

# Krishna

*Krishna cuisine indienne vous souhaite la bienvenue  
Dégustez ses repas traditionnels et authentiques.  
Préparés selon les normes les plus élevées, nos plats ont ce  
goût extraordinaire qu'on ne trouve nulle part ailleurs.  
Nous vous souhaitons une agréable soirée parmi nous  
au Krishna cuisine indienne.*

Tous nos prix sont TVA inclus.



## APERITIFS

Aperitif Maison	6.00
Martini Rosso	4.00
Martini Bianco	4.00
Martini Dry	4.00
Porto Barros Tawny	4.00
Porto Barros White	4.00
Sherry Orléans y Bourbon	4.00
Pinot des Charantes Rosé, M. Lacoste	4.00
Campari	5.00

## BIERES

King Fisher Bier	3.00
King Fisher Bier Grande	6.00
Cobra Bier	3.00
Cobra Bier Grande	6.00
Palm	2.00
Jupiler	2.00
Jupiler sans Alcool	2.00

## SOFT DRINKS

Mango Juice	2.50
Orange Juice	2.50
Coca Cola, Coca Cola Light	2.00
Coca Cola Bottle	6.00
Tonic	2.00
Fanta	2.00
Sprite	2.00
Soda	2.00
½ L Bru or ½ L Spa	3.50
Lassi Nature	3.50
Lassi Salted	3.50
Lassi Sugared	3.50
Lassi Mangue (season)	4.00

## ALCOOLS

Johny Walker Red Label	5.00
Johny Walker Black label	7.00
J & B	5.00
Bacardi	5.00
Ricard	4.00
Vodka	4.00
Gin	4.00
Pisang	4.00
Suplement Coke	1.25
Suplement Juice	1.25

## DIGESTIFS

Cognac	5.00
Armagnac	5.00
Calvados	5.00
Poire William Médaille, Wolfsberger	5.00
Bayleys	5.00
Amaretto do Saron	5.00
Sambucca	5.00
Mandarine Napoléon	5.00
Cointreau	5.00
Pasao (Passion Alcholo)	5.00
Grand Marnier	5.00

## Recommandations du Chef

€ 28.00 par personne

Papad  
Entrées  
Samosa Végétarien, Poulet Kabab  
Plat Principal  
Poulet Korma, Legumes Mixte  
Riz Pilaf, Nan

€ 33.00 par personne

Papad  
Entrées  
Poulet Pakora, Pakora Végétarien,  
Tandoori Poulet  
Plat Principal  
Poulet Tikka Masala, Rogon Josh,  
Aloo Gobi Masala, Onion Kulcha, Kash Pilaf

Dessert Sorbet et Café ou Thé

## Entrées

<b>Soupe</b>	6.00	<b>Viande Samosa</b>	7.00
Au choix: poulet, agneau, légumes ou Mullagatawny..		Une croûte à la viande hachée.	
<b>Onion Bhaji.</b>	6.00	<b>Baingan Fry</b>	6.00
Oignons coupées et roulées dans une pâte épicée à l'ail, au gingembre et au citron – le tout frit.		Aubergine cuite dans une pâte d'herbes et épices.	
<b>Poulet Pakora</b>	7.00	<b>King Prawn Puri</b>	8.00
Émincé de poulet enrobé d'une pâte et frit.		Émincé de scampis mélangés aux pommes de terre et enrobés d'un puri frit.	
<b>Pakora Végétarien</b>	6.00	<b>Prawn Puri</b>	8.00
Légumes frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complété – le tout frit.		Crevettes mélangés à l'ail, au gingembre et aux pois avec un peu de crème fraîche, le tout enrobé d'un puri frit	
<b>Gobi Pakora</b>	6.00	<b>Raita</b>	4.00
Chou-fleur frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complété.		Yogourt aux oignons coupés, tomates, concombre et chat masala.	
<b>Poisson Pakora</b>	7.00	<b>Paneer Pakora</b>	6.00
Cubes de poisson frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complété – le tout frit.		Fromage indien fait maison, tranché et aromatisé aux herbes et épices, enrobé d'une pâte, le tout frit	
<b>Samosa Végétarien</b>	6.00	<b>Dall Kofta</b>	7.00
Une croûte aux légumes.		Channa dhall oignons coupés, mélanges d'épices, enrobe d'une pâte, le tout frit.	
<b>Salade Verte</b>	5.00	<b>Chutney - Mango/mixed pickles</b>	2.00
<b>Papadum</b>	1.00	<b>Sauce Korma, Tikka Masala, Vindaloo</b>	3.50

## Tandoori Entrées

<b>Tandoori Cocktail</b>	9.00	<b>Boti Kabab</b>	8.00
Une sélection gourmet de kabab cocktail et tikka, fortement recommandée par la maison.		Morceaux d'agneau marinés dans une sauce à base de yogourt et rôti dans un four d'argile.	
<b>Tan King Prawn Butterfly</b>	8.00	<b>Seek Kabab</b>	8.00
Scampis marinés et délicatement épicés, grillés dans un four d'argile et présenté sur un lit de riz.		Agneau haché et épicé, roulé en forme de brochette et rôti dans un four d'argile.	
<b>Poulet Kabab</b>	7.00	<b>Poulet Seek Kabab</b>	8.00
Poulet désossé, mariné dans une sauce à base de yogourt et rotis dans un four d'argile.		Poulet haché et épicé, roulé en formé de brochette et rôti dans un four d'argile..	
<b>Kalmi Kabab</b>	8.00	<b>Poulet Tandoori</b>	8.00
Émincé de poulet mélangé avec une sauce crémeuse au methi et à l'ananas. Une délicatesse du Kashmir.		Cuisse de poulet mariné aux épices grille dans un four d'argile.	

## Spécialités aux Fruits de Mer

<b>Tandoori King Prawn Masala</b>	<b>15.00</b>	<b>King Prawn Karahi</b>	<b>15.00</b>
Gros scampis marinés aux épices sélectionnées, cuits en brochette et servis dans une sauce maison.		Gros scampis dans une sauce maison aux oignons. Servi dans un Karahi.	
<b>King Prawn Bhuna</b>	<b>15.00</b>	<b>Prawn Bhuna</b>	<b>13.00</b>
Gros scampis aux tomates fraîches, oignons coupés, poivrons, un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.		Crevettes roses aux tomates fraîches, oignons coupés, poivrons, un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.	
<b>King Prawn Korma</b>	<b>15.00</b>	<b>Prawn Karahi</b>	<b>13.00</b>
Gros scampis aux oignons, creme fraîche, de la crème de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.		Crevettes roses dans une sauce maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karahi.	
<b>Jhinga Ka Patia</b>	<b>15.00</b>	<b>King Prawn Jalfrezi</b>	<b>13.00</b>
Gros scampis cuits avec des lentilles au curry, du citron et des épices exotiques.		Scampi cuit aux tomates fraîches, oignons frits et des chilis frais.	
<b>King Prawn Madras</b>	<b>13.00</b>		
Scampi aux tomates fraîches oignons gingembre, spécialité du sud de l'inde			



## Spécialités a base de Poulet

Tous nos plats sont préparés a la demande -doux, légèrement épicés, TRES EPICES.

<b>Poulet Shahjani</b>	<b>13.00</b>	<b>Poulet Karahi</b>	<b>12.00</b>
Emincé de poulet tendre cuit aux oignons hachés, tomates fraîches, cocktail de fruits, une sauce maison et du yogourt – le tout légèrement épicé.		Emincé de poulet tendre cuit dans une sauce Maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karahi.	
<b>Poulet Bhuna Masala</b>	<b>12.00</b>	<b>Poulet Sagwala</b>	<b>13.00</b>
Emincé de poulet tendre cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés, poivron – un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.		Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches et methi, aux épinards et aux épices.	
<b>Poulet Do-Piazza</b>	<b>12.00</b>	<b>Poulet Dansak</b>	<b>13.00</b>
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés avec un peu de gingembre, de l'ail et des épices.		Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, oignons, ail, gingembre et mélangé aux lentilles (Dall).	
<b>Poulet Jhal Frezi</b>	<b>13.00</b>	<b>Poulet Vindaloo</b>	<b>13.00</b>
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, oignons frits et des chilis frais..		Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, ail, gingembre et préparé dans une sauce spéciale maison piquante.	
<b>Poulet Madras</b>	<b>13.00</b>	<b>Poulet Pasanda</b>	<b>13.00</b>
Emincés de poulet cuit aux tomates fraîches oignons gingembre, spécialité du sud de l'inde		Emincé de poulet cuit délicatement dans une sauce a base d'amandes, avec des fruits secs et de la crème fraîche.	
<b>Poulet Korma</b>	<b>13.00</b>	<b>Chilli Poulet (Spicy HOT!)</b>	<b>15.00</b>
Emincé de poulet cuit aux oignons, creme fraîche, de la crème de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.		Emincé de poulet, mélangé aux lamelles de poivrons, gingembre, ail, oignons, finement coupés et des tomates fraîches, le tout mijoté dans une sauce spéciale piquante.	
<b>Kul-kul Curry (Sri Lanka)</b>	<b>14.00</b>		
Dés de poulet tendres cuits a la noix de coco et au citron dans une sauce a la crème maison.			

## Spécialités a base d'Agneau

<b>Rogon Josh</b>	<b>13.00</b>	<b>Karahi Ghost</b>	<b>12.00</b>
Emincé d'agneau cuit aux oignons coupés, tomates fraîches, poivrons, gingembre, ail et methi.		Emincé d'agneau tendre cuit dans une sauce maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karahi.	
<b>Agneau Bhuna Masala</b>	<b>12.00</b>	<b>Saag Ghost</b>	<b>13.00</b>
Emincé d'agneau tendre cuit aux tomates fraîches, oignons coupés, poivrons, un peu d'ail et de gingembre, et légèrement épicé.		Emincé d'agneau cuit aux tomates fraîches et methi, aux épinards et aux épices.	
<b>Agneau Do-Piazza</b>	<b>12.00</b>	<b>Agneau Keema</b>	<b>13.00</b>
Emincé d'agneau cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés, aux poivrons avec un peu de gingembre, de l'ail et des épices.		De l'agneau haché aux pois et aux oignons finement coupés, des tomates fraîches et des épices. Le tout est servi dans une sauce épaisse masala.	
<b>Agneau Shahi Korma</b>	<b>13.00</b>	<b>Agneau Pasanda</b>	<b>13.00</b>
Emincé d'agneau cuit aux oignons, creme fraîche, de la crème de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.		Emincé d'agneau cuit délicatement dans une sauce a base d'amandes, avec des fruits secs et de la creme fraîche.	
<b>Akbar Ghost</b>	<b>14.00</b>	<b>Agneau Jalfrezi</b>	<b>13.00</b>
Dés d'agneau tendres mélangés aux oignons frits, aux tomates fraîches et aux poivrons dans une sauce spéciali maison.		Agneau cuit aux tomates fraîches, oignons frits et des chilis frais.	
<b>Agneau Madras</b>	<b>13.00</b>		
Agneau cuit aux tomates fraîches oignons gingembre, spécialité du sud de l'inde			

## Spécialités Tandoori de la Maison

Tous nos plats sont préparés a la demande -doux, légèrement épicés, TRES EPICES.

<b>Tandoori Poulet</b>	<b>13.00</b>	<b>Poulet Tikka Curry</b>	<b>13.00</b>
Pillons de poulet tendres, marinés aux épices, adoucissantes, rôtis dans un four d'argile et servis sur une plaque en fonte chauffée.		Poulet tendre rôti au four d'argile et mélangé a une sauce légère a la creme, spécialement cuit aux fines herbes et épices. Légèrement sucré. Un plat favori de la maison.	
<b>Poulet Tikka</b>	<b>13.00</b>	<b>Kashmiri Poulet</b>	<b>13.00</b>
Morceaux de poulet mariné aux épices adoucissantes, rôtis dans un four d'argile et servis sur une plaque en fonte chauffée.		Poulet tendre, mariné, coupé en tranches et mélangé a l'ail et au gingembre avec une sauce a base de creme et yogourt, de la menthe et des épices.	
<b>Poulet Shaslyke. (Spécialité du Chef)</b>	<b>18.00</b>	<b>Poulet Tikka Masala</b>	<b>13.00</b>
Du poulet mélangé a l'ail, au gingembre et épicé avec une sauce spéciale du chef, grillé dans un four d'argile et servi sur une plaque en fonte chauffée.		Poulet désossé tandoori aux tomates fraîches, oignons, pâte de tomate, herbes sélectionnées, dans une sauce masala épaisse.	
<b>Agneau Tikka</b>	<b>14.00</b>	<b>Makhanwala Poulet</b>	<b>13.00</b>
Agneau désossé, mariné dans une sauce a base de yogourt, grillé dans un four d'argile et servi sur une plaque en fonte chauffée.		Poulet tandoori désossé, coupé et mélangé aux oignons tranchés, aux tomates fraîches avec une sauce crémeuse.	
<b>Seek Kabab</b>	<b>13.00</b>	<b>Tandoori Poulet Masala</b>	<b>13.00</b>
De l'agneau haché, épicé et grillé dans un four d'argile.		Poulet tandoori désossé, coupé et mélangé aux oignons et poivrons tranchés, aux tomates, a la creme et aux épices. Servi dans une sauce épaisse.	
<b>Tan King Prawn Butterfly</b>	<b>15.00</b>	<b>Agneau Tikka Masala (Spécialité du Chef)</b>	<b>13.50</b>
Scampis marinés et délicatement épicés, grillés dans un four d'argile et présentés sur un lit de riz.		Rôti d'agneau tikka mélangé aux oignons tranchés, a la creme et au yogourt, avec des tomates fraîches – le tout dans une sauce épaisse masala.	
<b>Tandoori Royal (Spécialité du Chef)</b>	<b>19.00</b>	<b>Chef's Punjab Poulet, Agneau ou Scampi</b>	<b>14.50</b>
Un assortiment de poulet tandoori, seek kabab, poulet tikka, poulet seek kabab, boti kabab et scampis servis sur une plaque en fonte.		Plat spécial du chef avec un mélange personnel d'épices de la région du Punjab.	

## Spécialités Végétariennes

Pour le portion de plat principal il faut ajoute 3 Euro.

<b>Legumes Mixte</b>	<b>8.00</b>	<b>Navrattan Korma</b>	<b>8.00</b>
Une spécialité de la maison, ceci est un mélange de légumes. Chou-fleur, pommes de terre, aubergine, courgettes, carottes, haricots, pois et poivrons cuits ensemble dans des épices spéciales et servis sec.		Sa recette personnelle, ce plat comprend neuf légumes et fruits séchés différents mélangés dans une sauce a base de beurre et de creme fraîche.	
<b>Aloo Gobi Masala</b>	<b>7.00</b>	<b>Dall</b>	<b>7.00</b>
Chou-fleur, pommes de terre, épices, gingembre, ail, tomates fraîches, servis sec.		Channa dall, mélangé aux oignons coupés et aux tomates.	
<b>Bindi Bhaji</b>	<b>8.00</b>	<b>Channa Masala</b>	<b>7.00</b>
Okra frais cuit aux oignons, poivrons, tomates, gingembre et épices.		Des pois chiche aux tomates fraîches et aux épices.	
<b>Champignons Bhaji</b>	<b>7.00</b>	<b>Brindle Bhaji</b>	<b>7.00</b>
Champignons frais cuits dans une sauce tomate spéciale maison avec des pois et des épices. Servi sec..		De l'aubergine coupé aux oignons, tomates et épices.	
<b>Matter Paneer</b>	<b>8.00</b>	<b>Saag Aloo</b>	<b>8.00</b>
Un fromage indien fait maison, aux petits pois et servi dans une sauce épaisse et crémeuse.		Pommes de terre en dés, ognions et épinards épices.	
<b>Saag Paneer</b>	<b>8.00</b>	<b>Vegetarian Thali</b>	<b>20.00</b>
Epinards mélangés au fromage indien fait maison.		Différents plats végétariens, aux épices. Servi en thali avec du riz et du pain nan. Vivement recommandé par la maison.	
<b>Bombay Aloo</b>	<b>8.00</b>	<b>Non Vegetarian Thali</b>	<b>22.00</b>
Dés de pomme de terre sauté dans un sauce a base de tomates fraiches et oignons.		Poulet Tikka Masala, Poulet Tandoori Rogan Josh Servi en thali avec du riz et du pain nan. Vivement recommandé par la maison.	

## Balti's

Une méthode de cuisine préparé dans une casserole en fonte qui relève les goûts exotiques. La Balti est servi et mangé directement dans sa casserole á table.

Possibilité de préparation avec des légumes au choix:

**CHAMPIGNONS, EPINARDS ou POIS. (+2 Euro)**

<b>Poulet, Agneau ou Crevettes</b>	<b>15.00</b>	<b>Gros Scampis</b>	<b>16.00</b>
------------------------------------	--------------	---------------------	--------------

## Balti's Végétariens

<b>Légumes mélanges</b>	<b>12.00</b>	<b>Channa Masala</b>	<b>13.00</b>
-------------------------	--------------	----------------------	--------------

## L'Orgueil du Riz Basmati

<b>Mixed Biryani</b> Du riz Basmati mélangé au poulet, de l'agneau et des crevettes roses, épicé spécialement dans une sauce maison.	<b>15.00</b>	<b>Poulet Biryani</b> Du riz Basmati mélangé au poulet et épices spéciales dans une sauce maison.	<b>13.00</b>
<b>Agneau Biryani</b> Du riz Basmati mélangé à l'agneau, épicé spécialement dans une sauce maison.	<b>14.00</b>	<b>Vegetable Biryani</b> Du riz Basmati mélangé aux légumes, fruits séchés et épices spéciales dans une sauce maison.	<b>12.00</b>
<hr/>			
<b>Riz Bouilli</b> Riz blanc spécial, bouilli.	<b>2.50</b>	<b>Riz Pillau</b> Riz frit aux fruits séchés, épicé.	<b>3.00</b>
<b>Kash Pillau</b> Riz frit aux fruits séchés, épicé.	<b>4.00</b>	<b>Khumba Pillau</b> Riz Pillau avec des champignons épices.	<b>4.00</b>
<b>Nimbu Ka Pillau</b> Riz Pillau mélange au citron et épices.	<b>4.00</b>	<b>Riz Frit</b> Riz frit Basmati aux oufs et aux pois dans du ghee.	<b>5.00</b>
<b>Navrattan Pillau</b> Du riz basmati frit aux neuf légumes et fruits séchés et épice.	<b>5.00</b>		

## Pains Nan Tandoori

Un repas indien traditionnel est toujours accompagné d'un des pains suivants:

<b>Nan</b>	<b>2.75</b>	<b>Garlic Nan</b>	<b>3.50</b>
<b>Keema Nan</b> Nan farci à la viande hachée et épicée.	<b>3.50</b>	<b>Peshawari Nan</b> Nan farci aux fruits séchés.	<b>3.50</b>
<b>Onion Kulcha</b> Un pain rond à base de farine de blé, farci aux chou-fleurs, oignons, poivrons et épices et cuit dans un four Tandoori..	<b>3.50</b>	<b>Parantha</b> Du pain à la base de farine de blé, enrobé de ghee.	<b>3.50</b>
<b>Masala Kulcha</b> Un pain rond à base de farine de blé, farci aux pommes de terre, pois, épices orientales et cuit.	<b>3.50</b>	<b>Parantha Farci</b> Du pain à base de farine de blé, farci au chou-fleurs et enrobé de ghee.	<b>3.50</b>
<b>Puri</b> Un chupatti à base de farine de blé frit.	<b>3.25</b>	<b>Chupatti</b> Un pain rond à base de farine de blé.	<b>2.50</b>
<b>Tandoori Roti</b> Chupatti traditionnel cuit dans un four Tandoori..	<b>3.75</b>	<b>Tikka Nan</b> Nan Tandoori farci de poulet style 'Tikka'.	<b>3.75</b>
<b>Dall Nan</b> Nan Tandoori farci aux lentilles.	<b>3.75</b>	<b>Coriander Nan</b> Nan Tandoori farci aux coriandre.	<b>3.75</b>
<b>Mint Nan</b> Nan tandoori farci aux menthe.	<b>3.75</b>	<b>Cheese Nan</b> Nan Tandoori farci aux fromage.	<b>3.75</b>

