

ANTIPASTI

VEGETARIANI

VEG PAKODA verdurine di stagione in pastella di farina di ceci	€6,00
BHEL PURI specialità di riso soffiato saltato con cipolla, coriandolo e mostarde	€5,00
DAHI PURI polpettine croccanti con yogurt dolce, salsa tamarindo, coriandolo e patate lesse	€6,00
VEG SAMOSA pasta fatta a mano, ripiena di patate, piselli e mix di spezie a forma di triangolo	€5,00
GOL GAPPA polpettine croccanti con salsa al tamarindo, patata lesse e ceci neri	€5,00
FRITTELLE DI FIORI DI ZUCCA leggero e croccante frittella di fiore di zucca	€6,00
PANEER TIKKA cubetti di formaggio marinato con yogurt e spezie accompagnato da cipolle peperoni grigliati nel forno tandoor	€10,00
TANDOORI MUSHROOMS funghi ripieni di ricotta marinata e grigliata	€8,00

ANTIPASTI

NON-VEGETARIANI

AMRITSARI FISH FINGER pesce merluzze impanato in pastella di farina di ceci a fritto	€10,00
CALAMARI RINGS calamaretti fritti impanati con farina di riso	€12,00
SUD FRIED CHICKEN crochette di pollo speziato con la spezie del sud dell'India	€8,00
MALAI TIKKA bocconcini di pollo marinati con yogurt, anacardi e spezie. Cremosi e dal gusto delicato	€11,00
HARYALI TIKKA bocconcini di pollo marinati con erbe fresche, menta e lemongrass. Gusto fresco ed esotico	€11,00
CHICKEN TIKKA bocconcini di pollo disossati marinati con yogurt e spezie	€11,00
CHICKEN SEEKH KEBAB spiedini di pollo marinato con spezie indiane	€12,00

PIATTI VEGETARIANI II

BAINGAN BHARTA €9,00 pure di melanzane affumicate cotte nel forno tandoor
CHANA MASALA €7,00 ceci bianchi cotti con spezie
DAL TADKA €6,00 lenticchie gialle cotte temperate con spezie
SAAG BURRATA €11,00 spinaci cremosi serviti con burrata a curry masala
VEGETABLE STEW €10,00 stufato di verdure cotte in un seporito latte di cocco
SHAHI PANEER €11,00 ricetta a base di ricotta, panna, yogurt e spezie
MIX VEG KARAHI €9,00 verdure assortite cotte in salsa cremosa
VEGETABLE BIRYANI €10,00 riso basmati cotto con verdure di stagione a yogurt aromatizzato

PIATTI NON-VEGETARIANI II

BUTTER CHICKEN €12,00 pollo disossato con salsa di anacardi, burro e pomodoro
CHICKEN OMELETTE CURRY €14,00 pollo asporito al brodo di curry con spezie, foglie di curry, cotto nel latte di cocco e ricoperto da una frittata di uova
PRAWN MOILEE CURRY €14,00 gamberi cotti nel latte di cocco a base di curry
RAILWAY MUTTON CURRY €15,00 agnello con spezie del madras. Un piatto realizzato appositamente per gli Inglesi durante il tragitto da Londra a Calcutta
MADRAS CHICKEN CURRY €12,00 pollo con osso con spezie del madras
CHICKEN KORMA €12,00 pollo disossato con salsa di anacardi e panna
PLAIN RICE €4,00 riso cotto al vapore
JEERA RICE €5,00 riso basmati con cumino
VEGETABLE RAITA €3,00 cubetti di verdure imbevuti di yogurt aromatizzato

ROTI €3,00

pane tradizionale Indiano	€3,00
NAAN €3,50 focaccia lievitata cotta nel forno di terracotta	€3,50
GARLIC NAAN €4,00 focaccia lievitata cotta nel forno di terracotta con aglio	€4,00
CHEESE NAAN €4,00 focaccia lievitata cotta nel forno di terracotta con formaggio	€4,00

DESSERTS

GAJJAR KA HALWA €5,00 dolce a base di carote, fatto con il latte, zucchero, noccioline e cardamomo	€5,00
GULAB JAMUN €4,00 piccoli babè Indiani a base di ricotta frita e sciroppo	€4,00
RASMALAI €5,00 prelibatezza di gnocchi di formaggio morbido cotti nel latte e zafferano	€5,00
SAGO SAFFRON PEARL	
PUDDING €5,00 dolce in stile pudding a base di sago (amido) zafferano e cardamomo	€5,00