

# नमस्ते



## l'India nel cuore di Torino

Un'esperienza di 22 anni nel settore, maturata ai più alti livelli in diversi continenti unita ad un'intensa passione per le tradizioni indiane ed il desiderio di trasmetterle hanno portato i fratelli, i proprietari della catena "Gandhi Torino", a proporre nel cuore di Torino un ristorante indiano distinguendolo dagli altri per l'elevata qualità ed autenticità della sua cucina.

Tutto è indiano al DAWAT il servizio cordiale ed accurato e l'ambiente raffinato.

La nostra cucina vi delizierà con i suoi aromi delicatamente speziati o piccanti proponendovi specialità a base di carne e pesce fresco cotti nel tradizionale forno Tandoor, un'ampia scelta di squisite pietanze vegetariane di prima qualità, un Menu Vegan ed alcuni piatti Bio tutto arricchito con una lunga lista di vini qualità.

Il nostro chef lavora con tecnica raffinata per ricreare gli autentici sapori dell'India, il ristorante Dawat non si accontenta di conquistare il palato dei propri clienti ma vuole "toccare l'anima"...

Buon Appetito!

Amit Ahuja

## Ristorante Indiano Dawat

Via Milano, 8/H Torino

Tel. :011-2645181

[www.dawattorino.it](http://www.dawattorino.it)

Per i celiaci e per i tolleranti a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menù

**Coperto € 2,00**

\* Questo prodotto può essere surgelato qui base alla stagionalità e reperibilità di mercato

# *Menu Dawat € 20,00*

Vegeteriano/Vegetarian

## *Prima Portata/Appetizer*

### **Samosa e Pakora Mix**

Sfoglia ripiena di patate e verdure miste in pastella di farina di ceci  
Fried pastry stuffed with potatoes and mixed vegetables in chickpea flour batter

### **Raita**

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

### **Cheese Naan**

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

### **Paneer Malai Kofta**

Piatto delicato di paneer (formaggio Indiano) con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde  
Delicate dish of paneer (Indian cheese) with cream, almonds, cashews, tomatoes, white pepper and green cardamom

## **Contorno/ Side dish**

### **Dal Makhni**

Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie  
Thick lentil and black bean curry a creamy gravy

### **Riso d'accompagnamento**

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Ayurvedico € 22,00*

Vegeteriano/Vegetarian

## *Prima Portata/Appetizer*

### **Methi Tikki**

Fritella di patate e piselli, farina, spinaci e formaggio  
Deep fried potatoes and peas, flour, spinach and cheese

### **Raita**

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

### **Aloo Paratha**

Pane Indiano di farina integrale non lievitata ripiene con patate e piselli  
Whole wheat Indian bread stuffed with potatoes and peas

## *Seconda portata/Main Course*

### **Channa Punjabi**

Ceci con salsa di pomodoro, cipolle, zenzero, curcuma e spezie  
Chickpeas with tomato sauce, onions, ginger, turmeric and spices

### **Began Bharta**

Melanzane cotte al forno e tritate, con pomodoro, panna, cipolla e spezie  
Eggplant cooked in the oven and chopped, with tomato, cream, onion and spices

### **Novratan Korma (piatto delicato)**

Verdure miste in salsa cremosa con panna, cipolla, mandorle, anacardi, mandorle, cardamom, anice stellate e miele  
Mixed vegetables in a creamy sauce with cream, onion, almonds, cashews, almonds, cardamom, star-anise and honey

### **Riso d'accompagnamento**

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Vegan € 22,00*

## *Prima Portata/Appetizer*

### **Pakora Mix**

Verdure miste in pastella di farina di ceci e spezie  
Fried mixed vegetables in chickpea flour batter and spices

### **Chapati**

Il tradizionale pane Indiano di farina integrale non lievitata / Traditional  
Indian bread made from unleavened whole wheat flour

(oppure/or)

### **Pudina Paratha**

Il pane Indiano di farina integrale con menta / Indian bread made from  
whole wheat flour with mint

## *Seconda portata/Main Course*

### **Channa Masala**

Ceci con salsa di pomodoro, cipolla, zenzero e spezie  
Organic chickpeas in organic tomato sauce, onion, ginger and spices

### **Contorno/ Side dish**

#### **Dal Tarka**

Lenticchie di ceci neri e lenticchie rosso con salsa di pomodoro, zenzero e  
spezie / Bengal gram and Red lentil in tomato sauce, onion, ginger and  
spices

#### **Mix Vegetable sabji**

Verdure miste (zucchini, carote, cavolfiore, fagiolini, patate, piselli) con  
pomodoro, cipolla, zenzero e spezie  
Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, green beans, potatoes,  
peas) with tomato, onion, ginger and spices

#### **Riso d'accompagnamento**

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

### **Sorbetto al Mango**

### **Mango Sorbet**

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Punjab € 25,00*

Carne di Pollo/ Chicken

## *Prima Portata/Appetizer*

Harali Murgh Tikka

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, aglio e zenzero, menta ed erbe verdi

Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint and green herbs

Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

Murgh Curry

Bocconcini di pollo passata con pomodoro, spezie e curry  
Chicken with tomato, spices and curry

Contorno/ Side dish

Dal Mackni

Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie/ Thick lentil and black bean curry a creamy gravy

Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

*Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Le Ladakh € 27,00*

Carne di Agnello/ Lamb

## *Prima Portata/Appetizer*

### Seek Kebab

Delizioso agnello alla brace aromatizzato da zenzero, zafferano, menta e spezie

Delicious grilled lamb flavoured with ginger, saffron, mint and spices

### Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

### Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

### RoganJosh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cipolla, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, aglio e zenzero; famoso piatto del Kashmir di montagna  
Lamb chunks with tomato, onions, cinnamon and cloves in sauce and spices, garlic and ginger; a famous dish of mountainous Kashmir

### Contorno/ Side dish

### Dum Aloo Kashmiri

Patate saltate con semi di mostarda in una cremosa salsa di spezie  
Sautéed potatoes with mustard seeds in a creamy spice sauce

### Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Chennai € 28,00*

Gamberi\* e Gamberoni\*/ Prawns and Shrimps

## *Prima Portata/Appetizer*

### Jinga Prawn Tandoori

Gamberoni\* marinate con yogurt, aglio, zenzero e spezie cotti nel forno  
Tandoor

Tiger Shrimp marinated in a spicy sauce with onion, garlic and cooked in  
the Tandoor oven

### Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

### Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed  
with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

### Jinga Balciao

Gamberetti\* in salsa di pomodoro, cipolla, zenzero, aglio con spezie ricci  
Shrimp in tomato sauce, onion, ginger, garlic with rich spices

### Contorno/ Side dish

### Palak

Spinaci leggermente speziati nel caratteristico sapore indiano  
Lightly spiced spinach with the characteristic Indian flavour

### Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Kolkata € 27,00*

Pesce Salmone/ Salmon Fish

## *Prima Portata/Appetizer*

### Fish tikka Tandoori

Bocconcini di Salmone marinati con yogurt, uova, spezie e cotti nel forno  
Tandoor

Chunks of salmon marinated with yogurt, eggs, spices and cooked in the  
Tandoor oven

### Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

### Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed  
with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

### Fish Tamatar

Bocconcini di salmone cucinati al vapore e scottati in padella con pomodoro  
e panna, anacardi

Steamed salmon chunks cooked in a pan with tomato and cream, cashews

### Contorno/ Side dish

### Dal Makhni

Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie  
Thick lentil and black bean curry a creamy gravy

### Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*



# *Menu Kochin € 27,00*

Pesce Spada/ Sword Fish

## *Prima Portata/Appetizer*

Fish tikka Tandoori

Bocconcini di Spada\* marinati con yogurt, farina di ceci,uova, spezie e cotti nel forno Tandoor

Chunks of Sword fish\* marinated with yogurt, rice flour, spices and cooked in the Tandoor oven

Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio / Classic Indian bread stuffed with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

Fish Mashali Masala Kerala

Bocconcini di spada\* cucinati in padella con pomodoro, zenzero, aglio, cipolla e spezie

Chunks of cooked sword fish\* in a pan with tomato, ginger, garlic, onion and spices

Contorno/ Side dish

Mix Vegetable

Verdure miste(zucchini, carote, fagioli, patate) con pomodoro, cipolla e zenzero

Mixed vegetables (zucchini, carrots, beans, potatoes) with tomato, onion and ginger

Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

*Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# *Menu Maharaja € 30,00*

*Misto Carne, pesce e verdure*

*Prima Portata/Appetizer*

*Antipasto Pesce e Pakora Mix*

Fritto misto di pesce spada\* e verdure miste con pastella di farina di ceci e spezie

Fried mix of swordfish\* and vegetables with chickpea flour and spices

*Raita*

Salsa di yogurt con patate e spezie / Yogurt with potatoes and spices

*Cheese Naan*

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio

Classic Indian bread stuffed with cheese

*Seconda portata/Main Course*

*Mix Tandoori Platter*

Tandoori Chicken, Harali Tikka, Nasello\* e Fish tikka Salmone

Pollo, Nasello e Salmone marinate in yogurt e spezie e grigliate con verdure

Chicken, Hake fish and Salmon fish marinated in yogurt and spices and grilled with vegetables

*Chicken Biryani*

Riso basmati e pollo cucinato con spezie, zenzero e menta

Basmati rice and chicken cooked with spices, ginger and mint

*Contorno/ Side dish*

*Mix Vegetable sabji*

Verdure miste (zucchini, carote, cavolfiore, fagiolini, patate, piselli) con pomodoro, cipolla, zenzero e spezie

Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, green beans, potatoes, peas) with tomato, onion, ginger and spices

*Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

# Menu

## *New Delhi € 28,00*

Un assaggio di antipasti misto

### *Appetizer mix*

#### Fish Amritsari

Bocconcini di pesce spada\* in pastella di farina di ceci e riso con spezie/ Pieces of swordfish in batter of chickpea flour and rice with spices

#### Jinga Pakora

Gamberetti in pastella di farina di ceci e riso con spezie e limone/Prawns in batter of chickpea flour and rice with spices and lime

#### Hara Bara Tikka

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe verdi/ Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint and green herbs

#### Methi Tikki

Fritella di patate e piselli, farina, spinaci e formaggio/ Deep fried potatoes and peas, flour, spinach and cheese

#### Raita

Salsa di yogurt con patate e spezie/ Yogurt with potatoes and spices

#### Cheese Naan

Il classico pane Indiano ripieno di formaggio/ Classic Indian bread stuffed with cheese

## *Seconda portata/Main Course*

*(A scelta tra/Choice between)*

#### Fish Tamatar *oppure/or*

Bocconcini di pesce spada\* con panna, pomodoro e spezie/ Swordfish\* morsels with cream, tomato and spices

#### Jinga Balciao *oppure/or*

Gamberi\* marinati in salsa di tamarindo, semi di mostarda, pomodoro e spezie/ Prawns marinated in tamarind sauce, mustard seeds, tomato and spices

#### Murgh Shai Korma (non piccante) *oppure/or*

Bocconcini di pollo in salsa di panna e anacardi. Piatto delicato della tradizionale imperial Moghul/ Chicken in cream and cashew sauce. (Delicate dish)

#### Rogan Josh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cipolla, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, aglio e zenzero; famoso / Lamb chunks with tomato, onions, cinnamon and cloves in sauce and spices, garlic and ginger

#### Contorno/ Side dish - Dal Mackni

Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie/ Thick lentil and black bean curry a creamy gravy

#### Riso d'accompagnamento

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

## *Dessert*

A scelta dalla carta

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Dawat Speciale Mixed Thali*

Piatto unico

*Veg Thali € 18,00*

**Paneer Mackhni**

Formaggio indiano con salsa di panna, pomodoro, spezie con ghee(burro chiarificato)  
Indian cheese with cream sauce, tomato, spices with ghee (clarified butter)

**Began Bharta**

Melanzane cotte al forno e tritate, con pomodoro, panna, cipolla e spezie/ Eggplant  
cooked in the oven and chopped, with tomato, cream, onion and spices

**Dum Aloo**

Piatto di patate saporite da semi di mostarda, zenzero e pomodoro/ Plate of tasty  
potatoes from mustard, ginger and tomato seeds

**Dal Mackni**

Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie/ Thick lentil and  
black bean curry a creamy gravy

**Riso d'accompagnamento**

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

---

*Non-Veg Thali € 23,00*

**RoganJosh**

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie,  
famoso piatto del Kashmir di montagna/ Lamb chunks with tomato, cinnamon and  
cloves in sauce and spices, a famous dish of mountainous Kashmir

**Murgh Tikka Masala**

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in padella con pomodoro, cipolle,  
zenzero e spezie/ Chicken cooked in Tandoor and sautéed in a pan with tomato,  
onions, ginger and spices

**Dum Aloo**

Piatto di patate saporite da semi di mostarda, zenzero e pomodoro/ Plate of tasty  
potatoes from mustard, ginger and tomato seeds

**Channa Punjabi**

Ceci con salsa di pomodoro, cipolle, zenzero, curcuma e spezie/ Chickpeas with  
tomato sauce, onions, ginger, turmeric and spices

**Riso d'accompagnamento**

Riso basmati profumato e cotto al vapore/ Steamed Basmati Rice

*Coperto e Bevande escluse*

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Alla Carta*

### *Antipasti/Appetizers*

<i>Channa Samosa</i>	€ 5,00
Sfoglia ripiena di patate e piselli con ceci Fried pastry stuffed with potatoes and chickpeas	
<i>Pakora Mix</i>	€ 5,00
Verdure miste in pastella di farina di ceci spezie Mixed vegetables in chickpea flour and spices batter	
<i>Methi Tikki</i>	€ 5,00
Fritella di patate e piselli, farina, spinaci e formaggio Deep fried potatoes and peas, flour, spinach and cheese	
<i>Dawat Speciale</i>	€ 9,00
Degustazione antipasti misti/ Appetizers tasting (Pakora mix, Samosa e Methi tikki)	
<i>Golden Chicken</i>	€ 7,00
Pollo fritto con farina di riso e ceci, aglio, zenzero e spezie Fried chicken with rice flour and chickpea flour, garlic, ginger and spices	
<i>Seek Kebab</i>	€ 9,00
Delizioso agnello alla brace aromatizzato da zenzero, zafferano e menta Delicious grilled lamb flavoured with ginger, saffron and mint	
<i>Kovelam Fish tikki</i>	€ 8,00
Frittelle di pesce nasello* tritato con cipolla, menta, zenzero e spezie Minced hake fish patties with onion, mint, ginger and spices	
<i>Fish Amritsari</i>	€ 8,00
Bocconcini di pesce spada* in pastella di farina di ceci e riso con spezie Pieces of swordfish* in batter of chickpea flour and rice with spices	
<i>Jinga Pakora</i>	€ 7,00
Gamberetti in pastella di farina di ceci e riso con spezie e limone Prawns in batter of chickpea flour and rice with spices and lime	
<i>Dawat Speciale Frutti di Mare</i>	€ 12,00
Degustazione antipasti misti Gamberi*, Calamari*, pesce misto fritto in pastella di farina di riso e ceci con spezie Mixed appetizers tasting Shrimp, Calamari*, mixed fish fried in rice flour and chickpea batter with spices	

## *Insalate Indiane* *Indian salads*

### *Jafrezi Salad*

Insalata verde con pomodoro, ceci e formaggio Indiano  
Green salad with Indian cheese

€ 5,00

### *Fish o Jinga Salad*

Insalata verde con pesce a scelta tra Pesce e Gamberi\*  
Green salad with fish choice between Fish and Prawns

€ 7,00

### *Chicken Salad*

Insalata verde con Pollo / Green salad with Chicken

€ 7,00

## *Zuppe/Soups*

### *Vegetable Soup*

Zuppa gustosa di una crema di verdure insaporita con spezie  
Tasty soup of a vegetable cream flavoured with spices

€ 5,00

### *Fish Soup*

Zuppa di pesce spada con spezie / Swordfish soup with spices

€ 7,00

### *Chicken Soup*

Zuppa a base di pollo e lenticchie gialle/ Chicken and lentil soup

€ 6,00

## *Salsa con Yogurt*

### *Mix Raita*

Fresca salsa a base di yogurt con cetriolo e pomodoro  
Fresh yoghurt sauce with cucumber and tomato

€ 3,50

### *Pudina Raita*

Fresca salsa a base di yogurt con menta/ Fresh yoghurt sauce with mint

€ 3,50

## *Menu Bambini € 12,00*

I piatti di unici misto di assaggio menu sono delicati e non piccanti  
Single dish mixed with delicate and lightly spiced

### *Antipasti a scelta tra - Harali Murgh Tikka*

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, aglio e zenzero, menta ed erbe verdi  
Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint and green herbs

### *Oppure Methi tikki*

Fritella di patate e piselli, farina, spinaci e formaggio  
Deep fried potatoes and peas, flour, spinach and cheese

### *Secondo a scelta tra - Fish Ajwaini*

Bocconcini di pesce nasello\* con latte di cocco  
Hake fish chunks with coconut milk

### *Oppure Murgh Shahi Korma*

Bocconcini di pollo in salsa di panna e anacardi. Piatto delicato della tradizionale imperiale Moghul/ Chicken in cream and cashew sauce.

### *Cheese Naan e Riso d'accompagnamento*

Bevande compreso Succo di mango o Coca-Cola/Sprite

## *Pane Indiano* *Indian Tandoor Bread*

Il pane tradizionale indiano viene impasto a mano utilizzando farina di agricoltura biologica e farina integrale

Traditional Indian bread is hand-kneaded using organic flour and whole wheat flour

- |  |        |
|--|--------|
| <i>Chapati</i>   | € 2,00 |
| Il classico pane Indiano di farina integrale / The classic Indian wholewheat bread   |        |
| <i>Naan</i>  | € 2,50 |
| Pane tradizionale di farina bianca raffinata/ Traditional bread of refined white flour   |        |
| <i>Cheese Naan</i>   | € 3,00 |
| Pane Indiano di farina bianca ripieno di formaggio/ Indian white flour bread stuffed with cheese   |        |
| <i>Butter Naan</i>   | € 3,00 |
| Pane di farina bianca con 'ghee'(burro chiarificato indiano)/ White flour bread with 'ghee' (Indian clarified butter)                          |        |
| <i>Pudina Paratha</i>  | € 3,00 |
| Pane di farina integrale con menta/ Wholewheat bread with mint   |        |
| <i>Aloo Paratha</i>  | € 3,00 |
| Pane di farina integrale con patate / Wholewheat bread with mashed potatoes  |        |
| <i>Fish Naan</i>   | € 4,00 |
| Pane di farina bianca e ripiena di pesce spada*/ White flour bread stuffed with swordfish*   |        |
| <i>Garlic Naan</i>   | € 3,00 |
| Pane tradizionale di farina bianca con aglio/ Traditional white flour bread with garlic  |        |
| <i>Onion Kulcha</i>  | € 3,00 |
| Pane tradizionale di farina bianca con cipolla/ Traditional white flour bread with onion   |        |
| <i>Chicken Naan</i>  | € 3,50 |
| Pane tradizionale di farina bianca con Pollo/ Traditional white flour bread with chicken   |        |
| <i>Missi Roti (senza glutine)</i>  | € 3,00 |
| Pane tradizionale di farina di ceci con cipolla, consigliati per celiaci/ Traditional chickpea flour bread with onion, recommended for celiacs |        |

Tutti i tipi di pane indiano sono cotti al momento nel forno indiano tandoor

All types of Indian bread are baked in the Indian tandoor oven on order

## *Secondi Piatti Vegetariani* *Main course Vegetarian*

*Paneer Mackhni*(piatto delicato) € 9,00  
Formaggio indiano con salsa di panna, pomodoro, spezie con ghee(burro chiarificato)  
Indian cheese with cream sauce, tomato, spices with ghee (clarified butter)

*Malai Kofta*(piatto delicato) € 8,50  
Polpette di formaggio indiano e verdure con panna, mandorle, anacardi, cardamomo,  
anicce stellato e miele/ Patties of Indian cheese and vegetables with cream, almonds,  
cashews, cardamom, star anise and honey

*Palak Paneer* € 8,50  
Formaggio Indiano con spinaci, zenzero, panna e ghee(burro chiarificato) / Indian  
cheese with spinach, ginger, cream and ghee (clarified butter)

*Channa Punjabi* € 8,50  
Ceci con salsa di pomodoro, cipolle, zenzero, curcuma e spezie / Chickpeas with  
tomato sauce, onions, ginger, turmeric and spices

*Began Bharta* € 9,00  
Melanzane cotte al forno e tritate, con pomodoro, panna, cipolla e spezie / Eggplant  
cooked in the oven and chopped, with tomato, cream, onion and spices

*Novratan Korma*(piatto delicato) € 9,00  
Verdure miste in salsa cremosa con panna, cipolla, mandorle, anacardi, mandorle,  
cardamom, anice stellate e miele / Mixed vegetables in a creamy sauce with cream,  
onion, almonds, cashews, almonds, cardamom, star-anise and honey

*Dal Mackhni* € 8,50  
Denso curry di lenticchie e fagioli neri una cremosa salsa di spezie/ Thick lentil and  
black bean curry a creamy gravy

*Dal Tarka* € 8,50  
Lenticchie di ceci neri e lenticchie rosso con salsa di pomodoro, zenzero e spezie  
Bengal gram and Red lentil in tomato sauce, onion, ginger and spices

*Manchurian Masala curry* € 8,50  
Polpette di cavolfiore, carote in una salsa ricca di soia e tamarindo, pomodoro, cipolla,  
patate, anacardi e spezie/ Patties of cauliflower, carrots in a sauce rich in soy and  
tamarind, tomato, onion, potatoes, cashews and spices

*Brinjal Mix Vegetable sabji* € 8,50  
Verdure miste (zucchini, carote, cavolfiore, fagiolini, patate, piselli) con pomodoro,  
cipolla, zenzero e spezie/ Mixed vegetables (zucchini, carrots, cauliflower, green  
beans, potatoes, peas) with tomato, onion, ginger and spices

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*



## *Secondi di Pollo*

### *Main course with Chicken*

*Murgh Makhni* € 11,50

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in salsa panna, pomodoro e spezie  
Chicken cooked in Tandoor and sautéed in cream, tomato and spices

*Murgh Shai Korma (non piccante)* € 11,50

Bocconcini di pollo in salsa di panna e anacardi. Piatto delicato della tradizionale imperial Moghul/ Chicken in cream and cashew sauce. Delicate dish

*Murgh Tikka Masala* € 11,50

Bocconcini di pollo cotti nel Tandoor e ripassati in padella con pomodoro, cipolle, zenzero e spezie/ Chicken cooked in Tandoor and sautéed in a pan with tomato, onions, ginger and spices

*Murgh Madras* € 11,50

Bocconcini di pollo in una miscela di 24 tipi di spezie diverse/ Chicken in a mixture of 24 different types of spices

*Murgh Curry* € 11,50

Bocconcini di pollo passata con pomodoro, spezie e curry  
Chicken with tomato, spices and curry

*Murgh Palak* € 11,50

Bocconcini di pollo passata in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci  
Pan-fried chicken with ginger, fenugreek, garlic and spinach

*Murgh Kadai* € 11,50

Bocconcini di Pollo con peperoni, cipolla, zenzero, aglio e spezie diverse, un piatto piccante e specialita di Punjab  
Chicken with peppers, onion, ginger, garlic and various spices, a spicy dish and Punjab specialty

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## PIATTI TANDOORI

La cucina Tandoori ha origine nel nord dell'India. La carne lasciata marinare in una salsa di spezie che viene cotta ad altissima temperatura in uno speciale forno di terracotta chiamato Tandoor

Tandoori cuisine originates in northern India. The meat left to marinate in a spice sauce that is cooked at very high temperature in a special oven called Tandoor

*Tandoori Chicken* € 11,50

Cosce di pollo marinate in yogurt e spezie e grigliate con verdure. Uno dei più famosi piatti Indiani /Chicken legs marinated in yogurt and spices and grilled with vegetables.

*Chicken Tikka* € 12,00

Petto di pollo marinato in yogurt, zafferano e spezie e cotto nel Tandoor

Chicken breast marinated in yogurt, saffron and spices and cooked in Tandoor

*Harali Murgh Tikka* € 12,00

Bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie, menta ed erbe Verdi

Chicken chunks marinated in yogurt, spices, mint and green herbs

*Murgh Malai Tikka* € 12,00

Bocconcini di pollo marinate in panna, anacardi, miele, cardamom e cotti nel Tandoor

Chicken marinated in cream, cashews, honey, cardamom and cooked in Tandoor

*Mix Tandoori Platter* € 19,00

Tandoori chicken, Harali murgh, Malai Murgh, Chicken Tikka servito con il Naan

## BIRYANI

Questo piatto di riso veniva preparato dai re Moghul in occasioni di banchetti e festeggiamenti

Riso basmati al vapore, saltate in padella con spezie, cipolla, pomodoro, aglio e zenzero / Steamed basmati rice, stir-fried with spices, onion, tomato, garlic and ginger

*Chicken Biryani* (Riso con Pollo) € 13,00

*Lamb Biryani* (Riso con Agnello) € 14,00

*Fish Spada Biryani* (Riso con Pesce Spada\*/Sword Fish) € 15,00

*Fish Nasello Biryani* (Riso con Nasello\*/Hake fish) € 13,00

*King Prawn biryani* (Riso con Gamberoni\*/ King Tiger Prawns) € 15,00

*Jinga Prawn Biryani* (Riso con Gamberetti\*/ Prawns ) € 13,00

*Dawat Special Biryani* (Riso con misto di Pesce) € 16,00

*Pesce Salmone, Spada\*, Nasello\* e Gamberetti\*/ Sword\*, Hake, Salmon and Prawns*

*Biryani Vegeteriano* (Riso con Verdure Misto/ Mix-Vegetables) € 10,50

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Secondi di Agnello* *Main course dishes with Lamb*

*Rogan Josh* € 13,50

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie, famoso piatto del Kashmir di montagna/ Chunks of Lamb with tomato, cinnamon and cloves in sauce and spices, a famous dish of mountainous Kashmir

*Lamb Vindaloo* € 13,50

Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante, tutto in sapore di un piatto forte specialita di Goa/ Chunks of lamb with potatoes in a spicy sauce, all in flavor of a special Goa dish

*Lamb Palak* € 13,50

Bocconcini di Agnello con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci, un piatto specialita di Punjab

Lamb chunks with ginger, fenugreek, garlic and spinach, a specialty dish from Punjab

*Lamb Madrasi* € 13,50

Bocconcini di Agnello in una miscela di 24 tipi di spezie diverse

Lamb in a mixture of 24 different types of spices

*Lamb Kadai* € 13,50

Bocconcini di Agnello con peperoni, cipolla, zenzero, aglio e spezie diverse, un piatto piccante e specialita di Punjab

Lamb chunks with peppers, onion, ginger, garlic and various spices, a spicy dish and Punjab specialty

## *Specialita Tandoori di Pesce*

Tutti piatti di pesce grigliato vengono serviti sulla piastra di verdure/ All grilled fish dishes are served on the plate of vegetables

*Fish Tikka Tandoori* € 16,00

Bocconcini di Spada\* marinati con yogurt, farina di riso, spezie/ Chunks of Sword fish marinated with yogurt, rice flour, spices

*Salmon Tikka* € 15,00

Bocconcini di Salmone marinati con insaporato con zenzero, lime e spezie / Salmon morsels marinated with flavored with ginger, lime and spices

*Fish Ajwaini Kolkata* € 13,00

Bocconcini di pesce Nasello\* con latte di cocco/ Hake fish chunks with coconut milk

*Frutti di mare Platter* € 22,00

Pesce spada\*, salmone, nasello\*, gamberoni\* e calamari\* marinati nello yogurt con spezie, servito con il pane Naan / Swordfish\*, salmon, hake\* fish, prawns\* and squid\* marinated in yogurt with spices, served with Naan

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Secondi Specialità di Pesce Main course Specialities Fish*

*Fish Tamatar* € 15,00

Bocconcini di pesce Spada\* con panna, pomodoro e spezie  
Swordfish morsels with cream, tomato and spices

*Fish Korma* € 15,00

Bocconcini di pesce Spada\* con panna, cipolla, anacardi e spezie  
Swordfish chunks with cream, onion, cashews and spices

*Fish Masala del Kerala (Piatto Piccante)* € 13,00

Bocconcini di pesce Nasello\* con salsa di cipolle, pomodoro e spezie  
Hake fish chunks with onion, tomato and spice

*Fish Curry Madrasi* € 14,00

Bocconcini di pesce Spada\* con salsa di cipolla, pomodoro, tamarindo, canella, cardamomo, peperoncino, curcuma, spezie miste  
Swordfish\* morsels with onion sauce, tomato, tamarind, cinnamon, cardamom, pepperoni, turmeric and spices

## *Specialità di Gamberi Calamari Specialties in Prawns and Squid*

*Gamberoni al Masala* € 16,00

Gamberoni\* preparati in una miscela di salsa di pomodoro e spezie miste con cipolla, aglio, zenzero coriandolo fresco/ Prawns\* prepared in a mixture of tomato sauce and spices mixed with onion, garlic, ginger, fresh coriander

*Jinga Balciao* € 14,00

Gamberi\* marinati in salsa di tamarindo, semi di mostarda, pomodoro e spezie  
Prawns marinated in tamarind sauce, mustard seeds, tomato and spices

*Jinga Moglai (piatto delicato)* € 14,00

Gamberi\* in padella saltati con latte di cocco, miele, panna e spezie aromatiche  
Stir-fried prawns with coconut milk, honey, cream and aromatic spices

*Calamari Jalfrisy* € 15,00

Calamari\*, gamberi\*, cucinati in padella con salsa di pomodoro speziata con cipolla, zenzero e coriandolo fresco / Squid, prawns, cooked in a pan with a spiced tomato sauce with onion, ginger and fresh coriander

## *Specialità Tandoor di Gamberoni e Calamari Prawn and Squid Tandoor Specials*

*Jinga Prawn Tandoori* € 16,00

Gamberoni\* marinati con salsa speziata con semi di cipolla, aglio/ Marinated Tiger prawns in a spicy sauce with onion seeds, garlic

*Calamari Tandoori alla Piastra* € 15,00

Piatto di calamari\* grigliati leggermente insaporiti con zenzero/ Grilled squid dish lightly flavored with ginger

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Contorno/Side dish*

*Dal Fry* € 5,50

Lenticchie rosse in salsa di pomodoro e spezie/ Red lentils in tomato sauce and spices

*Mix Vegetable* € 5,50

Verdure miste(zucchini, carote, fagioli, patate) con pomodoro, cipolla e zenzero  
Mixed vegetables (zucchini, carrots, beans, potatoes) with tomato, onion and ginger

*Dum Aloo* € 5,50

Piatto di patate saporite da semi di mostarda, zenzero e pomodoro  
Plate of tasty potatoes from mustard, ginger and tomato seeds

*Palak* € 5,50

Spinaci con salsa di cipolla, zenzero e aglio/ Spinach with onion, ginger and garlic sauce

## *Riso di accompagnamento Rice dishes*

*Riso Basmati* € 3,50

Riso basmati cotto al vapore condito con cannella e cardamomo/ Steamed basmati rice topped with cinnamon and cardamom

*Jeera Rice* € 4,50

Riso basmati cotto al vapore e saltato con cumino e ghee(burro chiarificato)/ Basmati rice steamed and sautéed with cumin and ghee (clarified butter)

*Riso Lime* € 5,00

Riso basmati cotto al vapore con lime/ Basmati rice steamed with lime

*Kashmiri Pullao* € 6,00

Riso basmati cotto al vapore saltate con frutta secca(mandorle, uvetta sultanina e anacardi), zafferano e ghee(burro chiarificato)/ Steamed basmati rice sautéed with dried fruit (almonds, sultanas and cashews), saffron and ghee (clarified butter)

*Biryani Vegeteriano* € 10,50

Riso basmati con verdure miste al vapore, saltate in padella con spezie, cipolla, pomodoro, aglio e zenzero / Steamed basmati rice with mixed vegetables, stir-fried with spices, onion, tomato, garlic and ginger

### *Gentile Clienti*

Allo scopodi aottemperare a quanto previsto dal regolamento dell Unione Europea 1169/2011 secondo cui e necessario indiacare L'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allegie vi pregiamo di rivogervi al nostro Direttore o al caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie

\* Questo prodotto puo essere surgelato qui base alla stagionaliata di mercato!

\* Based on market availability this product can be frozen!

*A scelta non piccante, piccante e piccantissimo*

## *Bevande*

### *Aperitivi Indiani/ Indian Aperitif*

<i>Maharaja</i> Aperitivo alcolico al Mango	€ 3,50
<i>Maharani</i> Aperitivo analcolico al Mango	€ 3,50
<i>Shajaha</i> Aperitivo alcolico con Sciroppo di Rosa	€ 3,50
<i>Mumtaj</i> Aperitivo analcolico alla Sciroppo di Rosa	€ 3,50

### *Bevande Analcoliche/ Non-alcoholic Drinks*

<i>Aqua minerale</i> (50 cl.) Frizzante e Naturale	€ 2,00
<i>Aqua minerale</i> (75 cl.) Frizzante e Naturale	€ 3,00
<i>Lattine</i> (Coca-Cola, Sprite, Fanta)	€ 3,00

### *Birra Indiana/ Indian Beer*

<i>Birra Indiana</i> (33 cl.) Kamasutra/Kingfisher	€ 4,00
<i>Birra Indiana</i> (66 cl.) Kamasutra/Kingfisher/Cobra	€ 6,50

### *Bevande Indiane Tradizionale Traditional Indian Drinks*

<i>Shikangwi Sweet</i>	€ 4,00
Bevanda analcoliche a base di lime, miele, jaljeera e menta Non-alcoholic drink made from lime, honey, jaljeera and mint	
<i>Aam Ras</i> Bevanda rinfrescante al mango/ Refreshing mango drink	€ 4,00
<i>Lassi Dolce</i> (A scelta tra semplice, cardamomo, mango o rosa)	€ 4,00
Bevanda tradizionale a base di yogurt/ Traditional yoghurt drink	
<i>Lassi Saltato</i> (A scelta tra semplice o speziato)	€ 4,00
Bevanda tradizionale a base di yogurt/ Traditional yoghurt drink	

### *Tè Indiani/ Indian Tea*

<i>Chai</i>	€ 3,00
Il famoso Tè aromatico di Darjeeling/ The famous aromatic tea from Darjeeling	
<i>Masala Chai</i>	€ 4,00
Il tradizionale Tè indiano con zenzero, cardamomo e semi di finocchio (con o senza latte)/ Traditional Indian tea with ginger, cardamom and fennel seeds	
<i>Kawa Kashmiri</i>	€ 3,00
Tè del Kashmir con mandorle e zafferano/ Kashmiri tea with almonds and saffron	

## *Cocktails*

### **Dawat Special € 8,00**

Blue Curacao, Vodka, London Dry Gin, Lemon squeeze

**Garnish:** Lemon slice

### **Koutil Special € 8,00**

Lychee Base, Vodka, Gin, Coco Rum, Sprite

## *Lista dei Vini*

### *Vini Internazionali*

India : Kamasutra - Vino Indiano Rosso o Bianco	€ 18,00
Cile : Caberet Sauvignon "Barrique 8 Mesi" Errazuriz	€ 20,00
India : Vino Indiano Bianco in calice - Kamasutra	€ 5,00

### *Spumanti e Champagne*

Prosecco Spumante "Cantina Daldin" di Valdobbiadene DOCG	€ 16,00
Prosecco Spumante Valdobbiadene Vino Spago DOCG	€ 14,00
Prosecco Spumante di Treviso DOC	€ 14,00
Champagne Reims France Brut	€ 50,00

### *Vini Bianchi*

Vino Indiano Bianco : (Sula / Kamasutra)	€ 18,00
Doc Sauvignon Colli Berici Casa Defra	€ 14,00
Sauvignon Collio : Bosco Del Tiglio DOC	€ 16,00
Pinot Grigio : Cantina GIRLAN Sudtirol-ATO ADIGE DOC	€ 16,00
Muller Thurgau : Cantina GIRLAN Sudtirol-ATO ADIGE DOC	€ 16,00
Gewurz Traminer : Cantina GIRLAN Sudtirol-ATO ADIGE DOC	€ 18,00
Roero Arnies : Cantina di Vezza d' Alba DOCG	€ 14,00
Greco di Tufo : Liva Antica DOCG	€ 16,00
Prosecco : Valdobbiadene vino spago DOCG	€ 14,00
Inzolia : Cantina la ferla Sicilia DOC	€ 12,00
Chardonnay : Cantina vinchio vaglio sfuso 1 litro	€ 12,00
Chardonnay : Cantina vinchio vaglio sfuso 50 cl	€ 7,00
Chardonnay : Cantina vinchio vaglio calice	€ 3,50

## *Vini Rosè e Rossi*

Vino Indiano Rosso : Sula / Kamasutra	€ 18,00
India : Vino Indiano Rosso in calice - Kamasutra	€ 5,00
Dolcetto di Dogliani : Azienda agricola Barderis DOCG Rosso : cantina della Campania	€ 14,00
Dolcetto d'Alba : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOC	€ 13,00
Barbera d'Alba : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOC	€ 14,00
Barbera d'Alba : cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba Barrique DOCG	€ 19,00
Barbera Asti : Cantina produttori vinchi vaglio Sera DOCG	€ 14,00
Barbera Monferrato : Cantina produttori vinchi vaglio Sera DOC	€ 13,00
Nebbiolo d'Alba : Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOC	€ 16,00
Nebbiolo Langhe : Cantina produttori Vinchio Vaglio DOC	€ 16,00
Bonarda Piemonte : Cantina produttori vinchi vaglio Sera DOC	€ 13,00
Grignolino d'Asti : Cantina produttori vinchi vaglio Sera DOC	€ 14,00
Freisa Monferrato : Cantina produttori vinchi vaglio Sera DOCG	€ 13,00
Nero D' Avola : Cantina La Ferla Sicilia DOC	€ 12,00
Aquillae SYRAH : Cantina Viticultori DOT Reserve	€ 15,00
Rosato : Cantina la Ferla Sicilia	€ 12,00
Barbaresco : Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOCG	€ 32,00
Barolo : Cantina del Nebbiolo Vezza d'Alba DOCG	€ 32,00
Barbera : Cantina vinchio vaglio sera sfuso 1 litro	€ 12,00
Barbera : Cantina vinchio vaglio sera sfuso 50cl	€ 7,00
Dolcetto/Barbera : Cantina vinchio vaglio in calice	€ 3,50

## *Vino da Dessert*

Moscato d'Asti : Cantina Vignaioli Elvio Pertinace DOCG	€ 14,00
---	---------