



STAR OF ASIA

INDIAN · CUISINE

MENU

SOUPS- SOUPES

2. **MARWARI SOUP**  *vegan* 6.25,-
- ◆ Potage de lentilles indiennes, assaisonné de coriandre fraîche et de citron

ENTREES VEGETARIENNES



8. **VEGETABLE SAMOSA** *vegan* 6.55,-
- ◆ Feuilleté farci aux légumes (pommes de terre, carottes, petits pois) frit
9. **ONION BHAJI** *vegan* 5.95,-
- ◆ Beignets d'oignons parfumés aux épices
10. **MIX VEGETABLE PAKORA** *vegan* 6.55,-
- ◆ Beignets de légumes frits
11. **VEGETARIAN FRIED ROLLS** 8.25,-
- ◆ Rouleaux de printemps aux légumes

SALADES

12. **MIX SALAD** *vegan* 5.65,-
◆ Mélange de crudités (laitue, concombres, tomates)
13. **MEDITERRANEAN- INDIAN SALAD** 11.75,-
◆ Salade avec pois chiches et paneer (fromage indien)
14. **RAITA** 6.50,-
◆ Salade de yaourt avec tomates, concombres et oignons, épices


PLATS DE POISSON – FISH DISHES

(Tous nos plats sont servis sans riz, merci de choisir votre accompagnement)

33. **SALMON KORMA**  19.00,-
◆ Morceaux de saumon préparés à base d'épices traditionnelles dans une sauce à la crème avec poudre de coco, oignons et raisins secs. Plat doux et onctueux.
34. **SALMON FISH CURRY**  19.00,-
◆ Authentique Curry de saumon suivant la recette unique de la Maison

PLATS VEGETARIENS

(Tous nos plats sont servis sans riz, merci de choisir votre accompagnement)

35. **PALAK PANEER** 11.95,-
◆ Plat du Penjab - constitué d'épinards, sauce tomate légèrement crémeuse, fromage indien maison, avec ail, oignons, garammasala et autres épices
36. **MUTTER PANEER** 11.95,-
◆ Mélange de petits pois et de fromage indien, cuits aux épices dans une sauce onctueuse
37. **ALOO CHANA**  *vegan* 11.95,-
◆ Curry de pommes de terre et de pois chiches aux épices

38. **BHINDI BHAJI**  *vegan* 12.45,-

◆ Gombo/Okra (légume indien) épicé avec des oignons et de la coriandre fraîche

39. **DAL THARKA**  *vegan* 10.95,-

◆ Plat de lentilles parfumé d'épices, avec une pointe d'ail et de gingembre

40. **MIX VEGETABLES**  *vegan* 11.95,-

◆ Curry de légumes, cuits dans un curry d'oignons et de coriandre fraîche

41. **BRINJAL BHAJI**  *vegan* 10.95,-

◆ Aubergines sautées dans un mélange savoureux d'épices

42. **ALOO GOBI**  *vegan* 13.95,-

◆ Curry de pommes de terre et de choux fleur - légèrement épicé

BIRYANIS

(Riz basmati avec viande ou légumes et épices cuits à l'étouffée)

46. **KARACHI SPECIAL SCAMPIBIRYANI**  16.95,-

◆ Riz basmati préparé avec des scampis épicés et cuits au ghee, comme à Karachi - Un délice !

47. **PATNA VEGETABLE BIRYANI**  *vegan* 15.50,-

◆ Riz basmati frit et cuit avec différents légumes frais

ACCOMPAGNEMENTS

- | | | |
|--|--------------|---------------|
| 48. BASMATI PILLAU RICE | <i>vegan</i> | 3.50,- |
| ◆ Riz basmati parfumé | | |
| 49. FRIED RICE | | 5.55,- |
| ◆ Riz basmati frit avec des œufs et des petits pois, parfumé d'épices | | |
| 50. MUSHROOMS FRIED RICE | | 5.75,- |
| ◆ Riz basmati frit avec des champignons, parfumé d'épices | | |
| 51. NAAN | | 3.50,- |
| ◆ Pain blanc doux préparé à la main et cuit au four d'argile Tandoor | | |
| 52. CHEESE NAAN | | 4.65,- |
| ◆ Pain indien moelleux et fourré au fromage, préparé dans le four Tandoor | | |
| 53. GARLIC NAAN | | 4.45,- |
| ◆ Nan à l'ail préparé dans le four Tandoor | | |
| 54. PESHWARI NAAN | | 5,95,- |
| ◆ Pain blanc légèrement sucré préparé avec de la poudre de noix de coco et des raisins secs - le tout cuit au four Tandoor | | |
| 55. KEEMA NAAN | | 5.55,- |
| ◆ Savoureux pain blanc fourré à l'haché de viande épicé - un must ! | | |
| 56. CHAPATTI | | 2.00,- |
| ◆ Crêpe légère à base de farine et d'eau, cuit à la poêle | | |
| ◆ | | |
| 57. PARATHA | | 2.50,- |
| ◆ Petit pain plat cuit avec du ghee – Délicieux ! | | |

BON APPETIT !