

indian fusion

AUTHENTIC INDIAN FOOD



VEGETARIAN STARTERS | ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Papadom Papadom	1.25 €
Spicy Papadom Papadom épicé	1.50 €
Onion Bhaji Oignon Bhaji	6.50 €
Vegetable Pakora Pakora aux légumes	6.50 €
Paneer Pakora Pakora au paneer	7.50 €
Vegetable Samosa Samosa aux légumes	6.95 €
India Fusion mix Starter Entrée Mélange	11.95 €

NON VEGETABLES STARTERS | ENTRÉES SANS LÉGUMES

Chicken Pakora Poulet Pakora	6.50 €
Chicken Tikka Poulet Tikka	7.50 €
Seekh Kebab Agneau haché Kebab	7.50 €
Chicken Wings Ailes de poulet	6.50 €
Keema Samosa Samosa	7.95 €
Chicken Samosa Poulet Samosa	6.95 €
Indian Fusion Mix Starter Entrée mélange	12.95 €

TRADITIONAL CURRYS | CURRYS TRADITIONNELS

Curry

Traditional Indian curry. Curry indien traditionnel.

Chicken Curry Poulet au curry	11.95 €
Lamb Curry Curry d'agneau	12.95 €
Prawn Curry Curry de crevettes	13.95 €

Madras

Hot curry with herbs & spices. Curry piquant aux herbes et épices.

Chicken Madras Madras au poulet	12.95 €
Lamb Madras Madras à l'Agneau	13.95 €
Prawn Madras Madras au Crevette	14.95 €

Vindaloo

Very hot curry herbs & spices cooked with potatoes. Curry très piquant aux herbes et épices cuit avec des pommes de terre.

Chicken Vindaloo Vindaloo au poulet	12.95 €
Lamb Vindaloo Vindaloo à l'Agneau	13.95 €
Prawn Vindaloo Vindaloo au Crevette	14.95 €

Phall

Extra hot curry herbs & spices. A very spicy dish! Curry extra piquant aux herbes et épices. Un plat très épicé!

Chicken Phall Phall au poulet	13.95 €
Lamb Phall Phall à l'Agneau	14.95 €
Prawn Phall Phall au Crevette	14.95 €

MILD CURRYS | CURRY DOUX

Korma

Curry made with fresh cream, coconut, herbs & spices (A mid creamy dish). Curry à base de crème fraîche, de noix de coco, d'herbes et d'épices. (Un plat légèrement crémeux).

Chicken Korma Korma au Poulet	12.95 €
Lamb Korma Korma à l'Agneau	13.95 €
Prawn Korma Korma aux Crevettes	14.95 €

Tikka Masala

Pieces of boneless chicken or lamb cooked in a Tandoor oven, with a special sauce of spices & herbs. Morceaux de poulet ou d'agneau désossés cuits au four Tandoor, avec une sauce spéciale d'épices et d'herbes.

Chicken Tikka Masala Tikka Masala au Poulet	12.95 €
Lamb Tikka Masala Lamb Tikka Masala	13.95 €

Poulet au beurre

Finely sliced chicken, marinated in a special masala sauce, then cooked in butter, garlic, tomatoes, ginger & selection of herbs. Poulet finement tranché mariné dans une sauce masala spéciale, puis cuit dans du beurre avec de l'ail, des tomates, du gingembre et une sélection d'herbes.

Butter Chicken Poulet au beurre	12.95 €
-----------------------------------	---------

Poulet à la mangue

Cream Sauce made with mango & currys. Sauce crémeuse à la mangue et au curry

Mango Chicken Poulet à la mangue	12.95 €
------------------------------------	---------

SPECIAL DISHES | PLATS SPÉCIAUX

Bhuna

A combination of special curries not very hot are cooked with finely chopped onions & a selection of fine spices and herbs. Une combinaison de currys spéciaux pas très chauds sont cuits avec finement oignons hachés et une sélection d'épices et d'herbes fines.

Chicken Bhuna Bhuna au Poulet	12.95 €
Lamb Bhuna Bhuna à l'Agneau	13.95 €
K.Prawn Bhuna Bhuna aux Crevettes Royales	14.95 €

House Special

A house special dish made by the chef, with mixed meats. Une spécialité maison réalisée par le chef, avec des viandes mélangées.

Mixed Meat Dish Plat de Viande Mixte	18.95 €
--	---------

Jalfrezi

A special combination of onions, bell pepper & a selection herbs. Une combinaison spéciale d'oignons, de poivrons et d'une sélection d'herbes.

Chicken Jalfrezi Jalfrezi au Poulet	13.95 €
Lamb Jalfrezi Jalfrezi à l'Agneau	14.95 €
K. Prawn Jalfrezi Jalfrezi aux Crevettes	14.95 €

Karahi

A special combination of onions, bell peppers & a selection herbs. Une combinaison spéciale d'oignons, de poivrons et d'une sélection d'herbes.

Chicken Karahi Karahi au Poulet	12.95 €
Lamb Karahi Karahi à l'Agneau	13.95 €
K. Prawn Karahi Karahi aux Crevettes Royales	14.95 €

Dansak

Cooked in a special sauce of pineapple, lentils, herbs & spices. Cuite dans une sauce spéciale à base d'ananas, de lentilles, d'herbes et d'épices.

Chicken Dansak Dansak au Poulet	12.95 €
Lamb Dansak Dansak à l'Agneau	13.95 €
K. Prawns Dansak Dansak aux Crevettes	14.95 €

CHEF'S SPECIAL | SPÉCIALITÉ DU CHEF

Balti

Cooked with chickpeas in special sauce by chef. Cuisiné avec des pois chiches dans une sauce spéciale par le chef.

Chicken Balti Balti au Poulet	12.95 €
Lamb Balti Balti à l'Agneau	13.95 €
K. Prawns Balti Balti aux Crevettes Royales	14.95 €

Saag

Selection of herbs and spices picked by the chef cooked in spinach. Sélection d'herbes et d'épices cueillies par le chef cuites dans des épinards.

Chicken Saag Poulet aux épinards	13.95 €
Lamb Saag Epinards d'agneau	14.95 €

Rogan Josh

Special dish cooked with a variety of spices and herbs in a tomato based sauce. Plat spécial cuisiné avec une variété d'épices et d'herbes dans une tomate sauce à base.

Chicken Rogan Josh Poulet Rogan Josh	12.95 €
Lamb Rogan Josh Agneau Rogan Josh	13.95 €

TANDOORI SPECIALITIES | SPÉCIALITÉS TANDOORI

CHICKEN TANDOORI | POULET TANDOORI

Chicken Leg piece Marinated in yogurt & tandoori masala. Cooked in a clay tandoor oven, (served on a hot sizzler).
Morceau de cuisse de poulet mariné dans du yogourt et du masala tandoori. Cuit dans une argilefour tandoor, (servi sur un grésillement chaud). 15.95 €

CHICKEN TANDOORI TIKKA | POULET TANDOORI TIKKA

Pieces of chicken marinated in tandoori masala & yogurt, cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).
Morceaux de poulet marinés au tandoori masala & yaourt, cuits dans un four tandoor. (Servi sur un sizzler chaud). 14.95 €

SHASHLIK TANDOORI CHICKEN | POULET SHASHLIK TANDOORI

Pieces of boneless chicken marinated in hot masala sauce with onions & bell peppers. (Served on a hot sizzler).
Morceaux de poulet désossés marinés dans une sauce piquante masala avec oignon & poivrons. (Servi sur un sizzler chaud). 16.95 €

LAMB TIKKA TANDOORI | AGNEAU TIKKA TANDOORI

Pieces of boneless lamb marinated in yogurt with herbs & spices, cooked in a clay tandoor oven. (Served on a hot sizzler).
Morceaux d'agneau désossés marinés au yaourt aux herbes & épices, cuit dans un four tandoor d'argile. (Servi sur un sizzler chaud). 16.95 €

SEEKH KEBAB | AGNEAU HACHÉ KEBAB

Minced Lamb is seasoned with fresh mint, coriander, ginger and green chili paste, Then made into delicious seekh kebabs. (Served on a hot sizzler).
L'agneau haché est assaisonné de menthe fraîche, de coriandre, de gingembre et de verdure pâte de piment, puis transformée en délicieuses brochettes de recherche. (Servi chaud grésillement). 15.95 €

KING PRAWN TANDOORI | CREVETTES GÉANTES TANDOORI

King prawns marinated in tandoori masala and spices, Cooked in a tandoor oven. (Served on a hot sizzler).
Gambas marinées au tandoori masala et épices, cuites dans un four tandoor. (Servi sur un sizzler chaud). 18.95 €

TANDOORI MIX GRILL | MÉLANGE TANDOORI GRILL

Variety of tandoori specialities. (chicken tandoori, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab, chicken wings).
Variété de spécialités tandoori. (poulet tandoori, poulet tikka, 21.95 €

VEGETARIAN | VÉGÉTARIEN

Dal Makhani 9.95 €

Whole black lentils are slowly cooked with spices, butter & cream.
Les lentilles noires entières sont cuites lentement avec des épices, du beurre et de la crème.

Tadka Daal 9.95 €

Indian yellow lentils are slowly cooked with spices
Les lentilles jaunes indiennes sont cuites lentement avec des épices.

Chana Masala 9.95 €

Chickpeas cooked with onion, tomato and spices.
Pois chiches cuits avec oignon, tomate et épices.

Bombay Aloo 9.95 €

Bombay aloo is a Indian dish made of potatoes cooked in spices & tomatoes.
Bombay aloo est un plat indien à base de pommes de terre cuites aux épices & tomates.

Veg Korma 9.95 €

Mix vegetables cooked with cream, coconut and special herbs.
Mélangez des légumes cuits avec de la crème, de la noix de coco et des herbes spéciales.

Saag Aloo 9.95 €

Potatoes cooked in a spinach gravy.
Pommes de terre cuites dans une sauce aux épinards.

Saag Paneer 10.95 €

Cottage cheese cooked in a spinach gravy.
Pommes de terre cuites dans une sauce aux épinards.

Paneer Tikka Masala 10.95 €

Cottage cheese cooked in tikka masala sauce.
Fromage cottage cuit dans une sauce tikka masala.

Veg Tikka Masala 9.95 €

Mix vegetables cooked in tikka masala sauce.
Mélanger les légumes cuits dans une sauce tikka masala.

Veg Jalfrezi 9.95 €

Mix vegetables cooked with onions, bell peppers and herbs.
Mélanger des légumes cuits avec des oignons, des poivrons et des herbes.

Paneer Karahi 10.95 €

Cottage cheese cooked with onions, bell peppers & a selection herbs.
Fromage cottage cuit avec des oignons, des poivrons et une sélection d'herbes.

BIRYANI DISHES | PLATS BIRYANI

Basmati rice cooked with saffron, cardamos, tomato, ginger, and other spices, cooked to simmer, mixed with rice.
Riz basmati cuit avec du safran, des cardamomes, de la tomate, du gingembre et d'autres épices, cuit à frémissement, mélangé au riz

Chicken Biryani | Biryani au poulet 12.95 €

Lamb Biryani | Biryani à l'Agneau 13.95 €

Vegetables Biryani | Biryani aux Légumes 11.95 €

Prawns Biryani | Biryani aux Crevettes 14.95 €

Special Mix Biryani | I. Fusion Mix Biryani 16.95 €

RICE | RIZ

Boiled Basmati rice | Riz basmati bouill 3.95 €

Pilau Basmati rice | Riz basmati pilau 4.95 €

Mushrooms rice | Riz aux champignons 4.95 €

Egg rice | Riz aux oeufs 4.95 €

Lemon rice | Riz au citron 4.95 €

Coconut rice | Riz à la noix de coco 4.95 €

Keema rice | Agneau haché riz 6.95 €

NAN | NAN BROT

Plain nan | Nan nature 3.50 €

Garlic nan | Nan à l'ail 3.95 €

Cheese nan | Nan au fromage 4.95 €

Butter nan | Nan au beurre 3.95 €

Chilli Cheese Nan | Nan au Fromage chili 4.95 €

Garlic Cheese Nan | Nan au Fromage à l'ail 4.95 €

Chilli Garlic Nan | Nan au piment et à l'ail 4.95 €

Garlic Chilli Cheese Nan | Nan au fromage et au piment à l'ail 5.95 €

Peshwari nan | Nan à la noix de coco 5.50 €

Keema nan | Agneau haché nan 5.95 €

Tandoori roti | Tandoori roti 2.95 €

Mixed Raita | Plat de yaourt spécial 4.95 €

Chips | Chips 3.95 €

DESSERTS | DESSERTS

Mango Lassi | Lassi à la mangue 4.95 €

Gulab Jamun | Gulab jamun 4.95 €

Mango Kulfi | Kulfi à la mangue 4.95 €

Brownie | Brownie 4.95 €

Brownie with ice-cream | Brownie avec crème glacée 6.95 €

CHILDREN'S MENU | MENU ENFANT

Nuggets with chips or rice | Nuggets, frites ou riz 6.95 €

Fish fingers with chips or rice | Poisson pané, frites ou riz 6.95 €

Mild curry with chips or rice | Curry poulet doux, frites ou riz 7.95 €

Pizza Margherita | Pizza au fromage 6.95 €

Pizza Ham & Cheese | Pizza jambon & fromage 7.95 €



Drinks and Cocktails

WHISKY

BALLENTINES	6.95 €
J&B	6.95 €
RED LABEL	6.95 €
JACK DANIELS	7.95 €
BLACK LABEL	8.95 €
CHIVAS REGAL	8.95 €

SPIRITS

VETERANO	4.95 €
CHARLES	7.95 €
GORDONS GIN	5.95 €
TANQUERAY	6.95 €
TANQUERAY 0.0 (NON ALCOHOL GIN)	8.00 €
BOMBAY SAPHIRE	7.95 €
HENDRICK'S	10.00 €
BACARDI	5.95 €
HAVANA CLUB 5 (Dark Rum)	5.95 €
SMIRNOFF	5.95 €
ABSOLUT	5.95 €
GREY GOOSE	10.00 €

BEERS

SMALL BEER	2.95 €
LARGE BEER	3.95 €
HEINEKEN	2.95 €
ESTRELLA DAMM	2.95 €
CORONITA	2.95 €
BUDWEISER	2.95 €
MAGNERS	4.50 €
SHANDY "SMALL"	3.50 €
SHANDY "LARGE"	4.50 €
COBRA	3.95 €
KINGFISHER	3.95 €
SMIRNOFF ICE	3.95 €
ESTRELLA DAMM (SIN)	2.95 €

LIQUORS

SAMBUCA	3.00 €
AMARETTO	3.50 €
TIA MARIA	4.00 €
BAILEYS	4.00 €
JAGERMEISTER	4.00 €
FRANGELICO	4.00 €
LICOR DE HIERBAS	4.00 €
3 CAIRES	4.00 €

DRINKS

COLA	3.00 €
COLA ZERO	3.00 €
FANTA NARANJA (ORANGE)	3.00 €
FANTA LIMÓN (LEMON)	3.00 €
SPRITE	3.00 €
NESTEA	3.50 €
AGUA (WATER)	2.50 €
AGUA CON GAS (SPARKLING)	2.95 €
TONIC	2.95 €
JUICES	2.50 €
MANGO LASSI	4.95 €

HOT DRINKS

CAFE SOLO	1.75 €
CORTADO	2.00 €
CAFE CON LECHE	2.50 €
AMERICANO	2.50 €
CARAJILLO	3.95 €
IRISH COFFE	4.95 €

APPETIZERS

TINTO DE VERANO	4.95 €
<i>(Red wine, Fanta Lemon)</i>	
APEROL SPRITZ	7.95 €
<i>(Classic Italian aperitiv)</i>	
SANGRIA	1/2 Ltr - 7.95 €
<i>(Red wine, Seasonal fruit)</i>	1 Ltr - 12.95 €

COCKTAILS

RUM

MOJITO	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Rum, Lime juice, Liquid sugar, Mint leaves, Soda water)</i>	
PIÑA COLADA	8.95 €
<i>(Ron, Zumo de piña, Puré de coco) (Rum, Pineapple juice, Coconut puree)</i>	
RUM PUNCH	9.95 €
<i>(Rum, Cointreu, Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice)</i>	

VODKA

SEX ON THE BEACH	8.95 €
<i>(Vodka, Peach liquer, Orange juice, cranberry juice)</i>	
SEABREEZE	8.95 €
<i>(Vodka, Cranberry juice, Fresh Lime juice)</i>	
CAIPIROSKA	8.95 €
<i>(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)</i>	
<i>(Vodka, Lime juice, Liquid sugar)</i>	

COCKTAILS

TEQUILA

TEQUILA SUNRISE 8.95 €
(Tequila, Orange juice, Grenadine)

MARGARITA 9.95 €
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)
(Tequila, Cointreu, Fresh Lime juice, Sugar Syrup)

COSMORITA 9.95 €
(Tequila, Cointreu, Fresh lime juice, Cranberry Juice)

GIN

HONULULU 9.95 €
(Gin, Pineapple Juice, Cranberry juice, Coconut juice)

BRAMBLE 8.95 €
(Gin, Lemon Juice, Sugar syrup, Crem de Mure (blackcurrant))

Mixed spirits

MR INDIA 9.95 €
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)
(Rum, Vodka, Gin, Triple sec, topped with soda water.)

LONG ISLAND ICE TEA 10.95 €
(Rum, Vodka, Tequila, Gin, Cointreu, Lemon Juice, sugar syrup. Topped with coke.)



NO ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 7.95 €
(CLASSIC, STRAWBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)
(Lime juice, Liquid sugar, Mint, Soda)

VIRGIN COLADA 7.95 €
(Pineapple juice, Coconut puree)

TROPIC 7.95 €
(Mango puree, Strawberry puree, Lime juice, soda water)

KISS ME 7.95 €
(Strawberry puree, Passion fruit puree, Soda water)

PINEAPPLE COBBLE 7.95 €
(Strawberry puree, Pineapple juice, coconut juice, Lime juice, Soda water)

WINES

ORIGIN:	PRODUCT:	PRICE:
	HOUSE WINE	
	BODEGAS SANTALBA (COPA) (BOTELLA)	
Rioja	ESPETO Verdejo (Blanca)	3.50 € 12.90 €
	ESPETO Rosado (Bobal)	3.50 € 12.90 €
	ESPETO Tempranillo (Tinto)	3.50 € 12.90 €

	ALBERTO TORRESI	
Veneto (Italy)	PROSECCO	4.50 € 16.90 €

WHITE WINE

	BESTUÉ	
Somontano	CHARDONNAY	14.90 €
	AVELINO VEGAS	
Rueda	MONTEPINA Sauvignon Blanc	16.90 €
	VALMIÑOR	
Rias Baixas	VALMIÑOR Albariño	19.90 €
	DOMINIO DE TARES	
Bierzo	LA SONRISA DE TARES Godello 5 Meses sobre lías	23.90 €
	GRAMONA Ecológicos	
Penedes	CESSAMÍ FLORAL Moscatel y Sauvignon Blanc	29.90 €

RED WINE

	AVELINO VEGAS	
Ribera Duero	FUENTESPINA Roble 3, Tinta Fina	14.90 €
	HACIENDA GRIMÓN	
Rioja	REAL DE LESTON CRIANZA Tempranillo, Graciano	18.90 €
	DOMINIO DE TARES	
Bierzo	BALTOS Mencía	21.90 €
	CAN RÀFOLS	
Penedes	TERRA PRIMA Cabernet Franc, Garnacha, Syrah	24.90 €
	FIGUERO	
Ribera Duero	FIGERO 12 Crianza Tinta Fina	29.90 €

ROSE WINE

	IZADI	
Rioja	Larrosa (garnacha)	18.90 €
	ARINZANO	
Tempranillo	A de Arinzano	24.90 €

CHAMPAGNE

	MAS OLIVE	
Cava	J. RAVENTÓS ROIG Brut Nature Macabeo, Xarel.lo y Parellada	12.90 €