



Namaste

Benvenuti al Ristorante Indiano

Maharaja

*La vostra mente viaggerà attraverso
il tempo e i luoghi per immergersi
in colori sapori e profumi
della Cucina Indiana.*

*La Cucina Indiana ha saputo rendere
propri i segreti delle cucine dei diversi popoli che si sono
incrociati sulla via della Seta e delle Spezie.*

*Gustose ricette Vegane, Vegetariane
e Ayurvediche per mantenere un ottimo stato di salute,
in perfetto equilibrio psicofisico.*

Buon Appetito

Coperto € 2,00

Antipasti

Pakora Mix	€ 4,50
<i>Verdure miste in pastella di farina di ceci</i>	
Paaner Tikki	€ 4,50
<i>Farina di ceci, crocchette di patate con formaggio indiano</i>	
Chana Samosa	€ 5,50
<i>Sfoglia ripiena di patate con masala di ceci</i>	
Golden Chicken	€ 5,50
<i>Delizioso pollo fritto speziato</i>	
Paaner Pakora	€ 6,00
<i>Crocchette dorate di formaggio indiano con menta fresca</i>	
Reshmi Kebab	€ 6,00
<i>Pollo tritato e aromatizzato con zenzero, menta e spezie, cotto al forno tandoor</i>	
Sheek Kebab*	€ 7,00
<i>Spiedini di agnello tritato, aromatizzato con zenzero, menta e spezie</i>	
Jhinga Pakora*	€ 7,00
<i>Gamberetti speziati fritti in pastella di farina di ceci</i>	
Fish Pakora*	€ 8,00
<i>Bocconcini di pesce spada marinato con lime, in pastella di farina di ceci con zenzero</i>	
Samosa Chat	€ 9,00
<i>Sfoglia ripiena di patate con ceci, cipolla, yogurt, tamarindo e spezie varie</i>	
Mix di Antipasti*	€ 10,00
<i>Pollo, agnello, verdure, pesce</i>	

Insalate Indiane

Jalfrezi Salad	€ 6,00
<i>Insalata verde con formaggio</i>	
Murgh Salad	€ 7,00
<i>Insalata verde con pollo</i>	
Jhinga Salad*	€ 8,00
<i>Gamberi ed insalata verde insaporita con spezie</i>	

Pane Indiano

Pappadam € 1,50

Sfogliatelle di farina di ceci con o senza cumino

Chapati € 2,00

Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor

Naan € 2,00

Tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata

Cheese Naan € 3,00

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

Pudina Paratha € 3,00

Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata con menta

Aloo Paratha € 3,00

Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata con patata

Garlic Naan € 3,00

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con aglio

Onion Kulcha € 3,00

Pane tradizionale di farina bianca raffinata e lievitata con cipolle

Butter Naan € 3,00

Pane condito con "Ghee" burro chiarificato indiano

Biryani di Riso Basmati

Riso Basmati € 3,00

Il celebre riso indiano profumato e cotto al vapore

Vegetariano Biryani € 10,00

Riso basmati con verdure con spezie, anacardi, mandorle e coriandolo

Chicken Biryani € 12,00

Riso basmati con pollo con spezie, anacardi, mandorle e coriandolo

Lamb Biryani* € 13,00

Riso basmati con agnello con spezie, anacardi, mandorle e coriandolo

Jhinga Biryani* € 14,00

Riso basmati con gamberi cucinati con spezie, anacardi, mandorle e coriandolo

Maharaja Special Biryani* € 15,00

Riso basmati con gamberoni, agnello e pollo con spezie, zenzero, coriandolo, anacardi e coriandolo

Le Specialità al Curry

Curry di Pollo

Butter Chicken € 11,00

Bocc. di pollo cotti nel forno tandoor e passati in salsa di panna, pom. e spezie

Chicken Sahi Korma € 11,00

Bocc. di pollo in salsa di panna ed anacardi, piatto della tradizione imperiale

Chicken Curry € 11,00

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry

Chicken Vindalo € 11,00

Bocc. di pollo con patate in salsa piccante, tutto il sapore di un piatto forte

Chicken Palak € 12,00

Bocconcini di pollo passati in padella con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci

Chicken Kadhai € 12,00

Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro, peperoni, cipolle e spezie

Chicken Tikka Masala € 12,00

Bocc. di pollo cotti nel forno tandoor con pomodoro, zenzero e spezie

Chicken Mango € 12,00

Bocconcini di pollo in salsa curry, purea di mango e anacardi

Curry di Agnello

Roganjosh* € 13,00

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, famoso piatto del Kashmir "di montagna"

Lamb Vindaloo* € 13,00

Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante

Lamb Mughiai Korma* € 13,00

Bocconcini di agnello in delicata salsa di panna e anacardi

Lamb Palak* € 14,00

agnello scottati nel forno tandoor con zenzero, fieno greco, aglio e spinaci

Lamb Kadhai* € 14,00

Bocc. di agnello passati in padella con pomodoro, peperoni, cipolle e spezie

Curry di Pesce

Jhinga Mughlai* € 13,00

Gamberi in salsa di panna, anacardi e spezie aromatizzate

Jhinga Balchao* € 13,00

Gamberi marinati in salsa di pomodoro e spezie, cucinati in sugo piccante

Jhinga Jalfrezi* € 14,50

Gamberi in salsa di pomodoro, peperoni, cardamomo e spezie

Gamberoni al Curry* € 15,00

Gamberoni in salsa di pomodoro, spezie curry e coriandolo fresco

Fish Masala* € 15,00

Delizioso curry di pesce spada con pomodoro, zenzero e spezie

Fish Tamatar* € 15,00

Bocconcini di pesce spada in salsa di pomodoro e cipolle, spezie in curry

Grigliate al Tandoori

Tandoori di Pollo

Chicken Tandoori € 12,00

Cosce di pollo marinate in yogurt spezie, cotte al forno tandoor e grigliate con verdure

Chicken Tikka € 12,00

Bocconcini di pollo marinati nello yogurt e spezie, cotti nel forno tandoor

Haryali Chicken Tikka € 12,00

Bocc. di pollo al forno tandoori, marinati in yogurt, spezie ed erbe verdi

Chicken Malai Tikka € 12,00

Bocconcini di pollo marinati in panna, formaggio, anacardi, miele, cardamomo e cotti al forno Tandoor

Tandoori di Pesce

Jhinga Tandoori* € 15,00

Gamberoni Tiger, marinati con salsa speziata e cotti nel forno tandoori

Mix Platter

Mix Tandoori Platter* € 16,00

Pollo, agnello e gamberi marinati con diverse salse in yogurt e spezie, cotti nel forno tandoor e serviti con il pane Cheese Naan

- Salsine Indiane di Accompagnamento

Pudina Raita € 3,50

Fresca salsa di yogurt e menta

Kheera Raita € 3,50

Tradizionale salsa d'accompagnamento con yogurt, cetrioli e spezie

Aloo Raita € 3,50

Patate in salsa yogurt

Mix Raita € 4,00

Verdure in salsa yogurt

Zuppe

Vegetable Soup € 7,00

Gustosa zuppa di verdure insaporita con spezie

Mulligatawni Soup € 8,00

Zuppa di lenticchie gialle e pollo

Jhinga Soup* € 9,00

Gamberi ed insalata verde insaporita con spezie

Piatti Vegetariani

Specialità di tutta l'India

Aloo Palak	€ 7,50
<i>Patate e spinaci leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano</i>	
Mix Vegetable	€ 7,50
<i>Tradizionale contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate e spezie</i>	
Chana Masala	€ 7,50
<i>Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolla e pomodoro</i>	
Chana Daal	€ 7,50
<i>Lenticchie di ceci giallo, cucinato con zenzero, spezie, coriandolo</i>	
Daal Makhani	€ 7,50
<i>5 tipi di lenticchie diverse in una miscela di burro, panna, pomodoro e spezie</i>	
Chana Punjabi	€ 8,50
<i>Curry di ceci in una ricca salsa di cipolla e pomodoro con formaggio indiano</i>	
Baigan Bharta	€ 8,50
<i>Melanzane grigliate e macinate, con pomodoro e cipolle in varie spezie</i>	
Mix Vegetable Korma	€ 8,50
<i>Piatto di verdure miste, con miele, ananas, anacardi, uva sultanina e panna</i>	
Palak Paneer	€ 8,50
<i>Formaggio indiano con spinaci, burro, zenzero e spezie</i>	
Paneer Makhani	€ 8,50
<i>Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde</i>	
Kadhai Paneer	€ 8,50
<i>Curry di formaggio indiano con pomodoro, peperoni, spezie e crema di cipolle</i>	

Dessert Indiani

Kheer Kesari € 3,50

Crema al latte, riso allo zafferano, noci e pistacchi

Mango Cream € 3,50

Budino al mango guarnito con panna

Coconut Burfi € 3,50

Tortino di cocco

Gulab Jamun € 3,50

Palline al latte in sciroppo di miele

Gajarella € 3,50

Tortino di carote, pistacchi e anacardi, servito caldo 'famoso dolce indiano'

Gelati Indiani

Kulfi al Pistacchio € 3,50

Gelato naturale indiano al pistacchio

Kulfi al Badam € 3,50

Gelato naturale indiano alle mandorle

Kulfi al Mango € 3,50

Gelato naturale indiano al mango

Sorbetti

Sorbetto Artigianale al Lime € 3,50

Menù Rajasthan

€ 20,00

(Vegetariano)

PRIMA PORTATA

Pakora Mix

Verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

*Il classico pane indiano di farina bianca
ripieno di formaggio*

SECONDA PORTATA

Mix Vegetable Korma

*Piatto non piccante di verdure miste cotte con miele,
anacardi e panna*

Daal Makhani

*5 tipi di lenticchie diverse in una miscela di burro,
panna, pomodoro e spezie*

Riso

*Il celebre riso Basmati indiani, profumato
e cotto al vapore*

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Ayurvedico

€ 20,00

(Vegetariano)

PRIMA PORTATA

Paneer Tiki

Farina di ceci, crocchette di patate con formaggio indiano

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Aloo Paratha

*Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata
con patate e menta*

SECONDA PORTATA

Paneer Makhani

*Delicato piatto di formaggio indiano con salsa di panna,
mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde*

Chana Masala

*Curry di ceci in una ricca e speziata salsa
di cipolla e pomodoro*

Riso

*Il celebre riso Basmati indiani,
profumato e cotto al vapore*

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Vegano

€ 20,00

(Vegetariano)

PRIMA PORTATA

Pakora Mix

Verdure miste in pastella di farina di ceci

Chana Samosa

Sfoglia ripiena di patate con masala di ceci

Aloo Paratha

*Pane a sfoglia di farina integrale non lievitata
con patate e menta*

SECONDA PORTATA

Mix Vegetable

*Contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate
fagiolini e spezie*

Chana Masala

*Curry di ceci in una ricca e speziata salsa
di cipolla e pomodoro*

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Punjab

€ 23,00

(Carne di Pollo)

PRIMA PORTATA

Haryali Tikka

*Bocc. di pollo al forno tandoori, marinati in yogurt,
spezie ed erbe verdi*

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

*Il classico pane indiano di farina bianca
ripieno di formaggio*

SECONDA PORTATA

Chicken Curry

*Bocconcini di pollo passati in padella con pomodoro,
spezie e curry*

Mix Vegetable

*Contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate
fagiolini e spezie*

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Kashmir

€ 25,00

(Carne di Agnello)

PRIMA PORTATA

Sheek Kebab*

*Delizioso agnello alla brace aromatizzato
da zenzero fresco, zafferano e menta*

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

*Il classico pane indiano di farina bianca
ripieno di formaggio*

SECONDA PORTATA

Roganjosh*

*Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi
di garofano in salsa di spezie, famoso piatto del Kashmir*

Daal Makhani

*5 tipi di lenticchie diverse in una miscela di burro,
panna, pomodoro e spezie*

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Goa

€ 25,00

(Gamberi)

PRIMA PORTATA

Jhinga Pakora*

Gamberetti speziati fritti in pastella di farina di ceci

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

*Il classico pane indiano di farina bianca
ripieno di formaggio*

SECONDA PORTATA

Jhinga Balchao*

*Gamberi marinati in salsa di pomodoro e spezie,
cucinati in sugo piccante*

Daal Makhani

*5 tipi di lenticchie diverse in una miscela di burro,
panna, pomodoro e spezie*

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Kerla

€ 27,00
(Pesce Spada)

PRIMA PORTATA

Fish Pakora*

*Bocconcini di pesce spada marinato con lime,
in pastella di farina di ceci con zenzero*

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

*Il classico pane indiano di farina bianca
ripieno di formaggio*

SECONDA PORTATA

Fish Masala*

Delizioso curry di pesce spada con pomodoro, zenzero e spezie

Mix Vegetable

*Contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate
fagiolini e spezie*

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Maharaja

€ 29,00

PRIMA PORTATA

Fish Pakora*

*Bocconcini di pesce spada marinato con lime,
in pastella di farina di ceci con zenzero*

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

Mix Platter

*Pollo, agnello e gamberi marinati con diverse salse in yogurt
e spezie, cotti nel forno tandoor*

Jhingha Biryani*

*Riso basmati con gamberi cucinati con spezie, anacardi,
mandorle, uvetta*

Mix Vegetable

*Contorno a base di cavolfiori, carote, piselli, patate
fagiolini e spezie*

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Escluse

Menù Kamasutra

€ 59,00
(per Coppia)

Aperitivo a scelta dal Menù

PRIMA PORTATA

Mix di Antipasti

Pesce Spada, Gamberi e Verdure

Mix Raita

Verdure in Salsa Yogurt

Cheese Naan

Il classico pane indiano di farina bianca ripieno di formaggio

SECONDA PORTATA

Roganjosh*

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa di spezie, famoso piatto del Kashmir

Chicken Sahi Korma

Bocconcini di pollo in salsa di panna ed anacardi,

Daal Makhani

5 tipi di lenticchie diverse in una miscela di burro, panna, pomodoro e spezie

Riso

Il celebre riso Basmati indiani, profumato e cotto al vapore

Acqua naturale/frizzante 75 cl

Birra Indiana Kamasutra 66 cl

Liquore Indiano Kamasutra

Dessert a scelta dal Menù

Bevande Incluse

Bevande Tradizionali

APERITIVI

Maharaja	€ 3,50
<i>Aperitivo alcolico al mango</i>	
Maharani	€ 2,50
<i>Aperitivo analcolico al mango</i>	
Anarkali	€ 3,50
<i>Aperitivo alcolico con sciroppo di rosa</i>	

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Minerale frizzante/naturale 75 cl	€ 2,50
Coca Cola, Fanta 33 cl	€ 3,00
Succo Indiano	€ 3,00
<i>Mango - Lychee - Guava</i>	
Shikangui Sweet	€ 3,50
<i>Tradizionale bevanda indiana con lime, jalgira e menta</i>	
Aam Ras	€ 3,50
<i>Rinfrescante bevanda al mango</i>	
Lassi Salato	€ 3,50
<i>Tradizionale bevanda a base di yogurt a scelta tra naturale o cumino</i>	
Lassi Mango	€ 4,00
<i>Tradizionale bevanda a base di yogurt al mango</i>	

TÈ INDIANI

Chai	€ 2,00
<i>Il famoso Tè aromatico di Darjeeling</i>	
Masala Chai	€ 2,00
<i>Tè con ginger, cardamomo e semi di finocchio (con latte a scelta)</i>	
Pudina Chai	€ 2,00
<i>Tè con menta e spezie</i>	

TISANE AYURVEDICHE INDIANE

Akashi	€ 2,00
<i>La regina delle tisane ayurvediche, purificante</i>	
Shakti	€ 2,00
<i>Un pieno di energia, digestiva ed energizzante</i>	
Khushi	€ 2,00
<i>Rilassante e tonificante, ideale prima e dopo ogni pasto</i>	

Birre e Vini

BIRRE ITALIANE

Moretti 33 cl	€ 2,50
Moretti 66 cl	€ 3,50
Beck's 33 cl	€ 2,50
Ceres 33 cl	€ 3,00

BIRRE INDIANE

King Fisher 33 cl / 66 cl	€ 3,00 / 5,00
Meera 33 cl / 66 cl.....	€ 3,00 / 5,00
Kamasutra 33 cl / 66 cl.....	€ 3,00 / 5,00
Kobra 33 cl / 66 cl	€ 3,00 / 5,00

LISTA DEI VINI - SFUSO ROSSO/BIANCO

1/4 lt.	€ 4,00
1/2 lt.	€ 7,00
1 lt.	€ 13,00
Calice Vino Bianco/Rosso DOC	€ 3,50

VINI ROSSI

Kamasutra Sheroz 75 cl (indiano)	€ 15,00
Kamasutra Cabernet 75 cl (indiano)	€ 15,00
Barbera d'Asti DOC	€ 13,00
Barbera d'Alba DOC	€ 16,00

VINI BIANCHI

Kamasutra Sauvignon Blanc 75 cl (indiano)	€ 15,00
Pinot Grigio DOC	€ 13,00

VINO BIANCO SPUMANTE

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 15,00
-----------------------------------	---------

VINI DOLCI

Moscato d'Asti DOC	€ 15,00
--------------------------	---------

Liquori Digestivi e Caffè

LIQUORI INDIANI

Grappa	€ 4,00
<i>al Cocco o al Mango</i>	
Kamasutra	€ 4,00
<i>Liquore alle Mandorle e Ginseng</i>	
Liquore	€ 4,00
<i>al Paan, Cardamomo, Mango, Rosa, Ginger, Masala, Lychee</i>	
Rum Aromatico	€ 5,00
<i>Old, Monk o Sikkim</i>	

LIQUORI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

Amari	€ 4,00
<i>Lucano, Montenegro, Ramazzotti, San simone</i>	
Grappe	€ 4,00
<i>Moscato</i>	
Liquori	€ 4,00
<i>Limoncello, Sambuca</i>	
Whisky	€ 5,00
<i>J&B, Jack Daniel's, Chivas Regal</i>	

CAFFÈ ITALIANI

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Macchiato	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50

CAFFÈ INDIANI

Caffè all'Anice	€ 2,00
Caffè al Cardamomo	€ 2,00
Caffè allo Zenzero	€ 2,00
Caffè alla Cannella	€ 2,00

*Prodotto di origine surgelata



*Grazie
per la vostra
Scelta*