

Curry

Piatti con pollo / Chicken curries

Murgh Shahi Korma € 10,00

Pollo disossato cotto con yogurt, panna, cipolle fritte e salsa di anacardi (frutta secca)
Boneless chicken cooked with yogurt, cream, fried onions and cashew nut sauce

Chicken Tikka Masala € 10,00

Pezzi di pollo marinato arrosto cotti in salsa al curry di pomodori e spezie
Chunks of roasted marinated chicken in a spiced curry sauce

Murg Peshawari € 10,00

Pollo cotto in salsa cremosa con panna, anacardi (frutta secca), peperoni e cipolle
Boneless chicken cooked in a creamy sauce with cream, cashew nut, peppers and onions

Butter Chicken € 10,00

Pollo alla griglia cotti in una densa salsa cremosa con burro, salsa di pomodoro e panna
Grilled chicken pieces cooked in a thick creamy sauce with butter, tomato sauce and cream

Murg Masaledar Curry € 10,00

Curry di pollo classico preparato dalla scelta di spezie dello chef
Classic chicken curry prepared by chef's choice of spices

Bhuna Chicken (Medio Piccante / Medium Spicy) € 10,00

Pollo cotto con cipolle, aglio e zenzero, pomodori freschi e spezie
Chicken cooked with onions, ginger-garlic, fresh tomatoes and spices

Dildar Murg € 10,00

Pollo cotto in salsa di curry con yogurt, panna e salsa di menta
Chicken cooked in curry sauce with yogurt, cream and mint sauce

Murg Madras Masala (Piccante / Hot Curry) € 10,00

Pollo cotto in salsa Madras (peperoncini secchi, semi di coriandolo, anice, cumino e cannella)
Chicken cooked with typical hot madras sauce

Chicken Kolhapuri (Piccante / Hot Curry) € 10,00

Pollo cotto in salsa piccante al curry con cocco essiccato, semi di papavero e semi di sesamo
Chicken cooked in a spicy curry sauce with dried coconut, poppy seeds and sesame seeds

Chicken Vindaloo (Molto Piccante / Very Hot Curry) € 10,00

Pollo cotto in salsa Vindaloo (Spezie, aceto, pomodoro, aglio, zucchero, zenzero e peperoncino)
Chicken cooked in very Hot Vindaloo sauce

Piatti con agnello / Lamb curries

Gosht Shahi Korma € 12,00

Agnello disossato cotto con yogurt, panna, cipolle fritte e salsa di anacardi
Boneless lamb cooked with yogurt, cream, fried onions and cashew nut sauce

Rogan Josh € 12,00

Pezzi di agnello brasati con un sugo aromatizzato con aglio, zenzero e spezie aromatiche e yogurt
Pieces of lamb braised with a gravy flavoured with garlic, ginger and aromatic spices & yoghurt

Palak Gosht € 12,00

Agnello cotto con spinaci e salsa al curry
Lamb cooked with spinach and curry sauce