

INDIANO

ANTIPASTI

1. “Samosa” € 4,00
(Sfoglia ripiena di patate, piselli e poche spezie)
2. “Paneer Pakora” € 5,00
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci)
3. “Pakora Mix” € 4.50
(Verdure miste, pastellate con farina di ceci)
4. “Jhinga Pakora” € 7,00
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci)
5. “Chicken Pakora” € 5.50
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e spezie)

PRIMI TANDOORI

1. “Chicken Tandoori” € 7,00
(Cosce di pollo marinato in salsa di yogurt e spezie cotte nel tandoor)
2. “Chicken Tikka” € 8,50
(bocconcini di petto di pollo marinati in salsa di yogurt e spezie cotti nel tandoor)
3. “Seek Kebab” € 8.00
(Spiedini di pollo tritato, aromatizzato con coriandolo fresco e spezie cotto nel tandoor)
4. “Fish Tandoori” €13,50
(Orata marinata con erbe delicate e spezie cotto nel tandoor)
5. “Fish Tikka” € 11,00
(Bocconcini di pesce marinati con yogurt, spezie e erbe cotti nel tandoor)
6. “Prawn Tandoori” € 13,50
(Gamberoni marinati con spezie, erbe cotti nel tandoor)
7. “Mix Tandoori” (Per due persone) € 23,00
(coscia pollo, bocconcini petto di pollo, bocconcini di pesce spada, seek kebab e gamberi marinati in diverse salse e spezie cotti nel tandoor)

SECONDI DI CARNE AL CURRY

1. “Chicken Tikka Masala” € 10,50
(Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie.)
2. “ Butter Chicken” € 9,50
(Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro,cipolle, zucchero, sale, spezie,coriandolo,panna e burro)
3. “Chicken Curry” € 8,00
(Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry)
4. “Chicken madras curry” € 9,00
(Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
5. “Chicken Vindaloo” € 9,50
(Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante)
6. "Chicken Palak" € 9,00
(cosce di pollo con spinaci, cipolle, pomodoro e spezie indiane)
7. “Mutton Curry” € 9,50
(Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
8. “Mutton Korma” € 10,00
(Bocconcini di agnello con salsa di panna, cocco e anacardi – piatto delicato)
9. “Lamb Vindaloo” € 9,50
(Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante)
10. “Lamb Madras Curry” € 9,50
(Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
11. “Soor Vindaloo” € 8,00
(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)
12. “ Ghost Masala ” € 10,50
(Bocconcini di manzo con piselli e sugo aromatico medio piccante)

SECONDI DI PESCE AL CURRY

1. “Kadhai Prawn” € 12,00
(Gamberoni cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. “Fish Curry” € 11,00
(Pesce fresco secondo il mercato cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
3. “Jhinga Korma” € 11,00
(Gamberetti in salsa di spezie, panna, cocco e anacardi – piatto delicato)
4. “Fish Madras Curry” € 11,50
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie e salsa madras)
5. “Jhinga Vindaloo” (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante) € 11,50

VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" € 5,00
(Verdure miste cotte in padella con spezie)
2. "Cheese Chilli" € 8,50
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco)
3. "Dal Makhani" € 5,50
(Lenticchie nere al pomodoro e spezie)
4. "Dal Tarka" € 5,00
(Lenticchie gialle con pomodoro e spezie)
5. "Chana Punjabi" € 5,00
(Ceci bianchi, pomodoro e spezie)
6. "Bengan Bharta" € 6,00
(Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie)
7. "Palak Paneer" € 8,00
(Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie)
8. "Allu Palak" € 6,00
(Spinaci e patate lesse con spezie)

PANE INDIANO

1. "Chapati" € 1,50
(Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor)
2. "Naan" € 1,50
(Pane tradizionale di farina bianca raffinata cotto nel tandoor)
3. "Butter Naan" € 2,50
(Pane tradizionale di farina bianca raffinata con burro cotto nel tandoor)
4. "Cheese Naan" € 3,50
(Classico pane indiano ripieno di formaggio cotto nel tandoor)
5. "Garlic Naan" € 3,00
(Pane tradizionale di farina bianca raffinata con aglio cotto nel tandoor)
6. "Staf Naan" € 3,00
(Pane tradizionale di farina bianca raffinata ripiena con patate e piselli cotto nel tandoor)

RISO BASMATI/ BIRYANI

- | | |
|---|---------|
| 1. "Riso Basmati"
(Riso basmati bianco) | € 3,50 |
| 2. "Pulao Rise"
(Riso basmati con zafferano e spezie) | € 4,00 |
| 3. "Vegetable Biryani"
(Riso basmati con verdure e spezie) | € 9,00 |
| 4. "Jhinga Biryani"
(Riso basmati con gamberi e spezie) | € 13,00 |
| 5. "Chicken Byriani"
(Riso basmati con pollo e spezie) | € 10,00 |
| 6. "Lamb Biryani"
(Riso basmati con agnello e spezie) | € 11,00 |

SALSINE DI ACCOMPAGNAMENTO

- | | |
|---|--------|
| 1. "Raita"
(Tradizionale salsa di accompagnamento con yogurt, cetrioli e spezie) | € 3,50 |
|---|--------|

LASSI

- | | |
|---|--------|
| 1. "Lassi Mango"
(Yogurt e polpa di mango) | € 3,00 |
| 2. "Lassi Rose"
(Yogurt e rooh ofza) | € 3,00 |
| 3. "Lassi Sale"
(Yogurt e sale) | € 2,00 |
| 4. "Lassi Zucchero"
(Yogurt e zucchero) | € 2,00 |

DOLCE

1. “Zabaione” € 6,00
(zabaione montato al moscato, in cialda croccante)
2. “Mille Foglie Croccante” € 6,00
(sfoglia croccante allo zucchero e miele, crema e fragole fresche)
- 3.” Zuppa Inglese” € 6,00
(pan di spagna inzuppato con alchermes ' liquore' , cioccolato, crema e zabaione caldo)
4. “Gelato Crema” € 4,50
5. “Gelato Fior di Latte” € 4,50
6. " Fondente" € 6,00
(con nocciole e salsa vaniglia)

DOLCE INDIANO

1. “Gelato Mango” € 4,50
2. “Gelato pistacchio” € 4,50
3. “Kheer Kesari” € 3,00
(Crema al latte, riso allo zafferano)
4. “Coconut Burfi” € 3,00
(Tortino di latte di cocco con mandorle)
5. “Gulab Jamun” € 3,00
(Palline al latte con sciroppo di zucchero e miele, famoso dolce indiano)

GELATI E SORBETTI

1. “Kulfi al Pistacchio” € 3,00
(Kulfi al Pistacchio Gelato naturale Indiano)
2. “Kulfi al Mango” € 3,00
(Kulfi al Mango gelato naturale Indiano)

