

Antipasti

- | | | |
|-----|--|---------|
| 5. | Pakora al formaggio - (paneer pakora) | € 7,00 |
| | Farina di ceci, formaggio, spezie(5 Pezzi)
Chickpea flour, cheese, spices | |
| 6. | Pakora di verdure miste - | € 5,50 |
| | Verdure miste fritte in pastella di farina di ceci, spezie
Mixed vegetables fried in batter of chickpea flour, spices (5 pezzi) | |
| 7. | ALU Tikki | € 5,00 |
| | Polpette di patate con cipolle, yogurt, insalata verde e salte tipiche
Potato balls with onions, yogurt, green salad and typical sauces | |
| 8. | Samosa vegetariana | € 5,00 |
| | Patate, piselli, farina tipo "00", spezie(2 Pezzi)
Potatoes, peas, fine flour, spices | |
| 9. | Insalata verde | € 5,00 |
| | insalata verde, pomodori, rosso cipolle
green salad, tomatoes, red onion | |
| 10. | Insalata mista | € 6,90 |
| | Insalata verde, pomodori, cetrioli, carote, rosso cipolle
Green salad, tomatoes, cucumbers, carrots, red onion | |
| 11. | Pakora di pollo | € 8,00 |
| | Dadini di pollo, farina di ceci, spezie(5 Pezzi)
Diced chicken, chickpea flour, spices | |
| 12. | Pakora di pesce | € 8,50 |
| | Merluzzo, farina di ceci, spezie (5 pezzi)
Cod fish, chickpea flour, spices | |
| 13. | Pakora di gamberetti | € 8,50 |
| | Gamberetti, farina di ceci, spezie (7 pezzi)
Prawns, chickpea flour, spices | |
| 14. | Spring rool | € 7,50 |
| | Nudels, patate, cappuccio, cipolle(6 pezzi) | |
| 15. | Chole buttere | € 12,90 |
| | Ceci Bianchi, Pane fritto (2 pezzi) | |
| 16. | Soya Champ Tandoori | € 11,50 |
| 17. | Gol gappe (8 pezzi) | € 5,00 |

PIATTI VEGETARIANI

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | DAAL MAKHNI | € 7,50 |
| | <i>Tre Tipo Di lenticchie cotto 24 ore nel tandoor con burro e spezie</i> | |
| 21. | SHAHI Paneer | € 8,50 |
| | <i>Formaggio fatto in casa con panna,crema di cashew
Homemade cheese with crem , crem di kaju.</i> | |
| 22. | Paneer Makhani | € 8,50 |
| | <i>Formaggio fatto in casa con panna,crema di cashew,crema di burro
Homemade cheese with crem , crem di kaju.crema butter</i> | |
| 23. | Palak Paneer | € 8,90 |
| | <i>Formaggio fatto in casa con spinaci
Homemade cheese with spinach</i> | |
| 24. | Sweet chilli Paneer | € 9,90 |
| | <i>Formaggio piccante fatto in casa con pomodori freschi, peperoni, cipolle e salsa di soia
Homemade spicy cheese with fresh tomatoes, pepperoni, onions and soy sauce</i> | |
| 25. | Paneer jalfrezi | € 9,90 |
| | <i>Formaggio fatto in casa con chili, peperoni, chiodi di garofano, aglio e Garam Masala
Homemade cheese with chili, pepperoni, cloves, garlic and Garam Masala</i> | |
| 26. | Mix Veg | € 8,50 |
| | <i>Mix di verdure in stile Punjabi
Mix vegetable Punjabi style</i> | |
| 27. | Punjabi baigen partha | € 8,00 |
| | <i>Melanzana con cipolle, pomodori, coriandolo in stile Punjabi
Eggplant with onions, tomatoes, coriander in Punjabi style</i> | |
| 28. | Navratan Korma | € 8,50 |
| | <i>Nove verdure differenti con latte di cocco
Nine different vegetable with coconut milk</i> | |
| 29. | Channa Masala | € 8,00 |
| | <i>ceci bianchi cotti con spezie</i> | |
| 30. | PANEER BURJI | € 8,50 |
| | <i>Formaggio fatto in casa Gratugiato con cipolle,
Homemade cheese with Grated with onion</i> | |
| 31 | Krahi Paneer | € 8,50 |
| | <i>Formaggio fatto in casa,perproni,cipolle,sabat masale
Homemade cheese with peproni,onion, sabat masale</i> | |

POLLO

30. **Pollo al curry -** € 11,00
Pollo con salsa al curry, foglie di curry, stile Punjabi
Chicken with curry suace, curry leaves, Punjabi style
31. **Pollo Tikka Masala -** € 11,00
Pollo grigliato marinato con yogurt, Tikka Masala, pasta di aglio e zenzero e salsa di pomodoro
Grilled chicken marinated with yogurt, Tikka Masala, garlic and ginger paste and tomato sauce
32. **Pollo Dahiwala -** € 11,50
Pollo grigliato marinato con zenzero e mandorle con salsa allo yogurt
Grilled chicken marinated with ginger and almonds in yogurt sauce
33. **Pollo Korma -** € 11,90
Pollo con panna, cocco essiccato, scaglie di mandorle a cardamomo
Chicken with cream, desiccated coconut, flaked almonds and cardamom
34. **Pollo Jalfrezi-** € 11,50
Pollo piccante con chili, peperoni, aglio, chiodi di garofano e Garam Masala
Spicy chicken with chili, pepperoni, garlic, cloves and Garam Masala
35. **Pollo al burro, Butter chicken -** € 11,50
Pollo grigliato con anacardi, uva sultanina, panna e salsa di pomodoro
Grilled chicken with cashew nuts, sultana, cream and tomato sauce
36. **Pollo Vindaloo -** € 11,50
Pollo piccante con patate, salsa speciale, aceto e polvere di cardamomo
Spicy chicken with potatoes, special sauce, vinegar and cardamom powder
37. **Pollo Madras -** € 11,90
Pollo con salsa di Madras al curry e foglie di curry
Chicken with Madras curry sauce and curry leaves
38. **Pollo al chili -** € 11,90
Pollo con cipolle, peperoni, sale cinese e salsa di soia
Chicken with onions, pepperoni, China salt and soy sauce

Pesce

60. **Pesce al curry-** € 12,90
Marluzzo con salsa al curry, foglie di curry, stile Punjabi
Fish with curry suace, curry leaves, Punjabi style
61. **Pesce Madras -** € 12,50
Marluzzo con salsa di Madras al curry e foglie di curry
fish with Madras curry sauce and curry leaves
62. **Pesce Masala -** € 12,50
Marluzzo grigliato marinato con yogurt, Tikka Masala, pasta di aglio e zenzero e salsa di pomodoro
Fish grille marinated with yogurt, Tikka Masala, garlic and ginger paste and tomato sauce
63. **Jingha Curry -** € 12,90
Gamberetti con salsa al curry, foglie di curry, stile Punjabi
Gamberetti with curry suace, curry leaves, Punjabi style
64. **Jingha Vindaloo -** € 12,90
Gamberetti piccante con patate, salsa speciale, aceto e polvere di cardamomo
Spicy Gamberetti with potatoes, special sauce, vinegar and cardamom powder
65. **Jingha Tawa Masala -** € 12,90
gamberetti grigliato con coriandolo fresco, zenzero, aglio, succo di lime, panna, salsa di pomodoro e cipolle
Grilled gamberetti with fresh coriander, ginger, garlic, juice of lime, double cream, tomato and onions sauce

Agnello

50. **Agnello al curry -** € 12,50
Fettine di agnello coriandolo fresco, zenzero, salsa al curry, in stile nord indiano
Lamb slices with fresh coriander, ginger, curry sauce, north indian style
52. **Agnello Tikka Masala -** € 12,90
Agnello grigliato con coriandolo fresco, zenzero, aglio, succo di lime, panna, salsa di pomodoro e cipolle
Grilled lamb with fresh coriander, ginger, garlic, juice of lime, double cream, tomato and onions sauce
53. **Agnello Palak -** € 12,90
Agnello con spinaci
Lamb with spinach
54. **Agnello Madras -** € 12,50
Agnello con foglie fresche di curry, latte di cocco e salsa di Madras al curry
55. **Agnello Vindaloo -** € 12,90
Agnello piccante con Patate e salsa speciale
Spicy lamb with potatoes and special sauce

Tandoori

70. **Pollo Tandoori -** € 11,90
Cosè di Pollo marinato alla griglia (2 cosè intere)
Grilled marinated chicken leg
71. **Pollo Tandoori Tikka** € 12,50
Pollo marinato alla griglia (8 Pezzi)
Grilled marinated chicken
72. **Tandoori Malai Tikka -** € 12,50
Pollo marinato con salsa speciale
Marinated chicken with special sauce(8 Pezzi)
73. **Tandoori Haryali Tikka -** € 12,50
Pollo marinato alla griglia (8 Pezzi)
Grilled marinated Chicken
74. **Seekh kebab di pollo -** € 8,50
nvoltini di carne macinata (5 Pezzi)
Rolls of minced meat
75. **Luxury Resort mix grill -** € 15,90
Mix marinato e grigliato (pollo,Kabba,coscia,malai tikka,haryali tikka)
Grilled marinated mix

Luxury Resort

Riso Biryani

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Agnello Biryani -
<i>Agnello cotto con spezie indiane</i>
<i>Lamb cooked with indian spices</i> | € 12,90 |
| 81. | Pollo Biryani -
<i>Pollo cotto con spezie indiane</i>
<i>Chicken cooked with indian spices</i> | € 11,90 |
| 82. | Biryani vegetariano -
<i>Mix di verdure cotte con spezie indiane</i>
<i>Mix vegetable cooked with indian spices</i> | € 11,50 |
| 83. | Gamberi Biryani -
<i>Gamberetti cotti con spezie indiane</i>
<i>Prawns cooked with indian spices</i> | € 12,90 |
| 84. | Zeera Rice - | € 4,50 |
| 85. | Matar Palao - | € 5,00 |
| 86. | Natural Rice - | € 4,50 |
| 87. | Raita - | € 4,50 |

Pane (Tandoori)

- | | | |
|------|------------------------|--------|
| 110. | Tandoori Naan - | € 1,90 |
| 111. | Butter Naan - | € 2,50 |
| 112. | Garlic Naan - | € 2,90 |
| 113. | Cheese Naan - | € 3,50 |
| 114. | Roti - | € 1,50 |
| 115. | Culcha Naan - | € 3,50 |
| 116. | Tawa Roti | € 1,20 |

Bevande

120. **Mango Lassi -** € 5,00
Frullato di mango con yogurt e zucchero
Mango smoothie with yogurt and sugar
121. **Namak Lassi -** € 5,00
Frullato di yogurt con sale
Yogurt smoothie with salt
122. **Pudina Lassi -** € 5,00
Frullato di yogurt con sale e menta fresca
Yogurt smoothie with salt and fresh mint
123. **Lassi Sweet -** € 5,00
Frullato di yogurt con zucchero
Yogurt smoothie with sugar
124. **Power shake** € 5,00
Frullato di yogurt con zucchero e
frutti di bosco o fragola

Dessert

91. **Gulab Jamun -** € 4,00
Latte in polvere, burro, zucchero, symolina
Powdered milk, butter, sugar, bicarbonate soda
92. **Ras Malai -** € 5,00
Polpettine imbevuta in latte infuso in cardamomo
- 93 **Gajrela -** € 5,50
Dolce a base di carote