

Sukka de mouton / Mutton Sukka **10.000F CFA**

Morceaux d'agneau marinés aux épices Indiennes aromatiques, au yaourt grillés sur une plaque chauffante (tawa)

Chunks of lamb marinated with aromatic Indian spice and yogurt, grilled on a hot plate (tawa)

Lamb Achari Gosht **10.000F CFA**

Tendre viande de chèvre cuite dans une sauce aux cornichons et agrémentée de gingembre et de feuilles de coriandre

Tender goat meat cooked with mixed pickle gravy and finished with ginger and coriander leaf

Lassuni Fish tikka **12.000F CFA**

Morceaux de poisson désossés marinés au yaourt à l'ail et aux épices indiennes spéciales, servis avec un mélange de menthe et de papaye

Boneless fish chunks marinated in garlic yoghurt and special Indian spices served with mint chutney and papaya relish

PAINS/BREAD

12:00-22:30 / 12:00-10:30 PM

Rôti nature / Plain rôti **2.000F CFA**

Rôti au beurre / Butter rôti **2.000F CFA**

Paratha / Pain sans levain **2.500F CFA**

17:00-22:30 / 05:00-10:30 PM

Naan au beurre / Butter naan **2.500F CFA**

Naan à l'ail / Garlic naan **2.500F CFA**

AKWABA

POOL BAR & GRILL



Légendes indiennes

SAVEURS DES INDES TASTE OF INDIA

TOUS LES JOURS | EVERY DAY
12H-22H30 | 12:00-10:30 PM

 3333/3334

ENTREES/STARTERS

12:00-22:30/12:00-10:30 PM

Yam petti 5.500F CFA

Galette traditionnelle Indienne à base de purée d'igname couronnée d'oignons bruns, de noix de cajou, servie avec une sauce à la menthe et un coulis de papaye

Traditional Indian petti made with mashed yam crowned with brown onions, cashewnut served with mint sauce and papaya relish

Sabudana vada 5.500F CFA

Purée de tapioca trempée mélangée à des épices indiennes traditionnelles, accompagnée d'une sauce à la menthe, à la coriandre et à la papaye

Soaked tapioca pearl mashed potatoes mixed with traditional Indian spices served with mint and coriander dip and papaya relish

Paneer amritsari 6.000F CFA

Fromage blanc croustillant mariné aux herbes indiennes, servi avec une sauce à la menthe et un coulis de papaye

Crispy cottage cheese marinated with Indian herbs, served with mint sauce and papaya relish

Corn cheese tikki 6.000F CFA

Maïs doux farci de fromage assaisonné et frit, servi avec une sauce à la menthe et une sauce au piment rouge fait maison

Sweet corn patties stuffed with seasoning cheese and deep fried served with mint sauce and homemade red chili sauce

Lamb chapli kebab 9.000F CFA

Galette d'agneau poêlée avec oignons, piment, gingembre et épices Indiennes spéciales servie avec sauce à la menthe et relish de papaye

Pan fried Lamb flat petti with onions, chilly, ginger and special Indian spices served with mint sauce and papaya relish

PLATS PRINCIPAUX/MAINS COURSES

12:00-22:30/12:00-10:30 PM

Biryani aux légumes / Vegetable Biryani 7.000F CFA

Plat à base de riz épicé Indien, audacieux et savoureux, composé de légumes frais aux saveurs de garam Masala

vegetable Biryani is a bold and flavorful Indian rice dish with fresh vegetables with spicy rice and garam Masala

Biryani au poulet / Hyderabad chicken Biryani 8.000F CFA

Riz basmati mijoté avec du poulet, de la noix de muscade, de l'eau aromatisée et cuit dans un contenant hermétique

Basmati rice simmered with chicken, nutmeg, flavored water and cooked in a sealed pot

Biryani à l'agneau / Hyderabad lamb Biryani 9.000F CFA

Plat Indien aromatique et authentique, composé de succulents morceaux d'agneau mélangés à un riz moelleux aux oignons et parfumés aux épices

Aromatic and authentic Indian dish with succulent lamb in layers of fluffy rice, fragrant spices and onions

Poulet Chettinad / Chicken Chettinad 10.000F CFA

Poulet désossé cuit dans une pâte d'épices fraîchement rôties de piments rouges, kalpasi, noix de coco, graines de coriandre, graines de cumin, graines de fenouil, poivre noir, oignons, gingembre et ail, accompagné de paratha

Boneless chicken cooked in freshly roasted spices paste of red chilies, kalpasi, coconut, coriander seeds, cumin seeds, fennel seeds, black pepper, onions, ginger and garlic accompanied by paratha

Friture de bœuf pimenté / Beef chili fry 11.000F CFA

Une spécialité de Guntur, le boeuf mariné frit, mélangé dans un masala épicé et accompagné de paratha

A specialty from Guntur, Marinated Beef deep fried and tossed in spicy masala and accompanied by paratha

Boeuf au curry / Beef curry 11.000F CFA

Morceaux de boeuf à cuisson lente avec des épices fraîchement moulues et des grains de poivre rôtis

Slow cooked chunks of beef with freshly ground spices and roasted crushed peppercorns, served with steamed rice

Thali végétarien / Vegetarian Thali 11.000F CFA

Dal, légumes, Paneer, riz pulao ou paratha, dessert, papad et salade

Dal, vegetable, Panner, rice pulao rate or paratha, dessert, papad and salad

Thali non végétarien / Non vegetarian Thali 13.000F CFA

Poulet ou agneau curry, légumes, riz pulao, rôti ou paratha, papad, salade et dessert

Chicken or lamb curry, Dai, vegetable, rice pulao, rôti or paratha, papad, salad and dessert

17:00-22:30/05:00-10:30 PM

Mushroom corn masala 7.000F CFA

Maïs doux et champignons cuits avec de l'oignon servis avec une sauce tomate à la crème

Sweet corn and mushrooms cooked with onions and tomatoes gravy finished with cream

Paneer pasanda 8.000F CFA

Paneer pasanda Fromage cottage fourré aux noix, mariné et parfumé aux épices tièdes, plongé dans une sauce savoureuse aux oignons et tomates au goût exquis

Cottage cheese filled with nuts, marinated and scented with spices, plunged in exquisitely flavored savory gravy onions and tomatoes, served with garlic naan

Chicken kasturi tikka 7.500F CFA

Cubes de poulet désossés marinés à la feuille de Fenugrec et au yaourt, rôtis au four d'argile, servis avec une sauce à la menthe et une sauce au piment rouge

Boneless chicken cubes marinated with fenugreek leaf and yoghurt roasted in clay oven served with mint sauce and red chili sauce

Poulet / Chicken, Kali Mirch 10.000F CFA

Poulet désossé cuit dans une pâte d'épices fraîchement rôties de piments rouges, kalpasi, noix de coco, graines de coriandre, graines de cumin, graines de fenouil, poivre noir, oignons, gingembre et ail accompagné de paratha

Boneless chicken simmered in creamy cashew nut gravy with aromatic Indian spices and roasted crushed peppercorns. Served with paratha