



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING



MENU



VOYAGEZ PAR VOS PAPILLES

+228 91 91 01 01

© MAHARAJA_LOME

maharaja@ramco.tg

NOS SOUPES

Velouté de lentilles	3000
-----------------------------	------

Lemon Coriander Soupe <i>(Veg ou au poulet)</i>	3000 / 3500
---	-------------

Soupe Manchow <i>Soupe de légumes (Veg ou au poulet) épicée et relevée</i>	3000 / 3500
--	-------------

NOS SALADES

Salade d'aubergines	Aubergines grillées et oignons relevés aux épices indiennes, sauce citronnée	3000
----------------------------	--	------

Cobb Salad	Légumes, oeufs, vinaigrette	3000
-------------------	-----------------------------	------

Poulet Tikka Salad	Salade, laitue, avec des morceaux de poulet tikka, croûtons et sauce César.	4000
---------------------------	---	------



NOS ENTREES

Nos grillades sont cuites au Tandoor, un four traditionnel indien en terre cuite.

Samosa	Beignets de forme triangulaire, fourrés de pommes de terre, de légumes et d'épices	3000
Hara Bara Kabab	Délicieuses pépites aux épinards et petits pois frits	4000
Dahi ke Sholey	Des beignets de yaourt délicatement épicés enrobés dans du pain et frits	4000
Mix Veg Pakora	A personnaliser avec les légumes préférés, croustillants, et croquants selon la demande	4000
Beetroot Tikki	Galettes de betteraves à base de betteraves, de pommes de terre et d'épices	4000
Paneer Kurkure	Morceaux de fromage indien hyper croustillants	4500
Kathi Roll (Chicken/ Mutton /Veg)	Wrap paratha avec une garniture de brochettes grillées, de chutney vert ou de sauces, de légumes râpés et même d'œufs	5000
Paneer Tikka	Morceaux de fromage indien marinés aux épices et délicatement cuits au Tandoor (four traditionnel indien en terre cuite).	5500
Paneer Malai Tikka	Morceaux de paneer marinés et grillés dans une sauce épicée et crémeuse savoureuse	5500
Tandoori Platter (Veg)	Il s'agit d'une combinaison d'épices aromatiques et de légumes crus fumés.	10 000



Roasted Tangdi	Pilons de poulet succulents enrobés d'une multitude d'épices, cuisses de poulet marinées dans une sauce savoureuse puis grillées au Tandoor.	4000
Poulet Tikka	Tendres morceaux de poulet marinés aux épices puis cuits au Tandoor	5500
Poulet Malai Tikka	Morceaux de poulet marinés dans une sauce crémeuse	5500
Poulet Lasooni Tikka	De succulents morceaux de poulet marinés dans une généreuse quantité d'ail et quelques assaisonnements	5500
Seekh Kabab	Agneau émincé finement épicé, ail, oignon, grillé au Tandoor	6000
Ajwaini Fish Tikka	Poisson (sans arrêtes) mariné et grillé au yaourt infusé délicatement de graines d'ajowan (dont le parfum rappelle le thym)	7000
Amritsari Machhi	Poisson à façon de la ville d'Amritsar dans le nord de l'Inde	7000
Poulet Tandoori	Cuisse de poulet entière et savoureuse marinée puis cuite au Tandoor	10 000
Tandoori Prawns	Gambas marinées aux épices grillées au Tandoor	12 000
Tandoori Platter (Non Veg)	Combinaison de poulet, de mouton, de poisson et de crevettes à l'indienne.	12 000



NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Daal Tadka	Les lentilles épicées sont finies avec un tempérament composé de ghee et d'épices.	5000
Panchmal Dal Fry	Un mélange de lentilles sautées à l'oignon, aux tomates et finement parsemé d'herbes aromatiques et d'épices indiennes	5000
Dal Makhana	Lentilles noires cuites longuement avec du beurre, de la crème et des épices	5000
Goan Aubergine Curry	Curry d'aubergines	5000
Rajma Massala/ Chole Massala	Vous avez le choix entre des haricots rouges ou des pois chiches cuits dans une sauce aux tomates, oignons et des herbes aromatiques	5000
Bhindi Massala	Gombos cuits aux épices	5000
Aloo Gobi	Pommes de terre, chou-fleur, épices et herbes	5000
Veg Kadai	Des légumes cuisinés dans une sauce relevée aux épices indiennes fraîchement moulues	6000
Mix Veg	Chou-fleur, haricots verts, carottes et pois verts. Possibilité d'ajouter des pommes de terre et des champignons à la demande du client.	6000
Kaju Curry Massala	Noix de cajou grillées au beurre clarifié (ghee) dans une sauce aux tomates, à la crème fraîche et aux épices	6000
Matar Mushroom	champignons, pois verts, oignons, tomates, épices et herbes.	6000



Corn Palak	Base crémeuse de curry d'épinards et morceaux de maïs mouillé garnis de tadka d'épices.	6000
Palak-Paneer	Dés de fromage indien cuits avec des épinards, de la crème et des épices	7000
Matar Paneer	Paneer et pois verts cuits dans un curry épicé et savoureux	7000
Paneer Korma	Dés de fromage indien cuisinés dans une sauce à base d'amandes, d'oignons, de yaourt et d'épices	7000
Paneer Butter Massala	Curry crémeux à base de paneer, d'épices, d'oignons, de tomates, de fromage et de beurre	7000
Paneer Makhana	Dés de fromage indien délicatement cuits dans une sauce aux tomates, crème fraîche, beurre et aux épices	7000
Paneer Kadai	Dés de fromage indien cuits dans une sauce relevée aux oignons, poivrons et délicatement parfumée d'épices fraîchement moulues	7000
Paneer Lababdar	Paneer dans une sauce crémeuse moyennement acidulée et légèrement sucrée.	7500
MAHARAJA Thali Vegetarien	Assortiment de légumes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	8000



NOS VIANDES ET FRUITS DE MER

Butter Chicken	Poulet tikka (grillé) servi dans une sauce aux tomates, crème fraîche, et épices	7000
Poulet Tikka Massala	Poulet sauté à la poêle avec des graines de moutarde, feuilles de curry, des épices de l'Inde du sud et noix de coco	7000
Poulet Curry	Poulet au curry dans une sauce aux oignons, épices et feuilles de fenugrec	7000
Chicken Lababdar	Poulet désossé accompagné d'une sauce épaisse à base de tomates, de noix de cajou et de crème fraîche	7000
Palak Chicken	Le poulet est cuit avec des oignons, des tomates, des épices, des herbes et beaucoup d'épinards.	7000
Chicken Kadai	Poulet servi dans une sauce aux oignons, poivrons et délicatement parfumés aux épices fraîchement moulues	7500
Goan style Fish Curry	Poisson cuits dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	7500
Fish Massala	Poisson cuit dans une sauce relevée aux épices.	7500
Agneau Rogan Josh	Morceaux d'agneau braisés dans une sauce aux oignons, yaourt et délicatement parfumés aux épices aromatiques	7500
Mutton Rara	Le curry provient de l'utilisation de différentes épices riches telles que les clous de girofle, les grains de poivre noir, la cannelle, le javitri, la cardamome, la feuille de laurier et les piments rouges secs.	7500
Keema Matar	Viande hachée cuite avec des oignons, des tomates, des épices et des fines herbes	7500
Agneau Korma	Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à la noix de cajou, yaourt, oignons frits et aux épices	8000



Goan Crevettes Curry	Crevettes cuites dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	8500
Crevettes Massala	Crevettes cuites dans une sauce relevée aux épices.	8500
Goan Gambas Curry	Gambas cuites dans une sauce à la mode de Goa cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	10 000
Gambas Massala	Gambas cuites dans une sauce relevée aux épices.	10 000
MAHARAJA Thali Non Vegetarien	Assortiment de légumes et de viandes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	10 000



NOS RIZ

Steam Rice Riz à la vapeur	Riz vapeur	2000
Jeera Rice	Riz parfumé aux graines de cumin	2500
Lemon Rice	Riz à la vapeur assaisonné aux graines de moutarde, curcuma et jus de citron	2500
Curd Rice	Riz à la vapeur assaisonné au yaourt, graines de moutarde et feuilles de curry.	3000
Veg Pulao	Riz sauté aux légumes	3000
Daal Risotto	Risotto aux lentilles	5000

NOS BIRYANI

Le biryani est un plat à base de riz Basmati qui est cuisiné avec de la viande ou aux légumes, parfumé aux épices, des feuilles de menthe et du safran.

Veg Biryani	7000
Poulet Biryani	8000
Agneau Biryani	9000
Crevettes Biryani	10 000



NOS PAINS FAITS MAISON

Roti	Pain indien complet	1000
Naan	Pain indien cuit au Tandoor	2000
Zartaar Naan	Pain indien cuit au Tandoor aromatisé au Zartaar	2500
Garlic Naan	Pain indien à l'ail	2500
Lachha Paratha	Galette complète de pain croustillant	2500
Stuff Kulcha	Pain indien aux épices	3000
Missi Roti	Pain indien fourré aux légumes	3000
Cheese Naan	Pain indien au fromage cuit au Tandoor	3000
Cheese Garlic Naan	Pain indien à l'ail, au fromage, cuit au Tandoor	3500
Keema Naan	Pain indien fourré à la viande hachée et épicée d'agneau	4000



NOS SNACKS DE L'INDE DU SUD

Idli	Petite galette de riz à la vapeur, un cousin indien de l'ablo togolais	2000
Tomato Onion Uttapam	Crêpe épaisse préparée avec de la pâte à dosa et garnie d'oignons juteux et de tomates piquantes.	3000
Ghee Dosa	Crêpe très fine à base de riz juste grillée au beurre, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	3000
Massala Dosa	Crêpe fourrée aux pommes de terre cuisinés aux épices, servie avec une sauce de lentilles (sambhar) et un chutney salé de noix de coco.	3500
Rava Dosa	Crêpe très fine à la semoule servie avec du sambhar et du chutney salé de noix de coco	3500
Medu Vada	Des petits « donuts » salés faits à base d'haricot mungo noirs, frits et croustillants , servis avec un chutney de noix de coco et du sambhar (sauce de lentilles).	3500
Mysore Massala Dosa	Crêpe très relevé à base de riz juste grillée, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	4000



INDIAN CHAATS

Les "chaats" sont des plats typiques indiens, que nous pouvons comparer aux tapas espagnoles ou aux « finger food » anglais. Il s'agit de petits snacks indiens délicieux et réconfortants.

Boondi Raita	Yaourt avec des petites billes croustillantes à base de farine de pois chiche frit	2500
Mango Raita	Yaourt avec de la mangue	2500
Veg Raita	Yaourt avec du concombre concassé et délicatement parfumé	2500
Papdichaat	Snack croustillant sucré-salé et du yaourt	3000
Aloo Tikki Chaat	Petits rösti de pomme de terre servie avec croustillants sucré-salé et piquants	3000
Paani Puri	Snack de forme ronde, croustillant, sucré-salé et piquant à la fois	3000

INDO-CHINESE

Fried Rice (Veg / Chicken)	Riz frit simple ou au poulet	4000 - 5000
Hakka noodles Veg / Chicken	Nouilles sautées aux légumes ou au poulet	5000 - 6000
Chicken Lollipop	La drumette de poulet est marinée et frite crouillante	6000



Chilli Mushroom	Champignons avec oignons verts, poivrons, sauce soja, sauce chili et ail	5000
Cottage Cheese Chilli	Dés de fromage indien chilli	6000
Chilli Chicken	Poulet chilli	7000
Chilli Garlic Prawns	Crevettes avec beaucoup d'ail frais, sauce schezwan, sel et poivre	8000

NOS DESSERTS

Samouli Halva	Gâteau de semoule	1500
Dry fruit Kulfi	Glace indienne aux fruits secs	2000
Coconut Barfi	Douceur à la noix de coco	2000
Gulab Jamun	Beignets servis dans un sirop épais parfumé à la cardamome	2000
Vanilla /Chocolate/ Strawberry Icecream	Glaces et Sorbets - 2 Boules	2500
Fruit Salad	Melange de fruits frais exotiques (selon la saison), servi avec de la crème fouettée	4000





MERCI D'AVOIR VOYAGÉ AVEC NOUS



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING

