

L'une des cuisines indiennes les plus respectées est celle du Punjab, qui doit beaucoup à la position géographique du Punjab lui-même. La terre des cinq rivières est une plaine agricole très fertile des contreforts de l'Himalaya. Les plats punjabi doivent la richesse de leur goût et la douceur de leur texture à un savant mélange d'ingrédients et à une cuisson habile. Tout réside dans l'équilibre, car les épices punjabi font ressortir (**sans jamais les dominer**) le goût et la texture des ingrédients de base, qu'il s'agisse de poisson, de viande ou de légumes. L'établissement, qui a ouvert ses portes en 1946, est le plus ancien restaurant qui représente le nord de l'Inde au Royaume-Uni et il a servi les plats distinctifs de la cuisine punjabi à des générations de clients de Covent Garden. Restaurant tenu maintenant par la quatrième génération de la famille, il se distingue par son décor punjabi éclectique et les nombreuses photos historiques qui ornent ses murs de soie. **Si vous êtes sensibles ou allergiques à l'un quelconque de nos ingrédients, veuillez nous le faire savoir.**

## HORS-D'ŒUVRE

### PAKORA (V)

Beignets d'oignon à la farine de pois chiches, avec herbes et épices.

### ALOO TIKKI (V)

Galettes de pommes de terre légèrement épicées, servies avec notre sauce aigre-douce maison.

### PUNJABI SAMOSA (V)

Chaussons triangulaires croustillants, fourrés aux légumes.

### KADU PURI (V)

Citrouille dorée servie sur puri (pain) croustillant; les habitués en raffolent.

### CHICKEN CHAT

Morceaux de poulet servis avec notre sauce aigre-douce maison.

### CHICKEN WINGS

Commandez à l'avance! Cuites au tandoor pendant 20 minutes. Cuisson au choix. Peuvent aussi être servies avec le plat principal.

### FISH TIKKI

Galettes de filets de morue frais grillées, avec herbes et épices.

### PAPADUM (V) ordinaire ou masala (épicée)

Avec chutney et pickles.



## TANDOORI

Le four traditionnel punjabi en terre cuite est véritablement au cœur du barbecue indien. Tous nos tandooris sont servis sur lit d'oignons grésillant dans un plat traditionnel, accompagnés d'une sauce à la menthe rafraîchissante.

### CHICKEN TANDOORI

Poulet rôti à la punjabi, connu dans le monde entier. Servi sur l'os, Mariné dans du yoghourt frais et du tandoori masala.

### CHICKEN TIKKA

Petits morceaux de poulet désossé, marinés dans du tandoori masala, cuits sur brochettes.

### LAMB BOTI KEBAB

Morceaux d'agneau très tendres, marinés dans du yoghourt épicé.

### LAMB SEEKH KEBAB

Agneau haché épicé, cuit sur brochettes au tandoori.

### TANDOORI KING PRAWNS

Délicieuses langoustines légèrement épicées.

### TANDOORI MIXED GRILL

Morceaux de poulet tandoori, de poulet tikka, de seekh kebab et de boti kebab.

### CHICKEN TIKKA SPECIAL

Poulet tikka, flambé au brandy à votre table. Ce plat flambé a toujours fait notre réputation.

### HARIYALI CHICKEN TIKKA

Morceaux tendres de poitrine de poulet marinés au goût délicieux de menthe fraîche et de coriandre.

### TANDOORI VEGETABLES (V)

Mélange de légumes marinés, cuits dans le tandoor.

### TANDOORI PANEER (V)

Fromage cottage maison mariné dans des herbes et des épices.



(V) - Végétarien  
(É) - Épicé

## CURRY DE POULET

Nous devons vous prévenir que nos plats de poulet au curry ont un goût de revenez-y. Ils stimulent véritablement vos endorphines et électrifient vos nerfs. En fait, l'un de nos clients a mangé ici deux fois par jour, cinq jours par semaine pendant 40 ans, jusqu'au jour où il a pris sa retraite!

### CHICKEN KORMA

Poulet tendre servi dans une sauce à la crème légèrement épicée.

### CHICKEN MADRAS (É)

Poulet servi dans une sauce punjabi très épicée.

### ACHARRI MURGHA

Notre fameux poulet dans une marinade punjabi, délicieux, moyennement épicé et piquant. Il faut y goûter au moins une fois dans sa vie! - **Spécialité punjabi**

### METHI MURGHA

Véritable trésor punjabi. Délicieux morceaux de poulet cuits avec fenugrec frais.

### CHICKEN KARAHI

Délicieux morceaux de poulet cuits avec tomates et poivrons verts dans une sauce traditionnelle punjabi.

### CHICKEN TIKKA MASALA

Il n'existe pas de recette standard pour ce plat classique, mais notre formule de 1973 résiste au temps. Poulet tikka servi avec sauce tandoori masala et tomates.

### CHICKEN JALFREZI

Lamelles de poulet avec tomates et oignons, cuites dans un mélange exotique de gingembre, de poivrons verts et d'épices douces.

### SAAG CHICKEN

Morceaux de poulet cuits avec épinards et épices indiennes.

### BUTTER CHICKEN

Parrain de tous les plats punjabi. Délicieux poulet **avec os**, servi dans une sauce crémeuse au beurre. - **Spécialité punjabi**



## CURRY D'AGNEAU

Ce sont les plats que servent les femmes du Punjab à leurs hommes lorsqu'ils veulent être suffisamment forts pour performer avec plaisir. Messieurs, attention. Mesdames, gardez-les à l'œil.

### LAMB KORMA

Agneau légèrement épicé servi dans une sauce crémeuse.

### LAMB MADRAS (É)

Agneau servi dans une sauce punjabi épicée.

### KARAHI GOSHT

Délicieux morceaux d'agneau cuits avec tomates et poivrons verts dans une sauce traditionnelle punjabi.

### LAMB JALFREZI

Lamelles d'agneau avec tomates et oignons, cuites dans un mélange exotique de gingembre, de poivrons verts et d'épices douces.

### SAAG GOSHT

Délicieux morceaux de viande cuits avec épinards.

### METHI GOSHT

Voici un autre véritable trésor punjabi. Délicieux morceaux d'agneau cuits avec fenugrec frais, une herbe punjabi très appréciée.

### PUDINA GOSHT

Agneau mariné dans la menthe, cuit avec herbes et épices et poivrons verts.

### ACHARRI GOSHT

Agneau punjabi dans des marinades, délicieux, moyennement épicé et piquant. Les Punjabi en raffolent! - **Spécialité punjabi**

## PLATS VÉGÉTARIENS

Nos plats végétariens ne sont ni trop ni pas assez copieux. En 1951, Grand-père a été obligé de relocaliser le Punjab là où il se trouve aujourd'hui, pour se rapprocher de l'ambassade de l'Inde, dont de nombreux employés s'ennuyaient de l'authentique cuisine végétarienne punjabi.

### DALL

Plat punjabi de lentille maison, nutritif, indispensable, excellente source de protéines.

### GRANDAD'S KALI DALL

Notre plat de lentilles noires classique, cuites selon une recette secrète de Grand-père.

### SAAG

Épinards apprêtés selon le plus pur style punjabi, très appréciés des hommes forts.

### SAAG PANEER

Fromage cottage en cubes cuit avec épinards et épices.

### SAAG ALOO

Épinards cuits dans des épices, avec pommes de terre.

### BAIGAN

Aubergine entière farcie, cuite à la punjabi. Plat sensationnel et santé.

### MUTTER PANEER

Fromage cottage maison, mijoté avec petits pois et épices. L'un des plats préférés du restaurant.

### VEGETABLE KOFTA

Morceaux de citrouille épicés en beignets, servis avec une sauce aux herbes.

### PANEER MAKHANI

Fromage cottage cuit dans une sauce épaisse à base de tomates, de crème et de beurre. Délice connu de Delhi.

### MIXED VEGETABLES CURRY

Mélange de légumes cuits avec graines de cumin et épices.

### PUNJABI CHOLE

Plat punjabi traditionnel et nutritif, à base de pois chiches.

### ALOO CHOLE

Autre plat punjabi de pois chiches au curry avec pommes de terre, légèrement épicé.

### KARAHI PANEER

Délice végétarien, à base de languettes de fromage cottage sautées avec poivrons verts et une pâte de gingembre et d'ail, dans une sauce tomate épicée. Délice punjabi et de Delhi.

### BOMBAY ALOO

Pommes de terre très épicées.

### GOBI ALOO

Chou-fleur et pommes de terre légèrement épicés et sautés. Au Punjab, cette recette classique est transmise de mère en fille.

### BHINDI MASALA

Okra frais, sauté avec herbes et épices.

### MUSHROOM

Champignons au curry, avec épices et herbes.

### KADU SABJI

Délicieux curry doux de citrouille. - **Spécialité punjabi**

## GARNITURES

### DAHI

Yogourt nature nutritif. On le trouve dans tous les foyers du Punjab.

### CUCUMBER RAITA

Yogourt nature et concombre frais. Délicieux et rafraîchissant.

### BOONDI RAITA

Granules croustillantes de farine de pois chiches dans un yoghourt frais.

### PUNJABI SALAD

Salade verte avec oignons.

### KACHUMBER SALAD

Salade très appréciée; mélange de morceaux de salade verte.

## CURRY DE FRUITS DE MER

### PRAWN BHUNA

Crevettes cuites avec tomates et poivrons verts dans une sauce épaisse.

### KING PRAWN BHUNA

Langoustines cuites dans une sauce épaisse et épicée.

### BENAAM MACCHI TARKARI

Curry de divers poisson.



## RIZ BASMATI

Riz frais, doux et parfumé, des contreforts de l'Himalaya.

**PILAU RICE (V)** Riz parfumé aux graines de cumin.

**PLAIN RICE (V)** Riz blanc étuvé à la perfection.

## BIRYANI

Riz cuit dans une sauce épaisse, avec trois garnitures au choix. Servi avec curry de légumes ou raita.

**BIRYANI AUX LÉGUMES (V)**

**BIRYANI AU POULET**

**BIRYANI À L'AGNEAU**

## PAINS PUNJABI (V)

### NAAN AU BEURRE

Pain plat simple et délicieux, cuit de façon experte sur les parois du tandoor.

### NAAN AU FROMAGE

Pain plat du Punjab, avec une mince couche d'un léger fromage français. Excellent hors-d'œuvre!

### KULCHA NAAN

Avec oignons épicés.

### GARLIC NAAN

Si vous avez planifié des activités érotiques après le repas, peut-être devriez-vous résister à l'attrait de ce pain à l'ail délicieusement bon.

### CHILLI NAAN

Pain punjabi spécial au levain avec chili.

### PESHWARI NAAN

Aux fruits secs et à la noix de coco.

### LACCHA PARATHA

Pain feuilleté croustillant. Accompagne très bien les plats en sauce.

### PARATHA FOURRÉE

Aux pommes de terre épicées..

### TANDOORI ROTI

Pain plat de blé entier cuit dans le tandoor.

### CHAPATI

Pain irrésistible cuit sur commande dans notre tawa (plat chaud traditionnel).

### TANDOORI PARATHA



OUVERT TOUS LES JOURS, POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER • PLATS À EMPORTER • DES FRAIS DE SERVICE DISCRÉTIONNAIRES DE 10 % SERONT AJOUTÉS

TOUS NOS FOURNISSEURS ONT GARANTI NE PAS NOUS LIVRER DE PRODUITS TRANSGÉNIQUES

# CUISINE DISTINCTIVE DU PUNJAB

La raison pour laquelle je vais à Londres . . . . . Lucy McLroy, Shrewsbury, Shropshire  
 Un repas au Punjab...la deuxième meilleure chose au monde . . . . . Alan Tosh, Solihull  
 Recommandé par un ami, je n'ai pas été déçu . . . . . Gareth Davies, Woodford  
 La cuisine est délicieuse et les gens sont drôles . . . . . Alex C Castilles Sao Brazil  
 Je suis accro (4 fois en une semaine!) . . . . . Lisa Stone, Chelsea, Québec Canada  
 Première fois que je faisais un repas indien,  
 maintenant, je suis gâtée . . . . . Michelle Tvelon, Lansburg Minnosota, É.-U.  
 Chez moi loin de chez moi – Magnifique! Superbe ! . . . . . Vinnay Kumar Jersey City, É.-U.  
 Un merveilleux restaurant pour fêter mon anniversaire . . . . . Ann Timmer Scottsdale, Arizona, É.-U.  
 J'ai été transporté en Inde l'espace d'un court instant . . . . . Noel McLaren, Londres  
 La nourriture est excellente, elle me rappelle le Punjab . . . . . Arvin Singh, Slough  
 S'il n'était pas le meilleur, je ne viendrais pas ici aussi  
 souvent depuis 30 ans, n'est-ce pas? . . . . . John Mandleberg, Cheshire



Mon restaurant préféré quand je suis à Londres, tout simplement délicieux . . . Ann Sophie, Paris, France  
 Punjab est le meilleur, ouvrez-en un à New York! . . . . . Dr Joseph Cjarette, New York, É.-U.  
 Non, à Sydney! . . . . . Alastair McIntyre Sydney, Australie  
 Je n'ai jamais mangé de meilleurs pakora aux oignons ni baigan . . Phil Grudolphin, Somerset, Angleterre  
 Merci de cette magnifique soirée, de tous ces repas que nous avons  
 déjà appréciés et de tous ceux à venir; j'ai dégusté chaque bouchée . . . . . Brendan Talbott, Londres  
 Le meilleur jalfrezi de Londres . . . . . Steve Parkin, Britol  
 Excellents moments! Excellent repas! . . . . . Steve Bratt, Harpenden  
 Meilleurs vœux de prospérité au Punjab pour les 60 ans  
 à venir, bonne humeur, cuisine excellente et rires . . . . . J Gautora, Londres  
 Une institution dans un monde en pleine  
 évolution, continuez! . . . . . Stephen Perriman, Winchester  
 Vraiment délicieux; rendez-vous pour votre 100<sup>e</sup> anniversaire . . . Rashpal Panesar, Londres



## FRENCH



*Le plus ancien restaurant du nord de l'Inde  
 au Royaume-Uni  
 Cuisine distinctive du Punjab*

