

# LES MARINADES DE *Naa'Nou Riz*

Nos recettes sont **parfumées** et préparées avec du lait de coco, du soja, du citron vert, de l'ail et des oignons.

Notre **pili-pili maison** nous accompagne pour relever vos plats **à la demande.**

## ANTILLAIS

### ***Le Colombo***

Curry antillais et Combawa.

## ESPAGNOL

### ***L'Espagnol***

Chili, Paprika, Chorizo et Piquillos.

## GREC

### ***Le Souvlaki***

Marjolaine, Thym, Sumac, Cumin, Piment Chili, Origan et Cannelle.

## INDIEN

### ***Le Curry jaune***

Mélange d'épices indiennes.

### ***Le Korma***

Noix de Cajou, et mélange d'épices indiennes. (1€ TTC suppl./pers.)

### ***Le Tandoori***

Mélange d'épices indiennes et Piment de Cayenne.

### ***Le Tikka Massala***

Tomate et mélange d'épices indiennes. (avec ou sans Dakatine)

## INDONÉSIEN

### ***Le Curry Rendang***

Gingembre, Galanga, Baie de Batak, Muscade, Badiane et Clou de Girofle.

# LES MARINADES DE *Naa'Nou Riz*

## JAMAÏCAIN

### ***Le Jerk***

Muscade, Poivre et Piment de Jamaïque, Thym et Cannelle.

## JAPONAIS

### ***Le Teriyaki***

Saké, Mirin, Soja et Miel.

## LIBANAIS

### ***Le Zaatar***

Sésame, Thym et Sumac.

## LOUISIANAIS

### ***Le Cajun***

Origan, Thym et Oignon séchés, Piment de Cayenne, Cumin et Paprika.

## MALIEN

### ***Le Mafé***

Dakatine, Tomate, Gingembre et Piment de Cayenne.

## MAROCAIN

### ***Le façon Tajine***

Cannelle, Curcuma, Ras el Hanout, Paprika, Cumin et Gingembre.

## MEXICAIN

### ***Le Mexicain***

Orange, Tequila, Piment Chili, Origan et Ail séchés, Cumin et Paprika.

## RÉUNIONNAIS

### ***Le Massalé***

Curry réunionnais et Combawa.

## THAÏ

### ***Le Curry rouge***

Galanga, Piment rouge séché, Combawa, Basilic Thaï, Citronnelle et Cumin.

### ***Le Curry vert***

Basilic Thaï, Combawa, Piment vert, Citronnelle et Galanga.