

SHARMAJI

NEW YEAR

2026

ENTRÉES

APPETIZERS

KHUMB SAINT-JACQUES

Saint-Jacques snackées, crème de parmesan et truffes - 24

MALAI SEEKH KEBAB

Brochette de poulet crémeux, pommes de terre fumées - 17

CHAAT OF THE YEAR

The Street Food indienne végétarienne - 15

“JUNGLEE” TANDOORI RAVIOLES

Ravioles de viande sauvage, masala tandoori et crumble de noisettes - 19

PLATS

MAIN COURSES

SAUMON TANDOORI

Saumon mariné au miel et à la moutarde, cuit au four tandoor - 34

LAMB PISTA KORMA

Côtelette d'agneau, topinambours rôtis, sauce pistache - 39

PANEER PALAK PASANDA

Paneer Pasanda (fromage frais indien), sauce épinards, Kadhai Veg - 29

HOMARD MALAI

Homard bleu, masala khichidi, bisque de homard parfumée - 49

ZAFRANI PARDA BIRYANI

Le fameux biryani du «SharmaJi»

Végétarien - 31 / Poulet - 36

INCONTOURNABLES DU CHEF

SHAHI RAAN

Épaule d'agneau aux saveurs du Kashmir
90

MURGH MAKHAN WALA

Coquelet rôti, sauce aux tomates caramélisées
36

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Jeera Rice - 6

Raj Aloo - 8

Shahi Dal Makhani - 16

Raita - 6

PAINS TRADITIONNELS

Cheese Naan

7

Laccha Paratha

Garlic Naan

Butter Naan

DESSERTS

KESAR PISTA

Chou garni, crème pistache, glace au safran - 16

MILLEFEUILLE VANILLE-CARDAMOME

Mille-feuille de poire parfumée à la vanille et à la cardamome noire - 15

CHOCOLATE MITHAI

La surprise du Chef au Chocolat - 15