

SOUPS / SOPAS

- | | |
|---|-------|
| 1. VEGETABLE SOUP / SOPA VEGETAL | 3,10€ |
| 2. DAAL SOUP / SOPA DE LENTEJA | 3,90€ |
| 3. TOMATO SOUP / SOPA DE TOMATE | 3,50€ |
| 4. CHICKEN SOUP / SOPA DE POLLO | 3,90€ |
| 5. KING PRAWN SOUP / SOPA DE LANGOSTINOS | 4,90€ |

SALADS / ENSALADAS

- | | |
|---|---|
| 6. RAITA / ENCUAJADA | 2,50€ |
| 7. MIX SALAD / ENSALADA MIXTA | SMALL/PEQUEÑA - 3,95€
LARGE/GRANDE - 3,95€ |
| 8. SPECIAL SALAD / ENSALADA ESPECIAL | SMALL/PEQUEÑA - 3,95€
LARGE/GRANDE - 3,95€ |

STARTERS / ENTRANTES

- | | |
|--|-------|
| 9. PAPADOMS
TORTAS DE LENTEJAS | 0,60€ |
| 10. ONION BHAJI: ONIONS MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
CEBOLLAS REBOZADAS CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 3,10€ |
| 11. ALOO PAKORA: POTATO MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
PATATAS REBOZADAS CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 2,99€ |
| 12. CHICKEN PAKORA: CHICKEN MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
POLLO MARINADO CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 4,50€ |
| 13. FISH PAKORA: FISH MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
PESCADO REBOZADO CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 6,00€ |
| 14. KING PRAWN PAKORA: KING PRAWNS MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
LANGOSTINOS REBOZADOS CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 6,50€ |
| 15. PANEER PAKORA: INDIAN CHEESE MARINATED WITH GRAM FLOUR AND DEEP FRIED.
QUESO HINDÚ REBOZADO CON HARINA DE GARBANZOS Y FRITO. | 4,50€ |
| 16. CHICKEN WINGS: CHICKEN WINGS MARINATED WITH INDIAN SPICES AND DEEP FRIED.
ALITAS DE POLLO: ALITAS DE POLLO FRITAS Y REBOZADAS CON ESPECIAS HINDÚ. | 5,95€ |
| 17. ONION RINGS
AROS DE CEBOLLA | 3,50€ |
| 18. CH SAMOSA: CRISPY, DEEP FRIED, TRIANGULAR PASTRY FILLED WITH MINCE OF CHICKEN.
TRIANGULO DE HARINA RELLENO DE POLLO PICADO. | 3,50€ |
| 19. VEGETABLE PAKORA: POTATOES, CAULIFLOWER, BRINJAL MARINATED WITH GRAM FLOUR
AND DEEP FRIED.
PATATAS, COLIFLOR, BERENJENA REBOZADAS Y FRITO CON HARINA DE GARBANZOS | 3,40€ |
| 20. VEGETABLE SAMOSA: CRISPY, DEEP FRIED, TRIANGULAR PASTRY FILLED WITH POTATOES AND
OTHER VEGETABLES.
TRIANGULO DE HARINA RELLENO DE PATATAS Y OTRAS VERDURAS | 3,50€ |
| 21. LAMB SAMOSA: CRISPY, DEEP FRIED, TRIANGULAR PASTRY FILLED WITH MINCE OF LAMB.
TRIANGULO DE HARINA RELLENO DE CORDERO PICADO. | 3,99€ |

22. **SPECIAL PLATTER:** CHICKEN, POTATOES, CAULIFLOWER, BRINJAL PAKORA, ONION BHAJI AND SAMOSA. 7,95€
POLLO, PATATAS, COLIFLOR, PATATAS Y BERENJENA PAKORA, CEBOLLA BHAJI Y SAMOSA.
23. **SPICY GARLIC KING PRAWNS:** CRISPY KING PRAWNS MARINATED WITH GARLIC AND SPICY SPICES. 7.95€
LANGOSTINOS MARINADOS CON AJO Y ESPECIAS PICANTES.
24. **PURI:** COOKED WITH ONIONS, TOMATO AND INDIAN SPICES. 6,25€
COCINADO CON CEBOLLAS, TOMATE Y ESPECIAS HINDÚ.
VEGETABLE / VERDURAS.....5,99€ **PANEER / QUESO HINDI.....** 6,25€
CHICKEN TIKKA / POLLO TIKKA.....6,50€ **KING PRAWNS / LANGOSTINOS.....**6,95€
25. **TIKKA:** BONELESS PIECES MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 6,10€
TROZOS DE CARNE MARINADOS EN YOGUR Y ASADO EN HORNO TANDOOR.
CHICKEN / POLLO....5,60€ **LAMB / CORDERO....**6,10€
26. **CHICKEN WINGS:** CHICKEN PIECES MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 5,95€
ALITAS DE POLLO MARINADO EN YOGUR Y ASADO EN HORNO TANDOOR.
27. **SHEEKH KEBAB:** MINCE OF LAMB WITH INDIAN SPICES AND GRILLED IN TANDOOR. 6,10€
CORDERO PICADO CON ESPECIAS HINDÚ Y ASADO EN HORNO TANDOOR.
28. **KING PRAWN TANDOORI:** KING PRAWNS MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 7,95€
LANGOSTINOS MARINADOS EN YOGUR Y ASADO EN HORNO TANDOOR.

TANDOORI MAIN COURSES / PRINCIPALES

29. **TANDOORI CHICKEN:** CHICKEN LEG PIECES MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 9,95€
MUSLO DE POLLO MARINADO EN YOGUR Y ASADO EN TANDOOR.
30. **SHEEKH KEBAB:** MINCE OF LAMB WITH INDIAN SPICES AND GRILLED IN TANDOOR. 10,99€
CORDERO PICADO CON ESPECIAS HINDÚ Y ASADO EN TANDOOR.
31. **KING PRAWN TANDOORI:** KING PRAWNS MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 13.95€
LANGOSTINOS MARINADOS EN YOGUR Y ASADOS EN TANDOOR.
32. **TANDOORI FISH:** FILLET OF MERLUZA IN TANDOORI MARINADE 9.50€
33. **MALAI TIKKA:** CHICKEN MARINATED WITH CREAMY CASHEW SAUCE, EGG AND GRILLED IN TANDOOR. 12,00€
POLLO MARINADO EN UNA SALSA CREMOSA DE ANACARDOS, HUEVO Y ASADO EN TANDOOR.
34. **TIKKA:** BONELESS PIECES MARINATED IN YOGHURT AND GRILLED IN TANDOOR. 14,25€
PIEZAS MARINADAS EN YOGUR Y ASADO EN HORNO TANDOOR.
CHICKEN/POLLO....11,25€ **LAMB/CORDERO....**11,75€ **KING PRAWNS/LANGOSTINOS...** 14,25€
35. **HIRYALI TIKKA:** MARINATED WITH MINT, YOGHURT, GINGER, GARLIC AND GRILLED IN TANDOOR. 14,25€
PIEZAS MARINADAS EN MENTA, YOGUR, JENGIBRE, AJO Y ASADO EN TANDOOR.
CHICKEN/POLLO....11,25€ **LAMB/CORDERO....**11,75€ **KING PRAWNS/LANGOSTINOS...** 14,25€
36. **SHASHLIK:** PIECES MARINATED WITH YOGHURT, PEPPERS, ONIONS AND GRILLED IN TANDOOR. 14,25€
PIEZAS MARINADAS CON YOGUR, PIMIENTOS, CEBOLLAS Y ASADO EN TANDOOR.
CHICKEN/POLLO....11,25€ **LAMB/CORDERO....**11,75€ **KING PRAWNS/LANGOSTINOS...** 14,25€
37. **SPECIAL MIX GRILL:** CHICKEN AND LAMB TIKKA, KING PRAWNS, CHICKEN WINGS AND SHEEKH KEBAB. 12,95€
POLLO Y CORDERO TIKKA, LANGOSTINOS, POLLO TANDOORI Y SHEEKH KEBAB.

MAIN COURSES / PRINCIPALES

CHICKEN / POLLO 7,95€

BEEF / TERNERA 9,50€

LAMB / CORDERO 9,50€

KING PRAWNS / LANGOSTINOS 11,50€

38. **CURRY:** COOKED WITH INDIAN SPICES.
CURR : COCINADO CON SPECIAS HINDÚ.
39. **KORMA:** COOKED WITH COCONUT AND CREAMY SAUCE.
KORMA: SALSA CREMOSA COCINADO CON COCO Y NATA.
40. **PASANDA:** COOKED WITH SUGAR, DRY FRUITS AND INDIAN SPICES.
PASANDA: COCINADO CON AZÚCAR, FRUTOS SECOS Y ESPECIAS HINDÚ.
41. **TIKKA MASALA:** TIKKA PIECES COOKED IN CREAMY SAUCE.
MASALA: PIEZAS DE TIKKA COCINADO EN UNA SALSA CREMOSA.
42. **DOPIAZA:** COOKED WITH ONIONS AND INDIAN SPICES.
DOPIAZA: COCINADO CON CEBOLLAS Y ESPECIAS HINDÚ.
43. **BALTI:** COOKED WITH GINGER, ONION, PEPPERS, TOMATO AND INDIAN SPICES.
BALTI: COCINADO CON JENGIBRE, CEBOLLAS, PIMIENTOS, TOMATE Y ESPECIAS HINDÚ.
44. **BHUNA:** COOKED WITH TOMATO, ONIONS AND INDIAN SPICES.
BHUNA: COCINADO CON TOMATE, CEBOLLAS Y ESPECIAS HINDÚ.
45. **DHANSAK :** COOKED WITH LENTILS, MANGO, PINEAPPLE AND INDIAN SPICES.
DHANSAK: COCINADO CON LENTEJAS, MANGO, PIÑA Y ESPECIAS HINDÚ.
46. **ROGAN JOSH:** COOKED WITH TOMATO, ONIONS, GINGER AND INDIAN SPICES.
ROGAN JOSH: COCINADO CON TOMATE, CEBOLLAS, JENGIBRE Y ESPECIAS HINDÚ.
47. **SAAG:** COOKED WITH SPINACH, TOMATO, ONIONS, GINGER AND INDIAN SPICES.
SAAG: COCINADO CON ESPINACAS, TOMATE, CEBOLLAS, JENGIBRE Y ESPECIAS HINDÚ.
48. **JALFREZI:** COOKED WITH PEPPERS, ONIONS, GINGER AND INDIAN SPICES.
JALFREZI: COCINADO CON PIMIENTOS, CEBOLLAS, JENGIBRE Y ESPECIAS HINDÚ.
49. **PATIA:** COOKED WITH SWEET AND SOUR SPICES.
PATIA: COCINADO CON ESPECIAS DULCES Y AMARGO.
50. **MUSHROOM MADRAS:** COOKED WITH TOMATO, GINGER, MUSHROOMS AND SPICY INDIAN SPICES.
MADRAS: COCINADO CON TOMATE, JENGIBRE, CHAMPIÑONES Y ESPECIAS PICANTES HINDÚ.

VEGETABLE DISHES / PLATOS VEGETALES

51. **VEGETABLE KORMA:** VEGETABLE SCOOKED IN CREAMY SAUCE WITH COCONUT. 6,50€
VERDURAS KORMA: VERDURAS COCINADAS EN SALSA CREMOSA DE COCO.
52. **VEGETABLE CURRY:** VEGETABLES COOKED WITH INDIAN SPICES. 6,00€
VERDURAS CURRY: VERDURAS COCINADAS CON ESPECIAS.
53. **VEGETABLE DHANSAK:** VEGETABLES COOKED WITH LENTILS 6,95€
VERDURAS DHANSAK: VERDURAS COCINADAS CON LENTEJAS
54. **VEGETABLE JALFREZI:** VEGETABLES COOKED WITH PEPPERS, ONIONS AND SPICES. 6,95€
VERDURAS JALFREZI: VERDURAS COCINADAS CON PIMIENTOS CEBOLLAS Y ESPECIAS.
55. **ALOO CHOLLAY:** CHICKPEAS COOKED WITH TOMATO AND SPICES. 6,95€
PATATAS CHOLLAY: GARBANZOS COCINADOS CON TOMATE Y ESPECIAS.
56. **ALOO GHOB:** POTATOES COOKED WITH COULIFLOWER, ONIONS AND SPICES. 5,50€
PATATAS GHOB: PATATAS COCINADAS CON COLIFLOR, CEBOLLAS Y ESPECIAS
57. **CHANNA MASALA:** CHICKPEAS COOKED WITH GINGER, GARLIC AND SPICES. 7,50€
GARBANZOS MASALA: COCINADO CON JENGIBRE, AJO Y ESPECIAS.
58. **BOMBAY ALOO:** POTATOES COOKED WITH TOMATO SPICES. 5,75€
BOMBAY PATATAS: PATATAS COCINADAS CON ESPECIAS.
59. **SAAG ALOO:** POTATOES COOKED WITH SPINACH, TOMATO AND SPICES. 5,95€
PATATAS CON ESPINACAS: PATATAS COCINADAS CON ESPINACAS, TOMATE Y ESPECIAS.
60. **JEERA ALOO:** POTATOES COOKED WITH CUMIN AND INDIAN SPICES. 5,95€
JEERA PATATAS: PATATAS COCINADAS CON COMINO Y ESPECIAS HINDÚ
61. **MUSHROOM BHAI:** MUSHROOMS COOKED WITH PEPPERS, ONIONS AND SPICES. 5,99€
CHAMPIÑONES BHAI: CHAMPIÑONES COCINADOS CON PIMIENTOS, CEBOLLAS Y ESPECIAS.
62. **SAAG PANEER:** INDIAN CHEESE COOKED WITH SPINACH, TOMATO AND SPICES. 8,90€
ESPINACAS CON PANEER: QUESO HINDÚ COCINADOS CON ESPINACAS, TOMATE Y ESPECIAS.
63. **MATTAR PANEER:** INDIAN CHEESE COOKED WITH GREEN PEECE AND SPICES. 6,95€
PANEER CON GUIANTES: QUESO HINDÚ COCINADO CON GUIANTES Y ESPECIAS.
64. **PANEER KARAHI:** INDIAN CHEESE COOKED WITH ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 6,95€
PANEER KARAHI: QUESO HINDÚ COCINADO CON CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.
65. **CHILLI PANEER:** INDIAN CHEESE COOKED WITH ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 7,95€
CHILLI PANEER: QUESO HINDÚ COCINADO CON CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.
66. **TARKA DAAL:** LENTILS COOKED WITH TOMATO AND SPICES. 6.50€
TARKA DAAL: LENTEJAS COCINADO CON TOMATES Y ESPECIAS.

BIRYANI / PAELLA HINDÚ

67. **CHICKEN BIRYANI** (MILD/MEDIUM/HOT): RICE COOKED WITH, ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 9.90€
POLLO BIRYANI: POLLO COCINADO CON ARROZ, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.
68. **LAMB BIRYANI** (MILD/MEDIUM/HOT): RICE COOKED WITH, ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 10.90€
CORDERO BIRYANI: CORDEDO COCINADO CON ARROZ CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.
60. **VEGETABLE BIRYANI** (MILD/MEDIUM/HOT): RICE COOKED WITH, ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 8.95€
BIRYANI DE VERDURAS: VERDURAS COCINADO CON ARROZ CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.
70. **KING PRAWN BIRYANI** (MILD/MEDIUM/HOT): RICE COOKED WITH, ONIONS, PEPPERS AND SPICES. 11.95€
LANGOSTINOS BIRYANI: ARROZ COCINADO CON CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS.

HOUSE SPECIAL DISHES / PLATOS ESPECIALES

71. **SPECIAL CURRY:** CHICKEN, LAMB, KING PRAWNS COOKED WITH CHEF S SPECIAL SPICES. 12,25€
POLLO, CORDERO, LANGOSTINOS COCINADOS CON ESPECIAS ESPECIALES DEL CHEF
72. **CHILLI CHIKEN:** COOKED WITH PEPPERS, GARLIC, GINGER, ONIONS, VINEGAR, SOYA SAUCE AND INDIAN SPICES. 8.50€
CHILLI POLLO: COCINADO CON PIMIENTOS, AJO, JENGIBRE, CEBOLLAS, VINAGRE, SALSA DE SOJA Y ESPECIAS HINDÚ.
73. **MANGO CHICKEN:** CHICKEN COOKED IN CREAMY SAUCE WITH ALMOND AND MANGO. 8.90€
POLLO MANGO: POLLO COCINADO EN UNA SALSA CREMOSA CON ALMENDRA Y MANGO.
74. **BUTTER CHICKEN:** CHICKEN TIKKA COOKED IN CREAMY ALMOND AND BUTTER SAUCE WITH COCONUT. 8.90€
POLLO MANTEQUILLA: POLLO TIKKA COCINADO EN UNA SALSA CREMOSA DE ALMENDRA Y MANTEQUILLA CON COCO.
75. **SPECIAL BIRYANI:** RICE COOKED WITH CHICKEN, LAMB AND KING PRAWNS, TOMATO, ONIONS, PEPPERS AND INDIAN SPICES. 13,25€
BIRYANI ESPECIAL DE LA CASA: ARROZ COCINADO CON POLLO, CORDERO Y LANGOSTINOS CON TOMATE, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y ESPECIAS HINDÚ
76. **KARAHİ BHINDI (OKRA):** COOKED IN DRYISH ONION BASED SOUCE 7.50€
OKRA (VERDURA ESPECIAL DE INDIA): COCINADAS CON SALSA DE CEBOLLA
77. **MASALA FISH:** DICED FILLET OF MERLUZA IN A PICY CURRY SAUCE. 9.50€
PIEZAS DE MERLUZA COCINADAS CON SALSA Y ESPECIAS

NAAN / PAN HINDÚ

78. **TANDOORI NAAN:** NAAN BREAD COOKED IN OUR TANDOOR OVEN 2,50€
PAN COCINADO EN NUESTRO HORNO TANDOOR
79. **GARLIC NAAN:** TANDOORI NAAN BAKED WITH GARLIC AND CORIANDER 2,99€
TANDOORI NAAN CON AJO Y CILANTRO
80. **PESHWARI NAAN:** TANDOORI NAAN BREAD WITH CHERRY AND COCONUT 2,99€
TANDOORI NAAN CON CEREZA Y COCO.
81. **PANEER NAAN:** TANDOORI NAAN BAKED WITH CHEESE. 2,99€
TANDOORI NAAN HORNEADO CON QUESO
82. **KEEMA NAAN:** TANDOORI NAAN BAKED WITH MINCED LAMB 3,00€
TANDOORI NAAN HORNEADO CON CORDERO PICADO
83. **BUTTER NAAN:** TANDOORI NAAN WITH BUTTER 2,99€
TANDOORI NAAN CON MANTEQUILLA
84. **CHILLI NAAN:** TANDOORI NAAN WITH GREEN CHILLIES 2,99€
TANDOORI NAAN CON GUINDILLAS
85. **GARLIC AND PANEER NAAN:** TANDOORI NAAN WITH GARLIC AND CHEESE 3,99€
TANDOORI NAAN HORNEADO CON AJO Y QUESO.
86. **TANDOORI ROTI:** INDIAN BREAD MADE FROM WHEAT AND BAKED IN THE TANDOOR 1,95€
PAN HINDÚ HECHO CON TRIGO Y HORNEADO EN EL HORNO TANDOOR
87. **PRATHA:** INDIAN BREAD SHALLOW FRIED IN A TAWA (FRYING PAN) 2,99€
PAN HINGÚ LIGERAMENTE FRITO EN UNA SARTÉN.
88. **SPECIAL NAAN:** PAN ESPECIAL DE LA CASA. 3,25€

BASMATI RICE / ARROZ

89. BOILED RICE: WHITE RICE ARROZ BLANCO.	2,50€
90. PILAU RICE: RICE WITH INDIAN SPICES ARROZ CON ESPECIAS HINDÚ.	2,75€
91. MUSHROOM RICE ARROZ CON CHAMPIÑONES.	2,99€
92. FRIED RICE ARROZ FRITO.	2,99€
93. EGG FRIED RICE ARROZ CON HUEVO FRITO.	2,99€
94. LEMON RICE ARROZ CON LIMÓN.	2,99€
95. VEGETABLE RICE ARROZ CON VERDURAS.	2,99€
96. KEEMA RICE ARROZ CON CORDERO.	4,00€
97. JEERA RICE ARROZ CON COMINO.	2,99€
98. GARLIC RICE ARROZ CON AJO.	2,99€
99. MATAR RICE ARROZ CON GUI SANTES.	3,50€
100. KASHMIRI PILAU RICE: RICE COOKED WITH DRY FRUITS ARROZ COCINADO CON FRUTOS SECOS.	4,95€
101. NAVARATAN PILAU RICE: RICE COOKED WITH VEGETABLES, PANEER AND DRY FRUITS ARROZ COCINADO CON VERDURAS, PANEER Y FRUTOS SECOS.	4,95€
102. SPECIAL RICE ARROZ ESPECIAL.	4,95€

CHILDREN MENU / MENU INFANTIL

104. CHICKEN KORMA AND RICE POLLO KORMA CON ARROZ.	5,50€
105. CHICKEN TIKKA AND CHIPS POLLO TIKKA CON PATATAS FRITAS.	5,50€
106. CHICKEN NUGGETS AND CHIPS NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS.	4,95€
107. FISH FINGERS AND CHIPS VARITAS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS.	4,95€
108. EGG AND CHIPS HUEVO CON PATATAS FRITAS.	4,95€
109. OMELETTE AND CHIPS TORTILLA CON PATATAS FRITAS.	4,95€
110. CHICKEN BREAST AND CHIPS PECHUGA DE POLLO CON PATATAS FRITAS. SMALL/PEQUEÑO..4,95€ LARGE/GRANDE....9,00€	
111. CHICKEN TIKKA WRAP ROLLO DE POLLO TIKKA.	6.00€

LUNCH MENU/ MENÚ DEL DÍA

TIME / HORARIO 12:30H - 16:00H

Starters / Entrantes

CHICKEN PAKORA: POLLO MARINADO CON HARINA Y GARBANZO FRITO.

VEGETABLE PAKORA: PATATAS, COLIFLOR, BERENJENA MARIANDO CON HARINA MASA GRAM Y FRITO.

DAAL SOUP / SOPA DE LENTEJAS

MIX SALAD / ENSALADA MIXTA

PAPADUM / TORTAS DE LENTEJAS

Main Course/ Plato Principal

VEGETABLE CURRY (SUAVE): VERDURAS COCINADO CON ESPECIAS HINDÚ.

BEEF CURRY (SUAVE): TERNERA COCINADA CON ESPECIAS HINDÚ.

MANGO CHICKEN (SUAVE): POLLO COCINADO CON SALSA DE MANGO

CHICKEN MADRAS (PICANTE): POLLO COCINADO CON JENGIBRE, TOMATE Y ESPECIAS PICANTES.

Choose plain Nan Bread or Boiled rice
A elegir entre pan hindú o arroz blanco

Dessert / Postre (a elegir uno):

COFFEE/CAFÉ (SOLO, CORTADO O CON LECHE)

VAINILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY

**OR MANGO ICE CREAM / HELADO DE VAINILLA,
CHOCOLATE, FRESA O MANGO**

**ONLY
FOR
8,95€**

NO CHANGES POSSIBLE / CAMBIOS NO POSIBLE | NOT FOR TAKE AWAY / NO PARA LLEVAR

EARLY BIRD MENU/MENU TARDES

TIME / HORARIO 18:00H - 21:00H

Starters / Entrantes (a elegir uno)

ONION BHAJI: CEBOLLAS REBOZADAS CON HARINA DE GARBANZO CON CON ESPECIAS DE INDIA Y FRITO.

CHICKEN PAKORA: POLLO MARINADO CON HARINA Y GARBANZO FRITO.

VEGETABLE PAKORA: PATATAS, COLIFLOR, BERENJENA MARIANDO CON HARINA MASA GRAM Y FRITO.

ALOO PAKORA: PATATAS MARINADAS CON HARINA DE GARBANZO Y FRITAS.

Main Course/ Plato Principal (a elegir uno)

CHICKEN CURRY (SUAVE): POLLO COCINADO CON ESPECIAS HINDÚ.

VEGETABLE CURRY (SUAVE): VERDURAS COCINADO EN UNA SALSA CON ESPECIAS HINDÚ.

BEEF ROGAN JOSH (MEDIO PICANTE): TERNERA COCINADO CON TOMATE, CEBOLLAS, JENGIBRE Y ESPECIAS HINDÚ.

CHICKEN MADRAS (PICANTE): POLLO COCINADO CON JENGIBRE, TOMATE Y ESPECIAS PICANTES.

Choose one plain Naan Bread or one Boiled rice or pilau rice
A elegir entre pan hindú o arroz blanco o pilau

ONLY
FOR
8,95E

NO CHANGES POSSIBLE / CAMBIOS NO POSIBLE