



*Taj Mahal  
Milano*

*Cucina del Punjab  
Tandoor e Curry*

# Antipasti

<b>Onion Bhagi</b> (5 pz) <i>Polpette di cipolle pastellate in farina di ceci</i>	4,50 €
<b>Pakora</b> (5 pz) <i>Spinaci e cipolle pastellati in farina di ceci</i>	4,50 €
<b>Paneer Pakora</b> (5 pz) <i>Bocconcini di formaggio indiano fatto in casa pastellati in farina di ceci</i>	5,50 €
<b>Samosa</b> (2 pz) <i>Fagottini ripieni di patate e piselli</i>	5,50 €
<b>Ali di pollo al forno Tandoor</b> <i>(minimo 4 pezzi) cad.</i>	1,00 €
<b>Antipasto misto dello chef</b> <b>per 1 persona</b> (5 pz)	5,50 €
<b>per 2 persone</b> (10 pz) <i>Verdure pastellate in farina di ceci, samosa di patate e piselli e pakora di formaggio indiano fatto in casa</i>	9,90 €

# Primi

<b>Dal Soup</b> <i>Zuppa di lenticchie indiane</i>	5,50 €
<b>Vegetable Byriani</b> <i>Riso Basmati e verdure miste</i>	9,00 €
<b>Murg Byriani</b> <i>Riso Basmati con pollo saporito</i>	13,00 €
<b>Gosht Byriani</b> <i>Riso Basmati con agnello saporito</i>	13,00 €
<b>Mix Fish Byriani</b> <i>Riso Basmati con pesce persico e gamberoni</i>	13,00 €
<b>Prawn Byriani</b> <i>Riso Basmati con gamberoni saporiti</i>	16,00 €

Servizio, coperto, papad e chutney 2,00 €

# Riso indiano Pane tandoori

<b>Riso Basmati</b>	3,00 €
<b>Pulau Rice</b>	4,50 €
<b>Byriani Rice</b>	6,00 €
<b>Lemmon Rice</b>	7,50 €
<b>Chapati Tandoori</b> <i>Focaccina di farina integrale</i>	1,50 €
<b>Plain Nan</b> <i>Focaccina di farina 00</i>	1,50 €
<b>Cheese Nan</b> <i>Focaccina al formaggio</i>	2,50 €
<b>Nan Staj</b> <i>Focaccina con patate e piselli</i>	3,00 €
<b>Lassan Nan</b> <i>Pane all'aglio</i>	3,50 €
<b>Pista Nan</b> <i>Focaccina ai pistacchi</i>	3,50 €
<b>Keema Nan</b> <i>Pane ripieno di ragù di carne</i>	5,50 €

**Il nostro pane viene preparato  
al momento ed è servito appena  
sforato dal Tandoor.**

## Taj Mahal propone

<b>Murg Bhengan</b> <i>Pollo in crema di melanzane affumicate al Tandoor servito con riso Basmati e Cheese Nan</i>	15,00 €
<b>Murg Palak</b> <i>Pollo in crema di spinaci speziati servito con riso Basmati e Cheese Nan</i>	15,00 €
<b>Chicken Keema Masala</b> <i>Ragù di carne di pollo, con riso</i>	13,00 €
<b>Beef Keema Masala</b> <i>Ragù di carne di manzo, con riso</i>	14,00 €
<b>Lamb Keema Masala</b> <i>Ragù di carne di agnello, con riso</i>	14,00 €
<b>Servizio, coperto, papad e chutney</b>	2,00 €

# Secondi al forno

## Tandoor

*Il Punjab è una regione posta a cavallo della frontiera tra India e Pakistan. Punjab significa letteralmente "cinque fiumi"; scendendo dall'Himalaya questi cinque fiumi, che attraversano la regione, favoriscono da sempre l'attività agricola di quest'area, che avendo a disposizione un'ampia varietà di alimenti dà vita a una cucina ricca, alla quale si deve anche l'invenzione del forno tradizionale Tandoor.*

*Il Tandoor è un forno di terracotta, a forma di giara, nel quale il calore raggiunge anche i 480 °C. Gli alimenti si inseriscono dall'alto con uno spiedo, lasciandoli poi sospesi sopra le braci.*

*La cottura è veloce e sana, i grassi si sciolgono e finiscono sul fondo; non sono richiesti condimenti, se non una marinatura in yogurt e spezie per rendere teneri e saporiti carne e pesce.*

*Nel Tandoor vengono cotte anche le tante e gustose varietà di pane, tipiche della tradizione indiana. Il pane, simile nella forma a una focaccina, viene attaccato alla parete interna del forno e in tempi rapidissimi si sforna un pane fragrante dal gusto inconfondibile, ottimo per accompagnare ogni piatto.*

*I piatti cotti al Tandoor sono ideali per ogni palato e ottimi anche per i bambini.*

**Tutti i nostri piatti al forno  
sono serviti  
con riso Basmati  
e contorno**

## Carne

**Chicken Tandoori** 12,50 €

*280 g di fusi di pollo con riso*

**Chicken Tikka** 12,50 €

*200 g di bocconcini di petto di pollo, con riso e contorno*

**Hariali Chicken Tikka** 13,00 €

*200 g di bocconcini di petto di pollo alla menta, con riso e contorno*

**Mix Chicken Tandoori** 14,00 €

*300 g di fusi, bocconcini di petto e kebab di pollo con riso e contorno (spiedini di carne scelta macinata dai nostri chef e insaporita con spezie)*

**Seekh Kebab** 15,00 €

*200 g di spiedini di carne di manzo macinata dai nostri chef e sapientemente speziata, con riso e contorno (a richiesta si possono preparare senza cipolla e/o zenzero e/o peperoncino verde freschi)*

**Lamb Tikka** 15,00 €

*200 g di bocconcini di agnello, con riso e contorno*

**Mix Tandoori** 18,00 €

*300 g di pollo, agnello e manzo, con riso e contorno*

## Pesce

**Fish Tikka** 15,00 €

*200 g di bocconcini di pesce persico, con riso e contorno*

**Prawn Tandoori** 16,00 €

*160 g di gamberoni\*, con riso e contorno*

**Mix Fish Tandoori** 18,00 €

*200 g di misto di persico e gamberoni\*, con riso e contorno*

\* Prodotto di alta qualità, congelato all'origine

Servizio, coperto, papad e chutney

2,00 €

# Secondi al Curry

*Il curry o masala è una miscela di spezie. I nostri masala sono realizzati solo con spezie di qualità appositamente selezionate dai nostri chef, secondo la loro consolidata esperienza, per esaltare il gusto di ogni piatto proposto. Ne risultano dei piatti in umido saporiti e gustosi.*

*Anticamente degli esperti di spezie sceglievano per i ricchi signori indiani le misture di spezie più pregiate e formavano i masala. In ogni regione indiana ci sono infinite varianti di masala che in India sono considerati il segreto principale del successo di uno chef o di una padrona di casa.*

*Il masala viene poi unito a olio o burro chiarificato, a yogurt o latte di cocco, a seconda della località e della preparazione scelta, e forma il condimento con cui poi si cucina il piatto desiderato.*

*Le proprietà benefiche del masala sono ben note all'ayurveda che fa dell'alimentazione sana e corretta uno dei suoi pilastri fondamentali. Il curry stimola la digestione, diminuisce il metabolismo, disinfetta l'intestino e aumenta l'appetibilità dei cibi.*

*I componenti del curry sono sostanze eccitrici dei succhi gastrici e degli enzimi. Da anni sono note le sue proprietà antinfiammatorie e antiossidanti e di recente sono state provate le sue attività antineoplastiche.*

## Secondi Vegetariani

**Anda Curry** 11,00 €

*Uovo sodo al curry servito con riso Basmati*

**Punjabi Vegetarian** 12,50 €

*Vegetable Korma e lenticchie indiane servite con riso Basmati*

**Makhani Paneer** 13,00 €

*Bocconcini di formaggio indiano alla salsa butter serviti con riso Basmati*

**Karahi Paneer** 13,00 €

*Bocconcini di formaggio indiano alla salsa Karahi serviti con riso Basmati*

**Malai Kofta** 15,00 €

*Polpette di patate, formaggio Paneer, frutta secca serviti con riso Basmati*

**Servizio, coperto, papad e chutney**

2,00 €

# Carne

**Murg Korma** 12,50 €  
*Pollo in salsa delicata al latte di cocco, con riso*

**Butter Chicken** 13,00 €  
*Pollo affumicato al Tandoor e poi arricchito con una salsa saporita di pomodoro e burro, con riso*

**Chicken Tikka Masala** 13,00 €  
*Pollo affumicato al Tandoor e insaporito con pomodori, cipolle e spezie, con riso (piccante su richiesta)*

**Murg Madras** 12,50 €  
*Pollo in salsa piccante, con riso (numero di peperoncini a scelta del temerario...)*

**Karahi Murg** 13,00 €  
*Pollo con cipolle, zenzero, pomodori, peperoni ed erbe aromatiche, con riso (molto saporito, piccante su richiesta)*

**Karahi Gosht** 15,00 €  
*Agnello con cipolle, zenzero, peperoni, pomodori ed erbe aromatiche, con riso (molto saporito, piccante su richiesta)*

**Gosht Vendaloo** 15,00 €  
*Agnello con le patate, in salsa al pomodoro molto piccante, con riso*

**Beef Curry** 15,00 €  
*Manzo al curry saporito, con riso*

# Pesce

**Fish Curry** 15,00 €  
*Filetto di pesce persico, con riso*

**Fish Tikka Masala** 16,00 €  
*Filetto di pesce persico affumicato al Tandoor e insaporito con pomodori, cipolle e spezie (piccante su richiesta), con riso*

**Prawn Korma** 16,00 €  
*Gamberoni\* in salsa delicata al latte di cocco, con riso*

**Prawn Tikka Masala** 16,00 €  
*Gamberoni\* affumicati al Tandoor e insaporiti con pomodori, cipolle e spezie, con riso (piccante su richiesta)*

**Butter Prawn** 16,00 €  
*Gamberoni\* affumicato al Tandoor e poi arricchito con una salsa saporita di pomodoro e burro, con riso*

**Prawn Sabzi** 16,00 €  
*Gamberoni\* saltati con verdure e spezie, con riso*

\* Prodotto di alta qualità, congelato all'origine

Servizio, coperto, papad e chutney

2,00 €

# Contorni

<b>Bhengan</b> <i>Crema di melanzane affumicate al Tandoor, pomodoro e spezie</i>	8,50 €
<b>Dal</b> <i>Lenticchie indiane al curry</i>	7,50 €
<b>Dal Tarka</b> <i>Lenticchie indiane al curry insaporite con aglio</i>	8,50 €
<b>Chaana Masala</b> <i>Ceci in salsa di pomodori e spezie</i>	7,50 €
<b>Vegetable Korma</b> <i>Verdure miste in salsa delicata al latte di cocco</i>	8,50 €
<b>Aloo Gobhi</b> (patate e cavolfiori con spezie)	8,50 €
<b>Vegetable Karahi</b> (misto verdure con salsa Karahi)	8,50 €
<b>Palak Paneer</b> <i>Bocconcini di formaggio indiano fatto in casa in crema di spinaci speziati</i>	8,50 €
<b>Matar Paneer</b> <i>Piselli con formaggio indiano e spezie</i>	8,50 €

# Le nostre insalate

<b>Insalata di persico</b> <i>Insalata mista, persico fresco affumicato al Tandoor, finocchi, arance, pinoli e Cheese Nan</i>	13,00 €
<b>Insalata di gamberoni</b> <i>Insalata mista, gamberoni* affumicati al Tandoor, finocchi, arance, pinoli e Cheese Nan</i>	14,00 €
<b>Insalata di pollo</b> <i>Insalata mista, bocconcini di petto di pollo affumicati al Tandoor, pomodorini, mandorle e Cheese Nan</i>	10,80 €
<b>Insalata Taj</b> <i>Insalata mista, carote, pomodorini, cetrioli noci, mandorle, mais, uovo sodo e Cheese Nan</i>	9,00 €
<b>Insalata mista, carote e pomodorini</b>	4,50 €
<b>Raita</b> <i>Salsa di yogurt con carote, cetrioli e spezie</i>	4,00 €
<b>Onion salad</b> <i>Insalata di cipolla e peperoncini piccanti freschi</i>	2,00 €

\* Prodotto di alta qualità, congelato all'origine

Servizio, coperto, papad e chutney

2,00 €



# *Frutta e Dessert fatti in casa*

<b>Kheer</b> <i>Crema di riso e latte con pistacchio e sciroppo di rosa</i>	5,50 €
<b>Barfi</b> <i>Tortina di latte e cocco</i>	5,50 €
<b>Ciandi Barfi</b> <i>Tortina con farina di ceci</i>	5,50 €
<b>Gulab Jamun</b> <i>Dolce di latte sciropato in acqua di rose e cardamomo, servito caldo</i>	5,50 €
<b>Old Monk Gulab</b> <i>Gulab Jamun imbevuto di rum indiano, servito caldo</i>	6,50 €
<b>Man Pasand</b> <i>Kheer e Gulab: solo per veri golosi</i>	6,50 €
<b>Kulfi</b> <i>Gelato indiano artigianale</i>	5,50 €
<b>Kheerfi</b> <i>Kheer e Kulfi: a qualcuno piace freddo...</i>	6,50 €
<b>Ananas al naturale</b>	5,50 €
<b>Sorbetto al limone</b>	5,50 €
<b>Due dolci a scelta</b>	9,90 €

**Le bottiglie di liquori e rum indiani  
sono in vendita: 70 cl. 18,00 €**

# Bevande

<b>Acqua S. Bernardo</b> 500 ml	2,00 €
<b>Acqua S. Bernardo</b> 1 lit.	3,00 €
<b>Bibite in lattina e succhi di frutta</b>	2,50 €
<b>Spremuta di arancia</b>	4,50 €
<b>Lassi (al bicchiere)</b> <i>Bevanda indiana a base di yogurt, sale o zucchero</i>	3,00 €
<b>Lassi al mango (al bicchiere)</b> <i>Bevanda a base di yogurt e mango indiano</i>	4,00 €
<b>Lassi alla rosa (al bicchiere)</b> <i>Bevanda a base di yogurt e sciroppo delle rose</i>	4,00 €

# Birra

<b>Kingfisher</b> – 4,8% vol. <i>Lager indiana</i>	33 cl. 4,00 € 66 cl. 7,00 €
<b>Cobra</b> – 5% vol. <i>Lager indiana</i>	33 cl. 4,00 € 66 cl. 7,00 €
<b>Kamasutra Beer</b> – 4,8% vol. <b>Kamasutra Beer</b> – 4,8% vol.	33 cl. 4,00 € 66 cl. 7,00 €
<b>King Cobra</b> – 8% vol. <i>Birra indiana doppio malto</i>	75 cl. 12,00 €
<b>Old Empire</b> - 5,7% vol. <i>Birra fruttata, prodotta appositamente per accompagnare i piatti indiani e prima birra importata dalle truppe inglesi di stanza in India</i>	50 cl. 8,00 €
<b>Lion Stout (Sylon)</b> – 8,00% vol.	66 cl. 8,00 €
<b>Birra analcolica</b> – 0,05% vol.	33 cl. 4,00 €
<b>Birra artigianale alla spina</b>	piccola 4,00 € Lager media 5,50 € IPA media 6,00 € bianca La Dom media 6,00 €
<b>Daura</b> – 5,4% vol. <i>Birra idonea per celiaci</i>	33 cl. 4,50 €

# Tè & Caffetteria

Caffè espresso	1,80 €
Caffè d'orzo/Caffè decaffeinato	2,00 €
Marocchino	2,50 €
Caffè corretto <i>al cardamomo o allo zenzero</i>	2,50 €
Cappuccino / Caffè doppio	2,50 €
Irish coffee	5,00 €
Caffè shakerato	4,00 €
Caffè shakerato con Baileys	6,00 €
Tè Chai (Tè al latte)	4,50 €
Tè pregiati a teiera o tisane Taj	4,50 €
Tè bianchi a teiera	5,50 €

*Selezionati tra le migliori miscele del mondo*

Le lattine dei nostri tè e le teiere  
sono in vendita da 18,00 €

# Scotch Whisky

Chivas Regal <i>blended 12y - 40% vol.</i>	5,00 €
Glenkinchie <i>single malt 10y - 43% vol.</i>	6,00 €
Talisker <i>single malt 10y - 45,8% vol.</i>	6,00 €
Cragganmore <i>single malt 12y - 40% vol.</i>	6,00 €
Dalwhinnie <i>single malt 15y - 43% vol.</i>	6,00 €
Oban <i>single malt 14y - 43% vol.</i>	7,00 €
Lagavulin <i>single malt 16y - 43% vol.</i>	8,00 €
Blue Label <i>blended - 40% vol.</i>	25,00 €

# Liquori

Vino Moscato di Pantelleria / Passito	5,00 €
Liquori nazionali e indiani	3,00 €
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	5,00 €
Grappa e Moscato	4,50 €
Rum indiano 7y	4,00 €

# *Aperitivi*

**Cocktail** 10,00 €  
*Con piatto di assaggi di pietanze della Casa*

**Vino al calice** 8,00 €  
*Con piatto di assaggi di pietanze della Casa*

**Birra media** 8,00 €  
*Con piatto di assaggi di pietanze della Casa*

*Dalle h. 18.30 alle h. 20*

*L'aperitivo comprende anche  
assaggi di pietanze della Casa*

*Richiedi la nostra Lista dei Vini*

