



GURKHA KITCHEN

Cuisine Népalaise et Indienne



 Bénin  Moyen  Épicé  Très épicé  Contient des noix



LA TVA INCLUE LA TAXE EN VIGEUR
LIVRE DE RÉCALAMATION DISPONIBLE



Mises en Bouche



PAPADUM 0.90€

PAPADUM ÉPICÉ 0.95€

CHUTNAY TRAY 3.00€



Soupes



MO:MO AU BOUILLON DE POULET

4.50€

Raviolis népalais faits maison (farcis de viande d'agneau hachée légèrement épicée) dans un bouillon de poule agrémenté de coriandre et oignons caramélisés.

SOUPE MULLIGATAWNY

3.60€

Soupe épicée de lentilles.



Entrées Népalaises



Toutes les entrées sont accompagnées d'une salade de saison

CHHWELA Wochha Poulet / Agneau (INCONTOURNABLE) 4.50€ / 5.00€

Poulet / agneau grillé, agrémenté d'épices népalaises et accompagné d'une crêpe de lentilles fraîchement préparée. Entrée traditionnelle aux saveurs uniques.

POULET PAKORA

3.90€

Délicieux blanc de poulet mariné et frit, accompagné d'une sauce acidulée au tamarin.

MO:MO (SPÉCIALITÉ DE LA MAISON)

4.60€

Ravioli vapeur à l'agneau haché légèrement épicé, accompagné de sauce au tamarin. Plat typiquement népalais.

POULET/AGNEAU SUKUTI

4.20€ / 4.70€

Émincé de poulet et d'agneau extra-tendre, cuisiné dans un mélange varié aux saveurs uniques d'épices et d'herbes aromatiques.

AILES DE POULET KATHMANDU

3.50€

Ailes de poulet épicées marinées au yaourt, herbes fraîches et épices, cuites au four tandoor (four en terre cuite) et accompagnées d'une sauce au yaourt.

AGNEAU SEKUWA

4.90€

Émincé d'agneau épicé, cuit au tandoor à la manière népalaise et agrémenté de piment vert frais, oignons, coriandre et gingembre.

SAMOSA DE POULET

4.65€

Triangle de feuille de brick croustillant farci de poulet haché et épices traditionnelles.



Entrées aux Fruits de Mer



CREVETTES PIRO (INCONTOURNABLE)

5.50€

Crevette préparées à l'ail, gingembre, oignons, tomates, piment vert et agrémenté d'herbes et épices fraîches.

COCKTAIL DE CREVETTES

4.95€

Crevettes accompagnées de sauce cocktail et d'ananas.

POISSON PAKORA

5.10€

Émincé de morue légèrement épicé, pané dans une farine de pois chiche et agrémenté d'une sauce fraîcheur yaourt et menthe.

CREVETTES ROYALES BUTTERFLY

6.45€

Crevette panées dans un mélange de farine de pois chiche et de chapelure aux parfums légèrement épicés.



Entrées Végétariennes



PIRO PANEER (INCONTOURNABLE)

4.75€

Cottage cheese (fromage frais maison) sauté avec oignons, poivrons et accompagné d'une sauce aigre-douce népalaise (épicé).

SAMOSA

3.60€

Triangle de feuille de brick croustillant farci de légumes variés délicatement épicés.

ONION BHAJI

3.80€

Beignets d'oignons panés dans une farine de pois chiche.

PAKORA MIX

3.90€

Mélange de légumes légèrement épicés, panés dans une farine de pois chiche.

SHAHI PANEER TUKRA

5.10€

Cottage cheese épicé, cuit au tandoor avec des oignons frais et des poivrons verts et rouges.



Spécialités de Tandoori



ENTRÉE / PLAT PRINCIPAL (SIZZLER 🌶️)

Tous les plats principaux tandoori sont accompagnés d'un curry de légumes moyennement épicé, d'une salade de saison et sont marinés dans du yahourt, des herbes et des épices fraîches, puis cuits sur des braises dans un tandoor. Tous les plats principaux tandoori sont servis sur une plancha de type sizzler et sont garnis d'oignons, de poivrons grillés, de coriandre fraîche, de citron et de carottes. Pratiquement aucune graisse n'est utilisée pour leur préparation, c'est donc l'option idéale pour les sportifs.

GURKHALI SEEKH KEBAB	5.50€ / 12.50€
Brochettes extra-tendres d'agneau haché et d'oignons, assaisonnées d'herbes fraîches et d'épices.	
POULET TANDOORI	4.90€ / 9.95€
Morceaux de poulet extra-tendres.	
POULET TIKKA	4.60€ / 11.95€
Émincé de poulet extra-tendre mariné à la cardamome et accompagné de sauce au yahourt épicée.	
AGNEAU TIKKA	5.35€ / 12.65€
Émincé d'agneau extra-tendre mariné à la cardamome et accompagné de sauce au yahourt épicée.	
CREVETTES ROYALES TANDOORI	17.95€
POULET TIKKA SASLIK	12.95€
Émincé de blanc de poulet grillé aux épices népalaises, accompagné de tomates, oignons et poivrons grillés.	
MIXE DE VIANDES GURKHALI (INCONTOURNABLE)	14.90€
Mélange de poulet et d'agneau tikka, de poulet tandoori et de seekh kebab.	



Suggestions du Chef



DAA:KULA CURRY (INCONTOURNABLE) 🌶️	14.95€
Agneau cuit à basse température, agrémenté de tomates, d'un jus de viande aux épices népalaises, de coriandre et de gingembre frais.	
AGNEAU SHERPA CURRY 🌶️	13.85€
Agneau extra-tendre cuit à basse température avec pommes de terre, oignons et épices gurkha.	

- MO:MO** 🌶️ **14.00€**
 Raviolis d'agneau haché légèrement épicés, cuits à la vapeur et accompagnés d'une sauce aux graines de sésame.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ 🇳🇵 **13.90€**
 Poulet sauté aux oignons, poivrons, à l'ail et au gingembre, puis cuit au tandoori et accompagné d'une sauce crémeuse traditionnelle népalaise moyennement épicée, qui offre un avant goût de l'himalaya.
- HEA:LA CHILLI (CANARD)** 🌶️ **13.95€**
 Viande de canard effilochée, cuisinée avec des oignons, poivrons et piments verts frais dans une sauce massala typiquement népalaise.
- KUKHURA (POULET) STIR FRY** 🌶️ **12.70€**
 Ce plat à base de poulet préparé avec des herbes et des épices fraîches est une nouveauté du chef.
- KHASI STIR FRY (AGNEAU)** 🌶️ **14.75€**
 Ce plat à base d'agneau préparé avec des herbes fraîches et des épices est une nouveauté du chef.
- POULET SASLIK KARAH** 🌶️ **11.70€**
 Poulet mariné, grillé au four tandoor avec des poivrons verts, oignons et tomates, puis sauté à la poêle avec la sauce spéciale du chef et agrémenté de coriandre et de gingembre frais.
- POULET TANDOORI AU BEURRE** 🇳🇵 **11.95€**
 Poulet grillé revenu dans du beurre avec tomates, crème fraîche et épices.
- POULET MASALA À L'AIL ET AU PIMENT** 🌶️🌶️ **13.50€**
 Poulet tikka préparé avec des poivrons verts et rouges, des piments verts et des pickles, agrémenté d'épices et d'herbes variées.
- SHAHI KUKHURA** 🌶️ **13.95€**
 Poulet tikka et agneau haché préparé avec du gingembre, de l'ail, des poivrons et un mélange varié d'épices et d'herbes, puis couronné d'un œuf dur émincé.
- SAG POULET / AGNEAU** 🌶️ **9.90€ / 10.70€**
 Merveilleuse combinaison de purée d'épinards et de blanc de poulet ou d'agneau, agrémenté de graines de cumin grillées, de methi et d'épices orientales.
- POULET TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **9.95€**
- AGNEAU TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **10.45€**
- CREVETTES TIKKA MASSALA** 🌶️ 🇳🇵 **13.90€**
 Ce plat est cuit dans un four tandoor avec du yaourt, des amandes, du beurre épicé et une sauce crémeuse aux délicats parfums exotiques.



Spécialités à base de Fruits de Mer



JHINGA BUTTER 🌶️ 🇳🇵

14.95€

Cette recette exclusive du chef est une combinaison de savoureuses crevettes cuites au four tandoor avec un mélange d'épices douces, de crème fraîche et d'une pointe de beurre.

CREVETTES SAAG 🌶️

14.95€

Crevettes cuisinées à l'ail, au gingembre et épinards frais. Moyennement épicé.

CREVETTES AU PIMENT (INCONTOURNABLE) 🌶️ 🌶️

15.00€

Crevettes à la sauce aigre-douce piquante, aux oignons et aux poivrons agrémentées de coriandre et de gingembre frais.

CURRY DE POISSON NÉPALAIS (INCONTOURNABLE) 🌶️ 🇳🇵

12.95€

Toute la saveur du curry de poisson népalais concocté dans le style du chef.

POISSON AU PIMENT 🌶️ 🌶️

12.95€

Poisson préparé avec poivrons, oignons, piments frais, ail, gingembre et jus de citron, agrémenté de sauce piquante.



Spécialités Indiennes



POULET 9.50€

CREVETTES ROYALES 14.90€

POULET TIKKA 10.70€

AGNEAU 11.95€

CREVETTES 11.90€

AGNEAU TIKKA 12.95€

KORMA 🌶️ 🇳🇵

Sauce onctueuse à la crème fraîche, amandes et noix de coco.

DANSAK 🌶️ 🇳🇵

Plat aux arômes sucré-salés à base de lentilles et d'ananas.

PASSANDA 🌶️ 🇳🇵

Plat léger à base de crème fraîche et d'amandes avec une touche d'épices et agrémenté de fruits secs.

BHUNA 🌶️ 🌶️

Oignons, tomates, poivrons rouges et verts agrémentés d'une sauce épaisse et ferme.

ROGANJOSH

Authentique plat indien aux notes acidulées à base de tomates, d'ail, de fenouil et de moutarde.

DOPIAZA

Plat moyennement épicé, préparé avec dés de poivrons et oignons.

BALTI

La sauce balti se compose d'un savoureux mélange de plus de 20 herbes et épices différentes.

KARAHI

Mélange sauté d'oignons, tomates, coriandre, ail, gingembre et methi frais pour une explosion de saveurs.

JALFREZI

Plat à base de piments verts, gingembre frais, dés d'oignons, poivrons, tomates, coriandre fraîche, herbes et épices.

SAMBER

Plat piquant et épicé cuisiné avec du citron frais, lentilles, herbes fraîches et épices.

MADRAS

Plat piquant typique du sud de l'inde aux parfums intenses de gingembre, ail, tomates et agrémenté de jus de citron pour un fini acidulé.

VINDALOO

Plat très épicé principalement composé de piments, gingembre, ail, tomates, jus de citron et poivre noir, agrémenté d'herbes aromatiques et d'épices.



Spécialités Biryani



Ce type de plat traditionnel, exotique et pimenté aux arômes de clous de girofle, cannelle, cardamome et autres épices rares, est agrémenté de coriandre fraîche et d'une omelette, d'une sauce biryani spécialement préparée et de riz basmati.

POULET 10.75€

AGNEAU 13.00€

CREVETTES 13.50€

LÉGUMES 9.50€

MERRILAND POULET ET FRITES

Accompagné de petits pois, frites et salade.

9.50€



Spécialités Végétariennes



(PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENTS)

PANEER CHILLI 🌶️🌶️	11.90€
Cottage cheese cuisiné dans un mélange de piments verts, poivrons, tomates et épices népalaises.	
SHAHI PANEER 🌶️ 🍷	12.90€
Cottage cheese cuisiné dans un mélange de crème fraîche et cacahuètes, agrémenté d'une sauce spéciale.	
LÉGUMES STIR FRY 🌶️	9.90€
Mélange de légumes et d'épices népalaises sautés, agrémenté d'une sauce aigre-douce.	
MURMURE PANEER 🌶️	9.95€
Petits pois et cottage cheese cuisinés dans un mélange de crème et d'épices orientales.	
CHANA KABULI 🌶️	10.95€
Pois chiches agrémentés de notre sauce spéciale.	
MIX DE LÉGUMES 🌶️	9.50€
Mélange au choix : épinards / chou-fleur / pois chiches / aubergine / cumin / gombo.	
SAAG BHAJI (ÉPINARDS)	9.35€
SAAG PANEER (ÉPINARDS ET COTTAGE CHEESE)	9.55€
DAL TARKA (LENTILLES)	9.35€
CHOU-FLEUR TARKARI	9.50€
BIRNJAL TARKARI (AUBERGINE)	9.50€
BHINDI TARKARI (GOMBO)	9.35€
CHAMPIGNONS TARKARI	9.25€



Accompagnements



RIZ BLANC	2.50€
RIZ PILAF	3.00€
RIZ AUX OEUFS	3.50€
SPECIAL RICE	4.50€
RIZ AUX CHAMPIGNONS	3.50€
FRITES	3.00€
SALADE	3.50€



Pains Tandoori



NAAN / ROTI	2.50€
NAAN À L'AIL	2.75€
NAAN AU FROMAGE	3.00€
PESHWARI NAAN	3.00€
KEEMA NAAN	3.50€



Desert



KULFI À LA MANGUE	2.50€
KULFI À LA PISTACHE	2.50€
GULAB JAMUN	2.50€



Glaces



VANILLE	2.50€	CHOCOLAT	2.50€	FRAISE	2.50€
---------	-------	----------	-------	--------	-------

Aucun plat, denrée alimentaire ou boisson, y compris le couvert (pain), ne peuvent être facturés à moins que le client ne l'exige ou ne l'ait pas consommé.

DL 10/2015 de 16-1



Menu Boissons



Boissons

- COKE / DIET COKE 2.50€
- FANTA / SPRITE / ICE TEA 2.50€
- GINGER ALE / TONIC 3.00€
- JUS D'ORANGE / POMME 3.00€
- EAU SANS GAZ 5L 1.50€
- EAU SANS GAZ 1L 3.00€
- EAU AVEC GAZ PETIT 2.50€
- EAU AVEC GAZ GRAND 4.00€

Bieres

- PETIT SUPER BOCK 2.75€
- GRAND SUPER BOCK 4.00€
- SANS ALCOOL 3.50€
- COBRA INDIAN 33CL 3.00€
- COBRA INDIAN 66CL 6.00€

Esprits 3CL

- WHISKEY 4.50€
- BRANDY 3.50€
- GIN 3.50€
- VODKA 3.50€
- BACARDI 3.50€

Liqueurs 3CL

- TIA MARIA 4.50€
- BAILEYS 4.50€
- PORT WINE 2.50€

Thé & Café

- THÉ AU NEPALI 3.50€
- THÉ AU CITRON 2.50€
- THÉ À LA MENTHE 2.50€
- THÉ VERT 2.50€
- CAFÉ AU LAIT 2.50€
- EXPRESSO 1.50€

Vin de la maison

- ROUGE / BLANC / ROSE
- TASSE 3.00€
- BOUTEILLE 12.95€

Vin blanc

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- QUINTA DE SAES
- DAO 19.50€
- SAUVIGNON BLANC
- LACRAU MINHO 16.50€
- PINTO GRIGIO
- ITALY 24.50€

Vin rouge

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- MERLOT, SIDONIO DE SOUSA
- BAIRRADO 24.50€
- DONA MARIA
- ALENTEJO 24.50€

Rose

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- QUINTA DA SAES
- DAO 19.50€

Vin mousseux naturel

- SIDONIO DE SOUSA BRUTO
- BAIRRADA 19.50€

Vin vert

- ALLO 19.50€
- MINHO 16.50€

+351 282 185 776
+351 920 169 028

WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM