

## Antipasti e Stuzzichini

<b>Chana Samosa</b> -----	€ 5,00
Sfoglia ripiena di patate con masala di ceci	
<b>Pakora Mix</b> -----	€ 4,00
Verdure miste in pastella di farina di ceci	
<b>Paneer Tikki</b> -----	€ 5,00
Crochette dorate di formaggio indiano con menta fresca	
<b>Fish Pakora</b> -----	€ 8,00
Bocconcini di pesce spada marinato con lime, zenzero fresco e spezie	
<b>Golden Chicken</b> -----	€ 7,00
Delizioso pollo fritto e speziato	
<b>Sheek Kebab</b> -----	€ 8,00
Spiedini di agnello tritato, aromatizzato con zenzero, menta e spezie, cotto nel forno tandoor	
<b>Murgh Reshmi</b> -----	€ 7,00
Pollo tritato aromatizzato con zenzero e spezie, cotto nel forno tandoor	
<b>Jhinga Pakora</b> -----	€ 8,00
Gamberetti speziati fritti in pastella di farina di ceci	
<b>Hara Kebab</b> -----	€ 5,00
Frittelle di spinaci patate e spezie	

## Insalate

<b>Jalfrezi Salad</b> -----	€ 5,00
Insalata verde con formaggio Indiano	
<b>Murgh Salad</b> -----	€ 6,00
Insalata verde con pollo	
<b>Jhinga Salad</b> -----	€ 7,00
Gamberi ed insalata verde con salsa di spezie	

## Riso e Salsine di accompagnamento

<b>Rice</b> -----	€ 3,00
Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto a vapore	
<b>Pudina Raita</b> -----	€ 3,00
Fresca salsa di yogurt e menta	
<b>Kheera Raita</b> -----	€ 3,00
Tradizionale salsa di accompagnamento con yogurt cetrioli e spezie	
<b>Aloo Raita</b> -----	€ 3,00
Patate in salsa di yogurt	

## Pani Indiani

<b>Chapati</b> -----	€ 2,00
Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor	
<b>Pudina Paratha</b> -----	€ 3,00
Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata con menta	
<b>Aloo Paratha</b> -----	€ 3,00
Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata con patate	
<b>Naan</b> -----	€ 2,50
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata	
<b>Butter Naan</b> -----	€ 2,50
Pane condito con "ghee" burro chiarificato indiano	
<b>Cheese Naan</b> -----	€ 3,00
Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio	
<b>Garlic Naan</b> -----	€ 3,00
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con aglio	
<b>Onion Kulcha</b> -----	€ 3,00
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con cipolla	

## I nostri Curry di Pollo, Agnello o Pesce

<b>Murg Makhani</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoor e passato in salsa di panna, pomodoro e spezie aromatiche	
<b>Murg Shai Korma (non piccante)</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi, delicato piatto della tradizione imperiale Moghul	
<b>Murg Tikka Masala</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoor e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie, un piatto forte	
<b>Murg Curry</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry	
<b>Murg Vindaloo</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo con patate con salsa piccante, tutto il sapore di un piatto forte	
<b>Roganjosh</b> -----	€ 12,50
Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie, <i>famoso piatto del Kashmir "di montagna"</i>	
<b>Lamb Vindaloo</b> -----	€ 12,50
Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante, <i>tutto il sapore di un piatto forte</i>	
<b>Lamb Palak</b> -----	€ 12,50
Bocconcini di agnello scottato nel forno tandoor, e passato in padella con zenzero, fieno greco e spinaci	
<b>Lamb Mughlai Korma (non piccante)</b> -----	€ 12,50
Bocconcini di agnello in una delicata salsa di panna ed anacardi	
<b>Jhinga Mughlai</b> -----	€ 13,50
Gamberi in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzanti	
<b>Gamberoni al Curry</b> -----	€ 14,50
Gamberoni preparati in una miscela di pomodori, spezie, curry e coriandolo fresco	
<b>Jhinga Balchao</b> -----	€ 13,50
Gamberi marinati in salsa di pomodoro e spezie, cucinati in sugo piccante	
<b>Fish Tamatar</b> -----	€ 14,50
Bocconcini di pesce spada con pomodoro, zenzero e spezie	
<b>Fish Masala</b> -----	€ 13,50
Delizioso curry di pesce spada con pomodoro, zenzero e spezie	

## I famosi Tandoori di Pollo, Agnello o Pesce

<b>Tandoori Chicken</b> -----	€ 10,50
Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie e cotte al forno tandoor e grigliate con verdure, il più famoso piatto indiano	
<b>Chicken Tikka</b> -----	€ 10,50
Petto di pollo marinato in yogurt, zafferano e spezie, cotto nel forno tandoor	
<b>Harali Murgh Tikka</b> -----	€ 10,50
Bocconcini di pollo al forno tandoor, marinato in yogurt spezie ed erbe verdi	
<b>Lamb Harali</b> -----	€ 12,50
Bocconcini di agnello al forno tandoor, marinati in yogurt, menta ed erbe verdi	
<b>Jhinga Tandoori</b> -----	€ 14,50
Gamberoni Tiger marinati con salsa speziata, cotti nel forno tandoor	
<b>Fhish Tika</b> -----	€ 13,50
Bocconcini di pesce spada marinati in salsa di yogurt, coriandolo fresco e cotto nel forno tandoor	
<b>Mix Tandoori Plater</b> -----	€ 16,50
Pollo, agnello, pesce e gamberi marinati con diverse salse in yogurt e spezie, cotti nel forno tandoor, serviti con il pane Naan	

## Piatti Vegetariani

<b>Jaipur Special mixed Thali</b> -----	€ 12,00
Deliziosa combinazione di assaggi poco piccanti, Dal Bukara, Mix Vegetable, Aloo Palak, serviti con riso	
<b>Paneer Makhani</b> -----	€ 7,00
Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde	
<b>Palak Paneer</b> -----	€ 7,00
Formaggio indiano con spinaci, aglio, burro, zenzero e spezie	
<b>Chana Punjabi</b> -----	€ 7,00
Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle, in varie spezie	
<b>Baigan Bharta</b> -----	€ 7,00
Melanzane grigliate e macinate, con pomodoro e cipolle, in varie spezie	
<b>Punch Rattam Korma</b> -----	€ 7,00
Piatto non piccante di verdure miste cotte con miele, ananas, anacardi, uva sultanina e panna	
<b>Dal Bukhara</b> -----	€ 7,00
Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata	
<b>Kadhai Paneer</b> -----	€ 7,00
Curry di formaggio indiano con pomodoro, peperoni, spezie e crema di cipolle	
<b>Bombay Aloo</b> -----	€ 7,00
Patate in salsa vandalo con pomodoro, peperoni, spezie e crema di cipolle	

## I tradizionali Byriani di Riso

<b>Jhinga Byriani</b> -----	€ 14,00
Riso basmati con gamberi	
<b>Lamb Byriani</b> -----	€ 12,00
Riso basmati e agnello cucinati con spezie, zenzero e menta	
<b>Murgh Byriani</b> -----	€ 11,00
Riso basmati con pollo	
<b>Sabji Byriani</b> -----	€ 9,00
Riso basmati con verdure	
<b>Special Byriani</b> -----	€ 15,00
Riso basmati con gamberoni, agnello e pollo cucinato con spezie, zenzero e menta	

## Contorni Vegetariani

<b>Dal Tarka</b> -----	€ 4,00
5 tipi di lenticchie diverse in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie, "tutta l'India"	
<b>Aloo Palak</b> -----	€ 4,00
Patate e spinaci leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano	
<b>Mix Vegetable</b> -----	€ 4,00
Tradizionale contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate e spezie	
<b>Chana Masala</b> -----	€ 4,00
Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro	

## Dolci Tradizionali

<b>Kheer Kesari</b> -----	€ 3,50
Crema al latte, riso allo zafferano, noce e pistacchio	
<b>Mango Cream</b> -----	€ 3,50
Budino al mango, guarnito con panna	
<b>Gajarella</b> -----	€ 3,50
Tortino di carote, mandorle e uvetta, servito caldo	
<b>Gulab Jamun</b> -----	€ 3,50
Palline al latte in sciroppo di miele "famosi dolci indiani"	