



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.



ANTIPASTI

Samosa 	5
Fagottino di patate leggermente speziate. (1)	
Banaras Ke Pakore 	6
Verdure in pastella di farina di ceci.	
Paneer Pakora 	6
Formaggio indiano in pastella di farina di ceci. (7)	
Onion Rings 	5
Anelli di cipolla in pastella di farina di ceci.	
Banarsi Tikki 	6
Rosti indiano farcito con piselli, zenzero e spezie. (1)	
Kathi Roll 	6
Burrito indiano farcito con formaggio, crauti, peperoni, cipolla e salsa menta speziata. (1,7)	
Chicken Pakora*	9
Pollo in pastella di farina di ceci con pepe bianco. (7)	
Prawn Pakora	10
Gamberi insaporiti con limone, zenzero e spezie in pastella di farina di ceci. (2)	
Chicken Roll	6
Burrito indiano farcito con pollo al tandoori, cipolla, salsa di soia e masala. (1)	
Mix Banarsi Platter	14
Assaggi misti di onion ring, banarsi tikki, chicken pakora, paneer pakora.	



TANDOOR SPECIALITÀ

Tandoori Chicken	13
Cosce di pollo cotte in forno tandoor, marinate con zenzero, aglio e spezie. (7,10)	
Chicken Tikka	13
Bocconcini di pollo cotti in forno tandoor, marinati con zenzero, aglio e spezie. (7,10)	
Banarsi Malai Tikka	13
Bocconcini di pollo cotti in forno tandoor, marinati con anacardi, zafferano, pepe bianco, zenzero, cardamomo e spezie. (5,7)	
Seekh Kabab	14
Agnello macinato cotto in forno tandoor, marinato garam masala, coriandolo fresco, zenzero e aglio.	
Muttan Sashlik	14
Bocconcini di agnello cotto in forno tandoor con peperoni, cipolla e marinato con limone (10)	
Shahi Prawn Tandoori*	20
Gamberi cotti in forno tandoor, marinati con zafferano e spezie. (2,7)	
Hariyali Chicken Tikka	13
Pollo cotto in forno tandoor, marinato con menta e spezie delicate. (7)	
Banaras Ka Navabi Kabab	18
Petto di pollo, farcito con pollo macinato con spezie. (5,7,8)	
Fish Tikka*	18
Pesce cotto in forno tandoor, marinato con garam masala, aglio, zenzero e limone. (4,7)	
Banarsi Platter Chef Special	22
Assaggi di Tandoori chicken, Chicken tikka, Banarsi Malai Tikka, Seekh Kabab e Shahi Prawn Tandoori.	
Zafrani Paneer Tikka 🌿	12
Formaggio indiano cotto al forno tandoor, marinato con garam masala e zafferano. (7,10)	
Hariyali Paneer Tikka 🌿	12
Formaggio indiano cotto al forno tandoor, marinato con menta, garam masala e zenzero. (7,10)	
Tandoor Ke Phool 🌿	12
Cavolfiori e broccoli cotti in forno tandoor, marinati con garam masala e curcuma. (7)	



Tandoori Mashroom Stuffed  12
Funghi cotti in forno tandoor, farciti con formaggio indiano, patate masala, cumino, zenzero e frutta secca. (5,7)

Tandoori Soya Chaap  12
100% carne vegetale cotta in forno tandoor e garam masala. (6,7,10)

PIATTI TIPICI AGNELLO

Mutan Curry 14
Bocconcini di agnello cotto in forno tandoor, con peperoni, cipolla e marinato con limone.

Lamb Vindaloo 14
Agnello cucinato con patate, peperoncino fresco in salsa vindaloo.

Balti Muttan 14
Agnello cucinato con cipolla, pomodoro, peperoncino fresco, zenzero e spezie.

PIATTI TIPICI GAMBERO

Prawn Curry* 14
Gamberi cotti con masala, pomodoro, zenzero e aglio. (2,7)

Prawn Tawa Masala* 14
Gamberi cucinati con peperoni, cipolla, pomodoro e masala. (2,7)

Prawn Malabar* 15
Gamberi cucinati con salsa mughlai, latte di cocco e spezie. (2,5,7)

PIATTI TIPICI PESCE

Fish Curry* 14
Pesce cotto con masala, pomodoro, zenzero e aglio. (4)


Fish Tawa Masala* 15
Pesce cucinato con peperoni, cipolla, pomodoro e masala. (4)



PIATTI TIPICI VEGETARIANI

Shahi Paneer 	10
Formaggio indiano, cucinato in salsa delicata di pomodoro, anacardi e cardamomo. (5,7)	
Paneer Kadhai Masala 	10
Formaggio indiano, cucinato con peperoni, cipolla e spezie. (7)	
Matar Paneer 	10
Formaggio indiano, cucinato con piselli, zenzero, garam masala in salsa delicata di pomodoro. (5,7)	
Banarsi Chilli Paneer 	12
Formaggio indiano, saltato con peperoni cipolla, salsa di soia e pepe bianco. (1,7)	
Mix Vegetable Khazana 	10
Misto di verdure, cucinato con zenzero, coriandolo fresco e garam masala. (7)	
Banarsi Shahi Korma 	11
Misto di verdure, cucinato in salsa agrodolce. (5,7)	
Palak Paneer 	10
Formaggio indiano, cucinate con spinaci, zenzero e gara masala. (7)	
Malai Kofta 	9
Polpette di formaggio, cucinato in salsa delicata di anacardi e pomodoro. (1,5)	
Palak Kofta 	10
Polpette di formaggio indiano, cucinate con spinaci, zenzero, garam masala. (1,5)	
Pindi Chana Masala 	9
Ceci cucinati con spezie e zenzero.	
Banaras Ki Soya Chaap 	10
100% carne vegetale, cucinato con garam masala in salsa delicata di curry. (6)	
Aloo Gobhi 	9
Cavolfiori e patate, cucinati con spezie e zenzero.	
Baingan Bharta 	10
Melanzane cotte in forno tandoor, cucinato con spezie.	
Bhindi Taka tak 	10
Okra cucinata con cumino, cipolla, zenzero e spezie.	



Jeera Aloo Chatak  7
Patate saltate con cumino e curcuma.

Raita  4
Yogurt con cipolla, cetriolo, coriandolo e cumino. (7)

PIATTI TIPICI POLLO

Banarsi Butter Chicken 13
Bocconcini di pollo cotto in forno tandoor, preparato in salsa di pomodoro, anacardi, cipolla e burro. (5,7)

Chicken Curry 12
Pollo cotto con masala, pomodoro, zenzero e aglio.

Chicken Tikka Masala 12
Bocconcini di pollo cotto in forno tandoor, preparato in makhni sauce e masala. (5,7)

Saag Chicken 12
Pollo cucinato con spinaci, cumino, burro e masala. (7)

Chicken Madras 12
Pollo cucinato in latte di cocco con semi di senape, foglie di curry e spezie. (10)

Chicken Peshwari 13
Pollo cucinato con peperoni, pomodoro in salsa di anacardi e spezie. (5,7)

Chicken Tava Masala 13
Bocconcini di pollo cucinato con peperoni, cipolle e spezie. (7)




Chicken Mango Kesari 13
Bocconcini di pollo cucinato con polpa di mango e zafferano. (5,7)

Chilli Chicken 12
Bocconcini di pollo fritti saltati con peperoni, cipolla, crauti, salsa piccante e salsa di soia. (1)


Balti Chicken 13
Pollo cucinato con cipolla, pomodoro, peperoncino fresco, zenzero e spezie.








PIATTI TIPICI LENTICCHIE

- Daal Bukhara**  10
Lenticchie nere, cucinate a lenta cottura con zenzero, aglio e garam masala. (7)
- Daal Tadka**  9
Mix di lenticchie leggermente piccanti, cucinate con spezie e zenzero.
- Daal Fry**  9
Mix di tre lenticchie, cucinate con cipolla, zenzero e coriandolo.

BIRYANI

- Dum Chicken Biryani** 14
Riso basmati cucinato con metodo dum, con pollo, zafferano e spezie. (3,7)
- Hyderabadi Biryani** 15
Riso basmati cucinato con metodo dum, con agnello, curry, zafferano e spezie. (7)
- Prawn Biryani*** 16
Riso basmati cucinato con metodo dum, gamberetti, curry, zafferano, spezie e frutta secca. (2,7)
- Banarsi Kesar Veg Biryani**  12
Riso basmati cucinato con metodo dum, con verdure, zafferano e spezie. (5,7)

RISO

- Basmati Rice**  5
Riso basmati al vapore.
- Kesar Rice**  6
Riso basmati con zenzero. (7)
- Jeera Rice**  5
Riso basmati saltato con cumino. (7)
- Lemon Rice**  6
Riso basmati saltato con semi di senape, foglie di curry, curcuma e limone. (7,10)
- Veg Pulav**  6
Riso basmati saltato con verdure e spezie delicate. (7)



PANE AL TANDOOR

Naan Tandoori 🌿	2
Pane semplice indiano. (1,7)	
Roti Tandoori 🌿	2
Pane indiano con farina integrale. (1)	
Cheese Naan 🌿	4
Pane al formaggio. (1,7)	
Butter Naan 🌿	3
Pane con burro. (1,7)	
Garlic Naan 🌿	3
Pane all'aglio. (1,7)	
Banarsi Naan Special 🌿	5
Pane farcito con frutta secca. (1,5,7)	
Amritsari Kulcha 🌿	4
Pane farcito con patate, cipolla, zenzero e spezie. (1,7)	
Masala Kulcha 🌿	4
Pane alle spezie. (1)	
Lachcha Paratha 🌿	3
Sfoglia di pane di farina integrale. (1,7)	
Pudhina Paratha 🌿	3
Sfoglia di pane alla menta fatto con farina integrale. (1)	
Missi Roti 🌿	3
Pane integrale, fatto con farina integrale e farina di ceci. (1)	



DOLCI

Gulab Jamun	5
Polpette di latte, fritte e immerse in sciroppo di zucchero e zafferano. (1,7)	
Kheer	5
Budino di riso al latte. (1,7)	
Banarai Kesar Barfi	5
Tortino di cocco allo zafferano e cardamomo. (7)	
Mango Kulfi	6
Gelato indiano al mango. (7)	
Pista Kulfi	6
Gelato indiano al pistacchio. (7,8)	
Cardamom Kulfi	6
Gelato indiano al cardamomo. (7)	
Banaras Rose Kulfi Gulkand	6
Gelato indiano alle rose e gulkand. (7)	

MENU BIMBI 14€

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 o al burro



Acqua	3
Antica Fonte San Benedetto, naturale o gasata 66 ml	
Bibite	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, 33 ml	
Caffè Espresso illy	2
Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo, Americano.	
Cappuccino illy	3
Coperto	3
 Vegetariano	

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





BANARAS

INDIAN EXPERIENCE