

Maharajah



MENU'

Antipasti Indiani

Samosa Veg 3,00 €

involtino di patate e piselli

Bonda 2,00 €

involtino di patate coperto con farina di ceci

Pakora Mix 2,00 €

misto di verdure, coperto con farina di ceci

Papadam 2,00 €

farina di lenticchie e spezie indiane

Samosa con Carne 4,00 €

Paneer Pakora 4,00 €

Non Vegetarian snack Plater 10,00 €

chicken pakora, gamberi pakora, chicken wings
e onion rings

Chicken Pakora 4,00 €

pezzi di pollo coperti con farina di ceci

Antipasti Indiani

Chicken Pakora 4,00 €

pezzi di pollo coperti con farina di ceci

Gamberi Pakora 4,00 €

pezzi di gamberetti fritti

Lentel Soup 6,00 €

zuppa di lenticchie

Onion Rings 4,00 €

anellini di cipolle fritte

Gobhi Pakora 4,00 €

pakora con cavolfiori

Vegetarian Snack Plater 10,00 €

samosa, pakora, gobbi pkora, paneer pakora,
bonda e onion rings

Specialità Tandoori

Special Chicken Maharajah 10,00 €

pollo marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger, aglio cucinato in tandoori

Garlic Chicken Tikka 9,00 €

pollo disossato cucinato sul carbone

Murg Tangri Kabab 9,00 €

cosce di pollo marinato con spezie indiane servito con insalata Tandoori

Reshmi Kabab 10,00 €

pollo disossato cucinato sul carbone con morbidezza di seta

Jinga Tikka 14,00 €

gamberi tikka, pezzi di gamberi cucina sul carbonemarinati con spezie indiane

Maharajah Tandoori Plater 14,00 €

grigliata mista (pollo, abbacchio, pesce) servita con insalata Tandoori

Tandoori Chicken 10,00 €

pollo marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger, aglio cucinato in Tandoori piccante

Specialità Tandoori

Seek Kabab

10,00 €

abbacchio macinato con erbe fresche e spezie
servito con cipolle fresche

Fish Tikka Spada

14,00 €

pesce a pezzi marinato in erbe fresche orientali
e grigliato in Tandoori

Grilled Paneer Tikka

12,00 €

formaggio fresco servito con peperoni,
pomodoro marinato in erbe fresche

Vegetarian Tandoori Plater

15,00 €

verdure miste servite con funghi e formaggio
fresco

Hara Bara Kabab

10,00 €

pollo cucinato con Pudina (con manta fresca)

Paneer Kabab

12,00 €

formaggio fresco marinato, cucinato in
Tandoori

Secondi di Pollo

Butter Chicken

9,00 €

petti di pollo impanato con burro e passato di pomodoro

Chicken Shahi Korma

10,00 €

spezzatino di pollo cucinato in salsa con frutta secca

Maharajah Chicken Tikka Masala

10,00 €

pollo preparato con erbe orientali fresche e spezie

Murg Peshawari

9,00 €

pollo preparato in famoso stile kashmir servito con erbe fresche orientali con la combinazione di peperoni, cipolle e pomodoro servito in ciotola

Vindaloo Chicken

9,00 €

pollo preparato con salsa Vindaloo piccante

Secondi di Pollo

Madras Chicken

9,00 €

piatto tipico del sud dell'india piccante

Chicken Densen

9,00 €

pollo disossato cucinato con lenticchie

Murg Musalam

9,00 €

pollo cucinato con masala e curry, piatto tipico
Muglai

Kadhai Chicken

9,00 €

pollo disossato in stile Nord e servito in Kadhai

Secondi di Carne

Mutton Kofta 10,00 €

polpette di carne cucinate con spezie di erbe orientali

Lamb Pasanda 10,00 €

spezzatino di abbacchio cucinato in salsa guarnito con frutta secca

Rogan Josh 10,00 €

abbacchio con erbe orientali, pomodoro e spezie

Saag Josh 10,00 €

abbacchio con erbe orientali, pomodoro e spezie

Saag Gosht 10,00 €

combinazione di spinaci e carne cucinate insieme

Vindaloo Lamb 10,00 €

abbacchio preparato con salsa vindaloo piccante, una specialità del Goa

Secondi di Carne

Kadhai Ghost

10,00 €

abbacchio disossato cucinato in stile Nord e servito in Kadhai

Keema Matar

10,00 €

carne macinata, cucinata con piselli e spezie varie

Secondi di Pesce

Prawns Vindaloo 14,00 €

gamberi con salsa Vindaloo

Prawns Curry 13,00 €

gamberi al curry

Prawn Korma 14,00 €

gamberi cucinati in salsa guarniti con anacardi
e panna

Fish Curry 14,00 €

pesce spada cucinato al curry

Vegetariani

Paneer Pasanda 10,00 €

pezzi di formaggio fresco cucinato in salsa di verdure e burro

Kofta Malai 9,00 €

polpette di formaggio fresco cucinato con pomodoro, salsa di anacardi e frutta secca

Gobhi Masala 8,00 €

cavolfiori famosi dell'est dell'india

Navrattan Zucchine 8,00 €

zucchine, cucinate con spezie ed erbe orientali

Kadhai Chana 8,00 €

ceci cucinati con salsa pomodoro, erbe fresche e spezie

Jira Aaloo

patate cucinate con semi di cumino in stile nord indiano

7,00 €

Vegetariani

Mixed Vegetables 8,00 €

combinazione di verdure fresche al curry

Makhini dal Chana 7,00 €

lenticchie cucinate con pomodoro e spezie
Yellow

Palak mushroom 7,00 €

spinaci con funghi cucinati in salsa con erbe
fresche

Palak Peas 7,00 €

spinaci con piselli cucinati in salsa con erbe
fresche

Brinjal Cooked in Indian Style 8,00 €

melanzane cucinate in stile indiano

Palak Paneer 8,00 €

spinaci con formaggio al curry

Matar Paneer 8,00 €

piselli con formaggio al curry

Vegetariani

Bombay Aaloo

7,00 €

patate cucinate in stile est indiano con salsa di pomodoro

Saag Aaloo

7,00 €

spinaci cucinati con patate al curry

Mushroom Bhaji

7,00 €

funghi cucinati con cipolla al curry

Paneer Peshwari

10,00 €

pezzi di formaggio cucinato insieme con verdure (piatto dello chef)

Veg Korma

10,00 €

verdure cucinate con panne e crema di anacardi

Paneer Burji

10,00 €

formaggio fresco cucinato con salsa di verdure e spezie

Paneer do Pyaja

10,00 €

formaggio cucinato con salsa di pomodoro e cipolle

Piatti Basmati

Jira Pulao 6,00 €

riso con cumino

Kashmiri Pulao 7,00 €

peas pulao, combinazione di piselli con riso basmati

Murg Pulao 8,00 €

riso basmati cucinato con pezzi di pollo ed erbe fresche, servito con frutta secca

Biryani Hyderebadi 10,00 €

riso cotto con abbacchio in stile hyderebadi

Maharajah Pulao 8,00 €

combinazione di riso basmati e piselli al curry

Maharani Pulao 7,00 €

senza piselli, combinazione di riso basmati con curry

Piatti Basmati

Veg Biryani **8,00 €**

riso con verdure miste

Fish Biryani **13,00 €**

riso con pesce cucinato con gamberi e salse varie

Plain White Pulao **4,00 €**

riso semplice bianco

Mushiroom Pulao **8,00 €**

riso cucinato con funghi

Pane Cotto nel Tandoori

Chapati 2,00 €

pane di farina integrale cotto in forno di terracotta

Aaloo Parantha 3,00 €

pane stufato con patate

Jeera Parantha 3,00 €

pane con burro e semi di cumino

Onion Parantha 3,00 €

pane stufato con cipolla

Plain Nan 2,00 €

pane semplice

Cheese Nan 3,00 €

pane con formaggio

Garlic Nan 3,00 €

pane con aglio

Pane Cotto nel Tandoori

Butter Nan **3,00 €**

pane con burro

Nan Peshwari **4,00 €**

pane fatto con frutta secca

Keema Nan **4,00 €**

pane fatto con carne macinata

Podina Parantha **3,00 €**

pane cucinato con menta fresca

Laccha Parantha **3,00 €**

pane cucinato con burro

Contorni

Apki Passand ka Raita 3,00 €
yogurt con cetriolo

Garden Green Salad 4,00 €
insalata verde

Onion Salad 3,00 €
insalata con cipolla

Birre

Birra Indiana

Cobra 6,50 €

Kingfisher 6,50 €

Bibite

Coca Cola, Fanta o Sprite 3,00 €

Vini Rossi

Barolo 40,00 €
D.O.C.G.
(Piemonte)

Dolcetto D'Alba 20,00 €
D.O.C.
(Piemonte)

Brunello Di Montalcino 45,00 €
D.O.C.G.
(Toscana)

Chianti Classico 20,00 €
D.O.C.G.
(Toscana)

Rosso Toscano "Santa Cristina" 20,00 €
I.G.T.
(Toscana)

Morellino di Scansano 20,00 €
I.G.T.
(Toscana)

Nero D'Avola Sicilia 20,00 €
I.G.T.
(Sicilia)

Cannonau di Sardegna 20,00 €
D.O.C. (Sardegna)

Vino Indiano 22,00 €

Vini Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige
D.O.C.
(Alto Adige) 22,00 €

Muller Thurgau Trentino
D.O.C.
(Trentino) 22,00 €

Pinot Grigio
D.O.C.
(Friuli) 22,00 €

Falanghina
D.O.C.
(Campania) 22,00 €

Greco di Tufo
D.O.C.G.
(Campania) 25,00 €

Fiano D'Avellino
D.O.C.G.
(Campania) 25,00 €

Vermentino di Sardegna
D.O.C.
(Sardegna) 18,00 €

Vino Indiano 22,00 €

Vini da 0,375

Frascati Superiore
D.O.C.
Fontana Candida (Lazio) 8,00 €

Chianti Classico
D.O.C.G.
(Toscana) 8,00 €

Vino della Casa
1/2 Litro Bianco/Rosso 5,00 €

Vino della Casa
1/4 Litro Bianco/Rosso 3,00 €

Spumanti

Brut Imperiale
Berlucchi 45,00 €

Trento Brut D.O.C.
Ferrari 45,00 €

Brachetto D'acqui
D.O.C.G. 25,00 €

Prosecco di Valdobbiane
"Banda Rossa" D.O.C. 25,00 €

Dolci

Firni 4,00 €

crema di riso al latte

Gulab Jamun 4,00 €

piccoli babà indiani

Kulfi al Pistacchio 5,00 €

Gelato indiano con pistacchio e mandorle

Kulfi al Mango 5,00 €

Gelato indiano con mango

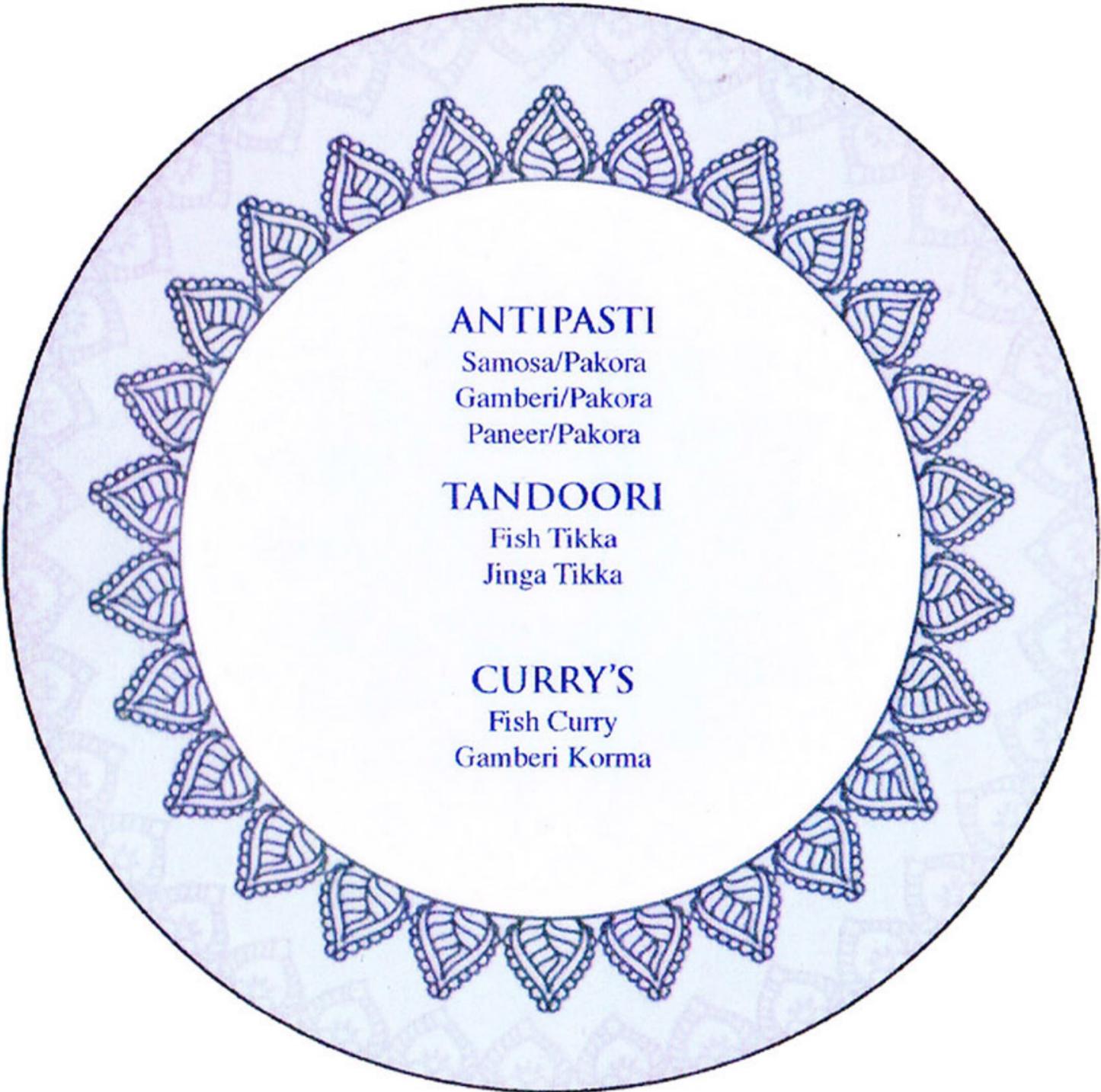
Kulfi al Cocco 5,00 €

Gelato indiano con cocco

Maharaja



MENU'
DEGUSTAZIONE
PESCE



ANTIPASTI

Samosa/Pakora
Gamberi/Pakora
Paneer/Pakora

TANDOORI

Fish Tikka
Jinga Tikka

CURRY'S

Fish Curry
Gamberi Korma



DAL

Melanzane
Saag Aaloo
Maharajah Pulao

NAN ASSORTITI

DOLCI MISTI

CAFFÉ

LIQUORI

€ 40,00

Maharaja



MENU'

DEGUSTAZIONE

CARNE



ANTIPASTO MISTO

Samosa/Pakora
Chicken/Pakora
Gamberi/Pakora

TANDOORI

Pollo Tandoori
Garlic chicken Tikka

CURRY'S

Rogan Josh
Chicken Tikka Masala

DAL

Melanzane
Saag Aaloo
Murg Peshawari
Maharajah Pulao

NAN ASSORTITI

DOLCI MISTI

CAFFÉ

LIQUORI

€ 35,00



MIENU'
FISSI

Non
Vegetariano

TANDOORI CHICKEN

Pollo marinato con erbe e spezie Indiane,
yogurt, ginger, aglio cucinato in Tandoori.

CHICKEN TIKKA MASALA

Pollo preparato con erbe orientali fresche e spezie.

DAL

Lenticchie
cucinate con pomodoro e spezie.

RICE (BASMATI)

Riso semplice bianco.

SAAG AALOO

Spinaci cucinati con patate al curry.

NAN

Pane semplice
cotto in forno di terracotta.

CAFFÉ

€ 22,00

Bevande escluse · Drinks not included

Vegetariano

SAMOSA AND PAKORA

Involtini con patate,
piselli e verdure miste.

MIXED VEGETABLE

Combinazione di verdure fresche alle spezie.

DAL

Lenticchie
cucinate con pomodoro e spezie.

NAN

Pane semplice
cotto in forno di terracotta.

RICE (BASMATI)

Riso semplice bianco.

SAAG AALOO

Spinaci cucinati con patate al curry.

CAFFÉ

€ 20,00

Bevande escluse · Drinks not included

Pesce

GAMBERI PAKORA

Gamberi cucinati
con erbe fresche e pomodori.

FISH CURRY

Pesce spada al curry marinato
e cucinato in Tandoori.

DAL

Lenticchie
cucinate con pomodoro e spezie.

SAAG AALOO

Spinaci cucinati con patate al curry.

NAN

Pane semplice
cotto in forno di terracotta.

RICE (BASMATI)

Riso semplice bianco.

CAFFÉ

€ 25,00

Bevande escluse · Drinks not included