

TAKE-AWAY MENU

SMALL PLATES

Red Onion Bhaji – red onion and gram flour fritter with cucumber raita (V)	8
Popcorn Cauliflower – crispy cauliflower with sweet chili mayo & thai basil (V)	8
Green Papaya Slaw – green papaya and toasted peanut salad With tamarind & lime fish sauce chili dressing (V)	12

CURRY, SERVED WITH BASMATI RICE & POPPADOM

Chicken Korma – creamy, sweet cashew & coconut curry with almonds & raisins (DF)	25
Lamb Rogan Josh – aromatic curry of lamb with turmeric, garlic & ginger (DF)	29
Afghan Lubya – spiced mixed bean curry with cumin, black pepper & mint (VG)	20
Ceylonese Pumpkin – heritage pumpkin cooked in turmeric, galangal & coconut (VG)	20

NAAN

Naan (V)	6
Garlic Naan (V)	7

SAUCES

Raita – yoghurt with cucumber, red onion & mint (V)	5
Mango Chutney (VG)	4
Sweet Chili Mayo (V)	5

MENU À L'EMPORTER

PETITES ASSIETTES

Bhaji à l'oignon rouge – beignet d'oignon rouge et farine de pois chiches avec raita de concombre	8
Chou-fleur pop-corn – chou-fleur croustillant au piment doux mayo et basilic thaï (V)	8
Salade de papaye verte – salade de papaye verte et arachides grillées avec vinaigrette chili sauce poisson tamarin et citron vert (V)	12

CURRY, SERVI AVEC RIZ BASMATI ET POPPADOM

Poulet Korma – curry crémeux et sucré de noix de cajou et noix de coco avec amandes et raisins secs (DF)	25
Lamb Rogan Josh – curry aromatique d'agneau avec curcuma, ail et gingembre (DF)	29
Afghan Lubya – curry de haricots mélangés épicés au cumin, poivre noir et menthe (VG)	20
Potiron de Ceylan – potiron à l'ancienne cuit en curcuma, galanga et noix de coco (VG)	20

NAAN

Naan (V)	6
Naan à l'Ail (V)	7

SAUCES

Raita – yaourt au concombre, oignon rouge et menthe (V)	5
Chutney de mangue (VG)	4
Mayo au chili doux (V)	5