



MENU' DEGUSTAZIONE

PUNJAB - POLLO	€ 27,00
RAJASTAN - POLLO	€ 27,00
ORISSA - VERDURE	€ 23,00
VEGANO - VERDURE	€ 24,00
KASHMIR - AGNELLO	€ 30,00
BENGAL - PESCE SPADA	€ 30,00
TAMIL NADU - GAMBERI	€ 31,00
MAHARASTRA - MISTO	€ 32,00



MENU' RAJASTAN POLLO

Questo menù proviene dalla zona del Nord India

PRIMA PORTATA TANDOORI CHICKEN³

Coscia di pollo marinato nello yogurt e spezie, poi cotta nel forno tandoori

ALOO RAITA³

Patate in salsa di yogurt

CHEESE NAAN^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA MURGH MAKHANI

Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoori, passati in padella con panna e pomodori

CHANA MASALA

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

RISO

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevande escluse

€ 27,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' ORISSA VERDURE

PRIMA PORTATA

Samosa⁹ e Pakora Mix

Sfoglia ripiena di patate e verdure, fritte in pastella di farina di ceci

Aloo Raita³

Patate in salsa di yogurt

Cheese Naan^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

Paneer Makhani^{2,3}

Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Aloo Palak

Patate e spinaci leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

Riso

il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta alla carta

Bevande escluse

€ 23,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' BENGAL _PESCE SPADA

Questo menù proviene dalla zona di Calcutta (west Bengal)

PRIMA PORTATA

FISH PAKORA⁵

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

ALOO RAITA³

Patate in salsa di yogurt

CHEESE NAAN^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

FISH MASALA⁵

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

MIX VEGETABLE

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

RISO

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevande escluse

€ 30,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' MAHARASTRA_ MISTO di CARNE, PESCE* e VERDURE

Questo menù proviene dalla zona del Centro-Sud dell'India

PRIMA PORTATA

SPECIAL BYRIANI ^{2,3,8}

Riso basmati saltato in padella con carne di agnello, pollo, gamberi*
e verdure, con spezie, uvetta, mandorle, anacardi, e ghee

SECONDA PORTATA

MIX TANDOORI PLATER ^{3,5,8}

Pollo, agnello, pesce spada* e gamberi*, marinate nello yogurt con spezie,
e cotte nel forno tandoori

CONTORNO

MIX VEGETABLE

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

CHEESE NAAN^{3,9}

Pane di farina bianca ripieno di formaggio

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevande escluse

€ 32,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' KASHMIR AGNELLO

Questo menù proviene dalla zona di Kashmir dell'India (montagna)

PRIMA PORTATA

SHEEK KEBAB

Spiedini di agnello carne tritata aromatizzata con zenzero, menta e spezie e cotta nel forno tandoor

ALOO RAITA³

Patate in salsa di yogurt

CHEESE NAAN^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

ROGANJOSH

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, famoso piatto del Kashmir. (montagna)

DAL TARKA³

Lenticchie gialle in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie

RISO

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevande escluse

€ 30,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' PUNJAB POLLO

PRIMA PORTATA

Harali Murgh Tikka³

Bocconcini di pollo al forno tandoor, marinati in yogurt,
spezie ed erbe verdi

Aloo Raita³

patate in salsa di yogurt

Cheese Naan^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

Murgh Curry

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry

Dal Bukhara

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa speziata

Riso

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore.

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevanda esclusa

€ 27,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU' TAMIL NADU GAMBERI* e GAMBERONI*

Questo menù proviene dalla zona del SudIndia

PRIMA PORTATA

JINGA TANDOORI^{3,8}

Gamberoni Tiger*, marinati nello yogurt con limone, aglio, zenzero e spezie, cotti nel forno tandoori

ALOO RAITA³

Patate in salsa di yogurt

CHEESE NAAN^{3,9}

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

JINGA BALCHAO⁸

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

ALOO PALAK

Patate e spinaci* leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

RISO

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta alla carta

Coperto e bevande escluse

€ 31,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU VEGANO VERDURE

Questo menù presente in tutta India, per una dieta vegana

PRIMA PORTATA

HARA KEBAB E PAKORA MIX

Fritelle di spinaci* e patate, verdure miste in pastella di farina di ceci, fritte.

ALOO PARATA⁹

Il classico pane di farina bianca ripieno di patate

SECONDA PORTATA

SOYA AL CURRY⁷

Bocconcini di soya con salsa al curry.

CONTORNO

Baigan Bharta

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

RISO

Il celebre riso basmati indiano profumato e cotto al vapore

DESSERT

Scelta tra: sorbetto al limone o mango

Coperto e bevande escluse

€ 24,00

A scelta tra: non piccante; piccante; piccantissimo

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

CHANA SAMOSA	€ 6.00
Sfoglia ripiena di patate, piselli* servito con masala di ceci	
PAKORA MIX	€ 6.00
Verdure miste in pastella di farina di ceci (senza glutine)	
HARA KEBAB ³	€ 6.00
Frittelle di spinaci*, patate e spezie (senza glutine)	
PANEER PAKORA ⁵	€ 7.00
Crocchette dorate di formaggio indiano con menta fresca (senza glutine)	
FISH PAKORA	€ 8.00
Bocconcini di pesce spada* marinato con lime, in pastella di farina di ceci e zenzero (senza glutine)	
JHINGA PAKORA	€ 8.00
Gamberetti* speziati fritti in pastella di farina di ceci (senza glutine)	
SHEEK KEBAB	€ 8.00
Spiedini di agnello tritato, aromatizzato con zenzero, menta e spezie	
GOLDEN CHICKEN ^{3,5,8}	€ 7.50
Delizioso pollo fritto e speziato	
MIX DI ANTIPASTI	€ 15.00
Pakora mix, hara kebab, paneer pakora, golden chicken, fish* pakora, jhinga* pakora	

INSALATE INDIANE

JALFREZI SALAD ³	€ 7.00
Insalata verde con formaggio indiano	
MURGH SALAD ⁸	€ 7.00
Insalata verde con pollo	
JHINGA SALAD	€ 7.00
Insalata verde con gamberi*, insaporita con spezie	

ZUPPE

VEGETABLE SOUP	€ 7.00
Gustosa zuppa di verdure insaporita con spezie	
MULLIGATAWNI SOUP	€ 8.00
Zuppa di lenticchie gialle e pollo	

BEVANDE

APERITIVI INDIANI TRADIZIONALI

MAHARAJA	€ 4.00
Aperitivo alcolico al mango	
MAHARANI	€ 4.00
Aperitivo analcolico al mango	
ANAR KALI	€ 4.00
Aperitivo alcolico con sciroppo di rosa	

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE 75 CL	€ 3.00
COCA COLA, SPRITE, ARANCIATA	€ 3.00

BIRRA INDIANA

BIRRA INDIANA 33 CL (COBRA, K.FISHER, KAMASUTRA) - 4,8°	€ 4.00
BIRRA INDIANA 66 CL (COBRA, K.FISHER KAMASUTRA) -4,8°	€ 7.00
BIRRA SENZA GLUTINE 33 CL 4,8°	€ 4.50
BIRRA SENZA ALCOL 33 CL 0°	€ 4.00

BEVANDE INDIANE ANALCOLICHE

SHIKANGWI SWEET	€ 4.00
Tradizionale bevanda indiana con lime, miele, jalgira e menta	
AAM RAS	€ 4.00
Rinfrescante bevanda al mango	
LASSI DOLCE ³	€ 4.00
Tradizionale bevanda a base di yogurt, a scelta tra: naturale, mango o rosa	
LASSI SALATO ³	€ 4.00
Tradizionale bevanda a base di yogurt, a scelta tra: naturale o cardamomo	

THE INDIANI

CHAI	€ 3.00
Il famoso The aromatico di Darjeeling	
MASALA CHAI ³	€ 3.00
Il chai tradizionale con ginger, cardamomo e semi di finocchio (con latte a scelta)	
KAWA KASHMIRI ²	€ 3.00
The del Kashmir con mandorle e zafferano	
PUDINA CHAI	€ 3.00
Orissa - The con menta e spezie	

TISANE AYURVEDICHE

AKASHI	€ 3.00
La regina delle tisane ayurvediche, purificante	
SHAKTI	€ 3.00
un pieno di energia, digestiva ed energizzante	
KUSHI	€ 3.00
Rilassante e tonificante, ideale prima e dopo ogni pasto	

DESSERT

DOLCI INDIANI

CHINI KEK ^{3,9,14}	€ 4.00
Torta alla cannella e cioccolato	
KEER KESARI ^{2,3}	€ 4.00
Crema al latte, riso allo zafferano, noci e pistacchio	
MANGO CREAM ³	€ 4.00
Budino di mango guarnito con panna	
COCONUT BURFI ^{2,3}	€ 4.00
Tortino di coco con mandorle e uvetta	
GULAB JAMUN ^{3,9}	€ 4.00
Palline di latte in sciroppo di miele (famoso dolce indiano)	

GELATI INDIANI

KULFI AL PISTACCHIO ^{2,3}	€ 4.00
Gelato naturale indiano al pistacchio (il preferito dal Sovrano Akbar)	
KULFI AL MANGO ³	€ 4.00
Gelato naturale indiano al Mango	
KULFI BADAM ^{2,3}	€ 4.00
Gelato naturale indiano alle Mandorle	
KULFI DAL CHINI ²	€ 4.00
Gelato dello Chef con cannella	

GELATI ARTIGIANALI

GELATO ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO ^{3,14}	€ 4.00
GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA ^{3,14}	€ 4.00

SORBETTI

SORBETTO ARTIGIANALE AL MANGO	€ 4.00
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIME	€ 4.00

LIQUORI, DIGESTIVI, CAFFE'

LIQUORI, GRAPPE E AMARI INDIANI

GRAPPA	€ 3.50
Al cocco o al mango ⁵	
KAMASUTRA	€ 3.50
Liquore alle mandorle e ginseng	
LIQUORI	€ 3.50
Al Cardamomo, al Mango, alla Rosa, Ginger, o Pan	
RUM AROMATICO	€ 3.50
Old Monk o Sikkim	

LIQUORI ITALIANI E INTERNAZIONALI

AMARI	€ 3.50
Averna, Fernet Branca, Jagermeister, Montenegro, San Simone	
GRAPPE	€ 3.50
Grappe di Acquavite, Moscato, Francoli, Vodka	
WHISKY	€ 5.00
Glen Grant, J&B, Jack Daniel's, Chivas Regal	
COGNAC	€ 5.00
Calvados, Courvoisier, Remy Martin, Vecchia Romagna	
LIQUORI	€ 3.50
Limoncello, Sambuca	

CAFFE' ITALIANI

CAFFE' ESPRESSO	€ 2.50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2.50
CAFFE' D'ORZO	€ 2.50
CAPPUCCINO	€ 2.50

CAFFE' INDIANI

CAFFE' ALL'ANICE	€ 2.50
CAFFE' AL CARDAMOMO	€ 2.50
CAFFE' ALLO ZENZORO	€ 2.50
CAFFE' ALLA CANNELLA	€ 2.50

LISTA DEI VINI

VINO SFUSO ROSSO / BIANCO

1/4 L	€ 4.00
1/2 L	€ 7.00
1 LITRO	€ 12.00
CALICE VINO ROSSO INDIANO	€ 6.00
CALICE VINO BIANCO INDIANO	€ 6.00

VINI BIANCHI

VINO INDIANO BIANCO	€ 20.00
CHARDONNAY FRIULANO LA DELIZIA	€ 15.00
FIANO CAMPAGNA CANTINA CROGLIANO IGT	€ 15.00
GRECO CAMPAGNA CANTINA CROGLIANO IGT	€ 16.00
MULLER AROMATICO ALTO ADIGE DOC	€ 20.00
PINOT GRIGIO FRIULANO LA DELIZIA	€ 16.00
ROERO ARNEIS DI VEZZA D'ALBA	€ 18.00
INZOLIA BIANCO DI SICILIA - CANTINE CANICATTI	€ 14.00
SAUVIGNON - VITICOLTORI FRIULANI LA DELIZIA	€ 15.00
TRAMINER GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	€ 20.00
PROSECCO VALDOBBIADENE - LA DELIZIA	€ 20.00

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI	€ 12.00
CANTINA VIGNAIOLI ELVIO PERTINACE	
BRACHETTO PIEMONTE	€ 12.00
CANTINA PRODUTTORI VINCHIO VAGLIO	

VINI ROSE' E ROSSI

VINO INDIANO ROSSO	€ 20.00
ROSATO DI SICILIA - CANTINE CANICATTI	€ 13.00
BARBERA D'ALBA CANTINE DI VEZZA E GOVONE	€ 15.00
BARBERA D'ASTI CANTINE VIGNAIOLI	€ 15.00
BONARDA VIVACE PIEMONTE	€ 15.00
DOLCETTO D'ALBA CANTINE VIGNAIOLI	€ 16.00
GRIGNOLINO D'ASTI VIGNAIOLI	€ 15.00
NEBBIOLO D'ALBA CANTINE DI VEZZA E GOVONE	€ 18.00
NERO D'AVOLA - CANTINE CANICATTI	€ 15.00
CABERNET SAUVIGNON - CANTINE DELIZIA	€ 18.00
BARBERA SUPERIORE O BARRICATO	€ 20.00
BAROLO BARBARESCO	€ 27.00

LISTA ALLEGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei alimenti e le bevande e/o somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Presenti nell'allegato il regolamento UE n°1169/2001- sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1 ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		8 CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
2 FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		9 GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
3 LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		10 LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari	
4 MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		11 SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
5 PESCE Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		12 SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
6 SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
7 SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		14 UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	

Gli allergeni sono indicati sul Menù con il numero di riferimento o sul Registro Allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle merci.

* prodotto surgelato

RISTORANTE JAIPUR

PANE INDIANO

CHAPATI⁹	€ 3.00
Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoori	
PUDINA PARATHA	€ 3.00
Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata, con menta	
ALOO PARATHA⁹	€ 3.00
Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata, con patate	
NAAN	€ 3.00
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata	
CHEESE NAAN^{3,9}	€ 3.00
il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio	
GARLIC NAAN⁹	€ 3.00
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata, con aglio	
ONION KULCHA⁹	€ 3.00
Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata, con cipolle	
KIMA NAAN⁹	€ 3.00
Pane ripieno con agnello	
BUTTER NAAN^{3,9}	€ 3.00
Pane con burro	
MIX NAAN (4 TITPI DI PANE A SCELTA)^{3,9}	€ 10.00
PAPADOM sfoglia di farina di ceci con cumino	€ 2,00

RISO DI ACCOMPAGNAMENTO

RISO	€ 3.00
Il celebre riso basmati indiano profumato, cotto al vapore	
JEERA RICE	€ 4.00
Riso basmati indiano profumato, cotto al vapore, con anice	

SALSINE INDIANE DI ACCOMPAGNAMENTO

PUDINA RAITA³	€ 3.00
Fresca salsa di yogurt e menta	
KHEERA RAITA³	€ 3.00
Tradizionale salsa di accompagnamento con yogurt, cetrioli e spezie	
ALOO RAITA³	€ 3.00
Patate in salsa di yogurt	

CURRY

CURRY DI AGNELLO

ROGANJOSH

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella, e chiodi di garofano in salsa di spezie, famoso piatto del Kashmir (montagna)

€ 14.50

LAMB VINDALOO

Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante, (piatto forte)

€ 14.50

LAMB PALAK

Bocconcini di agnello cotti nel forno tandoori, e passati in padella con zenzero fieno greco, aglio e spinaci*

€ 14.50

LAMB MUGHLAI KORMA^{2,3}

Bocconcini di agnello in delicata salsa di panna ed anacardi

€ 14.50

CURRY DI PESCE

JHINGA MUGHLAI^{3,8}

Gamberi* in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzanti

€ 15.00

GAMBERONI AL CURRY⁸

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

€ 17.00

JHINGA BALCHAO⁸

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

€ 15.00

FISH TAMATAR⁵

Bocconcini di pesce spada* con pomodoro, cipolle, spezie e curry, servito con riso basmati

€ 16.00

FISH MASALA⁵

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

€ 15.00

JHINGA JALFREZI⁸

Gamberi* in salsa di pomodoro, peperoni, cardamomo e spezie

€ 15.00

CURRY DI POLLO

MURGH SHAI KORMA^{2,3}

Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi, delicato piatto della tradizione imperiale Moghul

€ 13.00

MURGH TIKKA MASALA

Bocconcini di pollo cotti nel forno tandoori e passati in padella con pomodoro, zenzero e spezie, (piatto forte)

€ 13.00

MURGH CURRY

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro e spezie, (piatto forte)

€ 13.00

MURGH VINDALOO

Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante (sapore piatto forte)

€ 13.00

MURGH MAKHANI³

Bocconcini di pollo cotto nel forno tandoori e passato in salsa di panna, pomodoro e spezie aromatiche

€ 13.00

GRIGLIATTE AL TANDOORI

CHICKEN TANDOORI

CHICKEN TANDOORI³ € 14.50

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie, cotte al forno tandoori, e con verdure grigliate, il più famoso piatto indiano

CHICKEN TIKKA³ € 14.50

Bocconcini di pollo marinati nello yogurt e spezie, cotti nel forno tandoori

HARALI MURGH TIKKA³ € 14.50

Bocconcini di pollo al forno tandoori marinati in yogurt, spezie ed erbe verdi

TANDOORI DI AGNELLO

LAMB TIKKA³ € 16.00

Bocconcini di agnello marinati in yogurt e spezie cotti nel forno tandoori

TANDOORI DI PESCE

JHINGA TANDOORI^{3,8} € 17.00

Gamberoni Tiger* marinati con salsa speziata e cotti nel forno tandoori

FISH TIKKA^{3,8} € 16.00

Bocconcini di pesce spada* marinati in salsa di yogurt, coriandolo fresco e cotti nel forno tandoori

MIX TANDDORI PLATER

MIX TANDOORI PLATER^{3,8,9} € 20.00

Pollo, agnello, pesce spada*, gamberi*, marinati con diverse salse in yogurt e spezie, cotti nel forno tandoori, e serviti con pane Naan

CONTORNO

DAL TARKA³ € 6.00

Più titpi di lenticchie in una corposa miscela di burro, pomodoro e spezie

ALOO PALAK € 6.00

Patate e spinaci* leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano

MIX VEGETABLE € 6,00

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

PIATTI VEGETARIANI

PALAK PANEER³	€ 10.00
Formaggio indiano con spinaci, burro, zenzero e spezie	
CHANA PUNJABI	€ 10.00
Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro	
BAIGAN BHARTA	€ 10.00
Melanzane grigliate e macinate, con pomodoro e cipolle in varie spezie	
PUNCH RATTAM KORMA^{2,3}	€ 10.00
Piatto non piccante di verdure miste cotte con miele, ananas, anacardi, uva sultanina e panna.	
DAL BUKHARA	€ 10.00
Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa speziata.	
KADHAI PANEER	€ 10.00
Curry di formaggio indiano con pomodoro, peperoni, spezie e crema di cipolle	
ALOO GOBI	€ 10.00
Tradizionale piatto di cavolfiori con patate, zenzero fresco e salsa speziata	
JAIPUR SPECIAL THALI^{2,3}	€ 18.00
Deliziosa combinazione di assaggi poco piccanti, Dal Bukhara, Mix vegetable, Aloo Palak, serviti con riso	
PANEER MAKHANI⁷	€ 10.00
Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde.	
SOYA AL CURRY	€ 10.00
Bocconcini di soya con salsa al curry	

BYRIANI

JHINGA BYRIANI^{2, 8}	€ 16.00
Riso basmati con gamberi*, mandorle, anacardi, uva sultanina	
MURGH BYRIANI²	€ 15.00
Riso basmati con pollo mandorle, anacardi, uva sultanina	
LAMB BYRIANI²	€ 16.00
Riso basmati con agnello cucinato con spezie, mandorle, anacardi, uva sultanina zenzero e menta	
SABJI BYRIANI²	€ 12.00
Riso basmati con verdure, mandorle, anacardi, uva sultanina	
SPECIAL BYRIANI^{2, 8}	€ 17.00
Riso basmati con verdure, agnello, pollo, gamberi mandorle, anacardi, uva sultanina, zenzero e menta	