnamon, dry raisins & safran.	5,95€

### Nos Pains au Tandoor / Breads

82. Nan Pain frais et chaud. Originale du Punjab. Fresh bread prepared in tandoor. Punjab origin.	2,50€
83. Tandoori Roti Pain complet savoureux et croustillant Crispy bread.	2,50€

### Kulchas (Nan Farci) / Stuffed Bread

84. Kulcha Fromage De pain Nan farci au fromage / Nan bread stuffed with cheese.	3,50€
85. Kulcha Garlic De pain Nan farci à l'ail. / Nan bread stuffed with garlic.	3,50€
86. Kulcha Kashmiri De pain Nan farci aux fruits secs. Nan bread stuffed with dry fruits.	3,50€
87. Kulcha Keema De pain Nan farci au hache d'agneau Nan bread stuffed with minced lamb meat	3,85€

### De Pains au Tawa / Breads on Tawa

88. Chappatti De pain préparé au poêlon en fer Bread prepared on iron plate.	2,50€
89. Paratha De pain sautés dans une huile au poêlon en fer. Bread quickly fried with oil on iron plate.	3,00€
90. Aloo Paratha De pain farci aux pommes de terre et sautés dans une huile au poêlon en fer. Bread stuffed with potatoes & quickly fried with oil on iron plate.	3,50€
<b>Les Salades / Salads</b>	
91. Raita Salade de légumes marines dans du yoghurt et parfumée aux épices. Vegetables marinated in yoghurt & flavored with spices.	3,50€
92. Mixed Salad Salades préparées avec foyer des salades et légumes frais. Salad of fresh vegetables & salad leaves.	3,95€



3 lunch différents le midi

CHAUSSEE DE WAVRE 1002  
1160 BRUXELLES (AUDERGHEN)

Tél: 02 732 25 55

Plat à emporter -20%

Ouvert du lundi au samedi  
de 11h30 à 15h30 et de 18h30 à 23h00