



Ristorante - Pizzeria Kebab - Cucina indiana

Via Giulia 67b - Trieste

Tel. 393 2173030

Orario: 11:00-01:00

Antipasti / Starter

1 - Samosa €5.00

Triangoli di pasta croccante ripieni di patate speziate e erbe aromatiche

Crispy pastry triangles stuffed with spiced potatoes, peas, and herbs.

2 - Allo Tikki €5.00

Polpette di patate fritte con cipolle, cetrioli, pomodori e spezie, servite con salse fatte in casa di yogurt menta e al tamarindo

Pan-fried potato patties mixed with onions, cucumbers, tomatoes, and spices, served with homemade yogurt mint and tamarind sauces.

3 - Vegetables Pakora €6.00

Frittelle di verdure impanate in farina di ceci e spezie, croccanti e dorate.

Crispy and golden vegetable fritters coated in chickpea flour and spices.

4 - Paneer Pakora €7.00

Cubetti di paneer avvolti in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy paneer cubes encased in spiced chickpea batter, deep-fried to perfection.

5 - Fish Pakora €8.00

Bocconcini di pesce in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy fish pieces coated in spiced chickpea batter, deep-fried to golden perfection.

6 - Chicken Pakora €8.00

Bocconcini di pollo in pastella di ceci speziata, fritti fino a doratura perfetta.

Crispy chicken pieces coated in spiced chickpea batter, deep-fried to golden perfection.

7 - Mix Veg Antipasto €10.50

Antipasto misto di verdure con samosa croccanti, pakora di verdure e aloo tikki, ogni elemento aromatizzato con spezie tradizionali.

Mixed vegetable appetizer with crispy samosas, vegetable pakora and aloo tikki, all flavored with traditional spices.

8 - Onion Rings €5.00

Anelli di cipolla fritti

9 - French Fries €4.00

Classiche patatine fritte speziate.

Classic spiced French fries.

10 - Chicken Seekh Kebab €7.50

Spiedini di pollo speziati, grigliati alla perfezione secondo la tradizione indiana

Spiced ground chicken skewers, grilled to perfection in traditional Indian style

Insalate / Salad

11 - Session Salad €9.00

Cipolla rossa, cetrioli, pomodoro, mozzarella.
Salad with red onions, cucumbers, tomatoes, and mozzarella

12 - Tikka Salad €13.00

Insalata con pomodori, cetrioli, mais e tre tipi di tikka.
Salad with tomatoes, cucumbers, corn, and three types of tikka

Zuppe / Soup

13 - Dal Soup €5.50

Zuppa di lenticchie gialle
Yellow Lentil Soup

14 - Zuppa di pollo €6.00

Chicken Soup

Tandoori specials

*riso bianco
compreso!*



15 - Chicken Tikka €12.00

Pollo marinato in yogurt greco e spezie, refrigerato per 5-6 ore, poi cotto al fuoco in un tandoor.
Chicken pieces marinated in Greek yogurt and spices, refrigerated for 5-6 hours, then fire-cooked in a tandoor.

16 - Malai Tikka €12.00

Pezzi di pollo marinati con yogurt greco, crema di anacardi e leggermente speziati.
Marinated chicken pieces with Greek yogurt, cashew cream and lightly spiced.

17 - Haryali Mint Tikka €12.00

Pezzi di pollo marinati con spezie, yogurt cremoso e pesto di menta, cotti al fuoco in un tandoor.
Chicken pieces marinated with spices, creamy yogurt, and mint pesto, fire-cooked in a tandoor.

18 - Tandoori Chicken €12.00

Cosce di pollo marinato con yogurt greco e opportunamente speziate, cotte al fuoco in un tandoor.
Chicken thighs marinated with Greek yogurt and properly spiced, fire-cooked in a tandoor.

19 - Lamb Tikka €14.00

Teneri pezzi di agnello marinati in una miscela di spezie e yogurt cotti alla perfezione nel tandoor.
Tender lamb pieces marinated in a blend of spices and yogurt cooked to perfection in a tandoor.

20 - Fish Tikka €14.00

Filetti di pesce delicatamente speziati marinati nello yogurt e poi cotti nel tandoor per ottenere un sapore affumicato.
Delicately spiced fish fillets marinated in yogurt, then cooked in a tandoor for a smoky flavor.

21 - Tandoori Jhinga €15.00

Gamberi succosi marinati in una miscela di spezie e yogurt, cotti al fuoco in un tandoor per un sapore affumicato.
Juicy prawns marinated in a blend of spices and yogurt, fire-cooked in a tandoor for a smoky flavor.

22 - Malai Chaap €12.00

Pezzi di chaap speziato (a base di farina di soia), cotti al fuoco in un tandoor e serviti con burro e yogurt.
Spiced chaap pieces (made from soybean flour), fire-cooked in a tandoor, then served with butter and yogurt.

23 - Haryali Mint Chaap €12.00

Pezzi di chaap speziato (a base di farina di soia) marinati con pesto di menta, cotti al fuoco in un tandoor.
Spiced chaap pieces (made from soybean flour) marinated with mint pesto, fire-cooked in a tandoor.

24 - Mixed Tandoori €20.00

Una selezione combinata di piatti di carne cotti al tandoor.
A combined selection of tandoor-cooked meat dishes.

Naan

25 - Tandoori Roti €2.00

Pane integrale cotto nel tandoor, croccante e leggero.
Whole wheat bread baked in a tandoor, crispy and light.

26 - Classico Naan €2.50

Naan tradizionale, morbido e soffice, cotto nel tandoor.
Traditional naan, soft and fluffy, baked in a tandoor.

27 - Butter Naan €3.00

Naan ricco di burro, cotto nel tandoor, con un sapore ricco e burroso.
Butter-rich naan, baked in a tandoor, with a rich, buttery flavor.

28 - Garlin Naan €3.00

Naan al aglio, impastato con aglio fresco e coriandolo, aromatico e fragrante.
Garlic naan, infused with fresh garlic and coriander, aromatic and fragrant.

29 - Cheese naan €3.50

Naan farcito con formaggio filante, cremoso e soddisfacente.
Naan stuffed with melting cheese, creamy and satisfying.

30 - Aloo Naan €3.50

Naan ripieno di patate speziate, che lasciano un gusto indiano impeccabile.
Naan is filled with spiced potatoes, that leave a flawless Indian taste.

Primi / main course

*riso bianco
compreso!*



31 - Butter Chicken €12.00

Avvolgente curry al pomodoro con pollo, arricchito con burro e panna, delicatamente speziato

Velvety tomato curry with chicken, enriched with butter and cream, gently spiced.

32 - Chicken Tikka Masala €12.000

Petto di pollo alla griglia in una salsa di pomodoro riccamente speziata

Grilled chicken breast in a richly spiced tomato sauce

33 - Chicken Korma €12.00

Pollo cucinato in una cremosa salsa di cipolle, anacardi e latte di cocco, aromatizzata con spezie.

Chicken cooked in a creamy sauce of onions, cashews, and coconut milk, spiced to perfection.

34 - Chili Chicken €12.00

Cubetti di pollo marinati, fritti e avvolti in una salsa piccante e agrodolce a base di peperoncino, aglio, zenzero, cipolle e peperoni.

Marinated chicken cubes, fried and coated in a spicy and sweet-sour sauce made with chili, garlic, ginger, onions, and bell peppers.

35 - Chicken Curry €12.00

Pollo immerso in un curry di spezie indiane con note di curcuma e coriandolo.

Chicken immersed in an Indian spice curry, highlighted by turmeric and coriander.

36 - Chicken Madras €12.00

Pollo cucinato in un pesto di Madras e speziato a dovere.

Chicken cooked in a Madras pesto and perfectly spiced.

37 - Chicken Vindaloo €12.00

Pollo preparato con una salsa Vindaloo, realizzata con una ricca miscela di oltre cento spezie

Chicken prepared with a Vindaloo sauce, made with a rich blend of over a hundred spices.

38 - Palak Chicken €12.000

Pollo tenero cucinato con spinaci freschi in una crema di spezie lievi.

Tender chicken cooked with fresh spinach in a light spice cream.

39 - Jalfregi Chicken €12.00

Pollo con peperoni croccanti, cipolle e pomodori, saltato con spezie tradizionali.

Chicken with crisp bell peppers, onions, and tomatoes, stir-fried with traditional spices.

40 - Kadai Chicken €12.00

Pollo sauté nel wok con peperoni e cipolle, speziato con peperoncino e coriandolo.

Wok-tossed chicken with bell peppers and onions, spiced with chili and coriander.

41 - Lamb Tikka Masala €12.00

Agnello marinato nello yogurt e cotto al tandoor, servito in una salsa cremosa di pomodoro e spezie.

Yogurt-marinated lamb, tandoor-cooked, served in a creamy tomato and spice sauce.

42 - Lamb Curry €14.00

Agnello tenero in curry speziato con un mix di erbe e spezie tradizionali.

Tender lamb in a spiced curry with a blend of traditional herbs and spices.

43 - Lamb Madras €14.00

Agnello cucinato in un pesto di Madras e speziato a dovere.

Lamb cooked in a Madras pesto and perfectly spiced.

44 - Lamb Sabji €14.00

Agnello saltato con una varietà di verdure fresche e speziato leggermente in una salsa di cocco

Agnello saltato con una varietà di verdure fresche e leggermente speziato in una salsa al cocco

45 - Lamb Vindaloo €14.00

Agnello preparato con una salsa Vindaloo, realizzata con una ricca miscela di oltre cento spezie

Lamb prepared with a Vindaloo sauce, made with a rich blend of over a hundred spices.

46 - Fish Korma €15.00

Pesce in un curry cremoso di anacardi e cipolle, arricchito con cocco e spezie.

Fish in a creamy cashew and onion curry, enriched with coconut and spices.

47 - Fish Masala €15.00

Pesce cucinato in una salsa speziata di pomodoro con erbe aromatiche.

Fish cooked in a spicy tomato sauce with aromatic herbs.

48 - Fish Jalfregi €15.00

Pesce con verdure croccanti in un vivace mix di spezie indiane.

Fish with crisp vegetables in a lively blend of Indian spices.

49 - Fish Curry €15.00

Pesce in un ricco curry di spezie tradizionali, leggermente piccante.

Fish in a rich curry of traditional spices, mildly spicy.

50 - Jhinga Jalfregi €16.00

Gamberi con peperoni e cipolle in un sofisticato curry di spezie.

Shrimp with bell peppers and onions in a sophisticated spiced curry.

51 - Jhinga Chili €16.00

Gamberi saltati con peperoncini ardenti e salsa di soia, molto piccante.

Shrimp stir-fried with fiery chili and soy sauce, very spicy.

52 - Jhinga Masala €16.00

Gamberi in una cremosa salsa di pomodoro e spezie, ricca e avvolgente.

Shrimp in a creamy tomato and spice sauce, rich and enveloping.

Menu vegetariano

riso bianco
compreso!



53 - Shahi Paneer €10.00

Cubetti di paneer in una ricca salsa cremosa con pomodoro, burro e spezie.

Paneer cubes in a rich, creamy sauce with tomato, butter and spices.

54 - Cheese Chili €10.00

Formaggio saltato con peperoncini ardenti, peperoni e salsa di soia.

Cheese stir-fried with fiery chili, bell peppers, and soy sauce

55 - Dal Makhni €10.00

Tre tipi di lenticchie, ammollate per 24 ore e poi cucinate con spezie e burro.

Three kinds of lentils, soaked for 24 hours and then cooked with spices and butter.

56 - Dal Punjabi €10.00

Lenticchie gialle cucinate con un abile mix di spezie e salsa di cipolla.

Yellow lentils cooked with a skillful mix of spices and onion sauce.

57 - Chana Masala €10.00

Ceci in una speziata salsa di pomodoro con cipolle, aglio e erbe fresche.

Chickpeas in a spicy tomato sauce with onions, garlic, and fresh herbs.

58 - Baingan Bharta €10.00

Melanzane arrostiti schiacciate con pomodori, cipolle e spezie aromatiche.

Mashed roasted eggplants with tomatoes, onions, and aromatic spices.

59 - Malai Kofta €10.00

Crocchette vegetariane in una salsa cremosa di noci e panna, dolcemente speziata.

Vegetarian croquettes in a creamy nut and cream sauce, sweetly spiced.

60 - Matar Paneer €10.00

Cubetti di paneer e piselli in una salsa di pomodoro e spezie dolci.

Paneer cubes and peas in a tomato and mild spice sauce.

61 - Palak Paneer €10.00

Paneer in una cremosa salsa di spinaci e spezie delicate.

Paneer in a creamy spinach sauce with mild spices.

62 - Mix Vegetable €10.00

Mix di verdure stagionali cotte con spezie indiane

Mix of seasonal vegetables cooked with Indian spices.

63 - Jalfrezi Vegetable €10.00

Verdure croccanti saltate con peperoni, pomodori e un mix vivace di spezie.

Crisp vegetables stir-fried with bell peppers, tomatoes, and a lively spice mix.

64 - Raita €4.00

Condimento fresco a base di yogurt con cetrioli, spezie e erbe

Refreshing yogurt-based condiment with cucumbers, spices, and herbs

65 - Chaap Sabji €11.50

Chaap di soia con verdure assortite in salsa di curry

Soy chaap with assorted vegetables in curry sauce

66 - Chaap Tadka €11.50

Chaap di soia saltato con cipolle, pomodori e spezie intense

Stir-fried soy chaap with onions, tomatoes, and bold spices

67 - Chaap Masala €11.50

Chaap di soia cucinato in una ricca salsa di masala

con spezie tradizionali indiane

Soy chaap cooked in a rich masala sauce with traditional Indian spices

68 - Kadai Paneer 11.50€

Paneer saltato nel wok con peperoni e cipolle, speziato con peperoncino e coriandolo.

Wok-tossed paneer with bell peppers and onions, spiced with chili and coriander.

69 - Paneer Masala 11.50€

Paneer alla griglia in una salsa di pomodoro riccamente speziata

Grilled Paneer in a richly spiced tomato sauce

Dessert

70 - Gulab Jamun €4.00

Palline fritte a base di latte e semolina, bagnate in sciroppo d'acero

Freshly fried dough balls made out of milk and semolina and soaked in maple syrup

71 - Gajar Halwa €4.50

Dessert di carote grattugiate cucinate lentamente con latte, burro e frutta secca.

Slow-cooked dessert of grated carrots with milk, butter, and dried fruits.

72 - Mango Vanilla Creme €4.0

Dessert di mango con crema alla vaniglia

73 - Firmi €4.00

Dessert indiano di riso, pistacchi e cardamomo



Caffetteria

Caffè espresso €1.50

Cappuccino € 2.00

Latte macchiato € 3.50

Orzo € 2.50

Caffè decaffeinato € 2.00



Secondi / second courses

74 - Beef Bhunna €14.00

Tenero manzo in salsa al curry con coriandolo e cipolle fritte
Tender beef in curry sauce with coriander and fried onions

75 - Beef Sabzi €14.00

Tenero manzo con verdure fresche in salsa al curry
Tender beef with fresh vegetables in curry sauce

76 - Beef Vindalo €14.00

Manzo tenero e patate in una salsa vindaloo molto piccante
Tender beef and potatoes in a very spicy vindaloo sauce

77 - Beef Nilgiri €14.00

Tenero manzo con spinaci freschi in una salsa alle erbe fatta in casa con coriandolo, peperoncino verde e menta fresca
Tender beef with fresh leaf spinach in a home-made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint

78 - Lamb Nilgiri €15.00

Agnello con spinaci freschi in salsa alle erbe fatta in casa con coriandolo, peperoncino verde e menta fresca
Lamb with fresh leaf spinach in a home-made herb sauce from coriander, green chili and fresh mint

79 - Chicken Biryani €12.50

Filetto di petto di pollo, speziato con cardamomo e uvetta riso Basmati fritto, servito con yogurt al cetriolo
Chicken mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt

80 - Vegetable Biryani €10.00

Varie verdure fresche leggermente speziate con cardamomo e uvetta con riso Basmati fritto, servite con yogurt al cetriolo
Various fresh vegetables mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt

81 - Beef Biryani €13.00

Manzo speziato con cardamomo e uvetta con riso Basmati fritto, servito con yogurt al cetriolo

Beef mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt

82 - Lamb Biryani €13.00

Agnello speziato con cardamomo e uvetta con riso Basmati fritto, servito con yogurt al cetriolo

Lamb mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt

83 - Jhinga Biryani €15.00

Gamberi speziati con cardamomo e uvetta con riso Basmati fritto, servito con yogurt al cetriolo

Shrimp mildly spiced with cardamom and raisins with fried Basmati rice, served with cucumber yoghurt

84 - Hamburger e patatine fritte €8.00

Hamburger with fried tomatoes

85 - Chicken burgher €8.00

Hamburger with chicken

86 - Cheese burgher €8.00

Hamburger with cheese

Contorni

87 - Puree di patate alla Robuchon €7.00

Robuchon mashed potatoes

88 - Insalata di polpo €16.00

Octopus salad

89 - Polpo brasato al miele e lime €18.00

Octopus brazed with honey and lime

90 - Cime di rapa €5.00

Turnip tops

91 - Carciofi fritti con grana €5.99

Fried artichokes with parmesan

92 - Broccolo €5.00

Broccoli



Lassis

Mango Lassi (0.5 L) €5.00

Bevanda con yogurt e mango
Yoghurt drink with mango

Lassi Dolce (0.5 L) €4.00

Bevanda con yoghurt dolce
Sweet yoghurt drink

Lassi Salato (0.5 L) €4.00

Bevanda con yoghurt acido con un tocco salato
Sourly yoghurt drink with a touch of salt

Bibite / Drinks

Birra Moretti (0.5 L) €3.50

Birra Waizen (0.4 L) €5.00

Birra Lasko (0.66 L) € 3.00

Birra Corona € 3.00

Birra Heineken € 3.00

Birra Becks € 3.00

Acqua 0,75 L € 1.50

Acqua 1.5 L € 2.50



Red Bull / Monster € 2.50

Fanta / Coca etc lattina 0.33 L € 2.00

Spritz Aperol €5.00

Hugo Spritz €5.00

Spritz Campari €6.00

Vino bianco o rosso,
fermo (1/4 L) € 3.50

Vino bianco o rosso,
fermo (1/2 L) € 7.00

Vino frizzante (1/4 L) € 4.50



Pizze

93 - Marinara €8.00

Polpa di pomodoro, trito d'aglio e acciughe
Tomato pulp, garlic and anchovies

94 - Margherita €8.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte
Tomato pulp, fiordilatte cheese

95 - La Bufala €9.00

Mozzarella di bufala, fiordilatte, pomodoro datterino, basilico fresco
Buffalo mozzarella, fiordilatte cheese, datterino tomato, fresh basil

96 - La Bufala e Prosciutto €12.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di tacchino, bufala
Tomato pulp, fiordilatte cheese, turkey ham, buffalo mozzarella

97 - Prosciutto €8.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di tacchino
Tomato pulp, fiordilatte cheese, turkey ham

98 - Capricciosa €9.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di tacchino, funghi, carciofi, olive
Tomato pulp, fiordilatte cheese, turkey ham, mushrooms, artichokes, olives

99 - Diavola €8.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame halal, peperoncino
Tomato pulp, fiordilatte cheese, salami halal, hot pepper

100 - Siciliana €9.00

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, pecorino, capperi, trito d'aglio, origano
Tomato pulp, buffalo mozzarella, anchovies, pecorino cheese, capers, garlic, oregano

101 - Calzone €9.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di tacchino, ricotta
Tomato pulp, fiordilatte cheese, turkey ham, ricotta cheese

102 - Tonno e cipolla €9.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla
Tomato pulp, fiordilatte cheese, tuna, onion

113 - Piadina €5.50

114 - Panino €5.50

103 - Ortolana €8.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables

104 - Funghi e prosciutto €9.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto di tacchino
Tomato pulp, fiordilatte cheese, mushrooms, turkey ham

105 - Via Lattea €8.00

Bufala, gorgonzola, ricotta, caciotta, grana, taleggio
Buffalo mozzarella, gorgonzola cheese, caciotta cheese, grana cheese, taleggio cheese

106 - Cacio e Pepe €9.00

Fiordilatte, polpa di pomod., caciotta al pepe, cicoria saltata
Fiordilatte ch., tomato pulp, caciotta cheese pepper, chicory with pepper, chicory

107 - Golosa €9.00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame halal, peperoncino, prosciutto di tacchino, ricotta
Tomato pulp, fiordilatte cheese, salami halal, hot pepper, turkey ham, ricotta cheese

108 - Petto d'oca €11.00

Bufala, fiordilatte, crema tartufata, petto d'oca fumeé
Buffalo cheese, fiordilatte cheese, truffle cream, smoked goose breast

109 - Sfiziosa €9.00

Fiordilatte, blu di capra, zucchine, trevigiano, prosciutto tacch.
Fiordilatte cheese, blue cheese goat, courgettes, red chicory, turkey ham

110 - Polpo e cipolle rosse €12.00

Fiordilatte, burratina affumicata, polpo, polpa di pomodoro, cipolle caramellate
Fiordilatte cheese, smoked burratina cheese, octopus, tomato pulp, caramelized onions

111 - Salmonata €12.00

Robiola, carpaccio salmone, fiordilatte, rucola, pomod. fresco
Robiola cheese, salmon carpaccio, fiordilatte cheese, arugola, fresh tomato

112 - Würstel e patatine €8.00

Würstel, patatine fritte, pomodoro, fiordilatte
Tomato, fiordilatte cheese, fried tomatoes, würstel

MENU

115 - Menu Kebab €9.00

Carne kebab, patatine fritte e bibita
Kebab, fried potatoes, drink

116 - Menu Pizza Kebab €12.00

Pizza con kebab, patatine fritte, bibita
Pizza with kebab, fried potatoes, drink