ENTRÉES
APPETIZERS

DEVILLED DUCK TIKKI
Cuisse de canard parfumée, Kasundi moutarde – 15

THREE LENTILLE TEXTURE
Textures de lentilles avec sauce tamarin, légumes croquants et masala crisp – 14

BHARWAN TANDOORI ALOO
Pomme de terre garnie, chutney de poivrons rouges – 14

KING CALAMARS
Calamars sautés avec feuilles de curry et piment – 15

HARIYALI MURGH
Poulet tandoori, mariné aux herbes fraîches, oseille et fenouil – 16

PLATS
MAIN COURSES

GAMBAS MALAI
Gambas, Masala Kichidi, Bisque Malai – 32

MISHTY KUMRA
Butternut, sauce oignons caramélisés Piment Kashmiri – 25

WADIA AUNTIE FISH MASALA
Cabillaud mariné coco chili Mint en feuille de Bananier – 29

PANEER SAFRAN KORMA
Plat traditionnel végétarien de la cuisine Moghole – 27

GOAN BEEF RÔTI
Plat-de-côtes de bœuf rôti aux épices de Goa – 39

LES CLASSIQUES
DU SHARMAJI

L'EXPÉRIENCE
INCONTOURNABLE DU SHARMAJI
Cinq Services, servie pour l'ensemble de la table – 85 p.p

LAMB GHEE ROAST
L'Épaule d'agneau aux saveurs du Karnataka – 86

DUM BIRYANI
Végétarien – 27 ou Chicken – 31

LAAL KORMA
Un Classique d'Old Delhi, lors des grandes célébrations – 34

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE DISHES

SHAHI DAL *– 10* , JEERA RICE *– 6* ,
MEETHI ALOO *– 8* , TADKA GREENS *– 8*
RAITA *– 6* , TIKHA TIKHA *– 3*
PYAAZ/MIRCHI *– 3*

PAINS
TRADITIONNELS

TANDOORI KULCHA *– 7* , GARLIC NAAN *– 5*
BUTTER NAAN *– 6* , MISSI ROTI *– 6*
LACCHA PARATHA *– 6* , MINT PARATHA *– 6*

Veuillez nous informer si vous avez des allergies alimentaires.
Kidly inform us if you have any food allergies.