



# Ristorante Etnico/Indiano

**Vegano, senza glutine**  
**... anche da asporto...**

*Menu*

## Antipasti

- ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO** 🌿 12,00 €  
(Consigliato per 2 persone)
- SAMOSA** 🌿 (2pz) 4,00 €  
Fagottini di pasta ripieni di patate e piselli leggermente speziati)
- PANEER PAKORA** 🌿 (3pz) 4,00 €  
Tipico formaggio fresco pastellato e fritto
- MIX PAKORA** 🌿 (3pz) 3,50 €  
Mix di verdure pastellate in farina di ceci e fritto
- PAPPADUM** 🌿 1,00 €  
Sfoglia croccante di farina di lenticchie
- GOLDEN CHICKEN PAKODA** (3/4 pz) 4,50 €  
Bocconcini di pollo pastellati e fritti
- ALOO TIKKI** 🌿 (2pz) 4,00 €  
Polpette di patate e spezie



## Primi piatti di riso

- PLAIN RICE** 🌿 2,50 €  
Riso bianco basmati
- LEMON RICE** 🌿 3,50 €  
Riso bianco basmati
- JEERA RICE** 🌿 3,00 €  
Riso con cumino
- PEACE PULAO** 🌿 4,00 €  
Riso basmati con piselli, cipolla, cumino e anacardi
- CHICKEN BIRYANI** 🌶️ ❄️ 8,00 €  
Piatto tradizionale a base di riso basmati con biryani masala condito con pollo
- LAMB BIRYANI** 🌶️ ❄️ 9,00 €  
Piatto tradizionale a base di riso basmati con garan masala e zafferano condito con carne di agnello, dal gusto intenso.
- PRAWN BIRYANI** 🌶️ ❄️ 9,00 €  
Piatto tradizionale a base di riso basmati con garan masala e zafferano condito con gamberetti dal gusto intenso
- VEGETABLE BIRYANI** 🌿 7,00 €  
Piatto tradizionale a base di riso basmati con biryani masala condito con verdure miste



## Primi piatti di legumi

- DALMAKHNI** 🌿 6,00 €  
Lenticchie nere in salsa di pomodoro e crema di latte
- DAL TADKA** 🌿 6,00 €  
Lenticchie gialle alla curcuma con soffritto di aglio.

# Contorni vegetariani

**PATATE ALLA CURCUMA** 🌿 5,00 €

**PALAK PANEER** 🌿 8,00 €

Crema di spinaci cotti con cubetti di formaggio paneer

**ALOO PALAK** 🌿 7,00 €

Crema di spinaci cotti con salsa curry e patate

**MATAR PANEER** 🌶️ 🌿 6,00 €

Formaggio con piselli indiani cotti in salsa delicata di curry e panna

**MIX VEGETABLE** 🌿 6,00 €

Verdure miste stufate e speziate al masala

**ALOO SAAG** 🌶️ 8,00 €

Cime di rapa cotte con spinaci, burro, soffritto di aglio e zenzero. (Piatto tradizionale nord India in Punjab)

**RAJMAH RICE** 10,00 €

Fagioli neri cotti in salsa di pomodoro con soffritto di aglio e zenzero accompagnato a riso in bianco. (Piatto tradizionale della NUOVA DELHI)

**BOMBAY ALOO** 🌿 🌶️ 🌶️ 5,00 €

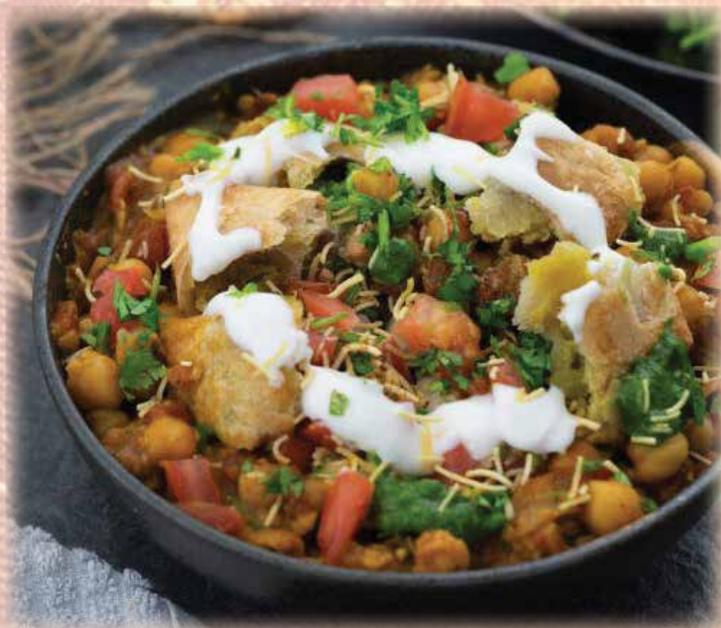
Polpettine di patate speziate piccanti.

**CHANA MASALA** 🌿 🌶️ 8,00 €

Ceci cotti in salsa curry leggermente piccanti.

**CHANA SAMOSA** 10,00 €

Ceci cotti in salsa curry (speziate) accompagnati a samosa e decorati con cipolla, salsa tamarindo, yogurt, menta e coriandolo fresco.



**MALAI KOFTA** 🌿 8,00 €

Polpettine di formaggio in salsa ricca di pomodoro e crema fresca.



**VEG KORMA** 🌿 8,50 €

Verdure miste cotte in salsa anacardi leggermente dolce.

**ALOO GOBHI** 🌿 6,50 €

Patate e cavolfiori stufati.

**BAINGAN BHARTA** 🌿 8,00 €

Melanzane cremose con pomodoro, cipolla e coriandolo fresco.

**VEG KOFTA** 🌿 7,50 €

Polpettine di verdure cotte in salsa ricca curry con crema fresca.

**SHAHI PANEER** 🌿

8,00 €

Tofu indiani cotti in salsa pomodoro e panna fresca.

**CHICKEN TIKKA** 🌶️ ❄️

9,00 €

Bocconcini di formaggio fresco indiano cotti in salsa curry, peperoni e cipolla con coriandolo fresco.

**MASHROOM MATAR MASALA** 🌿 🌶️

6,00 €

Funghi con piselli stufati in padella

**KARAHI PANEER**

9,00 €

Bocconcini di formaggio fresco indiano cotti in salsa curry, peperoni e cipolla con coriandolo fresco.

**PALAK CHANA**

7,00 €

Crema di spinaci cotti con ceci bianchi in salsa ricca leggermente speziata.

**CHICKEN HARIYALI TIKKA**

9,50 €

Crema di spinaci cotti con ceci bianchi in salsa ricca leggermente speziata.

**CHICKEN SEEKH KABAB**

9,00 €

**MIX TANDOORI CHICKEN**

14,00 €

*Secondi piatti cotti nel tandoor***CHICKEN TANDORI** 🌶️ ❄️

10,00 €

Funghi con piselli stufati in padella

*Secondi piatti in salsa***CHICKEN CURRY** 🌶️

7,50 €

Pollo senza osso cotto in salsa al curry leggermente speziato e piccante.



**PALAK CHICKEN** 🌶️

7,00 €

Bocconcini di pollo cotti in crema di spinaci e salsa curry leggermente piccante.

**BUTTER CHICKEN**

8,00 €

Pollo senza osso in salsa di pomodoro, curry e miele

**CHICKEN MADRAS**

8,50 €

Pollo cotto in padella con salsa delicata a base di latte di cocco

**KARAHI CHICKEN** 🌶️

8,50 €

Pollo con curry, peperoni verdi e cipolla

**CHICKEN TIKKA MASALA** 🌶️

8,50 €

Bocconcini di pollo cotti nel tandoor e insaporiti nel curry con peperoni.

**CHICKEN VINDALOO** 🌶️

8,50 €

Spezzatino di pollo e patate in salsa piccante

**CHICKEN KORMA**

8,00 €

Bocconcini di pollo con anacardi in salsa leggermente dolce

**CHILLY CHICKEN** 🌶️

8,00 €

## Vegetariano tandoori

**PANEER MALAI TIKKA**

9,00 €

Pepe bianco, sale, polvere di cardamomo, formaggio, salsa di anacardi, panna

9,00 €

**PANER ACHARI TIKKA**

Salsa di sottaceti Indiano

8,50 €

**MASHROOM TIKKA**

Yogurt, spezie indiane, sale, olio

**VEG SEETH KEBAB**

9,00 €

Verdure miste, ginger, aglio, formaggio, pepe bianco, spezie indiane, pane grattugiato

**VEG PLATTER**

18,00 €

Misto di piatti vegetariani del tandoor

## Non Vegetariano tandoori

**HARYALI CHICKEN**

9,00 €

Menta, spinaci, coriandolo, anacardi, spezie indiane, zenzero, aglio

**TANDOORI CHICKEN**

9,00 €

Funghi con piselli stufati in padella

**AFGHANI CHICKEN**

9,00 €

Anacardi, panna, formaggio, pepe bianco, sale, sale di Himalaya, uova

**KALMI KEBAB**

9,00 €

Anacardi, panna, formaggio, pepe bianco, sale, sale di Himalaya, uova

**STUFFED TANGARI KEBAB**

10,00 €

Ripieno di pollo macinato, cipolla e coriandolo, anacardi, panna, formaggio, pepe bianco, sale, sale di Himalaya, uova

**CHICKEN TIKKA**

9,00 €

Bocconcini di formaggio fresco indiano cotti in salsa curry, peperoni e cipolla con coriandolo fresco.

**CHICKEN HARYALI TIKKA**

9,00 €

Crema di spinaci cotti con ceci bianchi in salsa ricca leggermente speziata.

18,00 €

**NON VEG PLATTER**

Misto di piatti non vegetariani del tandoor

## Primi a base di agnello

- LAMB SAAG WALA** 10,50 €  
Bocconcini di agnello cotti in crema di rapa e spinaci, leggermente speziati.
- LAMB VINDALOO** 🌶️🌶️ 10,00 €  
Bocconcini di agnello cotti in salsa vindaloo.
- LAMB CURRY** 🌶️ 9,50 €  
Bocconcini di agnello cotti in salsa al curry
- LAMB KORMA** 9,50 €  
Bocconcini di agnello cotti in salsa anacardi
- LAMB KARAHİ** 🌶️🌶️ 9,50 €  
Bocconcini di agnello cotti in salsa rosa di pomodoro e peperoni misti
- LAMB PALAK** 🌶️ 9,50 €  
Bocconcini di agnello cotti in crema di spinaci

## Piatti a base di pesce e gamberi

- PRAWN CURRY** 🌶️ 9,00 €  
Gamberetti cotti nel tandoor e insaporiti in pesto di curry.
- PRAWN MADRAS** 🌶️ 9,00 €  
Gamberetti cotti nel tandoor con salsa madras a base di latte di cocco.
- PRAWN VINDALOO** 🌶️🌶️ 9,00 €  
Gamberetti cotti in salsa vindaloo leggermente piccante.
- PRAWN KORMA** 9,50 €  
Gamberetti cotti in anacardi e salsa di anacardi leggermente dolce.



## Naan focaccia indiana

### PANE

- PLAIN NAAN** 2,50 €  
Pane lievitato e cotto nel tandoor.  
(Allergeni: uova, cereali contenenti glutine)
- BUTTER NAAN** 3,00 €  
Pane lievitato e cotto nel tandoor, servito imburrato.  
(Allergeni: uova, cereali contenenti glutine)
- CHEESE NAAN** 3,50 €  
Pane lievitato con aggiunta di formaggio nell'impasto, cotto nel tandoor  
(Allergeni: uova, latte e derivati, cereali contenenti glutine)



- GARLIC NAAN** 3,50 €  
Pane lievitato con aggiunta di aglio nell'impasto, cotto nel tandoor.  
(Allergeni: uova, cereali contenenti glutine)
- PLAIN ROTI** 2,00 €  
Pane di farina integrale senza lievito, cotto in padella.  
(Allergeni: cereali contenenti glutine)
- LOO PARANTHA** 3,50 €  
Pane con aggiunta di patate nell'impasto, cotto nel tandoor.  
(Allergeni: cereali contenenti glutine)
- PUDINA PARANTHA** 3,50 €  
Pane aromatizzato alla menta, cotto nel tandoor.  
(Allergeni: cereali contenenti glutine)

# Dolce (Mithas)

## PISTA KULFI

Gelato al pistacchio. 3,50 €

## MANGO KULFI

Gelato al mango. 3,50 €

## GULAB JAMUN

Frittelline indiane con sciroppo di rose e zucchero. 3,50 €



## COCONUT BARFI

Torta al cocco con crema di latte 4,00 €



# Bevande analcoliche

ACQUA NATURALE (750 ml) 3,00 €

ACQUA FRIZZANTE (750 ml) 3,00 €

PLAIN LASSI 1,50 €



MANGO LASSI 2,50 €

ROSE LASSI 2,50 €

SALTED LASSI (con cumino) 2,00 €

COCA-COLA / FANTA 3,00 €

SUCCO DI FRUTTA (Mango, Guava, Litchi) 3,50 €

RED BULL / MONSTER / MASALA CHAI 3,00 €

# Bevande calde

CHAI AYURVEDICO 4,00 €

CAFE 2,00 €

# Vini

	CALICE	BOTTIGLIA
VINO ROSSO	2,50 €	12,00 €
VINO BIANCO	2,50 €	12,00 €
PROSECCO	3,00 €	15,00 €

# Bevande alcoliche

## LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

KINGFISHER	66 cl	5,00 €
KAMASUTRA	66 cl	5,00 €
COBRA	66 cl	5,00 €
MORETTI	33 cl	3,00 €
HEINEKEN	33 cl	3,00 €

# Liquore

MEERA RUM 3,00 €

LIQUORI DI VARI GUSTI 3,00 €

(Mango, zenzero, cardamomo, pan, masala, rose)

**SU RICHIESTA POSSIAMO RENDERE LE PIETANZE:  
LEGGERMENTE, MEDIAMENTE O MOLTO PICCANTI.**

 **CONSIGLIATO PER VEGETARIANI**

 **PICCANTE**

 **PRODOTTO SURGELATO**

**COPERTO 2,00 €**

**IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO  
LA CLIENTELA CHE IL PRODOTTO SARÀ SURGELATO.  
PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI,  
È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE  
VERRÀ FORNITA A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.**



***AMPIO LOCALE INTERNO ED ESTERNO  
PER FESTE PRIVATE, CRESIME,  
BATTESIMI, PRANZI AZIENDALI...***

**ORARI DI APERTURA**

**Da Lunedì a Domenica 11:00-14:30 / 18:00-22:30**

**INFO E PRENOTAZIONI**

**Tel. 030 80 88 753**

**Cell. +39 389 235 7970**

**GHEDI (BS) - Via Montichiari, 10/g**