

# *Benvenuti al Ristorante Royal Bombay Palace*

*Cari clienti!*

*Abbiamo scelto con molta cura i piatti del nostro menù e con essi vorremmo invitarvi a un viaggio attraverso il subcontinente indiano.*

*La varietà unica della cucina indiana si fonda sulle spezie e gli ingredienti freschi che si utilizzano differenzialmente a seconda delle regioni. Il segreto risiede nel sapere quali spezie si abbinano con quali verdure o quale carne e come si preparano insieme. La maestria indiana nella preparazione delle verdure è ineguagliata nel mondo intero.*

*Trovate una squisita selezione di specialità a base di pesce, agnello e pollo nel nostro menù e vorremmo soprattutto richiamare la vostra attenzione sui piatti preparati nel "tandoor". Il "tandoor" è un forno in terracotta speciale in cui si brucia carbone di legna e che si utilizza prevalentemente nello Stato federale Punjab.*

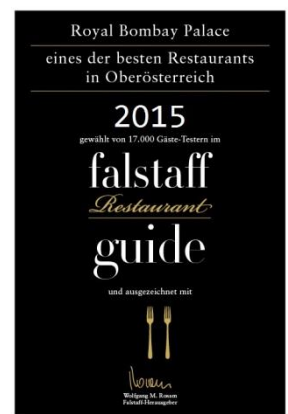
*La cucina vegetariana tiene anche una parte importante in India. Naturalmente prepariamo il nostro pane nel tandoor!*

*Con piacere vi consigliamo nella composizione del vostro menù.*

*Vi auguriamo buon divertimento con la scelta dei vostri piatti preferiti e*

*BUON APPETITO!*

*La famiglia Shashia e la sua squadra*



## Bevande alcoliche

### Aperitivi

Succo di mango e spumante		bicchiere	4,30
Succo di mango e Campari		bicchiere	4,30
Succo di mango e vodka		bicchiere	4,30
Spumante e succo d'arancia		bicchiere	4,30
Spumante		bicchiere	4,30
Aperol Spritz		bicchiere	4,30
Campari Orange		bicchiere	4,30
Martini Dry, Rosso, Bianco		bicchiere	4,80

### Birra A

Zipfer Urtyp / Gösser Zwickel (non filtrata)	0,3	3,50	0,5	3,90
Pfiff (birra molto piccola)				3,20
Kingfisher o Kobra (birra indiana)			0,3	3,90
Gösser Naturgold (analcolica)			0,33	3,20
Weihenstephaner Hefeweißbier (birra bionda torbida)			0,5	4,50
Weihenstephaner Hefeweissbier (bière blanche) sans alcool			0,5	4,20
Radler (birra con Sprite)	0,3	3,90	0,5	4,20

### Vini O

Vino bianco o rosso con soda			0,25	2,90
------------------------------	--	--	------	------

Trovate tutta la vasta selezione di vini sulla nostra carta dei vini!

## Bevande analcoliche

Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler (spuma alle erbe aromatiche)			0,25	3,70
Succo d'arancia, Succo di mela			0,25	3,70
Pago Multivitamin, Fragola, Ribes nero			0,25	3,90
Fever Tree, Tonic, Bitter Lemon, Ginger			0,2	3,90
Acqua minerale (gassata o naturale) (citron +0,40)	0,33	2,20	0,75	3,80
Soda (citron +0,40)	0,25	1,60	0,5	3,00
Limonata con soda	0,25	3,70	0,5	4,50
Lassi di mango o Lassi salato (raccomandato dopo pasto)				3,90
Succo di mango			0,25	3,90
Bibita per giovani			0,5	3,50

# *Zuppe e Antipasti caldi*

## *Minestra di lenticchie*

*Minestra a base di lenticchie gialle con spezie indiane  
e aglio*

4,50 G

## *Pomodori Ka Shorba*

*Zuppa di pomodori biologici  
con spezie e mandorle*

4,90 GH

## *Samosa*

*Triangoli sfogliati farciti con verdure e un  
misto raffinato di spezie*

4,90 AG

## *Gamberetti Methi Masala*

*Gamberetti fritti preparati con cipolla,  
pomodori, zenzero e foglie di fieno greco*

9,60 BH

## *Prawn Masala*

*Gambas frites préparées avec ail, gingembre  
et coriandre*

11,90 BGE

*Se possibile, tutti i piatti possono anche essere preparati senza componenti allergenici.  
Per i piatti vegani, vi preghiamo di consultare la nostra squadra.*

# *Specialità vegetarianiane*

## *Dal Makhni*

*Misto di lenticchie indiane in una salsa cremosa*

12,60 G H

## *Mix Vegetables*

*Misto di verdure con formaggio biologico casareccio,  
preparato all'indiana*

12,90 G H

## *Sabzi Bhindi*

*Verdure indiane tipiche (Okra),  
preparate con cipolla e pomodori*

13,30

## *BIO Palak Paneer*

*Création fraîche à base d'épinards et de fromage,  
préparée délicieusement*

13,60 G G

## *Malai Kofta*

*Polpette di patate e formaggio biologico farcite con  
noci di acagiù e uvette, in una salsa al curry e alle mandorle*

13,60 G H O

*Vi preghiamo di scegliere i vostri contorni elencati nella parte posteriore del menù e di specificare il grado di condimento: non piccante – medio piccante – piccante – molto piccante.*

## *Specialità a base di pollo*

### *Murgh Jalfrezi*

*Poulet frit préparé avec différentes épices et légumes,  
assaisonné aux feuilles de fenugrec*

13,90 €

### *Butter Chicken*

*Coscia di pollo disossata cotta nel tandoor (forno al carbone di legna)  
e servita in una salsa cremosa raffinata*

14,60 €

### *Chicken Masala*

*Poulet frit préparé avec oignon, gingembre, poivrons  
tricolores et germes de lentilles*

14,60 €

## *Tandoor*

## *Specialità dal forno al carbone di legna*

### *Chicken Tikka*

*Pezzi di pollo marinati in un misto raffinato di yogurt e spezie,  
cotti nel tandoor e serviti su lastra d'ardesia*

14,90 € M C

*Vi preghiamo di scegliere i vostri contorni elencati nella parte posteriore del menù e di specificare il grado di condimento: non piccante – medio piccante – piccante – molto piccante.*

## *Specialità a base di agnello*

### *Dil Pasand Gosht Masala*

*Agneau frit dans une sauce crémeuse raffinée à base de noix  
de cajou et sésame, assaisonné aux épices*

*14,90 €*

### *Agnello Methi Wala*

*Agnello tritato marinato con cipolla, erbe e spezie,  
cotto nel tandoor (forno al carbone di legna) e condito con foglie di fieno greco*

*14,90 €*

### *Saag Agnello*

*Spinaci freschi fritti con agnello  
e conditi con spezie*

*15,20 €*

### *Agnello „Royal Bombay Palace“*

*Ricetta segreta del capocuoco*

*16,40 €*

*Vi preghiamo di scegliere i vostri contorni elencati nella parte posteriore del menù e di specificare il grado di condimento: non piccante – medio piccante – piccante – molto piccante.*

## *Specialità a base di pesce*

### *Pesce Goanese*

*Baccalà fresco in una salsa cremosa raffinata allo yogurt,  
ai semi di levistico e alle noci di acagiù*

14,60    G D H

### *Gamberetti Masala*

*Gamberetti fritti con cipolla, pomodori, peperoni tricolore, zenzero  
e coriandolo, serviti su lastra d'ardesia*

16,90    B H C

### *Gamberoni Curry*

*Gamberoni fritti in padella e  
serviti in una salsa raffinata al curry*

18,40    B H G

*Vi preghiamo di scegliere i vostri contorni elencati nella parte posteriore del menù e di specificare il grado di condimento: non piccante – medio piccante – piccante – molto piccante.*

## *Focacce*

*preparate al tandoor (forno al carbone di legna)*

### *Sada Nan*

*Focacce bianche*

2,90 A

### *Garlic Nan*

*Focacce con aglio fresco*

3,40 A

### *Methi Paratha*

*Focacce con foglie di fieno greco*

3,40 A

### *Paneer Kulcha*

*Focacce ripiene di formaggio biologico e spezie*

3,90 A G

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## *Riso e Insalate*

### *Riso Basmati*

2,50

### *Riso Basmati speciale*

*Riso Basmati con verdure e varie spezie*

3,60

### *Kachumber*

*Insalata di cetriolo e carote*

*con marinata casareccia*

3,90 F G M C