THE RED FORT

Entrées

Non végétariens

01. Keema Samosa **6,50**
Tarte à la viande hachée

02. Poulet Pakora **6,50**
Poitrine de poulet coupée en dés avec des épices et des herbes spéciales, enrobée de farine de légumineuse.

03. Poulet Tandoori Tikka **7,50**
Poulet haché mariné aux épices et yogourt, cuit au Tandoor.

04. Kebab Seekh **7,50**
Tendre agneau haché avec oignon, herbes, coriandre fraîche, poivrons verts et piment, cuit avec une brochette sur le gril à charbon.

05. Red Fort Tandoori varié **9,50**
Une combinaison spéciale de Poulet Tikka, Agneau Tikka et Seekh Kebab, servie sur une assiette grésillant de la chaleur.

Végétariens

06. Alu Tikki **5,50**
Pomme de terre, oignon et pois aux épices enrobées de farine de pois chiches.

07. Champignons Pakora **5,50**
Champignons aux herbes et épices enrobés de farine de légumineuses et frits.

08. Légumes Pakora **5,50**
Légumes mélangés aux herbes et épices enrobés de farine et de légumineuses et frits.

09. Samosa aux légumes **5,50**
Assortiment de légumes en galette triangulaire et frits.

10. Oignon Bhaji **5,50**
Rondelles d'oignon battues dans un smoothie épicé.

Poisson

11. Crevettes Puri **7,50**
Crevettes aux herbes et épices battues avec de la farine végétale et frites.

12. Poisson Pakora **7,50**
Aiglefin coupé en dés aux herbes et épices enrobé de farine végétale et frit.

Salades

13. **Salade italienne** 10,50
Œuf à la coque, endive, tomate, concombre, maïs, oignon et olives

14. **Salade de thon** 10,50
Thon, endive, tomate, concombre, maïs et oignon.

15. **Salade de légumes** 10,50
Endive, olives, maïs, concombre, tomate et oignon.

16. **Salade de Fort Rouge** 10,50
Endive, tomate, poulet Tikka, concombre, maïs, oignon et olives.

Currys Tradicionnels

Riz non inclus

Dopiaza

Un curry populaire fait avec des épices douces et beaucoup d'oignon.

17. Poulet Dopiaza 9,95
18. Agneau Dopiaza 11,95
19. Crevettes royales Dopiaza 11,95
20. Boeuf Dopiaza 9,95

Rogan Josh

Un curry fait avec une utilisation maximale de la tomate, une sélection d'herbes et d'épices pas trop chaudes.

21. Poulet Rogan Josh 9,95
22. Agneau Rogan Josh 11,95
23. Crevettes royales Rogan Josh 11,95
24. Boeuf Rogan Josh 9,95

Dahi

Brochette assaisonnée d'une sauce spéciale à base de yogourt, d'herbes et d'épices.

25. Poulet Dahi 9,95
26. Agneau Dahi 11,95
27. Crevettes royales Dahi 11,95
28. Boeuf Dahi 9,95

Palak (sag) I

Brochette cuite avec des feuilles d'épinards fraîches, des herbes et des épices.

29. Poulet Palak 9,95
30. Agneau Palak 11,95
31. Crevettes royales Palak 11,95
32. Boeuf Palak 9,95

Jalfrezi II

Une combinaison spéciale d'oignons frais, de paprika, d'épices et d'herbes sélectionnées.

33. Poulet Jalfrezi 9,95
34. Agneau Jalfrezi 11,95
35. Crevettes royales Jalfrezi 11,95
36. Boeuf Jalfrezi 9,95

Madras III

Un curry épicé avec des herbes et beaucoup de piments forts moyens.

37. Poulet Madras 9,95
38. Agneau Madras 11,95
39. Crevettes royales madras 11,95
40. Boeuf de Madras 9,95

Vindaloo IIII

Épicé.

41. Poulet Vindaloo 9,95
42. Agneau Vindaloo 11,95
43. Crevettes royales Vindaloo 11,95
44. Boeuf Vindaloo 9,95

Balti

Ces plats Balti sont préparés avec de l'oignon, de la tomate, de l'ail, des épices, du gingembre, du cumin, de la coriandre fraîche, des herbes et des épices. Balti servi avec une touche de coriandre fraîche.

45. Poulet Balti 9,95
46. Agneau Balti 11,95
47. Crevettes royales Balti 11,95
48. Boeuf Balti 9,95

Masala

Un plat pas très épicé préparé avec des amandes et de la crème fraîche.

49. Poulet Masala 9,95
50. Agneau masala 11,95
51. Crevettes royales Masala 11,95
52. Boeuf Masala 9,95

Korma

Curry très populaire à base de crème fraîche et de noix de coco.

53. Poulet Korma 9,95
54. Agneau Korma 11,95
55. Crevettes royales Korma 11,95
56. Boeuf Korma 9,95

Pass Spécial

Fait avec de la crème fraîche, des amandes, des pistaches et des épices.

57. Poulet Pasanda 9,95
58. Agneau Pasanda 11,95
59. Crevettes royales Pasanda 11,95
60. Boeuf Pasanda 9,95

Specialidades of the Chef

61. Spécial Agra 13,95

Gagnant du prix du chef de l'année.
Poitrine de poulet désossée coupée en dés et marinée avec du yogourt et une sauce masala spéciale avec des herbes sélectionnées cuites avec des tomates fraîches, du gingembre, des oignons et un mélange d'épices avec de la crème fraîche. Garni de châtaignes de cajou et d'oignon frit.

62. Poulet Tikka Masala 11,95

Poitrine de poulet cuite dans un four d'argile puis avec une sauce spéciale aux herbes et épices sélectionnées. Une assiette en son point de sauce.

63. Punjabi Korma **11,95**
Poitrine de poulet désossée, coupée en dés, marinée dans le masala spécial du chef et cuite sur charbon de bois dans un four en terre cuite, puis rôtie dans la marmite avec des tomates, de la crème fraîche et de la noix de coco.

64. Poulet au beurre **13,95**
Poitrine de poulet marinée à la sauce marsala puis cuite avec du beurre, de l'ail, des tomates, du gingembre et un mélange spécial d'herbes.
Un plat à la texture onctueuse.

65. Poulet Badami **11,95**
Poitrine de poulet suprême marinée dans le masala spécial du chef et cuite au beurre avec une sauce crémeuse et des amandes hachées.

66. Poulet Tikka Mango **11,95**
Poitrine de poulet désossée cuite dans une sauce à la mangue et garnie de tranches de mangue.

67. Poulet Fort Rouge **11,95**
Poulet désossé coupé en dés et cuit dans un balti pour accentuer la saveur d'une sauce spéciale du chef délicatement épicée. Cuit avec des tomates fraîches, du gingembre et de l'ail.

68. Poulet Tikka Rogan Josh **11,95**
Poitrine de poulet Tikka cuite dans un four d'argile et assaisonnée de sauce curry, utilisation maximale de tomates, une sélection d'herbes et d'épices pas trop piquantes.

69. Poulet Tikka Dahi **11,95**
Poitrine de poulet Tikka cuite dans un four d'argile et assaisonnée d'une sauce spéciale à base de yaourt, d'herbes et d'épices.

70. Poulet Tikka Dopiaza **11,95**
Poitrine de poulet Tikka cuite dans un four d'argile et assaisonnée d'une sauce spéciale au paprika et à l'oignon supplémentaire, aux herbes et aux épices.

71. Poulet Tikka Dansak **11,95**
Poitrine de poulet Tikka cuite dans un four d'argile assaisonné d'une sauce spéciale aux lentilles, ananas, herbes et épices. Un goût doux-amer.

72. Poulet Tikka Jalfrezi **11,95**
Poulet Tikka cuit dans un four d'argile puis avec une sauce spéciale au paprika, herbes et épices.

73. Poulet Tikka Madras 11,95
Poulet Tikka cuit au four à l'argile avec une sauce épicée au curry aux herbes et beaucoup de piments moyennement forts.

74. Poulet Tikka aux épinards 11,95
Poulet Tikka cuit dans un four d'argile accompagné de feuilles d'épinards frais, d'herbes et d'épices.

75. Poulet Tikka Balti 11,95
Poulet tikka cuit dans un four d'argile servi avec oignons, tomates, ail, épices, gingembre, cumin, coriandre fraîche, herbes et épices.

Spécialités Tandoori

sauce non incluse 3€

76. Poulet Tikka Tandoori 14,95
Poitrine de poulet marinée à la sauce tandoori et yogourt. Cuit dans un four en argile avec des herbes fraîches et des épices.

77. Poulet Tandoori Shashlik 15,95
De succulents morceaux de poitrine de poulet sont marinés dans une sauce masala puis grillés au charbon de bois avec des oignons frais, des champignons et du paprika. Servi sur une assiette grésillant du feu.

78. Agneau Tandoori Tikka 18,95
Agneau désossé coupé en dés et mariné dans du yogourt, cuit au four d'argile avec des herbes fraîches et des épices. Servi sur une assiette grésillant du feu.

79. Crevettes royales Tandoori 19,95
Crevettes hachées marinées au yaourt, cuites au four d'argile avec des herbes fraîches et des épices. Servi sur une assiette grésillant du feu.

80. Grill Tandoori Mixte 16,95
Poulet Tandoori, Agneau, Seekh Kebab, Poulet Tikka, Agneau Tikka. Servi sur une assiette grésillant du feu.

Spécialités de poisson

81. Curry au poisson **11,95**
Filet de poisson haché, mariné dans des épices sélectionnées et des herbes spéciales et cuit dans un four en argile. Servi avec la sauce spéciale du chef. Plat légèrement épicé.

82. Poisson Jalfrezi **11,95**
Poisson cuit dans un four en argile puis avec une sauce spéciale au paprika, herbes et épices.

83. Poisson Madras **11,95**
Poisson cuit dans un four en argile avec une sauce au curry épicée aux herbes et beaucoup de piments forts.

84. Poisson Makhan **11,95**
Lieu jaune frais cuit dans une délicate sauce du chef avec crème fraîche, câpres et amandes.

85. Poisson Masala **11,95**
Poisson cuit au four d'argile et assaisonné d'une sauce aux herbes, amandes et épices sélectionnées. Un plat au point de sauce.

Spécialités Végétariennes

86. Légumes Masala **9,95**
Plat pas très épicé préparé avec des amandes et de la crème fraîche

87. Légumes Kashmir **9,95**
Assortiment de légumes frais cuits avec des épices exotiques, de la crème fraîche, un assortiment de noix et de bananes, garnis de noix de coco.

88. Gobi Korma **9,95**
Chou-fleur à la crème, noix de coco et épices.

89. Pasanda aux légumes **9,95**
Légumes à la crème fraîche, amandes, pistaches et épices.

90. Dal Tarka **9,95**
Lentilles épicées.

91. Dal Makhani **10,95**
Cuit avec des lentilles noires et servi avec du beurre frais.

92. Pommes de terre Bombay **9,95**
Pommes de terre spécialement préparées et cuites avec des herbes et des épices.

93. Aubergines **9,95**
Aubergines cuites dans une sauce masala avec des herbes et des épices.

94. Sag Aloo **9,95**
Pommes de terre et épinards cuits avec des herbes et des épices.

95. Curry Pakura **9,95**
Les légumes frais trempés dans la pâte et frits sont servis dans une sauce au yogourt.

96. Légume Karahi **9,95**
Une sélection spéciale de légumes variés cuits dans un Karahi avec de l'ail, du gingembre, des herbes et des épices. Garni de coriandre fraîche.

97. Palk Panner **10,95**
Épinards au fromage fait maison.

98. Légumes Rogan Josh **9,95**
Un curry utilisait au maximum les tomates, une sélection d'herbes et d'épices pas très chaudes.

99. Légumes Jalfrezi **9,95**
Une combinaison spéciale d'oignons frais, de paprika, d'épices et d'herbes sélectionnées.

100. Légumes Madras **9,95**
Un curry épicé avec des herbes et beaucoup de piments moyennement forts.

101. Légumes Vindaloo **9,95**
Épicé.

102. Aloo Gobi **9,95**
Chou-fleur aux pommes de terre et herbes.

103. Channa Massala **9,95**
Pois chiches cuits avec une sauce au curry spéciale.

104. Panner karahi **10,95**
Avec du fromage et des épices maison.

105. Panner Jalfrezi **10,95**
Épicé moyen.

Plats Biryani

Mélangé avec du riz

sauce non incluse 3€

106. **Poulet Biryani** 12,95
Riz au poulet parfumé aux épices.

107. **Lamb Biryani** 14,95
Riz à l'agneau parfumé aux épices.

108. **Crevettes royales Biryani** 14,95
Riz aux crevettes aromatisé aux épices.

109. **Poulet Tikka Biryani** 13,95
Riz parfumé aux épices et au poulet.

110. **Légumes Biryani** 11,95
Assortiment de légumes cuits avec du riz basmati.

Accompagnements

Pain Indien

111. **Nan simple** 3,50
Pain indien à base de farine ultrafin, cuit au four tandoor.

112. **Nan avec fromage** 4,50
Pain indien de farine extra fine, au fromage, cuit tandoor cuit au four.

113. **Nan à l'ail** 4,50
Pain à l'ail hindou.

114. **Keema Nan** 5,00
Pain farci de viande d'agneau hachée.

115. **Nan à l'oignon** 4,50
Pain aux oignons

116. **Nan au piment** 4,50
Pain au piment

117. **Peshwari Nan** 4,50
Pain indien farci à la noix de coco, aux amandes et au sucre.

118. **Bhatoora** 3,00
Pain frit indien de blé entier.

119. **Popadom** 2,00
Fait avec de la farine de lentille et servi avec sauce spéciale du cuisinier.

Riz Basmati

Riz parfumé aux épices.

120.	Riz basmati bouilli	3,50
121.	Riz Basmati Pilau	4,00
122.	Riz basmati aux champignons	4,50
123.	Riz Basmati Pilau aux Légumes	4,50
124.	Riz avec des œufs	4,50
125.	Riz Keema	4,50
126.	Riz au citron	4,50

Desserts Indien typique

127.	Glace à la mangue	4,00
128.	Glace à la pistache	4,00
129.	Boule de lait frite au sirop	4,00

Menu pour Une

28,00

215. Entrantes
Cebolla Bhaji
Segundo Plato
Pollo Red Fort
Arroz Pilau
Pan de Queso
Cerveza Grande
Helado de Mango

Menu pour Deux

55,00

216. Entrées
Pakora aux légumes + Pakora au poulet
Deuxième plat
Poulet Masala
Boeuf Rogan Josh
Riz pilaf
Pain au fromage
Bouteille de vin maison
Glace à la mangue

Menu pour Trois

80,00

217. Entrées
Pakora aux légumes + Pakora au poulet
+ Poulet Tikka
Deuxième plat
Poulet Masala
Boeuf Rogan Josh
Dal Tarka
2 riz pilaf
Pain au fromage
Bouteille de vin maison
Eau
1 Glace Mangue et 1 Glace Pistache

Menu pour quatre

110,00

218. Entrées
Pakora aux légumes + Pakora au poulet
+ Poulet Tikka + Oignon Bhaji
Deuxième plat
Poulet Masala
Boeuf Rogan Josh
Dal Tarka
Crevettes Jalfrezi
2 riz pilaf
Pain au Fromage et Pain à l'Ail
2 bouteilles de vin maison, 2 eau
1 Glace Mangue et 1 Glace Pistache

Badami

Balti

Rogan Josh

Dopiaza

Korma

Madras

Palak Paneer

Pasanda

Jalfrezi

Masala

Tikka

Arroz Pilau

Arroz Hervido

Biryani

Pan de Ajo

Pan de Queso