

Menu En Ligne De Namasty India

NOS PLATS PRINCIPAUX POULET

Poulet Curry + Riz Basmati 14,00

Poulet préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons parfumés

Poulet Vindallo + Riz Basmati 15,00

Tres connu à GOA ,Curry de poulet aux pommes de terres sauce à base de tomates et d'oignons parfumés (relevé)

Poulet Madrassi + Riz Basmati 15,00

Curry de poulet aux épices indiennes, relevé. Spécialité du sud de l'Inde. Piquant

Poulet Palak 15,00

Poulet préparé aux épinards et aux herbes fraîches

Poulet Dal 15,00

Poulet Préparé avec une crème de lentilles aux pois chiches casse et herbes fraîches et jus de citron

Poulet Shahi korma 16,00

Poulet préparé avec une sauce à base de crème fraîche, poudre d'amandes, noix de cajou, coco

Poulet Tikka Massala 16,00

Poulet grillé au four puis cuisiné avec une sauce et des épices indiennes, poivrons onions et du curry peu épicé

Butter Chicken 16,00

Poulet grillé mariné dans une sauce à base d'amandes cuites, coco, noix de cajou, crème fraîche, beurre cuit au four Tandoor

Poulet Jalfrezi 17,00

Poulet cuisiné avec une sauce et des épices indiennes, poivrons onions tomate et œuf (très piquant)

Poulet Kerala + Riz Basmati 16,00

Poulet préparé dans une sauce à base de mangue et Curry

AGNEAU

Keem Allo 14,00

Gigot haché avec pomme de terre

Keem Matar 14,00

Gigot haché avec petits pois sauce à base de tomates et d'oignons parfumés, herbes fraîches

Agneau Curry 16,00

Morceaux d'agneau préparés dans une sauce à base de tomates et d'oignons parfumés

Agneau Vindaloo 16,00

Curry d'agneau aux pommes de terres sauce à base de tomates et d'oignons parfumés (relevé)

Agneau Madras 18,00

Curry d'agneau aux épices indiennes, sauce à base de tomates et d'oignons parfumés (relevé) et spécialité du sud de l'Inde

Agneau Sagwala 16,00

Morceaux d'agneau préparés avec des épinards et des herbes fraîches

Agneau Aubergine 17,00

Morceaux d'agneau préparés avec des aubergines et des herbes fraîches

Agneau Shahi Korma 18,00

Agneau préparé avec une sauce à base de crème fraîche, poudre d'amandes, noix de cajou, coco

Agneau Tikka Massala 18,00

Morceaux d'agneau désossés et grillés au four puis cuisinés avec une sauce aux épices indiennes, poivrons et curry

Agneau Jalfrazi 19,00

Agneau Cuisiné avec une sauce et des épices indiennes, poivrons onions tomate et œuf (très piquant)

Butter Agneau 18,00

Agneau grillé mariné dans une sauce à base d'amande cuites, coco et noix de cajou, crème fraîche



Agneau Kerala 18,00

Agneau préparé dans une sauce à base de mangue et Curry

NOS ENTRÉES

Oignons Bhajia **5,50**

Lamelles d'oignons marinés dans différentes épices, farine de pois chiches frits en beignets

Raita **5,50**

Concombres, sauce yaourt aux carottes, peu épicé

Mixte Pakora **5,50**

Beignets de pomme de terre, farine de pois chiches et différentes épices

Aubergine Pakora **6,50**

Beignets d'aubergines peu épicés

Cevette Pakora **6,90**

Beignets de crevette peu épicés

Poulet Pakora **6,50**

Beignets de poulet peu épicés

Samossa légumes (2 pièces) **6,50**

Beignets de différents légumes peu épicés

Samossa viandes (2 pièces) **7,50**

Beignets de farcis à la viande peu épicés

Seekh kebab **9,00**

Gigot d'agneau haché en brochette avec oignon, menthe, pincée d'herbes et différentes épices

Malai Tikka kabab **11,90**

marinade de poulet a la crème au fromage et aux épices indiennes

Poulet Tandoori **6,90**

Cuisses de poulet grillé dans le Tandoor

Poulet Tikka (2 pièces) **9,00**

Morceaux de poulet coupés en dés macérés avec différentes épices et aromates, cuits en brochettes au four Tandoor

Agneau Tikka (2 pièces) **9,00**

Morceaux de gigot d'agneau désossés, légèrement marinés aux épices et cuits en brochette au charbon de bois

Poisson Tikka **9,00**

Filet de saumon mariné aux épices et cuit au charbon de bois

Gambas Tandoori **19,00**

Spécialité très fine : gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'aromates au four Tandoor (3 pièces)

Assortiments de beignets (pour 2 personnes) **20,00**

Samosa légumes, pakora aubergine,, oignons Bhajia

Mixed Grill (Pour 2 personnes) **25,00**

Pour 2 personnes, panaché de viandes en brochette marinées aux épices et grillées dans le Tandoor (Poulet tikka , Poulet Tandoori, Seekh Kebab et samossa legume)

Assortiment mixte Or Doo **30,00**

Samossa légumes, seekh kabab, Samossa viande, Onion bhajia et poulet tandori

FRUITS DE MER

Poisson Madras 17,00

Poisson préparé aux épices indiennes, sauce madras à base de tomates et d'oignons parfumés (relevé) et spécialité du sud de l'Inde.

Poisson Massala 17,00

Saumon grillés cuisinés avec une sauce aux épices indiennes, poivrons et curry

Poisson Shahi Korma 17,00

Poisson préparé avec une sauce à base de crème fraîche, poudre d'amandes, noix de cajou, coco

Poisson Curry 17,00

Filet de poisson préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons

Butter Poisson 17,00

Poisson grille mariné dans une sauce à base d'amande cuites, coco ,noix de cajou et crème fraîche

Poisson Kerala 17,00

Poisson préparé dans une sauce à base de mangue et Curry

NOS BIRYANIS

Biryani Poulet 15,00

Poulet désossé avec riz et épices, et noix de cajou sauce séparée

Biryani Agneau 18,00

Agneau désossé mijoté avec riz et différentes épices et noix de cajou , sauce séparée

Biryani Crevettes 18,00

Crevettes décortiquées, mijotées avec riz et différentes épices et noix de cajou , sauce séparée

Biryani Gambas 22,00

Gambas royal, mijotés avec riz et différentes épices et noix de cajou, sauce séparée

Biryani Namasty 19,00

Agneau, poulet, crevettes et légumes mijotés accompagnés de riz et d'épices et noix de cajou

Poulet Tikka Biryani 16,00

Poulet désossés grillé mijotés avec riz et différentes épices, noix de cajou et sauce séparée

Biryani Légumes 14,00

Légumes mijotés accompagnés de riz basmati, d'épices et de noix de cajou

Poisson Biryani 18,00

Poisson mijoté avec riz et différentes épices indiennes et noix de cajou, Sauce séparée

CREVETTES

Crevettes Curry 16,00

Crevettes préparées dans une sauce à base de tomates et d'oignons parfumés

Crevettes Madras 17,00

Crevettes aux épices indiennes, sauce madras à base de tomates et d'oignons parfumés (relevé) et spécialité du sud de l'Inde

Crevette Shahi Korma 18,00

Crevettes préparées avec une sauce à base de crème fraîche, poudre d'amandes, noix de cajou, coco

Crevette Massala 18,00

Crevettes cuisinées avec une sauce et des épices indiennes, des poivrons et du curry

Crevettes Dal 16,00

Crevettes cuisinées avec une sauce et des épices indiennes, des poivrons et du curry

Butter Crevettes 17,00

Crevettes grillé mariné dans une sauce à base d'amande cuites, coco, noix de cajou et crème fraîche

Crevettes Kerala 17,00

Crevettes préparées dans une sauce à base de mangue et Curry

GAMBAS

Gambas Curry 20,00

Gambas préparées avec une sauce curry spéciale épicée

Gambas Shahi korma 24,00

Gambas préparées avec une sauce à base de crème fraîche, poudre d'amandes, noix de cajou, coco

Gambas Massala 22,00

Gambas préparées et cuisinées dans une sauce avec épices indiennes

Gambas Madras 21,00

Gambas aux épices indiennes, sauce madras à base de tomates fraîches et d'oignons (relevé)

Butter Gambas 22,00

Gambas grillé mariné dans une sauce à base d'amande cuites, coco, noix de cajou et crème fraîche

Gambas Kerala 21,00

Gambas préparées dans une sauce à base de mangue et Curry

NOS LÉGUMES

Légumes Mixte	13,00	Bangan Barta	14,00
Pommes de terre avec petits pois, courgettes et carottes		Curry d'aubergine et épices grillées dans le tandoor	
Dal Tarka	13,00	Paneer tikka Masala	12,90
Curry de lentilles indiennes		Fromage salé cuisiné aux poivrons et oignons farcis	
Palak Paneer	13,00	Mashram bagi	13,00
Curry d'épinards au fromage.		Curry de champignons avec pommes de terre cuisiné avec différentes épices	
Allo Gobi	13,00	Paneer Tikka Massala + Riz	15,00
Chou-fleur, pommes de terre		Fromage maison Cuisiné aux poivrons et oignons farcis	
Allo Palak	13,00	Paneer Jalfrezi + riz	16,00
Curry d'épinards, pommes de terre		Fromage maison Cuisiné avec une sauce et des épices indiennes, poivrons onions tomate (très piquant)	

NOS RIZ

Riz Nature	4,00	Riz Namasty	6,00
Riz basmati naturellement parfumé aux épices		Riz basmati parfumé aux fruits secs, légèrement sucré	
Riz aux petits pois	5,00	Riz Safranné	5,00
Riz basmati aux petits pois naturellement parfumé			

NOS PAINS

Nan Nature 2,50

Pain nature, farine blanche, pâte levée

Nan au fromage 3,90

Spécialité du chef, pain au fromage, farine blanche en pâte levée

Nan a l'Ail 3,50

Pâte de pain levée à la farine blanche, garnie à l'ail

Nan a l'Ail et fromage 4,00

Pâte de pain levée à la farine blanche, garnie à l'ail et au fromage

Allo Paratha 3,90

Nan légumes dans un pain levé à la farine blanche avec des pommes de terre.
Pimenté

NAN Namasty 4,50

Nan fourré aux pistaches et amandes et Fromage

Nan Keema 4,50

Pâte de pain levée à la farine blanche, garnie à la viande hachée d'agneau

DESSERTS

Souji Halwa 6,00

Gâteau de semoules aux amandes et noix de coco

Goulab Jamun 6,00

Pâtisserie moelleuse typique, servie dans son sirop léger

Kulfi Mangue 7,00

Glace maison à la mangue avec sirop de Rose

Kulfi Pistache 7,00

Glace maison à la pistache avec sirop de Rose

Gajar Halwa 6,00

Gâteau de carotte aux amandes et noix de coco

NOS BOISSONS

Boissons Maison Lassi (50cl)

à partir de **6,00**

Boisson Fraiche a base du lait et Yaourt (très populaire en Inde)
