

## Menú Per Emportar

*El Menú per emportar inclou un descompte del 15%.*

*Els plats presents són els oficials de la carta, si desitja algun plat de l'Índia que no aparegui aquí, pot sol·licitar-ho quan faci la seva comanda i l'informarem de la seva disponibilitat.*

### SHURUAAT/ ENTRANTS

<b>SAMUDRI RATTAN/ Vieira a la planxa</b>	8.90
Vieira a la planxa en una suau salsa de safrà amb aroma d'all, suggerim kulcha d'all com acompanyament	
<b>MASALA FRIED FISH/ Llenguado arrebossat</b> (Quatre peces)	8.20
Llenguado arrebossat amb un toc de les espècies clàssiques de l'Índia	
<b>LASOONI MURGH TIKKA/ Tikka de pollastre Tandoori</b> (Tres peces)	8.40
Sucós pit de pollastre marinat en iogurt i all, rostit al Tandoor	
<b>LUCKNOWI SEEKH/ Xai Seekh Kebab</b> (Quatre peces)	8.60
Broquetes de xai suaument especiades i rostides al Tandoor	
<b>PUNJABI SAMOSA/ Cresta vegetal</b> (Tres peces)	7.20
Cruixent triangle de verdures, farcit de pèsols i patates. Un dels entrants més famosos	
<b>ALOO TIKKI/ Nius de patates</b> (Dues peces)	7.20
Medalles de patates servides amb una suau salsa de iogurt i tamarinde	
<b>BHAJIA BASKET/ Assortiment de Verdures Pakora</b>	7.70
Daurats cruixents de verdures servits amb salsa de mango	
<b>RAJ PAPDI CHAAT/ La galeta més tradicional de l'Índia</b>	7.40
Cruixent galeta de blat coberta de cigrons, banyada amb salsa de iogurt, menta i tamarinde	

### KHANE KHAAS/ PLATS PRINCIPALS

#### *Des del nostre Tandoor...*

La tècnica Tandoori es va començar a utilitzar a les tribus nòmades de les estepes de l'Àsia Central i va ser introduïda a l'Índia pels mogoles. Tandoor: forn elaborat amb una argila especial procedent del Nord de l'Índia. El procés consisteix en posar les espècies directament sobre el carbó per donar un sabor fumat al menjar mentre es cuina a una temperatura de 450° C. El nostre xef ha creat un menú especial mantenint les tradicions frontereres del nord-est i utilitzant peces cuidadosament escollides de carn i de peix, macerades i cuinades al Tandoor.

<b>TANDOORI JHINGA/ Llagostins tandoori amb all</b> (Quatre peces)	15.90
Llagostins marinats en iogurt, all i pebre. Senzillament irresistible	
<b>SOFIANI MACHI/ Salmó fumat amb espècies</b> (Dues peces)	13.50
Salmó fumat al Tandoor aromatitzat amb fonoll i ginebre.	

**POLLASTRE TANDOORI** (Dues peces) 12.90  
Suaus cuixes de pollastre rostides al Tandoor. Un dels plats més coneguts!

**ADRAK KE PANJE/ Costelles de xai al Tandoor** (Quatre peces) 14.90  
Sucoses costelles de xai de Nova Zelanda marinades en iogurt i espècies.

**TANDOORI MIXED GRILL PLATTER/ Degustació de plats Tandoori** 16.90  
Selecció dels millors rostits cuinats al nostre Tandoor (un llagostí, una peça de pollastre tandoori, una peça de xai Seekh Kebab i una peça de salmó)

## Curris

Existeixen moltes llegendes sobre l'origen de la paraula curri, però la majoria de la gent ha acceptat l'origen de la paraula "kari". Aquest terme prové de Tàmil Nadu (sud de l'Índia) i significa salsa picant. Els curris estan fets a base d'una combinació d'espècies com, per exemple: coriandre, comí, pebre negre, pebre blanc, cúrcuma, xili, canyella, nou moscada, clau, cardamom, etc.; barrejades en les proporcions exactes. El nostre xef ha escollit els millors curris de l'Índia pensant en vostè. Gaudeixi'n!

### Els nostres curris més suaus

**MURGH TIKKA MAKHANI/ Pollastre tikka Makhani** 12.90  
Tradicional recepta de pollastre amb mantega i tomàquet. Un clàssic!

**ZAFRANI KORMA/ Plats variats en salsa d'anacards**  
El Korma és un curri de sabor suau originari de l'Índia que sovint s'elabora amb salsa de iogurt, safrà i anacards. És un plat destacat a la cuina musulmana, famós a la regió de Lucknow.  
A escollir entre **xai/ pollastre/ formatge fresc/ verdures** 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

**IMLI BATHAK/ Ànec al tamarinde** 14.70  
Tendres filets de pit d'ànec Barbary en salsa de tamarinde

**NARIYAL JHINGA/ Gambes a l'estil Kerala** 14.90  
Gambes al curri amb una cremosa salsa de Kerala a base de coco

**MALABAR MEEN CURRY/ Curri de peix a l'estil de Malabar** 12.90  
Especiat salmó al curri en salsa de tomàquet, ceba i coco. Suggestim arròs blanc d'acompanyament

**KOHE - ROGANJOSH/ Estofat de xai** 14.50  
Xai al curri estofat amb gingebre, tomàquet i xillis de Caixmir

**DUM KA BIRYANI**  
Arròs Basmati cuinat al vapor amb safrà i espècies de l'Índia:  
Xai 14.90  
Verdures 13.70

### Els nostres curris més forts

**KADHAI/ Plaers de Nova Delhi**  
El Kadhai Masala és una mescla d'espècies típica del nord de l'Índia, els principals components són les llavors de coriandre, l'all i el xili picat.  
A escollir entre **gambes/ xai/ pollastre/ formatge fresc/ verdures** 15.50/ 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

## **CHETTINAD DELICACIES/ Delícies a l'estil de Chettinad**

La cuina Chettinad és clàssica de la regió del sud Tamil Nadu. La seva salsa estrella es prepara amb una barreja d'espècies, entre elles predomina el pebre negre rostit i els claus. A escollir entre **gambes/ xai/ pollastre/ formatge fresc/ verdures**

15.50/ 13.50/ 11.50/ 10.20/ 9.10

### **◆◆◆ PORK VINDALOO/ Curry de porc de Goa**

13.80

Clàssic saltejat de porc picant de Goa. *Especial per a valents*

## **SUBZ DIL FAREB/ Verdures**

### **SAAG PANEER/ Espinacs amb formatge fresc**

10.20

Formatge fresc casolà amb crema d'espinacs- conegut arreu del món

### **JEERA ALOO/ Patates arrebossades amb comí**

8.50

Patates saltejades amb comí i tomàquets

### **MANGALOREAN VEGETABLE CURRY/ Verdures de Mangalore**

9.10

Curri de verdures amb una cremosa salsa a base de tomàquet i coco- suggerim arròs blanc d'acompanyament

### **KHUMB MUTTAR METHI MASALA/ Remenat de xampinyons i pèsols**

10.20

Remenat casolà de xampinyons i pèsols enriquit amb fulles d'alfolva- senzillament exquisit

### **TADKA DAL/ Lenties Grogues**

7.50

Lenties grogues lentament cuinades per a realçar el sabor del seu menjar

## **ROTIAN/ Pa**

### **Naan**

2.65

Pa clàssic de l'Índia

### **Tandoori Roti**

2.25

Pa de blat acabat de fer al Tandoor

### **Lachcha Paratha**

2.90

Deliciós pa amb mantega

### **Kulcha** (esculli qualsevol farcit)

3.10

Naan farcit de: formatge/ fruits secs i nous/ patata/ xai/ all

### **Degustació de pa** (per a dues persones)

6.80

## **BASMATI KHAZANA/ Arròs Basmati**

### **STEAM RICE**

3.50

Arròs Basmati de l'Índia suau i allargat

### **ZAFFRANI PULAO/ Arròs amb safrà**

4.50

Aromàtic arròs Basmati amb safrà

**Nota:** Cap dels nostres plats és picant. Si li ve de gust que ho sigui, no dubti en comentar-nos-ho. Tots els nostres plats principals es serveixen sense acompanyament. ◆◆◆ Molt picant. Tots els preus estan en Euros i no inclouen IVA.