

# *Focaccia Indiana / Flat Breads*

Plain Naan / Farina bianca	€ 1,50	Butter Naan / Focaccia al burro	€ 2,00
Tandoori Roti / Pane Intergrale	€ 1,50	Butter Roti / Integrale al burro	€ 2,00
Till Naan Semi di sesamo e burro Sesame seeds and butter	€ 2,50	Zeera Paratha Semi di cumino e burro Cumin seeds and butter	€ 2,50
Laccha Paratha Focaccia indiana a più strati A multi layered north Indian bread	€ 2,50	Keema Naan Ripieni di carne di agnello tritata e spezie Stuffed with minced lamb meat and spices	€ 3,50
Aloo Kulcha Ripiena di patate Stuffed with potatoes	€ 2,50	Cheese Naan Ripiena di formaggio Stuffed with cheese	€ 2,50
Kashmiri Naan Ripiena di frutta secca, zucchero e cocco Stuffed with dry fruits, sugar and coconut	€ 3,00	Garlic Naan Focaccia all'aglio e burro Bread with garlic and butter	€ 2,50

## *Riso basmati / Basmati rice*

Steamed White Rice / Riso Bianco Al Vapore	€ 4,00
Lemon Rice / Riso con succo di limone e foglie di curry	€ 5,00
Zafrani Pulao Rice / Riso allo zafferano, semi di cumino e burro	€ 6,00
Kashmiri Pulao / Riso con carote, piselli, frutta secca e ghee	€ 7,00

## *Primo piatto di riso / Biryani's*

### Piatti speciale di casa / Bombay Spice Special

<b>Vegetarian Biryani</b>	<b>€ 8,50</b>
Un piatto di riso aromatico preparato cucinando riso basmati con peperoni, piselli, carote e patate An aromatic rice dish made by cooking basmati rice with bell peppers, peas, carrots and potatoes	
<b>Murg Tikka Biryani</b>	<b>€ 10,00</b>
Preparato con riso basmati, pollo marinato con yogurt e spezie, menta, zafferano, zenzero, aglio, succo di limone, pomodoro e cipolle fritte Prepared using basmati rice, chicken marinated in yogurt and spices, cilantro, mint, saffron, ginger, garlic, lemon juice, fresh tomatoes and fried onions	
<b>Lamb Biryani</b>	<b>€ 12,00</b>
Agnello cucinato con il riso per produrre una succulenta, fragrante, gradevole gioia a strati Boneless lamb cooked with the rice to produce a succulent, fragrant, layered delight	
<b>Jhinga Biryani</b>	<b>€ 14,00</b>
Preparato con gamberi fritti in burro e cucinati con riso basmati, limone, pomodoro e spezie Prepared with buttered prawns and cooked with basmati rice, lemon, tomato and spices	
<b>Fish Biryani</b>	<b>€ 14,00</b>
Filetti di pesce marinati con yogurt, curcuma e spezie, cucinato con riso basmati aromatico Fish fillets marinated with yoghurt, cilantro and spices. Cooked with aromatic basmati rice	