

Ristorante indiano

Taj Mahal



0444 028970

Contra Sant' Ambrogio, 31/33 Vicenza

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTEN - 1

(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives)



CRUSTACEANS - 2

(marine and freshwater: shrimps, prawns, crabs and the like)



Eggs - 3

(Eier und diese enthaltende Produkte: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln)



FISH - 4

(food products in which fish is present, even in small percentages)



PEANUTS - 5

(creams and condiments in which there is also in small doses)



SOYA - 6

(derivatives such as soy milk, tofu, soy noodles and the like)



MILK - 7

(any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)



NUTS - 8

(almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)



CELERY - 9

(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)



MUSTARD - 10

(can be found in sauces and condiments, especially mustard)



SESAME SEEDS - 11

(whole seeds used for bread, flours that contain it in a minimum percentage)



SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

(sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in pickled foods, in oil and in brine, in jams, vinegar, dried mushrooms and soft drinks and fruit juices)



LUPINE - 13

(present in vegan foods in the form of: roasts, salamis, flours and similar)



MOLLUSCS - 14

(canestrello, razor clams, scallops, mussels, oysters, limpets, clams, cockles, etc ...)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ -
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Menù fisso
Menu fixed
€45 per/for 2prs.

TAJ MAHAL
-vegetariano/vegetarian-

Antipasto/Starters

Samosa

Involtino vegetariano con patate e piselli (allergia :Glutine)

Vegetarian roll with potatoes and peas (allergy: Gluten)

Subzi Pakora

Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci (Glutine)

Mixed fried vegetables with chickpea flour batter (Gluten)

Secondi Piatti/Main Course

Navratan Korma

Misto di verdure con salsa di frutta secca

Dal Tadka

Lenticchie con spezie e un po' di cipolla, aglio e cumino

Lentils with spices and a little onion, garlic and cumin

Baingan Bharta

Purea di melanzane cotte nel tandoori e condite con spezie (latte)

Eggplant puree cooked in the tandoori and seasoned with spices (milk)

Naan

Focaccia semplice o formaggio

Riso

Riso Basmati bollito

Dolci

Gelato indiano

o pure Piccoli Babà indiani con
sciroppo di zucchero

Menù fisso
Menu fixed
€50 per/for 2prs.

MADRAS
-Pollo/Chicken-

Antipasto/Starters

Chicken Pakora

Bocconcini di pollo fritti con farina di ceci e spezie indiane

Chicken bites fried with chickpea flour and Indian spices

Meat Samosa

Involtino di carne con piselli

Meat roll with peas

Secondi Piatti/Main Course

Chicken Tandoori

Cosce di pollo marinato con spezie indiane servito con insalata tandoori (Latte)

Chicken thighs marinated with Indian spices served with tandoori salad (Latte)

Chicken curry

Pollo al curry

curry chicken

Chicken tikka masala

Pollo preparato con salsa di erbe orientali fresche e spezie (Latte)

Chicken prepared with a sauce of fresh oriental herbs and spices (Latte)

Naan

Focaccia semplice o formaggio

Riso

Riso Basmati bollito

Dolci

Gelato indiano

o pure Piccoli Babà indiani con
sciroppo di zucchero

Menù fisso
Menu fixed
€65 per/for 2prs.

GOA
-pesce/fish-

Antipasto/Starters

Jhinga Pakora

Gamberoni fritti in pastella con farina di ceci

Secondi Piatti/Main Course

Fish tikka

Pesce spada cucinato nel forno a Tandoori, con salsa di pomodoro, peperoni, in casseruola (pesce)

Swordfish cooked in a Tandoori oven, with tomato sauce, peppers, casserole (fish)

Jhinga curry

Gamberi al curry (allergia : crostacei)

Shrimp curry (allergy: shellfish)

Jhinga tikka masala

Gamberi con salsa di erbe orientali fresche e spezie (pesce)

Shrimps with a sauce of fresh oriental herbs and spices (fish)

Naan

Focaccia semplice o formaggio

Riso

Riso Basmati bollito

Dolci

Gelato indiano

o pure Piccoli Babà indiani con
sciroppo di zucchero



Ristorante indiano
Taj Mahal

Antipasti/Starter

Samosa _____ € 5,00

Involtino vegetariano con patate e piselli (*allergia :Glutine*)

Vegetarian roll with potatoes and peas (*allergy: Gluten*)

Meat Samosa _____ € 6,00

Involtino di carne con piselli

Meat roll with peas

Chicken Pakora _____ € 6,00

Bocconcini di pollo fritti con farina di ceci e spezie indiane

Chicken bites fried with chickpea flour and Indian spices

Subzi Pakora _____ € 5,00

Misto di verdure fritte con pastella di farina di ceci (*Glutine*)

Mixed fried vegetables with chickpea flour batter (*Gluten*)

Jhinga Pakora _____ € 6,50

Gamberoni fritti in pastella con farina di ceci (*Pesce*)

Fried prawns in batter with chickpea flour (*Fish*)

Paneer Pakora _____ € 6,00

Cubetti di formaggio fresco fritti con pastella di farina di ceci (4 pz) (*latte - Glutine*)

Fresh cheese cubes fried with chickpea flour batter (4 pcs) (*milk - Gluten*)

ONION BAJI _____ € 5,00

Cipolle e zenzero fritte con farina di ceci e spezie (*Vegano*)

Fried onions and ginger with chickpea flour and spices (*Vegan*)

ONION RINGS _____ € 4,50

Anelli di cipolle fritte con pastella di farina di ceci (*Vegano*)

Fried onions and ginger with chickpea flour and spices (*Vegan*)

MIXED VEGETARIAN STARTER _____ € 13,00

Antipasto vegetale misto per 2 persone (*Glutine*)

Mixed vegetable appetizer for 2 people (*Gluten*)

NON VEGETARIAN MIXED STARTER _____ € 16,00

Antipasto di carne mista per 2 persone (*Glutine*)

Mixed meat appetizer for 2 people (*Gluten*)

Alcuni prodotti può essere congelati o surgelati

Tandoori Khana

(Specialità cucinate nel tipico forno di terracotta)
(Specialties cooked in the typical clay oven)



Murgh Special (Spec.) _____ € 14,00

Pollo piccante marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger e aglio (Latte)

Spicy chicken marinated with Indian herbs and spices, yogurt, ginger and garlic (Milk)

Chicken Tikka _____ € 13,00

Pollo disossato marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger e aglio (Latte)

Boneless chicken marinated with Indian herbs and spices, yogurt, ginger and garlic (Milk)

Tandoori platter (2 pers) _____ € 22,00

Tandoori misto (Latte) - Mixed Tandoori (Milk)

Chicken Tandoori _____ € 12,00

Cosce di pollo marinato con spezie indiane servito con insalata tandoori (Latte)

Chicken thighs marinated with Indian spices served with tandoori salad (Latte)

Malai Tikka _____ € 14,00

Pollo disossato marinato con salsa di anacardi e spezie (tandoori) (Latte)

Boneless chicken marinated with cashew and spice sauce (tandoori) (Milk)

Haryali Tikka _____ € 13,00

Bocconcini di pollo alla menta e spezie cucinato nel forno tandoori con insalata (Latte)

Chicken bites with mint and spices cooked in the tandoori oven with salad (Milk)

Garlic Chicken Tikka _____ € 13,00

Pollo disossato all'aglio e spezie cucinato nel forno di terracotta (Latte)

Boneless chicken with garlic and spices cooked in an earthenware oven (Milk)

Achari Tikka _____ € 13,00

Pezzi di pollo marinati con yogurt, spezie e mango piccante cotti alla griglia (tandoori) (Latte)

Chicken pieces marinated with yogurt, spices and spicy mango cooked on the grill (tandoori) (Milk)

Seekh Kabab _____ € 12,00

Agnello tritato marinato con erbe fresche e spezie con insalata tandoori (Latte)

Marinated minced lamb with fresh herbs and spices with tandoori salad (Latte)

Jinga Tandoori _____ € 18,00

Gamberi cucinati nel forno di terracotta marinati con spezie indiane (latte - Pesce)

Prawns cooked in an earthenware oven marinated with Indian spices (milk - Fish)

Fish Tikka _____ € 18,00

Pesce spada marinato in erbe fresche e spezie cucinato nel forno tandoori con insalata (latte - Pesce)

Swordfish marinated in fresh herbs and spices cooked in the tandoori oven with salad (milk - fish)

Tandoori Aloo _____ € 12,00

Patate cucinate in umido ripiene di formaggio e spezie, dorate nel forno tandoori (Latte)

Stewed potatoes stuffed with cheese and spices, browned in the tandoori oven (Milk)

Paneer Tikka _____ € 16,00

Formaggio fresco cucinato nel forno di terra cotta con spezie indiane

Fresh cheese cooked in an earthenware oven with Indian spices

Khane “Mughlai” Murgh

“Pollo al curry”

"Chicken with curry"

Chili Chicken _____ € 11,00

Pollo con peperoni, cipolle e spezie indiane

Chicken with peppers, onions and Indian spices

Chicken Peshawari _____ € 12,50

Pollo preparato in stile Kashmir servito con erbe fresche orientali co peperoni, cipolla e pomodoro servito in casseruola

Kashmiri style chicken served with fresh oriental herbs with peppers, onion and tomato served in a casserole dish

Butter Chicken _____ € 12,00

Petto di pollo impanato con burro e salsa di pomodoro (Latte)

Chicken breast breaded with butter and tomato sauce (Latte)

Chicken Shahi Korma _____ € 12,50

Spezzatino di pollo disossato cucinato in salsa guarnito con frutta secca (Latte - frutto di guscio)

Boneless chicken stew cooked in a sauce garnished with dried fruit (Milk - nut)

Chicken Saag _____ € 11,00

Spinaci cucinati con pollo disossato e spezie

Spinach cooked with boneless chicken and spices

Madras Chicken  _____ € 12,50

Pollo al curry piccante, dell'India del sud

Spicy curry chicken, from South India

Chicken Mango _____ € 12,50

Bocconcini di pollo cotti in salsa piccante di mango Specialità del nord India

Chicken nuggets cooked in spicy mango sauce Specialty from North India

Kadahi Chicken _____ € 12,00

Pollo disossato cucinato in stile nord indiano servito in casseruola (Latte)

North Indian Style Boneless Chicken Served in Casserole (Latte)

Chicken Tikka Masala _____ € 13,00

Pollo preparato con salsa di erbe orientali fresche e spezie (Latte)

Chicken prepared with a sauce of fresh oriental herbs and spices (Latte)

Chicken Vindaloo  _____ € 13,00

Pollo Preparato in salsa Vindaloo piccante. Una specialità di Goa

Chicken Prepared in spicy Vindaloo sauce. A Goan specialty

Jhinga - Fish Curry

Gamberi e pesce al curry - Shrimp and fish curry

Jhinga Vindaloo  _____ € 16,50

Gamberi in salsa vindaloo (pesce)

Prawns in vindaloo sauce (fish)

Jhinga Curry _____ € 16,00

Gamberi al curry (allergia : crostacei)

Shrimp curry (allergy: shellfish)

Jhinga Tikka Masala _____ € 16,50

Gamberi con salsa di erbe orientali fresche e spezie (pesce)

Shrimps with a sauce of fresh oriental herbs and spices (fish)

Fish Tikka Masala _____ € 16,50

Pesce spada cucinato nel forno a Tandoori, con salsa di pomodoro, peperoni, in casseruola (pesce)

Swordfish cooked in a Tandoori oven, with tomato sauce, peppers, casserole (fish)

Jhinga Korma _____ € 17,00

Gamberetti cucinati con salsa di anacardi (Latte pesce)

Shrimps cooked with cashew sauce (fish milk)

Fish Curry _____ € 16,50

Bocconcini di pesce spada cucinato in salsa di pomodoro e cocco (pesce)

Swordfish bites cooked in tomato and coconut sauce (fish)

Mughlai Gosht

Varietà di carni - Variety of meats

Lamb Mango _____ € 12,50

Bocconcini di agnello cotti con salsa piccante di mango Specialità Dell'india del Nord

Lamb chunks cooked with spicy mango sauce North Indian specialty

Lamb Madras  _____ € 12,50

Bocconcini di agnello piccanti al curry Specialità dell'India del Sud

Spicy Lamb Chunks with Curry South Indian specialty

Lamb Dopiazza _____ € 12,50

Bocconcini di agnello cotti con cipolle, peperoni e pomodoro fresco (poco piccante) (Latte)

Lamb chunks cooked with onions, peppers and pom. fresh (slightly spicy) (milk)

Gosht Shahi Korma _____ € 14,50

Spezzatino di agnello in salsa con frutta secca (Latte e frutto di guscio)

Lamb stew in sauce with dried fruit (Milk and nuts)

Rogan Josh _____ € 13,00

Agnello con erbe orientali, pomodoro e spezie

Lamb with a sauce of fresh oriental herbs and spices

Lamb Tikka Masala (Spec.) _____ € 13,50

Agnello con salsa di erbe orientale fresche e spezie (latte)

Lamb with a sauce of fresh oriental herbs and spices (milk)

Saag Gosht _____ € 11,50

Bocconcini di agnello disossato cotti con aglio zenzero e spinaci

Boneless lamb chunks cooked with garlic, ginger and spinach

Shakhari Khazana

Verdure e legumi
Vegetables and legumes

Dal Tadka _____ € 8,00

Lenticchie con spezie e un po' di cipolla, aglio e cumino

Lentils with spices and a little onion, garlic and cumin

Navratan Korma _____ € 9,00

Misto di verdure cucinato con salsa delicata di frutta secca e formaggio (Latte e frutto di guscio)

Mixed vegetables cooked with a delicate sauce of dried fruit and cheese (Milk and nuts)

Mili Giuli Subzi _____ € 8,00

Verdure miste alle spezie

Mixed vegetables with spices

Aloo Gobhi _____ € 8,00

Patate e cavolfiori cucinati in padella con spezie indiane

Potatoes and cauliflower cooked in a pan with Indian spices

Aloo Matar _____ € 8,00

Patate e piselli cucinati con salsa di verdure e spezie indiane

Potatoes and peas cooked with Indian spice and vegetable sauce

Saag Aloo _____ € 8,00

Spinaci e patate al curry

Spinach and curry potatoes

Jira Aloo _____ € 8,00

Patate stufate con semi di cumino

Stewed potatoes with cumin seeds

Palak Paneer _____ € 9,50

Formaggio fresco in cubetti con purea di spinaci e spezie (latte)

Fresh cheese in cubes with spinach and spice puree (milk)

Matar Paneer _____ € 9,50

Formaggio fresco in cubetti e piselli con salsa di pomodoro e spezie (latte)

Fresh cheese in cubes and peas with tomato sauce and spices (milk)

Kadhai Paneer _____ € 9,50

Formaggio indiano cucinato con cipolla e pomodoro fresco (Latte)

Indian cheese cooked with onion and fresh tomato (Latte)

Paneer Tikka Masala _____ € 10,00

Formaggio fresco in cubetti con salsa di peperoni, cipolle e pomodori (latte)

Cubed fresh cheese with pepper, onion and tomato sauce (milk)

Malai Kofta _____ € 10,00

Polpette di formaggio fresco in salsa di anacardi, frutta secca e panna (Latte e frutto di guscio)

Fresh cheese bolls in cashew, dried fruit and cream sauce (Milk and nuts)

Baighan Bharta (Spec) _____ € 11,00

Purea di melanzane cotte nel tandoori e condite con spezie (latte)

Eggplant puree cooked in the tandoori and seasoned with spices (milk)

Kadhai Channa _____ € 8,00

Ceci con salsa di pomodoro, spezie ed erbe fresche

Chickpeas with tomato sauce, spices and fresh herbs

Shahi Paneer _____ € 11,50

Formaggio fresco con sugo di anacardi frutta secca e zafferano (Latte e frutto di guscio)

Fresh cheese with cashew nut sauce and saffron (Milk and nuts)

Makhani Dal (Lenticchie) _____ € 8,50

Lenticchie con fagioli cotte lentamente nel tandoori con panna e burro (latte)

Lentils with beans cooked slowly in the tandoori with cream and butter (milk)

Chawal Riso/Rice Basmati

Kashimiri Pulao _____ € 6,50

Riso stile Kashmir con piselli e frutta secca (Latte e frutto di guscio)

Kashimiri Style Rice with Peas and Nuts (Milk and Nuts)

Veg Biryani (Spec) _____ € 7,50

Riso con verdure e spezie

Rice with vegetables and spices

Zafrani Chawal _____ € 7,50

Riso con zafferano

Rice with saffron

Mashroom Pulao _____ € 7,50

Riso con funghi e spezie indiane

Rice with mushrooms and Indian spices

Gosht Biryani _____ € 11,50

Riso con agnello secondo la ricetta di Hyderabad

Rice with lamb according to the Hyderabad recipe

Chicken Biryani _____ € 10,50

Riso con pollo e spezie

Rice with chicken and spices

Jhinga Biryani _____ € 14,00

Riso con gamberi e spezie (Pesce)

Rice with shrimps and spices (Fish)

Jeera Pulauo _____ € 5,50

Riso cotto con semi di cumino

Rice cooked with cumin seeds

Lemon Rice _____ € 5,50

Riso con limone fresco e spezie

Rice with fresh lemon and spices

Riso Curry _____ € 6,50

Riso con curry e spezie

Rice with curry and spices

Riso _____ € 4,50

Riso basmati bollito

Boiled basmati rice

Khane Ke Saath

Raita _____ € 3,50

Yogurt con pomodoro e cetriolo (Latte) Yogurt with tomato and cucumber (Milk)

Green Salad _____ € 4,00

Insalata verde - Green salad

Mix Salad _____ € 5,00

Insalata mista - Mix salad

Rotiyan & Naan

Focaccia Indiana cotta nel forno Tandoori
Indian focaccia cooked in the Tandoori oven

Roti _____ € 2,00

Focaccia di farina integrale (Vegano) - Wholemeal flour focaccia (Vegan)

Aloo Parantha _____ € 2,50

Focaccia ripiena di patate - Focaccia stuffed with potatoes

Aloo Kulcha _____ € 3,00

Focaccia imbottita con patate - Focaccia stuffed with potatoes

Pudina Parantha _____ € 2,50

Focaccia con burro e menta fresca - Focaccia with butter and fresh mint

Lacha Parantha _____ € 2,50

Focaccia imbottita con burro - Focaccia stuffed with butter

Jeera Parantha _____ € 2,50

Focaccia con burro e semi di cumino - Focaccia with butter and cumin seeds

Naan _____ € 2,50

Focaccia semplice - Simple focaccia

Butter Naan _____ € 3,50

Focaccia con burro (Latte) - Focaccia with butter (Milk)

Peshawari Naan _____ € 3,50

Focaccia con frutta secca (frutto di guscio) - Focaccia with dried fruit (nuts)

Keema Naan _____ € 4,00

Focaccia con carne macinata - Focaccia with minced meat

Cheese Naan _____ € 4,00

Focaccia con formaggio fuso (Latte) - Focaccia with melted cheese (Milk)

Garlic Naan _____ € 3,50

Focaccia con aglio - Focaccia with garlic

Mithai Dolci/Dessert

Kulfi (Nostra specialità)	€ 3,50
Gelato indiano con pistacchi	
Indian ice cream with pistachios	
Mango Kulfi	€ 3,50
Gelato indiano di mango	
Indian style mango ice-cream	
Coconut Kulfi	3,50
Gelato indianodi cocco con anacardi e mandorle	
Indian style coconut ice—cream with cashewnunt and almonds	
Gulab Jamun (I)	€ 3,50
Picoli babà indiani con sciroppo di zucchero	
Soft semolina round sweet in sugar syrup	
Gulab Jamun (II)	€ 4,00
Picoli babà indiani con sciroppo di zucchero e rum	
Soft semolina round sweet in sugar syrup and rum	

Pina bevande/Drinks

Lassi Mango	€ 4,00
Bevanda a base di yogurt e mango	
Lassi rossa	€ 4,00
Bevanda a base di yogurt e fiori di rosa	
Lassi (dolce o salato)	€ 4,00
Bevanda a base di yogurt frullato dolce o salato	
Sweet or salted shaken curd	€ 4,00
Coca Cola – Sprite – Fanta (lattina)	€ 3,00
Acqua Minerale (mMineral water)	€ 2,00

Bevande calde/hot Drinks

Chai

€ 3,00

Bevanda a base di tè nero e latte

Drink made from black tea and milk

Chai Masala

€ 3,00

Bevanda a base di tè e latte con spezie

Drink made from black tea and milk and spices

Chai Ginger

3,00

Bevanda a base di tè e latte con spezie aromatizzato con zenzero fresco

Drink made from black tea and milk flavored ginger

Caffè espresso

€ 1,50

Espresso coffee

Caffè con orzo

€ 2,00

Coffee with barley



Vini Bianchi/White wines

LUGANA	€ 19,00
GRECO DI TUFO	€ 22,00
PIOVENE PORTO GODI (POLVERIERA)	€ 19,00
GEWURZTRAMINER	€ 19,00
MULLER THURGAO	€ 19,00

Vini Rossi/Red wines

SEDARA DONNA FUGATA	€ 18,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO	€ 18,00
MORELLINO DI SCANSANO	€ 18,00
SANTA CRISTINA	€ 19,00
PIOVENE PORTO GODI (POLVERIERA)	€ 19,00
SGAIO (CABERNET)	€ 13,00
CORVO (SICILIA)	€ 18,00
NERO D'AVOLA	€ 19,00
PINOT NERO	€ 19,00

Prosecchi/Prosecco wine

CUSTOZZA	€ 18,00
VALDOCA	€ 19,00
MIOL	€ 18,00
BORTOLOMIOL BANDAROSSA	€ 20,00
ROSECCO MELLESIMATO	€ 19,00
CARPENE' MALVOLTI	€ 19,00

Vini Indiani (Indian Wine)

“Bianco” (White)

Kamasutra (12,5%)

€ 19,00

“Rosso” (Red)

Kamasutra (12,5%)

€ 19,00

Champagne

Banda Rossa

€ 19,00

Val D'oca (Millesimato)

€ 18,00



Liquori Indiani (Indian Liquors)

Kamasutra Ginseng (29,9%)	€ 3,00
Cardamomo Liquors (24%)	€ 3,00
Mango Liquors (24%)	€ 3,00
Rum Indiano (40%)	€ 3,00
Paan Liquors (24%)	€ 3,00
Mango Grappa (38%) Indian Grappa	€ 3,00



Birre Indiane (Indian Beers)

King Fisher 66 cl (4,8%) (La birre indiana più venduta al mondo)	€ 6,50
King Fisher 33 cl (4,8%) (La birre indiana più venduta al mondo)	€ 4,00
Cobra 66 cl (5,0%) (La birre che morde)	€ 6,50
Kamasutra 66 cl (4,8%) (Accendi la tua passione)	€ 6,50
King Cobra 75 cl (7,5%)	€ 10,00





Ristorante indiano

Tai Mahal



 **0444 028970**

Contra Sant' Ambrogio, 31/33 Vicenza