



MENUS

• • **Entrée. • Bhaji à l'oignon. • Pakora au poulet. • 2 plats traditionnels au curry (poulet ou légumes). • Riz. • Nan. • Entrées de poulet ou de légumes Pakora. • Plat traditionnel au curry au choix. • Pain au fromage ou riz Pilau. • 1 boisson** **15.95€**

• • **Entrée. • Légumes Pakora. • Poulet au curry. • Riz. • Nan. • Papadum. • Pakora aux légumes. • Pakora au poulet. • Deux plats de curry au choix. • Pain au fromage. • Riz Pilau. • 2 Boissons. • Dessert. • Café** **34.95€**



ENTRÉES

• **Foto categoria.**

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES.

- **01 Papadum (unité).** **0.99€**
- **02 Chili Paneer.** Fromage en dés mariné dans une authentique sauce chili du sud de l'Inde et du pain **8.95€**
- **03 Paneer Pakora.** Morceaux de fromage marinés aux herbes spéciales, baignés de farine de pois chiche **8.50€**
- **04 Gobi 65 (sec).** Chou-fleur mariné aux épices et pain cuit avec piments, poivrons, oignons et feuilles de curry **7.95€**
- **05 Gobi Manchurian.** Chou-fleur mariné aux épices indiennes et chinoises, trempé dans la farine et frit **7.95€**
- **06 Paneer Shashlik.** Morceaux de fromage marinés dans du yaourt et des épices indiennes, embrochés avec des oignons et des poivrons et grillés dans un four d'argile **8.95€**
- **07 Panner Tikka.** Fromage grillé mariné aux herbes et épices cuit au four d'argile **8.95€**
- **08 Pakora Légumes.** Légumes marinés à la farine de pois chiche et assaisonnement **4.95€**
- **09 Oignon Bajhi.** Rondelles d'oignon frites à la farine de pois chiche **4.95€**
- **10 Samoussas aux légumes.** Gâteau triangulaire rempli de petits pois, pommes de terre et frit **5.50€**
- **11 Aloo Tiki.** Pomme de terre, oignon, petits pois aux épices enrobés de farine de pois chiche **5.50€**
- **12 Champignons Bhaji.** Rondelles d'oignon frites épicées **7.50€**

ENTRÉES NON VÉGÉTARIENNES.

- **13 Poulet 65 (sec).** Poulet frit désossé mariné aux épices mélangées **7.50€**
- **14 Poulet Chili (moitié sec).** Morceaux de poulet marinés désossés avec pain cuit au four, piments, poivrons, oignons et feuilles de curry **7.95€**
- **15 Poulet Pakora.** Morceaux de poulet marinés à la farine de pois chiche et assaisonnés **5.50€**
- **16 Poulet Tikka.** Poulet désossé mariné aux herbes et épices grillé au four d'argile **7.95€**
- **17 Poulet Tandoori.** Poulet mariné au yaourt assaisonné, herbes grillées au four d'argile **6.95€**
- **18 Mutton Seekh Kebab.** Agneau haché grillé mélangé avec des oignons et des herbes, sur des brochettes dans un four d'argile **8.95€**
- **19 Keema Samosa.** Tarte farcie de viande hachée et frite **5.95€**
- **20 Ailes de Poulet.** Ailes de poulet marinées aux herbes et épices grillées au four d'argile **6.95€**
- **21 Poisson Pakora.** Dés d'aiglefin aux herbes et épices enrobés de farine de légumineuses et frits **7.95€**
- **22 Crevettes / Black Tiger.** Crevettes marinées aux herbes et épices grillées au four d'argile **9.95€**
- **23 Puri aux crevettes.** Crevettes aux herbes et épices enrobées de farine de légumineuses et frits **7.95€**



CURRY

• MACHURRIAN - Peu piquant. Poitrines de poulet frites avec œuf, poivre blanc, farine et marinées à l'ail, gingembre, tomate et sauce aigre-douce, peu épicées	
• 24 Poulet Machurrian.	11.50€
• 25 Agneau Machurrien.	12.50€
• 26 Crevettes Machurrian.	12.50€
• MADRAS - Moyennement chaud. Un curry épicé avec des herbes et beaucoup de piments, moyennement piquant	
• 27 Poulet Madras.	11.50€
• 28 Agneau Madras.	12.50€
• 29 Crevettes Madras.	12.50€
• KORMA . Curry très populaire à base de crème fraîche, de raisins secs, de noix de coco et d'amandes. Un plat crémeux aux herbes	
• 30 Poulet Korma.	11.50€
• 31 Agneau Korma.	12.50€
• 32 Crevettes Korma.	12.50€
• VINDALOO - Épicé. Épicé	
• 33 Poulet Vindaloo.	11.50€
• 34 Agneau Vindaloo.	12.50€
• 35 Crevette Vindaloo.	12.50€
• JALFREZI. Une combinaison spéciale d'oignons frais, de paprika, d'épices et d'herbes sélectionnées	
• 36 Poulet Jalfrezi.	11.50€
• 37 Agneau Jalfrezi.	12.50€
• 38 Crevettes Jalfrezi.	12.50€
• DOPIAZA. Un curry populaire préparé avec des épices douces et beaucoup d'oignon	
• 39 Poulet Dopiazza.	11.50€
• 40 Agneau Dopiazza.	12.50€
• 41 Crevette Dopiazza.	12.50€
• KASHMIRI. Un plat fruité légèrement épicé composé d'ananas, de bananes, de crème fraîche et de litchis accompagnés d'épices	
• 42 Poulet Kashmiri.	11.50€
• 43 Agneau Kashmiri.	12.50€
• 44 Crevettes Kashmiri.	12.50€
• BHUNA. Une combinaison d'épices frites ensemble pour offrir un plat peu épicé et cuisiné avec des épices et des herbes aromatiques	
• 45 Poulet Bhuna.	11.50€
• 46 Agneau Bhuna.	12.50€
• 47 Crevette Bhuna.	12.50€
• DANSAK. Ce plat est aigre-doux, avec l'utilisation d'ananas, de lentilles et d'épices légèrement épicées.	
• 48 Poulet Dansak.	11.50€
• 49 Agneau Dansak.	12.50€
• 50 Crevette Dansak.	12.50€
• ROGAN JOSH. Un curry fait avec une utilisation maximale de tomate, une sélection d'herbes et d'épices pas trop piquantes	
• 51 Poulet Rogan Josh.	11.50€
• 52 Agneau Rogan Josh.	12.50€
• 53 Crevette Rogan Josh.	12.50€

• **MASSALA.** Un plat préparé avec de la crème fraîche, du garam masala, des tomates, de la coriandre fraîche et des amandes

• **54 Poulet Masala.** 11.50€

• **55 Agneau Masala.** 12.50€

• **56 Crevette Masala.** 12.50€

• **PASANDA.** Les plats suivants sont préparés avec une délicate sauce à la crème fraîche avec des amandes, des pistaches et des épices sélectionnées

• **57 Poulet Pasanda.** 11.50€

• **58 Agneau Pasanda.** 12.50€

• **59 Crevette Pasanda.** 12.50€



SPÉCIALITÉS

• **60 Agra spécial.** Vainqueur du prix du cuisinier de l'année. Morceaux de poulet désossés marinés dans du yogourt et une sauce masala spéciale avec une sélection d'herbes, cuits avec des tomates fraîches, du gingembre, de l'oignon et de la crème fraîche et de l'oignon frit 13.95€

• **61 Mathi Poulet.** Poulet désossé, mariné aux épices moyennes, citron frais et crème de methi herbes et épices 12.95€

• **62 Poulet Tikka Masala.** Poulet mariné dans du yaourt et des épices indiennes et cuit dans une sauce tomate épicée 12.95€

• **63 Poulet au Beurre.** Poulet cuit dans une sauce crémeuse au beurre 12.95€

• **64 Poulet curry spécial (désossé).** Curry de poulet préparé avec le spécial Chennai Dosa, mélange d'épices d'Inde 12.95€

• **65 Curry de poulet (désossé) au poivre.** Morceaux de poulet désossés cuits avec du poivre noir, des herbes et des épices d'Inde 12.95€

• **66 Curry d'agneau.** Agneau désossé cuit dans une sauce spéciale au curry 12.95€

• **67 Palak Mutton.** Agneau cuit dans un curry d'épinards épicé 12.95€

• **68 Poulet Tikka Dahi.** Poulet Tikka cuit au tandoor avec une sauce au yaourt, herbes et épices 12.95€

• **69 Curry de Poisson.** Morceaux de poisson désossés marinés dans des herbes et des épices cuits dans un plateau en argile, servis avec une sauce au fromage et du riz pilaf. (moyennement chaud) 13.95€

• **70 Poulet au Citron.** (Brochette de poulet) Poulet désossé cuit dans une sauce fraîchement épicée au citron 12.95€

• **71 Poulet à la mangue.** (Pincho de pollo) Poulet désossé cuit dans une sauce à la mangue et garni de tranches de mangue 12.95€

• **72 Poulet Pathia.** (Brochette de poulet) Poulet désossé cuit dans une purée de tomates, piquant et aigre-doux 12.95€

• **73 Poulet Karahi.** Poulet cuit dans une poêle spéciale avec ail, gingembre, herbes et épices assaisonné de coriandre fraîche 12.95€

• **74 Agneau Karahi.** Agneau cuit dans une poêle spéciale avec ail, gingembre, herbes et épices garni de coriandre fraîche 13.95€



VÉGÉTARIENS

• **Foto categoria.**

• **75 Korma de légumes.** Légumes frais cuits dans une sauce à base de poudre de noix de coco 9.95€

• **76 Dal Makhani.** Sauce végétarienne épaisse traditionnelle de l'Inde du Nord avec lentilles et beurre 9.95€

• **77 Dal Frit.** Lentilles cuites à la façon traditionnelle indienne 9.95€

• **78 Channa Masala.** Pois chiches cuits avec des épices indiennes traditionnelles 9.95€

• **79 Mutter Paneer.** Pois et fromage cuits dans une sauce crémeuse indienne traditionnelle 10.95€

• **80 Palak Paneer.** Épinards et fromage cuits dans une sauce crémeuse indienne traditionnelle 11.95€

• **81 Panner Butter Masala.** Fromage cuit avec des épices indiennes dans une sauce crémeuse au beurre 11.95€

- **82 Légumes Sambar.** Ragoût traditionnel de lentilles du sud de l'Inde avec légumes, tamarin et épices **9.95€**
- **83 Légumes Karahi.** Une variété de légumes frais cuits dans un nan spécial avec de l'ail, du gingembre, des herbes et des épices garnis de coriandre fraîche **8.95€**
- **84 Shahi Paneer.** Cuit avec une sauce très épaisse à base de noix et quelques épices **11.95€**



NOUILLES DE MADRAS

- **Foto categoria.**
- **87 Poulet Nouilles.** Plat préféré chinois avec une touche Madras **10.50€**
- **86 Agneau aux nouilles.** Plat préféré chinois avec une touche Madras **11.50€**
- **87 Nouilles aux légumes.** Plat préféré des Chinois avec une touche spéciale de Madras et de légumes **10.00€**
- **88 Gambas aux nouilles (Tigre Noir).** Plat préféré chinois avec une touche spéciale de madras et de crevettes **11.95€**



DOSA

- **Foto categoria.**
- **89 Crêpe.** Crêpe indienne à base de riz et de lentilles, fouettée et servie avec des sauces sambar et épicées **10.50€**
- **90 Crêpe Masala.** Crêpe farcie de pomme de terre masala, servie avec sauces épicées et sambar **11.95€**
- **91 Crêpe Spécial .** Crêpe farcie de poulet désossé épicé, pomme de terre, masala et légumes, servie avec sauce épicée et sambar **12.95€**



VAISSELLE BALTI

- **Foto categoria.**
- . Ces plats Balti sont préparés avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre, des graines de cumin, de la coriandre fraîche, des herbes et des épices, servis dans un balti
- **92 Poulet Balti.** **11.95€**
- **93 Poulet Tikka Balti.** **12.95€**
- **94 Agneau Balti.** **13.95€**
- **95 Poulet Balti aux Légumes.** **12.50€**
- **96 Agneau aux Légumes Balti.** **14.50€**
- **97 Poulet Balti aux Champignons.** **12.95€**
- **98 Palak d'agneau aux épinards.** **14.50€**
- **99 Crevettes Balti.** **13.95€**



TANDOORI

- **Foto categoria.**
- **100 Crevettes Tandoori.** Crevettes marinées au yaourt et cuites avec des épices dans un four d'argile et servies avec une sauce aux légumes **16.95€**
- **101 Poulet Tandoori.** Demi poulet mariné au yaourt et cuit avec des épices dans un four d'argile et servi avec une sauce aux légumes **11.95€**
- **102 Poulet Tikka Tandoori.** Blanc de poulet mariné dans une sauce tandoori et yaourt. Cuit dans un four d'argile avec des herbes fraîches et des épices. Servi avec une sauce aux légumes sur une assiette grésillant de la chaleur **12.95€**
- **103 Poulet Tandoori Shashlik Kebab.** De succulents morceaux de poitrine de poulet sont marinés dans une sauce masala puis grillés sur du charbon de bois avec des oignons frais, des champignons et du paprika. Servi sur une assiette grésillant de chaleur **13.50€**
- **104 Agneau Tandoori Tikka.** Agneau désossé coupé en dés et mariné dans du yaourt, cuit dans un four d'argile avec des herbes fraîches et des épices. Servi avec une sauce aux légumes sur une assiette grésillant de la chaleur **16.95€**

- **105 Gril Tandoori varié.** Poulet Tandoori, Agneau, Seekh Kebab, Poulet Tikka, Agneau Tikka. Servi avec sauce aux légumes **16.95€**



VAISSELLE BIRYANI

- **Foto categoria.**
- **106 Poulet Dum Biryani.** Biryani avec riz basmati, poulet et épices indiennes exotiques, cuit lentement dans un style Madras spécial **11.95€**
- **107 Mutton Dum Biryani.** Biryani avec riz basmati, agneau et épices indiennes exotiques, cuit lentement dans un style Madras spécial **12.95€**
- **108 Crevettes Biryani (Tigre Noir).** Riz basmati bouilli, cuit avec du cumin, crevettes "tigre noir" et épices indiennes, servi avec raitha **12.95€**
- **109 Biryani aux légumes.** Biryani avec riz basmati, cuit avec des légumes assortis **10.95€**
- **110 Biryani Khas.** Biryani au riz basmati, mélange de légumes et de viande **13.95€**



RIZ

- . Riz traditionnel indien
- **Foto categoria.**
- **111 Riz Frit Pilau.** Riz aromatisé basmati cuit avec des épices indiennes **2.95€**
- **112 Riz.** Riz basmati **2.50€**
- **113 Riz sauté aux légumes.** Riz Basmati bouilli, cuit avec du cumin, des légumes et des épices indiennes, servi avec du raitha **3.95€**
- **114 Riz à la tomate.** Riz Basmati cuit, mélangé dans une base spéciale, aromatisé à la tomate fraîche dans le style traditionnel de l'Inde du Sud, assaisonné **3.50€**
- **115 Riz au citron.** Riz Basmati cuit, assaisonné de jus de citron dans le style traditionnel de l'Inde du Sud **3.50€**
- **116 Riz au tamarin.** Riz basmati parfumé au tamarin et purée traditionnelle du sud de l'Inde **3.50€**
- **117 Riz à la Noix de Coco.** Riz basmati, mélangé avec de la noix de coco râpée et style indien traditionnel **3.50€**
- **118 Riz aux oeufs.** Riz basmati, mélangé avec des œufs **3.95€**
- **119 Riz aux champignons.** Riz basmati, mélangé avec des champignons **3.95€**



PAIN

- **Foto categoria.**
- **120 Pain au fromage et à l'ail.** Pain indien de farine surfine, avec fromage et ail, cuit au four tandoor **4.50€**
- **121 Pain aux fromage.** Pain indien de farine surfine, avec du fromage cuit au four tandoor **3.95€**
- **122 Chappati (ud).** pain à la farine de blé **1.95€**
- **123 Parotta (ud).** Farine à pain multicouche **2.95€**
- **124 Tandoori Roti.** Pain complet sans levain **2.50€**
- **125 Nan.** pain aux grains moelleux **2.50€**
- **126 Naan au beurre.** Pain aux céréales moelleux au beurre **3.50€**
- **127 Naan à l'ail.** Pain moelleux à l'ail haché **3.50€**
- **128 Kulcha.** Pain moelleux fourré d'oignons hachés **3.50€**
- **129 Pain Peshwari.** Pain indien de farine surfine, cuit au four tandoor **4.50€**
- **130 Naan Keema.** Pain farci à la viande d'agneau hachée **4.50€**
- **131 Batoora.** Pain indien complet frit **2.50€**



ACCOMPAGNEMENTS

- **132 Bombay aloo.** Spécialité de pommes de terre, préparée aux herbes et épices **7.50€**
- **133 Pommes de terre aux épinards.** Pommes de terre aux épinards cuites avec des herbes et des épices **7.50€**

- **134 Aubergines.** Cuit dans une sauce aux épices avec des herbes **7.50€**
- **135 Tarka Dall.** Cuit dans une sauce aux épices avec des herbes **7.50€**



MENU POUR ENFANTS

- **Foto categoria.**
- **136 Nuggets de poulet et frites.** **6.95€**
- **137 Poisson and rice ou frites.** **6.95€**
- **138 Poulet grillé avec riz ou frites.** **6.95€**
- **139 Ommelette avec riz ou frites.** **6.95€**
- **140 Curry moyen doux avec riz ou frites.** **6.95€**



VINS, SPIRITUEUX ET BOISSONS

- **VIN ROUGE.**
- **01 Vin maison. Verre** **4.50€**
- **01 Vin maison.** **11.95€**
- **02 Perlat.** **19.95€**
- **03 El Coto.** **17.50€**
- **04 Torres Sangre de Toro. Verre** **9.50€**
- **04 Torres Sangre de Toro.** **17.50€**
- **05 Marqués de Cáceres. Verre** **9.95€**
- **05 Marqués de Cáceres.** **18.95€**
- **06 Faustino VII. Verre** **9.50€**
- **06 Faustino VII.** **17.50€**
- **07 Cabernet Sauvignon . Réserve** **18.95€**
- **08 Ramón Bilbao.** **21.95€**
- **09 Ribera del Duero. Reproduction** **21.95€**
- **VIN ROSÉ.**
- **10 Vin maison. Verre** **4.50€**
- **10 Vin maison.** **11.95€**
- **11 Mateus Rosé.** **16.95€**
- **12 El Coto.** **17.95€**
- **13 Marqués de Cáceres. Verre** **9.95€**
- **13 Marqués de Cáceres.** **18.95€**
- **14 Lancers.** **15.95€**
- **15 Lambrusco.** **15.50€**
- **VIN BLANC.**
- **16 Vin de la maison. Verre** **4.50€**
- **16 Vin de la maison.** **11.95€**
- **17 Viña Sol. Demi sec. Verre** **8.95€**
- **17 Viña Sol.** **16.95€**
- **18 Chadonay.** **16.95€**
- **19 Marqués de Cáceres. Verre** **9.95€**
- **19 Marqués de Cáceres.** **18.95€**
- **20 Albariño.** **17.95€**
- **21 Blanco Pescador.** **15.95€**
- **22 El Coto.** **17.95€**
- **23 Verdejo.** **15.95€**
- **CAVA (CHAMPAGNE).**
- **24 Codorniu. Séché** **15.95€**
- **25 Codorniu. Demi sec** **15.95€**

• 26 Freixenet. Séché	15.95€
• 27 Freixenet. Demi sec	15.95€
• 28 Pinord Marrugat Gran Brut Rva.	19.95€
• 29 Pinord Marrugat Gran Brut.	19.95€
• 30 Family reserve.	21.95€
• APÉRITIFS.	
• 31 Martini.	4.95€
• 32 Campari.	4.95€
• 33 Fino Jerez.	4.50€
• WHISKY.	
• 34 Bells.	5.50€
• 35 Ballantines.	5.50€
• 36 Chivas.	6.50€
• 37 Johny Walker.	6.50€
• COGNAC.	
• 38 Magno.	4.95€
• 39 Terry.	4.95€
• 40 Soberano.	4.50€
• 41 103.	4.50€
• 42 Carlos III.	4.95€
• 43 Remy Martin.	6.50€
• LIQUEUR.	
• 44 Gin Tonic.	9.95€
• 45 Long drinks.	9.95€
• 46 Cointreau.	4.95€
• 47 Tia Maria.	4.95€
• 48 Oporto.	4.95€
• 49 Autres.	4.95€
• BIÈRES.	
• 50 Pinta carafe.	4.50€
• 51 Bière pression.	3.50€
• 52 Heineken.	3.50€
• 53 Estrella Galicia.	3.50€
• 54 Cobra. Bière Indienne	3.50€
• 55 King Fisher. Bière Indienne	3.50€
• BOISSONS SANS ALCOOL.	
• 56 Eaux minérales. 1/2 litre	1.95€
• 57 Eau pétillante. 1/2 litre	1.95€
• 58 Coca Cola. 350 ml	3.50€
• 59 Fanta.	3.50€
• 60 Nestea.	3.50€
• 61 Aquarius.	3.50€
• 62 Sweet Lassi.	3.50€
• 63 Mangue Lassi. Yaourt a la mangue	3.50€
• CAFÉ ET THÉ.	
• 64 Café.	1.95€
• 65 Cortado.	1.95€
• 66 Café au lait.	2.20€
• 67 Irish Coffee.	3.50€
• 68 Cappuccino.	2.50€

Taste of India Santa Ponsa
Avinguda del Rei Jaume I, 94
07183 Santa Ponsa, Mallorca
971690457