



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING

M E N U



VOYAGEZ PAR VOS PAPILLES

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



NOS SOUPES

Velouté de tomates 3000

Veloute de lentilles 3000

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

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. 3500



NOS ENTREES

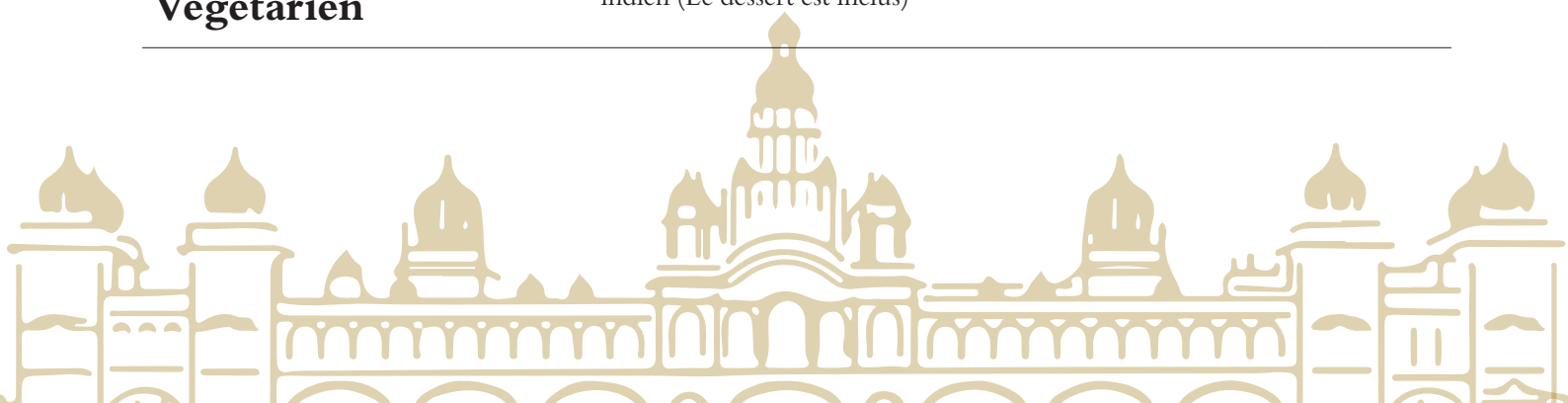
Nos grillades sont cuites au Tandoor, un four traditionnel indien en terre cuite.

Samosa	Bignets de forme triangulaire, fourrés de pommes de terre, de légumes et d'épices	3000
Hara Bara Kabab	Délicieuses pépites au épinards et petits pois frites	4000
Dahi ke Sholey	Des beignets de yaourt délicatement épicé enrobés dans du pain et frites	4000
Paneer Kurkure	Morceaux de fromage indien hyper croustillants	4500
Paneer Tikka	Morceaux de fromage indien marinés aux épices et délicatement cuits au tandoor (four traditionnel indien en terre cuite).	5500
Poulet Tikka	Tendres morceaux de poulet marinés aux épices puis cuits au tandoor	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)	6500
Amritsari Machhi	Poisson à façon de la ville d'Amritsar dans le nord de l'Inde	6500
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



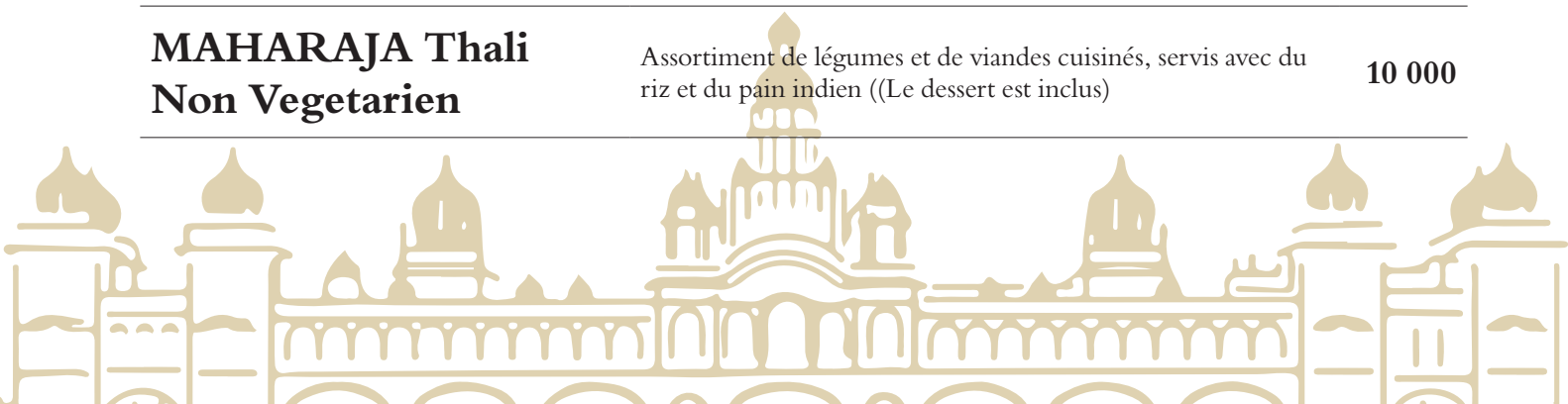
NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Bhindi Massala	Gombos cuits aux épices	5000
Goan Aubergine Curry	Curry d'aubergines	5000
Dal Makhana	Lentilles noires cuites longuement avec du beurre, de la crème et des épices	5000
Panchmal Dal Fry	Un mélange de lentilles sauté à l'oignon, aux tomates et finement parsemé d'herbes aromatiques et d'épices indiennes	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
Veg Kadai	Des légumes cuisinés dans une sauce relevée aux épices indiennes fraîchement moulues	5000
Kaju Curry Masala	Noix de cajou grillées au beurre clarifié (ghee) dans une sauce aux tomates, à la crème fraîche et aux épices	6000
Paneer Korma	Dés de fromage indien cuisinés dans une sauce à base d'amandes, d'oignons, de yaourt et d'épices	7000
Palak-Paneer	Dés de fromage indien cuits avec des épinards, de la crème et des épices	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
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 sautés 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 Kadai	Poulet servi dans une sauce aux oignons, poivrons et délicatement parfumés aux épices fraîchement moulues	7500
Agneau Rogan josh	Morceaux d'agneau braisés dans une sauce aux oignons, yaourt et délicatement parfumés aux épices aromatiques	7500
Agneau Korma	Morceaux d'agneau cuit dans une sauce à la noix de cajou, yaourt, oignons frits et aux épices	8000
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
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
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
Fish Massala	Poisson cuit dans une sauce relevée aux épices	7500
Crevettes Massala	Crevettes cuites dans une sauce relevée aux épices	8500
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	2200
Lemon rice	Riz à la vapeur assaisonné aux graines de moutarde, curcuma et jus de citron	2200
Curd Rice	Riz à la vapeur assaisonné au yaourt, graines de moutarde et feuilles de curry.	2600
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 nature	Pain indien cuit au Tandoor	2000
Garlic Naan	Pain indien à l'ail	2000
Cheese Naan	Pain indien au fromage, cuit au Tandoor	3000
Cheese Garlic Naan	ain indien à l'ail et au fromage, cuit au Tandoor	3500
Zartaar Naan	Pain indien cuit au Tandoor aromatisé au Zartaar	2000
Keema Naan	Pain indien fourré à la viande hachée et épicée d'agneau	4000
Stuff Kulcha	Pain indien aux épices	3000
Missi Roti	Pain indien fourré aux légumes	3000
Laacha Paratha	Galette complète de pain croustillant	3000



NOS SNACKS DE L'INDE DU SUD

Idli	Petite galette de riz à la vapeur, un cousin indien de l'ablo togolais	2000
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 relevé 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
Raita	Yaourt avec du concombre concassé et délicatement parfumé	2500
Bhel Puri	Petit snack croustillants	3000
Papdi Chaat/Dahi Vada	Snack croustillant sucré-salé et du yaourt	3000
Aloo Tikki Chaat	Petits rösti de pomme de terre croustillantes sucré-salé et piquantes	3000
Paani Puri	Snacks de forme ronde, croustillants sucré-salé et piquant à la fois	3000



INDO-CHINESE

Fried Rice / Chicken	Riz frit simple ou au poulet	4000 - 5000
Hakka noodles veg / Chicken	Nouilles sautées aux légumes ou au poulet	5000 - 6000
Cottage Cheese Chilli	Dés de fromage indien chilli	6000
Chilli Chicken	Poulet chilli	7000

NOS DESSERTS

Samouli Halva	Gâteau de semoule	1500
Dry fruit Kulfi	Glace indienne aux fruits secs	2000
Mango Kulfi	Glace indienne faite maison à la mangue	3000
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





MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING



BOISSONS



APÉRITIFS

J&B, Red label	2500
Kir	3600
Kir Royal	3700
Coupe de Prosecco (BOTTEGA)	3700
Martini (Blanco, Rosso, Rose)	3800
Ricard	3800
Jack Daniels, Chivas Regal, Black Label	4500
Gold Label	7200



NOS SHOTS

Kiss Cool	vodka, liqueur de menthe blanc, Curaçao bleu	1800
Orgasme	liqueur de menthe, tequila, crème de whiskey	1900
Cerveille de Singe	sirop de grenadine, crème de whiskey, vodka	2000
B-55	liqueur de café, crème de whiskey, absinthe	2500
Shot Gun	citron, tequila, sel	3000

GIN

Gordon Dry Gin		1500
Tanqueray		2000
Bottega Gin Bacûr		3000
Hendrick's		4500



WHISKEY

Blenders Pride	1100
Royal Stag	1100
Jagermeister	1600
Togochi	5000
Lagavulin	5700
Talisker	5700
Nika	5700
Glenfidich 12 / 15 / 18 Yrs	5000 - 7000
Glenlivet 12 / 15 / 18 Yrs	4000 - 11 000



COCKTAILS

Long Island	(rhum, gin, vodka, triple sec, pulco vert et coca)	3800
Kamasutra	(soho litchi, liqueur de fraise et jus d'ananas)	3800
Hurricane	(rhum, pulco vert, fruit de la passion, jus d'orange et grenadine)	3800
Mojito	(rhum - havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre de canne)	3800
Mojito Passion	(rhum blanc, feuille de menthe, citron, jus de fruit de la passion)	4000
Cairapinha	(cachaca, citron vert, sucre de canne et soda)	5000
Screwdriver	(vodka, jus d'orange)	5000
Mai Tai	(rhum triple sec, jus d'ananas, citron vert, limonade)	5100
Cuba Libra	(rhum blanc, coca, citron)	5200
Gin Tonic	(gin, schweppes et citron vert)	5200
Tequilla Sunrise	(tequilla, jus d'orange et grenadine)	5200
Green Eyes	(vodka, curaçao bleu et jus d'orange)	5200



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	1800
---------------------------	---	-------------

California	jus d'ananas, jus d'orange, jus de pamplemousse et sirop de grenadine	1800
-------------------	--	-------------

Bombay Beach	jus d'orange, ananas, sirop de rose	2000
---------------------	-------------------------------------	-------------

Bora Bora	jus d'ananas, jus de citron, jus de fruit de la passion, sirop de grenadine	2000
------------------	--	-------------



BIERES (CANETTE)

Djama Pilsner 1050

Djama Lager 1050

Djama 228 1050

Ekú, Pils, Flag, Awoho, Guinness, Beaufort, Lager 1100

Heineken 1950

Desperado 2900

Corona 3600



BOISSONS SANS ALCOHOL ET JUS DE FRUITS FRAIS

Chap Limonade / Cola	750
Chap Cocktail de fruit	900
Djama Panache	1050
Chap Bitter Lemon	1200
Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Schweppes agrumes, Redbull, Malta,	2400
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.

Lassi nature ou salé	1800
-----------------------------	-------------

Lassi sucré	1800
--------------------	-------------

Lassi mangue	1800
---------------------	-------------

Lassi rose	1800
-------------------	-------------

EAUX MINERALES

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

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



BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe fraîche	1200
Thé aux épices indiennes	1200
Tchai (the indien aux épices et au lait)	1200
Infusion (verveine, camomille, citronnelle)	1200
Café / Decafeine	1500
Irish Café (whisky + café + lait)	1800
Thé nature / the vert (green tea)	1800

VIN EN PICHET (25CL)

Verre de vin	3000
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	13 200
Vin Lafauette Bordeaux Merlot 2015	13 500
Vin Château la Castellone Bordeaux 2018	14 800
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	20 250
Vin La Fiole Côtes du Rhône Pere Anselme 2018	20 700
Vin Château Joanna Côtes de Bourg 2020	20 900



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	26 700
Vin Château Beausejour Fronsac 2020	28 500
Vin Château La Raze Beauvallet Medoc 2019	29 800
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	59 200
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)

Vin Saint-Anac Moelleux 2021	16 800
Bottega Chardonnay	19 500
Vin mouton Cadet Blanc Bordeaux 2019	26 700

VINS ROSES (75CL)

Vin Comte de Queyries Rose Bordeaux	11 700
Vin Mouton Cadet Rose Bordeaux	26 700



NOS CHAMPAGNES A LA BOUTEILLE (75 CL)

Bottega (prosecco)	28 500
---------------------------	--------

Trouillard Brut	93 000
------------------------	--------

Trouillard Rose	96 000
------------------------	--------

Laurent Perrier	117 000
------------------------	---------

Moet & Chandon	148 500
---------------------------	---------



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 Millesimaio Brut 2021	12 000
Bottega Sparkling Life	13 000
Bottega Cabernet Sauvignon	13 000
Bottega Chardonnay Trevenezie	13 000
Bottega Moscato Petalo II	17 800
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	4500
Cognac Indien	4500
Monkey Shoulder	6500





MERCI D'AVOIR VOYAGÉ AVEC NOUS



MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING

