

		(Cereals) Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulfer dioxide	Moluscus	Lupin
															
		Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Moluscos	Altramuces
1	Popodams														
2	Spicy popodams														
3	Mix raita							☒							
5	Dal soup							☒							
6	Vegetable soup							☒							
7	Tomato soup							☒							
8	Chicken soup							☒							
9	Prawns soup		☒					☒					☒		
10	Mix salad														
11	Chicken salad							☒							
12	Prawn salad		☒										☒		
13	Special salad		☒	☒				☒					☒		
14	Chicken chaat														
15	Onion bhaji														
16	Mixed vegetable pakora														
17	Vegetable samosa	☒													
18	Paneer pakora							☒							
19	Mushroom puri	☒										☒			
20	Mix vegetable pakora (2 people)							☒							
24	Chicken pakora														
25	Meat samosa	☒													
26	Chicken tikka							☒							
27	Lamb tikka							☒							
28	Seekh kebab			☒				☒							
29	Chicken tandoori							☒							
30	Prawn puri	☒	☒									☒	☒		
31	Fish pakora				☒										
35	Chicken tikka methi							☒							
36	Channa ghost							☒							
37	Murg mango							☒							
38	Murg jaipuri							☒				☒			
39	Kashmiri ghost														
40	Keema mutter			☒											
41	Butter chicken							☒	☒						
42	Chicken pasanda							☒	☒						
43	Chili chicken	☒													
44	Chicken mughlai			☒				☒							
45	Chicken patia							☒							
46	Chili paneer	☒					☒	☒							

*** Son los recetas standard en que elaboramos nuestro platos pero puedes consultar a el restaurante para evitar alergenosen algunos platos , si se permiten manteniendo el mismo sabor.

		(Cereals) Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulfur dioxide	Moluscus	Lupin
		 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces
60	Tandoori chicken							☒							
61	Chicken tikka shashlik							☒							
62	Lamb tikka shashlik							☒							
63	Paneer tikka shashlik							☒							
64	Haryali tikka							☒							
65	Tandoori king prawns		☒					☒					☒		
66	Pahari tikka							☒							
67	Special mix grill		☒	☒				☒					☒		
68	Special mix tikka							☒							
69	Seekh kebab			☒				☒							
70	Chicken tikka achari							☒							
71	Garlic chicken tikka							☒							
76	Chicken korma							☒	☒						
77	Lamb korma							☒	☒						
78	King prawns korma		☒					☒	☒				☒		
79	Vegetable korma							☒	☒						
80	Chicken tikka masala							☒	☒						
81	Lamb tikka masala							☒	☒						
82	King prawns masala		☒					☒	☒				☒		
83	Vegetable masala							☒	☒						
88	Chicken roganjosh														
89	Lamb roganjosh														
90	Prawn roganjosh		☒										☒		
91	Chicken tikka jalfrazi							☒							
92	Lamb jalfrazi							☒							
93	Prawn jalfrazi		☒										☒		
94	Paneer jalfrazi							☒							
95	Vegetable jalfrazi														
96	Chicken bhuna														
97	Lamb bhuna														
98	Prawn bhuna		☒										☒		
99	Chicken saag							☒							
100	Lamb saag							☒							
101	Prawn saag		☒					☒					☒		
102	Paneer saag							☒							
103	Chicken dopiaza														
104	Lamb dopiaza														
105	Prawn dopiaza		☒										☒		
106	Cheese dopiaza							☒							

*** Son los recetas standard en que elaboramos nuestro platos pero puedes consultar a el restaurante para evitar alergenosen algunos platos , si se permiten manteniendo el mismo sabor.

		(Cereals) Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulfer dioxide	Moluscus	Lupin
		 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces
107	Chicken curry														
108	Lamb curry														
109	Prawn curry		✓										✓		
110	Fish curry				✓										
111	Vegetable curry														
112	Chicken karahi							✓							
113	Lamb karahi							✓							
114	Prawn karahi		✓					✓					✓		
115	Paneer karahi							✓							
116	Mushroom karahi							✓							
117	Chicken madras								✓						
118	Lamb madras								✓						
119	Prawn madras		✓						✓				✓		
120	Fish madras				✓				✓						
121	Chicken vindaloo														
122	Lamb vindaloo														
123	Prawn vindaloo		✓										✓		
124	Fish vindaloo				✓										
125	Chicken phall														
126	Lamb phall														
127	Prawn phall		✓										✓		
128	Fish phall				✓										
129	Chicken tikka balti														
130	Lamb tikka balti														
131	Prawn balti		✓										✓		
132	Paneer balti							✓							
207	Chicken tikka Dansak							✓							
208	Lamb Tikka dansak							✓							
209	Prawn Dansak		✓					✓					✓		
201	Vegetable manchurian						✓								
202	Vegetable kofta														
203	Malai kofta							✓	✓						
204	Shahi paneer							✓	✓						
205	Nargisi kofta							✓							
206	Chili prawns		✓				✓						✓		
133	Baingan bharta														
134	Aloo gobi														
135	Turka dal														
136	Channa masala														

*** Son los recetas standard en que elaboramos nuestro platos pero puedes consultar a el restaurante para evitar alergenos en algunos platos , si se permiten mantiendo el mismo sabor.

		(Cereals) Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulfur dioxide	Moluscus	Lupin
		 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces
137	Mushroom bhaji														
138	Saag aloo							☑							
139	Bombay aloo														
140	Makhani balti							☑							
141	Basmati rice														
142	Pulao rice														
143	Jeera rice														
144	Mushroom rice						☑								
145	Lemon rice														
146	Keema rice						☑								
147	Peas pulao						☑								
148	Kashmiri rice							☑	☑						
149	Vegetable fried rice						☑								
150	Egg fried rice			☑			☑								
151	Vegetable briyani														
152	Chicken briyani														
153	Lamb briyani														
154	Prawn briyani		☑										☑		
155	Special briyani		☑	☑									☑		
156	Naan	☑						☑							
157	Butter naan	☑						☑							
158	Garlic naan	☑						☑							
159	Onion naan	☑						☑							
160	Cheese naan	☑						☑							
161	Garlic & cheese naan	☑						☑							
162	Peshwari naan	☑						☑							
163	Keema naan	☑						☑							
164	Chili naan	☑						☑							
165	Tandoori roti	☑						☑							
166	Parantha	☑						☑							
167	Onion parantha	☑						☑							
168	Cheese parantha	☑						☑							
	Chicken korma with basmati rice							☑							
	Chicken tikka masala with basmati rice							☑							
	Chicken pakora with chips														
	Chicken nuggets with chips														
	French fries														

*** Son los recetas standard en que elaboramos nuestro platos pero puedes consultar a el restaurante para evitar alergenos en algunos platos , si se permiten mantiendo el mismo sabor.

		(Cereals) Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulfur dioxide	Moluscus	Lupin
		 Gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Cacahuetes	 Soja	 Lácteos	 Frutos de cáscara	 Apio	 Mostaza	 Granos de sésamo	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Moluscos	 Altramuces
	Mango kulfi							☑	☑						
	Pista kulfi							☑	☑						
	Mango cream							☑	☑						
	Firni							☑							
	Gulab jamun							☑							
	Batido de mango							☑							
	Batido de chocolate							☑							
	Batido de vainilla							☑							
	Batido de fresa							☑							
	Salty lassi with jeera							☑							
	Sweet lassi							☑							
	Mango lassi							☑							
	Strawberry lassi							☑							

*** Son los recetas standard en que elaboramos nuestro platos pero puedes consultar a el restaurante para evitar alergenos en algunos platos , si se permiten mantiendo el mismo sabor.