

## Sabzi – Curries Vegetariani

### Shahi Paneer 100

Ricetta emblematica dell'India del Nord, ispirata alla cucina regale dei Mughal. Teneri cubetti di paneer preparato sempre fresco, in una salsa cremosa a base di anacardi, mandorle, panna e ghee. Un piatto ricco, simbolo di raffinatezza nella tradizione vegetariana indiana 12€

*allergeni: 7, 8*

### Dal Makhni 100

Mix di lenticchie lasciate 24 ore in ammollo nelle spezie; poi cotte lentamente in salsa di pomodoro, burro e panna. Nato nel Punjab, oggi è l'anima cremosa di ogni ristorante indiano 10€

*allergeni: 7*

## Contorni - BIRYANI

### Chicken Biryani 100

Pollo, riso basmati, spezie e frutta secca cotti insieme. Il riso basmati assorbe ogni aroma: cardamomo, cannella, alloro. Un'esplosione profumata in ogni boccone 13€

*allergeni: 8*

### Egg Fried Rice 100

Riso basmati saltato in padella con uova e salsa di soja 9€

*allergeni: 3, 6*

### Gamberi Biryani 100

Riso basmati condito con gamberi, mix di spezie masala e frutta secca 14€

*allergeni: 2, 8*

## Pane Sfornato Caldo

### Tandoori Roti VEGAN

Pane di farina integrale cotto nel forno tandoor 2.50€

*allergeni: 1*

### Naan

Pane classico indiano soffice e gustoso 2.50€

*allergeni: 1, 3, 7*

### Butter Naan

Pane classico, con una spennellata di burro rende questo naan ancora più gustoso e profumato 3.50€

*allergeni: 1, 3, 7*

### Garlic Naan

Pane incredibilmente appetitoso con aggiunta di aglio 3.50€

*allergeni: 1, 3, 7*

## Extras

### Dahi

Yogurt bianco rinfrescante 4€

*allergeni: 7*

### Raita

Yogurt bianco con verdure fresche e flakes di ceci 5€

*allergeni: 7 Può contenere: 6, 8*

### Punjabi Salad

Insalata di cetrioli, carote, cipolle, pomodori 6€

### Mix Vegetables ASK VEGAN 100

Verdure miste sbollentate e ripassate in padella con salsa di pomodoro, profumate con curcuma e zenzero 11€

*allergeni: 7*

### Cheese Chili

Cubetti di formaggio paneer pastellato e fritto, immersi in salsa agrodolce di peperoni e cipolle 13€

*allergeni: 1, 3, 6, 7*

### Baigan Bharta ASK VEGAN 100

Crema di melanzane (affumicate nel forno tandoor) e poi ripassate con salsa di pomodoro e mix di spezie 11€

*allergeni: 7*

### Vegetable Biryani ASK VEGAN 100

Riso basmati arricchito con una selezione di verdure, frutta secca, cipolle caramellate e un bouquet di spezie esotiche 12€

*allergeni: 8*

### Saffron Rice ASK VEGAN 100

Basmati cotto con zafferano, cardamomo, alloro, cannella e spicchi di macis (parte del frutto della nocciola) 9€

### Riso Basmati VEGAN 100

Chicchi di riso extra lunghi, delle migliori selezioni e dal migliore profilo aromatico 6€



Punjab Grill & Bar

## Antipasti Speciali

### Samosa Vegetariani VEGAN

Icona della convivialità indiana, i samosa sono il simbolo della celebrazione. La pasta, tirata a mano, è dalla frittura dorata e croccante. Il ripieno sprigiona un mix speziato di patate, piselli e frutta secca 6€

*allergeni: 1, 8 allergeni salse decorative: 3, 7*

### Veg Momos VEGAN

Morbidi ravioli al vapore, nati tra le vette dell'Himalaya e rivisitati con verdure e spezie delicate. A lato, una salsa al peperoncino per chi desidera aggiungere un tocco di piccantezza, dosato a piacere 10€

*allergeni: 1, 6*

### Papadh Roll

Involtino croccante di farina di riso e frumento; farcito con gamberetti, patate, spinaci ed un mix aromatico di zenzero, curcuma e spezie delicate 10 €

*allergeni: 1, 2, 3 allergeni salse decorative: 7*

### Mix Antipasto Carne 12€

- Fish pakora (orata in pastella croccante)
- Keema samosa (pasta triangolare tradizionale) ripiena di patate e macinato di agnello)
- Chicken pakora (stracchetto di pollo in pastella)
- Gambero pakora (gambero in pastella croccante)

*allergeni: 1, 2, 4, 7*

## Antipasti Classici

### Aloo Tikki VEGAN

Aloo (patata in hindi) è il piatto più amato dello street food indiano. Dorate crocchette di patate con curcuma, erbe aromatiche e spezie delicate 6€

*allergeni: 1 allergeni salse decorative: 3, 7*

### Paneer Pakora 100

Il paneer è un formaggio di cagliatura fresca, è tipico dell'India del Nord; preparato da noi sempre fresco, viene pastellato con farina di ceci e fritto 10€

*allergeni: 7*

### Mix Pakora VEGAN 100

Frittelle di verdure miste pastellate in farina di ceci neri decorticati. La frittura, croccante e leggera, rende questo piatto delizioso e gustoso 7€

*allergeni salse decorative: 3, 7*

### Fish Pakora 100

Piatto iconico della tradizione punjabi, nato tra i pescatori di Amritsar e giunto fino alle corti dei Mughal. Orata frita, leggermente speziata e pastellata con farina di ceci 11€

*allergeni: 4 allergeni salse decorative: 3, 7*

## Il Mix Antipasto Perfetto

### Mix Antipasto Vegetariano 12€

- Mix pakora (frittella di verdure croccanti)
- Veg samosa (pasta triangolare tradizionale ripiena)
- Palak tikki (polpetta di spinaci e farina di ceci)
- Onion pakora (anello di cipolla in pastella )
- Aloo tikki (polpettina di patate)

*allergeni: 1, 7, 8*

#### Lista Allergeni

1 glutine	3 uova	5 arachidi	7 latte	9 sedano	11 sesamo	13 lupini
2 crostacei	4 pesce	6 soia	8 frutta a guscio	10 senape	12 anidride solforosa	14 molluschi

100  
Prodotto a basso contenuto di glutine, ma non ne è privo.

“Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate”

# CURRIES

## La Specialità di Punjab Grill & Bar

### South Indian Calamari 100

Teneri calamari cotti nel latte di cocco con curcuma e spezie del Kerala, il paese degli Dei. Un piatto non piccante, dal gusto delicato e dal profumo esotico 18€

*allergeni: 2, 10    salse decorative: 3*

### Jheenga Jhol with Curd Rice 100

Gamberi saltati in padella con aggiunta di spezie delicate e latte di cocco. Serviti con riso allo zafferano allo yogurt 18€

*allergeni: 2, 7, 10*

### Patrani Fish 100

Filetto di salmone cotto al vapore, ricoperto da un fresco mix di erbe e avvolto in foglia di banano. Servito con insalatina di avocado e pomodorini ed una zuppetta a base di butter ghee, pomodoro, latte di cocco e frutta secca 20€

*allergeni: 4, 8    salsa accompagnamento: 7*

## Curries Esotici

### Jheenga Tawa Masala 100

Gamberi dal sapore affumicato cotti in salsa di pomodoro, latte di cocco e spezie delicate 16€

*allergeni: 2, 8*

### Goan Chicken Curry 100

Un curry che conquista al primo assaggio: teneri bocconi di pollo affumicati nel forno tandoor, ripassati in un curry di pomodoro ed impreziositi dalla cremosa dolcezza del latte di cocco. Un piatto che profuma di esoticità 15€

*allergeni: 7, 8, 10*

## Madras Hot Curries

### Lamb Madras 100

Dalla zona di Madras, sud-est dell'India, un curry con peperoncino, pepe nero, aglio e semi di senape. Teneri bocconcini di agnello grass-fed cotti a fuoco lento, avvolti da una speziatura intensa 16€

*allergeni: 7, 8, 10*

### Madras Chicken 100

Pollo cotto in salsa cremosa al pomodoro con un masala deciso di peperoncino, curcuma, pepe nero, aglio e semi di senape. Tutti i sapori del Sud in questo piatto 15€

*allergeni: 7, 8, 10*

## Curries Tradizionali

### Chili Chicken

Morbidi bocconcini di pollo pastellati e fritti, ripassati poi in una salsa agrodolce di peperoni, cipolle, zenzero e mix di spezie 15€

*allergeni: 1, 3, 6*

### Chicken Tikka Masala 100

Un viaggio tra tradizione e innovazione: bocconcini di pollo marinati con yogurt e peperoncino dolce, affumicati lentamente nel Tandoor. La cottura si completa in padella, con una riduzione di pomodoro, peperoni e spezie che rendono questo piatto veramente sfizioso. Evoluzione naturale del leggendario Butter Chicken, questo piatto incarna il primo abbraccio tra la cucina indiana e lo spirito fusion 15€

*allergeni: 7, 8*

*Servizio e coperto 3€*

## Il Tandoori MIX Perfetto

Mix Carni Grigliate nel Tradizionale Forno Tandoor 25€

#### 2 bocconcini Fish Tikka

(morbido salmone con mix di spezie)

#### 2 bocconcini Chicken Tikka

(sfizioso pollo con peperoncino dolce)

#### 2 bocconcini Malai Tikka

(pollo delicato con yogurt e frutta secca)

#### 2 bocconcini Lamb Seekh Kebab

(macinato di agnello con aglio e coriandolo)

*allergeni: 2, 4, 7, 8, 10, 11    salse decorative: 3*

## Tandoori Vegetariani

### Paneer Tikka 100

Delicati bocconcini di formaggio fresco, marinati con yogurt, spezie aromatiche, e accompagnati da cipolle e peperoni. Questa ricetta sembra risalga al XVI secolo, durante il regno maestoso della dinastia Mughal 13€

*allergeni: 7    salse decorative: 3*

### Bharwa Tandoori Aloo 100

Piatto iconico del Nord, è una gustosa patata ripiena di formaggio paneer, anacardi, peperoni, carote e perle di melograno. La sapiente speziatura e il gusto affumicato del forno tandoor lo rendono un piatto squisito 13€

*allergeni: 7, 8, 11    salse decorative: 3*

## Tandoori di Carne

### Lamb Seekh Kebab 100

Macinato di carne di agnello della Nuova Zelanda cresciuto nei pascoli e nutrito a foraggio.

Il preparato, insaporito con spezie indiane e aglio, viene avvolto attorno ad uno spiedo ed infornato nel tandoor 15€

*salse decorative: 3, 7*

### Fish Tikka 100

Bocconcini di salmone fresco marinato con yogurt, zenzero, limone, semi di senape, curcuma e ajwain. Profumato, così morbido che si scioglie in bocca 18€

*allergeni: 4, 7, 10    salse decorative: 3*

### Chicken Tikka 100

Icona della cucina indiana: teneri bocconcini di pollo marinati in yogurt, spezie e peperoncino dolce. Grigliati tra le pareti di argilla del tandoor, sprigionano profumi affumicati e sfiziosi 13€

*allergeni: 7, 10    salse decorative: 3*

#### Lista Allergeni

1 glutine	3 uova	5 arachidi	7 latte	9 sedano	11 sesamo	13 lupini	 100 Prodotto a basso contenuto di glutine, ma non ne è privo.
2 crostacei	4 pesce	6 soia	8 frutta a guscio	10 senape	12 anidride solforosa	14 molluschi	