

Italian Menu

ANTIPASTI 1 Pakora

- Cipofk fritte in farina di ceci con l'aggiunta di erbe e spezie una squisira 2 Dall Tikka
 Qolette di krtticchie con spezk piccanti e leggem~nte all'agrn 3 Samosa
 Mvnltni triangolari ripieni di v~ndure 4 Kadu & Puri
 Zuqna con puri 5 Chicken Chat
 Pezzntini di polb con spezie picc~ti e le~a nente all'agrn 6 Chicken Wing
 Ali di pollo marinate e cucinate in saLsa tandowi 7 Fish Kebab
 Spiedirro di pesce TANDOORI 9 Chicken Tandoori
 P~b marinato in yoghurt e sperie cotto suNa piastra 10 Chicken Tikka
 Pezzettini di pollo marinati in spezie non piccanti 11 Lamb Chop
 Agnello marinato in spezie non pixxanti 12 Seekh Kabab
 Spiedino di agndb tritato con cipolf~ erbe e spezie 13 Tandoori King Prawns
 Gamberi saporiti e Jeggermente piccanti 14 Tandoori Mixed Grill
 Una variet~ di cami che include akuni perri dt pollo cotti al tandoori ed ahri orcinati al tilda, spidieno e pezzi di agnelb
 15 Chicken Tikka Special
 Pe:zettini di polb rrNrinati al dkka e cucinati sulfa hamma RISO 16 Basmati Rice
 Riso hasrr~ati e' un riso tipicamerue indiano line e con un arana delicato 17 Vegetable Biryani
 Riso cato con verdure POLLO 20 Chicken Korma
 Polb leggermmte piccante snvno in una squisita crerna con yoghun 21 Chicken Madras
 Pollo in salsa ricw di s,perre assai piccarwi 22 Acharri Murgha
 Pollo sotto acdo, una speciafita' d'el cuoco 23 Chicken Sag
 Pezzf di potb c~tti in salsa d! spinaci e sperie piccanti 24 Chicken Karahi
 Pezzi di polb taneYo cotti con pomodori e pq~erani in urra salsa saporifa ' 25 Chicken Tikka Masala
 Polb al tikka servito con saha picnnte al tandoori 26 Chicken Jalfrezi
 Perzi dl polb cotti con un misto di spezie esoriche e con raggiurKa di zenrero po,odori, cipolle e peperoncini PANE
 28 Roti òr Chapati
 Pane senza lievito 29 Nan
 Pane di origbe della regione Pane di origbe della regione 30 Cheese Nan
 Nan con fo~maggio 31 Kulcha
 Pane con cipnlk e spezie 32 Garlic Nan
 Nan afl aglio 33 Keema Nan
 Nan larrito con came crita 34 Peshwari Nan
 Nan farciro con lrutta secca 35 Paratha
 Pane senza lievito e cotto con burro 36 Paratha Stuffed
 Pane senza liev~o e cotto con verdure AGNELLO 38 Lamb Korma
 Agnelb con spezie non piccanti cotto in una aema di yoghurt 39 Lamb Madras
 Agnelb preparato e cotto in spezie molto piccanti 40 Karahi Gosht
 Perri di agnelb cotti in una dca salsa di pomodwo e peperon~ verdt 41 Rogan Gosht
 Agnello assai piccante cotto con pomodori peperoni e spezie 42 Sag Gosht
 Perri di camc tenera cotti con spinaci 43 Maithy Gosht
 Perzi di agnelb coni con fenigreek fresco 44 Pudina Gosht
 Agnelb marinato in menta fresca e cotto con erbe e spezie 45 Acharri Gosht
 Agneflo sottoaceto, una specialita' del cuoco GAMBERI 48 Prawn Bhuna
 Gamberi cuanati in una salsa ricca ed appetitosa preparata con pomodori e 49 Prawn Patia
 Gamberi serviti in una salsa pkcante in agrodoke 51 King Prawn Bhuna
 Gamberi e sperie serviti in una crema 52 Benaam Macchi Tarkari
 Pesce al cumy, una specialita' del cuoco VERDURE 54 Vegetable Curry
 ~dure al cuny 55 Dall (Mixed or Special Kali)
 Un piatto fatto di vari tipi di lenticchie oppure di lenticchie nere 56 Sag
 Spinaci preparati in stile tradizionale del Punjab 57 Banghan
 Una meJanzana preparata in stile tradirionale del Punjab 58 Mutter Panir
 Fioc~chi di fom~aggio hitti con piselli e sperie 59 Gobi Aloo
 cavolfiore epatate cucinate con erbe fresche e spezie 60 Bhindi
 ~a 6~sca tipica indiana preparata con erbe e sperie 61 Tinda Masala
 Picdissima zucca dd PLnjab con spezie 62 Channa Aloo
 Ceci e patate pteparate ton spezie ed etbe 63 Bombay Aloo
 Patate pkcanti preparate con erbe h~sthe 64 Mushroom
 Funghi al curry rnn spezie ed erbe 65 Nowrattan Korma
 Misto di vendure cucinate con panna e fruti secchi 66 Kadu Sabhji
 Zucca pn~a~ata in stile tradizionale del Punjab teggermente pkcante 67 Papadum
 Frittelle leggerissime e croccanti cvn o senza spezie 68 Chutney or Pickle
 Salse(te e spezie di vari tipi da mangiare con antipasti o con i papadon 69 Dahi

Yoglwrt 70 Raita

Yoghun con cetrioli e un mistdi spezie 71 Lassi

Una bevanda a base di latte cremoso servita salata o doke