

नमस्ते

Benvenuti nel magico paese delle mille notti, patrimonio di donne avvolte nel Sarii dove la cultura ,la leggenda e la spiritualità si incontrano in un tripudio di gusti e di seduzione.

Vi proponiamo la migliore selezione di piatti della tradizione indiana con proposte vegetariane, di pesce e di agnello e pollo sui quali non pesa alcuna interdizione religiosa, per un affascinante viaggio attraverso i sapori, dove la cucina si impone come un'arte cosparsa di riti e di principi dietetici dell'Ayurveda. Abbiamo preparato 9 menù tematici che includono pane e dolce per accompagnarvi tra i nostri sapori.

TAMIL NADU :con gamberi e gamberoni in versione balchao e grigliati nel tandoor.

BENGAL : a base di pesce spada in pakora e in masala.

NEW DELHI : con pollo al curry e al tandoor.

KASHMIR : a base di agnello con l'aromatico sheek kabab alla brace ed il roganjosh in una ricca salsa di spezie.

JAIPUR e GANDHI : per i vegetariani, con pakora, samosa, aloo tikki ,lenticchie e curry di paneer (formaggio indiano).

MAHARAJA : a base di carne, pesce e verdure.

* per i tolleranti a qualche ingrediente, si possono avere delle modifiche nei rispettivi piatti del menù

A fine pasto non dimenticate il tradizionale ed esclusivo Pan Masala del Benares soprannominato "Il tartufo dell'india" per il suo raffinato e autentico sapore.

Buon Appetito
Kumar Gandhi

Ristorante Indiano Gandhi

L'autentico Ristorante Indiano di Torino

Cibo per il Corpo, La Mente e lo Spirito.
Gandhi

Menu Tamil Nadu

€ 32.00

Gamberi* e Gamberoni*

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Jhinga Tandoori⁽²⁾

Gamberoni marinati con spezie e cotti nel forno Tandoor

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Jhinga Balchao⁽²⁾

Gamberetti* marinati in salsa di pomodoro con un prezioso masala di spezie cotti in un sugo deliziosamente piccante

Palak⁽⁷⁾

Spinaci* tradizionali leggermente speziati nel caratteristico sapore indiano mantecato con burro e panna di soia

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

* Prodotti surgelati

Bevande escluse

Menu Bengal

€ 34.00

Pesce Spada*

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Fish Tikka ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* marinati con lime, zenzero fresco e spezie cotti nel forno Tandoor

Mix Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan ^(1,7)

il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Fish Masala ⁽⁴⁾

Bocconcini di pesce spada* in salsa di pomodoro e curry in un delizioso masala speziato

Mix Vegetable

Verdure miste in una ricca e speziata salsa di pomodoro

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotti surgelati

Bevande escluse

Menu New Delhi

€ 29.00

Carne di Pollo

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Harali Murgh Tikka⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo al forno Tandoor, marinati in yogurt, spezie ed erbe verdi

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Murgh Curry

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

Dal Bukara

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Kashmir

€ 34.00

Carne di agnello

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Seek Kabab

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

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Roganjosh

Bocconcini di agnello con pomodoro, cannella e chiodi di garofano in salsa e spezie. Piatto famoso di montagna (Kashmir)

Dum Aloo Kashmiri⁽¹⁰⁾

Piatto di patate insaporite da semi di cumino, ginger e yogurt

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse

Menu Jaipur

€ 27.00

Vegetariano

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Samosa e Pakora Mix⁽¹⁾

Sfoglia ripiena di patate e verdure miste in pastella di farina di ceci

Mix Raita⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Cheese Naan^(1,7)

Il classico pane indiano ripieno di formaggio

Seconda Portata

Paneer Makhani⁽⁷⁾

Piatto delicato di paneer (formaggio indiano) con salsa di panna, mandorle, anacardi, pomodoro, pepe bianco e cardamomo verde

Dal Bukara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna fresca

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Gandhi Vegano

€ 25.00

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Prima Portata

Soya Seek⁽⁶⁾

Soia tritata, patate, zenzero fresco allo spiedo cotto nel forno tandoori

Pane Tradizionale Indiano

Pudina Paratha^(1,7)

Pane integrale con mento cotto al forno

Seconda Portata

Tofu Tikka Masala⁽⁶⁾

Tofu biologico in una salsa di pomodoro fresco, panna di soia e spezie

Daal Tarka

Miscela di cinque lenticchie diverse in una salsa di pomodoro e spezie

Riso Basmati

Riso basmati cotto al vapore con semi (cumino, monstardo, chia), sciroppo di zenzero e limone

Dessert

Sorbetto di Mango



Bevande escluse

Menu Ayurvedico

€ 28.00

Antipasti Mix

Aloo Tikki ⁽³⁾

Frittelle di patate, piselli ed uova con spezie

Mix Pakora

verdure miste con pastella in farina di ceci

Raita ⁽⁷⁾

Salsa di yogurt e verdure

Pane tradizionale Indiano ^(1,7)

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

Punch Rattan Korma ^(7,8)

Piatto di verdure miste cotte con miele, anacardi, cardamomo e panna (non picante)

Channa Punjabi

Curry di ceci in una ricca e speziata salsa di cipolle e pomodoro

Palak

Spinaci ^{*} tradizionali leggermente speziati dal caratteristico sapore indiano mantecato con burro e panna di soia

Riso

Riso basmati profumato e cotto al vapore

Dessert

a scelta dalla carta

Bevande escluse

Menu Degustazione Punjab

€ 35.00

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Antipasti Mix

Mix Pakora

verdure miste in pastella di farina di ceci

*Lamb Seek**

spiedini di agnello* tritati, aromatizzati da zenzero e cotti in forno

Hara Bara Murgh Tikka⁽⁷⁾

Bocconcini di pollo al forno tandoor con spezie, menta ed erbe verdi

Pane tradizionale Indiano^(1,7)

cheese naan o pudina parantha

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Murgh Korma^(7,8)

Bocconcini di pollo in salsa di panna, pomodoro e spezie, anacardi e mandorle

OPPURE

Agnello Kasmiri

Bocconcini di agnello in salsa speziata di pomodoro

Dal Bhukhara^(6,7)

Denso curry di fagioli neri in una cremosa salsa speziata
mantecato con burro e panna

Riso

Riso Indiano basmati

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse

Menu Maharaja

€ 38.00

Misto carne, pesce* e verdure

A scelta non piccante, piccante, piccantissimo

Antipasto

Fish Pakora, Pakora Mix⁽¹⁾

Antipasto misto di pesce spada*, verdure mix in pastella di farina di ceci e salsa di yogurt con insalata

Pudina Parantha^(1,7)

Pane tradizionale di farina integrale con menta

Prima Portata

Mix Tandoori Pletar^(2,7)

Seek Kabab, Reshmi Kabab, Hara Murgh Tikka, Jhinga Tandoori

Seconda Portata

A Scelta Tra :

Lamb Biryani

Riso basmati ed agnello cucinati in spezie, zenzero e menta

OPPURE

Chicken Biryani

A base di pollo

Dal Bukhara⁽⁷⁾

Denso curry di lenticchie e fagioli neri in una cremosa salsa di spezie mantecato con burro e panna

Dessert

a scelta dalla carta

*Prodotto surgelato

Bevande escluse