

MUMBAI HOUSE
CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

ENTRÉES

Kofta de Poulet façon "chili chicken"	14
Chips de riz graines de sésames torréfiées herbes fraîches	
Croquettes de Crevettes du Kerala	16
Duo de chutney tamarind & tomate perles de citron vert	
Paneer croustillant mariné aux épices	14
Epinards au lait de coco condiment gingembre-citron-ail	

PLATS

Emincé de Boeuf façon Tataki	42
mariné aux épices "indo-chinese" mayonnaise coriandre coco mousseline de patates douces aux feuilles de curry et lait de coco pak choi braisé au miel & épices	
Gambas Koliwada	28
Crème froide de brocolis, coriandre, citron coco, noisettes et épices Paruppuvada (falafel à l'indienne) romanesco étuvé	
Shahad ke Baingan	32
Aubergine confite aux épices et au miel raïta gingembre, piment & herbes fraîches noix de cajou torréfiées vinaigrette coriandre & lime purée de petits pois papadum au piment	
Agneau Kongunadu Kuzambu	42
Epaule d'agneau braisée aux piments et épices sauce réduite au lait de coco écrasée de pommes de terre courgettes sautées à l'ail et coriandre	

CURRIES

servis avec riz & légumes

Crevettes moilee.....	36
Agneau rogan josh.....	36
Poulet tikka masala.....	38
Butter chicken.....	38
Palak paneer	29

BIRYANIS

cuits en pot scellé
par une naan
& servis avec un raïta

Légumes de saison	27
Poulet.....	33
Agneau.....	33

EXTRAS

Naan nature.....	5
Naan ail	6
Naan gruyère.....	8
Naan piments	6
Daal makhni.....	14
Daal tadka	12
Raïta.....	8