Amrutha

Traiteur indien en Provence

Amrutha

L'art de la cuisine indienne

CARTE RESTAURANT

Entrées

	Sur place	A emporter
Spinash Mozza Garja (*Special Amrutha)* Beignets à la pâte fait maison, fourrés d'une préparation aux épinards, aux oignons caramélisés, de la mozzarella, enrobée aux épices avec un nappage de chutney d'oignons et de tomates. *(végétarien).*	**6 €**	5,20€
Paneer cutlet chaat Galettes de pommes de terre et de paneer (fromage indien), préparées avec des épices, enrobées de chapelure et frits, assaisonnées de trois sauces : menthe / coriandre, yaourt sucré et tamarin. *(végétarien)*	**6,80 €**	6,00€
Chicken Tikka Pièces de poulet marinées aux épices, avec du yaourt, cuites au four tandoori, servies avec une sauce "green chutney" : menthe / coriandre.	**8,50 €**	7,50€

Plats

Palak Dal Fry Lentilles corail, cuisinées avec des tomates, des épices, du tamarin servi avec du riz basmati. *(végétarien)*	**9,50 €**	9 €
Aloo Gobi Plat populaire de l'Inde aux pommes de terre et au chou-fleur cuisiné lentement avec des oignons, des tomates et diverses épices indiennes. *(végétarien)*	**11,50 €**	11 €
Tandoori Chichen Cuisse de poulet marinée aux épices tandoori, cuit dans le four tandoor, servie avec une sauce "green chutney" : menthe / coriandre et du riz basmati.	**13,50 €**	12,20 €

Amrutha

L'art de la cuisine indienne

CARTE RESTAURANT

Kodi Kura Poulet tendre cuisiné avec des tomates et des oignons, avec 7 épices, recette de village de la région du Télangana, servi avec du riz basmati.	**15,50 €**	14,80 €
Butter Chicken Blanc de poulet mariné aux épices et cuit au four tandoori, servi dans une sauce tomate crémeuse et onctueuse, servi avec du riz basmati.	**16 €**	15,20 €
Hyderabadi Lamb Keema Masala Agneau haché, lentement cuit avec des tomates, des petits pois, des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices aromatiques, accompagné d'un riz basmati, *(plat moyennement pimenté).*	**21 €**	20 €

Pains

Naan nature Pain traditionnel du nord de l'Inde, fait avec de la fariné de blé, du lait et cuit au four tandoor.	**3,50 €**
Naan à l'ail et coriandre Pain traditionnel du nord de l'Inde, fait avec de la fariné de blé, du lait, garni à l'ail et à la coriandre et cuit au four tandoor.	**3,70 €**

Desserts

Double ka Meetha Dessert de la ville de Hyderabad, au Sud de l'Inde, préparé au pain frit et cuit avec de la cardamome, de l'eau de rose, agrémenté de noix de cajou et d'amandes.	**4 €**
Gajar Ka Halwa Dessert indien à la carotte, au lait, à la cardamome, agrémenté d'amandes et noix de cajou.	**5 €**

Amrutha

L'art de la cuisine indienne

CARTE RESTAURANT

Suppléments

Sauce pimentée | **0,50 €**
Sauce chutney de tomates cuisinées avec des d'oignons et du piment rouge.

Green chutney
Sauce crémeuse à la menthe et à la coriandre. | **0,50 €**

Riz : bol de riz basmati nature. | **3 €**

Jeera rice : bol de riz basmati frit au beurre et au cumin, avec de la coriandre. | **4 €**

Formule du midi :

Le plat du jour +
un naan nature + une boisson au choix(33cl).
Sur place ou à emporter.

Bon appétit !

Enjoy your meal !

Retrouvez-nous sur les réseaux :