

Menù Bambini

€ 12.00

Vegetariano

Aloo Tikki

Crocchette di patate

Cheese Naan

Pane ripieno di formaggio

Panch Rattan Korma

Verdure miste in salsa di panna e anacardi

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Pollo

Golden Chicken

Pollo fritto in pastella di farina di ceci

Cheese Naan

Pane ripieno di formaggio

Chicken Korma

Pollo in salsa di panna e anacardi

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Coperto e bevande escluse

Menù Zaika

€ 60.00 (x2 persone)

Prima Portata

Mix Tandoori Platter

Un piatto misto di pollo, agnello*, pesce* e gamberi*

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Jhinga Madrasì

Gamberi* in salsa di pomodoro e spezie cucinati in sugo piccante

Mango Chicken

Bocconcini di pollo in salsa di panna, anacardi, cocco e polpa di Mango

Baigan Bharta

Melanzane grigliate macinate e cucinate con pomodoro, cipolle e panna in varie spezie

Rajma

Fagioli cucinati con densa salsa di pomodoro e spezie

Kashmiri Pulao

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore con uvetta, anacardi e zafferano

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Bengal

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 27.00 (a persona)

Prima Portata

Fish Tikka

Bocconcini di pesce spada* marinati in yogurt e spezie,
cotti nel forno Tandoor

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Fish Masala

Delizioso curry di pesce spada* con pomodoro, zenzero e spezie

Dal Bhukhara

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna, Specialità del Punjab

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Goa

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 27.00 (a persona)

Prima Portata

Jhinga Tandoori

Gamberoni* Tiger marinati in salsa speziata cotti nel forno Tandoor

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Jhinga Madrasì

Gamberi* in salsa di pomodoro e spezie cucinati in sugo piccante

Oppure

Jhinga Mughlai

Gamberi* in salsa di panna, anacardi, miele, cardamomo e spezie

Dal Bhukhara

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna, Specialità del Punjab

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Delhi

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 25.00 (a persona)

Prima Portata

Hara Tikka + Reshmi Kebab

Bocconcini di pollo insaporiti di menta e coriandolo fresco
Spiedini di pollo tritato aromatizzato con spezie cotto nel forno Tandoor

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Chicken Curry

Pollo al curry di pomodoro e spezie

Mix Vegetable

Tradizionale contorno a base di cavolfiori*,
carote, piselli*, patate e spezie

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Punjab

Non piccante

€ 25.00 (a persona)

Prima Portata

Tandoori Chicken

Cosce di pollo marinato in yogurt e spezie, cotto nel forno tandoor

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Chicken Shahi Korma

Bocconcini di pollo in salsa di panna, anacardi, miele e cardamomo

Palak

Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Vegano

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 22.00 (a persona)

Prima Portata

Pakora Mix + Hara Kebab

Piatto unico di verdure miste e crocchette di patate e spinaci

Pudina Prantha

Pane di farina integrale non lievitata con menta

Seconda Portata

Chana Masala

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Baigen Bharta

Melanzane grigliate macinate e cucinate con pomodoro, cipolle e panna (vegetale) in varie spezie

Veg. biryani

Riso basmati indiano profumato con verdure

Dessert

Sorbetto

Mango o Lime

Coperto e bevande escluse

Menù Shri Radha

Non piccante

€ 20.00 (a persona)

Prima Portata

Samosa + Pakora Mix

Sfoglia ripiena di patate e piselli*, verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Panch Rattan Korma

Verdure miste servite in salsa di panna, miele, anacardi, cardamomo e anice

Palak

Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Krishna

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 20.00 (a persona)

Prima Portata

Aloo Tikki + Pakora Mix

Crocchette di patate + Verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Kadai Paneer

Formaggio indiano con curry, cipolla, peperoni e spezie

Dal Bhukhara

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna, specialità del Punjab

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Kashmir

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 26.00 (a persona)

Prima Portata

Lamb Seekh Kebab

Spiedini di agnello* , aromatizzato con zenzero, coriandolo e spezie

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Cheese Naan

Pane con formaggio

Seconda Portata

Roganjosh

Agnello* al pomodoro e spezie (garam masala)

Il più famoso piatto del Kashmir

Jeera Aloo

Patate in salsa di pomodoro, cumino e varie spezie

Riso

Riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Menù Maharaja

A scelta poco piccante, piccante, piccantissimo

€ 30.00 (a persona)

Prima Portata

Mix Antipasti

Piatto misto di pollo, agnello*, verdure e pesce spada*

Mix Raita

Verdure miste in salsa di yogurt e spezie

Keema Nan

Pane di farina bianca ripieno di carne tritata di agnello*

Seconda Portata

Special Biryani

Riso basmati con verdure, pollo, agnello* e gamberi*
cucinato con varie spezie

Tandoori Chicken

Cosce di pollo marinato in yogurt e spezie, cotto nel forno tandoor

Dal Bhukhara

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna, specialità del Punjab

Dessert

A scelta dalla carta

Coperto e bevande escluse

Antipastí

Pakora Mix € 4.50

Verdure miste in pastella di farina di ceci

Fried mixed vegetables

Papaddums Chaat € 5.00

Cono di papaddum (farina di lenticchie) ripieno con insalata piccante

Papaddum cone stuffed with spicy salad

Aloo Tikki € 5.00

Crocchette di patate

Deep fried potatoes

Chana Samosa..... € 5.50

Sfoglia ripiena di patate e piselli* servito con masala di ceci

Crumbly pastry filled with potatoes and peas

Paneer Pakora..... € 5.50

Formaggio Indiano ripieno di menta fresca in pastella di farina di ceci

Indian cheese stuffed with fresh mint

Reshmi Kebab € 7.00

Pollo tritato aromatizzato con zenzero, coriandolo e spezie, cotto nel forno tandoor

Chopped chicken flavored with ginger, coriander and spices, cooked in the tandoor

Golden Chicken..... € 7.00

Delizioso pollo fritto in pastella di ceci

Delicious fried chicken with chickpea flour

Lamb Seekh Kebab € 7.00

Spiedini di agnello* tritato, aromatizzato con zenzero, coriandolo e spezie

Skewers of lamb flavored with ginger, coriander and spices

Fish Pakora..... € 8.00

Bocconcini di pesce spada* marinato con lime, in pastella con zenzero e spezie

Marinated fish fillets with lime, in batter of ginger and spices

Jhinga Pakora € 8.00

Gamberetti* fritti in pastella di farina di ceci

Prawns fried with chickpea flour

Mix Antipastí €14.00

Piatto misto di pollo, agnello, verdure, formaggio indiano e pesce

Mixed plate of chicken, lamb, vegetable and fish

Coperto e bevande escluse

Pani Indiani

Tandoori Chapati € 2.00

Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor
Wheat flour bread

Naan € 2.00

Pane tradizionale di farina bianca lievitata
A traditional refined flour baked bread

Pudina Paratha € 3.00

Pane di farina integrale non lievitata con menta
Baked bread stuffed with mint

Aloo Kulcha € 3.00

Pane di farina bianca lievitata con patate
Baked bread stuffed with potatoes

Cheese Naan..... € 3.00

Pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio
Baked refined flour bread stuffed with cheese

Butter Naan..... € 3.00

Pane condito con “ghee” burro chiarificato indiano
Baked refined flour bread with butter

Garlic Naan..... € 3.00

Pane tradizionale di farina bianca lievitata con aglio
Baked refined flour bread with garlic

Onion Kulcha € 3.00

Pane tradizionale di farina bianca lievitata con cipolla
Bake refined flour bread stuffed with onion

Keema Naan € 3.50

Pane di farina bianca lievitata con carne tritata di agnello*
Baked refined flour bread stuffed with lamb

Pane Misto (Scontato)..... € 10.00

Quattro pane a scelta
Any four breads of your choice

Pollo al Curry

Chicken Curry € 10.50

Pollo al curry di pomodoro e spezie
Chicken with tomato curry and spices

Butter Chicken (non piccante) € 11.00

Pollo al burro in curry di pomodoro, panna e cocco
Creamy butter chicken in tomato, cream and coconut gravy

Mango Chicken (non piccante)..... € 11.00

Bocconcini di pollo in salsa di panna, anacardi, cocco e polpa di Mango
Chicken cooked in creamy cashew nut sauce with coconut and Mango pulp

Chicken Shahi Korma (non piccante)..... € 11.00

Bocconcini di pollo in salsa di panna, anacardi, miele e cardamomo
Chicken cooked in sauce of cashew, cream, honey and cardamom

Chicken Tikka Masala  € 11.00

Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoor e passati nella padella con pomodoro, peperoni e spezie
Chicken cooked in tandoor with pepper and spicy curry

Chicken Vindaloo  € 11.00

Bocconcini di pollo e patate in salsa piccante
Chicken and potato in hot curry

Chicken 65  € 12.00

Pollo fritto passato in padella con peperoncini, aglio e coriandolo fresco
Deep fried chicken cooked with red chillies, garlic and coriander

Agnello al Curry

Roganjosh € 12.50

Agnello* al pomodoro, cannella e garofano. Il più famoso piatto del Kashmir

Lamb cooked with tomato, cinnamon and cloves. A Kashmir delight*

Lamb Mughlai (non piccante) € 13.50

Bocconcini di agnello* serviti in salsa di panna, anacardi, miele e cardamomo

Lamb cooked in creamy cashew thick sauce with honey and cardamom*

Lamb Vindaloo  € 13.00

Agnello* e patate in salsa piccante

Lamb and potatoes in hot sauce*

Lamb Madarasi  € 13.00

Agnello* passato in padella con zenzero, aglio e spezie

Lamb cooked with ginger, garlic and spices*

Pesce al Curry

Fish Masala..... € 13.50

Delizioso curry di pesce spada* con salsa di pomodoro, zenzero e spezie

Fish cooked in thick tomato sauce and spices*

Fish Tamatar..... € 15.00

Bocconcini di pesce spada* con salsa di pomodoro, panna e cocco servito con riso basmati

Fish cooked with tomato curry, cream, coconut and spices served with basmati rice*

Jhinga Madrasì  € 14.50

Gamberi* in salsa di pomodoro e spezie cucinati in sugo piccante

Prawns with tomato puree and spices cooked in hot sauce*

Jhinga Mughlai (non piccante) € 14.50

Gamberi* in salsa di panna, anacardi, miele e cardamomo

Prawns cooked in creamy cashew sauce with honey and spices*

Gamberoni al Curry € 16.00

Gamberoni* preparati in salsa di pomodoro, spezie, curry e coriandolo fresco

Tiger Prawns cooked with tomato puree, spices, curry and fresh coriander*

Coperto e bevande escluse

I Famosi Piatti Tandoori

Tandoori Chicken € 11.00

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie, cotte al forno tandoor, il più famoso piatto Indiano
The ever popular roasted spring chicken marinated in yogurt and traditional spices

Chicken Tikka € 11.00

Bocconcini di pollo alla brace marinati in yogurt e spezie
Yogurt marinated chicken chunks cooked in Tandoor

Hara Tikka € 11.00

Petto di pollo al tandoor insaporito con menta e coriandolo fresco
Tandoori chicken flavoured with fresh mint and coriander

Malai Tikka..... € 11.00

Petti di pollo al tandoor insaporito di panna e anacardi
Tandoori chicken flavoured with creamy cashew sauce

Lamb Tikka € 14.00

Bocconcini di agnello* marinati in yogurt e spezie cotti nel forno Tandoor
Lamb marinated in yogurt and spices cooked in Tandoor*

Fish Tikka € 15.00

Bocconcini di pesce spada* marinati in salsa yogurt, cotti nel forno Tandoor
Fish chunks marinated in yogurt and cream cooked in Tandoor*

Jhinga Tandoori..... € 16.00

Gamberoni* Tiger marinati in salsa speziata cotti nel forno Tandoor
Tiger Prawns marinated in spicy sauce and cooked in Tandoor*

Mix Tandoori Platter € 18.00

Un piatto misto di pollo, agnello*, pesce* e gamberi* serviti con il pane Cheese Naan
Mix plate of chicken, lamb, fish and prawns served with Cheese Naan

Piatti Vegetariani

Zaika Special Thali € 20.00

Deliziosa combinazione di assaggi poco piccanti Dal Bukhara, Paneer Makhani, Baigen Bharta e Mix Vegetable, Mix Raita serviti con Riso + Chapati e un dolce (Gulab Jamun)

Panch Rattan Korma (non piccante) € 8.00

Verdure miste servite in salsa di panna, miele e anacardi
Mixed vegetable served in a creamy cashew sauce

Chana Masala € 8.00

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro
Chickpeas curry

Paneer Korma (non piccante) € 8.00

Formaggio Indiano servito in salsa di panna, anacardi, mandorle, caradamomo, miele e pepe bianco
Indian cheese cooked with creamy cashew sauce and almonds, caradamom, white pepper

Baigan Bharta..... € 8.00

Melanzane grigliate macinate e cucinate con pomodoro, cipolle e panna, in varie spezie
Tandoori cooked eggplants with tomato, onion and other spices

Palak Paneer € 8.00

Cubetti di formaggio Indiano in una densa salsa di spinaci*
Cubes of cottage cheese in a rich blend of spinach

Dal Bhukhara..... € 8.00

Lenticchie nere con burro, pomodoro e panna, Specialità del Punjab
Black lentils prepared with tomato puree, butter and cream. Specialty of Punjab

Kadai Paneer  € 8.00

Formaggio indiano con curry di pomodoro, cipolla, peperoni e spezie
Indian cheese cooked in curry of tomato, peperoni, spices and puree of onion

Dal Tadka € 8.00

Cinque tipi di lenticchie diverse in una corposa miscela di pomodoro, zenzero, aglio e spezie
Five types of lentiles cooked with curry onion, tomato, ginger and garlic



Contorní

Palak € 4.00

Spinaci tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Mix Vegetable..... € 4.00

Tradizionale contorno a base di cavolfiori*, carote, piselli*, patate e spezie

Jeera Aloo € 4.00

Patate in salsa di pomodoro, cumino e varie spezie

Rajma..... € 4.00

Fagioli cucinati con densa salsa di pomodoro e spezie

— Salsine di accompagnamento —

Aloo Raita € 3.00

Patate in salsa di yogurt

Mix Raita..... € 3.00

Verdure in salsa di yogurt

Pudino Raita..... € 3.00

Salsa fresca di yogurt e menta

Biryani e Riso

Riso € 3.00

Famoso riso basmati indiano profumato e cotto a vapore

Jeera Rice € 4.00

Riso basmati saltato con cumino

Veg. Biryani € 10.00

Riso basmati con verdure miste e spezie

Chicken Biryani € 12.00

Riso basmati con pollo e spezie

Lamb Biryani € 13.00

Riso basmati con agnello* e spezie

Jhinga Biryani € 14.00

Riso basmati con gamberi* e spezie

Special Biryani € 16.00

Riso basmati con verdure, pollo, agnello* e gamberi* cucinato con varie spezie



Bevande Aperitivi Indiani

Maharaja € 3.50
Aperitivo alcolico al mango

Maharani..... € 3.00
Aperitivo analcolico al mango

Bevande

Acqua Minerale Naturale o Frizzante 50 cl..... € 2.00

Acqua Minerale Naturale o Frizzante 75 cl..... € 3.00

lattina Coca Cola, Sprite, Fanta..... € 3.50

Birre

Birra Indiana 33 cl. (alc. 4,8% vol) € 3.50
Kingfisher, Meera, Kamasutra

Birra Indiana 66 cl. (alc. 4,8% vol) € 6.00
Kingfisher, Meera, Cobra, Kamasutra

Birra Indiana 75 cl. (alc. 7,5% vol) € 12.00
King Cobra



Bevande Indiane Tradizionali (analcolico)

Shikangevi € 3.50

Bevanda rinfrescante al limone, miele, menta fresca e spezie

Aam Ras € 3.50

Bevanda rinfrescante al mango

Lassi Dolce..... € 3.50

Bevanda tradizionale a base di yogurt a scelta tra mango o rosa

Lassi Salato € 3.50

Bevanda tradizionale a base di yogurt con cardamomo e cumino

Thè Indiani

Chai..... € 3.00

Il famoso thè aromatico di Darjeeling

Masala Chai € 3.00

Il tradizionale thè indiano con cardamomo, semi di finocchio, zenzero e cannella

Kawa Kashmiri € 3.00

Thè del Kashmir con mandorle e zafferano

Tisane Ayurvediche

Acashi € 3.00

La Regina delle tisane ayurvediche purificante

Shakti € 3.00

Un pieno di energia, digestiva ed energizzante

Khushi € 3.00

Rilassante e tonificante, ideale prima e dopo ogni pasto



Vino Sfuso

Barbera (Rosso)

Cantina Vinchio Vaglio L. 1/4	€ 3.50
Cantina Vinchio Vaglio L. 1/2	€ 6.00
Cantina Vinchio Vaglio L. 1	€ 10.00

Vini Rossi

Barbaresco DOCG/Barolo DOCG..... € 32.00

Vino Indiano € 16.00
Kamasutra e Sula

Nero d'Avola..... € 12.00
Cantina Canicatti

Barbera d'Asti DOCG € 13.00
Cantina Vinchio Vaglio

Dolcetto d'Alba DOC € 13.00
Cantina del Nebbiolo

Bonarda Vivace DOC € 14.00
Cantina Vinchio Vaglio

Nebbiolo d'Alba DOC € 14.00
Cantina del Nebbiolo

Barbera Superiore DOCG € 18.00
Cantina Vinchio Vaglio

Vino Sfuso

Cortese (Bianco)

Cantina Vinchio Vaglio L. 1/4.....	€ 3.50
Cantina Vinchio Vaglio L. 1/2.....	€ 6.00
Cantina Vinchio Vaglio L. 1	€ 10.00

Vini Bianchi

Vino Indiano € 16.00
Kamasutra e Sula

Inzolia Bianco di Sicilia € 12.00
Cantina Canicatti

Langhe DOC Favorita € 13.00
Cantina del Nebbiolo

Roero Arneis DOCG..... € 14.00
Cantina del Nebbiolo

Pinot Bianco € 14.00
Cantina Girlan

Falanghina Del Sannio DOC..... € 14.00
Terre del Sole

Chardonnay DOC € 14.00
Cantina Girlan

Müller-Thurgau DOC € 16.00
Cantina Girlan

Gewürztraminer DOC..... € 16.00
Cantina Girlan

Sauvignon DOC € 16.00
Cantina Girlan

Vino Rosato

Rosato di Sicilia..... € 12.00
Cantina Canicatti

Spumanti

Prosecco Spumante DOCG..... € 15.00
Cantina Daldin di Valdobbiadene

Prosecco DOC di Valdobbiadene tappo spago..... € 14.00
Cantina Daldin

