

INDIANO

ANTIPASTI (fritti, sono accompagnati con 3 salse)

1. "Samosa" (2 pezzi) (vegano)
(Fagottino ripieno di patate, piselli, cumino, coriandolo e fieno greco) allergia: glutine
2. "Keema Samosa"
(Fagottino ripieno di macinato di pollo e tacchino con piselli e poche spezie) allergia: glutine
3. "Paneer Pakora"
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, curcuma, sale) allergia: latte
4. "Vegetable Pakora" (vegano)
(Verdure miste-cavolfiore, cipolla e patate, pastellate con farina di ceci e poche spezie)
5. "Jhinga Pakora"
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci e poche spezie) allergia: crostacei
6. "Calamari Pakora"
(Calamari pastellati con farina di ceci, sale e poche spezie) allergia: molluschi
7. "Chicken Pakora"
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

SPECIALITA' CARNE/PESCE TANDOORI (cotto nel forno tandoor di terracotta a 350° allo spiedo)

1. "Chicken Tandoori"
(Cosca di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor) allergia: latte
2. "Chicken Tikka"
(bocconcini di petto di pollo marinati con yogurt, tandoori masala e spezie cotti nel tandoor) allergia: latte
3. "Seek Kebab"
(Spiedini di pollo tritato con spezie cotto nel tandoor)
4. "Fish Tandoori"
(Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor) allergia: pesce
5. "Fish Tikka"
(Bocconcini di salmone marinati con spezie cotti nel tandoor) allergia: pesce
6. "Prawn Tandoori"
(Gamberoni marinati con lime, zenzero e poco aglio cotti nel tandoor) allergia: crostacei
7. "Mix Carne Tandoori"
(coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco)
allergie: latte
8. "Mix Fish Tandoori"
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie e timo fresco) allergie: latte, pesce, crostacei

CARNE AL CURRY

1. "Chicken Tikka Masala" allergia: latte
(Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie.)
2. " Butter Chicken" allergia: latte
(Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro,cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)
3. "Chicken Curry"
(Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry)
4. "Chicken madras curry"
(Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
5. "Chicken Vindaloo"
(Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante)
6. "Chicken Palak" allergia: latte
(cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane)
7. "Chicken Korma" allergia: latte e frutta a guscio
(bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, frutta e zucchero al curry)
8. "Lamb Curry"
(Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry)
9. "Lamb Vindaloo"
(Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante)
10. "Lamb Madras Curry"
(Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
11. "Lamb Korma" allergia: latte e frutta a guscio
(Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, frutta, zucchero al curry)
12. "Soor Vindaloo"
(Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante)

PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce
(Pesce cotto in padella con pomodoro, spezie e curry)
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras)
4. "Jhinga Vindaloo" (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante) allergia: crostacei

VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" (vegano)
(Verdure miste cotte in padella con spezie)
2. "Cheese Chilli" allergia: latte
(Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco)
3. "Dal Makhani" allergia: latte (si puo' fare anche senza il burro per **vegano**)
(Lenticchie nere al pomodoro, burro e spezie)
4. "Dal Tarka" (vegano)
(Lenticchie gialle con pomodoro e spezie)
5. "Chana Punjabi" (vegano)
(Ceci bianchi, pomodoro e spezie)
6. "Bengan Bharta" (vegano)
(Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie)
7. "Palak Paneer" allergia: latte
(Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie)
8. "Malai Kofta" allergia: latte e frutta a guscio
(Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, panna, frutta e zucchero al curry)
9. "Allu Palak" (vegano)
(Spinaci e patate lesse con spezie)

PANE INDIANO

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

RISO BASMATI/ BIRYANI

1. "Riso Basmati" (vegano)
(Riso basmati bianco)
2. "Pulao Rise" (vegano)
(Riso basmati con zafferano e poche spezie)
3. "Vegetable Biryani" allergia: frutta a guscio (vegano)
(Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie)
4. "Jhinga Biryani" allergia: frutta a guscio e crostacei
(Riso basmati con gamberetti, anacardi, uvetta e spezie)
5. "Chicken Biryani" allergia: frutta a guscio
(Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie)
6. "Lamb Biryani" allergia: frutta a guscio
(Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie)

SALSINA DI ACCOMPAGNAMENTO

1. "Raita" allergia: latte
(salsa di accompagnamento con yogurt, cetrioli, carote e coriandolo)

LASSI (bevande)

1. "Lassi Mango" allergia: latte
(Yogurt e polpa di mango)
2. "Lassi Rose" allergia: latte
(Yogurt e rooh ofza)
3. "Lassi Sale" allergia: latte
(Yogurt e sale)
4. "Lassi Zucchero" allergia: latte
(Yogurt e zucchero)