



Menu

Indulge in a new culinary journey of flavours, with a new menu with specialties from different regions of india..

Concedetevi un nuovo viaggio culinario all'insegna dei sapori, con un nuovo menù con specialità provenienti da diverse regioni dell'India..



Menu

SAMOSA - 5

Involtini triangolari fatte con farina ripieni di verdure (v,V,1)

SAMOSA CHAT/PAPPADI CHAT - 5

Croccanti samosa con salse piccanti, yogurt e verdure (v,1,7)

HOT WINGS - 7

Ali di pollo croccanti immersi in salsa piccante

CHICKEN SEEKH KABAB - 7

Succulenti polpette di pollo condite con spezie Indiana e grigliate

LAMB SEEKH KABAB - 8

Succulenti polpette di agnello condite con spezie Indiana e grigliate

MIX KABAB - 9

VEG PAKODA - 6

Verdure fritte in pastella di ceci, spezie e erbe Indiana (v,V)

PANEER PAKODA - 6

Formaggio paneer fritte in pastella di ceci, spezie e erbe Indiana (v,V)

TOMATO SOUP - 5

Zuppa di pomodoro preparata con spezie (v)

DAL SOUP - 5

Zuppa di lenticchie preparata con spezie (v)

Menu

CHICKEN TIKKA MASALA - 15

Pollo marinato in salsa masala cremosa (7)

BUTTER CHICKEN - 12

Pollo preparato in salsa cremosa di burro e pomodoro (7)

CHICKEN DALZIK - 13

Pollo preparato in una salsa speciale indiana

CHICKEN KADAI - 13

Pollo preparato in una densa salsa fatta con spezie indiane

CHICKEN KORMA - 14

Pollo cotto a fuoco lento in delizioso sugo di korma (7)

CHICKEN JALFREZI - 14

Pollo saltati con peperoni, cipolle e pomodori in una salsa speziata

LAMB DALZIK - 18

Agnello preparato in una salsa speciale indiana

LAMB KORMA - 19

Agnello cotto a fuoco lento in delizioso sugo di korma (7)

LAMB KADAI - 16

Agnello preparato in una densa salsa fatta con spezie indiane

LAMB BIRIYANI - 17

Speciale mix speziato di Agnello e riso a strati
per creare un sapore unico (7)

LAMB SAG - 17

Agnello cotto lentamente con spinaci freschi e una
miscela di spezie aromatiche

LAMB JALFREZI - 18

Agnello saltati con peperoni, cipolle e pomodori in una salsa speziata



Menu

VEG BIRIYANI - 10

Speciale mix speziato di verdure e riso a strati per creare un sapore unico (v,7)

DAL CHANA - 6

Lenticchie Chana cotte con una miscela di spezie aromatiche (v)

SAAG - 6

Spinaci freschi cotti con una selezione di spezie aromatiche (v,V)

MATTAR PANEER - 10

Cubetti di paneer (formaggio indiano) e piselli, delicatamente cotti in una salsa cremosa di pomodoro e spezie aromatiche (v)

DAL MAKHANI - 8

Lenticchie nere cotte lentamente in una salsa ricca e cremosa, arricchita con burro e spezie aromatiche (v)

PRAWN KORMA - 16

Gamberetti cotto a fuoco lento in delizioso sugo di korma (7)

PRAWN SAAG - 16

Gamberetti cotto lentamente con spinaci freschi e una miscela di spezie aromatiche

PRAWN JALFREZI - 17

Gamberetti saltati con peperoni, cipolle e pomodori in una salsa speziata