



# BANARAS

INDIAN EXPERIENCE



Banaras è più antica della storia, più antica della tradizione,  
più antica anche della leggenda e sembra  
due volte più antica di tutte loro messe insieme.

“Mark Twain”

Banaras è una città strana dove ti puoi sentire come un abitante  
e un alieno allo stesso tempo. È antica, moderna, progressiva,  
e a volte regressiva, tutto in uno.

“Richa Chadda”

Non è mai un caso se la vita ti porta a Banaras. È tutto quello  
che hai sempre cercato anche se non lo hai mai saputo.

“Sharma”



## ANTIPASTI

<b>Samosa</b> 	6
Fagottino di patate leggermente speziate. (1)	
<b>Banaras Ke Pakore</b> 	6
Verdure in pastella di farina di ceci.	
<b>Paneer Pakora</b> 	7
Formaggio indiano in pastella di farina di ceci. (7)	
<b>Onion Rings</b> 	6
Anelli di cipolla in pastella di farina di ceci.	
<b>Banarsi Tikki</b> 	6
Rosti indiano farcito con piselli, zenzero e spezie.	
<b>Kathi Roll</b> 	10
Burrito indiano farcito con formaggio, crauti, peperoni, cipolla e salsa menta speziata. (1,7)	
<b>Chicken Pakora*</b>	10
Pollo in pastella di farina di ceci con pepe bianco. (7)	
<b>Prawn Pakora</b>	10
Gamberi insaporiti con limone, zenzero e spezie in pastella di farina di ceci. (2)	
<b>Chicken Roll</b>	10
Burrito indiano farcito con pollo al tandoori, cipolla, salsa di soia e masala. (1,7)	
<b>Seekh Kabab Roll</b>	10
Burrito indiano farcito con agnello al forno, insalata croccante, cipolla di tropea e salsa menta speziata. (1,7)	
<b>Mix Banarsi Platter</b>	15
Assaggi misti di onion ring, banaras ke pokore, chicken pakora, paneer pakora, prawn pakora.	



## TANDOOR SPECIALITÀ

<b>Tandoori Chicken</b> Cosce di pollo cotte in forno tandoor, marinate con zenzero e masala. (7,10)	14
<b>Chicken Tikka</b> Bocconcini di pollo cotti in forno tandoor, marinati con masala. (7,10)	14
<b>Banarsi Malai Tikka</b> Bocconcini di pollo cotti in forno tandoor, marinati con anacardi, zafferano, pepe bianco, zenzero, cardamomo e spezie. (5,7)	14
<b>Seekh Kabab</b> Agnello macinato cotto in forno tandoor, marinato garam masala, coriandolo fresco, zenzero e aglio.	15
<b>Muttan Sashlik</b> Bocconcini di agnello cotto in forno tandoor con peperoni, cipolla e marinato con limone (10)	16
<b>Shahi Prawn Tandoori*</b> Gamberi cotti in forno tandoor, marinati con zafferano e masala. (2,7)	24
<b>Hariyali Chicken Tikka</b> Pollo cotto in forno tandoor, marinato con menta e spezie delicate. (7)	14
<b>Banarsi Platter Chef Special</b> Assaggi di Tandoori chicken, Chicken tikka, Banarsi Malai Tikka, Seekh Kabab e Shahi Prawn Tandoori.	26
<b>Zafrani Paneer Tikka</b>  Formaggio indiano cotto al forno tandoor, marinato con garam masala e zafferano. (7,10)	14
<b>Hariyali Paneer Tikka</b>  Formaggio indiano cotto al forno tandoor, marinato con menta, garam masala e zenzero. (7,10)	14
<b>Tandoor Ke Phool</b>  Cavolfiori cotti in forno tandoor, marinati con garam masala e curcuma. (7)	14
<b>Tandoori Aloo</b>  Patate al sesamo cotto in forno tandoor farcito con masala speziata di patate paneer e frutta secca. (7,8,11)	12



## PIATTI TIPICI AGNELLO

<b>Mutan Curry</b> Bocconcini di agnello cucinato in salsa speziata con peperoni, cipolla e marinato con limone.	16
<b>Lamb Vindaloo</b> Agnello cucinato con patate, peperoncino fresco in salsa vindaloo.	16
<b>Lamb Madras</b> Agnello cucinato in salsa speziata al latte di cocco con semi di senape e foglie di curry.	16
<b>Saag Lamb</b> Agnello cucinato con spinaci burro, cumino e masala. (7)	16
<b>Balti Muttan</b> Agnello cucinato con cipolla, pomodoro, peperoncino fresco, zenzero e spezie.	16

## PIATTI TIPICI GAMBERO




<b>Prawn Curry*</b> Gamberi cotti con masala, pomodoro e zenzero. (2,7)	16
<b>Prawn Tawa Masala*</b> Gamberi cucinati con peperoni, cipolla, pomodoro e masala. (2,7)	16
<b>Prawn Malabar*</b> Gamberi cucinati con salsa mughlai, latte di cocco e spezie. (2,5,7)	16
<b>Goan Prawn*</b> Gamberi cucinati con salsa speziata, semi di coriandolo, peperoncino kashmiri e coriandolo fresco. (2)	16
<b>Prawn Kolhapuri*</b> Gamberi cucinati con cocco grattugiato, semi di coriandolo, peperoncino rosso e garam masala. (2)	16
<b>Balti Prawn*</b> Gamberi cucinato con cipolla, pomodoro, peperoncino fresco, zenzero e spezie. (2)	16



## PIATTI TIPICI VEGETARIANI

<b>Shahi Paneer</b> 🌿	12
Formaggio indiano, cucinato in salsa delicata di pomodoro, anacardi e cardamomo. (5,7)	
<b>Paneer Kadhai Masala</b> 🌿	14
Formaggio indiano, cucinato con peperoni, cipolla e spezie. (7)	
<b>Paneer Makhni</b> 🌿	14
Formaggio indiano, cucinato in salsa makhni. (5,7)	
<b>Matar Paneer</b> 🌿	12
Formaggio indiano, cucinato con piselli, zenzero, garam masala in salsa delicata di pomodoro. (5,7)	
<b>Banarsi Chilli Paneer</b> 🌿	14
Formaggio indiano, saltato con peperoni cipolla, salsa di soia e pepe bianco. (7)	
<b>Mix Vegetable Khazana</b> 🌿	12
Misto di verdure, cucinato con zenzero, coriandolo fresco e garam masala. (7)	
<b>Banarsi Shahi Korma</b> 🌿	12
Misto di verdure, cucinato in salsa agrodolce. (5,7)	
<b>Palak Paneer</b> 🌿	12
Formaggio indiano, cucinate con spinaci, zenzero e gara masala. (7)	
<b>Malai Kofta</b> 🌿	12
Polpette di formaggio, cucinato in salsa delicata di anacardi e pomodoro. (7)	
<b>Palak Kofta</b> 🌿	12
Polpette di formaggio indiano, cucinate con spinaci, zenzero, garam masala. (7)	
<b>Pindi Chana Masala</b> 🌿	10
Ceci cucinati con spezie e zenzero.	
<b>Banaras Ki Soya Chaap</b> 🌿	12
100% carne vegetale, cucinato con garam masala in salsa delicata di curry. (6)	
<b>Aloo Gobhi</b> 🌿	10
Cavolfiori e patate, cucinati con spezie e zenzero.	
<b>Baingan Bharta</b> 🌿	12
Melanzane cotte in forno tandoor, cucinato con spezie.	






<b>Bhindi Taka tak</b> 	12
Okra cucinata con cumino, cipolla, zenzero e spezie.	
<b>Jeera Aloo Chatak</b> 	8
Patate saltate con cumino e curcuma.	
<b>Raita</b> 	5
Yougurt con cipolla, cetriolo, coriandolo e cumino. (7)	

## PIATTI TIPICI POLLO


<b>Banarsi Butter Chicken</b>	14
Bocconcini di pollo cotto in forno tandoor, preparato in salsa di pomodoro, anacardi, cipolla e burro. (5,7)	
<b>Chicken Curry</b>	12
Pollo cotto in salsa speziata con masala e zenzero.	
<b>Chicken Tikka Masala</b>	14
Bocconcini di pollo cotto in forno tandoor, preparato in makhni sauce e masala. (5,7)	
<b>Saag Chicken</b>	14
Pollo cucinato con spinaci, cumino, burro e masala. (7)	
<b>Chicken Madras</b>	14
Pollo cucinato in salsa speziata al latte di cocco con semi di senape e foglie di curry. (10)	
<b>Chicken Peshwari</b>	14
Pollo cucinato con peperoni, pomodoro in salsa di anacardi e spezie. (5,7)	
<b>Chicken Tava Masala</b>	14
Bocconcini di pollo cucinato con peperoni, cipolle e spezie. (7)	
<b>Chicken Mango Kesari</b>	16
Bocconcini di pollo cucinato con polpa di mango e zafferano. (5,7)	
<b>Chilli Chicken</b>	14
Bocconcini di pollo fritti saltati con peperoni, cipolla, crauti, salsa piccante e salsa di soia.	
<b>Balti Chicken</b>	14
Pollo cucinato con cipolla, pomodoro, peperoncino fresco, zenzero e spezie.	








## PIATTI TIPICI LENTICCHIE

<b>Daal Bukhara</b> 	12
Lenticchie nere, cucinate a lenta cottura con zenzero e garam masala. (7)	
<b>Daal Tadka</b> 	10
Mix di lenticchie leggermente piccanti, cucinate con spezie e zenzero.	
<b>Daal Fry</b> 	12
Mix di lenticchie piccanti con cumino e peperoncino.	

## BIRYANI

<b>Dum Chicken Biryani</b>	16
Riso basmati cucinato con metodo dum, con pollo, zafferano e spezie. (7)	
<b>Hyderabadi Biryani</b>	18
Riso basmati cucinato con metodo dum, con agnello, curry, zafferano e spezie. (7)	
<b>Prawn Biryani*</b>	18
Riso basmati cucinato con metodo dum, gamberetti, curry, zafferano, spezie e frutta secca. (2,7)	
<b>Banarsi Kesar Veg Biryani</b> 	14
Riso basmati cucinato con metodo dum, con verdure, zafferano e spezie. (7)	

## RISO

<b>Basmati Rice</b> 	6
Riso basmati al vapore.	
<b>Kesar Rice</b> 	7
Riso basmati con zafferano.	
<b>Jeera Rice</b> 	6
Riso basmati saltato con cumino. (7)	
<b>Lemon Rice</b> 	8
Riso basmati saltato con semi di senape, foglie di curry, curcuma e limone. (10)	
<b>Veg Pulav</b> 	7
Riso basmati saltato con verdure e spezie delicate. (7)	





## PANE AL TANDOOR

<b>Naan Tandoori</b> 	3
Pane semplice indiano. (1,7)	
<b>Roti Tandoori</b> 	3
Pane indiano con farina integrale. (1)	
<b>Cheese Naan</b> 	4
Pane al formaggio. (1,7)	
<b>Butter Naan</b> 	4
Pane con burro. (1,7)	
<b>Garlic Naan</b> 	4
Pane all'aglio. (1,7)	
<b>Till Naan</b> 	6
Pane con sesamo. (1,7,11)	
<b>Banarsi Naan Special</b> 	6
Pane farcito con frutta secca. (1,5,7)	
<b>Naan Pistacchio</b> 	7
Pane al pistacchio.(1,7,8)	
<b>Amritsari Kulcha</b> 	4
Pane farcito con patate, cipolla, zenzero e spezie. (1,7)	
<b>Masala Kulcha</b> 	4
Pane alle spezie. (1,7)	
<b>Lachcha Paratha</b> 	4
Sfoglia di pane di farina integrale. (1,7)	
<b>Pudhina Paratha</b> 	4
Sfoglia di pane alla menta fatto con farina integrale. (1,7)	
<b>Missi Roti</b> 	4
Pane integrale, fatto con farina integrale e farina di ceci. (1,7)	



## DOLCI

<b>Gulab Jamun</b> Polpette di latte, fritte e immerse in sciroppo di zucchero e zafferano. (1,7)	6
<b>Kheer</b> Budino di riso al latte. (7)	6
<b>Banarai Kesar Barfi</b> Tortino di cocco allo zafferano e cardamomo. (7)	6
<b>Mango Kulfi</b> Gelato indiano al mango. (7)	6
<b>Pista Kulfi</b> Gelato indiano al pistacchio. (7,8)	6
<b>Cardamom Kulfi</b> Gelato indiano al cardamomo. (7)	6
<b>Banaras Rose Kulfi Gulkand</b> Gelato indiano alle rose e gulkand. (7)	6
<b>Shrikhand</b> Dolce a base di yogurt greco con zafferano e cardamomo. (7)	6
<b>Suji barfi</b> Dolce vegano a base di semolina con frutta secca. (8)	6

## MENU BIMBI 18€

**Chicken Pakora**  
Pollo in pastella di farina di ceci con pepe bianco.

**Patatine Fritte**

**Banarsi Malai Tikka**  
Bocconcini di pollo cotti in forno tandoor, marinati con anacardi, zafferano, pepe bianco, aglio, zenzero, cardamomo e spezie. (5,7)

**Riso Basmati al vapore**

**Naan Tandoori (1,7)**



## CONTORNI E SALSE

<b>Green salad</b> Carote, cetrioli, pomodoro, lattuga e limone.	6
<b>Kachumbar salad</b> Insalata tagliata a cubetti con cetrioli, pomodoro, coriandolo fresco, cipolla rossa, marinato con chat masala e limone.	6
<b>Red onion salad</b> Jullien di cipolle marinite con chat masala e limone.	4
<b>Indian green chili</b> Chili verdi indiani.	2
<b>Naga mirch chutney</b> Peperoncino rosso macinato con spezie.	3
<b>Salsa tamarindo</b>	2
<b>Salsa yogurt e Menta (7)</b>	2
<b>Papad al cumino</b> Croccantino di lenticchie al cumino (4pz)	2
<b>Achaar</b> Pickle indiano	2
<b>Acqua</b> Antica Fonte San Benedetto, naturale o gasata 66 ml	3
<b>Bibite</b> Coca-Cola. Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, 33 ml	4
<b>Bibite Luirisa</b> Limonata, aranciata, aranciata rossa, aranciata amara, chinotto. 27,5 cl	5
<b>Succhi Bio Plose</b> Mirtillo, melagrana, mela, pesca, ananas, albicocca, arancia, pera, arancia e carote, pomplemo. 20 cl	6
<b>Tea Selection Plose</b> Thé bianco con superfrutti, thé bianco e zenzero, thé al limone, thé alla pesca, The verde. 25 cl	6
<b>Caffè Espresso illy</b> Espresso, Decaffeinato, Americano.	2
<b>Masala Chai</b>	6
<b>Lassi</b> Mango / Dolce allo zafferano / Speziato.	7
<b>Cappuccino illy</b>	3



## Informazioni utili

**Prodotti surgelati** - I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Allergeni** - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**1** Cereali contenenti Glutine **2** Crostacei **3** Uova e derivati **4** Pesce **5** Anacardi  
**6** Soia **7** Latte e prodotti derivati **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape  
**11** Semi di sesamo **12** Anidride solforosa **13** Lupini **14** Molluschi

**Coperto**

**3**



**BANARAS**  
INDIAN EXPERIENCE