



Street Snacks

Veg Salad: <i>insalata di verdure miste cotte con yogurt alla menta, tamarindo, uvetta e croccantini di lenticchie</i>	7,00 €	SG L
Samosa Chaat: <i>involtino di pasta ripieno con patate, piselli e ceci al tamarindo</i>	9,00 €	L
Chicken Chaat: <i>pollo a dadini con ceci, tamarindo, yogurt e lenticchie croccanti</i>	11,00 €	SG L
Piatto Bimbo: <i>pollo a dadini con riso bianco e patatine fritte</i>	11,00 €	SG

Starters

Papad: <i>leggera crepes croccante con farina di lenticchie</i>	2,00 €	SG
Samosa: <i>tipo involtino con ripieno di patate e verdure speziate</i>	6,00 €	
Pakora: <i>verdure miste in pastella di ceci</i>	5,00 €	SG
Onion Rings: <i>sottili anelli di cipolla in pastella</i>	4,00 €	SG
Chicken Roll: <i>rotolo di pane alla piastra con pollo Tandoori delicato alla soia</i>	5,00 €	L SO
Chicken Pakora: <i>bocconcini di pollo in pastella</i>	6,00 €	SG
Shami Kebab: <i>polpettine di carne macinata con ceci, spezie e aromi</i>	7,00 €	U
Prawn Pakora*: <i>gamberi in pastella di ceci e lenticchie</i>	8,00 €	SG C
Antipasti misti: <i>misto di antipasti vari</i>	7,00 €	L SO
Antipasti misti vegetariani: <i>misto di antipasti vegetariani</i>	7,00 €	
Tara Special*: <i>verdure, pollo e gamberi in pastella</i>	13,00 €	C L SO

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati



senza glutine
in origine

latte o derivati

frutta a guscio

vegan

soia

crostacei

uova

senape

pesce

Cover 2,00 €



Tandoori - From the Clay Oven

Tandoori Chicken: 14,00 €	SG	L	
<i>cosce di pollo marinate e cotte al Tandoori</i>			
Chicken Tikka o Reshmi Kebab: 14,00 €	SG	L	
<i>bocconcini di petto di pollo marinati 24 ore nello yogurt e spezie, cotti al Tandoori</i>			
Boti Kebab: 14,00 €	SG	L	
<i>bocconcini di agnello marinati e cotti al Tandoori</i>			
Seekh Kebab: 14,00 €	SG		
<i>agnello macinato e speziato cotto allo spiedo al Tandoori</i>			
Tikka Mix Platter: 14,00 €	SG	L	
<i>vari tipi di bocconcini di pollo e agnello cotti al Tandoori</i>			
Tandoori Misto: 15,00 €	SG	L	
<i>varietà di carne marinata (pollo, agnello e maiale) al Tandoori</i>			
Tandoori King Prawns*: 20,00 €	SG	C	L
<i>gamberoni marinati al Tandoori</i>			
Fish mix Tandoori*: 18,00 €	SG	P	L
<i>pesce e gamberoni al Tandoori</i>			



*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Curry - Curries

Chicken o Lamb o Pork Curry: 	14,00 €	SG
<i>curry classico di carne saporito leggermente speziato</i>		
Chicken Tikka Masala:	14,00 €	SG F L
<i>curry classico Anglo-Indiano delicato e cremoso, cotto con bocconcini di pollo Tandoori</i>		
Chicken o Lamb Madras:   	14,00 €	SG
<i>curry piccante e speziato di pollo o agnello. Per campioni!</i>		
Saag Chicken o Lamb:  	14,00 €	SG L
<i>curry piccante di pollo o agnello cotto con di crema di spinaci</i>		
Rogan Josh Lamb o Chicken:	14,00 €	SG L
<i>curry delicato di agnello o pollo allo yogurt con peperoni</i>		
Chilli Chicken:  	14,00 €	SG SO
<i>delizioso curry Indo-Orientale di pollo e cavolo con un gusto agro-dolce-piccante</i>		
Chicken o Lamb Balti:  	14,00 €	SG
<i>curry di pollo o agnello del Nord India cotto nel wok con zenzero, aglio e peperoncino fresco</i>		
Chicken o Lamb Jalfrezi:  	14,00 €	SG
<i>curry di pollo o agnello al pomodoro e peperoni. Molto di moda a Londra</i>		
Chicken o Lamb Dhansak: 	14,00 €	SG L
<i>curry di pollo o agnello cotto nella crema di lenticchie</i>		
Handi Chicken: 	14,00 €	SG L
<i>piatto delicato e piccante di pollo cotto con lo yogurt e mango chutney, leggermente agro-dolce</i>		
Chicken o Lamb Korma:	14,00 €	SG L
<i>curry delicato di pollo o agnello cotto in una salsa cremosa a base di cocco</i>		
Fish Curry:	14,00 €	SG P
<i>curry di filetti di pesce leggermente speziati</i>		
Prawn* Curry:	14,00 €	SG C
<i>curry classico di gamberi</i>		
Prawn* Malai:	14,00 €	SG L C
<i>curry di gamberi cotti in una salsa cremosa allo yogurt e cocco</i>		

Tutti i piatti al curry sono consigliati da abbinare al pane o riso

*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

    speziato
piccante
molto piccante

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Piatti Vegetariani - Vegetarian Dishes

Saag Alu: 10,00 €	SG L
<i>crema di spinaci con patate speziate</i>	
Vegetable Curry:  10,00 €	SG V
<i>curry di verdure miste</i>	
Vegetable Kofta Curry: 11,00 €	SG L
<i>polpette di verdure miste al curry</i>	
Alu Jeera: 9,00 €	SG V
<i>contorno di patate speziate al cumino</i>	
Alu Gobi:  10,00 €	SG V
<i>piatto tipico del Punjab di cavolfiore e patate</i>	
Palak Paneer o Palak Matar: 11,00 €	SG L
<i>crema di spinaci con ricotta oppure con i piselli</i>	
Baigan Bharta:  11,00 €	SG V
<i>polpa di melanzana affumicata e speziata</i>	
Chana Masala:  8,00 €	SG V
<i>contorno di ceci speziati del nord dell'India</i>	
Karai Paneer:   14,00 €	SG L
<i>paneer (ricotta indiana) saltata in padella con spezie, pomodoro e cipolla</i>	
Raita: 4,00 €	SG L
<i>un accompagnamento di yogurt e cetriolo per i piatti speziati</i>	
Dal: 6,00 €	SG L
<i>crema di lenticchie gialle</i>	
Dal Makhni: 6,00 €	SG L
<i>crema di lenticchie nere</i>	
Onion Salad: 5,00 €	
<i>insalata di cipolla fresca e cetrioli</i>	

Tutti i piatti vegetariani sono consigliati da abbinare al pane o riso

 speziato
piccante
molto piccante

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Riso - Rice

Riso Bianco: <i>riso Basmati cotto al vapore</i>	4,00 €	SG
Riso Pulao: <i>riso Basmati cotto con curcuma, mandorle e cardamomo</i>	4,00 €	F
Jeera Pulao: <i>riso Basmati con cumino al vapore</i>	5,00 €	SG
Lemon Rice: <i>riso Basmati al limone, cocco e foglie di curry</i>	5,00 €	SG
Pulao di verdure - Veg. Pulao: <i>riso Basmati cotto al vapore con verdure di stagione</i>	5,00 €	SG
Biryani Vegetariano: <i>riso Basmati speziato e cotto con gli aromi, spezie e verdure di stagione</i>	9,00 €	SG F
Biryani Gosht o Chicken Biryani: <i>riso Basmati speziato cotto con l'agnello o pollo e aromi</i>	13,00 €	SG F L
Prawn* Pulao: <i>riso Basmati cotto al vapore delicatamente con gamberi e cocco</i>	8,00 €	SG C
Prawn* Biryani: <i>riso Basmati speziato e aromatizzato ai gamberi</i>	13,00 €	SG F L C



*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Pane - Breads

Roti: <i>classico pane di farina integrale non lievitato</i>	3,00 €	V
Naan: <i>pane soffice con impasto al latte</i>	3,00 €	L
Paratha: <i>pane integrale a strati con burro</i>	4,00 €	L
Kishmish Naan: <i>pane morbido al Tandoori con aromi e uva sultanina</i>	4,00 €	L
Cheese Naan: <i>pane naan con un sottile ripieno di formaggio</i>	4,00 €	L
Lassan Naan - Garlic Naan: <i>pane naan all'aglio</i>	4,00 €	L

Sono cotti al momento senza l'utilizzo di grassi o strutto.
Ottimo accompagnamento sia con piatti curry e piatti vegetariani.

Dolci - Dessert

Sorbetto al limone: <i>fatto con polpa di mango</i>	3,00 €	L
Sorbetto al mango: <i>fatto con polpa di mango</i>	4,00 €	SG V
Coconut Barfi: <i>dolce di cocco grattugiato cotto nel latte</i>	5,00 €	SG L F
Kheer: <i>budino di riso, mandorle, uvetta e zafferano</i>	5,00 €	SG L F
Kali Barfi: <i>dolce di cocco e cioccolato</i>	5,00 €	SG L F
Kulfi di pistacchio o mango: <i>tipico gelato indiano al pistacchio o mango</i>	5,00 €	SG L
Meethi Naan: <i>pane Naan con gocce di cioccolato fondente</i>	5,00 €	L
Gulab Jamun: <i>dolce tipico indiano a base di latte, farina e zucchero</i>	5,00 €	L F

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



I Nostri Menu

Vegetariano

ANTIPASTI a scelta tra:

Pakora: *vari tipi di verdure in pastella*

Onion Rings: *anelli di cipolla in pastella*

Samosa: *involtino di patate e piselli*

Aloo Pakora: *patate in pastella di ceci*

PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

Curry di verdure miste

Alu Gobi: *curry di patate e cavolfiore*

Veg Kofta: *polpette di verdure miste*

Baingan Bharta: *polpa di melanzane speziate*

Palak Paneer: *crema di spinaci e ricotta*

Alu Saag: *patate con spinaci*

Karai Paneer: *paneer (ricotta indiana) saltata in padella con spezie, pomodoro e cipolla*

TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

riso Pulao alla curcuma o riso bianco

pane Naan o Roti (integrale)

23,00 €

Bevande e Dolce Escluse

Vegano

ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

Pakora: *vari tipi di verdure in pastella*

Onion Rings: *anelli di cipolla in pastella*

Samosa: *involtino di patate e piselli*

Baingan Pakora: *melanzane in pastella di ceci*

PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

Curry di verdure miste

Alu Gobi: *curry di patate e cavolfiore*

Baingan Bharta: *polpa di melanzane speziate*

Chana Masala: *ceci in salsa speziata*

TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

riso Pulao alla curcuma o riso bianco

pane Naan o Roti (integrale)

23,00 €

Bevande e Dolce Escluse

SG

*senza glutine
in origine*

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



I Nostri Menu

Carne

ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

Antipasti misti: *vari tipi di verdure in pastella di ceci*

Chicken Pakora: *bocconcini di pollo in pastella di mais*

Samosa: *involtino di patate e piselli*

Chicken Roll: *involtino di pane ripieno di pollo alla soia e cipolla*

PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

Chicken o Lamb curry: *curry classico di pollo o agnello leggermente speziato*

Chicken Tkka Masala: *curry di pollo delicato allo yogurt*

Rogan Josh: *curry di agnello delicato allo yogurt e peperoni*

Chicken Tikka o Reshmi Kebab: *bocconcini di petto pollo marinati nello yogurt e spezie, cotti nel forno Tandoor*

Tandoori misto: *vari tipi di carne (pollo, agnello, maiale) marinati e cotti nel forno Tandoor*

TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

riso Pulao alla curcuma o riso bianco

pane Naan o Roti (integrale)

24,00 €

Bevande e Dolce Escluse

Pesce

ANTIPASTI MISTI a scelta tra:

Prawn Pakora*: *gamberi in pastella di ceci*

Fish Pakora*: *pesce in pastella*

PIATTO PRINCIPALE a scelta tra:

Prawn Curry*: *curry classico di gamberi*

Fish Curry*: *curry classico di filetti di pesce leggermente speziati*

Tandoori King Prawns*: *gamberoni al forno Tandoori*

Fish mix Tandoori*: *pesce e gamberoni al Tandoori*

TUTTO ACCOMPAGNATO CON:

riso Pulao alla curcuma o riso bianco

pane Naan o Roti (integrale)

27,00 €

Bevande e Dolce Escluse

SG

*senza glutine
in origine*

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Bevande - Drinks

Acqua:	3,00 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite:	3,00 €

Bevande Analcoliche Indiane

Lassi salato o dolce:	4,00 €	SG	L
<i>bevanda tradizionale indiana a base di yogurt rinfrescante, da gustare con i piatti speziati</i>			
Lassi al mango:	5,00 €	SG	L
<i>bevanda a base di yogurt con polpa di mango, ottimo come dolce o calmante dopo un pasto speziato</i>			
Tè speziato:	3,00 €		
Tè allo zenzero:	3,00 €		
Tè verde:	3,00 €		

Birre

Birra analcolica 33 cl:	5,00 €
Birra Menabrea 33 cl/Heineken 33 cl:	5,00 €
Birra Menabrea 66 cl/Heineken 66 cl:	7,00 €
Birra Menabrea ambrata 33 cl:	5,00 €

Birre Indiane

King Cobra 75 cl:	13,00 €
Birra Indiana King Fisher 65 cl:	7,50 €
Birra Indiana Cobra 65 cl:	7,50 €
Birra Indiana 33 cl:	5,00 €

Caffè-Caffè Hag:	2,00 €	
Caffè Maharaja:.....	6,00 €	L
<i>caffè lungo con brandy e panna</i>		

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Birre Speciali - Special Beers

Blanche de Namur (Belgio): <i>birra bianca, 25 cl</i>	4,00 €	
Blanche de Namur (Belgio): <i>birra bianca, 75 cl</i>	12,00 €	
Giulia (Az. Altruis): <i>ambrata agricola friuli, 75 cl</i>	15,00 €	
Birra artigianale (Gluten Free): <i>gluten free, 50 cl</i>	7,00 €	SG
Saison D'epeautre (Belgio): <i>birra di color dorato opaco, 37,5 cl. Questa Saison prodotta utilizzando il farro, stupisce per i suoi profumi, che vanno da note fruttate e speziate a note floreali, che addirittura ricordano il fieno.</i>	15,00 €	
HY Super beer : <i>birra a doppio malto, 75 cl alc. 11%</i>	19,00 €	
HY Cuvée beer : <i>birra ambrata a doppio malto, 75 cl alc. 10%</i>	19,00 €	

Liquori Indiani

Rum Old Monk:	5,00 €	
Liquore allo zenzero:	3,00 €	
Liquore al cardamomo:	3,00 €	
Liquore kamasutra:	3,00 €	

Whisky

Black:	7,00 €	
Red:	7,00 €	
Ballantines:	7,00 €	
Chivas:	7,00 €	
Amari nazionali:	3,00 €	

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €



Vini Rossi - Red Wines

Chianti Superiore: (Toscana)	20,00 €	Calice 4,00 €
Negramaro: (Salento)	22,00 €	Calice 4,00 €
Primitivo: (Salento)	22,00 €	Calice 4,00 €
Nero D'Avola: (Sicilia)	20,00 €	
Cannonau: (Sardegna)	22,00 €	
Refosco: (Friuli)	22,00 €	
Syrah: (Sicilia)	22,00 €	
Blauburgunder/Pinot Nero: (Trentino Alto Adige)	25,00 €	
Nebbiolo:	25,00 €	
1/2 bottiglia di vino rosso 37,5cl:	10,00 €	

Vini Bianchi - White Wines

Chardonnay: (Toscana)	20,00 €	Calice 4,00 €
Vermentino: (Toscana)	22,00 €	Calice 4,00 €
Roero Arneis: (Langhe)	22,00 €	
Muller Thurgau: (Trentino Alto Adige)	22,00 €	
Greco Di Tufo: (Campania)	22,00 €	
Falanghina: (Campania)	22,00 €	
Gewurtztraminer: (Trentino Alto Adige)	24,00 €	
Prosecco: Valdo (Valdobbiadene)	22,00 €	
1/2 bottiglia di vino bianco 37,5cl:	10,00 €	
Champagne Brut - Moët & Chandon:	60,00 €	

SG

senza glutine
in origine

L

latte o derivati

F

frutta a guscio

V

vegan

SO

soia

C

crostacei

U

uova

S

senape

P

pesce

Cover 2,00 €