



Antipasti

Tomato Soup €3,00
(zuppa di pomodoro)

Chicken Soup €5,00
(minestra di pollo)

Vegetable Samosa €4,00
(fagottino fritto di patate e piselli)

Mix Pakora €5,00
(frittelle di verdure in farina di ceci)

Fish Pakora €6,00
(frittelle di pesce in pastella di ceci)



Antipasti

Chicken Pakora €6,00
(bocconcini di pollo in pastella di ceci)

Prawn Pakora €8,00
(gamberetti in pastella di ceci)

Paneer Pakora €7,00
(formaggio fritto in pastella)

The Plate of Chef €14,00
(mix di frittelle servite con salse)



Jandoori Khajana
***(Piatti allo spiedo, cotti nel tradizionale
forno Jandoor)***

Jandoori Murg €10,00
(cosce di pollo marinate)

Chicken Tikka €10,00
*(bocconcini di pollo in spezie
delicate)*

Fish Tikka €13,00
*(pesce spada marinato
e speziato)*

Rajastani Tikka €11,00
*(bocconcini di agnello
marinati alle erbe fini)*



Jandooti Khajana
***(Piatti allo spiedo, cotti nel tradizionale
forno Jandoot)***

Goa Tikka € 12,00
***(delicati gamberetti
marinati)***

Grillo Mix Jandoot € 20,00
***(spiedo misto
di carne e pesce, servito con
naan)***



Main Courses
***(Specialità non Vegetariane in umido,
con Riso Basmati)***

<i>Chicken Curry</i> <i>(bocconcini di pollo al Curry)</i>	€12,00
<i>Rogan Josh</i> <i>(agnello in salsa)</i>	€14,00
<i>Bangali Curry</i> <i>(bocconcini di pesce)</i>	€14,00
<i>Saag Ghost</i> <i>(bocconcini di agnello o pollo, salsa di spinaci)</i>	€13,00
<i>Butter Chicken</i> <i>(pollo in salsa di pomodoro, burro e cocco)</i>	€13,00
<i>Jheenga Jal Freji</i> <i>(gamberetti con peperoni, cipolla, spezie e fieno greco, servito con naan)</i>	€15,00



Main Courses
***(Specialità non Vegetariane in umido,
con Riso Basmati)***

Punjabi Masala €13,00
(pollo con peperoni, salsa piccante di cipolle)

Bombay Curry €14,00
(gamberetti in salsa)

Shahi corma €15,00
(agnello in salsa cremosa di frutta secca)

Maharaja Meat €15,00
(pollo in salsa, frutta secca)

Chicken Jal Freji €14,00
(pollo con peperoni, cipolla, spezie e fieno greco, servito con naan)



Indian Dal
(Specialità Vegetariane,
con riso Basmati)

Dal Makhni €12,00
(lenticchie nere, con riso)

Dal Basanti €12,00
(lenticchie gialle, con riso)

Sabji €11,00
(verdure miste con riso)

Maharaja Korma €14,00
(verdure e formaggio, salsa cremosa, frutta secca)

Chana Masala €10,00
(ceci in salsa, mix di spezie, con riso)



Indian Dal
(Specialità Vegetariane,
con riso Basmati)

Bombay Aloo <i>(patate in salsa con riso)</i>	€10,00
Shahi Grillo <i>(formaggio in salsa, riso)</i>	€14,00
Grillo Masala <i>(formaggio, peperoni e cipolle, con riso)</i>	€14,00
Manchurian Kofta <i>(polpette di verdura in salsa di pomodoro e cipolla, con riso)</i>	€12,00
Mattar Paneer <i>(piselli freschi con formaggio, fatto in casa)</i>	€13,00
Palak Paneer <i>(purea di spinaci e formaggio fatto in casa)</i>	€14,00



Shaakaate vyanjan (Specialità Vegane)

<i>Alloo Matar</i> <i>(patate e piselli in umido, con riso)</i>	<i>€12,00</i>
<i>Saag Alloo</i> <i>(purea di spinaci e patate)</i>	<i>€12,00</i>
<i>Roti</i> <i>(pane in Jandoor, non lievita- to)</i>	<i>€1,50</i>
<i>Chana Masala</i> <i>(ceci in salsa, mix di spezie, con riso)</i>	<i>€10,00</i>



Shaakaate vyanjan (Specialità Vegane)

Dal Basanti €12,00
(lenticchie gialle con riso)

Sabji €11,00
(verdure miste con riso)

Machurian Kofta €12,00
*(polpette di verdure in salsa
di pomodoro e cipolle,
con riso)*

Rajma €12,00
*(fagioli rossi speziati, serviti
con riso)*



Basmati ka maja
(piatti a base di riso, verdure, carne e
pesce, accompagnati da yogurtt
alla menta e spezie)

Murg Biryani €12,00
(riso Pulao, con pollo)

Bakra Biryani €12,00
(riso Pulao con agnello)

Ayurvedic Biryani €12,00
(riso Basmati con verdure di stagione)

Samundavi Biryani €14,00
(riso Pulao con gamberi)



Rotian

(Pane azimo, cotto nel forno Jandoot)

<i>Jandoori Rotian</i> <i>(pane integrale)</i>	€1,50
<i>Jandoori Nan</i> <i>(panfocaccia)</i>	€2,00
<i>Cheese Nan</i> <i>(panfocaccia farcito al formaggio)</i>	€3,00
<i>Butter Naan</i> <i>(pane morbido al burro)</i>	€2,50
<i>Punjabi Kulcha</i> <i>(panfocaccia ripieno di patate e spezie)</i>	€3,00
<i>Grillo Kulcha</i> <i>(panfocaccia con aglio e cipolla)</i>	€3,00



Mitha (Dolci)

Punjabi Kheer €4,00
(crema tiepida di riso, latte e frutta secca)

Kulfi €4,00
*(gelato fatto in casa, a base di panna
e frutta secca)*

Gajrela €4,00
*(dolce a base di carote, burro e frutta secca,
servito caldo ed accompagnato da gelato)*

Gulab Jamun €4,00
(sfere di farine miste, fritte e caramellate)



Tutte le nostre specialità indiane sono preparate a partire da ingredienti freschi, come carne (di pollo ed agnello), pesce, crostacei e verdure, conditi con spezie provenienti dall'India ed accompagnate dal Riso Basmati, anch'esso indiano, o dai vari tipi di pane, tutti preparati da noi.

Le cotture sono fondamentalmente due. Mentre le pietanze accompagnate da riso sono in umido, le specialità Jandoor ed i diversi tipi di pane sono cotti nel forno verticale, all'interno del quale si infilano i bocconi, marinati ed infilzati su lunghi spiedi.. Il pane invece è appoggiato direttamente alla parete rovente.

La cucina indiana è particolarmente indicata per vegetariani e vegani, ai quali abbiamo dedicato numerose preparazioni; inoltre abbiamo adattato la speziatura dei piatti al palato italiano, ma non esitate a chiedere, se siete amanti del piccante!

Infine, ma non ultime, le bevande. In India il pasto è tradizionalmente accompagnato dalla birra o dal Jè, mentre il vino non è diffuso e, comunque, non è facilmente abbinabile ai piatti. La nostra cantina è fornita di numerose birre indiane, leggere, IPA o doppio malto, oltre al tradizionale Indian Masala chaie (Jè indiano con latte e cardamomo), per soddisfare appieno il vostro palato.

Non ci resta che augurarvi "Swagath!" (Buon Appetito!)



Thali Shakahari
(piatto unico vegetariano)
€ 18,00

Composto da

Samosa (fagottino di sfoglia ripieno di patate e verdure)

Mix sabji (misto di verdure),

Dal makhni (lenticchie indiane)

Cheese naan (Pane ripieno di formaggio e cotto al Jandoor)

Basmati rice (Riso Basmati bollito)

Papad (pane croccante di lenticchie)

Achar (giardiniera piccante)



Jhali Masahati
(piatto unico di carne)

€ 18,00

Composto da:

Chicken pakora (pollo in pastella di ceci)

Chicken Curry (petto di pollo in umido speziato)

Jandoor Chicken (bocconcini di pollo marinato, cotti nel Jandoor)

Basmati rice (riso Basmati bollito)

Butter naan (Pane azimo con burro)

Papad (pane croccante di lenticchie)

Achar (Giardiniera piccante)



Jhali jal pari
(piatto unico di pesce)

€ 18,00

Composto da:

Fish Pakora (frittelle di pesce in pastella di ceci)

Fish Tikka (pesce spada marinato e cotto in Jandoor)

Bangla fish curry (pangasio in salsa speziata)

Roti (pane azimo)

Basmati rice (riso Basmati bollito)

Papad (pane croccante di lenticchie)

Achat (giardiniera piccante)



Bevande

Indian Masala Chai
(tè indiano
con latte e cardamomo)

€3,00



Lassi
(frullato di yogurth, tipico
del Punjab. Dolce o salato)

€3,00

Cobra premium beer



33cl.
€3,00

66cl.
€5,00

Cobra King doppio malto



75cl
€10,00

Meera Beer



33cl.
€3,00

66cl.
€5,00

Kingfisher Premium beer



33cl.
€3,00

66cl
€5,00