

SPECIALITÉS AUX FRUITS DE MER

TANDOORI KING PRAWN MASALA	15.00
<i>Gros scampis marinés aux épices sélectionnées, cuits en brochette et servis dans une sauce maison Krishna.</i>	
KING PRAWN BHUNA	15.00
<i>Gros scampis aux tomates fraîches, oignons coupés, un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.</i>	
KING PRAWN KORMA	15.00
<i>Gros scampis aux oignons, crème fraîche, de la noix de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.</i>	
KING PRAWN KARAH	15.00
<i>Gros scampis dans une sauce maison aux oignons. Servi dans un Karahi.</i>	
PRAWN BHUNA	13.00
<i>Crevettes roses aux tomates fraîches, oignons coupés, un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.</i>	
PRAWN KARAH	13.00
<i>Crevettes roses dans une sauce maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karahi.</i>	

SPECIALITÉS VÉGÉTARIENNES

KRISHNA MIXED SABJI	8.00
<i>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.</i>	
ALOO GOBI MASALA	7.00
<i>Chou-fleur, pommes de terre, épices, gingembre, ail, tomates fraîches, servis sec.</i>	
BHINDI BHAJI	8.00
<i>Okra frais cuit aux oignons, poivrons, tomates, gingembre et épices.</i>	
CHAMPIGNONS BHAJI	7.00
<i>Champignons frais cuits dans une sauce tomate spéciale maison avec des pois et des épices. Servi sec.</i>	
MATTER PANEER	8.00
<i>Un fromage indien fait maison, aux petits pois et servi dans une sauce épaisse et crémeuse.</i>	
SAAG PANEER	8.00
<i>Epinards mélangés au fromage indien fait maison.</i>	
NAVRATTAN KORMA	8.00
<i>Sa recette personnelle, ce plat comprend neuf légumes et fruits séchés différents mélangés dans une sauce à base de beurre et de crème fraîche.</i>	
DALL	7.00
<i>Channa dall, mélangé aux oignons coupés et aux tomates.</i>	
CHANNA MASALA	7.00
<i>Des pois chiche aux tomates fraîches et aux épices.</i>	

BRINDLE BHAJI	7.00
<i>De l'aubergine coupé aux oignons, tomates et épices.</i>	
KRISHNA THALI VÉGÉTARIEN	20.00
<i>Différents plats végétariens, aux épices. Servi en thali avec du riz et du pain nan. Vivement recommandé par la maison.</i>	

PAINS NAN TANDOORI

NAN	2.75
KEEMA NAN - Nan farci à la viande babcée et épicée.	3.50
ONION KULCHA	3.50
<i>Un pain rond à base de farine de blé, farci aux chou-fleurs, oignons, poivrons et épices et cuit dans un four tandoori.</i>	
MASALA KULCHA	3.50
<i>Un pain rond à base de farine de blé, farci aux pommes de terre, pois, épices orientales et cuit.</i>	
PURI - Un chupatti à base de farine de blé frit.	3.25
GARLIC NAN	3.50
PESHWARI NAN - Nan farci aux fruits séchés.	3.50
PARANTHA - Du pain à la base de farine de blé, enrobé de ghee.	3.50
PARANTHA FARCI	3.50
<i>Du pain à base de farine de blé, farci au chou-fleurs et enrobé de ghee.</i>	
CHUPATTI - Un pain rond à base de farine de blé.	2.50

L'ORGUEIL DU RIZ BASMATI

KRISHNA MIXED BIRYANI	15.00
<i>Du riz Basmati mélangé au poulet, de l'agneau et des crevettes roses, épicé spécialement dans une sauce maison Krishna.</i>	
AGNEAU BIRYANI	14.00
<i>Du riz Basmati mélangé à l'agneau, épicé spécialement dans une sauce maison Krishna.</i>	
POULET BIRYANI	13.00
<i>Du riz Basmati mélangé au poulet et épices spéciale dans une sauce maison Krishna.</i>	
LÉGUMES BIRYANI	12.00
<i>Du riz Basmati mélangé aux légumes, fruits séchés et épices spéciales dans une sauce maison Krishna.</i>	
NAVRATTAN PILLAU	5.00
<i>Du riz basmati frit aux neuf légumes et fruits séchés et épicé.</i>	
RIZ PILAF - Riz Basmati aux fines herbes.	3.00
KASH PILLAU - Riz frit aux fruits séchés, épicé.	4.00
RIZ BOUILLI - Riz blanc spécial, bouilli.	2.50
RIZ FRIT	5.00
<i>Riz frit Basmati aux oeufs et aux pois dans du ghee.</i>	



Indisch
Indian **Restaurant**
KRISHNA

Brusselsesteenweg 312 - 3090 Overijse

Tél. 02 688 04 99

ou 0479 701 106

Specialités:

Plats grillés tandoori, choix large de plats végétariens
Restauration sur place - Plats à emporter

Ouvert:

Du lundi au samedi de 18h00 jusqu'à 23h00. Fermé le dimanche.

www.krishna-restaurant.be

ENTRÉES

SOUPE AU CHOIX: poulet, agneau, légumes ou Mullagatawny.	6.00
ONION BHAJI Oignons coupés et roulés dans une pâte épicée à l'ail, au gingembre et au citron – le tout frit.	6.00
POULET PAKORA - Emincé de poulet enrobé d'une pâte et frit.	7.00
PAKORA VÉGÉTARIEN Légumes frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complète – le tout frit.	6.00
GOBI PAKORA Chou-fleur frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complète.	6.00
POISSON PAKORA Cubes de poisson frais aux herbes et épices enrobés d'une pâte à base de farine complète – le tout frit.	7.00
SAMOSA VÉGÉTARIEN - Une croûte aux légumes.	6.00
VIANDE SAMOSA - Une croûte à la viande babcée.	7.00
BAINGAN FRY - Aubergine cuite dans une pâte d'herbes et épices.	6.00
KING PRAWN PURI Emincé de scampis mélangés aux pommes de terre et enrobés d'un puri frit.	8.00
PRAWN PURI Crevettes mélangés à l'ail, au gingembre et aux pois avec un peu de crème fraîche, le tout enrobé d'un puri frit.	8.00
RAITA Yogourt aux oignons coupés, tomates, concombre et chat masala.	4.00
LASSIE Une boisson rafraîchissante à base de lait battu sucré ou salé.	3.50
SALADE VERTE	5.00
PAPADUM	1.00
CHUTNEY – MANGO/MIXED PICKLES	2.00

TANDOORI ENTRÉES

KRISHNA TANDOORI COCKTAIL Une sélection gourmet de kabab cocktail et tikka, fortement recommandée par la maison.	9.00
TAN KING PRAWN BUTTERFLY Scampis marinés et délicatement épicés, grillés dans un four d'argile et présenté sur un lit de riz.	8.00
POULET KABAB Poulet désossé, mariné dans une sauce à base de yogourt et rotis dans un four d'argile.	7.00
KALMI KABAB Emincé de poulet mélangé avec une sauce crémeuse au methi et à l'ananas. Une délicatesse du Kashmir.	8.00
BOTI KABAB Morceaux d'agneau marinés dans une sauce à base de yogourt et rôti dans un four d'argile.	8.00
SEEK KABAB Agneau babcé et épicé, roulé en forme de brochette et rôti dans un four d'argile.	8.00

POULET SEEK KABAB **8.00**
Poulet babcé et épicé, roulé en forme de brochette et rôti dans un four d'argile.

SPÉCIALITÉS TANDOORI DE LA MAISON

TANDOORI POULET Pillons de poulet tendres, marinés aux épices adoucissantes, rôtis dans un four d'argile et servis sur une plaque en fonte chauffée.	13.00
POULET TIKKA Morceaux de poulet mariné aux épices adoucissantes, rôtis dans un four d'argile et servis sur une plaque en fonte chauffée.	13.00
POULET SHASLYKE (SPÉCIALITÉ DU CHEF) Du poulet mélangé à 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.	18.00
AGNEAU TIKKA Agneau désossé, mariné dans une sauce à base de yogourt, grillé dans un four d'argile et servi sur une plaque en fonte chauffée.	14.00
SEEK KABAB De l'agneau babcé, épicé et grillé dans un four d'argile.	13.00
TAN KING PRAWN BUTTERFLY Scampis marinés et délicatement épicés, grillés dans un four d'argile et présentés sur un lit de riz.	15.00
TANDOORI ROYAL (SPÉCIALITÉ DU CHEF) Un assortiment de poulet tandoori, seek kabab, poulet tikka, poulet seek kabab, boti kabab et scampis servis sur une plaque en fonte.	19.00
POULET TIKKA CURRY Poulet tendre rôti au four d'argile et mélangé à une sauce légère à la crème, spécialement cuit aux fines herbes et épices. Légèrement sucré. Un plat favori de la maison.	13.00

KASHMIRI POULET **13.00**
Poulet tendre, mariné, coupé en tranches et mélangé à l'ail et au gingembre avec une sauce à base de crème et yogourt, de la menthe et des épices.

POULET TIKKA MASALA **13.00**
Poulet désossé tandoori aux tomates fraîches, oignons, pâte de tomate, herbes sélectionnées, dans une sauce masala épaisse.

MAKHANWALA POULET **13.00**
Poulet tandoori désossé, coupé et mélangé aux oignons et poivrons tranchés, aux tomates fraîches avec une sauce crémeuse.

TANDOORI POULET MASALA **13.00**
Poulet tandoori désossé, coupé et mélangé aux oignons tranchés, aux tomates, à la crème et aux épices. Servi dans une sauce épaisse.

AGNEAU TIKKA MASALA (SPÉCIALITÉ DU CHEF) **13.50**
Rôti d'agneau tikka mélangé aux oignons tranchés, à la crème et au yogourt, avec des tomates fraîches – le tout dans une sauce épaisse masala.

SPECIALITÉS À BASE DE POULET

KRISHNA POULET SHAHJANI **13.00**
Emincé de poulet tendre cuit aux oignons babcés, tomates fraîches, cocktail de fruits, une sauce maison et du yogourt – le tout légèrement épicé.

POULET BHUNA MASALA **12.00**
Emincé de poulet tendre cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés – un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.

POULET DO-PIAZA **12.00**
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés, aux poivrons avec un peu de gingembre, de l'ail et des épices.

POULET JHAL FREZI **13.00**
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, oignons frits et des chilis frais.

POULET KORMA **13.00**
Emincé de poulet cuit aux oignons, crème fraîche, de la noix de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.

KARAHI POULET **12.00**
Emincé de poulet tendre cuit dans une sauce maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karabi.

POULET SAGWALA **13.00**
Emoncé de poulet cuit aux tomates fraîches et methi, aux épinards et aux épices.

POULET DANSAK **13.00**
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, oignons, ail, gingembre et mélangé aux lentilles (Dall).

POULET VINDALOO **13.00**
Emincé de poulet cuit aux tomates fraîches, ail, gingembre et préparé dans une sauce spéciale maison piquante.

MURGH PASANDA **13.00**
Emincé de poulet cuit délicatement dans une sauce à base d'amandes, avec des fruits secs et de la crème fraîche.

SPÉCIALITÉS À BASE D'AGNEAU

KRISHNA ROGON JOSH **13.00**
Emincé d'agneau cuit aux oignons coupés, tomates fraîches, gingembre, ail et methi.

AGNEAU BHUNA MASALA **12.00**
Emincé d'agneau tendre cuit aux tomates fraîches, oignons coupés, un peu d'ail et de gingembre et légèrement épicé.

AGNEAU DO-PIAZA **12.00**
Emincé d'agneau cuit aux tomates fraîches, aux oignons coupés, aux poivrons avec un peu de gingembre, de l'ail et des épices.

AGNEAU SHAHI KORMA **13.00**
Emincé d'agneau cuit aux oignons, crème fraîche, de la noix de coco et yogourt. Un plat savoureusement crémeux.

KARAHI GHOST **12.00**
Emincé d'agneau tendre cuit dans une sauce maison aux oignons, poivrons et tomates. Servi dans un Karabi.

SAAG GHOST **13.00**
Emincé d'agneau cuit aux tomates fraîches et methi, aux épinards et aux épices.

AGNEAU KEEMA **13.00**
De l'agneau babcé aux pois et aux oignons finement coupés, des tomates fraîches et des épices. Le tout est servi dans une sauce épaisse masala.

AGNEAU PASANDA **13.00**
Emincé d'agneau cuit délicatement dans une sauce à base d'amandes, avec des fruits secs et de la crème fraîche.