

Riso / Rice

White Rice

Riso bianco al vapore

Steamed white rice €3,40

Jeera Pulao

Con semi di cumino

With cumin seeds €6,00

Nimboo Pulao

Delicatamente aromatizzato con limone e spezie

Lightly seasoned with lemon and spices €6,50

Kashmiri Pulao (7,8)

Riso con frutta secca e zafferano

Rice with dried fruit and saffron €8,90

Vegetable Biryani (7)

Riso con verdure fresche

Rice with fresh vegetables €9,50

Chicken Biryani

Riso con pollo aromatizzato alle spezie

Rice with fresh chicken and spices €11,50

Mutton Biryani

Riso con agnello aromatizzato alle spezie

Rice with fresh lamb and flavoured with spices €14,40

Shrimp Biryani (2)

Riso con gamberi aromatizzato alle spezie

Rice with shrimp and flavoured with spices- € 14,90

Biryani Rice

Con cipolla frita e riso biryano

With fries onion and biryani rice €8,00

Veg Fried Rice

Mix di verdure fresche, cipolle verdi, condimenti e spezie

Mix of fresh vegetables, green onions, seasonings and spices
€9,50

Riso / Rice

Hyderabad Dum Biryani

Riso cotto in stile hyderabad con cipolla frita, agnello cotto con spezie indiane.

Biryani rice layered with fried onions, cooked mutton sealed with dough & slow cooked "dum" style. €15,50

INSALATE -E- YOGURT

Sada Dahii (7)

Yogurt Naturale

Natural yogurt(curd)server cold €3,00

Plain Raita (7)

Salsa fredda a base di yogurt con cumino.

Yogurt with roasted cumin powder served cold. -€4,00

Cucumber Raita (7)

Salsa fredda a base di yogurt con cetriolo e spezie.

Yogurt with cucumber served with indian spices. -€5,00

Bundi Raita (7)

Yogurt mescolate con sale, pepe e alcune spezie con boondi (i boondi sono palline fritte croccanti fatte con farina di gram)

Yogurt mixed with salt, pepper and some spices with boondi (boondi are crispy fried tiny) -€5,00

Mix Raita (7)

Salsa fredda a base di yogurt ecetriolo, cumino tostate, ottimo compagno per i nostri piatti piccanti.

Yogurt mixed with grated cucumber and roasted cumin powder (an excellent combination with any spices curries)
€5,00

Mix Salad

Miscela di cipolla, carote, pomodori e cetrioli condotti in sale, pepe, succo di limone. Salad with onions cucumber, carrot salted tomatoes, pepper & lemon juice-€6,00

Onion Salad

Fette di cipolla con peperoncino verde, limone

Onion slices with green chilly with lemon piece. €2,00

SPECIALITÀ-VERDURE

Paneer Makhan Vala (7)

Formaggio fresco cotto con peperoni, cipolla, pomodori in salsa densa e spezie.
Fresh cheese cooked with peppers, onion, tomato sauce & spices. **€11,50**

Daal Makhani (7)

Lenticchie nere e fagioli rossi cotti lentamente con salsa delicata
Daal makhani is a popular North Indian dish where whole black lentils & red kidney beans are slow cooked with spices, butter & cream **€9,00**

Palak Mushroom

Funghi e spinaci cucinati con salsa densa a base di cipolla e spezie.
Mushroom cooked in spinach with a thick sauce made from onion and spices. **€9,50**

Karahi Paneer (7,8)

Paneer formaggio fresco cotto in salsa di cipolla con peperoni e spezie miste paneer.
Paneer cooked in onion accompanied with capsicum tomato and mix spices **€11,50**

Rajma Masala

Fagioli rossi cotti in salsa densa di cipolla, pomodoro e spezie
Red beans cooked in onion based sauce and spices **€9,00**

Chilly Paneer

Paneer(formaggio indiano)e peperoni cotti in salsa piccante salsa di soia e aceto bianco.
Paneer and bell pepper in spicy gravy containing soya sauce & white vinegar. **€11,50**

Vegetable Korma

Verdure fresche cotto in salsa cremoso di zenzero, aglio con noci di cocco.
Fresh vegetables cooked in creamy sauce of ginger with coconuts **€9,90**

Bhindi Masala

Gombofresco leggermente speziato con pomodori e senape, cipolle e spezie.
Fresh okra mildly spiced with tomatoes and mustard and finished with onions **€9,00**

Paneer Tikka Masala

Formaggio fresco cotto con peperoni, cipolla, pomodori in salsa densa e spezie.
Fresh cheese cooked with peppers, onion, tomato sauce and spices **€11,50**

Chana Masala

Ceci lessati e cotti in padella in salsa di speziata a base di cipolla.
Chikpeas cooked in onion based gravy with various spices. **€9,00**

Mixed Vegetables

Verdure miste cotte in salsa piccante con spezie aromatiche.
Mixed vegetables cooked in hot sauce with aromatic spices. **€8,50**

Baigan Bharta

Melanzane in salsa di cipolle e spezie
Eggplant with onion sauce and spices **€9,00**

Malai Kofta

Gnocchi di patate, formaggio ripiena di frutta secca in salsa ricca e delicata agli anacardi
Potato dumplings filled with dry fruits and paneer in . **€10,90**

Paneer Do Pyaza **(7)**

Formaggio fresco cotto con salsa densa di cipolle e spezie.
Fresh cheese cooked with a thick sauce made from onion and spices **€11,50**

Tarka Dal

lenticchie gialle saltate in burro e spezie, cotte in salsa leggera
Yellow lentils sautéed in butter and spices cooked in a light sauce **€8,90**

Palak Paneer (7)

Formaggio tipico indiano cotto in salsa di spinaci e spezie.
Fresh cheese cooked in creamy spinach sauce **€ 11,50**

Mutter Paneer **(7)**

Combinazione di piselli e formaggio fresco, cotti con spezie e pomodoro.
Mix of peas and cottage cheese cooked with spices **€11,50**

Aaloo Gobhi

cavolfiore fresco e patate cotti in spezie esotiche
fresh cauliflower and potatoes cooked in exotic spice **€9,50**

Aaloo Palak **(7)**

Combinazione di patate e spinaci cotte in spezie esotiche
Mix of potatoes and spinach cooked in exotic spices **€9,00**

Egg Curry

Preparare l'uovo sodo con salsa di cipolla e e pomodoro con spezie indiane, aglio e zenzero
Boiled egg prepare with onion and tomato gravys with Indian spices, garlic and ginger **€10,00**

MUTTON / LAMB CURRY

Lazeez Mutton Curry (8)

Agnello cotto in salsa curry

Lamb cooked in aromatic curry gravy **€12,50**

Mutton Tikka Masala (7,8)

Bocconcini di agnello cotti in una salsa

densa di spezie aromatiche

Pieces of roasted mutton cooked with thick aromatic gravy

€13,90

Mutton Karahi (7)

agnello piccante e speziato con salsa

curry epomodoro fresco

spicy mutton seasoned with a curry sauce and fresh toma-

toes **€13,90**

Mutton Do Pyaza (7)

Bocconcini di agnello cotti con cipolle e spezie particolari

Pieces of mutton cooked with onions and special spices

€14,50

Malabar Mutton Curry

Pezzi di agnello cucinati in coco di latte, Agnello marinato e cotto in salsa a base di curcuma coriandolo, peperoncini e pepe nero.

Pomodoro freschi e spezie. Mutton pieces cooked in coco milk, turmeric, coriander, Mutton marinated and cooked with fresh chillies and a pinch of black pepper. **€13,50**

Mutton Korma (7)

Mutton disossato in salsa bianca delicata con

anacardi e frutta secca (piatto consigliato ai bambini)

Soft boneless mutton cooked in a delicate white sauce with cashews and dried fruits **€13,90**

Mutton Vindaloo (7)

Bocconcini di agnello in salsa ardentemente piccante

Pieces of mutton and potatoes served with a spicy sauce

€13,90

Mutton Madras Curry (7)

Montone (agnello) cucinato con spezie

sud indiane in sapore saporito

Mutton (lamb) cooked with south indian spices in tangy flavor

€13,90

Tawa Mutton

la carne viene cotta a pressione con cagliata, pasta di aglio e zenzero e polveri di spezie.

meat is pressure-cooked with curd, ginger garlic paste and spice powders. **€14,50**

S E A F O O D

Jhinga Vindaloo (2,8,10)

Gamberetti cotti e mescolati con patate, salsa di cipolla e spezie aromatiche

Shrimp cooked and mixed with potatoes, onion sauce and aromatic spices **€14,90**

Jhinga Malabar

Gamberetti in salsa curry

Shrimp cooked with spicy and served as curry **€14,90**

Jhinga Madras Curry (2,8,10)

Gamberi cotti con spezie sud indiane in

sapore saporito

Shrimp cooked with south indian spices in tangy

flavor **€15,00**

Fish Tikka Masala (4,7)

Speciale tagliata di pesce cotta nel forno indiano con peperoni, cipolle e pomodoro.

Special filet of fish cooked in the tandoor with capsicum, onions and tomato **€15,50**

Malabar Fish Curry (4)

Spada cucinata con spezie varie e servita come curry.

Swordfish cooked with various indian spices in curry gravy. **€15,50**

Jhinga Tawa (2)

Gamberi al peperoncino conditi con cipolla e peperoni verdi in un piccante masala al pomodoro.

Chilli prawns tossed with onion and green peppers in a tangy tomato masala **€ 16,00**

CHICKEN/POLLO CURRY

Chicken Curry (8)

Pollo cotto in salsa al curry e una miscela di spezie, cipolla, pomodoro, aglio e zenzero
Delicate pieces of boneless chicken with onion and tomatoes gravy with Indian spices, garlic and ginger **€9,90**

Chicken Tikka Masala (7,8)

Pollo disossato cotto con peperoni, cipolla, pomodori in salsa densa e spezie
Roasted boneless chicken cooked with onion, tomato, capsicum, aromatic spices and herbs **€12,00**

Chicken Vindaloo

(5,7,10,12)

Spezzatino di pollo cotto in salsa di cipolle e una miscela di spezie aromatizzate
Chicken cooked and mixed with potatoes, onion sauce and aromatic spices **€11,50**

Chicken Karahi (8)

Pollo piccante e speziato con salsa curry e pomodoro fresco
Spicy pollo seasoned with a curry sauce and fresh tomatoes **€12,00**

Chicken Do Pyaza (8)

Pezzi di pollo disossati in salsa piccante di cipolle, anacardi, curry e cipolla fresca.
Boneless Chicken pieces in a spicy onion sauce, cashew nuts, curry and with fresh onion. **€11,90**

Chicken Kali Mirch (7,8)

Bocconcini di pollo cotto in salsa delicata con anacardi e pepe nero.
Soft Boneless chicken marinated in delicate white sauce with cashews & black pepper. **€12,00**

Coconut Chicken

Pollo disossato cotto in padella con scalogno, latte di cocco e cocco fresco grattugiato
Boneless chicken cooked in pan with shallot, coconut milk and fresh grated coconut **€11,50**

Chicken Kolhapuri

pollo marinato cotto in salsa a base di cipolla e pomodoro condito con Kolhapuri masala appena macinato.
marinated chicken cooked in onion-tomato-based gravy spiced up with freshly ground Kolhapuri masala **€12,00**

Chicken Korma (7)

Pollo disossato in salsa bianca delicata con anacardi e frutta secca (piatto consigliato ai bambini)
Soft boneless chicken cooked in a delicate white sauce with cashews and dried fruits (specially recommended for children) **€11,50**

Chicken Chilly Fry

Pezzi di pollo fritti e cotti in salsa di soia al peperoncino con peperone e poi fritto.
Chicken marinated in soya sauce, chilli sauce with bell pepper and then deep fried **€11,50**

Chicken Tava

I pezzi di pollo vengono marinati in una pasta con farina di ceci e spezie e cotti in una base di curry aromatico.
Chicken pieces are marinated in a paste with Gram Flour and Spices and cooked in a aromatic curry base **€12,00**

Garlic Chicken

pollo cotto con aglio fresco, cipolla e peperoni in salsa di pomodoro cipolla onion
chicken cooked with fresh garlic, onion and capsicum in onion tomato gravy **€12,00**

Butter Chicken

Pollo marinato e cotto con mandorle, burro e spezie.
Chicken marinated and cooked with almonds, butter and spices. **€11,50**

Malabar Chicken Curry

Pollo cucinato con aromi aromatici di spezie intere, cremosità di noci e latte.
Chicken cooked with aromatics of whole spices, creaminess of nuts and milk. **€11,50**

Chicken Mushroom

Pollo e funghi cotto in salsa al curry e spezie indiane.
Chicken cooked and mixed with mushroom, onion, sauce and Indian spices. **€11,50**

SPECIALITA DAL TANDOOR

Specialita succolenti cucinate nel tipico forno di terracotta
Speciality baked in typical Indian traditional baked clay.

(Piatti senza salsa / Dishes without Gravy)

Paneer Tikka 🟢 (7)

Spiedino di formaggio indiano con cipolla e peperoni marinato nel yogurt e spezie a cotto nel tandoor.

Indian cheese skewer with onion and peppers marinated in yogurt and spices cooked in the tandoor €14,90

POLLO / CHICKEN

Tandoori Chicken 🟢 (7)

Cosce di pollo marinato in yogurt con spezie tipiche rosse poi cotto nel tandoor.

Chicken with bone marinated in yogurt and typical red spices then cooked in the tandoor. €12,00

Chicken Tikka 🟢 (7)

Succulenti pezzi di pollo disossati, marinati in yogurt, spezie delicate ed erbe aromatiche

Boneless small chicken pieces marinated in yogurt (curd), various spices and aromatic herbs €12,00

Chicken Malai Tikka 🟢 (7,8)

Morbidi e setosi pezzi di pollo disossato, marinati con panna, anacardi, yogurt e spezie delicate

Roasted soft boneless chicken pieces marinated in cream, cashew nuts, curd and delicate spices €12,00

Chicken Seekh Kebab 🟢 (7)

Involtoni di pollo macinata cotti nel forno indiano, aromatizzati con spezie

crispy tandoor grilled boneless chicken with aromatic spices €12,00

Mix-Tandoori Chicken 🟢 (7,8)

Assortimento di piatti tandoor: Pollo Tandoori, Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka, Hara Bhara Tikka e Seekh kebab.

Assortment of tandoor dishes: Chicken Tandoori, Seekh kebab, Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka & Hara Bhara Tikka.

€18,00

GARLIC CHICKEN TIKKA 🟢 (7)

Teneri pezzi di petto di pollo marinati con una forte marinata di aglio e spezie indiane, preparati nel tandoor.

Tender pieces of chicken breast marinated with a strong garlic marinade and Indian spices, prepared in tandoor. €12,00

PESCE / FISH

Salmon Fish Tikka 🟢 (4,7,10)

Bocconcini di pesce salmone marinato in yogurt, spezie miste cotto nel tandoor.

Tandoor roasted salmon fish marinated, mixed spices cooked in tandoor. €22,00

Prawn Tandoori 🟢 (2,7,10)

Gamberetti al forno indiano

Tandoor roasted shrimp marinated in aromatic Indian spices. €22,00

ZUPPA / SOUP

Tomato Soup 🟢

zuppa a base di pomodoro aromatizzate con erbe e spezie.

Tomato soup seasoned with herbs & spices €6,00

Chicken Soup 🟢

zuppa di pollo e spezie

chicken soup seasoned with spices €6,00

Daal Soup 🟢

zuppa con lenticchie fresco con spezie aromatiche

soup with fresh dal mixed with aromatic herbs €6,00

Shrimp Soup 🟢

Zuppa di gamberetti con limone e coriandolo fresco

shrimp soup with lemon and fresh coriander €7,00

APPETIZERS - ANTIPASTI

VEG ANTIPASTI

Vegetarian Samosa(2 pezzi) (1)

Croccanti triangoli fritti ripieni con patate e piselli speziati(2 pezzi)

Crispy fried triangles filled with mixture of peas, beans and various aromatic spices (2 pieces served) €4,50

Aloo Tikki

Realizzato con patate bollite e purè, spezie ed erbe aromatiche

Made with boiled & mashed potatoes, spices and herbs €5,00

Paneer Pakora(4 pezzi) (7)

Formaggio indiano fresco speziato fritto in pastella di ceci

Crispy fried balls made with fresh cottage cheese dipped in a mixture of chickpeas flour and delicate spices €6,90

Palak Pakora(4 pezzi)

Polpettine di farina di ceci e spinaci con cipolla

Crispy fried balls made with chickpeas and spinach with onions. €4,90

Veg Pakora(4 pezzi)

Polpettine di farina di ceci, patate e fritte in pastella di ceci e spezie

Fried dough ball made with fresh vegetables and gram flour seasoned with the perfect Indian spices €4,90

Chilly Potato Fry

Patate fritte croccanti preparate in una salsa piccante,acida e leggermente dolce con peperone. Crispy fried potatoes prepare in a spicy,sour and slightly sweet sauce with bell pepper €8,90

Mushroom Pakora

Funghi fritti croccanti immersi in una miscela di farina di ceci e spezie delicate.

Crispy fried mushroom dipped in a mixture of gram flour and delicate spices. €6,90

French Fries

Patate fritte con ketchup.

Potato fries with ketchup. €5,00

Veg-Mixed Appetiser / 2 pax (1,7)

Assortimento di antipasti di verdure calde (veg samosa, veg pakora, paneer pakora, palak pakora)

Assortment of hot appetisers (vegetarian samosa, paneer pakora, palak pakora, veg pakora €14,00

Papadum

Foglia di farina di lenticchie croccante

Roasted crisps made from lentil flour served with different Indian sauces €2,50

Masala Papadum

Cracker arrosto fatto con la farina di lenticchie condito con cipolla e pomodoro speziato.

Roasted crisps made with lentil flour and aromatic spices €4,00

Samosa Chana Chat (1)

Croccanti triangoli fritti ripieni con ceci, patate e piselli speziati conditi con crema di yogurt e tamarindo e spezie.

Crispy fried triangles with chick peas and potatoes and served with creamy yogurt (curd), tamarind & spices €6,50

Broccoli & Mushroom Chilli Fry

Cuocere i cibi a fuoco vivo, muovendoli continuamente con un utensile, in una piccola quantità di olio caldo.

Cook foods over high heat, moving them constantly with a utensil, in a small amount of hot oil. €10,00

Chicken Pakora(5 pezzi)

Pollo disossato infarinato in farina di ceci con spezie e fritto.

Crispy fried boneless marinated chicken in gram flour and secret magical touch of Indian spices. €6,50

Chicken 65

pezzi di pollo immersi nella pastella di farina bianca, polvere di riso e alcuna spezie indiane poi fritti nell'olio chicken pieces dipped in the batter of white flour, rice powder & some indian spices then deep fried in oil € 7,50

Shrimp Pakora(5 pezzi) (2)

Gamberoni infarinati e fritti in pastella di farina di ceci

Crispy fried shrimp with gram flour and exotic Indian spices €8,00

Jhinga Til(5 pezzi) (2)

gamberi preparati con pastella di semi di sesamo

prawns prepared with sesame seed batter €8,90

Bevande - Beverages

Water €2,50

Coca cola / Zero €3,00

Fanta €3,00

Sprite €3,00

Lemon soda €3,00



Mango Juice €3,50

Litchi Juice €3,50

Guava Juice €3,50

Estathe Lemon / Peach €3,00

Lemon Mojito €4,00



Alcolico - Alcohol

Vino Rosso / Red Wine

Chianti Classico €18,00

Chianti Colli Senesi €14,00

Morellino di scansano €14,00



Vino Bianco / White Wine

Pinot Grigio €14,00

Chardoney €14,00

Falanghina €14,00



Vino Indiano / Indian Wine (Kamasutra)

Kamasutra Red wine 75cl / Kamasutra White wine 75cl €15,00

Birra Indiana / Indian Beer

Kingfisher / Kamasutra 33cl (4.8vol) (5.0vol) €2,50

Kingfisher / Kamasutra 66cl (4.8vol) (5.0vol) €5,00

Vino della casa/ House wine

Bicchieri di vino TOSCANO Rosso o Bianco

Glass of TUSCAN wine Red or white



€3,00

Dolci - Indiani

Gulab Jamun (1,7,8)

Soffici frittelle tonde di latte in polvere, cotte a basse temperature poi immerso nel sciroppo di zucchero al cardamomo e zafferano.

Soft round fritters of powdered milk cooked at low temperatures then dipped in sugar syrup - **€4,00**

Cocco Barfi (7,8)

Torta di cocco con crema di latte e polvere di cardamomo fresco.

Coconut cake with milk powder, coconut powder flavoured with cardamom - **€ 4,00**

Mix Sweet (1,7,8)

Misto dolci indiani 2- pezzi Gulab Jamun, 2 -pezzi cocco barfi, Kesari Kheer

Mix of royal indian desserts- 2 pieces Gulab jamun, 2 pieces of cocco barfi and Kesari Kheer - **€ 10,00**

Mango Kulfi (7,8)

Gelato indiano al gusto di mango

Mango flavored Indian ice cream - **€5,00**

Pista Kulfi (7,8)

Gelato indiano al gusto di Pistacchio

Pista flavored Indian ice cream - **€5,00**

Coconut Kulfi (7,8)

Gelato indiano al gusto di cocco.

Coconut flavored Indian ice cream - **€5,00**

Barfi (7,8)

Il Barfi è un dolce a base di latte originario del subcontinente indiano dalla consistenza simile al fondente.

Barfi is a milk-based sweet from the Indian subcontinent with a fudge-like consistency. **€ 4,00**



Traditional Indian Beverages

Mango Lassi (7)

A base di yogurt e succo di mango.

Thick creamy drink with mango puree, yogurt, sugar, ice and dried fruit - **€4,00**

Rose Lassi (7)

Miscela di sciroppo di rosa con yogurt, ghiaccio crema di zucchero.

Blend of rose syrup with yogurt, ice, sugar, cream, - **€4, 00**

Sweet Lassi (7)

Miscela di sciroppo di rosa con yogurt, ghiaccio crema di zucchero.

Blend of rose syrup with yogurt, ice, sugar, cream, - **€4,00**

Pistacchio / Pista Lassi (7,8)

A base di yogurt e succo di pistacchio.

Blend of pistacchio with yogurt, ice, sugar, cream, & dry fruits. - **€5,00**

Zafferano / Kesar(saffron) Lassi (7,8)

A base di yogurt e succo e zafferano.

Blend of kesar(saffron) with yogurt, ice, sugar, cream, & dry fruits - **€5,00**

Salato / Salty Lassi (7)

bevanda salata a base di yogurt, menta, semi di cumino a spezie.

Salty drink based on yoghurt, mint, cumin seeds and spices - **€4,00**

Masala Lemon Soda

La soda al limone è una miscela di succo di limone, foglie di menta fresca, sale nero, semi di cumino con soda fredda.

Lemon soda is a blend of lemon juice, fresh mint leaves, black salt, cumin seeds with chilled soda **€4,00**

Indian Masala Tea (7)

Il masala chai è una bevanda indiana preparata preparando tè nero con spezie, zucchero e latte.

Masala chai is an Indian beverage made by brewing black tea with spices, sugar and milk **€3,00**

Green Tea

- **€3,00**

Black Tea (senza latte/without milk)

- **€3,00**

Caffe Espresso

- **€2,00**



PANE INDIANO / TANDOOR - BREADS

Naan (1,7)

Il classico, soffice focaccia di farina bianca lievitata

classic, soft-raised flatbread made from white flour **€2,00**

Tandoori Roti (1,7)

Focaccia di farina integrale

Whole grain flatbread **€2,00**

Cheese Naan (1,7)

Focaccia ripiena di formaggio fresco

Flatbread filled with fresh cheese **€3,00**

Butter Naan (1,7)

Focaccia di farina bianca lievitata con burro

White flour flatbread risen with butter **€3,00**

Pudina Naan (1,7)

Focaccia di farina bianca con menta

White flour flatbread filled with mint - **€ 3.00**

Garlic Naan (1,7)

Focaccia ripiena con aglio

Flatbread filled with garlic **€3,00**

Chilly Garlic Naan (1,7)

Pane piatto riempito di aglio e sormontato con peperoncino

Flatbread with garlic and chilly peppers **€3,50**

Onion Naan (1,7)

Focaccia di farina bianca ripiena con cipolla

Flatbread filled with onion **€3,00**

Laccha Paratha (1,7)

Panne piatto multistrato di burro.

Indian flatbread multi layer with butter. **€3.00**

Chilly Cheese Garlic Naan (1,7)

Pane piatto riempito di aglio, formaggio fresco e sormontato con peperoncino

Flatbread with garlic, fresh cheese and chilly peppers **€4,00**

Aalo Naan (1,7)

La focaccia ripiena di patate si prepara al tandoor.

Flatbread filled with potatoes prepare at tandoor. **€3.00**

Jeera Garlic Naan (1,7)

Focaccia ripiena con aglio e cumino.

Flatbread with garlic and cumin. **€3,00**

Assortimento di 4 tipi di pane tandoori

Assorted plate of 4 types of tandoor

breads (1,7)

Naan, Tandoori Roti, Burro, Aglio

Naan, Tandoori Roti, Butter, Garlic **€10,00**