

Preity India

LA CARTE



Nos entrées

Samoussa Viande	6€
<i>Chaussons à la viande et au petits pois (pate faite maison)</i>	
Samoussa Légumes	6€
<i>Chaussons au légumes (pate faite maison)</i>	
Mix Pakora Légumes	5€
<i>Beignet de légumes légèrement épicé</i>	
Jingha Pakora	6€
<i>Beignets de crevettes</i>	
Chicken Pakora	6€
<i>Beignet de poulet</i>	
Mechli Pakora	6€
<i>Beignet de poisson</i>	
Raita	4€
<i>Préparation de crudités au yaourt</i>	



Nos plats en sauce

(servis avec du riz basmati)

Agneau Masala	14€
<i>Agneau au curry traditionnel</i>	
Agneau Korma	15€
<i>Agneau cuit dans une sauce légèrement épicée avec des amandes et du raisin</i>	
Boeuf Masala	13€
<i>Boeuf au curry traditionnel</i>	
Boeuf Korma	14€
<i>Boeuf cuit dans une sauce légèrement épicée avec des amandes et du raisin</i>	
Poulet Bharta	12€
<i>Poulet grillé dans une sauce avec des poivrons légèrement épicés accompagné de riz Basmati</i>	
Chicken Tikka Masala	12€
<i>Poulet grillé dans une sauce avec des poivrons légèrement épicés accompagné de riz Basmati</i>	
Butter Chicken	12€
<i>Poulet mariné, grillé, sauce tandoori, crème fraîche aux tomates, poivrons, épices et fine herbes indiennes, coriandre tout cela revenu dans du beurre</i>	
Murgh Curry	11€
<i>Poulet mijoté dans une sauce à base de tomates, d'oignons et parfumés aux Curry</i>	
Murgh Korma	11€
<i>Poulet mijoté dans une sauce de crème de coco et d'épices</i>	

Nos plats en sauce

(servis avec du riz basmati)

★ Poisson masala	12€
<i>Poisson au curry traditionnel</i>	
★ Jingha Masala	12€
<i>Crevettes au curry traditionnel</i>	
🍲 Daal	10€
<i>Lentilles au curry traditionnel</i>	
🍲 Palak paneer	10€
<i>Epinards cuits dans une sauce crémeuse avec du fromage</i>	
🍲 Chana Masala	10€
<i>Pois chiches cuirs dans une sauce épicées assaisonnée de curcuma et de cumin</i>	
🍲 Baigan Bharta	10€
<i>Caviar d'aubergines légèrement épicé au curry</i>	

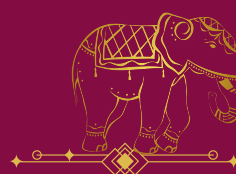
Nos Biriyanis

Agneau Biriyani	14€
<i>Poulet et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnées</i>	
Murgh Biriyani	12€
<i>Poulet et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnées</i>	
Jingha Biriyani	12€
<i>Crevettes et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnées</i>	
🍲 Vegetable Biriyani	10€
<i>Légumes variés et riz cuit ensemble au milieu d'épices</i>	

Nos menus Thaali

Thaali Viande	20€
-Samossa Viande	
-Murgh Tandoori	
-Riz Basmati nature	
-Murgh Curry	
-Daal	
-Palak paneer	
-Agneau Masala	
-Naan (au choix)	
Thaali Végétarien	20€
-Samossa Végétarien	
-Mix Pakora	
-Riz Basmati nature	
-Daal	
-Palak paneer	
-Mix Légumes	
-Raita	
-Naan (au choix)	





Preity India

LA CARTE



Nos accompagnements

Riz Basmati **2€**
Riz nature

Naan nature **2€**
Pain traditionnel cuit au tandoor

Naan au fromage **2,50€**
Pain traditionnel garni de fromage cuit au tandoor

Garlic naan **2,50€**
Pain traditionnel garni d'ails cuit au tandoor

Masala Naan **2,50€**
Pain traditionnel garni d'ails cuit au tandoor



Nos Tandoori

Daurade Tandoori **17€**
Daurade marinée dans une sauce Tandoori citronnée et cuit dans le tandoor

Tandoori Mechli **14€**
Filet de poisson, mariné dans une sauce Tandoori citronnée et cuit dans le tandoor

Sheekh Kebab **13€**
Brochette de viande hachée légèrement épicée et rôtie dans le tandoor

Gambas Tandoori **16€**
Gambas marinées dans une sauce spéciale du chef et cuites dans le tandoor

Chicken Tikka **13€**
Blanc de poulet tendre mariné dans une sauce citronnée et cuit dans le tandoor

Tandoori Murgh **13€**
Cuisse de poulet marinée dans une sauce Tandoori avec des fines herbes ; cuite dans le tandoor

Nos desserts

Gulab Jamun **3,50€**
Boulettes frites de noix de coco au sirop de rose

Halwa **3,50€**
Gâteau de semoule, raisins secs, amandes et pistache

Coeur fondant Sélection Chocolat **4€**

Tiramisu fait maison **4€**

Sundae fait maison **3,50€**

15 Rue Henri Barbusse, 13001 Marseille

