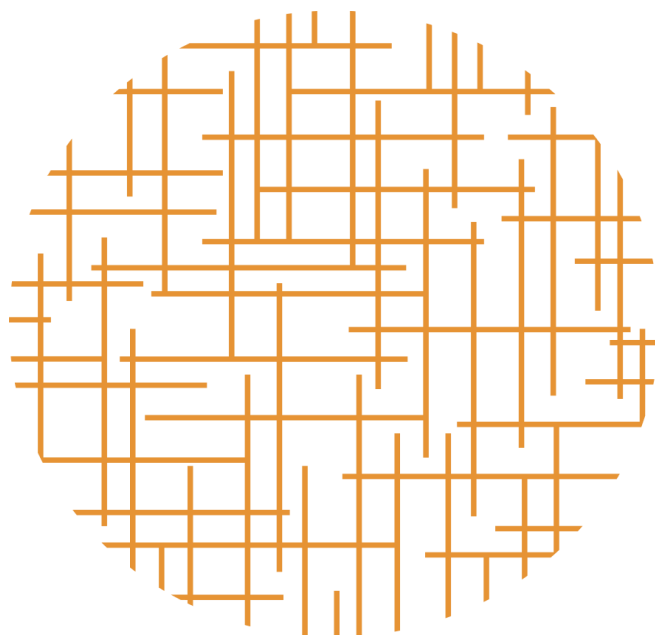




KESARI

Starters & specials from the tandoor

Entrées & plat spéciaux du tandoor

	BB	HB/FB/AI
CHICKEN MALAI KEBAB POULET MALAY FAÇON KEBAB	790	-
Chicken breast marinated with yoghurt, cashew nuts, fresh cream, tandoori spices Blanc de poulet mariné au yaourt ainsi qu'aux noix de cajou Et accompagné d'une crème fraîche aux épices tandoori		
TANDOORI LAMB CHOPS CÔTE D'AGNEAU TANDOORI	1150	580
Lamb chop with Tandoori sauce Côtelette d'agneau marinée dans une sauce Tandoori		
LOCAL FISH TIKKA POISSON LOCAL FAÇON TIKKA	790	-
Fish cubes with saffron marination Cubes de poisson marinés au safran		
TANDOORI TIGER PRAWNS CAMARONS TANDOORI	1880	610
Tiger prawns marinated with coriander, mint and tandoori spices Crevettes Tigrées marinées à la coriandre suivi de sa menthe et ses épices tandoori		
TANDOORI MIX VEGETABLES LÉGUMES TANDOORI	580	-
Mushroom, bell peppers and baby potato Tandoori de champignons, poivrons et pommes de terre rattes		
PANEER TIKKA	610	-
Paneer marinated with yoghurt, saffron and cashew nuts Paneer mariné au yaourt ainsi qu'au safran et de noix de cajou		
TOMATO AND DAL SHORBA SOUP SOUPE DE TOMATE ET GRAINS SECS	470	-
CHICKEN TIKKA POULET TIKKA	790	530

All above starters are served with mint sauce, onions and lemon
Toutes les entrées ci-dessus sont servies avec une sauce à la menthe, oignons et du citron

All prices are in MUR, including 15% VAT & Service charge
Tous les prix sont en MUR, incluant la 15% TVA & le service
Full board, All Inclusive & half board guests are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension complete, Tout Compris & Demi-pension ont droit à une entrée, un plat et un dessert
Please advise us for any allergies or dietary restrictions
Merci de pour toutes allergies ou restriction alimentaires

Main Courses | Plats Principaux

Vegetarian | Végétarien

	BB	HB/FB/AI
MATAR PANEER Paneer cubes and green peas in onion gravy Morceaux de paneer avec ses petits pois et une sauce aux oignons	630	210
MIX VEGETABLES CURRY CURRY DE LÉGUMES Assorted vegetables in onion and cashew gravy Assortiment de légumes variés cuits dans une sauce aux oignons et aux noix de cajou	510	-
PANEER MAKHANI Paneer cubes with butter and tomato gravy Cubes de paneer avec une sauce tomate au beurre	630	210
ALOO GOBI MASALA Potato cubes and cauliflower with onion and tomato gravy Cubes de pommes de terre accompagnées de choux-fleurs cuits avec une sauce aux oignons et tomates	530	-
PANEER KADAI Paneer cubes with bell pepper, onion and tomato gravy Cubes de paneer avec une sauce oignons tomate	580	160
DAL MAKHANI Black lentils cooked for 6 hours with butter and tomato Lentilles noires cuites durant 6 heures avec une sauce beurre et à la tomate	420	-

THANKS TO INFORM YOUR WAITER ABOUT THE SPICY LEVEL THAT YOU WANT FOR YOUR DISHES
(MILD, MEDIUM, SPICY)

MERCI D'INFORMER VOTRE SERVEUR DU NIVEAU D'ÉPICE QUE VOUS SOUHAITEZ DANS VOTRE PLAT
(LÉGER, MOYEN, ÉPICÉ)

All prices are in MUR, including 15% VAT & Service charge
Tous les prix sont en MUR, incluant la 15% TVA & le service

Full board, All Inclusive & half board guests are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension complete, Tout Compris & Demi-pension ont droit à une entrée, un plat et un dessert

Please advise us for any allergies or dietary restrictions
Merci de pour toutes allergies ou restriction alimentaires

Main Courses | Plats Principaux

Non-vegetarian | Non-végétarienne

	BB	HB/FB/AI
BUTTER CHICKEN POULET AU BEURRE	860	420
Chicken cubes cooked with onion, butter and cashew nut gravy Cubes de poulet cuits dans une sauce aux oignons et à la noix de cajou		
CHICKEN KADAI Poulet Kadai	840	-
Chicken cooked with bell pepper, tomato and onion gravy Poulet cuit accompagnée de poivrons ainsi qu'une sauce aux oignons et tomates		
LAMB ROGAN JOSH AGNEAU ROGAN JOSH	1000	470
Lamb slow cooked in an onion and tomato gravy Agneau en cuisson lente avec sa sauce aux oignons et tomates		
LAMB MASALA AGNEAU MASALA	1150	470
Lamb cooked with onion and cashew nut gravy Agneau cuit dans une sauce aux oignons et à la noix de cajou		
FISH CURRY POISSON AU CURRY	840	-
Fish cooked with homemade spices and coconut milk Poisson cuit avec des épices fait-maison et du lait de coco		
SEAFOOD KADAI FRUIT DE MER KADAI	1570	610
Mixed seafood (prawn, fish, calamari) with bell pepper, onion and tomato gravy Fruits de mer (crevettes, poisson, calamar) avec poivrons, oignons et accompagné d'une sauce à la tomate		

THANKS TO INFORM YOUR WAITER ABOUT THE SPICY LEVEL THAT YOU WANT FOR YOUR DISHES
(MILD, MEDIUM, SPICY)

MERCI D'INFORMER VOTRE SERVEUR DU NIVEAU D'ÉPICE QUE VOUS SOUHAITEZ DANS VOTRE PLAT
(LÉGER, MOYEN, ÉPICÉ)

All prices are in MUR, including 15% VAT & Service charge
Tous les prix sont en MUR, incluant la 15% TVA & le service
Full board, All Inclusive & half board guests are entitled to one starter, one main course and one dessert
Les clients en pension complete, Tout Compris & Demi-pension ont droit à une entrée, un plat et un dessert
Please advise us for any allergies or dietary restrictions
Merci de pour toutes allergies ou restriction alimentaires

Sides | Accompagnements

	BB	HB/FB/AI
<u>PLAIN NAAN</u>		
NAAN NATURE	110	-
BUTTER NAAN NAAN AU BEURRE	150	-
GARLIC NAAN NAAN À L'AIL	150	-
CHEESE NAAN NAAN AU FROMAGE	170	70
PLAIN ROTI ROTI NATURE	110	-
BUTTER ROTI ROTI AU BEURRE	110	-
<u>STEAMED BASMATI RICE</u>		
JEERA RICE	150	-
RIZ AU JEERA		
Flavoured rice with cumin seeds and coriander		
Riz parfumé aux graines de cumin et coriandre		
GHEE RICE	150	-
RIZ AU GHEE		
Flavoured rice with clarified butter, onions and coriander		
Riz parfumé au beurre clarifié, aux oignons et coriander		

Desserts

CARROT HALWA	400	-
HALWA AUX CAROTTES		
ASSORTED INDIAN SWEETS	400	-
ASSORTIMENT DES DESSERTS INDIENS		
FRUIT PLATTER	400	-
ASSIETTE DE FRUITS		

All prices are in MUR, including 15% VAT & Service charge

Tous les prix sont en MUR, incluant la 15% TVA & le service

Full board, All Inclusive & half board guests are entitled to one starter, one main course and one dessert

Les clients en pension complete, Tout Compris & Demi-pension ont droit à une entrée, un plat et un dessert

Please advise us for any allergies or dietary restrictions

Merci de pour toutes allergies ou restriction alimentaires