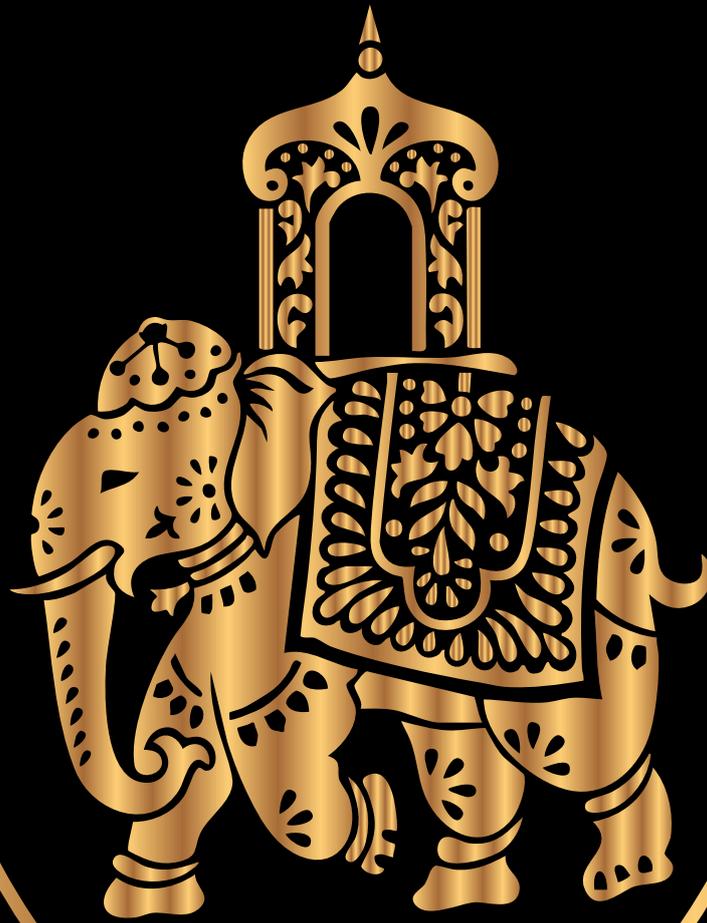




MAHARAJAH

Indian Restaurant





LA NOSTRA STORIA, LE NOSTRE ORIGINI

Benvenuti al Ristorante Maharajah, fondato nel 2004 nel cuore di Verona, dove da oltre un ventennio portiamo in Italia i sapori autentici dell'India.

Maharajah è una realtà a gestione familiare, un luogo in cui ogni piatto rispecchia le tradizioni e le ricette indiane tramandate da generazioni.

Con passione e dedizione, ci impegniamo quotidianamente a offrire una cucina indiana autentica, garantendo professionalità e attenzione alla qualità in ogni preparazione.

Grazie all'impegno della nostra famiglia e alla cura che mettiamo in ogni piatto, Maharajah è oggi riconosciuto come uno dei migliori ristoranti indiani d'Italia.

Vi invitiamo a immergervi nei sapori e nelle tradizioni della nostra cultura, godendo di un ambiente accogliente, dove autenticità e tradizione sono sempre di casa.

*La vera cucina indiana richiede pazienza:
ogni piatto è preparato al momento per offrirvi il massimo del gusto.
Il tempo che aspetti sarà ben ricompensato!*

Coperto: 2.50€

(Non si fanno conti separati)

MAHARAJAH

SHURUAT

Antipasti (Appelizers)

ALU CHAT

Insalata di patate con sapori orientali
(Potato salad with oriental flavors)



5.00 €

MURG CHAT

Pollo disossato cotto al forno con ananas
(Boneless chicken cooked in the oven with pineapple)

6.50 €

PAPADUMS

Cialda indiana croccante piccante
(Spicy crunchy Indian waffle)

3.00 €

VEGETABLE SAMOSA

Involtini fritti ripieni di patate speziate
(Fried rolls stuffed with spiced potatoes)

6.00 €

PANEER PAKORA

Involtini di farina di ceci fritti, ripieni di formaggio indiano
(Fried chickpea flour rolls, stuffed with Indian cheese)

6.50 €

PALAK PAKORA

Cipolle, spinaci e verdure fritte in pastella di farina di ceci
(Onions, spinach and vegetables fried in chickpea flour batter)

5.00 €

PUNJABI TIKKI

Polpettine fritte di patate speziate
(Fried spiced potato balls)

5.00 €

MAHARAJAH MIX PAKORA

Involtini misti vegetariani (Per 2 persone)
(Mixed vegetarian rolls - For 2 people)

14.00 €

MAHARAJAH

NAAN

Pane indiano (Indian bread)

ALOO KULCHA

Focaccia ripiena di patate
(Fine flour loaf stuffed with potatoes)

3.50 €

CHEESE NAAN

Focaccia ripiena di formaggio
(Fine flour loaf stuffed with cheese)

3.75 €

PESHWARI NAAN

Focaccia ripiena di frutta secca
(Fine flour loaf stuffed with dried fruit)

3.50 €

GARLIC NAAN

Focaccia all'aglio
(Fine flour loaf with garlic)

3.50 €

NAAN

Focaccia semplice di farina bianca
(Simple white fine flour loaf)

2.75 €



TANDOORI ROTI

Focaccia di farina integrale
(Wholemeal flour fine flour loaf)

2.75 €

BUTTER NAAN

Focaccia al burro
(Butter fine flour loaf)

2.50 €

LACHA PARANTHA

Focaccia croccante
(Crunchy fine flour loaf)

3.00 €

PUDINA NAAN

Focaccia al burro e menta
(Fine flour loaf with butter and mint)

3.00 €

MAHARAJAH

CHAWAL

Riso Basmati (Basmati Rice)

KESAR PULAO

Riso allo zafferano
(Rice with saffron)

6.50 €

MURG BIRYANI

Riso Basmati speziato con tenero pollo marinato allo yogurt
(Spiced Basmati rice with tender yogurt-marinated chicken)

12.00 €

GOST BIRYANI

Riso basmati con montone marinato in spezie
(Basmati rice with mutton marinated in spices)

13.50 €

JHINGA BIRYANI

Riso basmati aromatizzato con gamberi speziati al cardamomo
(Basmati rice flavoured with cardamom-spiced shrimps)

13.00 €

MAHARAJAH VEG BIRYANI

Riso al vapore con frutta secca, verdura e zafferano
(Steamed rice with fruit, vegetables and saffron)

11.50 €

MOTI PULAO

Riso saltato con piselli
(Sauteed rice with peas)

8.50 €



IN AGGIUNTA:

JIRA RICE - Riso con cumino 6.00€
(Rice with cumin)

MAHARAJAH

TANDOORI

*Specialità cucinate nel tipico forno in terracotta
(Our specialities cooked in traditional baked clay oven)*

*Carne marinata in un'armoniosa miscela di spezie,
poi grigliata in un tradizionale forno di terracotta indiano,
il **Tandoor**, che conferisce un gusto unico e inconfondibile.*

MURG TANDOORI

13.50 €

Pollo marinato allo yogurt e spezie indiane
(Chicken marinated in yogurt and Indian spices)

MURG MALAI TIKKA

13.00 €

Bocconcini di pollo marinato allo yogurt, anacardi e spezie delicate
(Chunks of chicken marinated in yogurt, cashews and delicate spices)

IN AGGIUNTA: HARIYALI KEBAB | Pollo disossato con salsa alla menta
(Boneless chicken with mint sauce)



GOST SHEEK KEBAB 🌶️

16.00 €

Spiedino di montone alle erbe e spezie indiane
(Mutton skewer with Indian herbs and spices)

MACCHLI MAHI TIKKA

20.00 €

Bocconcini di pesce marinato alle spezie indiane
(Chunks of fish marinated with Indian spices)

TANDOORI ALOO

13.00 €

Patate in umido ripiene di formaggio e spezie, dorate al forno
(Stewed potatoes stuffed with cheese and spices, browned in the oven)

PANEER TANDOORI SALAD

18.50 €

Insalata di formaggio indiano grigliato al forno
(Baked indian grilled cheese salad)

MAHARAJAH

MUGHLAI

Varietà di carne (Variety of Meal)

*Carne cucinata in un ricco e fragrante sugo speziato a base di **curry**, tipico della cucina indiana, con diverse varianti che ne esaltano i sapori intensi e avvolgenti.*

KARAHI MURG 🌶️

Pollo disossato cotto in salsa di cipolle e peperoni
(Boneless chicken cooked in onion and pepper sauce)

13.75 €

KARAHI GOST 🌶️

Bocconcini di montone in salsa di cipolle e peperoni
(Boneless mutton in onion and pepper sauce)

16.00 €

KARAHI JHINGA 🌶️

Gamberetti cotti in salsa di cipolle e peperoni
(Shrimp cooked in onion and pepper sauce)

14.50 €

GOST CURRY

Bocconcini di montone in salsa curry
(Boneless mutton in curry sauce)

16.00 €

MURG MAKHAN WALA

Pollo disossato con salsa di anacardi, burro e pomodoro
(Boneless chicken with cashew, butter and tomato sauce)

13.75 €

MURG SHAHI KORMA

Pollo disossato con salsa di anacardi e zafferano
(Boneless chicken with cashew and saffron sauce)

13.75 €



MAHARAJAH

MUGHLAI

Varietà di carne (Variety of Meal)

Carne cucinata in un ricco e fragrante sugo speziato a base di **curry**, tipico della cucina indiana, con diverse varianti che ne esaltano i sapori intensi e avvolgenti.

GOST SHAHI KORMA

Bocconcini di montone con salsa di anacardi e zafferano
(Boneless mutton with cashew and saffron sauce)

16.00 €

JHINGA MALAI WALA

Gamberetti in salsa delicata e farina di cocco
(Shrimp in a delicate sauce and coconut flour)

14.50 €

JHINGA CURRY

Gamberetti in salsa curry
(Shrimp in curry sauce)

14.00 €

DEVIL'S MURG

Pollo cotto in salsa alla diavola
(Chicken cooked in deviled sauce)

13.75 €



DEVIL'S GOST

Montone cotto in salsa alla diavola
(Mutton cooked in deviled sauce)

16.50 €

CHICKEN TIKKA MASALA

Pollo in salsa di erbe orientali e fresche spezie
(Chicken in fresh oriental herb spice sauce)

13.75 €



MURG CURRY

Bocconcini di pollo in salsa curry
(Boneless chicken in curry sauce)

13.50 €

MAHARAJAH

SUBZI

Selezione vegetariana (Vegetarian selection)

SAAG PANEER

Spinaci con formaggio
(Spinach with cheese)

11.50 €

PANEER MAKHANWALA

Formaggio indiano con burro, anacardi e pomodoro
(Cheese with butter, cashews and tomato)

12.50 €

BANGAN BARTHA

Melanzane affumicate in salsa di spezie
(Smoked eggplant in spice sauce)



10.50 €

DAL MAHARAJAH

Lenticchie nere e fagioli rossi cotti nel forno tandoori, con salsa delicata
(Black lentils and red beans cooked in the tandoori oven, with a delicate sauce)

8.75 €

DAL BANZARA

Lenticchie gialle in salsa piccante e cumino
(Yellow lentils in spicy and cumin sauce)

8.75 €

CHOLE PESHAWARI

Ceci in salsa speziata
(Chickpeas in spiced sauce)

8.00 €

VEG CURRY

Verdure miste in salsa curry
(Mixed vegetables in curry sauce)

9.00 €

JIRA ALOO

Patate stufate con semi di cumino
(Potatoes stewed with cumin seeds)

8.50 €

PANEER MAHARAJAH

Formaggio fresco a cubetti con salsa al curry
(Fresh diced cheese with curry sauce)

12.50 €

BOMBAY ALOO

Patate in salsa curry
(Potatoes in curry sauce)

9.50 €

RAITA

Yogurt (Yogurt)

RAITA

5.50 €

Salsa di yogurt con cetrioli e carote
(Yogurt sauce with cucumbers and carrots)

ANANAS RAITA

5.00 €

Salsa di yogurt con ananas
(Yogurt sauce with pineapple)



Maharajah
Indian Restaurant