



ENTRANTS VEGETARIANS

- 1- PAPAD (2)3.00€**
2- SAMOSA (2).....6.00€
Empanada triangular fregida farcida de patata, pèsols, farina de .
- 3- VEGETAL PAKORA (6).....6.00€**
Verdures cruixents assaonades i arrebossades en farina de cigrons.
- 4- PANEER PAKORA (6).....7.00€**
Formatge fresc de la casa assaonat i arrebossat en farina de cigrons.

ENTRANTS NO VEGETARIANS

- 5- MURG SAMOSA(2)/PAKORA(4) ?.....7.00€**
Empanada triangular fregida farcida de pollastre, ceba i farina de blat/
Trossos de pollastre assaonats i arrebossats en farina de cigrons.
- 6- MURG TIKKA (6).....11.00€**
Trossos de pollastre marinats amb iogurt fresc i espècies, rostits a la graella.
- 7- MURG TANDOORI(6).....11.00€**
Pollastre marinat en iogurt, espècies i salsa especial Tandoori, preparat al tandoor.

PLATS VEGETARIANS

- 8-SHAHI PANEER.....10.00€**
Trossets de formatge fresc de la casa marinats amb anacard ,
tomàquet i herbes aromàtiques.
- 9- PALAK PANEER.....9.50€**
Trossets de formatge fresc de la casa saltats amb ceba, gingebre,
all i espinac fresc.
- 10- MIX VEG CURRY o KORMA.....9.50€**
Remenat de verdures
- 11- TADKA DAAL.....9.50€**
Llenties grogues cuinades amb diverses espècies i all.
- 12- BHINDI BHAJI.....10.00€**
Guisat típic amb Okra.
- 13- BENGAN BHARTHA.....9.50€**
Albergínies amb salsa d'espècies.

PLATS AMB POLLASTRE

14- MURG CURRY.....10.00€

Trossos de pollastre cuinats en salsa curry.

15- MURG KORMA.....10.00€

Trossos de pollastre guisats amb una salsa cremosa d'ametlles, coco ratllat, anacards i nata.

16-MURG AMB MEL.....10.00€

Trossos de pollastre cuinats amb salsa cremosa de mel.

17- MURG TIKKA MASALA.....10.00€

Trossos de pollastre desossat guisats al tandoor, cuinats amb una salsa cremosa de tomàquet, nata i espècies.

18-MURG TANDOORI MASALA 10.00€

Trossos de pollastre desossat guisats al tandoor, salsa especial Tandoori i espècies aromàtiques.

19- MURG VINDALOO.....10.00€

Trossos de pollastre desossat cuinats al tandoor, amb una salsa picant i coberts de cilantre fresc.

PLATS AMB XAI

20- XAI CURRY.....15.00€

Trossos de xai cuinats en una salsa de curry.

21-XAI AMB FRUTS SECS.....16.00€

Trossos de xai marinats amb espècies i cuinats amb una barreja de fruits secs.

22-XAI JALFREZI.....15.00€

Trossos de xai cuinats amb pebrot verd, all, gingebre, comí, tomàquet i espècies aromàtiques.

23-XAI PUNJABI MASALA.....15.00€

Trossos de xai cuinats amb salsa típica punjabi masala i herbes.

PLATS AMB VEDELLA

24- VEDELLA BHUNA.....13.50€

Vedella desossada guisada amb ceba i tomàquet, gingebre, cúrcuma i herbes aromàtiques.

25-VEDELLA TIKKA MASALA.....13.50€

Trossos de vedella desossats guisats al tandoor, cuinats amb una salsa cremosa de tomàquet, nata i espècies

PLATS AMB GAMBES

26-GAMBES CURRY.....17.00€

Gambes cuinades en una salsa de curry.

27-GAMBES MASALA.....17.00€

Gambes cuinades en salsa d'espècies típic punjabi i herbes aromàtiques.
Gambes cuinades en una salsa de mango i espècies.

28-GAMBES MANGO CURRY17.50€

Gambes cuinades en una salsa de mango i espècies.

29-GAMBES MADRAS 17.00€

Gambes cuinades amb una salsa mig picant i un toc de coriandre fresc.

ARRÒS

30-ARRÒS BASMATI.....4.50€

31-KASMIRIPILAW.....10.00€

Arròs basmati amb fruits secs i semi dolç.

BIRYANIS

32- VEG BIRYANI.....13.50€

Arròs basmati fet amb verdures fresques, panses, anacards i espècies,
decorat amb coriandre.

33- MURG BIRYANI13.50€

Arròs basmati cuinat amb pollastre desossat, espècies i coriandre fresc.

34-XAI BIRYANI16.50€

Arròs basmati cuinat amb trossos fins de xai i una guarnició de
coriandre fresc.

PANS

35-NAAN.....3.00€

Pa indi amb llevat fornejat al tandoor.

36- NAAN FORMATGE.....3.50€

Pa indi amb formatge fornejat al tandoor.

37- NAAN ALL.....3.50€

Pa indi fornejat al tandoor amb all fresc picat espolsat per sobre.

38-TANDOORI ROTI O TXAPATI.....2.50€

Pa de blat integral fornejat al tandoor/fet el foc.

RAITES

39- BUNDI RAITA.....6.00€

logurt amb boletes fregides de farina de cigrons.

40- VEG RAITA.....7.50€

logurt amb ceba, tomàquet i cogombre.

AMANIDES

44- AMANIDA MIXTA.....6.50€

45- AMANIDA RAITA.....7.50€

Amanida amb salsa de iogurt.

SUCS

TARONJA / PINYA / PRÉSSEC.....3.50€

BEGUDES

LASSI DE MANGO.....4.00€

AIGUA 1/2L.2.50€

AIGUA 1L4.00€

AIGUA AMB GAS 1L.4.50€

CERVESA INDIA COBRA4.00€

CERVESA INDIA COBRA GRAN.....7.50€

CERVESA(ESTRELLA, MORITZ, VOLTDAMM, FREEDAMM)3.00€

REFRESCOS (COCA-COLA, FANTA, TÒNICA, NESTEA, AQUARIUS...)...3.00€

VINS

VI DE COPA.....4.00€

VI DE LA CASA.....10.00€

SUMARROCA NEGRE.....12.00€

VIÑA SOL TORRES BLANC.....13.50€

ROSAT TORRES DE CASTA ROSAT13.50€

PROTOS NEGRE14.00€

RIGAU-ROS NEGRE CRIANÇA14.50€

GOTIM BLANC.....16.00€

RIGAU-ROS NEGRE RESERVA.....18.00€

| | |
|-------------------------|--------|
| MARQUÉS DE CÁCERES..... | 18.00€ |
| RIOJA BORDÓN..... | 18.00€ |
| RIOJA R. BILBAO..... | 21.00€ |
| LLAVORS | 25.00€ |

VINS LAMBRUSCOS

| | |
|-------------|--------|
| EMILIA..... | 13.00€ |
|-------------|--------|

CAVES

| | |
|-----------------------------------------|--------|
| BRUT PERALADA..... | 14.50€ |
| CAVA JUVÉ I CAMPS RESERVA FAMILIAR..... | 25.00€ |

POSTRES

| | |
|----------------------------------|-------|
| GELAT DE MANGO..... | 4.50€ |
| GELAT D'ANACARDO I SAFRÀ..... | 5.00€ |
| GELAT DE PISTATXO..... | 6.50€ |
| GULAB LLAMAN..... | 4.00€ |
| PASTANAGUES AMB FRUITS SECS..... | 5.00€ |

CAFÈS I TÈS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| CAFÈ..... | 1.50€ |
| CAFÈ AMB LLET..... | 2.00€ |
| CIGALÓ..... | 2.50€ |
| CIGALÓ AMB LICORS..... | 3.50€ |
| TÈ PANJABI ESPÈCIES AMB LLET..... | 2.50€ |
| INFUSIONS..... | 2.00€ |