

## SNACKS - ANTIPASTI

Samosa / Veg. Involto di patate e piselli

Bonda - Involto di patate, coperto con farina di ceci

Pakora mix - Misto di verdure, coperto con farina di ceci

Papadam - Farina di lenticchie e spezie indiane

Samosa con carne (with meat)

Paneer Pakora

Formaggio fresco coperto con farina di ceci

Chicken Pakora - Pezzi di pollo coperti con farina di ceci

Gamberi Pakora - Pezzi di gamberi fritti

Lentel Soup - Zuppa di lenticchie

Onion Rings - Anellini di cipolle fritte

## DRINKS - BEVANDE

Lime Soda - Sweet - Salted

Lassi - Sweet - Salted

Mango Lassi - Fragola - Papaya - Ananas - Banana

Coca Cola - Sprite - Fanta

Water (Acqua)

## SOFT DRINKS (EXOTIC DRINKS)

Tea - Masala

Tea con cardomomo

Coffee

Cappuccino

**SPECIAL CHICKEN MAHARAJAH**

*Pollo marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger, aglio cucinato in Tandoori / Chicken marinated with fresh oriental herbs and spices.*

**GARLIC CHICKEN TIKKA**

*Pollo disossato cucinato sul carbone / Charcoal-grilled pieces of boneless chicken.*

**MURG TANGRI KABAB**

*Cosce di pollo marinato con spezie Indiane servito con insalata Tandoori/ Legs of chicken marinated with Indians herbs garnished with Tandoori salad.*

**RESHMI KABAB**

*Pollo disossato cucinato sul carbone con morbidezza di seta. Boneless chicken cooked in charcoal.*

**JINGA TIKKA (GAMBERI TIKKA)**

*Pezzi di gamberi cucinati sul carbone marinati con spezie indiane / Prawns cooked in Tandoori.*

**MAHARAJAH TANDOORI PLATER**

*Grigliata mista (pollo-abbacchio-pesce) servita con insalata Tandoori.*

**TANDOORI CHICKEN**

*Pollo marinato con erbe e spezie indiane, yogurt, ginger aglio cucinato in Tandoori (piccante)  
Marinated chicken mixed with fresh oriental herbs and spices (hot)*

**SEEKH KABAB**

*Abbacchio disossato con erbe fresche e spezie servito con cipolle fresche  
Minced mutton with fresh herbs and spices served with onions rings*

**FISH TIKKA (SPADA)**

*Pesce a pezzi marinato in erbe fresche orientali e grigliato in Tandoori  
Fish cubes marinated in fresh oriental herbs and grilled in clay oven  
garnished with Tandoori salad*

**GRILLED PANEER TIKKA**

*Formaggio fresco servito con peperoni, pomodoro marinato in erbe fresche  
Diced cottage cheese served with capsicum tomatoes marinated in fresh herbs.*

**BUTTER CHICKEN**

*Petti di pollo impanato con burro e passato di pomodoro /  
Charcoal grilled tender chicken enriched with butter-tomato gravy.*

**CHICKEN SHAHI KORMA**

*Spezzatino di pollo cucinato in salsa guarnito con frutta secca /  
Tender pieces of boneless chicken cooked in our chef's style  
served in a handy.*

**MAHARAJAH CHICKEN TIKKA MASALA**

*Pollo preparato con erbe orientali fresche e spezie /  
Chicken prepared with fresh oriental herbs and spices.*

**MURG PESHAWARI**

*Pollo preparato in famoso stile Kashmir servito con erbe fresche orientali con  
la combinazione di peperoni, cipolle e pomodoro e servito in ciotola /  
Chicken prepared in famous Kashmir style served with fresh oriental herbs  
with a combination of capsicum, onion and tomatoes.*

**VINDALOO CHICKEN**

*Pollo preparato con salsa Vindaloo piccante.  
Una specialità piccante del Goa*

**MADRAS CHICKEN**

*Piatto tipico del sud dell'India (piccante)*

**CHICKEN DENSEN**

*Pollo dissossato cucinato con lenticchie.  
Tender boneless chicken cooked whit lentals.*

**MURG MUSALAM**

*Pollo cucinato con Masala e Cuny, piatto tipico Muglai.  
Chicken cooked in Muglai style.*

**KADHAY CHICKEN**

*Pollo dissossato in stile Nord e servito in Kadhai.*

# Varietà di Carne

M E A T C U R R Y S

## MUTTON KOFTA

*Polpette di carne cucinate con spezie di erbe orientali  
Tender mutton balls cooked in tomato and masala souce.*

## LAMB PASANDA

*Spezzatino di abbacchio cucinato in salsa guarnito con frutta secca  
Tender pieces of boneless lamb cooked in our chef's style served in handy.*

## ROGAN JOSH

*Abbacchio con erbe orientali pomodoro e spezie  
Mutton with oriental herbs and tomato garnished with rogan*

## SAAG GOSHT

*Combinazione di spinaci e carne cucinate insieme  
A comination of fresh saag and meat cooked together.*

## VINDALOO LAMB

*Abbacchio preparato con salsa Vindaloo piccante, una specialità del Goa.*

## KADHAI GHOST

*Abbacchio disossato cucinato in stile Nord e servito in Kadhai  
Boneless chicken cooked in northstyle and served in Kadhai pot.*

## KEEMA/MATAR

*Carne macinata, cucinata con piselli e spezie varie.*

## PRAWNS VINDALOO

*Gamberi con salsa Vindaloo.*

## PRAWNS CURRY

*Gamberi al curry.*

## FISH CURRY

*Pesce spada cucinato al curry.*

## PRAWN KORMA

*Gamberi cucinati in salsa guarniti con anacardi e panna  
Prawn cooked in tender cashewnut sauce*

# Varietà di Pesce\*

F I S H C U R R Y S

**PANEER PASANDA**

*Pezzi di formaggio fresco cucinato in salsa di verdure e burro  
Sliced paneer, cooked in vegetables gravy enriched with butter.*

**KOFTA MALAI**

*Polpette di formaggio fresco cucinato con pomodoro,  
salsa di anacardi e frutta secca / Cottage cheese balls cooked  
in tomato and cashewnut sauce garnished with dry fruits.*

**GOBHI MASALA**

*Cavolfiori famosi delle'est dell'India  
Cauliflower delicacy in the famous East Indian style.*

**NAVRATTAN ZUCCHINI**

*Zucchine cucinate con spezie ed erbe orientali  
Zucchini cooked with tomatoes fresh herbs and spices.*

**KADHAI CHANA**

*Ceci cucinati con salsa di pomodoro erbe fresche e spezie  
Chick peas cooked with tomatoes fresh herbs and spices.*

**JIRA AALOO**

*Patate cucinate con semi di cumino in stile nord Indiano  
Potatoes cooked with cumin seeds.*

**MIXED VEGETABLES**

*Combinazione di verdure fresche al curry  
A combination of fresh vegetables with curry*

**MAKHINI DAL CHANA**

*Lenticchie cucinate con pomodoro e spezie Yellow lentils cooked  
overnight on a "tandoor" garnished with butter and cream.*

**PALAK MUSHROOM/PALAK PEAS**

*Spinaci con funghi/spinaci con piselli cucinati in salsa con erbe fresche  
A combination of saag mushroom (peas) prepared with fresh herbs.*

**BRINZAL COOKED IN INDIAN STYLE**

*Melanzane cucinate in stile Indiano.*

**PALAK PANNER**

*Spinaci con formaggio al curry.*

**MATAR PANNER**

*Piselli con formaggio al curry.*

**BOMBAY AALOO**

*Patate cucinate in stile est Indiano con salsa di pomodoro.*

**SAAG AALOO**

*Spinaci cucinati con patate al curry.*

**MUSHROOM BHAJI**

*Funghi cucinati con cipolla al curry.*

**PANEER PESHWARI**

*Pezzi di formaggio cucinato insieme con verdure (piatto dello chef)*

**VEG.KORMA**

*Verdure cucinate con panna e crema di anacardi.*

**BHINDI MASALA**

*Lady finger in spezie varie.*

#### JIRA PULAO

---

#### KASHMIRI PULAO (PEAS PULAO )

*Combinazione di piselli con riso Basmati / Combination of green peas and rice.*

---

#### MURG PULAO

*Riso Basmati cucinato con pezzi di pollo ed erbe fresche servito con frutta secca / Basmati rice cooked in chicken stock, mixed with fresh herbs and Indian spices garnished with dry fruits.*

---

#### BIRYANI HYDERABADI

*Riso cotto con abbacchio in stile Hyderabad  
Fluffy rice and mutton cooked in Hyderabad style.*

---

#### MAHARAJAH PULAO

*Combinazione di riso Basmati e piselli al curry  
Comination of Basmati rice with peas and curry powder.*

---

#### MAHARANI PULAO (Senza Piselli)

*Combinazione di riso Basmati con curry / Combination of Basmati rices with curry*

---

#### VEG. BIRYANI

*Riso con verdure miste / Rise with mixed vegetables*

---

#### FISH BIRYANI

*Riso con pesce cucinato con gamberi e salse varie / Rice with shrimps*

---

#### PLAIN WHITE PULAO

*Riso semplice bianco*

---

# Pane cotto nel Tandoori

T  
A  
P  
T  
E  
T  
A  
N  
D  
O  
O  
R  
I  
S  
E

## CHAPATI

*Pane di farina integrale cotto in forno di terracotta  
Bread made with gram flour and Indian spices.*

## AALOO PARANTHA

*Pane stufato con patate / Fine flour bread stuffed with potatoes.*

## JEERA PARANTHA

*Pane con burro e semi di cumino  
Cummin seed flavoured bread layered with butter.*

## ONION PARANTHA

*Pane stufato con cipolle / Whole wheat bread stuffed onions.*

## PLAIN NAN

*Pane semplice.*

## CHEESE NAN

*Pane con formaggio.*

## GARLIC NAN

*Pane con aglio.*

## BUTTER NAN

*Pane con burro.*

## NAN PESHAWARI

*Pane fatto con frutta secca.*

## KEEMA NAN

*Pane fatto con carne macinata.*

## PODINA PARANTHA

*Pane cucinato con menta fresca.*

## LACCHA PARANTHA

*Pane cucinato con burro.*

# Condimenti

K  
H  
A  
N  
E  
K  
E  
S  
A  
A  
T  
H

## APKI PASSAND KA RAITA

*Yogurt con cetriolo*

## GARDEN GREEN SALAD

*Insalata verde*

## ONION SALAD

# DOLCI

D E S S E R T

## FIRNI

*Crema di riso al latte.*

## KULFI

*Gelato indiano con pistacchio e mandorle.*

## GULAB JAMUN

*Piccoli babà indiani.*

## BURFI/BESAN

*Dolce di farina di ceci.*

## HALWA GAJAR KA

*Dolce di farina di carote.*

## MAHARAJAH SWEET PLATER

*Combinazione di dolci.*

## MANGO KULFI

*Gelato indiano con mango.*

## FRUTTA FRESCA

*Ananas e mango*

## DOLCE DI COCCO

*Coconut Burfi*