INDIA ROSA

présente

MINUIT À MUMBAI

Pour célébrer la nouvelle année, India Rosa vous propose un menu exclusif en quatre services, inspiré de la cuisine indienne moderne.

Des saveurs à découvrir, des plats à partager et juste ce qu'il faut d'épices pour terminer l'année en beauté.

125 / PERS.

ACCORD METS & VINS
2 verres 5 oz + 1 coupe de Prosecco pour la célébration
39

LE TAJ COCKTAIL

Rosemont vieille prune, Cointreau, St-Germain, sirop de safran, jus de citron, champagne Pol Roger, cerise au marasquin.
24



CHAMPAGNE

Bouteille Pol Roger	**138**
Verre Pol Roger	**25**

Menu exclusif

MINUIT À MUMBAI

PREMIER SERVICE

Salade de paneer, betteraves et pesto

Paneer grillé au tandoor et relevé de pesto, betteraves rouges et jaunes, verdure et vinaigrette à l'érable.

Shorba de tomates et carottes rôties

Velouté de tomates et carottes rôties, gingembre, cumin, coriandre, lait de coco et herbes fraîches.

DEUXIÈME SERVICE

Chana Chaat Tikki

Galettes de pommes de terre épicées, pois chiches masala, yogourt fouetté, chutneys de tamarin, menthe et mangue, oignons, tomates, sev et grenade.

Crevettes au tamarin et jaggery

Crevettes géantes grillées, marinade au tamarin, gingembre et lime, glaçage aigre-doux au jaggery, petits pois et maïs épicés.

Poulet Nimbu au gingembre

Hauts de cuisse marinés au citron, gingembre, poivre noir, garam masala et yogourt.

TROISIÈME SERVICE

Jarret d'agneau Royal Rogan

Jarret d'agneau braisé lentement, sauce Rogan Josh aux épices du Cachemire et herbes fraîches.

Poulet Rara Keema

Poitrine de poulet et aile avec poulet haché épicé, mijotés dans un masala de tomates, oignons, gingembre et ail.

Poisson au masala & coco

Poisson mijoté dans une sauce onctueuse au lait de coco, gingembre, ail, épices douces et feuilles de curry.

Steak de Paneer Palak ou au Beurre

Steak de fromage paneer mariné et grillé, sauce palak aux épinards ou au beurre crémeuse, accompagné de légumes grillés.

QUATRIÈME SERVICE

Gâteau au fromage et à la mangue

Gâteau au fromage onctueux, mangue fraîche et croûte de biscuits au beurre.

Glace Kesar Rasmalai

Boulettes fondantes de fromage frais, lait infusé au safran et à la cardamome, crème glacée et éclats de pistaches.