

Menu





Antipasti

1. **Vegetable samosa** € 5
Involtini triangolari fatte con farina ripieni di verdure e spezie (v,V,1)
2. **Vegetable cutlet** € 6
Piccole cotolette preparata con verdure e spezie (1,3)
3. **Paneer Pakora** € 6
Frittelle preparate con formaggio Paneer, spezie ed erbe aromatiche (v,7)
4. **Chicken cutlet** € 7
Piccole cotolette preparata con pollo e spezie (3)
(servito con mint chutney e tamarind chutney)
5. **Piatto misto di Antipasti** € 7
6. **Urad vada *** € 6
Frittelle preparate con Riso, Lenticchie ed erbe (v,V)
7. **Parippu vada** € 6
Frittelle preparate con lenticchie, spezie ed erbe aromatiche (v,V)
8. **Onion pakora** € 6
Cipolle fritte in pastella di ceci, spezie ed erbe aromatiche (v,V)
9. **Pazham pori - Frittura di banane** € 6
Frittelle di Plaintains ricoperte con una pastella di farina (1,v,V)
10. **Paneer tikka** € 7
Bocconcini di formaggio indiana preparati con spezie indiane (v,7)
11. **Chicken 65** € 7
Un piatto fritto di pezzi di pollo e spezie aromatiche
12. **Chicken tikka** € 8
Bocconcini di pollo preparati con spezie indiane nel forno a legna
13. **Crumb fried prawns** € 8
Gamberi fritti preparati con pangrattato e spezie (con salsa cocktail) (2)



Zuppe

- | | |
|---|-----|
| 14. Rasam | € 4 |
| <i>Una zuppa speciale preparata con succo di tamarindo e spezie (v,V)</i> | |
| 15. Spicy creamy tomato soup | € 5 |
| <i>Zuppa di pomodoro preparata con spezie e panna (v,7)</i> | |
| 16. Cream of vegetable soup | € 5 |
| <i>Una zuppa cremosa preparata con verdure e panna fresca (v,7)</i> | |
| 17. Sweet corn vegetable soup | € 5 |
| <i>Zuppa preparata con verdure miste e mais dolce (v)</i> | |
| 18. Sweet corn chicken soup | € 5 |
| <i>Zuppa preparata con pollo, uova, mais dolce e verdure</i> | |
| 19. Cream of chicken soup | € 5 |
| <i>Una zuppa cremosa preparata con pollo e panna fresca</i> | |

Le nostre Delizie

- | | |
|---|------|
| 20. Idli * | € 7 |
| <i>Come savory di Riso, preparato con pastella di Riso e Lenticchie vapore (v,V)</i> | |
| 21. Dosa * | € 7 |
| <i>Pancake croccante simile una crepe fatta con pastella di riso e lenticchie (v,V)</i> | |
| 22. Masala Dosa * | € 12 |
| <i>La classica Dosa ma con un ripieno di purè di patate e spezie (v,V)</i> | |
| 23. Special Masala Dosa * | € 15 |
| <i>Classica Masala Dosa ma con un ripieno di speciali verdure di stagione (v)</i> | |
| 24. Thattu Dosa * | € 7 |
| <i>La classica Dosa ma preparata ad una consistenza morbida e soffice (v,V)-2pz</i> | |
| 25. Ghee Roast * | € 8 |
| <i>La classica Dosa ma preparata con Ghee - burro chiarificato (v,7)</i> | |

**Tutti questi piatti sono serviti con Sambar (stufato caldo di lenticchie) e Chutney (una salsa densa di cocco e spezie)*



26. **Onion Dosa *** € 9
La classica Dosa con un topping di Cipolle e foglie di coriandolo (v,V)
27. **Uttappam *** € 8
Una pancake di riso e lenticchie, con cipolle, pomodori e coriandolo (v,V)
28. **Puttu *** € 7
Cilindri al vapore di Riso macinato a strati con Cocco (v,V)
€10
(Servito con Kadala curry)
29. **Appam *** € 7
Un tipo di Pancake fatto con pastella di Riso fermentato e Cocco (v,V) - 2pz
€10/12/15
(Servito con Veg Stew / Chicken Stew / Mutton Curry)
- *Tutti questi piatti sono serviti con Sambar (stufato caldo di lenticchie) e Chutney (una salsa densa di cocco e spezie)*

Kardmum Thaalam (Menu Combo per Pranzo - Martedì a Venerdì)

30. **Veg Meals** € 12
Un piatto vegetariano con riso e Piatti diversi Sambar, Avial, Thoran, Dal Tadka, Puliserry, Pickle e Dolce (v,1,7)
31. **Non Veg Meals** € 12
Un Piatto di Pollo al Curry con Riso e Piatti Diversi, Dal Tadka, Veg sabzi, Cagliata e Dolce (1,7)
32. **Fish Curry Meals** € 12
Un Piatto di Pesce al Curry con Riso e Piatti diversi, Avial, Thoran, Puliserry, Pickle e Dolce (1,4,7)
33. **North Indian Meals** € 12
Un Piatto di Pollo al Curry o Piatti Vegeteriani o Pesce al Curry con Riso e Piatti Diversi, Dal Tadka, Veg sabzi, Papad, Cagliata e Dolce



Main Courses

34. **Nadan Chemmeen Curry** € 16
Piatto preparato con gamberi, cotti in una salsa densa di una tonalità gialla a base di spezie tipiche indiane (2)
35. **Tava fried fish Platter** € 16
Pesce fritto in padella servito con Riso, tapioca e sugo di pesce (4)
36. **Tangdi Kebab con burro Naan** € 16
Un pasto speciale a base di cosce di pollo alla griglia, spezie e cagliata. Servito con burro naan (1)
37. **Salmone Gratin alla griglia nel piatto Sizzler** € 18
Salmone grigliato servito su un piatto caldo Sizzler con patate e verdure (4)
- Anche questi piatti possono essere serviti su richiesta speciale:
39. **Penne all'arrabbiata** € 8
40. **Pasta al Pesto** € 9
41. **Spaghetti alla Bolognese** € 10



À la Carte

Piatti Vegetanana

42. **Veg stew** € 8
Verdure cotto a fuoco lento nel latte di cocco con spezie (v,V)
43. **Chilli Gobi** € 8
Cimette di cavolfiore ricoperte di pastella, fritte e mescolate con cipollotti saltati in padella e peperoni (1,v)
44. **Paneer Chilli** € 10
Cubetti di Formaggio indiano Paneer croccante fritto conditi in una salsa (v,7)
45. **Paneer Korma** € 10
Formaggio indiano Paneer cotto a fuoco lento in delizioso sugo di korma (v,7)

Contorni Indiani

46. **Avial** € 6
Un piatto di verdure miste con spezie ed erbe aromatiche (v,V)
47. **Verdura di Stagione** € 6
Un piatto di verdure di stagione con spezie ed erbe aromatiche (v,V)
48. **Kadala** € 6
Ceci Neri in salsa di Cocco Tostato con Spezie (v,V)
49. **Thoran** € 6
Verdure Saltate Temperate con Spezie e Cocco (v,V)
50. **Pachedi** € 6
Pachedi preparato in salsa a base di cocco e yogurt temperato con spezie (v,7)



Piatti di uova

51. **Omlette** € 5
La classica frittella a base di uova sbattute e verdure (3)
52. **Fried Egg / Sunny side-up** € 5
Il classico uovo fritto dove l'uovo viene rotto in padella e cotto mentre il tuorlo rimane liquido (3)
53. **Roasted egg curry** € 8
Un piatto speciale di uova sode cotte in sugo di pomodoro cipolla masala (3)

Piatti di Pollo


54. **Chicken stew** € 10
Pollo con verdure cotto a fuoco lento nel latte di cocco con spezie
55. **Chicken curry** € 12
Pollo preparato in salsa piccante di erbe e spezie
56. **Chicken manchurian** € 12
Pollo fritto e saltato in una salsa speciale di salsa di soia (6)
57. **Butter chicken** € 12
Pollo preparato in salsa cremosa di burro e pomodoro (7)
58. **Chicken roast** € 12
Piatto di pollo semi-sugo piccante arrosto con cipolle ed erbe aromatiche
59. **Chilli chicken** € 12
Pollo marinato e saltato in una salsa dolce piccante con cipolle e peperoni (6)



Piatti di Agnello

60. **Mutton stew** € 12
Agnello cotto a fuoco lento nel latte di cocco con spezie
61. **Mutton Curry** € 14
Agnello preparato in un sugo di spezie ed erbe aromatiche
62. **Mutton pepper fry** € 15
Piatto di Agnello fritto con pepe nero e arrostito con spezie indiane

Piatti Di Pesce

63. **Fish curry** € 10
Kingfish in salsa piccante con tamarindo e spezie (4)
64. **Fish moilee** € 10
Branzino Pesce preparato in salsa di Cocco e spezie (4)
65. **Fish Pollichathu** € 10
Uno speciale Pesce d'acqua dolce marinato e fritto in una foglia di banana (4)
66. **Squid roast** € 15
Piatto speciale del kerala a base di calamari e spezie arrostiti in padella (14)
- 



Piatti di Riso

Binyani

67. **Egg Biryani** € 12
Speciale mix speziato di Uova e riso a strati per creare un sapore unico (3,7)
68. **Veg Biryani** € 14
Speciale mix speziato di verdure e riso a strati per creare un sapore unico (v,7)
69. **Chicken Biryani** € 15
Speciale mix speziato di pollo e riso a strati per creare un sapore unico (7)
70. **Mutton Biryani** € 17
Speciale mix speziato di Agnello e riso a strati per creare un sapore unico (7)
71. **Fish Biryani** € 16
Speciale mix speziato di Pesce e riso a strati per creare un sapore unico (4,7)
72. **Prawns Biryani** € 16
Speciale mix piccante di Gamberi e riso a strati per creare sapore unico (2,7)
- (Tutti sono serviti con Raita, Pickle, Pappadam)*

Fned Rice - Riso Saltato

73. **Veg Fried Rice** € 8
Un piatto speciale di riso cotto saltato in padella con verdure (v,6)
74. **Egg Fried Rice** € 10
Un piatto speciale di riso cotto saltato in padella con uova e verdure (3,6)
75. **Chicken Fried Rice** € 12
Piatto speciale di riso cotto saltato in padella con pollo, uova e verdure (3,6)



76. **Riso Basmati** € 4
Riso a chicco extra lungo morbido e soffice (v,V)
77. **Riso Matta** € 5
Riso Parboiled del Kerala, ricco di fibre e salutare (v,V)

Piatti di Riso speciali

78. **Curd Sadham** € 6
Piatto dell sud India a base di riso cotto, Curd (yogurt indiano), erbe aromatiche e spezie per temperare (v,7)
79. **Sambar Sadham** € 6
Piatto ricco di sostanze nutritive base di lenticchie, riso, verdure e spezie (v,V)
80. **Lemon Rice** € 6
Piatto di riso croccante, saporito e sapido preparato con Limone e erbe (v,V)
81. **Puliodharam** € 7
Piatto di riso acido e speziato preparato con tamarindo e spezie indiane (v,V)

Pane

82. **Chappathi** € 3
Pane integrale Indiano - Roti (v,V)
83. **Kerala Parotta** € 4
Focaccia a strati preparata in padella (v,V)
84. **Naan** € 3
Pane Indiano cotto nel forno a legna (v,V)
85. **Butter Naan** € 4
Pane Indiano con Burro cotto nel forno a legna (v)
86. **Garlic Naan** € 4
Pane Indiano con Aglio cotto nel forno a legna (v)



Insalate

87. **Ceasar Salad** € 7
la classica insalata verde di lattuga romana e crostini di pane condita con salsa caesar e parmigiano (v,7)
88. **Insalata Nizzarda (salade Niçoise)** € 7
Una tipica insalata di pomodoro, tonno, olio d'oliva e sale (4)
89. **Insalata Caprese** € 7
La Insalata italiana, base di mozzarella fresca a fette, pomodori, basilico (v,7)
90. **Green Salad** € 7
Insalata verde con verdure miste, lattuga, spinaci, cetrioli e pomodorini (v,V)
91. **Chicken Fajita Salad** € 8
insalata speciale preparata con pollo, peperoni, cipolla, succo di lime e spezie

Dolci

92. **Payasam** € 5
Un budino dell'India del sud preparato con Riso, latte e jaggery (7)
93. **Parippu Payasam** € 5
Un budino del Kerala preparato con lenticchie, jaggery e latte di cocco (V)
94. **Vermicelli Payasam** € 5
Un budino dell'India del sud preparato con Vermicelli, latte e jaggery (7)
95. **Gulab jamun** € 4
Dolce indiano di palline di pasta fritte imbevute di uno sciroppo dolce (1,7)



96. **Coconut Barfi** € 4
Un dolce dell'India del sud a base di cocco, zucchero, latte e cardamomo (7)
97. **Carrot Halwa** € 5
Un budino dolce a base di carote grattugiate, latte, cardamomo e zucchero (7)
98. **Mango Shrikhand** € 6
Dolce Indiano cremoso preparato con Yogurt, polpa di Mango e zucchero (7)
99. **Banana Split** € 6
Dessert con banana sbucciata tagliata a metà, con gelato e salsa in mezzo (7)
100. **Gelato** € 4
Gelato classico di diversi gusti - vaniglia, fragola, pistacchio, cioccolato, panna, sorbetto al limone (7)

Bevande

- Mango Lassi (dolce) (7)** € 5
- Lassi (7)** € 4
- Moru (salata)** € 3
Latticello (chach) (7)
- Acqua (naturale/frizzante)** € 1,5/3
- Bibita** € 3



Caffe

Chai (7)	€ 2
Cardamom Chai (7)	€ 2,5
Masala Chai (7)	€ 2,5
Kaapi / Filter coffee <i>Caffè filtro del sud India (7)</i>	€ 2,5
Caffè espresso / macchiato / decaffeinato	€ 1,5
Caffè americano	€ 2
Capuccino	€ 2,5
Ginseng	€ 2
Caffè Orzo	€ 2
Tè Caldo	€ 2

(v- Vegetariano V- Vegano)

Prodotti surgelati - Alcuni prodotti potrebbero essere prerati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

Allergeni- Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

1- Cereali contenenti Glutine. 2- Crostacei. 3- Uova e derivati. 4- Pesce. 5- Anacardi. 6- Soia. 7- Latte e prodotti derivati. 8- Frutta a guscio. 9- Sedano. 10- Senape. 11- Semi di sesamo. 12- Anidride solforosa. 13- Lupini. 14- Molluschi. (10. La senape è usata nella maggior parte dei piatti).