

Karma

"Le mani che aiutano sono più sacre delle bocche che pregano"

Sri Sathya Sai Baba

APERITIVI

ANALCOLICI

Ginger Beer spuma allo zenzero	3,00
Succo di frutta mango / guava	2,50
Lassi Naturale • dolce con miele o senza • salato con cumino o senza	2,50
Lassi mango	3,00
Lassi rosa	3,00

Il Lassi è una bevanda tipica del Nord India a base di yogurt

ALCOLICI

Saroor rhum, ginger beer, menta, lime	3,00
Bombay Dream bombay sapphire, tonica, lime	3,00
Ciusky vodka alla pesca, succo di mango	3,00

BEVANDE

Acqua Purity 0,75 cl	1,50
Coca Cola / Zero	2,50
Birra indiana chiara 33 cl	3,50
Birra indiana chiara 66 cl	6,00
Birra indiana King Kobra Doppio Malto 75 cl	9,00
Birra Menabrea Bionda 33 cl	3,00
Birra per celiaci 33 cl	3,50
Chai tè nero indiano con spezie e latte (possibile anche senza latte)	1,50
Caffè espresso / decaffeinato / orzo	1,00

ANTIPASTI CALDI

Papapdum Sfoglia croccante a base di riso e legumi	1,50
Gol Pakora Anelli di cipolla infarinati con farina di ceci	4,00
Samosa Involtino ripieno di patate, piselli e frutta secca	4,50
Pakora Frittelle di verdure con spezie e farina di ceci	4,50
Palak Pakora Polpette di spinaci	4,50
Mix antipasti caldi con Papapdum	5,50

ANTIPASTI FREDDI

Chaat è uno snack famoso in tutta l'India, preparato al momento con yogurt, spezie, tamarindo e verdure.

Papadi Chaat Frittelline di farina con legumi, tamarindo e yogurt	4,00
Soup Zuppa del giorno	3,00
Jhinga Anaar Chaat Yogurt, gamberetti, patate e melograno	5,00

PIATTI DEL GIORNO

Chiedete al personale, sapremo consigliarvi

RISO BASMATI

Sada Chawal bianco Naturale	2,50
Jeera Pullao con cumino e zafferano	4,00
Nimboo Chawal con semi di mostarda e limone	3,50
Kashmiri Pullao con zafferano e frutta secca	5,00
Sabzi Biryani con verdure fresche e spezie	6,00

FOCACCE AL TANDOOR

Nan di farina bianca 0	1,50
Alsi Nan di farina 0 con semi di lino	2,00
Cheese Nan di farina 0 con formaggio	2,00
Till Nan di farina 0 con sesamo	2,00
Garlic Nan di farina 0 con aglio	2,00
Roti di farina integrale	1,50
Alu Roti di farina integrale con patate	2,00
Onion Roti di farina integrale con cipolle	2,00
Kashmiri Roti di farina integrale con frutta secca	2,00

SPECIALITÀ

TANDOOR

Il Tandoor è un forno di terracotta cilindrico usato nel Nord India per preparare focacce, verdure e carni.

Achari Pankh Alette di pollo piccanti alle spezie	8,00
Chicken Tandoori Pollo rosso marinato con yogurt e spezie	8,50
Chicken Kastoori Pollo marinato con yogurt e fieno greco	8,50
Chicken Tikka Bocconcini di petto di pollo marinato con yogurt e spezie	8,50
Haryali Tikka Bocconcini di petto di pollo marinati in menta e yogurt	8,50
Malai Tikka Bocconcini di pollo marinati con yogurt e anacardi	8,50
Mix Murgh Achari Pankh, Chicken Tandoori, Chicken Kastoori, Chicken Tikka	8,50
Macchi Tonno o salmone fresco (non sempre disponibile)	9,00
Manali Bakra Carrè di agnello speziato e piccante	10,00

SPECIALITÀ

MUGHLAI

Cucina dei vecchi Mogul in umido fatta sui fornelli.

Chicken Korma Pollo in crema delicata di latte di cocco e spezie equilibrate	8,50
Chicken Madras Curry Pollo in umido miscelato Madras Curry e pomodoro	8,50
Chicken Tikka Masala Pollo disossato preparato con peperoni, cipolle e spezie	8,50
Chicken Makhani Pollo disossato preparato in deliziosa crema di pomodoro	8,50
Chicken Vindaloo Pollo in salsa Vindaloo, sapore intenso e piccante	8,50
Chicken Pudina Pollo disossato con yogurt, menta e cocco	8,50
Chicken Dopiazza Pollo con cipolle e salsa curry	8,50
Suar Rogan Josh Scamerita di maiale preparata in salsa di pomodoro, paprika, cardamomo e peperoncino verde	8,50
Mutton Vindaloo Agnello in salsa Vindaloo, sapore intenso e piccante	9,50
Mutton Madras Curry Agnello miscelato Madras Curry e pomodoro	9,50
Mutton Dopiazza Agnello con cipolle e salsa curry	9,50

VERDURE e LEGUMI

Raita Yogurt magro con verdure di stagione	3,00
Pili Dal Lenticchie gialle in salsa e spezie	4,00
Kaali Dal Lenticchie nere in crema di pomodoro e spezie	4,00
Safed Cholle Ceci bianchi speziati	4,00
Rajma Fagioli rossi in brodo vegetale di spezie e pomodoro	4,00
Alu Gobhi Patate e cavolfiore saltati in padella con curcuma	4,50
Khumb Mattar Funghi champignon con piselli e spezie	4,50
Palak Paneer Spinaci o bietola tritati con formaggio e spezie	5,00
Saag Alu Cime di rapa e patate con spezie	4,50
Vegetable Kofta Polpette di verdure fresche in salsa di pomodoro e curry	5,00
Malai Kofta Polpette di patate e formaggio con crema di mandorle	5,00
Soya Mattar Soya macinata e piselli in salsa curry	4,50
Soya Tikka Masala Soya macinata in salsa di pomodoro, peperoni e cipolla	4,50

Karma

DESSERTS

Dolci del giorno 4,00

Coperto e salse 2,00

Per la piccantezza dei piatti chiedici. Pietanza con osso
 Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
Le salse madre sono preparate con olio extra vergine di oliva. Per i piatti vegani consultatevi con il personale di sala

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.