



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING



MENU



VOYAGEZ PAR VOS PAPILLES

+228 91 91 01 01

© MAHARAJA_LOME

maharaja@ramco.tg

NOS SOUPES

Velouté de lentilles	3000
-----------------------------	------

Lemon Coriander Soupe <i>(Veg ou au poulet)</i>	3000 / 3500
---	-------------

Soupe Manchow <i>Soupe de légumes (Veg ou au poulet) épicée et relevée</i>	3000 / 3500
--	-------------

NOS SALADES

Salade d'aubergines	Aubergines grillées et oignons relevés aux épices indiennes, sauce citronnée	3000
----------------------------	--	------

Cobb Salad	Légumes, oeufs, vinaigrette	3000
-------------------	-----------------------------	------

Poulet Tikka Salad	Salade, laitue, avec des morceaux de poulet tikka, croûtons et sauce César.	4000
---------------------------	---	------



NOS ENTREES

Nos grillades sont cuites au Tandoor, un four traditionnel indien en terre cuite.

Samosa	Beignets de forme triangulaire, fourrés de pommes de terre, de légumes et d'épices	3000
Hara Bara Kabab	Délicieuses pépites aux épinards et petits pois frits	4000
Dahi ke Sholey	Des beignets de yaourt délicatement épicés enrobés dans du pain et frits	4000
Mix Veg Pakora	A personnaliser avec les légumes préférés, croustillants, et croquants selon la demande	4000
Beetroot Tikki	Galettes de betteraves à base de betteraves, de pommes de terre et d'épices	4000
Paneer Kurkure	Morceaux de fromage indien hyper croustillants	4500
Kathi Roll (Chicken/ Mutton /Veg)	Wrap paratha avec une garniture de brochettes grillées, de chutney vert ou de sauces, de légumes râpés et même d'œufs	5000
Paneer Tikka	Morceaux de fromage indien marinés aux épices et délicatement cuits au Tandoor (four traditionnel indien en terre cuite).	5500
Paneer Malai Tikka	Morceaux de paneer marinés et grillés dans une sauce épicée et crémeuse savoureuse	5500
Tandoori Platter (Veg)	Il s'agit d'une combinaison d'épices aromatiques et de légumes crus fumés.	10 000



Roasted Tangdi	Pilons de poulet succulents enrobés d'une multitude d'épices, cuisses de poulet marinées dans une sauce savoureuse puis grillées au Tandoor.	4000
Poulet Tikka	Tendres morceaux de poulet marinés aux épices puis cuits au Tandoor	5500
Poulet Malai Tikka	Morceaux de poulet marinés dans une sauce crémeuse	5500
Poulet Lasooni Tikka	De succulents morceaux de poulet marinés dans une généreuse quantité d'ail et quelques assaisonnements	5500
Seekh Kabab	Agneau émincé finement épicé, ail, oignon, grillé au Tandoor	6000
Ajwaini Fish Tikka	Poisson (sans arrêtes) mariné et grillé au yaourt infusé délicatement de graines d'ajowan (dont le parfum rappelle le thym)	7000
Amritsari Machhi	Poisson à façon de la ville d'Amritsar dans le nord de l'Inde	7000
Poulet Tandoori	Cuisse de poulet entière et savoureuse marinée puis cuite au Tandoor	10 000
Tandoori Prawns	Gambas marinées aux épices grillées au Tandoor	12 000
Tandoori Platter (Non Veg)	Combinaison de poulet, de mouton, de poisson et de crevettes à l'indienne.	12 000



NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Daal Tadka	Les lentilles épicées sont finies avec un tempérament composé de ghee et d'épices.	5000
Panchmal Dal Fry	Un mélange de lentilles sautées à l'oignon, aux tomates et finement parsemé d'herbes aromatiques et d'épices indiennes	5000
Dal Makhana	Lentilles noires cuites longuement avec du beurre, de la crème et des épices	5000
Goan Aubergine Curry	Curry d'aubergines	5000
Rajma Massala/ Chole Massala	Vous avez le choix entre des haricots rouges ou des pois chiches cuits dans une sauce aux tomates, oignons et des herbes aromatiques	5000
Bhindi Massala	Gombos cuits aux épices	5000
Aloo Gobi	Pommes de terre, chou-fleur, épices et herbes	5000
Veg Kadai	Des légumes cuisinés dans une sauce relevée aux épices indiennes fraîchement moulues	6000
Mix Veg	Chou-fleur, haricots verts, carottes et pois verts. Possibilité d'ajouter des pommes de terre et des champignons à la demande du client.	6000
Kaju Curry Massala	Noix de cajou grillées au beurre clarifié (ghee) dans une sauce aux tomates, à la crème fraîche et aux épices	6000
Matar Mushroom	champignons, pois verts, oignons, tomates, épices et herbes.	6000



Corn Palak	Base crémeuse de curry d'épinards et morceaux de maïs mouillé garnis de tadka d'épices.	6000
Palak-Paneer	Dés de fromage indien cuits avec des épinards, de la crème et des épices	7000
Matar Paneer	Paneer et pois verts cuits dans un curry épicé et savoureux	7000
Paneer Korma	Dés de fromage indien cuisinés dans une sauce à base d'amandes, d'oignons, de yaourt et d'épices	7000
Paneer Butter Massala	Curry crémeux à base de paneer, d'épices, d'oignons, de tomates, de fromage et de beurre	7000
Paneer Makhana	Dés de fromage indien délicatement cuits dans une sauce aux tomates, crème fraîche, beurre et aux épices	7000
Paneer Kadai	Dés de fromage indien cuits dans une sauce relevée aux oignons, poivrons et délicatement parfumée d'épices fraîchement moulues	7000
Paneer Lababdar	Paneer dans une sauce crémeuse moyennement acidulée et légèrement sucrée.	7500
MAHARAJA Thali Vegetarien	Assortiment de légumes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	8000



NOS VIANDES ET FRUITS DE MER

Butter Chicken	Poulet tikka (grillé) servi dans une sauce aux tomates, crème fraîche, et épices	7000
Poulet Tikka Massala	Poulet sauté à la poêle avec des graines de moutarde, feuilles de curry, des épices de l'Inde du sud et noix de coco	7000
Poulet Curry	Poulet au curry dans une sauce aux oignons, épices et feuilles de fenugrec	7000
Chicken Lababdar	Poulet désossé accompagné d'une sauce épaisse à base de tomates, de noix de cajou et de crème fraîche	7000
Palak Chicken	Le poulet est cuit avec des oignons, des tomates, des épices, des herbes et beaucoup d'épinards.	7000
Chicken Kadai	Poulet servi dans une sauce aux oignons, poivrons et délicatement parfumés aux épices fraîchement moulues	7500
Goan style Fish Curry	Poisson cuits dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	7500
Fish Massala	Poisson cuit dans une sauce relevée aux épices.	7500
Agneau Rogan Josh	Morceaux d'agneau braisés dans une sauce aux oignons, yaourt et délicatement parfumés aux épices aromatiques	7500
Mutton Rara	Le curry provient de l'utilisation de différentes épices riches telles que les clous de girofle, les grains de poivre noir, la cannelle, le javitri, la cardamome, la feuille de laurier et les piments rouges secs.	7500
Keema Matar	Viande hachée cuite avec des oignons, des tomates, des épices et des fines herbes	7500
Agneau Korma	Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à la noix de cajou, yaourt, oignons frits et aux épices	8000



Goan Crevettes Curry	Crevettes cuites dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	8500
Crevettes Massala	Crevettes cuites dans une sauce relevée aux épices.	8500
Goan Gambas Curry	Gambas cuites dans une sauce à la mode de Goa cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	10 000
Gambas Massala	Gambas cuites dans une sauce relevée aux épices.	10 000
MAHARAJA Thali Non Vegetarien	Assortiment de légumes et de viandes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	10 000



NOS RIZ

Steam Rice Riz à la vapeur	Riz vapeur	2000
Jeera Rice	Riz parfumé aux graines de cumin	2500
Lemon Rice	Riz à la vapeur assaisonné aux graines de moutarde, curcuma et jus de citron	2500
Curd Rice	Riz à la vapeur assaisonné au yaourt, graines de moutarde et feuilles de curry.	3000
Veg Pulao	Riz sauté aux légumes	3000
Daal Risotto	Risotto aux lentilles	5000

NOS BIRYANI

Le biryani est un plat à base de riz Basmati qui est cuisiné avec de la viande ou aux légumes, parfumé aux épices, des feuilles de menthe et du safran.

Veg Biryani	7000
Poulet Biryani	8000
Agneau Biryani	9000
Crevettes Biryani	10 000



NOS PAINS FAITS MAISON

Roti	Pain indien complet	1000
Naan	Pain indien cuit au Tandoor	2000
Zartaar Naan	Pain indien cuit au Tandoor aromatisé au Zartaar	2500
Garlic Naan	Pain indien à l'ail	2500
Lachha Paratha	Galette complète de pain croustillant	2500
Stuff Kulcha	Pain indien aux épices	3000
Missi Roti	Pain indien fourré aux légumes	3000
Cheese Naan	Pain indien au fromage cuit au Tandoor	3000
Cheese Garlic Naan	Pain indien à l'ail, au fromage, cuit au Tandoor	3500
Keema Naan	Pain indien fourré à la viande hachée et épicée d'agneau	4000



NOS SNACKS DE L'INDE DU SUD

Idli	Petite galette de riz à la vapeur, un cousin indien de l'ablo togolais	2000
Tomato Onion Uttapam	Crêpe épaisse préparée avec de la pâte à dosa et garnie d'oignons juteux et de tomates piquantes.	3000
Ghee Dosa	Crêpe très fine à base de riz juste grillée au beurre, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	3000
Massala Dosa	Crêpe fourrée aux pommes de terre cuisinées aux épices, servie avec une sauce de lentilles (sambhar) et un chutney salé de noix de coco.	3500
Rava Dosa	Crêpe très fine à la semoule servie avec du sambhar et du chutney salé de noix de coco	3500
Medu Vada	Des petits « donuts » salés faits à base d'haricot mungo noirs, frits et croustillants, servis avec un chutney de noix de coco et du sambhar (sauce de lentilles).	3500
Mysore Massala Dosa	Crêpe très relevée à base de riz juste grillée, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	4000



INDIAN CHAATS

Les "chaats" sont des plats typiques indiens, que nous pouvons comparer aux tapas espagnoles ou aux « finger food » anglais. Il s'agit de petits snacks indiens délicieux et réconfortants.

Boondi Raita	Yaourt avec des petites billes croustillantes à base de farine de pois chiche frit	2500
Mango Raita	Yaourt avec de la mangue	2500
Veg Raita	Yaourt avec du concombre concassé et délicatement parfumé	2500
Papdichaat	Snack croustillant sucré-salé et du yaourt	3000
Aloo Tikki Chaat	Petits rösti de pomme de terre servie avec croustillants sucré-salé et piquants	3000
Paani Puri	Snack de forme ronde, croustillant, sucré-salé et piquant à la fois	3000

INDO-CHINESE

Fried Rice (Veg / Chicken)	Riz frit simple ou au poulet	4000 - 5000
Hakka noodles Veg / Chicken	Nouilles sautées aux légumes ou au poulet	5000 - 6000
Chicken Lollipop	La drumette de poulet est marinée et frite crouillante	6000



Chilli Mushroom	Champignons avec oignons verts, poivrons, sauce soja, sauce chili et ail	5000
Cottage Cheese Chilli	Dés de fromage indien chilli	6000
Chilli Chicken	Poulet chilli	7000
Chilli Garlic Prawns	Crevettes avec beaucoup d'ail frais, sauce schezwan, sel et poivre	8000

NOS DESSERTS

Samouli Halva	Gâteau de semoule	1500
Dry fruit Kulfi	Glace indienne aux fruits secs	2000
Coconut Barfi	Douceur à la noix de coco	2000
Gulab Jamun	Beignets servis dans un sirop épais parfumé à la cardamome	2000
Vanilla /Chocolate/ Strawberry Icecream	Glaces et Sorbets - 2 Boules	2500
Fruit Salad	Melange de fruits frais exotiques (selon la saison), servi avec de la crème fouettée	4000





MERCI D'AVOIR VOYAGÉ AVEC NOUS



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING





MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING



BOISSONS



VOYAGEZ PAR VOS PAPILLES

+228 91 91 01 01
© MAHARAJA_LOME
maharaja@ramco.tg

APÉRITIFS

J&B, Red label	3000
Kir	4000
Coupe de Prosecco (BOTTEGA)	4000
Martini (Blanco, Rosso, Rose)	4000
Ricard	4000
Kir Royal	5000
Jack Daniels, Chivas Regal, Black Label	5000
Gold Label	7500



NOS SHOTS

Kiss Cool	vodka, liqueur de menthe blanc, Curaçao bleu	3000
Orgasme	liqueur de menthe, tequila, crème de whiskey	3000
Cerveille de Singe	sirop de grenadine, crème de whiskey, vodka	3000
B-55	liqueur de café, crème de whiskey, absinthe	3000
Shot Gun	citron, tequila, sel	3000

GIN

Gordon Dry Gin		2000
Tanqueray		3000
Bottega Gin Bacûr		3000
Hendrick's		4500



WHISKEY

Blenders Pride	1500
Royal Stag	1500
Jagermeister	2000
Talisker	6000
Nika	6000
Glenfidich 12 / 15 / 18 Yrs	5000 /7000/ 10 000
Glenlivet 12 / 15 / 18 Yrs	5000 /7000/ 11 000
Lagavulin	12 000



COCKTAILS

Kamasutra	(soho litchi, liqueur de fraise et jus d'ananas)	4000
Hurricane	(rhum, pulco vert, fruit de la passion, jus d'orange et grenadine)	4000
Mojito Passion	(rhum blanc, feuille de menthe, citron, jus de fruit de la passion)	4500
Cairapinha	(cachaca, citron vert, sucre de canne et soda)	5000
Screwdriver	(vodka, jus d'orange)	5000
Long Island	(rhum, gin, vodka, triple sec, pulco vert et coca)	5500
Mai Tai	(rhum triple sec, jus d'ananas, citron vert, limonade)	5500
Cuba Libra	(rhum blanc, coca, citron)	5500
Gin Tonic	(gin, schweppes et citron vert)	5500
Tequilla Sunrise	(tequilla, jus d'orange et grenadine)	5500
Green Eyes	(vodka, curaçao bleu et jus d'orange)	5500



COCKTAILS SPECIAL MAHARAJA ET LA CAVE BOTTEGA

MAHARAJA	prosecco bottega, liqueur de framboise, sirop de pamplemousse, jus de fruits exotique.	7000
-----------------	--	-------------

MOCKTAILS

Pineapple Sunshine	jus d'ananas, jus d'orange, sirop fruit de la passion et limonade	2500
---------------------------	---	-------------

California	jus d'ananas, jus d'orange, jus de pamplemousse et sirop de grenadine	2500
-------------------	---	-------------

Bombay Beach	jus d'orange, ananas, sirop de rose	2500
---------------------	-------------------------------------	-------------

Bora Bora	jus d'ananas, jus de citron, jus de fruit de la passion, sirop de grenadine	2500
------------------	---	-------------

Mojito	menthe, citron vert, sucre de canne	3000
---------------	-------------------------------------	-------------



BIERES (CANETTE)

Djama Pilsner 1500

Djama Lager 1500

Djama 228 1500

Ekú, Pils, Flag, Awoho, Guinness, Beaufort, Lager 1500

Heineken 2000

Desperado 3000

Corona 3000



BOISSONS SANS ALCOHOL ET JUS DE FRUITS FRAIS

Chap Limonade / Cola	1000
Chap Cocktail de fruit	1000
Djama Panache	1000
Chap Bitter Lemon	1500
Coca, Fanta, Sprite	1500
Coca Zero, Schweppes agrumes, Redbull, Malta,	2500
Jus d'orange, ananas, de mangue (selon la saison), Guava, Watermelon (Pasteque)	2500



BOISSONS TRADITIONNELLES INDIENNES

Le lassi est une boisson à base de yaourt battu et aromatisé, servi frais.

Butter milk	1500
--------------------	-------------

Lassi nature ou salé	2000
-----------------------------	-------------

Lassi sucré	2000
--------------------	-------------

Lassi mangue	2000
---------------------	-------------

Lassi rose	2000
-------------------	-------------

EAUX MINERALES

Eau plate	1500
------------------	-------------

Eau pétillante	2000
-----------------------	-------------



BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe fraîche	1500
Thé aux épices indiennes	1500
Tchai (thé indien aux épices et au lait)	1500
Infusion (verveine, camomille, citronnelle)	1500
Café / Decafeine	1500
Thé nature / thé vert (green tea)	2000
Irish Café (whisky + café + lait)	5000

VIN EN PICHET (25CL)

Verre de vin	5000
Vin rouge	5000
Vin blanc	5000



VIN ROUGES (75CL)

Vin le coq Sauvage Merlot de France	7 500
Vin Château les Brandeaux 2017	11 000
Vin Château Lafont Bordeaux 2013	13 500
Vin Lafauette Bordeaux Merlot 2015	13 500
Vin Château la Castellone Bordeaux 2018	15 000
Vin Château la Cave du Roc Bordeaux 2017	15 000
Vin Château la Croix du Grand Jard Bordeaux 2020	16 500
Vin Château Belair Bordeaux 2021	16 500
Vin Château Haut Bazignan Bordeaux Superieur 2018	18 000
Vin Château du Mont Bordeaux 2016	18 000
Vin Château L'église Bordeaux 2020	19 000
Vin Château le Beyan Haut-Medoc 2018	21 000
Vin La Fiole Côtes du Rhône Pere Anselme 2018	21 000
Vin Château Joanna Côtes de Bourg 2020	21 000



VIN ROUGES (75CL)

Vin les Gravettes Entre-Deux-Mers 2020	21 000
Vin Capitor Bordeaux Cuvee Special 2020	22 000
Vin la Commanderie de Gombeau	24 000
Vin Capitor Red Cuvee 2019	26 000
Vin Mouton Cadet Bordeaux 2019	27 000
Vin Château Beausejour Fronsac 2020	28 500
Vin Château La Raze Beauvallet Medoc 2019	30 000
Vin Cru la Maqueline Bordeaux 2019	36 000
Vin Château Moulin des Moines Cru Bourgeois 2018	37 000
Vin Medoc Bordeaux Millesime 2021	37 000
Vin Château des Maures Lalande-de-Pomerol 2020	42 000
Vin Lady Laroze St Emilion 2013	60 000
Vin Château-du-Pape la Fiole du Pape	66 000
Vin le Haut-Medic de Giscours 2015	69 000
Vin la Sirène de Giscours Margaux 2015	114 000



VIN BLANCS (75CL)

La Fiole cotes du Rhone Pere Anselme 2019	15 000
Vin Saint-Anac Moelleux 2021	17 000
Bottega Chardonnay	19 500
Vin mouton Cadet Blanc Bordeaux 2019	25 000
Vin mouton Cadet Graves Blanc	30 000

VINS ROSES (75CL)

La Fiole cotes du Rhone Pere Anselme 2019	15 000
Balance rose 2021	20 000
Vin Mouton Cadet Rose Bordeaux	27 000



NOS CHAMPAGNES A LA BOUTEILLE (75 CL)

Bottega (prosecco)	30 000
Trouillard Brut	60 000
Trouillard Rose	65 000
Laurent Perrier	70 000
Moet & Chandon	80 000
Veuve Cliquot	80 000
Ruinard Brut	90 000
Ruinard Blanc de Blanc	150 000



LA CAVE SPECIALE BOTTEGA

MAHARAJA Lounge vous présente la cave de la maison italienne Bottega, dont les proseccos et vins se marient agréablement à nos mets.

LES PROSECCOS

Bottega Sparkling Life	13 000
-------------------------------	---------------

Bottega Millesimaio Brut 2021	15 000
--------------------------------------	---------------

Bottega Cabernet Sauvignon	15 000
-----------------------------------	---------------

Bottega Chardonnay Trevenezie	15 000
--------------------------------------	---------------

Bottega Moscato Petalo II	18 000
----------------------------------	---------------

Bottega Prosecco D.O.C II Vino Dei Poeti	19 000
---	---------------

Bottega Prosecco Doc Rose	20 000
----------------------------------	---------------

Accademia D.O.C	23 500
------------------------	---------------

Bottega Gold / White Gold / Rose Gold	43 000
--	---------------

Bottega Manzoni Moscato Rose Petalo II	43 000
---	---------------



DIGESTIFS

Jet 27	4500
Jet 35	4500
Limencello Bottega	4500
Pistachio Bottega	4500
Melone Bottega	4500
Hennesy V.S	4500
Cognac Indien	4500
Monkey Shoulder	6500





MERCI D'AVOIR VOYAGÉ AVEC NOUS



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING

