

Uma das mais respeitadas variedades de culinária Indiana é o estilo Punjabi, que muito deve à posição geográfica do Punjab. A região dos cinco rios é uma região agrícola afluyente localizada numa planície no sopé dos Himalaias, cujos rios descem até aos campos férteis. A comida Punjabi exige mestria na mistura e preparação dos ingredientes para criar um sabor rico e uma textura suave. O equilíbrio é a chave. As especiarias do Punjab acentuam ligeiramente o sabor e a textura do ingrediente principal, quer seja peixe, carne ou vegetais. Fundado em 1946, somos o mais antigo restaurante de comida Indiana do Norte no Reino Unido, servindo a distinta cozinha Punjabi a gerações de amantes da boa cozinha, no Covent Garden. Nas mãos da quarta geração de uma família, oferecemos uma atmosfera Punjabi eclética com muitas imagens históricas nas nossas paredes cobertas de seda.

ENTRADAS

PAKORA (V)

Cebolas com grão-de-bico moído com ervas e especiarias

ALOO TIKKI (V)

Tikki de batata levemente temperada e servida com o nosso molho agri-doce emblemático

PUNJABI SAMOSA (CHAMUÇAS À MODA DO PUNJAB) (V)

Massa estaladiça triangular recheada com vegetais

KADU PURI (V)

Abóbora em puri (pão) estaladiço, a mais apreciada pelos clientes regulares

CHICKEN CHAT

Pedaços cortados de galinha succulenta, servida com o nosso molho agri-doce emblemático

ASAS DE GALINHA

Encomende cedo! Torrada no tandoor durante 20 min. Feita por encomenda. Também pode ser servida com o prato principal.

TIKKI DE PEIXE

Pedaços de bacalhau fresco com ervas e especiarias, frito em banha

PAPADUM (V) **Simples** ou **Masala** (temperado)

com chutney e pickles



TANDOORI

O fogão de barro Punjabi tradicional é o verdadeiro coração de qualquer churrasco Indiano. Todos os nossos tandooris são servidos num tabuleiro de cebolas a ferver, numa frigideira tradicional, acompanhados de um molho de hortelã refrescante.

TANDOORI DE GALINHA

Famosa galinha Punjabi no churrasco, servida com osso. Marinada em iogurte fresco e tandoori masala.

TIKKA DE GALINHA

Pequenos pedaços de galinha sem ossos marinados em tandoori masala e assados no espeto.

BOTI KEBAB DE BORREGO

Pedaços de Borrego muito tenros marinados em iogurte picante

SEEKH KEBAB DE BORREGO

Kebab picado de borrego com picante, desfiado delicadamente e cozinhado no espeto no tandoor

CAMARÃO REAL TANDOORI

Camarão real succulento levemente picante

GRELHADO DE TANDOORI

Pedaços de galinha tandoor, tikka de galinha, seekh kebab e boti kebab

TIKKA DE GALINHA ESPECIAL

Tikka de galinha, servido em chamas à sua mesa com um "shot" de brandy. Somos famosos por este histórico prato ilambé

TIKKA DE GALINHA HARIYALI

Pedaços do peito de galinha marinados com um sabor inebriante, preparados com hortelã e coentros frescos

VEGETABLES TANDOORI (V)

Vegetais marinados, assados no Tandoor

TANDOORI PANEER (V)

Requeijão caseiro marinado com ervas e especiarias



(V) – Piatto vegetariano

(H) – Piatto piccante

CARIL DE GALINHA

Queremos adverti-lo que os pratos de caril de galinha podem ser muito viciantes. Estimulam as suas endorfinas e electricam os seus nervos. Na verdade, um dos nossos clientes frequentou o Punjab duas vezes por dia, cinco dias por semana, durante quarenta anos, antes de se reformar!

KORMA DE GALINHA

Galinha tenra servida com natas e molho ligeiramente picante

MADRAS DE GALINHA (H)

Galinha servida com molho Punjabi picante

ACHARRI MURGHA

A nossa famosa galinha com pickles Punjabi, ácida e picante. Tem que a experimentar, pelo menos, uma vez na vida! - **Especialidade do Punjab**

METHI MURGHA

Um verdadeiro tesouro Punjabi. Pedaços succulentos de galinha cozinhada com alforva fresca

KARAHI DE GALINHA

Pedaços succulentos de galinha com tomate e pimenta verde com um molho tradicional do Punjab

TIKKA MASALA DE GALINHA

Não existe uma receita padrão para este prato clássico. No entanto, a nossa fórmula criada em 1973 continua a manter a qualidade de sempre. Tikka de Galinha servida em tandoori masala e molho de tomate

JALFREZI DE GALINHA

Pedaços de galinha Juliana semi-secos fritos com tomate e cebola, numa mistura exótica de gengibre, pimenta verde e picante

GALINHA SAAG

Galinha cortada sem ossos com espinafres e picante Indiano

GALINHA COM MANTEIGA

O rei de todos os pratos Punjabi: galinha succulenta **com osso** servida com molho cremoso com um pouco de manteiga - **Especialidade do Punjab**



CARIL DE BORREGO

Isto é o que as mulheres Punjabi servem aos seus homens quando os querem suficientemente fortes para um bom desempenho. Por isso, cuidado homens. Senhoras, atenção.

KORMA DE BORREGO

Borrego com um toque de picante, com molho cremoso

MADRAS DE BORREGO (H)

Borrego servido com molho Punjabi picante e quente

KARAHI GOSHT

Pedaços succulentos de Borrego com tomante e pimenta verde and num molho Punjabi tradicional

JALFREZI DE BORREGO

Pedaços semi-secos fritos à Juliana de borrego tandoori com tomates e cebola, numa mistura exótica de gengibre, pimenta verde e picante

SAAG GOSHT

Pedaços succulentos de carne com espinafres

METHI GOSHT

Outro verdadeiro tesouro Punjabi. Pedaços succulentos de borrego cozinhados com alforva fresca, uma erva muito apreciada no Punjab

PUDINA GOSHT

Borrego marinado em hortelã com ervas, picante e pimenta verde

ACHARRI GOSHT

Caril de borrego com pickles: basta dizer que os Punjabi matam por este prato delicioso, ácido e picante irresistível - **Especialidade do Punjab**

VEGETAIS

Os nossos pratos de vegetais não são nem demasiado grandes, nem demasiado pequenos. Em 1951, o Avô foi obrigado a mudar o Punjab para a sua presente localização, para ficar mais perto da embaixada da Índia, onde muitos dos seus funcionários desejam voltar a provar a autêntica cozinha vegetariana do Punjab.

DALL

Prato nutritivo e caseiro de lentilhas amarelas Punjab, indispensável e cheio de proteínas

KALI DALL DO AVÔ

O nosso dall preto clássico baseado na receita secreta do avô

SAAG

Espinafres preparados ao verdadeiro estilo do Punjab, muito apreciados por todos os culturistas do Punjab

SAAG PANEER

Requeijão cortado com espinafres e picante

SAAG ALOO

Espinafre com batatas em picante

BAIGAN

Beringelas recheadas e cozinhadas ao estilo do Punjab, sensacionais e saudáveis

MUTTER PANEER

Delicioso caril de ervilhas e cubos de queijo caseiro – apreciado por todos

KOFTA DE VEGETAIS

Dumplings picantes de abóbora servidos com molho de ervas

PANEER MAKHANI

Requeijão com muito molho, tomate, manteiga e natas. Uma delícia famosa de Delhi

CARIL DE VEGETAIS

Vegetais com sementes de cominho e picante

PUNJABI CHOLE

Grão-de-bico com caril num prato tradicional do Punjab, caseiro e saboroso

ALOO CHOLE

Outra delícia representativa do Punjab: grão-de-bico com caril, batatas, ligeiramente picante

KARAHI PANEER

Delícia vegetariana: tiras de requeijão com pimenta verde e molho de gengibre e alho com um molho de tomate picante. Prato popular do Punjab e uma delícia de Delhi.

BOMBAY ALOO

Batatas quentes e picantes

GOBI ALOO

Couve-flor e batatas ligeiramente picantes e salteadas. Uma receita clássica do Punjab transmitida de mãe para filha

BHINDI MASALA

Quiabo fresco, salteado com ervas e picante

COGUMELO

Cogumelos com carol, ervas e picante

KADU SABJI

Caril de abóbora sumptuosamente delicioso – **Especialidade do Punjab**

ACOMPANHAMENTO

DAHI

Iogurte natural e nutritivo, presença indispensável em cada lar do Punjab

RAITA DE PEPINO

Iogurte natural com pepino fresco, delicioso e refrescante

BOONDI RAITA

Granulas de farinha estaladiças em iogurte fresco

SALADA PUNJABI

Salada fresca servida com cebolas

SALADA KACHUMBER

Esta salada popular é uma mistura de salada verde cortada

CARIL DE MARISCO

BHUNA DE CAMARÃO

Camarões com tomate e pimenta verde em molho espesso

BHUNA DE CAMARÃO-REAL

Camarões-reais num espesso molho picante

BENAAM MACCHI TARKARI

Caril de peixe sem nome



ARROZ BASMATI

Arroz fresco, aromático e fino, do sopé dos Himalaias

ARROZ PILAU (V) Arroz com sementes de cominho

ARROZ SIMPLES (V) Arroz branco cozido até à perfeição

BIRYANI

Arroz cozinhado com massa espessa, com três ingredientes à sua escolha. Servido com caril de vegetais ou raita

BIRYANI DE VEGETAIS (V)

BIRYANI DE GALINHA

BIRYANI DE BORREGO

PÃO DO PUNJAB (V)

NAAN DE MANTEIGA

Pão simples mas sumptuoso, cozido contra as paredes do tandoor

NAAN DE QUEIXO

Pão Punjabi com uma fina camada de queijo francês suave. Também pode ser uma deliciosa entrada!

KULCHA NAAN

Com cebolas picantes

NAAN DE ALHO

Se planeia ter um encontro erótico depois de sair do restaurante, talvez não deva comer este sensacional naan de alho

NAAN DE CHILI

Pão com levedura especial do Punjab com chili

PESHWARI NAAN

Com frutos secos e coco

LACCHA PARATHA

Pão estaladiço e com várias camadas, o acompanhamento perfeito para qualquer prato de molho espesso

ALOO PARATHA

Enchido com batatas picantes

TANDOORI ROTI

Pão de centeio cozinhado no tandoor

CHAPATI

Pão irresistível e fresco cozido por encomenda no nosso tawa (prato quente tradicional)

TANDOORI PARATHA



ESTAMOS ABERTOS OS SETE DIAS DA SEMANA AO ALMOÇO E JANTAR • SERVIÇO TAKE AWAY DISPONÍVEL • EXISTE UMA TAXA OPCIONAL DE 10% PELO SERVIÇO • PREÇO MÍNIMO DE £15.00 POR PESSOA

© 2011, Amrit Maan.

TODOS OS NOSSOS FORNECEDORES JÁ NOS INFORMARAM QUE NÃO UTILIZAM PRODUTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS



PORTUGUESE



*UK's Oldest North Indian Restaurant
Serving Distinctive Punjabi Cuisine*

