



RISTORANTE

# Gandhi PADOVA

Tradizionale Cucina Indiana

## *Menu*





## Menù di Carne

€ 20,00 p.p.

### Antipasto

Keema Samosa

*Piccole piramidi ripiene di carne*

### Primo

Sheek Kebab

*Agnello macinato con erbe e spezie indiane*

### Secondo

Rogan Josh

*Bocconcini di agnello in salsa curry*

### Contorno

Riso (a scelta tra):

Bianco o Zafferano

Verdura (a scelta tra):

Dal Tadka 

*Lenticchie in salsa piccante e cumino*

Saag Aloo

*Spinaci e patate al curry*

Nan

*Pane indiano a scelta*

### Dolce

Mithai

*Dolce indiano a scelta*

Indian Liquor

## Menu di Pesce

€ 22,50 p.p.

### Antipasto

Fish Pakora

*Pesce marinato con spezie indiane,  
impanato con farina di ceci*

### Primo

Jingha Tandoori

*Gamberoni alla griglia cotti nel forno di  
terracotta*

### Secondo

Fish Curry

*Bocconcino di pesce spada in salsa di  
pomodoro e cocco*

### Contorno

Riso (a scelta tra):

Bianco o Zafferano

Verdura (a scelta tra):

Dal Tadka 

*Lenticchie in salsa piccante e cumino*

Saag Aloo

*Spinaci e patate al curry*

Nan

*Pane indiano a scelta*

### Dolce

Mithai

*Dolce indiano a scelta*

Indian Liquor

## Menù Vegetariano

€ 15,00 p.p.

### Antipasto

Palak Pakora e Samosa

Cipolle, spinaci fritti con farina di ceci, patate e piselli

### Primo

Tandoori Aloo

Patate marinate con spezie e erbe aromatiche, cotte nel forno di terracotta

### Secondo

Veg Korma

Verdure miste in salsa delicata con anacardi e panna

### Contorno

Riso (a scelta tra):

Bianco o Zafferano

Verdura (a scelta tra):

Dal Tadka 

Lenticchie in salsa piccante e cumino

Saag Aloo

Spinaci e patate al curry

Nan

Pane indiano a scelta

### Dolce

Mithai

Dolce indiano a scelta

Indian Liquor

## Menù di Pollo

€ 17,00 p.p.

### Antipasto

Chicken Pakora

Polpette di pollo marinate con spezie indiane, impanate con farina di ceci

### Primo

Tandoori Chicken

Pollo marinato con yogurt e spezie, cotto nel forno di terracotta

### Secondo

Chicken Curry

Bocconcini di pollo in salsa curry

### Contorno

Riso (a scelta tra):

Bianco o Zafferano

Verdura (a scelta tra):

Dal Tadka 

Lenticchie in salsa piccante e cumino

Saag Aloo

Spinaci e patate al curry

Nan

Pane indiano a scelta

### Dolce

Mithai

Dolce indiano a scelta

Indian Liquor

 Prodotto piccante

 Prodotto surgelato

## Menù Vegano

€ 15,00 p.p.

### Antipasto

Palak Pakora e Samosa

Cipolle, spinaci fritti con farina di ceci, patate e piselli

### Primo

Veg Kebab

Kebab con verdure marinate con spezie indiane, cotte nel forno di terracotta

### Secondo

Veg Zalfrezi

### Contorno

Verdura (a scelta tra):

Dal Tadka 

Lenticchie in salsa piccante e cumino

Bartha

Melanzane affumicate in salsa di spezie

### Dolce

Suji Halwa

Torta di semolino

## Antipasti

Alu Chat

Insalata di patate e ceci con spezie indiane

€ 3,50

Veg Samosa

Piccole piramidi ripiene di patate, piselli e spezie indiane

€ 3,00

Non Veg Samosa

Piccole piramidi ripiene di carne di agnello, piselli e spezie indiane

€ 4,00

Paneer Pecora

Piccole piramidi fritte di farina di ceci, ripiene di formaggio Indiano

€ 3,50

Punjabi Tikki

Polpettine di patate e formaggio speziate e fritte

€ 3,50

Palak Pacora

Cipolle, spinaci e verdure fritte con pastella di farina di ceci

€ 3,50

Mix Pacora

Piccole piramidi miste veg e non veg (per 2 persone)

€ 8,00

Onion Bhaji

Anelli di cipolle fritti con pastella di farina di ceci

€ 3,50

Chicken Pacora

Polpettine di pollo marinato con spezie indiane, fritte con farina di ceci

€ 3,00

Fish Pacora

Pesce spada marinato con spezie, fritto con farina di ceci

€ 5,00

 Prodotto piccante

 Prodotto surgelato



## Pollo

<b>Chicken Korma</b> <i>Bocconcini di pollo disossato cotti con salsa di anacardi e zafferano</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Karahai Chicken</b> <i>Bocconcini di pollo disossato cotti con salsa di cipolle e peperoni</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Chicken Tikka Masala</b> <i>Bocconcini di pollo disossato marinati con spezie indiane, cotti con salsa di erbe orientali fresche</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Chicken Curry</b> <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con salsa curry</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Butter Chicken</b> <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con salsa di anacardi, burro e pomodoro</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Chicken Peshawari</b> <i>Pollo in casseruola con erbe fresche orientali, peperoni, cipolle e pomodoro</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Dilbhar Chicken</b> <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con salsa alla menta</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Chicken Dopiazza</b> <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con salsa di cipolle</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Madraas Chicken</b>  <i>Pollo cotto con salsa di erbe madras</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Chicken Vindalo</b>  <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con salsa vindaloo, aceto e spezie</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Palak Chicken</b> <i>Bocconcini di pollo disossato, cotti con aglio, zenzero e spinaci</i>	<b>€ 8,00</b>

## Agnello

<b>Rogan Gost</b> <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa curry</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Karahi Gost</b>  <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa di cipolle e peperoni</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Gost Shahi Korma</b> <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa di anacardi e zafferano</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Dilbhar Gost (0 spezie)</b> <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa di menta</i>	<b>€ 9,00</b>
<b>Devil Gost (Madraas Gost)</b>  <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa alla diavola</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Gost Vindaloo</b> <i>Bocconcini di agnello cotti in salsa vindaloo, aceto e spezie</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Mutton Kofta</b> <i>Polpette di agnello con salsa di pomodoro e spezie</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Keema Matter</b> <i>Agnello macinato cotto con spezie indiane e piselli</i>	<b>€ 9,50</b>
<b>Saag Gost</b> <i>Bocconcini di agnello disossato cotti con aglio, zenzero e spinaci</i>	<b>€ 9,50</b>

## Pesce ❄️

- Fish Curry** € 12,00  
*Bocconcino di pesce spada  
cucinato in salsa di pomodoro e cocco*
- Fish Masala** € 12,00  
*Gamberetti cotti con  
salsa di pomodoro e spezie indiane*
- Gamberi Karahi** 🌶️ € 12,00  
*Gamberetti cotti con  
salsa di cipolla, pomodoro e peperoni*
- Gamberi Malai (0 spezie)** € 12,00  
*Gamberetti cotti con  
salsa delicata con farina di cocco*
- Gamberi Vindaloo (piccante)** 🌶️ € 12,00  
*Gamberetti cotti con salsa vindaloo,  
aceto e spezie*

## Tandori

**Specialità cucinate nel tipico forno di terracotta**

- Chicken TanDori** € 8,00  
*Pollo marinato in salsa yogurt,  
spezie indiane, cotto nel forno di terracotta*
- Chicken Malai Tikka** € 8,00  
*Bocconcini di pollo marinato  
con salsa yogurt, anacardi e spezie delicate*
- Haryali Kabab (Pollo)** € 8,00  
*Pollo disossato marinato con  
salsa alla menta*
- Garlic Chicken Tikka** € 8,00  
*Spiedino di pollo marinato con aglio  
e spezie indiane*
- Gost Sheek Kebab** € 10,00  
*Agnello macinato con erbe e spezie indiane*
- Lamb Tikka** € 10,00  
*Spezzatino di agnello con verdure*
- Grillirata Misto** € 12,00  
*Gamberoni - Pesce  
Sheek kebab - Malai tikka*
- Jingha Tandoori** ❄️ € 14,00  
*Gamberoni alla griglia*
- Fish Tikka** ❄️ € 12,00  
*Bocconcini di pesce marinato  
con spezie indiane*
- Tandoori Aloo** € 7,00  
*Patate marinate con spezie indiane  
e erbe aromatiche*
- Paneer Tikka** € 7,50  
*Cubetti di paneer (formaggio)  
marinato con yogurt, panna, spezie e  
erbe aromatiche*

## Verdure

<b>Palak Paneer</b> <i>Spinaci con formaggio</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Saag Aloo</b> <i>Spinaci e patate al curry</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Paner Makani</b> <i>Formaggio indiano in salsa di burro, anacardi e pomodoro</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Karhai Paneer</b> <i>Formaggio indiano con cipolla e pomodoro fresco</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>Gobhi Aloo</b> <i>Cavolfiori e patate cotti al vapore con spezie</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Bartha</b> <i>Melanzane affumicate in salsa di spezie</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Dal Makhani</b> <i>Lenticchie nere e fagioli rossi cotti lentamente nel forno di terracotta</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Dal Tadka</b> <i>Lenticchie gialle in salsa piccante e cumino</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Mughlai Kofta</b> <i>Polpette di formaggio in salsa ricca</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Veg Korma</b> <i>Verdure miste in salsa delicata</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Chole Peshawari</b> <i>Ceci in salsa speziata</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>Jira Aloo</b> <i>Patate stufate con semi di cumino</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Bombay Aloo</b> <i>Patate stufate con salsa di pomodoro e peperoni</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Raita</b> <i>Salsa di yogurt con cetrioli e carote</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Aloo Mutter</b> <i>Patate e piselli cotti con salsa curry</i>	<b>€ 6,00</b>

## Riso Basmati

<b>Kessar Pulao</b> <i>Riso allo zafferano e cumino</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Safeed Chawal</b> <i>Riso bianco</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Murg Biryani</b> <i>Riso con pollo cotto al vapore</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>Gost Biryani</b> <i>Riso con agnello cotto al vapore</i>	<b>€ 9,00</b>
<b>Jhinga Biryani</b> <i>Riso con gamberetti cotti al vapore</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>Veg Biryani</b> <i>Riso con verdure al vapore, frutta secca e zafferano</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Moti Pulao</b> <i>Riso salato con piselli e curry</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>Lemon rice</b> <i>Riso con limone e curry</i>	<b>€ 5,00</b>



## Nan-Focaccia Indiana

## Dolci

<b>Cheese Nan</b> <i>Focaccia ripiena di formaggio</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>Kulfi Pista</b> <i>Gelato al pistacchio indiano</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Alu Parantha</b> <i>Focaccia ripiena di patate</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>Kulfi Mango</b> <i>Gelato al mango indiano</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>Garlic Nan</b> <i>Focaccia aglio e pomodoro</i>	<b>€ 1,50</b>	<b>Gulab Jamun</b> <i>Piccoli babà indiani con sciroppo di mele</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Nan</b> <i>Focaccia semplice di farina bianca</i>	<b>€ 1,50</b>	<b>Gulab jamun con Rum</b> <i>Piccoli babà indiani con sciroppo di mele e rum</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Tandoori Roti</b> <i>Focaccia di farina integrale</i>	<b>€ 1,50</b>	<b>Coconut Burfi</b> <i>Torta di cocco con crema e latte</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Butter Nan</b> <i>Focaccia al burro</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>Firni</b> <i>Budino di riso allo zafferano</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Lacha Parantha</b> <i>Focaccia croccante</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>Dolci Misti</b> <i>Combinazione di dolci misti</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>Jira Parantha</b> <i>Focaccia al burro e semi di cumino</i>	<b>€ 2,00</b>	<b>Suji Halwa</b> <i>Dolce di semolino con zucchero e acqua</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Pista Nan</b> <i>Pane con pistacchi</i>	<b>€ 2,50</b>		
<b>Onion Parantha</b> <i>Pane indiano con cipolla</i>	<b>€ 2,00</b>		
<b>Raita</b> <i>Salsa di yogurt con cetrioli e carote</i>	<b>€ 2,50</b>		

## Bevande

Lassi Mango / Pistacchio	€ 2,50
Salato / Dolce	€ 2,50
Yogurt frullato	€ 2,50
Nibo Ka Soda	€ 2,50
<i>Acqua tonica con succo di limone, pepe nero e sale</i>	
Coca Cola / Sprite / Fanta	€ 2,00
Acqua Minerale / Naturale 70cl.	€ 1,50

## Vini Rossi

Cabernet Franc	€ 15,00
Nero D'Avola	€ 16,00
Morellino di Scansano	€ 16,00
Chianti classico	€ 15,00
Vino Indiano <i>Wine Sula e Kamasutra</i>	€ 16,00
Vino della Casa 50cl.	€ 4,00
Vino della Casa 1lt.	€ 7,00

## Vini Bianchi

Chardonnay	€ 15,00
Pinot Grigio	€ 15,00
Muller Thurgau	€ 16,00
Gewurtztraminer	€ 16,00
Prosecco Valdobbiadene	€ 15,00
Vino Indiano <i>Wine Sula e Kamasutra</i>	€ 16,00
Vino della Casa 50cl.	€ 4,00
Vino della Casa 1lt.	€ 7,00
Vino bianco half lt	€ 4,00

## Birre

Birra Indiana 33cl.	€ 3,00
Birra Indiana 66cl.	€ 6,00

## Super Alcolici

Liquori Indiani	€ 3,00
Amari/Grappe	€ 3,00
Whisky/Rhum/Vodka 40ml.	€ 4,00
Whisky/Rhum/Vodka 60ml.	€ 6,00

## Caffè e Bevande Calde

Caffè Espresso	€ 1,50
Deca	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Masala Chai	€ 3,00
<i>Thè con latte e spezie indiane</i>	

Coperto e servizio € 1,50





RISTORANTE  
**Gandhi** PADOVA  
Tradizionale Cucina Indiana



Viale Felice cavallotti, 28  
35124 Padova, Italy

+ 39 049 687840

+ 39 327 4543867

+ 39 388 3468326

[www.gandhipadova.it](http://www.gandhipadova.it)  
[info@gandhipadova.it](mailto:info@gandhipadova.it)  
[padovagandhi@gmail.com](mailto:padovagandhi@gmail.com)



Via San Marco 169  
35129 Ponte di Brenta, Padova - Italy

+ 39 049 2615469

+ 39 327 4543867

+ 39 388 3468326

[www.gandhipadova.it](http://www.gandhipadova.it)  
[info@gandhipadova.it](mailto:info@gandhipadova.it)  
[padovagandhi@gmail.com](mailto:padovagandhi@gmail.com)

