



🙏 अतिथि देवो भवः 🙏

Ad Haveli, crediamo che i nostri ospiti siano la nostra più grande benedizione. Benvenuti in un viaggio culinario che celebra le ricche tradizioni e i sapori dell'India.

Per gli ospiti con intolleranze o allergie alimentari, siamo lieti di adattare i piatti ove possibile. Vi preghiamo di informarci sulle vostre esigenze.

Coperto: €2,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in base alla disponibilità stagionale e al mercato.

# Namaste

---

## Benvenuti a Haveli

"Ad Haveli, le spezie raccontano storie,  
E ogni sapore non delude mai.  
Dal Nord al Sud, dall'Est all'Ovest,  
Il cuore dell'India batte in ogni festa."

Haveli è nata con i nostri nonni in una piccola città indiana, servendo cibo tradizionale con amore e autenticità. Grazie al loro duro lavoro e dedizione, hanno gettato le basi per un'eredità costruita su passione e qualità.

I nostri genitori hanno ampliato questa eredità nella città metropolitana di Surat, fondendo tradizione con sapori moderni e segnando il successo della nostra catena familiare.

Ora portiamo Haveli a Torino, portando la nostra catena familiare a livello internazionale. Con ricette autentiche, una passione per la cucina indiana e la stessa dedizione che ha definito il nostro viaggio,

Ad Haveli, portiamo i sapori vibranti dell'India a Torino, celebrando la ricca diversità della cucina indiana. Dalle specialità del Sud India ai classici del Nord India e ai preferiti indo-cinesi, ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità. Crediamo che il cibo fresco non solo sia più gustoso, ma mantenga anche il suo valore nutrizionale, garantendo un pasto sano e soddisfacente. In un mondo in cui molti abbracciano stili di vita vegetariani e vegani, la creatività e la varietà dei piatti vegetariani indiani offrono un'esperienza deliziosa e rinfrescante.

I nostri talentuosi chef mettono amore e passione in ogni piatto, fondendo tradizione e innovazione. Ogni ricetta è un'armoniosa miscela di spezie aromatiche, colori vivaci e texture che risvegliano i sensi e ti trasportano nel cuore dell'India. Ogni boccone è una celebrazione della cura e della creatività che mettiamo nella nostra cucina.

Haveli è più di un ristorante---è una destinazione ricca di sapori dove tradizione e innovazione si incontrano. Utilizziamo gli ingredienti più freschi per creare piatti che sono tanto vibranti quanto deliziosi. Che tu stia festeggiando con la famiglia, godendoti una cena romantica o uscendo con gli amici, Haveli offre un'atmosfera calda e accogliente che rende ogni visita memorabile

Siamo impegnati a servire il cibo indiano più autentico a Torino. Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi, metodi tradizionali e miscele di spezie fatte in casa create quotidianamente. Evitiamo coloranti artificiali e prodotti in scatola, utilizzando alternative naturali come barbabietola e curcuma per sapori vibranti.

Fateci sapere le vostre preferenze di spezie e personalizzeremo il vostro pasto. Avete bisogno di consigli? Il nostro team è sempre felice di aiutarvi. Poiché tutto è cucinato al momento, vi chiediamo di concederci 20 minuti per preparare il vostro pasto alla perfezione.



**Meat served is Halal certified.**

Unitevi a noi ad Haveli per un viaggio culinario che celebra il ricco patrimonio dell'India con ogni boccone!

# I nostri ingredienti tipici indiani e i lorobenefici per il corpo umano

## Fieno greco

**Antinfiammatorio:** aiuta a prevenire ascessi, gonfiore e ulcere, purifica il sangue e cura il sanguinamento renale.

## Peperoncino

**Calma il cuore e la circolazione:** contiene vitamina C, previene l'arteriosclerosi e la trombosi.

## Okra

L'okra è una pianta vegetale originaria dell'Etiopia e viene utilizzata in cucina da 4000 anni. Appartiene alla famiglia delle malvacee.

Il suo sapore è quasi neutro, delicato con un leggero retrogusto amaro.

## Finocchio

**Digestivo:** aiuta a prevenire calcoli alla vescica, crampi, dolori di stomaco e gonfiore.

## Garam Masala

**Una miscela di spezie versatile (circa 16 spezie):** può essere personalizzata per ogni piatto e ha il suo corrispondente effetto curativo.

## Zenzero

**Stimola l'appetito:** ha proprietà curative per infiammazioni, mal di schiena, emicranie, affaticamento e mal di movimento.

## Cardamomo

**Ricco di vitamine A, B e C:** aiuta con l'alitosi, disturbi digestivi, nervosismo e raffreddori.

## Aglio

**Ricco di vitamine A, B e C:** promuove la circolazione sanguigna nei vasi cardiaci, abbassa la pressione sanguigna e aiuta con l'impotenza.

## Coriandolo

**Digestivo:** stimola gli organi digestivi ed è noto come afrodisiaco.

## Cumino

**Digestivo:** aiuta con disturbi di stomaco e intestino.

## Curcuma

**Digestivo:** stimola l'appetito, supporta la cistifellea e i reni e aiuta con le malattie della pelle.

## Chiodi di garofano

**Germicida e antidolorifico:** buono per il mal di denti, combatte l'infiammazione della gola e aiuta con l'alitosi.

## Pepe

**Stimola l'appetito:** calma particolarmente le pareti dello stomaco.

## Zafferano

**Antispasmodico:** aiuta con problemi di stomaco, fa bene al cuore e supporta la digestione.

## Cannella

**Riduce lo stress:** combatte il mal di stomaco e supporta il processo digestivo. È amichevole per la digestione, aiuta con problemi di stomaco e intestino e migliora la pelle pallida.

# Legenda Simboli

 = Vegetariano

 = Piccante

 = Vegano option

 = Medio piccante

 = Molto piccante

 = Cocco

 = Mango

 = Formaggio

 = Pollo

 = Ghee (burro chiarificato)

 = Agnello

 = Aglio

 = Gamberi

 = Mais



# MENU

Un viaggio indimenticabile attraverso i sapori audaci e vibranti del Nord e del Sud India!

## The Chaat Bazaar

Esplosione di sapori, croccantezza e spezie—la vera esperienza dello street food indiano!

### Basket Chaat (7)

€7.90

Cestino croccante commestibile riempito con chutney agrodolci, patate speziate, ceci, yogurt, sev e chicchi di melograno

### Papdi Chaat (7)

€7.50

Sfoglie croccanti condite con patate speziate, ceci, yogurt, chutney, sev e coriandolo fresco

### Katori Chaat (7)

€7.90

Ciotolina fritta ripiena di patate, ceci, chutney dolci e piccanti, e yogurt

### Samosa Chaat (7)

€7.90

Samosa sbriciolata con ceci speziati, chutney agrodolci, yogurt e sev.

### Veg Aloo Tikki Chaat (7)

€7.90

Croccanti polpette di patate servite con chutney speziati, yogurt fresco, ceci e sev croccante



# Antipasti e Piccoli Assaggi

Perfettamente croccanti, irresistibilmente speziati e il modo migliore per iniziare il vostro banchetto!



**Idli** (2 pezzi)   

€5

Soffici tortini di riso al vapore, serviti con chutney di cocco e sambhar bollente.

**Idli Sambhar Vada** (3 pezzi)    €7

Il combo definitivo del Sud India—soffici idli, croccanti vada e una cucchiata di sambhar aromatico!



**Medu Vada** (2 pezzi)    €5

Ciambelle di lenticchie fritte, croccanti fuori e morbide e soffici dentro, servite con fresca chutney di cocco

**Sambhar Vada** (2 pezzi)   €6.50

Medu vada morbidi immersi in una ciotola fumante di sambhar piccante e saporito



**Paneer Pakora** (7)  

€7

Frittelle di formaggio fresco fritte dorate, marinate in una pastella speziata di farina di ceci, croccanti fuori e morbide dentro



## Veg Samosa (2 pezzi)

€6

La classica pasta croccante ripiena di un mix robusto di patate, piselli e spezie aromatiche—ogni morso è un'esplosione di nostalgia

## Chinese Samosa (2 pezzi,6)

€6

Un audace twist fusion! Samosa croccanti ripiene di un mix di verdure e spezie in stile Indo-Cinese



## Chicken Samosa (2 pezzi)

€7.50

Una delizia saporita e sfogliata! Pollo tritato speziato avvolto in un guscio dorato e croccante

## Fish Cutlets (4 pezzi)

€7.50

Sapori costieri incontrano la perfezione croccante—pesce sfaldato mescolato con erbe, spezie e pangrattato, fritto fino a doratura



## Mutton Rolls (2 pezzi)

€8

Carne di montone tritata piccante, avvolta in un rotolo sfogliato e croccante—un preferito dello street food!

# Zuppe e Bowl Caldi

Un confortevole abbraccio in una ciotola—leggero, saporito e soddisfacente per l'anima!

## Veg Manchow Soup (6)

€5

Un brodo piccante Indo-Cinese pieno di verdure croccanti, guarnito con noodles fritti croccanti per il perfetto sorso

## Hot & Sour Soup (Indo-Chinese Style) (6)

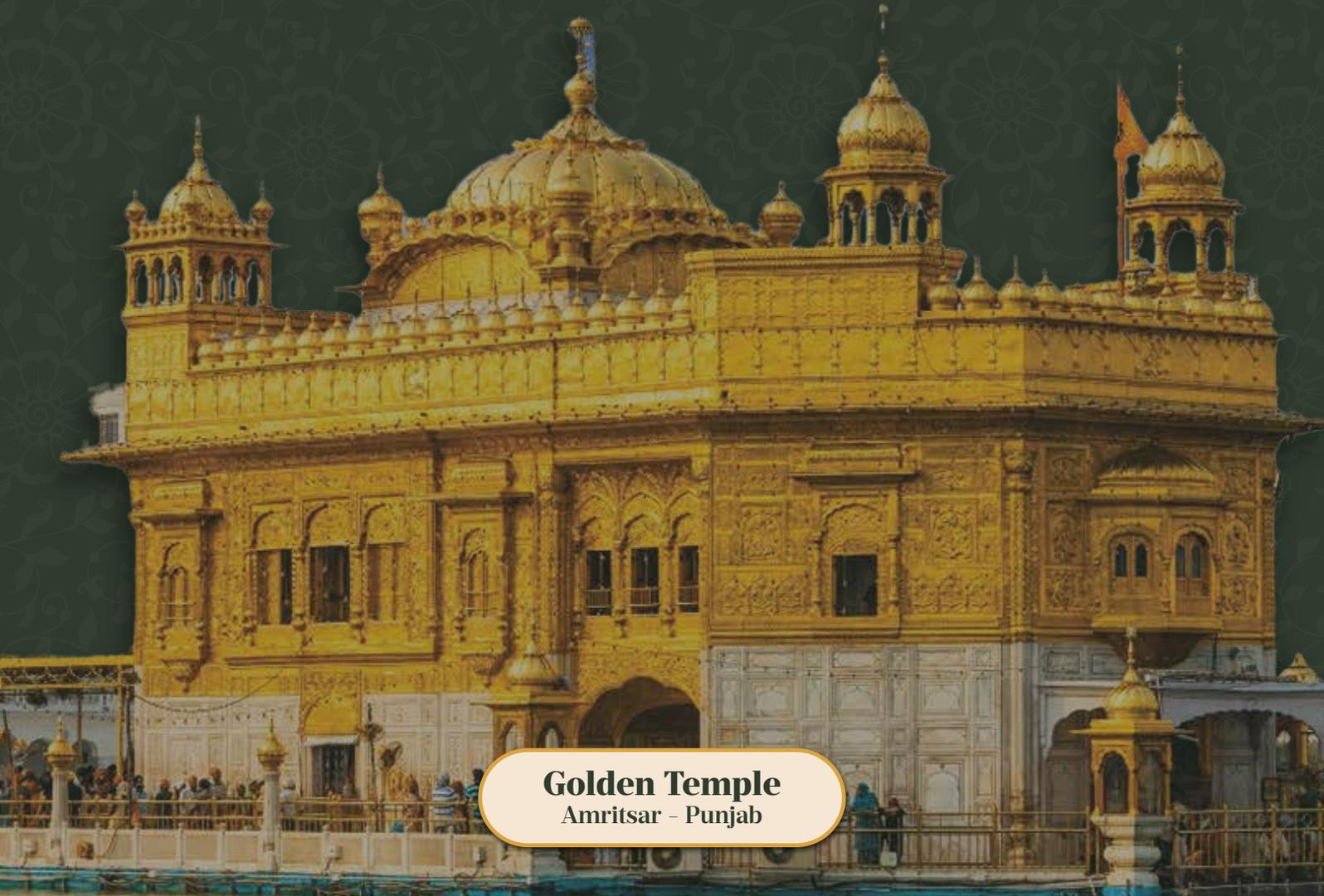
€5

Un mix piccante e aspro di verdure fresche e sapori audaci, con un tocco vivace in ogni cucchiata

## Rasam

€5

A bold and tangy South Indian soup infused with tamarind, black pepper, garlic, and a hint of fiery red chilies



**Golden Temple**  
Amritsar - Punjab

# Indian Wok – Fusione Indo-Cinese

Un'esplosione sizzling di spezie, calore e bontà umami!



**Chicken 65** (6)  

**€15**

Un classico del Sud India – bocconcini di pollo succosi marinati in masala rosso piccante, fritti e saltati con foglie di curry e peperoncini verdi.

**Veg Manchurian** (6)   **€12**

Polpette di verdure croccanti immerse in una ricca salsa di soia piccante – una delizia di strada Indo-Cinese

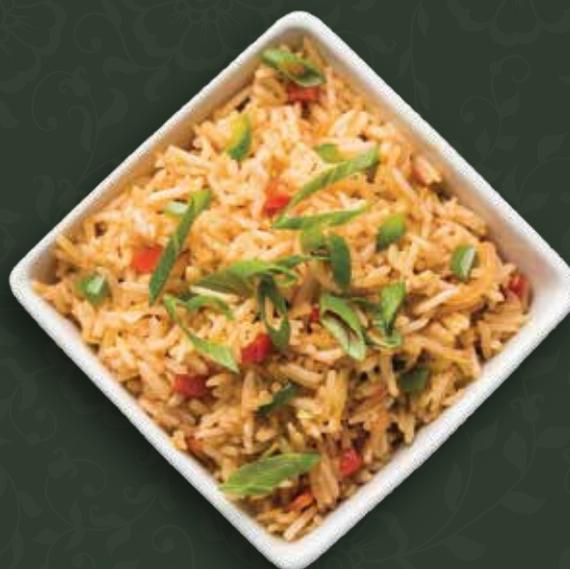


**Chicken Chilli Garlic Noodles** (6)    **€15**

Noodles saltati con pollo tenero, aglio, verdure fresche e una salsa piccante al peperoncino per un sapore audace e saporito

**Veg Fried Rice** (6)  **€12**

Riso fragrante saltato con verdure fresche, salsa di soia e spezie per un piatto saporito e soddisfacente





## Gobi Manchurian (6)

€12

Cimette di cavolfiore croccanti ricoperte di una salsa piccante e asciutta.

## Chicken Manchurian (6,3)

€14

Pollo succoso saltato in una salsa affumicata e audace, infusa con sapori Indo-Cinesi.



## Manchurian Fried Rice (11,6)

€11

Riso fragrante saltato con verdure e una salsa Manchurian per un tocco audace

## Hakka Noodles (11,6)

€11

Noodles sottili saltati in un wok affumicato con verdure, salsa di soia e un tocco di spezie.



## Manchurian Noodles (11,6)

€13

Noodles Hakka piccanti fusi con i sapori profondi della salsa Manchurian.

# Uttapams – Il Gusto del Tamil Nadu

Piatto autentico del Sud India preparato con una pastella di riso e lenticchie naturalmente fermentata, cotta su una piastra calda e guarnita con ingredienti freschi e saporiti. Servito con chutney di cocco e sambar.



## Plain Uttapam (1,7)

€8

Uttapam morbido e soffice senza condimenti – semplice e soddisfacente.

## Vegetable Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con una miscela colorata di verdure fresche di stagione – vivace e sostanzioso



## Onion Uttapam (1,7)

€9

Generosamente guarnito con cipolle tritate – dolce, leggermente croccante e aromatico.

## Tomato Uttapam (1,7)

€7.90

Fette di pomodoro fresco e spezie delicate – tangy e saporito



## Onion & Chilli Uttapam (1,7)

€9

Guarnito con cipolle e peperoncini verdi – per un sapore piccante e audace.

## Onion & Peas Uttapam (1,7)

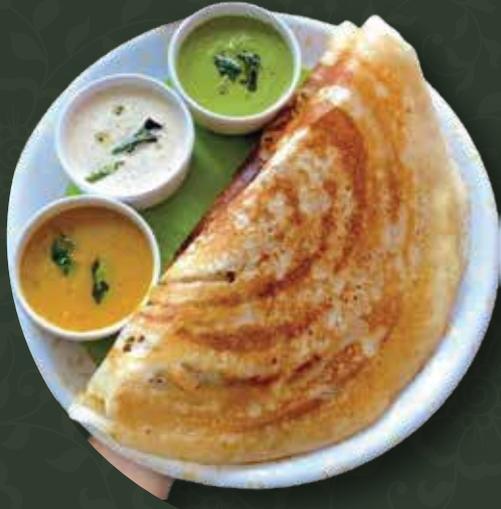
€7.90

Cipolle dolci e teneri piselli verdi – un'opzione delicata e confortante.



# Speciali Dosa Fusion dello Chef

Deliziosi dosa del Sud India, farciti e aromatizzati con ingredienti ispirati ai sapori di tutto il mondo. Serviti con la tradizionale zuppa speziata di lenticchie (sambar) e tre chutney saporiti: cocco, pomodoro e coriandolo fresco



**Green Gotala Dosa (7)**   **€11.50**

Una delizia fusion carica di chutney verde piccante e un mix di sapori audaci.

**Jini Dosa (7)**   **€11.50**

La famosa dosa di strada di Mumbai, carica di formaggio, verdure e una miscela di spezie esotiche.



**Garlic Masala Dosa (7)**    **€11.50**

Un upgrade all'aglio della classica masala dosa, con un tocco robusto di aglio fresco.



**Cheese Paner Masala Dosa (7)**   **€12**

Una versione cremosa e formaggiosa della masala dosa, ripiena di paneer speziato





## Paneer Baby Corn Cheese Dosa (7) €11.50

Un combo unico di baby corn, paneer e formaggio filante avvolto in una dosa croccante

## Cheese Masala Dosa (7) €11.50

Una fusione di ripieno di patate speziate e formaggio fuso in un guscio di dosa croccante



## Ghee Roast Masala Dosa (7) €11.50

Una versione burrosa e croccante della tradizionale masala dosa

## Mysore Masala Dosa (7) €12

Un twist piccante! Dosa spalmata con chutney rosso Mysore e ripiena di patate saporite



## Rava Masala Dosa (7) €11.50

Una rava dosa croccante ripiena di purè di patate speziato.

# House of Dosa – Preferiti del Sud India

Sottili e croccanti crêpes salate preparate con pastella fermentata di riso e lenticchie. Servite con sambar (zuppa speziata di lenticchie) e tre tipi di chutney: cocco, pomodoro e coriandolo.

**Plain Crispy Dosa (7)**   **€7**

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

**Paneer Roast Dosa (7)**   **€11**

Una deliziosa dosa ripiena di paneer speziato, croccante fuori e piena di sapore dentro.

**Ghee Roast Dosa (7)**   **€8.50**

Una dosa ricca e burrosa con bordi dorati e croccanti, che lascia un retrogusto di puro ghee.

**Cheese Paper Dosa (7)**   **€9**

Dosa sottile come carta, croccante e delicata, carica di formaggio fuso.

**Masala Dosa (7)**   **€8**

L'immortale preferita—dosa sottile e croccante avvolta intorno a un ripieno caldo e speziato di patate

**Mysore Dosa (7)**    **€9.50**

Dosa croccante spalmata con chutney Mysore piccante—un'esplosione di sapore dal Sud India

**Podi Dosa (7)**   **€8**

Una dosa cosparsa con i sapori aromatici e nocciolati del masala "polvere da sparo" del Sud India

**Onion Dosa (7)**    **€8.50**

La classica crêpe del Sud India—leggera, croccante e servita con sambhar e chutney di cocco

## Onion Masala Dosa (7)



€9.50

Il meglio di entrambi i mondi—masala dosa con un tocco extra di cipolle caramellate

## Rava Dosa (7)



€8.50

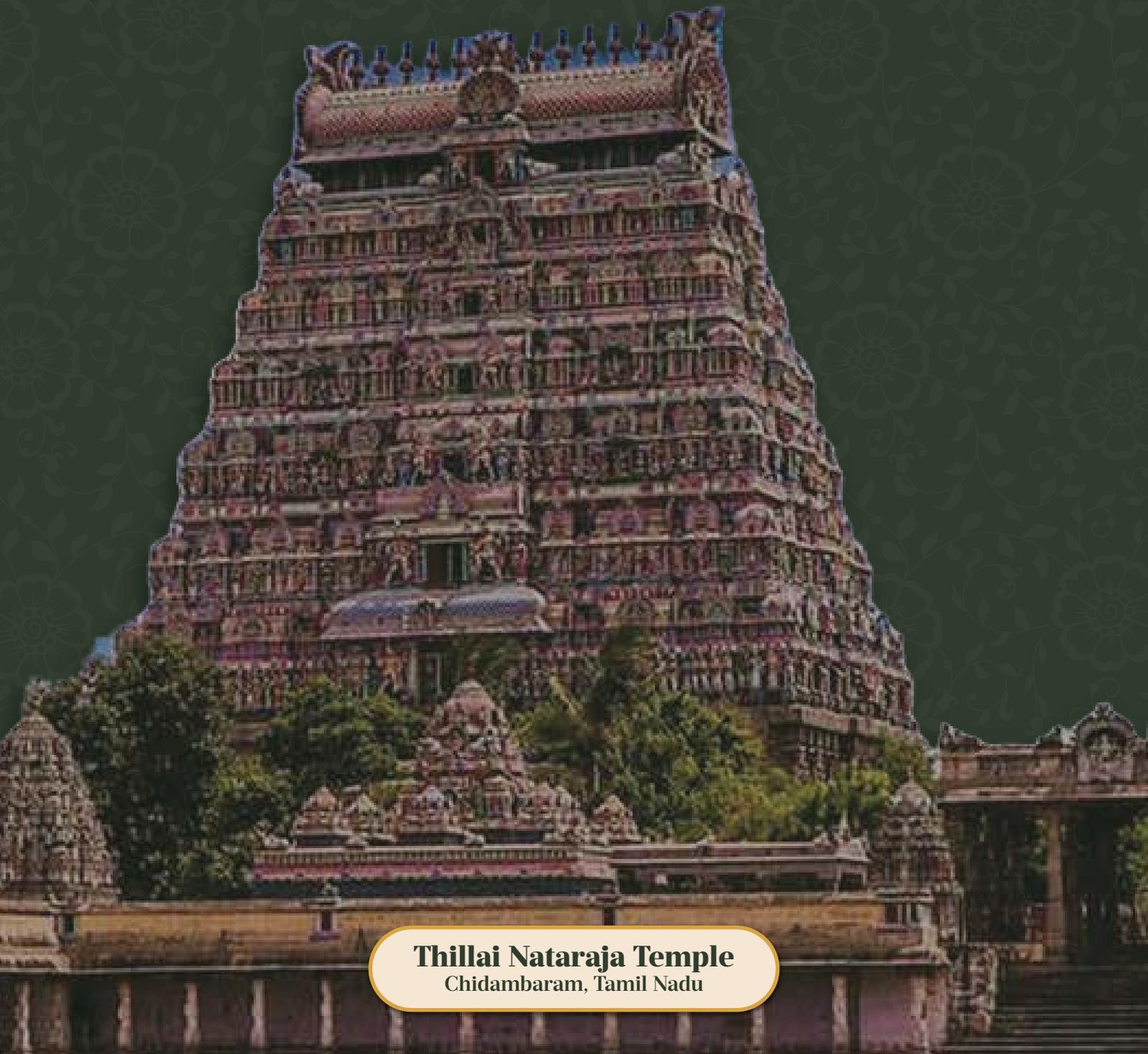
Dosa sottile, croccante e traforata fatta con semola per una croccantezza imbattibile

## Chocolate Dosa (7)



€8.50

Una dolce sorpresa! Dosa croccante glassata con cioccolato fuso.



**Thillai Nataraja Temple**  
Chidambaram, Tamil Nadu

# Tandoor – La Magia del Carbone

Ogni capolavoro tandoori è servito su una piastra sizzling bollente. Affumicato, carbonizzato e pieno di sapori profondi e ricchi – cucinato alla perfezione in un forno di argilla tradizionale!

## Chicken Specialties

**Royal Chicken Tikka** (7,9)  €15

Pollo disossato in yogurt speziato, grigliato.

**Classic Tandoori Chicken** (7,9)    €14

Pollo con osso marinato in yogurt, limone e aglio.

**Creamy Malai Chicken Tikka** (7,8,9)  €16

Pollo in crema di formaggio, panna ed erbe.

**Hariyali Chicken Tikka** (7,9)   €16

Pollo con menta, coriandolo, aglio e peperoncino verde

**Kali Mirch Chicken Tikka** (7,9)    €16

Pollo al pepe nero con aglio e spezie

**Afghani Chicken Supreme** (7,8,9)  €16

Tikka cremoso con formaggio, panna e anacardi.

**Chicken Seekh Kebab** (7,9)   €16

Pollo macinato con aglio e spezie su spiedini



## Lamb Favorites

**Lamb Tikka Royale** (7,9)   €17

Agnello marinato con yogurt, aglio e spezie

**Afghani Lamb Delight** (7,8,9)  €17

Agnello disossato cremoso con anacardi e yogurt.

**Lamb Seekh Kebab** (7,9)   €17

Agnello macinato speziato su spiedini



## Seafood Selection

**Masala Fish Tikka** (4,7,9)    €14

Pesce con limone, aglio e spezie.

**Jhinga Tandoori (Tandoori Prawns)** (2,7,9)     €15

Gamberoni marinati in spezie piccanti.



## Paneer Perfection

**Pahadi Paneer Tikka** (7,9)   €14

Paneer con menta, coriandolo e spezie verdi.

**Malai Paneer Tikka** (7,8,9)  €15

Paneer tenero in crema di formaggio.

**Classic Paneer Tikka** (7,9)   €14

Paneer marinato con cipolle, peperoni e spezie

# Vegetarian Tandoori

**Nawabi Veg Kebab** (9)  

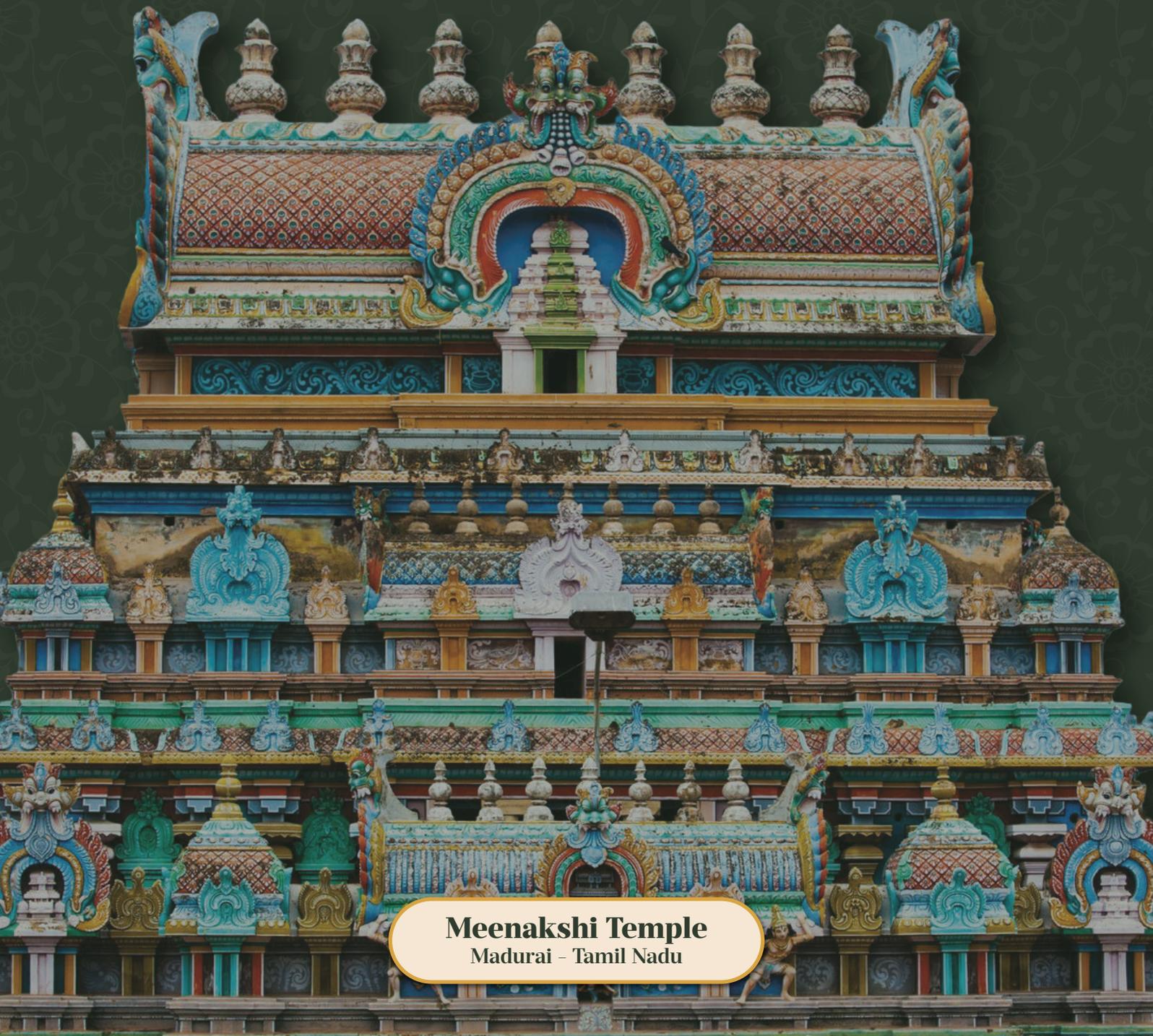
€14

Kebab vegani con patate e spezie

**Aloo Nazakat** (7,8,9)   

€13

Patate ripiene di paneer e frutta secca



**Meenakshi Temple**  
Madurai - Tamil Nadu

# Flavors of Rice

## Plain Rice



€4

Riso basmati al vapore soffice, il contorno perfetto per tutti i curry indiani.

## Jeera Rice



€4.50

Riso basmati leggermente temperato con semi di cumino e ghee per un sapore sottile e fragrante.

## Veg Dum Biryani (7,8)



€14

Riso basmati fragrante stratificato con verdure speziate, cotto lentamente alla perfezione.

## Chicken Dum Biryani (7,8)



€16

Pollo tenero stratificato con riso infuso di zafferano, cotto lentamente con la tecnica tradizionale dum.

## Lamb Dum Biryani



€18

Un biryani reale, dove agnello e riso fragrante sono cotti insieme in spezie aromatiche e sigillati con pasta per bloccare i sapori.

# Freshly Baked Breads

Soft, fluffy, and perfect for scooping up flavorful curries!

- Plain Naan** (1,7)  €3  
Il classico pane piatto indiano, morbido e soffice, perfetto per qualsiasi curry
- Butter Naan** (1,7)   €3.50  
Naan tradizionale spennellato con burro fuso per una ricchezza extra.
- Garlic Naan** (1,7)   €3.50  
Naan soffice infuso con aglio fresco tritato e coriandolo.
- Cheese Naan** (1,7)   €4  
Una delizia formaggiosa! Naan ripieno di formaggio fuso per un twist indulgente.
- Roghani Naan** (1,7,11)  €3.50  
Spennellato con burro e cosperso di semi di sesamo – morbido, sfogliato e profumato.
- Afghani Naan** (1,7)  €4.50  
Pane in stile rustico, leggermente più spesso e leggermente croccante – un tocco tradizionale afghano
- Peshwari Naan** (1,7,8)  €4.50  
Naan dolce e ricco di noci, cocco, frutta secca – una prelibatezza regale.
- Keema Naan** (1,7)  €5.50  
Ripieno di agnello macinato speziato, cotto nel tandoor – audace e sostanzioso

## Royal Stuffed Kulcha (1,7)



€4.50

Pane indiano soffice farcito con un ripieno ricco di patate speziate, paneer e formaggio fuso – dorato, fragrante e irresistibilmente cremoso

## Tandoori Roti (1,7)



€3

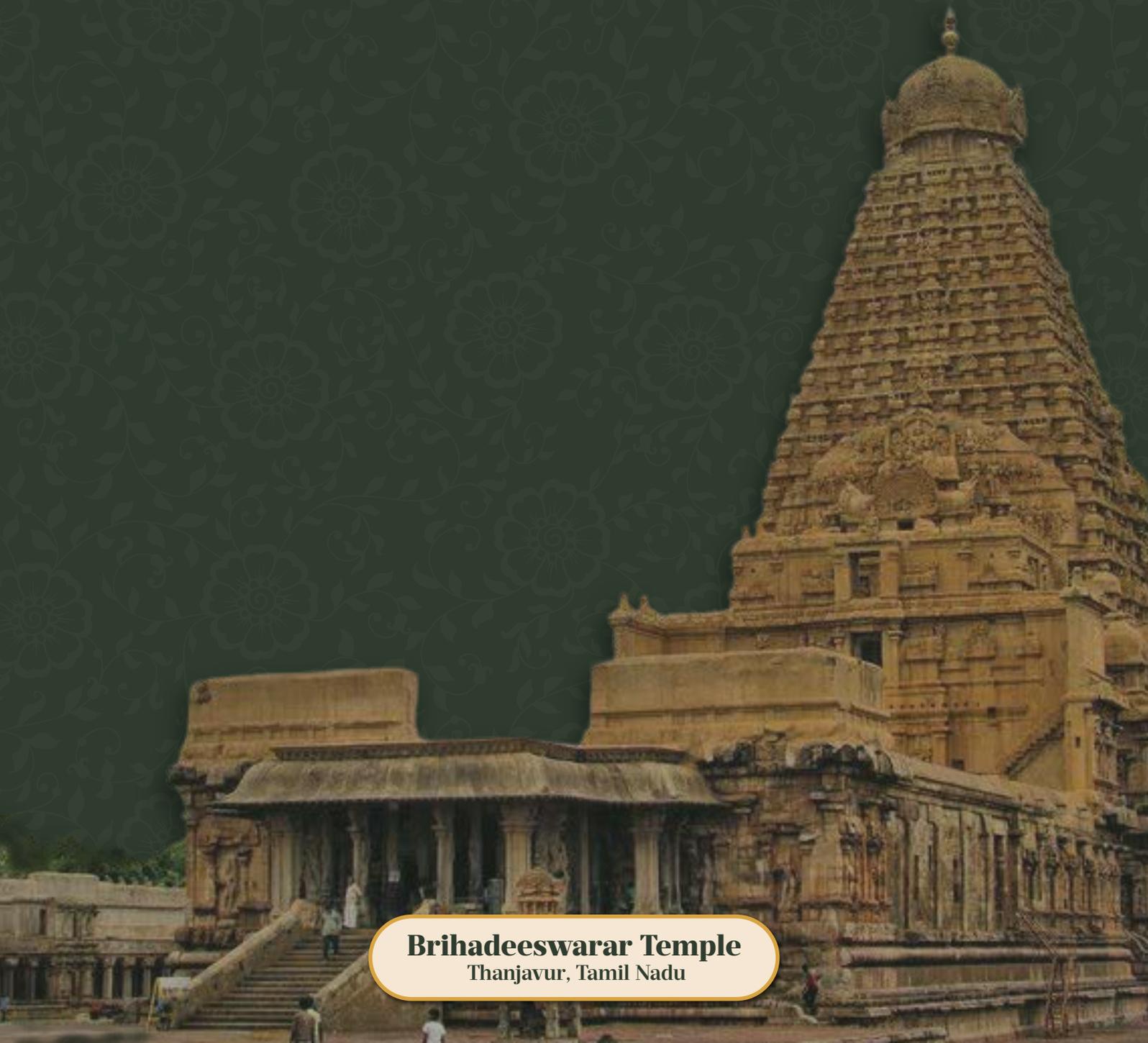
Pane piatto di grano integrale, croccante e affumicato dal tandoor – una scelta rustica e sana.

## Malabari Paratha (1,7)



€4.50

Pane piatto indiano meridionale, cotto in padella con ghee – morbido, sfogliato e ricco.



**Brihadeeswarar Temple**  
Thanjavur, Tamil Nadu

# Delizie Vegetariane

Ricche, sostanziose e piene di autentiche spezie indiane!

**Paneer Makhani** (7,8)   €11

Un curry cremoso a base di pomodoro con cubetti di paneer morbidi, finito con burro e panna fresca

**Paneer Angara** (7)   €12

Cubetti di paneer affumicati e piccanti cotti in una salsa ricca e piccante con spezie tostate e una base cremosa di pomodoro e cipolla

**Paneer Punjabi** (7)  €12

Cubetti di paneer morbidi cotti in una salsa ricca e saporita in stile Punjabi, con pomodori, cipolle e spezie tradizionali.

**Paneer Malabari Masala** (7,8)   €12

Un curry di paneer ricco di cocco e leggermente speziato del Kerala.

**Paneer Butter Masala** (7,8)   €12

Paneer morbido cotto in una salsa cremosa e burrosa al pomodoro.

**Palak Paneer** (7)  €11

Un mix salutare di cubetti di paneer e spinaci cremosi, conditi con spezie profumate.

**Taj Mahal Kofta** (7,8)   €12

Polpette di paneer fritte ripiene di noci, cotte in un curry cremoso al profumo di zafferano

**Amritsari Chana Masala** (7)  €9.50

Un curry sostanzioso di ceci cotto lentamente con spezie in stile Punjabi

**Amchi Baingan Masala** (7)   €10

Un curry piccante di melanzane in stile Maharashtrian con spezie tostate

**Dal Makhani** (7)  

€9

Un piatto di lenticchie nere cotto lentamente, arricchito con panna e spezie aromatiche.

**Bhindi Masala** (7) 

€9.50

Okra fresca saltata con cipolle, pomodori e spezie tradizionali per una delizia saporita.



**Tirumala Venkateswara Temple**  
Tirupati district of Andhra Pradesh

# Delicatezze di Pollo

Succose, speziate e cotte lentamente alla perfezione!

**Chicken Curry**  €14.50

Un classico senza tempo! Pezzi di pollo teneri cotti in una salsa fragrante di pomodoro e cipolla, infusa con spezie calde

**Tawa Chicken** (7)   €16

Un piatto di pollo piccante e affumicato cotto su una piastra calda con spezie aromatiche, erbe e un ricco masala di pomodoro e cipolla. Esplosione di sapori audaci e rustici.

**Butter Chicken** (7,8)   €16

La leggendaria delizia del Nord India! Pollo tandoori cotto in una salsa setosa al pomodoro e burro con un tocco di panna.

**Spicy Royal Chicken** (7)   €16

Pezzi di pollo succosi cotti in una salsa piccante e audace, infusa con spezie regali, erbe e un tocco di panna per un'esperienza lussuosa e saporita.

**Mango Chicken** (7)   €15

Pollo succoso cotto in una vivace salsa di mango, speziato con aromi indiani e finito con un tocco cremoso e aspro

**Bombay Chicken Masala** (7,8)   €15

Un curry di pollo audace e piccante ispirato alle vivaci strade di Mumbai, pieno di aromi profumati.

**Chicken Malabari Masala** (7,8)   €16

Una specialità del Kerala con latte di cocco, foglie di curry e spezie costiere leggere ma ricche.

**Goa Chicken Masala** (8)    €15.50

Una prelibatezza costiera fatta con cocco fresco, tamarindo e un tocco di peperoncini rossi piccanti.

**Chicken Madras** (8)     €15

Il curry di pollo piccante e al cocco del Sud India con sapori audaci e un pugno piccante.

## Chicken Korma (7.8) 🍗

€15

Un piatto reale Mughlai—pollo cotto in una salsa cremosa di anacardi e mandorle con spezie intere aromatiche

## Sri Lankan Chicken Curry (8) 🍛 🍗 🌶️

€15

Un curry di pollo ricco e piccante in stile isolano, cotto lentamente con latte di cocco, tamarindo e foglie di curry profumate



**Sri Ranganathaswamy Temple**  
Srirangam, Tamil Nadu



# Specialità di Agnello

Agnello tenero, che si stacca dall'osso, cotto in spezie indiane profondamente aromatiche.

## Lamb Curry

€18

Agnello cotto lentamente in una salsa ricca e casalinga—sostanzioso, riscaldante e pieno di profondità.

## Kolhapuri Mutton Masala (7,8)

€18

Un curry di agnello piccante e audace del Maharashtra, speziato con masala Kolhapuri appena macinato

## Lamb Korma (7,8)

€18

Un piatto lussuoso Mughlai, dove l'agnello è cotto delicatamente in una salsa ricca di yogurt e anacardi.

## Palak Gosht (7,8)

€18

Un mix saporito e nutriente di agnello e spinaci, cotto lentamente con spezie riscaldanti.

## Lamb Kerala (8)

€18

Curry di montone in stile Kerala cotto con cocco tostato, pepe nero e foglie di curry fresche

## Lamb Madaras (8)

€18

Un curry di agnello in stile Sud India con una ricca base di pomodoro e cocco, finito con spezie audaci

## Goa Lamb Masala

€18

Un piatto di agnello piccante e aspro in stile Goan, infuso con sapori costieri.

## Sri Lankan Lamb Curry (8)

€18

Agnello cotto lentamente in un mix intenso e piccante di spezie dello Sri Lanka, con note di cocco e tamarindo

# Delizie di Mare

Direttamente dalla costa – fresche, aromatiche e piene di sapori audaci!

**Salmon Butter Masala** (2,7)  **€20**

Salmone grigliato in una salsa lussuosa e burrosa al pomodoro con un tocco piccante.

**Goa Salmon Masala** (2,7)  **€21**

Un curry ricco di cocco in stile Goan con salmone cotto in una salsa speziata e asprigna.

**Fish Madras Curry** (2)  **€18**

Un curry di pesce piccante in stile Sud India con un mix di semi di senape, foglie di curry e latte di cocco.

**Salmon Fish Kerala** (2,7)  **€20**

Una specialità del Kerala con filetto di salmone in una salsa di cocco leggermente speziata

**Prawn Curry Kerala** (2,7)  **€18**

Gamberi succosi cotti in una salsa a base di cocco, speziati con foglie di curry profumate e semi di senape

**Mango Fish Curry** (8)  **€18**

Una deliziosa combinazione di pesce fresco, mango maturi, cocco cremoso e spezie aromatiche. Questo piatto offre un perfetto equilibrio di sapori aspri, dolci e piccanti.

# Thali

Nella cucina indiana, un Thali si riferisce a un pasto composto da vari piatti regionali. Tutti i piatti sono serviti in piccole ciotole su un vassoio rotondo, il Thali. Riso e naan sono consumati insieme al Thali.



## Kerala Bounty Thali



€24

Idli, medu vada, sambhar, masala dosa e tre tipi di chutney, dessert.

## Chicken Delight Thali



€26

Due diversi curry di pollo, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.



## Vegetarian Thali



€24

Tre diversi curry vegetariani, riso, naan, raita, papad e dessert.



## Waves of Flavor Thali

€32

Due diversi curry di mare, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.



# Kids' Masala

Delicati, burrosi e pieni di sapore—perfetti per i palati giovani!

## Baloo's Paneer (7,8)



€7

Paneer delicato e burroso in una salsa leggera al pomodoro—proprio come piace ai bambini

## Shere Khan's Paneer (7,8)



€7

Naan tradizionale spennellato con burro fuso per una ricchezza extra.

## Bhagira Chicken (8)



€7

Bocconcini di pollo leggermente speziati—saporiti, ma delicati sul piccante!

**Ramanathaswamy Temple**  
Rameswaram, Tamil Nadu

# Dessert



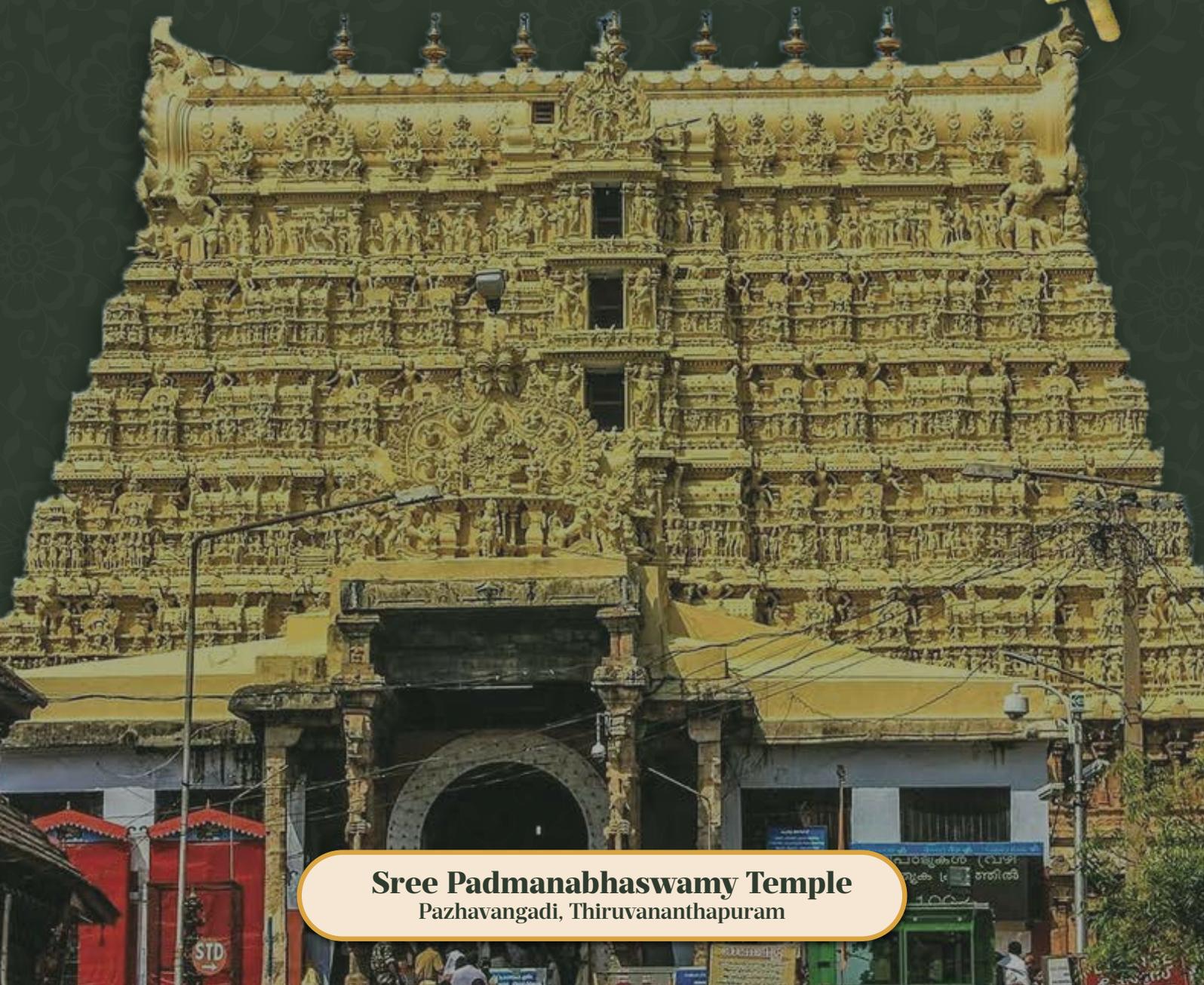
**Custard Gulab Jamun (7)** 

**€4.50**

Morbidi gulab jamun immersi in uno sciroppo profumato, serviti sopra una vellutata crema pasticcera alla vaniglia. Una combinazione perfetta tra la dolcezza tradizionale indiana e la cremosità occidentale, per un'esperienza unica e raffinata.

**Dessert of the Day (7)** 

**€4.50**



**Sree Padmanabhaswamy Temple**  
Pazhavangadi, Thiruvananthapuram



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo esercizio, possono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Presenti nell'allegato II del reg. UE n.1169/2001:  
"sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

## ELENCO ALLERGENI

- 1  CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2  CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3  UOVA e prodotti a base di uova
- 4  PESCE e prodotti a base di pesce
- 5  ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6  SOIA e prodotti a base di soia
- 7  LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8  FRUTTA A GUSCIO, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9  SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10  SENAPE e prodotti a base di senape
- 11  Semi di SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13  LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14  MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI**

Il Personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle merci.