

## 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*

### KHUMB ST-JACQUES

*Saint-Jacques snackées, champignons épicés, sauce moilee – 17*

### HARIYALI MURGH

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

## PLATS MAIN COURSES

### SHIKARI BOTI

*Chasse et saison, alliance rare pour des saveurs d'exception – \**

### HOMARD MALAI

*Homard bleu, Masala Kichidi, bisque Malai – 44*

### MISHTY KUMRA

*Pumpkin d'Hiver, 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 prix sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivée.*

*\* Prices are subject to change depending on availability.*

## 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

*Veillez nous informer si vous avez des allergies alimentaires.*

*Kidly inform us if you have any food allergies.*