

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 19/04/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/the-dhaba>

Utilities

Salsa al tamarindo	€ 0,50
Salsa di yogurt alla menta	€ 0,50
Salsa piccante	€ 0,50
Set Posate 2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo	€ 0,20

Antipasti

Chicken Pakora 6 pz Bocconcini di pollo marinati, fritti in pastella (Pieces of chicken marinated in freshly round spices dipped in batter & deep fried)	€ 6,30
Keema Samosa 2 pz Paste triangolari imbottite con delicate spezie e agnello macinato (Crispy fried patties with a filling of delicately minced lamb)	€ 4,30
Mix Pakora vegetable 6 pz Verdure miste fritte in pastella (Assorted chopped mix vegetables, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)	€ 4,30
Paneer Pakora 6 pz Formaggio indiano fritto in pastella (Indian cottage cheese, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)	€ 5,30
Papad Roll Croccanti involtini ripieni di crema, gamberoni e patate (Crisp roll stuffed with prawns)	€ 4,30
Papadams	€ 1,50
Prawn Pakora 6 pz Gamberoni fritti in pastella (Fresh prawn, coated in a low spiced flour batter & fried until golden brown)	€ 9,30
Vegetable Samosa 2 pz Paste triangolari fritte imbottite di verdure (Crispy fried patties with a filling of delicately spiced vegetables)	€ 3,30

Tandoori Khazana

Tandoori Prawn	€ 16,50
Gamberoni giganti con guscio marinati con ajwaini (King prawns marinated and roasted in spices)	
Chicken Tikka	€ 10,50
Bocconcini di pollo marinato in yogurt ed erbe delicate, cotto in tandoor (Diced pieces of swordfish marinated with yogurt and mildly seasoned cooked on skewers in tandoor)	
Kasturi kabab	€ 10,50
Bocconcini di pollo marinati con polvere di cocco, foglie di fieno Greco, chili e verdure (Boneless chicken marinated in coconut powder, green chilly)	
Mahi Tikka	€ 13,50
Bocconcini di pesce spada marinati in yogurt, panna e polvere di cardamomo, cotti in tandoor (Diced spring swordfish marinated with yogurt and cashew nut paste cooked in tandoor)	
Mix Tandoori Platter	€ 16,50
Grigliata mista (Tandoori prawn, chicken tikka tandoori, chicken, kebab and kasturi kabab)	
Murg Malai Kebab	€ 11,50
Bocconcini di pollo cotti in tandoor e marinati in yogurt e polvere di cardamomo (Diced spring chicken marinated with yogurt & cashew nut paste cooked in tandoor)	
Paneer Tikka	€ 6,50
Formaggio indiano marinato con peperoni e cipolle, cotto in tandoor (Diced marinated cheese ,capsicum, tomato & onion roasted in clay oven)	
Seekh Kebab	€ 11,50
Classici spiedini di carne macinata d'agnello (Minced lamb meat cooked with herbs in tandoor)	
Tandoori Aloo	€ 5,50
Piccanti patate al cartoccio, cotte al tandoor, ripiene di formaggio, piselli e carote (Potatoes stuffed with dry fruits and vegetables cooked in tandoor)	
Tandoori Murg	€ 10,50
Pollo marinato in yogurt / spezie, cotto in tandoor (Chicken marinated in yogurt and spices and roasted in tandoor)	
Whole tandoori fish	€ 13,50
Orata marinata con coriandolo fresco, semi di cumino e succo di limone (Orata fish marinated in Indian spices and roasted in clay oven)	

Curry

Butter Chicken	€ 10,50
Bocconi di pollo cotto nel tandoor preparati con salsa di burro piccante (Tandoori boneless chicken cooked in special spiced butter sauce)	
Chicken Jalfrezi	€ 10,50
Pollo cotto con cipolle, zenzero, peperoni, pomodori e erbe saporite (Boneless pieces of selected chicken cooked with spices, tomato puree and seasoned with salt and freshly ground pepper)	
Chicken korma	€ 10,50
Morbidi bocconcini di pollo con sugo di frutti secchi (Soft diced chicken with dry fruit gravy)	
Chicken Nilgiri	€ 12,50
Pollo con spinaci in salsa di menta e latte di cocco (Chicken dish from the Nilgiri hills, chicken with spinach and mildly flavoured with mint and coconut)	
Chicken Pasanda	€ 11,50
Bocconcini di pollo cucinati in crema di mandorle (Tandoori diced chicken cooked with creamy almond sauce)	
Chicken Tikka Masala	€ 10,50
Bocconcini di pollo preparati in salsa speciale piccante (Hot diced chicken cooked in a special sauce)	
Chicken Vindaloo	€ 12,50
Pollo in salsa Vindaloo (Chicken in Vindaloo sauce)	
Madras Curry	€ 12,50
Piccante curry di pollo del Madras (Hot chicken curry from Madras)	

Agnello

Korma Dhaba	€ 11,50
Teneri bocconcini di agnello cotti con pomodoro e insaporiti con salsa cremosa (Tender diced lamb cooked with tomatoes and flavoured with creamy sauce)	
Rogan Josh	€ 11,50
Teneri bocconcini di agnello cotti con pomodoro e speziato all'aglio (Tender diced lamb cooked with tomatoes and spiced with garlic)	
Bhluna Ghost	€ 12,50
Agnello saltato con cipolle, pomodoro, zenzero e coriandolo (Lamb with onions, tomato and coriander)	
Ghost Madras	€ 12,50
Agnello piccante al curry (Hot Madras curry)	
Ghost Vindaloo	€ 12,50
Agnello in salsa Vindaloo (lamb cooked with spiced potato)	

Lamb Tawa Masala € 12,50
Bocconcini di agnello cotto in forno cucinato con salsa speciale (Tender pieces of lamb tandoori cooked in a special sauce)

Mutton Nilgiri € 11,50
Agnello con spinaci freschi, coriandolo e spezie speciali (Lamb cooked with fresh spinach, coriander and other herbs)

Pesce

Bangla Fish Curry € 14,50
Curry di pesce (Fish curry)

Malai Prawns € 14,50
Gamberetti cucinati con spezie fresche in una densa salsa speciale (Prawns cooked with spices in special cream)

Prawns Curry € 14,50
Gamberi piccanti in salsa di cocco (Hot prawn curry with coconut sauce)

Prawns Tawa Masala € 14,50
Gamberetti saltati in padella con salsa piccante (Prawns cooked with onions, capsicum and special Indian spices)

Prawns Vindaloo € 14,50
Gamberetti in salsa Vindaloo (Hot spiced prawn - speciality from south India)

Saag Prawns € 14,50
Gamberetti e spinaci con cipolle e spezie (Prawns and spinach cooked with onions and special Indian spices)

Riso

Hyderabadi Biryani € 15,50
Agnello con frutta secca e riso basmati (Lamb cooked with spices nuts and basmati rice in traditional mughlai style)

Jeera Chawl € 5,50
Riso basmati saltato con cumino (Fresh cumin seeds cooked with basmati rice)

Lemon Chawl € 5,50
Riso con salsa di limone (Saffron flavoured rice, flavoured with lemon salsa)

Murg Mussalam Biryani € 14,50
Pollo al curry e riso basmati profumati al zafferano, erbe e spezie (Tender pieces of chicken cooked in a medium hot sauce and then gently blended in flavoured saffron basmati rice & sealed in Degh)

Prawn Biryani	€ 16,50
Gamberetti al curry e riso basmati profumati allo zafferano, erbe e spezie, cotto (Basmati rice cooked with shrimps, dry mixed fruits ,nuts and saffron in Degh)	
Pulav Verdure	€ 6,50
Riso basmati con verdure fresche stufate e frutta secca (Basmati rice cooked with fresh vegetables and dry foods)	
Saada Chawl	€ 4,30
Riso basmati cotto al vapore	
Subzi Biryani	€ 9,50
Misto di verdure speziate fresche e riso basmati (Spiced mixed vegetables blended in delicately flavoured saffron basmati rice)	

Verdure

Aloo Gobhi	€ 8,50
cuore di cavolfiore e patate a fette cotti lentamente con pomodoro e strisce di senzero (Cauliflower and potatoes in a blend of onion, ginger and spices. A dry preparation)	
Sarson Ka Saag	€ 8,50
Cime di rapa cotte e fuoco lento e condite con zenzero e peperoncini verdi (Green mustard leaves cooked with ginger, garlic and chillies)	
Aloo Palak	€ 8,50
Cubetti di patate con purea di spinaci (Potatoes with blended spices and cooked in spinach puree)	
Began Ka Bhartha	€ 8,50
Melanzane cotte in forno cucinate con pomodoro e cipolle (Baked eggplant mashed and cooked with tomatoes and onions)	
Bhindi Masala	€ 8,50
Ocra in amido con cipolle, pomodoro e spezie (Fresh cut okra cooked with onions and tomatoes)	
Dal Dhaba	€ 6,50
Lenticchie cotte con spezie assortite e un pizzico di cipolla e aglio cumino	
Hari Makai Khas	€ 8,50
Spinaci con spezie e mais (Spinach cooked with corns in traditional style)	
Malai Kofta	€ 8,50
Crocchette di verdure cotte in tipica salsa Indiana (Vegetable balls stuffed with raisins and pistachio nuts sauce of almonds, spices and coriander)	

Mattar Paneer	€ 8,50
Fettine di formaggio con piselli immerse in una crema di pomodoro (Fresh home styled cottage cheese gently cooked with garden fresh peas and with spices)	
Navratan Korma	€ 8,50
Varietà di verdure con salsa cremosa al curry (A variety of seasonable vegetables gently braised and moistened in mildly spiced curry)	
Palak Paneer	€ 8,50
Cubetti di formaggio con pomodori, spinaci, spezie e erbe indiane (Cheese blended with spices and cooked in spinach puree)	
Paneer Makhani	€ 8,50
Formaggio indiano cotto in crema di burro (Diced cottage cheese cooked in butter sauce)	
Pindi chole	€ 7,50
Ceci cotti con ajwain e jeera (Chick pea cooked with cardamom seeds and indian spices)	

Pane

Cheese naan	€ 3,00
Focaccine di pane ripiene al formaggio (The Classic Indian white flour flat bread with cheese)	
Aloo Paratha	€ 3,00
Focaccine di pane ripiene di patate (The Classic Indian white flour flat bread with potato)	
Keema naan	€ 4,00
Focaccine di pane ripiene di agnello macinato (The Classic Indian white flour flat bread stuffed with minced lamb)	
Lasooni naan	€ 3,00
Focaccine di pane con aglio (The Classic Indian white flour flat bread with garlic)	
Masala Kulca	€ 3,00
Focaccine di pane con spezie indiane (The Classic Indian white flour flat bread with indian spices)	
Missi roti	€ 3,00
Pane di farina di ceci e erbe indiane (Bread made with a mixture of wheat flour and gram flour, spiced and baked in the tandoor)	
Pudina Paratha	€ 3,00
Focaccine di pane al tandoori al sapore di menta (Unleavened whole wheat flat bread with mint)	
Tandoori naan	€ 2,00
Focaccine di pane (The Classic Indian white flour flat bread)	

Tandoori roti € 2,00
 Focaccine di pane integrale (Unleavened whole wheat flat bread)

Dolci

Gulab Jamin € 4,50
 di formaggio allo sciroppo

Kheer € 4,50
 di riso

Rial Barfi € 4,50
 di cocco

Shrikhand € 4,50
 yogurt con zafferano e frutta tropicale

Bevande

Acqua frizzante 50 cl € 2,00

Acqua naturale 50 cl € 2,00

Birra Cobra 33 cl € 4,00

Birra Cobra 66 € 7,00

Birra Kingfisher 33cl € 4,00

Birra Kingfisher 66 cl € 7,00

Coca Cola € 3,00

Fanta € 3,00

Sprite € 3,00

Carta dei vini - Rossi

Refosco Az. Alturis - Friuli	€ 16,00
Cabernet Sauvignon Az Punta Noyal - Cile	€ 15,00
Chianti DOCG Az. Banfi - Toscana	€ 14,00
Col Di Sasso Az. Banfi - Toscana	€ 14,00
Collepino Az. Banfi - Toscana	€ 15,00
Garda Classico DOC Az. Provenza - Lombardia	€ 20,00
L'Ardi Dolcetto d'Acqui DOC Az. Vigne Regali - Piemonte	€ 15,00
Merlot dal P.R. Az. Alturis - Friuli	€ 16,00
Shiraz Az. Sula - India	€ 15,00
Shiraz Az. Stone Heaven - Australia	€ 15,00

Carta dei vini - Bianchi e rosati

Greco di Tufo Az. Feudi Di San Gregorio - Campania	€ 20,00
Chardonnay Az. Alturis - Friuli	€ 16,00
Chiaretto Az. Provenza - Lombardia	€ 19,00
Falanghina Az. Feudi Di San Gregorio - Campania	€ 20,00

Fumaio € 13,00
 Az. Banfi - Toscana

Le Rime € 13,00
 Az. Banfi - Toscana

Lugana € 19,00
 Az. Provenza - Lombardia

Ribolla gialla € 16,00
 Az. Alturis - Friuli

Sauvignon Blanc € 15,00
 Az. Sula - India

Sauvignon Blanc € 15,00
 Az. Punta Nogal - Cile

Carta dei vini - Bollicine

Asti Spumante DOCG € 18,00
 Az. Vigne Regali - Piemonte

Prosecco Leganza DOC € 18,00
 Az. Philharmonica - Veneto

Sebastian Brut Rosé € 18,00
 Az. Provenza - Lombardia
