

STARTERS (ANTIPASTI)

Sweet Lassi

Yogurt dolce sbattuto e aromatizzato all'acqua di rose

Salted Lassi

Yogurt dolce sbattuto e aromatizzato ai semi di cumino

Mango Lassi

Yogurt dolce sbattuto e aromatizzato al mango

Onion Bhaji (4 pezzi)

Cipolle affettate e mescolate con farina di ceci

Veg Samosa (2 pezzi)

Tortini fritti ripieni di patate

Masala Mogo (Casava or Yuga)

Portato direttamente dall'Africa. È bollito, leggermente fritto e condito con lievi sapori indiani

Batata Wada

Polpetta di patata fritta nello stile di Mumbai

Veg Pakora

Verdure varie sbattute in una pastella di farina di ceci e leggermente fritte

Papadamus (2 pezzi)

Pane sottile e croccante di farina di lenticchie servito con salsa piccante di mango e salsa alla menta

Masala Papadamus

Appositamente importati conditi con cipolle rosse, spezie indiane, peperoncini verdi tritati e coriandolo fresco

Chicken Pakora

Pollo fritto croccante ricoperto con pastella di farina di ceci

KID'S MEAL (PASTO PER BAMBINI)

Nugget di pollo o pesce o pollo Pakora

con patate fritte e succo di mela (250ml)

UNIQUE CHEF'S SPECIALTIES (I PIATTI SPECIALI DELLO CHEF)

Coconut Saffron Prawns (Gamberi con cocco e zafferano)

Gamberi freschi bagnati in una marinata di erba di limone, scalogno, zenzero, aglio, spezie esotiche e coperti in una profumata salsa di cocco e zafferano

Garlic Prawns (Gamberi all'aglio)

Gamberi marinati in succo di limone, zenzero e aglio e cotti in una salsa di crema di peperoncino rosso

Chilli fish (Pesce piccante)

Saltato in una padella calda sfrigolante, rifinito con soia, peperoncini verdi tritati, zenzero, coriandolo, cipollotti e pepe nero tritato

ZUPPE

Shorba al pomodoro

Zuppa fresca e deliziosa di pomodori maturi insaporita con erbe e spezie

Palak e Dal Shorba

Zuppa di spinaci e lenticchie aromatizzata con coriandolo e cumino

Murg Yakhni Shorba

Delicata zuppa di pollo insaporita con erbe e spezie

SPECIALITA VEGETARIANA TANDOOR

Paneer Shashlik

Cubi di fiocchi di formaggio insaporiti con spezie speciali dello chef, serviti con peperoni e pomodoro

SPECIALITA TANDOOR NON VEGETARIANE

Chicken Adraki Tikka

Pollo disossato e marinato nello zenzero e tostato nel forno Tandoor

Chicken Malai Tikka

Pollo disossato e marinato con formaggio e crema e grigliato nel forno Tandoor

Tandoori Murg

Succoso pollo marinato con spezie tradizionali e grigliato nel forno Tandoor

IBN Platter

Un piatto assortito di kebab di pesce e pollo grigliati nel forno Tandoor

Lamb Sheekh Kebab

Un kebab di macinato di tenero agnello aromatizzato con zenzero, aglio e coriandolo fresco

Chicken Gillafi Seekh

Pollo macinato e mescolato con spezie esotiche, rivestito con cipolla, peperone, pomodoro, messo allo spiedo e grigliato nel forno Tandoor

Tandoori Prawns

Gamberi conditi con esotiche spezie indiane e grigliati nel forno Tandoor

Ajwani Fish Tikka

Delicati pezzi di pesce marinati con Tandoori masala e conditi con ajwain (semi di comino), cotti nel nostro forno Tandoor.

MAIN COURSES (PORTATE PRINCIPALI)

non-vegetariano

Butter Chicken

Pollo Tikka Tandoori cotto in un sugo di pomodoro e burro

Chicken Tikka Masala

Pollo Tikka cotto in un sugo di pomodoro, arricchito con burro e spezie aromatiche

Chicken Korma

Pollo al curry in salsa di anacardi temperato con zafferano

Chicken Saag

Pollo disossato cotto in salsa di spinaci insaporito con aglio e zenzero

Kadai Murg

Pollo cotto con peperoni, spezie ed erbe e rifinito con sugo di pomodoro

Murg Methi

Pollo cotto con foglie di fieno greco e spezie aromatiche

Tamil Chicken

Autentico piatto dell'India del sud, è preparato con uno stile molto particolare e popolare della cucina della regione del Tamilnadu

Chicken Vindaloo

Pollo disossato con patate cotto in un sugo di pomodoro con salsa molto piccante e rifinito con salsa di Goa

Kashmiri Roganjosh

Teneri pezzi di agnello cotti in vero stile Kashmiri

Lamb Saagwala

Preparazione esotica di pezzi agnello inumiditi con spinaci, pomodoro e spezie

Lamb Pasanda

Cotti in una leggera crema di mandorle e anacardi arricchita con una salsa di noci

Lamb Vindaloo

Agnello succoso con patate cotto in un sugo a base di pomodoro con salsa piccante extra

Curry Goan Prawn

Un delizioso e piccante piatto di gamberi al curry cucinato in spezie di Goa con latte di cocco e foglie di curry e rifinito o con senape o con semi di fieno greco

Prawn Kadai

Gamberi cotti con peperone verde, condito con spezie e rifinito con sugo al pomodoro

Masala Fish 245Kc

Pesce tandoori tikka cotto nel latte di cocco e condito con salsa tradizionale

Menu Vegetariano

Kadai Paneer

Fiocchi di formaggio cucinati con peperone verde, spezie e rifinito con sugo di pomodoro

Saag Paneer

Fiocchi di formaggio cucinati in una crema di spinaci

Paneer Butter Masala

Fiocchi di formaggio a dadi preparati in un cremoso sugo di pomodoro insaporito con pepe e spolverati con zafferano

Malai Kofta

Fiocchi di formaggio e palline di patate fritte e cotte in una salsa di anacardi e yogurt

Saag Aloo o Saag Corn

Spinaci cotti con la vostra scelta di patate o mais americano

Bang Bharta

Uno straordinario piatto di melanzane cotte e saltate con cipolla e spezie

Bhindi Masala

Tenero Gombo compresso con un melange piccante di spezie appena macinate, e fritte con cipolle, peperoncini verdi e quarti di pomodori

Bombay Aloo

Patate cotte in un sugo di pomodoro insaporito con foglie di curry e senape

Mixed Veg

Verdura fresca cotta in salsa masala

Channa Pindy

Ceci cotti con spezie e aromatizzati con le erbe

Dal Makhani

Lenticchie nere lasciate insaporire durante tutta la notte con burro e crema nel forno Tandoor

Tadka Dal

Ceci del Bengala e ceci verdi temperati con peperoncino rosso e semi di cumino

SPECIALITA TILDA BASMATI

Murgh Byriani (pollo Byriani)

Lamb Byriani

Riso Pulao a grani lunghi cucinato con pollo o agnello. Accompagnato con la "Raita"

Veg Byriani

Verdura fresca cotta con il riso Basmati aromatizzato con menta fresca e zafferano

Jeera Pulao

Riso al limone

Riso saltato con uovo fritto

Riso ai funghi

Riso Basmati Tilda

BREAD (PANE)

Naan

Pane di farina cotto nel forno Tandoor

Butter Naan

Pane di farina cotto nel forno Tandoor e insaporito con burro

Garlic Naan (Naan all'aglio)

Pane di farina cotto nel forno Tandoor aromatizzato con aglio fresco tritato

Spicy Garlic Naan (Naan piccante all'aglio)

Pane di farina cotto in Tandoor aromatizzato con aglio fresco tritato e fiocchi di peperoncino

Tandoori Roti

Pane di farina di grano integrale cotto nel forno Tandoor

Laccha Parantha

Pane di farina di frumento a sfoglie cotto nel forno Tandoor

Pudina Prantha

Pane di farina di frumento a sfoglie cotto nel forno Tandoor aromatizzato con menta

Stuffed Kulcha

Pane integrale farcito con a scelta: o fiocchi di formaggio o cipolla o patate o cavolfiore o agnello macinato

INSALATA

Kachumber

Un sano mix semplice di cetrioli, pomodori, cipolle, peperoncini verdi conditi con sale, pepe, chaat masala e una spruzzata di limone.

YOGURT

Boondi Raita

Piccole palline di farina di ceci immerse nello yogurt e insaporiti con cumino, peperoncino in polvere e sale

Kheera Raita

Un mix rinfrescante di cetriolo tritato, cipolle e spezie esotiche in fresco yoghurt

Mango Chutney

Salsa di menta

Sottaceti misti

DESSERT

Mango Kulfi

Gelato indiano al sapore di Mango servito in una ciotola di argilla

Pista Kulfi

Gelato indiano aromatizzato con pistacchio servito in una ciotola di argilla

Gulabjamun (2 pz)

Formaggio fritto imbevuto nello sciroppo di zucchero e servito caldo

Thandi Kheer

Budino di riso dolce aromatizzato allo zafferano, servito freddo

Dessert of the Day (Dolce del giorno)

Contenitore di plastica da portare via per pezzo

Peso di tutti gli antipasti 100g

Peso di tutti i piatti principali 350g

Nota:

Gentile ospite, si prega di specificare le esigenze dietetiche e le allergie prima di ordinare