

# menú Balti House Nottingham Menu

## Entradas Appetizer

**Cebolla Bhaji** £2.95 Onion Bhaji



Tira de cebollas fresca mezclado con harina de garbanzos, hierbas y especias

*Sliced onion coated with chickpea flower batter & deep fried*

**Pakora** £2.95 PAKORA



Torrejitas de verduras marinadas con harina de garbanzos y especias

*Vegetable (cauliflower) and spices in batter and deep fried in vegetable oil*

**Pollo Tikka** £3.95 Chicken Tikka



Pollo troceado adobado con tandoori masala y especias

*Boneless pieces of chicken marinated in yogurt spices, Grilled in traditional clay tandoor*

**Samosas** £2.95



Empanada hindu, rellena de carne en salsa curry.

*Thinly rolled cones of dough stuffed with spiced lam or chicken & deep fried*

**Papadom and Chutneys**

0.65p £ 1.20



**Pollo Tandoori** £3.95 Tandoori Chicken



Pollo macerado en una mezcla de yogurt, jengibre, ajo y nuestras especias tradicionales, asado al horno tandoor

*Chicken marinated in yogurt spices & grilled in Tandoor*

## COMIDAS PRINCIPALES

**Ensalad** £1.95



Green salad

**Comidas**



**Arroz blanco simple.** £1.95



**Pollo Espinacas** £7.95 Chicken Sag

**Pollo al curry con espinacas y especias**

*Boneless chicken cooked in a spinach based sauce*

**Pollo al horno en curry** £7.95 Chicken Tikka Masalla

Trozos de pollo deshuesado cocido al horno en cremoso curry y especias.

*Chunks of chicken tikka served in a masalla based mild sauce*

**Pollo Karahi /Balti** £7.95 Chicken Balti

Exquisito pollo macerado en churri cocido con aromáticas especias

**Pollo en curry de mantequilla** £7.95 Butter Chicken

Trozos de pollo deshuesado cocidas en salsa de tomate, mantequilla y especias.

*chicken cooked with butter yogurt, fruity light spiced*

**Pollo Jalfrezi** £7.95 Chicken Jalfrezi

Pollo cocinado con salsa suave y con pimientos verdes

Tradicional receta de India, a base de curry con verduras

*Boneless chicken cooked with warm green chilli spices*



**Pollo en curry y Nueces** £7.95 Chicken Korma

Pollo cocinado en aromático curry de kaju y aromática especias

*Very mild light coconut based very popular cream curry*

**Tapado de pollo con arroz** £7.95 CHICKEN BIRYANI

Arroz cocinado con pollo, nueces, especias y hierbas

*Chicken cooked in light spice then tossed with saffron rice*

### Main Biriany

**Cordero Biriany** £8.95 Meat(Lamb) Biriany

Arroz cocinado con chivo, nueces, especias y hierbas

*Lamb cooked in light spice then tossed with saffron rice*

**Tapado de arroz con curry de verduras** £6.95 Vegetable Biriany

Arroz cocinado con verduras, nueces, especias y hierbas.

*Vegetable cooked in light spice then tossed with saffron rice*

**Gamba Biriany** £8.95 Prawn Biriany

Arroz cocinado con chivo, yogurt, nueces, especias y hierbas

*Prawn cooked in spice then tossed with saffron rice + sauce*

## Vegetarianos / Vegan Meals

**Garbanzos Masala (vegan)** £6.95 Chana Masala

Garbanzos suavemente cocinados en aderezo de ajo, kion, tomate

*Chick peas cooked with mild spices in masala sauce*

**Chícharos Indio queso** £6.95 Matter(peas) Paneer

Queso de casa cocinado con alverjitas en salsa de curry y especias

*Farmer's Indian cheese and peas in special medium gravy*

**Espinacas Indio queso** £6.95 Palak Paneer

Queso de casa y espinacas cocinados en salsa de especias típicas.

*Spinach with farmer's Indian cheese and spices*

**Verduras Jalfrezi** £6.95 Vegetable Jalfrezi

Verduras variadas con curry. (verde Chile)

*vegetables cooked with warm spices including green chilli*

**Butter Nan** £1.95

Pan clasico del Tandoor

**Ajo Nan** £2.95 Garlic Nan

Naan a sabor de ajo y cilantro

**Pan chapatti** £1.25

Thin Chapatti bread

**Kashmiri(Peshwari) Nan** £2.95

Pan con frutos secos (with dry fruits & nuts)