Per començar

Papadum natural 🌾🟤 — 1,30
Pa fi i cruixent, fregit.

Papadum picant 🌶️🌾🟤 — 1,55
Pa fi i cruixent, fregit, amb comí.

Chutney 🥛🟡🍷 — 3,15
Chutney de mango, amanida de ceba, salsa de menta i pickles variats.

Iogurt 🥛 — 3,15

Raita de cogombre 🥛 — 3,55

Raita mixta 🥛 — 3,75
Ceba, tomàquet i cogombre.

Entrants

Sopa de pollastre — 5,85

Sopa Mulligatawny 🌶️ — 5,50
Arròs, llenties, mitjanament picant.

Samosa de verdures (2 u.) 🌾🥚 — 5,15
Pastisset triangular fregit, farcit de verdures especiades.

Hara-Bara Kebab 🌾🥚🥛🌰 — 5,15
Espinacs i patata, farcits de formatge fresc i anacards torrats.

Aloo Chop (3 u.) 🌾🥚🥜 — 5,35
Croquetes de patata especiades.

Pollastre tikka 🥛🟡🍷 — 4,25
Trossos de pollastre sense os, marinats en iogurt especiat i cuinats al tandoor (forn de fang).

Seekh Kebab 🥛🟡 — 6,80
Carn picada especiada cuita en broquetes al tandoor.

Chotpoti 🌶️🌾🥚🍷 — 5,95
Menjar de carrer molt especial, preparat amb cigrons, ous, papadam, cogombre, tomàquet, coriandre i tamarinde, mitjanament picant.

Sopa Dal(Llenties) — 4,95

Onion Bhaji (3 u.) 🌾🥚 — 4,95
Ceba i verdures lleugerament condimentades, fregides en boletes.

Samosa de carn (2 u.) 🌾🥚 — 5,75
Pastisset triangular farcit de carn.

Pakora de verdures 🌾🥚 — 5,60
Bunyols cruixents de verdures variades i herbes.

Pakora de pollastre 🌾🥚🥜 — 6,55
Entrant fregit i cruixent de pollastre, farina de cigró, gingebre, all, espècies i herbes.

Xai tikka 🥛🟡🍷 — 4,90
Trossos de xai sense os, marinats en iogurt especiat i cuinats al tandoor (forn de fang).

Zal Puri 🌶️🌾 — 6,45
Petits daus de pollastre tikka en una salsa força picant, servits sobre una puri (pa fregit).

WRAPS 🌶️
(Pa pla tou, farcit i enrotllat).

Wrap de pollastre 🌾🥛 7,95
Wrap de verdures 🌾🥛 6,95
Wrap de paneer (formatge indi) 🌾🥛 7,95

Gambes papallona 🌾🦐🥚 — 6,40
Marinades, arrebossades i fregides.

Puri de gamba 🌶️🌾🦐🥚 — 7,15
Cuinat en salsa de tamarinde i servit sobre puri.

Puri de gambes 🌶️🌾🦐🥚 — 8,25

Entrants variats Papadam

Verdures 🌾🥚🥛🌰 — 11,95
Papadum, hara-bara kebab, samosa de verdures, onion bhaji, aloo chop.

Carn 🌾🥚🥛🟡 — 13,85
Papadum, pollastre tikka, xai tikka, samosa de carn, seekh kebab.

Mixt 🌾🥚🥛🌰🟡 — 15,85
Papadum, hara-bara kebab, samosa de verdures, onion bhaji, aloo chop, pollastre tikka, xai tikka, samosa de carn, seekh kebab.

Biryanis

Preparats amb arròs basmati, espècies i herbes.

Pollastre	11,95	**Xai**	13,05
Vedella	13,05	**Pollastre tikka** 🌶️	12,85
Xai tikka	14,15	**Gamba** 🦐	14,80
Gambes 🦐	16,35	**Verdures**	11,50
Keema(Carn picada)	12,05	**Persa** 🥚(Pollastre, xai i ou)	14,75
Costelletes de xai	15,85		

Biryani especial Papadum 🌶️🦐 — 15,80
Pollastre tikka, xai tikka, gambes.

Tandoori Sizzling (forn de fang)

Els plats següents són marinats amb salsa especial i couen lentament al forn de fang.

Pollastre tandoori 🥛🟡(mig)	12,75	**Pollastre tandoori** 🥛🟡(sencer)	20,85
Pollastre tikka 🥛🟡	10,95	**Xai tikka** 🥛🟡	14,05
Salmó tandoori 🐟🥛🟡	13,75	**Llobarro** 🐟🥛🟡	15,35
Costelletes de xai 🥛🟡	14,15	**Orada** 🐟🥛🟡	16,45

Tandoori Shashlik
Marinat en iogurt, herbes i espècies i rostit amb ceba, pebrot verd i tomàquet, servit en planxa calenta.
Pollastre 🥛🟡 13,05 **Xai** 🥛🟡 14,15 **Gambes** 🦐🥛🟡 15,95

Tandoori Mixed Grill 🦐🥛🟡 — 18,65
Pollastre tandoori, pollastre tikka, xai tikka, seekh kebab i gambes.

Especialitats del xef

Shatkora 🌶️🥛
Cuinat lentament amb llima índia fresca (shatkora), mitjanament picant, amb herbes fresques.
Pollastre 13,85 **Vedella** 14,85 **Xai** 15,95

Dal Makhani 🌶️🥛 — 12,80
Plat popular del nord de l'Índia: llenties negres i mongetes vermelles cuinades lentament amb espècies, mantega i nata.

Pollastre Aamdía 🥛🌰 — 15,85
Plat molt tendre cuinat al forn de fang, salsa d'ametlla i coco, mango i nata fresca.

Pollastre Hariali 🌶️🌶️🥛 — 15,60
Pollastre tikka cuinat amb espinacs, iogurt, all, coriandre fresc, bitxos verds i mostassa en gra, amb un toc d'oli d'oliva.

Pollastre 65 🌶️🥛 — 15,60
Pollastre a la graella saltat al wok amb ceba, pebrots i tomàquet, espècies suaus, oli de bitxo, mango, chutney, bitxos verds i llima fresca.

Jhinga Balchão 🌶️🌶️🦐🥛🍷 — 17,95
Gambes cuinades en una deliciosa salsa masala picant i agredolça, amb xampinyons frescos. Un clàssic de Goa.

Costelletes de xai Masala 🌶️🥛🟡 — 16,95
Tendres costelletes de xai de llet marinades durant la nit i cuinades en una salsa exòtica.

Rezzela 🌶️🌶️🥛🟡
Tires de pollastre o xai tandoori, pasta de mostassa, pasta balti, puré de tomàquet, fenigrec, coriandre i un toc de nata fresca, amb bitxo verd i pebrot vermell fregit.
Pollastre 14,15 **Xai** 15,95 **Vedella** 14,95

Amb mantega (Butter) 🥛🌰
Un favorit de l'imperi mogol: marinat en iogurt i crema de coco, cuinat amb molta mantega i garam masala acabat de moldre, amb un toc de nata.
Pollastre 13,60 **Xai** 15,95 **Vedella** 13,95 **Verdures** 11,95 **Paneer** 13,95

Hariali Jhinga 🌶️🌶️🦐 — 17,95
Gambes cuinades amb espinacs, iogurt, all, coriandre fresc, bitxos verds i mostassa en gra, amb un toc d'oli d'oliva.

Papadam Sizzling 🌶️🥛🟡(En planxa calenta) — 15,85
Tires de pollastre saltades amb espècies suaus, pebre negre, herbes verdes fresques, ceba i pebrot verd.

Bombay 🌶️🥛🟡
Cuinat amb espècies molt riques i patata, mitjanament picant.
Pollastre 13,95 **Xai** 15,95 **Vedella** 14,95

Jall 🌶️🌶️🌶️🥛🟡
Cuinat lentament a foc mitjà amb salsa de tomàquet, espècies especials i bitxo fantasma.
Pollastre 13,95 **Xai** 15,95 **Vedella** 14,95 **Verdures** 12,95

Garlic Bhuna amb xampinyons i bitxo 🌶️🌶️🥛
Mitjà, salsa espessa, ben especiat amb herbes fresques, cuinat amb all fresc, xampinyons i bitxo verd.
Pollastre 13,95 **Xai** 15,95 **Vedella** 14,95

Plats tradicionals

Masala 🥛🌰
Iogurt i nata lleugerament especiats, cuinats amb fruits secs variats, sucre i coco per a un plat cremós i aromàtic.

Korma 🥛🌰
Plat molt suau, cuinat en una rica salsa d'ametlla, coco i nata fresca.

Pasanda 🥛🌰
Plat molt suau, cuinat en una rica salsa d'ametlla, coco i nata fresca.

Bhuna 🥛
Mitjà, salsa espessa, ben especiat amb herbes fresques.

Rogan Josh 🥛
Preparat amb tomàquet fresc, pebrot, ceba fregida i una varietat d'espècies fresques, per a un sabor únic.

Curri 🥛
Cuinat lentament amb salsa de tomàquet i espècies especials, intensitat mitjana.

Madras 🌶️🌶️🥛
Amb més espècies i puré de tomàquet, sabor força picant.

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️🥛🍷
Més espècies, all, gingebre i pebre negre, sabor picant.

Phall 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🥛
Per què no provar el phall? (extremadament picant).

Jalfrezi 🌶️🌶️🥛
Ceba, pebrots verds i vermells, bitxos verds, all, gingebre i coriandre fresc, per a un plat picant i clàssic, ple de sabor.

Karahi 🌶️🌶️🥛🍷
Cuinat amb pebrots verds i vermells i bitxos verds en una salsa de curri a l'estil asiàtic, per a un plat deliciós.

Dopiaza 🌶️🌶️🥛🟡
Plat del nord de l'Índia amb una barreja de pebrots, tomàquet, ceba picada, coriandre, fenigrec fresc i oli de mostassa, en una salsa mitjana.

Dhansak 🌶️🌶️🥛
Agredolç i força picant, molt aromàtic, preparat amb llenties i suc de llimona, per a un sabor deliciós i únic.

Patia 🌶️🌶️🥛
Plat amb molt d'all, ceba, bitxos verds, pebre negre i suc de llimona, sabor picant i agredolç.

Palak 🥛(Espinacs)
Plat tradicional del Panjab, cuinat amb espinacs frescos amanits amb all i ceba.

Balti 🥛
Condimentat amb herbes i espècies especials, gingebre, all, ceba, pebrots verds, tomàquet i coriandre, per a un plat suau i saborós.

Pollastre	12,95	**Xai**	13,95
Vedella	12,95	**Xai tikka**	15,95
Pollastre tikka	13,95	**Gambes** 🦐	16,95
Gamba 🦐	14,95	**Paneer** 🥛(Formatge indi)	13,95
Verdures	11,95		

Al·lèrgens: 🌾 Gluten · 🦐 Crustacis · 🥚 Ou · 🐟 Peix · 🥜 Cacauets · 🫘 Soja · 🥛 Llet · 🌰 Fruits de closca · 🥬 Api · 🟡 Mostassa · ⚪ Sèsam · 🍷 Sulfits · 🌼 Tramussos · 🐚 Mol·luscs. Icona més clara: pot contenir traces.

Plats de verdures

(Secs i mitjanament picants)

Bhaji de verdures variades	9,90
Saag Aloo(Espinacs i patata)	9,95
Bhindi Bhaji(Okra)	10,50
Brinjal Bhaji(Albergínia)	9,85
Dal Makhani 🌶️🥛	12,80
Bhaji de coliflor	9,60
Aloo Gobi	9,85
Gobi Golistan	9,35
Tarka Dal(Llenties, all)	9,35
Chana Masala 🥛(Cigrons)	9,85
Dhall Samba 🌶️(Llenties amb verdures variades, força picant)	9,85
Bombay Aloo(Patata)	9,50
Saag Bhaji(Espinacs)	9,75
Bhaji de xampinyons	9,85
Palak Paneer 🥛(Espinacs i formatge)	11,95
Matar Paneer 🥛(Pèsols i formatge)	11,50

Arròs

Arròs	3,25
Arròs Pulao 🥛(Basmati)	3,50
Arròs especial 🥚(Ou, pèsols, coriandre)	5,85
Arròs de xampinyons 🥛	5,95
Arròs Jeera 🥛(Comí)	3,95
Arròs amb ou 🥚🥛	4,85
Arròs d'all 🥛	3,95
Arròs de llimona 🥛	3,95
Arròs de coco 🥛	5,25
Arròs Biryani 🥛	5,25

Naan, Roti i Paratha

Naan 🌾🥚🥛	2,80
Naan amb mantega 🌾🥚🥛	3,45
Naan d'all 🌾🥚🥛	3,65
Naan de formatge 🌾🥚🥛	4,25
Naan Keema 🌾🥚🥛(Carn picada)	4,95
Naan Peshwari 🌾🥚🥛🌰(Coco)	4,55
Naan de verdures 🌾🥚🥛	4,85
Naan d'all i formatge 🌾🥚🥛	4,45
Naan amb bitxo 🌾🥚🥛	3,50
Chapati 🌾	2,55
Roti tandoori 🌾	2,80
Paratha 🌾🥛	4,15
Paratha de verdures 🌾🥛	4,55
Paratha d'ou 🌾🥚🥛	5,55

Plats locals i amanides

Patates fregides	4,25
Patatas Bravas 🥚(Patates picants)	5,55
Truita senzilla 🥚	6,55
Truita de xampinyons 🥚	7,65
Truita de verdures 🥚	7,15
Amanida verda	5,55
Amanida de tonyina 🐟	8,75

Disposem d'informació sobre la presència d'al·lèrgens en els nostres plats. Pregunteu al nostre personal. Tots els preus inclouen IVA.