

Platos Biryani	
<i>Uno de los platos más antiguos que se consume en el subcontinente indio. Son platos de arroz parecidos a la paella. Cada uno de ellos se sirve con una salsa curry picante o suave.</i>	
50. Vegetable Biryani (de verduras)	9,95
51. Lamb o Chicken o Prawn Biryani (de cordero, pollo o gambas).....	11,55
52. Chicken & vegetable (de pollo y verduras)	11,95
53. Chef Special Biryani Una vibrante combinación de pollo, cordero y gambas	14,00
54. Chicken or lamb, Tikka Biryani (de pollo o cordero estilo Tikka)	14,00

Tandoori “Nan” Pan	
<i>El nan es un pan especial indio de los estados del norte del país, cocinado en el horno tandoori. Es el acompañamiento perfecto para el curry.</i>	
55. Tradicional Nan. Torta tradicional	2,25
56. Garlic Nan. Torta de ajo	2,50
57. Peshawari Nan. Torta dulce con coco, almendras y pasas	3,25
58. Cheese Nan. Torta rellena de queso	2,95

Arroces	
59. Pilau Rice (con hierbas y especias) Basmati, arroz estilo indio	4,25
60. Keema Rice Arroz frito con carne picada	6,00
61. Mushroom Rice Arroz frito con champiñones	5,95
62. Fried Rice Arroz frito con cebolla, huevos.....	6,00

Acompañamientos	
63. Papadoms (ligeros y crujientes).....	0,60
64. Mango Chutney Salsa de mango, dulce y picante suave (para untar)	2,00
65. Onion Chutney Salsa de tomate, cebolla y menta fresca	1,50
66. Mixed Pickle Salsa de lima muy picante	2,00
67. Mint Sauce. Salsa de menta.....	1,00

Menús	
68. Menú Vegetal Verduras al curry, Nan, Arroz	10,95
69. La Recomendación del Chef Chicken Tikka (entrante) Chicken Curry o Karahi Nan o Arroz Pilau Para una persona	13,95
70. Especial Balti Papadoms y Chutneys Tandoori Grill (entrante) Chicken Balti y Lamb & Spinach Curry o Karahi Servido con Pilau Rice y Pan Nan recién hecho (Para dos personas)	35,00
	70,00
71. Plato Especial Vegetariano Papadoms y Chutney Special Vegetarian Selection (entrante) Malai Kofta y vegetable Curry o Karahi Pilau Rice y Pan Nan recién hecho (Para dos personas)	30,00

Postres	
72. Sweet / Salt Lassi Bebida refrescante, con fruta, yogurt, leche y semillas de comino. Puede ser dulce o salada	2,50
73. Kulfi Postre de helado realizado con almendras y pistachos	2,50
74. Halwa Pastel indio de sémola con azafrán y semillas de cardamomo.....	2,00
75. Mousse Hindi Postre de nata con chocolate y frutos secos	3,00
76. Gazrela Pastel de zanahoria	2,00
77. Sorbete de Limón	2,70
78. Gulab Jamoon Dulce indio con crema y semillas cardamomo	2,50
79. Helado de Mango	3,10

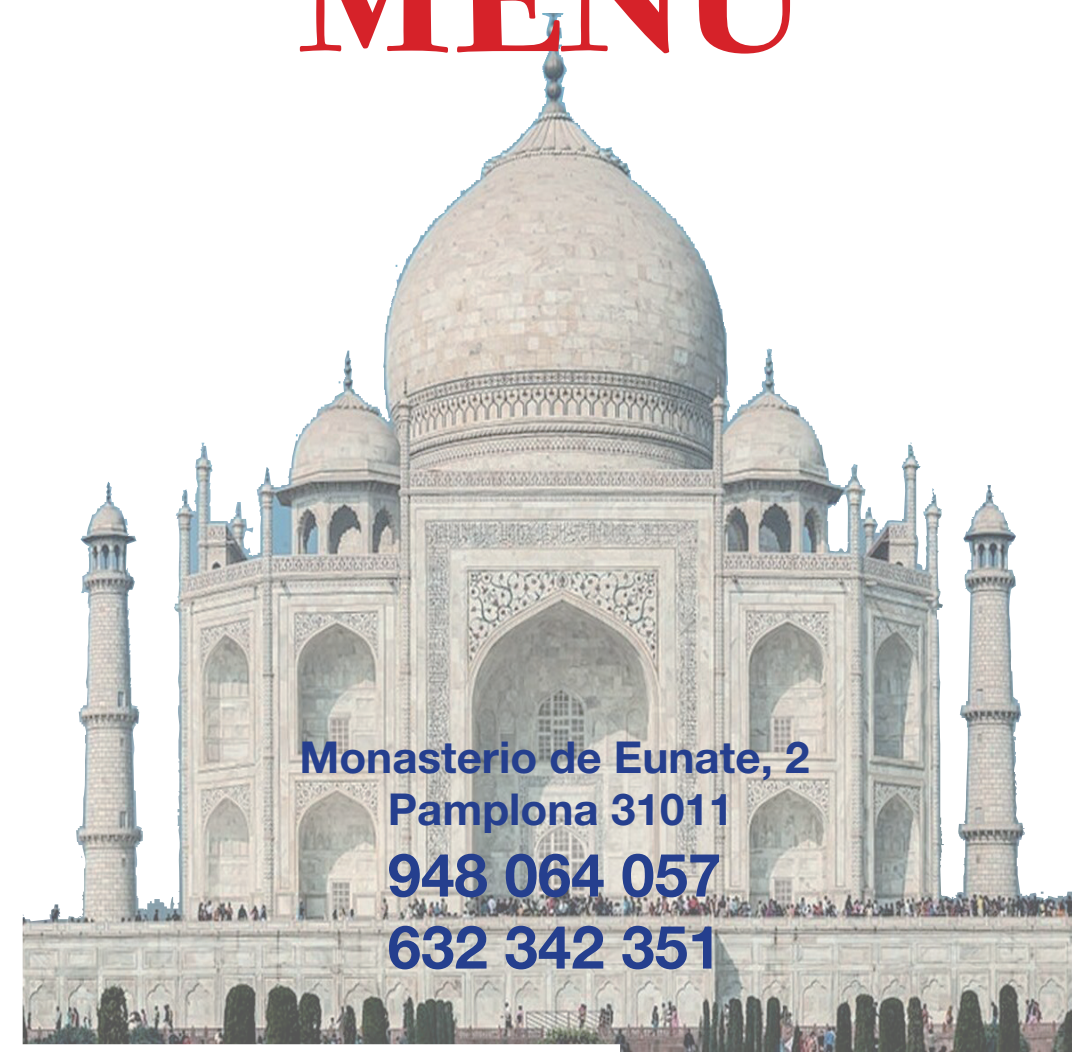
Ponemos a su disposición la información referente a los alérgenos presentes en nuestros platos.
Para cualquier consulta pregunte a nuestro personal.

RESTAURANTE

Lucky India

AUTÉNTICA COCINA INDIA

MENÚ



Monasterio de Eunáte, 2
Pamplona 31011
948 064 057
632 342 351

Bienvenidos al Lucky India. La cuidada selección de este variado menú es una celebración de los platos regionales indios, elegidos especialmente por su original sabor y contenido.

Tandoori - Platos cocinados en el horno indio tradicional de arcilla.
Balti - Platos preparados y servidos en un recipiente de hierro llamado Balti.
Biryani - Platos de arroz similares a la paella.
Nan - Pan indio preparado en el horno tradicional tandoori.

Entrantes

1. **Chicken Tandoori**
Muslo de pollo adobado con especias, cocinado en el horno Tandoori, acompañado de una ensalada verde 5,00
2. **Lamb or Chicken Tikka**
Carne (cordero o pollo) adobada con yogur, hierbas aromáticas y delicadas especias, y cocinada al horno Tandoori..... 5,25
3. **Sheesh Kebab**
Carne picada, cocinada en el horno Tandoorri, con hierbas frescas y especias 5,50
4. **Paneer Pakora**
Queso especial de India, frito con hierbas 5,50
5. **Fish Pakora**
Pescado rebozado,con harina de garbanzos con especias indias frito..... 6,50
6. **Aloo Tikki**
Dos hamburguesas de verduras empanadas 4,00
7. **Pathra leaves**
Hojas de ñame con especias enrolladas con harina india y fritas en abundante aceite. Un plato muy especial 4,00
8. **Vegetable Samosa**
Dos empanadillas crujientes rellenas de una deliciosa mezcla de hierbas. Con carne o verdura 4,20
9. **Prawn Puri**
El entrante favorito del chef, con gambas frescas fritas con cebolla, tomate, cilantro y hierbas, servido con un pan indio crujiente conocido como puri 10,95
10. **Chana Chat Puri**
Garbanzos y patatas cocinados en una salsa muy picante con abundantes especias, con cebolla y tomate..... 8,50
11. **Chicken Chat**
Con especias picantes 6,25
12. **Onion Bhajee**
Cebolla mezclada con lentejas, harina y hierbas, frita con mucho aceite,dorada y crujiente 4,25
13. **House Special Salad**
Ensalada especial con lechuga, tomate, maíz dulce, olivas, pepino y mayonesa 4,60

14. **Vegetarian Special**
Una deliciosa combinación de entrantes vegetarianos, ideal para compartir entre varios comensales 7,50
15. **Chicken Soup** Sopa de pollo con especias 5,50
16. **Lahori Grill**
Una selección de carnes cocinadas en horno Tandoori con cebolla, pimientos fritos, todo ello servido en plancha. Plato delicioso para una persona con mucho apetito 11,00
17. **Chicken Pakora** 4,95

Especialidades Punjabi Balti

18. **Lahori Balti**
Una exótica mezcla con carne, pollo, gambas y espinacas 9,75
19. **Lahori Aloo Keema**
Carne picada con patatas, guisantes y hierbas frescas 8,95

Especialidades en el horno Tandoori

20. **Lamb or Chicken**
Plato principal de cordero o pollo, servido con ensalada 8.95
21. **Tandoori Shashlik**
Cordero y pollo delicadamente especiados con cebolla, tomates y pimientos frescos, acompañado de una ensalada 9,95
22. **Half Tandoori Chicken**
Medio pollo adobado, con hueso, servido con una ensalada 8,95
23. **Chicken or Lamb Tikka Massalla**
Delicados trozos de pollo o cordero Tikka, cocinados en una rica salsa con especias, acompañada de almendras y pasas 10,50
24. **Chicken or Lamb Tikka Pasanda**
Pollo o cordero, hecho con una antiquísima receta Persa, con una salsa cremosa y dulce de coco, almendras y pasas 10,50
25. **Chicken or Lamb Tikka Jalfresi**
Pollo o cordero, servido con una salsa curry picante o no, acompañada de tomates y pimientos verdes 10,25
26. **Chicken Chat Pata**
Pollo con trozos de cebolla y trozos de pimiento verde, con salsa dulce y picante 9,95

Otros platos indios tradicionales

27. **Fish fried** Pescado frito con o sin especias 12,00
28. **Fish curry**
Pescado con salsa picante o sin picante 10,00
29. **Butter chicken** Pollo en mantequilla 9,50
30. **Karahi**
Trozos de pollo o cordero, o gambas con una salsa curry, poco picante, preparado con cebollas, tomates y pimientos frescos 9,95

31. **Dhansak**
Pollo o carne, servido con salsa picante agridulce con lentejas 9,95
32. **Dopiaza**
Un plato suave con una salsa curry espesa de tomates, cebollas y pimientos verdes 9,85
33. **Chicken or Lamb or Prawn sag**
Una exótica combinación de pollo o cordero o gambas con espinacas, cebollas y tomates 10,50
34. **Rogan Josh**
Pollo o cordero cubiertos de abundantes tomates jugosos con especias especiales 9,95
35. **Korma**
Un plato muy suave de pollo o cordero con una salsa espesa de nata con coco y polvo de almendras 10,25
36. **Madras**
El mundialmente famoso plato del sur de la India, una salsa curry picante con pollo, cordero o gambas 10,25
37. **Vindaloo**
Trozos de pollo, cordero o gambas. Es un plato picante original de la Isla “Goa” al sur de la India 11,00

Selección vegetariana de la casa

38. **Katchuri Dhansak**
Bolas de lentejas en crujiente pasta agridulce 8,95
39. **Began Bertha**
Berenjenas con cebollas, tomates, pimientos y especias 8,25
40. **Vegetable Curry**
Verduras exóticas servidas en una rica salsa de especias 8,25
41. **Malai Kofta**
Bolas de verduras frescas, servidas con nueces y pasas con nuestra rica salsa cremosa 8,25
42. **Pakora Balti**
Una combinación de varios tipos de verduras fritas con harina de garbanzo frito, acompañadas con una salsa especial balti con curry medio picante..... 7,95
43. **Spicy Sweetcorn**
Una receta especial con tomate, patatas y pimientos verdes frescos 7,25
44. **Aloo Gobi** patata, coliflor, salsa especial curry picante o no picante y especias..... 7,25
45. **Paneer Sag** Queso de India con espinacas, hierbas y especias . 8,25
46. **Mushroom Bhajee** (de champiñones) 6,25
47. **Bombay Aloo Bhajee** (con patata y huevo, muy picante) 6,95
48. **Bhindi Bhajee** (de okra) 7,95
49. **Tarka Dal** Lentejas con una salsa fuerte de ajo 7,50