



Punjab Ristorante was born from a simple belief: the best Indian food is made with patience, respect for ingredients, and recipes passed down through generations. Every dish here carries a story — of family kitchens, of spice markets, of recipes perfected over decades before they ever reached your plate. We didn't come to Florence to reinvent Indian food. We came to share it, exactly as it should be.

Punjab Ristorante nasce da una convinzione semplice: il miglior cibo indiano si prepara con pazienza, rispetto per gli ingredienti e ricette tramandate di generazione in generazione. Ogni piatto qui racconta una storia — di cucine di famiglia, di mercati di spezie, di ricette perfezionate nel corso di decenni prima di arrivare nel tuo piatto. Non siamo venuti a Firenze per reinventare la cucina indiana. Siamo venuti per condividerla, esattamente come dovrebbe essere.

WELCOME!

PUNJAB RISTORANTE

Classical Indian Restaurant • Cucina Classica Indiana

SERVICE: € 2

The kitchen is open from 11am to midnight.

COPERTO: € 2

La cucina è aperta dalle 11:00 alle 00:00.

Please inform the waiter of any food allergies or intolerance.

Si prega di informare il cameriere di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

ABOUT MENU

 Medio piccante / Medium spicy

 Piccante / Spicy

 Vegetariano / Vegetarian

 Non Vegetariano / Non-Vegetarian

① Vegano su Richiesta / Vegan on Request

ANTIPASTI / APPETIZERS

French Fries

€5

Crispy golden deep-fried potato strips.

Patatine Fritte

Strisce di patate fritte, croccanti e dorate.

Onion Rings (1)

€5

Onion rings dipped in chickpea batter and deep-fried until golden.

Anelli di Cipolla

Anelli di cipolla in pastella di farina di ceci, fritti fino a doratura.

Samosa (1)

€4

Crispy fried pastry triangles filled with spiced potatoes and peas.

Samosa

Triangoli di pasta sfoglia croccante ripieni di patate e piselli speziati.

Veg Pakora (1)

€3.5

Mixed vegetables dipped in chickpea flour batter and deep-fried.

Pakora Vegetariani

Verdure miste immerse in pastella di farina di ceci e fritte.

Palak Pakora (1)

€4.5

Fresh spinach leaves dipped in spiced chickpea batter and deep-fried.

Pakora di Spinaci

Foglie di spinaci fresche immerse in pastella speziata di ceci e fritte.

Paneer Pakora (1,7)

€5

Fresh paneer cheese cubes dipped in chickpea batter and deep-fried until crisp.

Pakora di Paneer

Cubetti di formaggio paneer fresco in pastella di ceci, fritti croccanti.

Chicken Pakora (1)

€5.5

Chicken pieces dipped in spiced chickpea batter and deep-fried.

Pakora di Pollo

Pezzi di pollo marinato in pastella speziata di ceci e fritti.

Fish Pakora (1,4)

€7

Fish fillets dipped in spiced chickpea batter and deep-fried.

Pakora di Pesce

Filetti di pesce in pastella di farina di ceci e spezie, fritti in olio caldo.

Chicken 65 (1,10)

€8

Deep-fried chicken pieces tossed with curry leaves, red chilli and spices.

Pollo 65

Pezzi di pollo fritti in pastella speziata con foglie di curry e peperoncino.

Chicken Lollipop (1,10)

€8

Frenched chicken wings marinated, deep-fried and served with a chilli-garlic sauce.

Lecca-lecca di Pollo

Ali di pollo alla francese, marinate e fritte, servite con salsa aglio-peperoncino.

Gobi 65 (1,10)

€5

Cauliflower florets deep-fried in spiced batter with curry leaves and red chilli.

Cavolfiore 65

Cimette di cavolfiore in pastella speziata, fritte con foglie di curry e peperoncino.

Chicken Chilly (1,6,10)

€8

Chicken marinated in soy sauce, stir-fried with peppers and onion, Indo-Chinese style.

Pollo al Peperoncino

Pollo marinato in salsa di soia, saltato con peperoni e cipolla in stile indo-cinese.

Paneer Chilly (1,6,7)

€8.5

Paneer cubes stir-fried with bell peppers in a spicy soy-based sauce.

Paneer al Peperoncino

Cubetti di paneer saltati con peperoni e salsa di soia piccante.

Mix Appetizer (1,7)

€11

An assorted selection of samosa, pakora and tandoori starters.

Antipasto Misto

Selezione di samosa, pakora e antipasti tandoori assortiti.

Masala Papadam (9,10)

€4

Crispy lentil papadam topped with onion, tomato and tangy chaat masala.

Papadam Masala

Cialda di lenticchie croccante guarnita con cipolla, pomodoro e chaat masala.

Papadam

€2.5

Thin crisp wafer made from lentil flour, roasted or fried.

Papadam

Cialda sottile di farina di lenticchie, tostata o frita.

Aloo Chaat (7,9,10,12)

€4

Fried potato cubes topped with yogurt, tamarind and mint chutney.

Aloo Chaat

Cubetti di patate fritte conditi con yogurt, chutney di tamarindo e menta.

Samosa Chaat (1,7,9,10,12)

€5

Crushed samosa topped with chickpeas, yogurt and tamarind-mint chutney.

Samosa Chaat

Samosa sbriciolata con ceci, yogurt e chutney di tamarindo e menta.

ZUPPA / SOUP

Chicken Soup 🍲 (9)

€7

Chicken broth with shredded chicken, black pepper and aromatic herbs.

Zuppa di Pollo

Brodo di pollo con pollo sfilacciato, pepe nero ed erbe aromatiche.

Dal Soup 🍲 (9)

€6.5

Yellow lentil soup lightly tempered with cumin and garlic.

Zuppa di Lenticchie

Zuppa di lenticchie gialle con un leggero soffritto di cumino e aglio.

Veg Soup 🍲 (9)

€6

Mixed vegetable soup in a light vegetable broth.

Zuppa di Verdure

Zuppa di verdure miste in brodo vegetale leggero.

Shrimp Soup 🍲 (2,9)

€7.5

Shrimp soup with black pepper and aromatic herbs.

Zuppa di Gamberetti

Zuppa di gamberetti con pepe nero ed erbe aromatiche.

Tomato Soup 🍲 (7,9)

€5

Tomato soup with garlic, black pepper and basil.

Zuppa di Pomodoro

Zuppa di pomodoro con aglio, pepe nero e basilico.

INSALATE E RAITA / SALAD & RAITA

Mix Salad 🍲 (9)

€6

tomato, cucumber, onion and carrot.

Insalata Mista

pomodoro, cetriolo, cipolla e carota fresca.

Onion Salad 🍲

€4

Sliced onion dressed with lemon juice, chilli powder and chaat masala.

Insalata di Cipolla

Cipolla affettata condita con succo di limone, peperoncino e chaat masala.

Punjabi Salad 🍲 🌶️

€6

Onion, tomato, cucumber and green chilli dressed with fresh lemon.

Insalata Punjabi

Cipolla, pomodoro, cetriolo e peperoncino verde con succo di limone.

Mix Raita 🍲 (7)

€4

Fresh yogurt with mixed vegetables and roasted cumin.

Raita Mista

Yogurt fresco con verdure miste e cumino tostato.

Plain Yogurt 🍲 (7)

€3

Plain, fresh and creamy natural yogurt.

Yogurt Naturale

Yogurt naturale semplice, fresco e cremoso.

Onion Raita 🍲 (7)

€4

Yogurt blended with finely chopped onion and roasted cumin.

Raita di Cipolla

Yogurt con cipolla tritata finemente e cumino tostato.

Cucumber Raita 🍲 (7)

€4

Yogurt with grated cucumber, fresh mint and roasted cumin.

Raita di Cetriolo

Yogurt con cetriolo grattugiato, menta fresca e cumino tostato.

Pudina Raita 🍲 (7)

€4

Yogurt with fresh mint, roasted cumin and a touch of green chilli.

Raita alla Menta

Yogurt con menta fresca, cumino tostato e un tocco di peperoncino verde.

Bundi Raita 🍲 (1,6,7)

€4

Yogurt with crispy gram-flour bundi and roasted cumin.

Raita con Bundi

Yogurt con bundi croccante di farina di ceci e cumino tostato.

SPECIALITÀ DAL TANDOOR / TANDOORI

Chicken Tandoori 🍷🌶️ (7,10) €11

Chicken legs marinated in spiced yogurt and roasted in the clay tandoor oven.

Pollo Tandoori

Cosce di pollo marinate nello yogurt con spezie indiane e cotte nel forno tandoor.

Chicken Tikka 🍷🌶️ (7,10) €10

Succulent boneless chicken pieces marinated in yogurt and herbs, roasted in tandoor.

Pollo Tikka

Pezzi di pollo disossato marinati in yogurt ed erbe, cotti nel tandoor.

Malai Tikka 🍷 (7,8,10) €10

Boneless chicken marinated in yogurt, cream and cashew paste, roasted in tandoor.

Malai Tikka

Pollo disossato marinato in yogurt, panna e anacardi, cotto nel tandoor.

Hara Bhara Tikka 🍷🌶️ (7,9,10) €10

Chicken or paneer marinated in yogurt with spinach and fresh herbs, roasted in tandoor.

Hara Bhara Tikka

Pollo o paneer marinato con yogurt, spinaci ed erbe fresche, cotto nel tandoor.

Seekh Kebab 🍷🌶️ (7,9,10) €11

Minced meat rolls blended with onions and herbs, skewered and roasted in tandoor.

Seekh Kebab

Involtini di carne macinata con cipolle ed erbe aromatiche, cotti su spiedini nel tandoor.

Fish Tikka 🍷🌶️ (4,7,10) €13

Fish marinated in exotic Indian spices and roasted in the tandoor oven.

Pesce Tikka

Pesce marinato in spezie indiane esotiche e cotto nel forno tandoor.

Mix Tandoori 🍷🌶️ (4,7,9,10) €17

A selection of chicken tandoori, chicken tikka, hara bhara tikka, malai tikka and seekh kebab.

Tandoori Misto

Selezione di pollo tandoori, pollo tikka, hara bhara tikka, malai tikka e seekh kebab.

Paneer Tikka 🍷🌶️ (7,9,10) €12

Paneer cubes, peppers and onions marinated in spiced yogurt and roasted in tandoor.

Paneer Tikka

Cubetti di paneer, peperoni e cipolle marinati in yogurt speziato, cotti nel tandoor.

Paneer Malai Tikka 🍷 (7,8) €13

Paneer cubes marinated in cream, cheese and mild spices with nuts, roasted in tandoor.

Paneer Malai Tikka

Cubetti di paneer marinati in panna, formaggio, spezie delicate e frutta secca, cotti nel tandoor.

Jheenga Tandoori 🍷🌶️ (2,7,10) €14

Tender prawns delicately marinated in yogurt and herbs, roasted in tandoor.

Gamberi Tandoori

Gamberi teneri marinati delicatamente in yogurt ed erbe, arrostiti nel tandoor.

Lamb Chops Tandoori 🍷🌶️ (10) €18

Lamb chops marinated in spices and roasted in tandoor.

Costolette d'Agnello Tandoori

Costolette d'agnello marinate in spezie e cotte nel tandoor.

POLLO / CHICKEN

Butter Chicken 🟥 (7,8)

€11

Chicken in a rich, creamy tomato-butter sauce with aromatic spices.

Butter Chicken

Pollo in salsa cremosa di pomodoro e burro con spezie aromatiche.

Chicken Tikka Masala 🟥🔥 (7,8)

€10

Tandoor-grilled chicken in a creamy spiced tomato-onion gravy.

Pollo Tikka Masala

Pollo grigliato al tandoor in salsa cremosa di pomodoro e cipolla.

Chicken Curry 🟥🔥 (9,10)

€10

Chicken in a classic onion-tomato gravy with ginger and garlic.

Curry di Pollo

Pollo in classica salsa di cipolla e pomodoro con zenzero e aglio.

Chicken Achari 🟥🔥🔥 (9,10)

€10

Chicken cooked with pickling spices, mustard seeds and fenugreek.

Pollo Achari

Pollo con spezie da sottaceto, semi di senape e fieno greco.

Chicken Karahi 🟥🔥🔥 (9,10)

€11

Chicken stir-fried with tomatoes, peppers and fresh ginger in a karahi.

Pollo Karahi

Pollo saltato con pomodori, peperoni e zenzero fresco nel karahi.

Chicken Vindaloo 🟥🔥🔥 (9,10,12)

€10

Chicken in a fiery Goan-style sauce with vinegar, red chilli and garlic.

Pollo Vindaloo

Pollo in salsa piccante goana all'aceto, peperoncino rosso e aglio.

Chicken Changezi 🟥 (7,8)

€12

Chicken in a rich cashew-cream gravy with mild Mughlai spices.

Pollo Changezi

Pollo in salsa ricca di anacardi e panna con spezie Mughlai delicate.

Chicken Jalfrezi 🟥🔥🔥 (9,10)

€11

Chicken stir-fried with peppers, onion and tomato in jalfrezi style.

Pollo Jalfrezi

Pollo saltato con peperoni, cipolla e pomodoro in stile jalfrezi.

Seekh Kebab Karai 🟥🔥 (7,9,10)

€12

Minced meat seekh kebab tossed in a spiced onion-tomato karahi sauce.

Seekh Kebab al Karai

Seekh kebab di carne macinata saltato in salsa karahi di cipolla e pomodoro.

Chicken Handi Karai 🟥🔥 (7,9,10)

€11

Chicken cooked in a traditional handi pot with onion-tomato masala.

Pollo Handi Karai

Pollo cotto in pentola handi tradizionale con masala di cipolla e pomodoro.

Malabar Karhi Curry 🟥🔥 (7,10)

€11

Chicken in a coconut milk curry with curry leaves, Malabar style.

Curry Karhi Malabar

Pollo in curry di latte di cocco con foglie di curry, stile Malabar.

Chicken Do Piazza 🟥🔥 (9,10)

€11.5

Chicken with double onion in a spiced tomato gravy.

Pollo Do Piazza

Pollo con doppia cipolla in salsa speziata di pomodoro.

Chicken Madras Curry 🟥🔥🔥 (7,9,10)

€11

Chicken in a Madras-style curry with curry leaves and coconut milk.

Curry di Pollo Madras

Pollo in curry Madras con foglie di curry e latte di cocco.

Mango Chicken Curry 🟥 (9)

€11

Chicken in a mildly sweet mango-based curry sauce.

Curry di Pollo al Mango

Pollo in salsa curry dolce a base di mango.

Chicken Mughlai 🟥 (7,8)

€11

Chicken in a rich yogurt, nut and cream gravy with aromatic spices.

Pollo Mughlai

Pollo in salsa ricca di yogurt, frutta secca e panna con spezie aromatiche.

Chicken Goan Curry 🟥🔥🔥 (10,12)

€10

Chicken in a tangy Goan-style coconut curry with red chilli, vinegar and spices.

Pollo alla Goana

Pollo in salsa Goana al cocco, con peperoncino rosso, aceto e spezie piccanti.

MONTONE E PESCE / MUTTON & FISH

Mutton Roghan Josh 🍲🌶️ (7,9,10) €13

Tender mutton slow-cooked in a rich Kashmiri-style gravy with aromatic spices.

Roghan Josh

Montone tenero cotto lentamente in salsa ricca stile Kashmir con spezie aromatiche.

Mutton Malabar 🍲🌶️ (7,10) €13

Mutton in a coconut milk curry with curry leaves, Malabar style.

Curry di Montone Malabar

Montone in curry di latte di cocco con foglie di curry, stile Malabar.

Chatti Nut Mutton 🍲 (7,8,10) €13

Mutton cooked in a creamy cashew and coconut gravy with mild spices.

Montone Chatti Nut

Montone in salsa cremosa di anacardi e cocco con spezie delicate.

Ghond Mutton 🍲 (7,8) €13

Mutton in a rich gravy with edible gum, cream and aromatic Mughlai spices.

Montone Ghond

Montone in salsa ricca con gomma commestibile, panna e spezie Mughlai.

Mutton Curry 🍲🌶️ (9,10) €13

Mutton in a classic onion-tomato gravy with ginger and garlic.

Curry di Montone

Montone in classica salsa di cipolla e pomodoro con zenzero e aglio.

Mutton Vindaloo 🍲🌶️🌶️ (9,10,12) €13

Mutton in a fiery Goan-style sauce with vinegar, red chilli and garlic.

Montone Vindaloo

Montone in salsa piccante goana all'aceto, peperoncino rosso e aglio.

Mutton Jalfrezi 🍲🌶️🌶️ (9,10) €13

Mutton stir-fried with peppers, onion and tomato in jalfrezi style.

Montone Jalfrezi

Montone saltato con peperoni, cipolla e pomodoro in stile jalfrezi.

Mutton Mughlai 🍲 (7,8) €13

Mutton in a rich yogurt, nut and cream gravy with aromatic spices.

Montone Mughlai

Montone in salsa ricca di yogurt, frutta secca e panna con spezie aromatiche.

Mutton Qorma 🍲 (7,8) €13

Mutton in a mild cashew-yogurt gravy with saffron and cardamom.

Montone Qorma

Montone in salsa delicata di anacardi e yogurt con zafferano e cardamomo.

Mutton Madras 🍲🌶️🌶️ (7,9,10) €13

Mutton in a Madras-style curry with curry leaves and coconut milk.

Montone Madras

Montone in curry Madras con foglie di curry e latte di cocco.

Mutton Goan Curry 🍲🌶️🌶️ (10,12) €13

Mutton in a tangy Goan-style coconut curry with red chilli, vinegar and spices.

Montone alla Goana

Montone in salsa Goana al cocco, con peperoncino rosso, aceto e spezie piccanti.

Fish Curry 🍲🌶️ (4,9,10) €11

Fish in a classic onion-tomato gravy with ginger and garlic.

Curry di Pesce

Pesce in classica salsa di cipolla e pomodoro con zenzero e aglio.

Malabar Fish Curry 🍲🌶️ (4,7,10) €12

Fish in a coconut milk curry with curry leaves, Malabar style.

Curry di Pesce Malabar

Pesce in curry di latte di cocco con foglie di curry, stile Malabar.

Chatti Nut Fish Curry 🍲 (4,7,10) €17

Fish in a grated coconut gravy with mustard seeds, curry leaves and green chilli.

Curry di Pesce al Cocco

Pesce in salsa di cocco grattugiato con semi di senape, foglie di curry e peperoncino verde

Jheenga Curry 🍲🌶️ (2,9,10) €12

Prawns in a classic onion-tomato gravy with ginger and garlic.

Curry di Gamberi

Gamberi in classica salsa di cipolla e pomodoro con zenzero e aglio.

Malabar Jheenga curry 🍲🌶️ (2,7,10) €13

Prawns in a coconut milk gravy with curry leaves.

Curry di Gamberi Malabar

Gamberi in salsa di latte di cocco con foglie di curry.

Jheenga Madras 🍲🌶️🌶️ (2,7,9,10) €13

Prawns in a Madras-style curry with curry leaves and coconut milk.

Gamberi Madras

Gamberi in curry Madras con foglie di curry e latte di cocco.

PIATTI VEGETARIANI / VEG DISHES

Mix Vegetables 🍆 (9,10) — Verdure Miste	€9.5
Seasonal mixed vegetables cooked in an onion-tomato masala. <i>Verdure di stagione miste in salsa di cipolla e pomodoro.</i>	
Aloo Gobi 🍆 (10) — Aloo Gobi	€8.5
Potatoes and cauliflower sautéed with turmeric, cumin and spices. <i>Patate e cavolfiore saltati con curcuma, cumino e spezie.</i>	
Jeera Aloo 🍆 (10) — Jeera Aloo	€8
Potatoes tossed with cumin seeds, turmeric and dry spices. <i>Patate saltate con semi di cumino, curcuma e spezie secche.</i>	
Aloo Bombay 🍆 🌶️ (9,10) — Aloo Bombay	€9
Potatoes in a tangy tomato sauce with mustard seeds and curry leaves. <i>Patate in salsa piccante di pomodoro con semi di senape e foglie di curry.</i>	
Palak Paneer 🍆 (7) — Palak Paneer	€10
Paneer cubes in a spinach puree with garlic, cream and garam masala. <i>Cubetti di paneer in purea di spinaci con aglio, panna e garam masala.</i>	
Palak Chana 🍆 (9) — Palak Chana	€9
Chickpeas and spinach in an onion-tomato masala with garlic. <i>Ceci e spinaci in salsa di cipolla e pomodoro con aglio.</i>	
Aloo Palak 🍆 (9) — Aloo Palak	€9
Potatoes and spinach sautéed with garlic, cumin and an onion-tomato masala. <i>Patate e spinaci saltati con aglio, cumino e salsa di cipolla e pomodoro.</i>	
Paneer Tikka Masala 🍆 (7) — Paneer Tikka Masala	€11
Grilled paneer in a creamy tomato-onion gravy finished with fenugreek leaves. <i>Paneer grigliato in salsa cremosa di pomodoro e cipolla con fieno greco.</i>	
Paneer Butter Masala 🍆 (7,8) — Paneer Butter Masala	€10
Paneer in a tomato, butter and cashew paste gravy. <i>Paneer in salsa di pomodoro, burro e pasta di anacardi.</i>	
Shahi Paneer 🍆 (7,8) — Shahi Paneer	€11
Paneer in a creamy cashew-tomato gravy with mild spices. <i>Paneer in salsa cremosa di anacardi e pomodoro con spezie delicate.</i>	
Chana Masala 🍆 🌶️ (9) — Chana Masala	€9
Chickpeas in an onion-tomato masala with dry mango powder and garam masala. <i>Ceci in salsa di cipolla e pomodoro con mango in polvere e garam masala.</i>	
Veg Goan Curry 🍆 🌶️ (10) — Verdure alla Goana	€9
Mixed vegetables in a tangy Goan-style coconut curry with red chilli, vinegar and spices. <i>Verdure miste in curry di cocco alla goanese con peperoncino rosso, aceto e spezie.</i>	

PIATTI VEGETARIANI / VEG DISHES

Tarka Dal 🟩 (9) — Tarka Dal	€8.5
Yellow lentils tempered with cumin, garlic and dried red chilli. <i>Lenticchie gialle con soffritto di cumino, aglio e peperoncino secco.</i>	
Dal Makhni 🟩 (7,9) — Dal Makhni	€9.5
Black lentils and kidney beans slow-cooked with butter and cream. <i>Lenticchie nere e fagioli rossi cotti lentamente con burro e panna.</i>	
Rajma Masala 🟩 (9) — Rajma Masala	€8.5
Kidney beans in an onion-tomato masala with cumin and garam masala. <i>Fagioli rossi in salsa di cipolla e pomodoro con cumino e garam masala.</i>	
Egg Curry 🟩 🌶️ (3,9) — Curry di Uova	€9
Boiled eggs simmered in an onion-tomato gravy with ginger, garlic and garam masala. <i>Uova sode in salsa di cipolla e pomodoro con zenzero, aglio e garam masala.</i>	
Bhindi Masala 🟩 (10) — Bhindi Masala	€8.5
Okra sautéed with onion, tomato and dry mango powder. <i>Okra saltata con cipolla, pomodoro e mango in polvere.</i>	
Bhindi Do Piazza 🟩 (10) — Bhindi Do Piazza	€9.5
Okra cooked with a double portion of onion and tomato. <i>Okra con doppia porzione di cipolla e pomodoro.</i>	
Malai Kofta 🟩 (7,8) — Malai Kofta	€9.5
Paneer and potato dumplings in a creamy cashew-tomato gravy. <i>Polpette di paneer e patate in salsa cremosa di anacardi e pomodoro.</i>	
Aloo Mutter 🟩 (9) — Aloo Mutter	€8.5
Potatoes and green peas in an onion-tomato masala with cumin. <i>Patate e piselli in salsa di cipolla e pomodoro con cumino.</i>	
Baigan Bharta 🟩 (9) — Baigan Bharta	€9
Roasted mashed eggplant cooked with onion, tomato and garlic. <i>Melanzane arrostate e schiacciate con cipolla, pomodoro e aglio.</i>	
Mango Vegan Curry 🟩 (10) — Curry di Mango Vegano	€9.5
Ripe mango in a coconut milk sauce with mustard seeds and curry leaves. <i>Mango maturo in salsa di latte di cocco con senape e foglie di curry.</i>	
Veg Goan Curry 🟩 🌶️🌶️ (10,12) — Verdure alla Goana	€9
Mixed vegetables in a tangy Goan-style coconut curry with red chilli, vinegar and spices. <i>Verdure miste in salsa Goana al cocco, con peperoncino rosso, aceto e spezie piccanti.</i>	

BIRYANI E RISO / BIRYANI & RICE

Chicken Biryani 🍛 (7)	€10
Fragrant basmati rice layered with chicken, fried onions and saffron.	
<i>Biryani di Pollo</i>	
<i>Riso basmati aromatico cotto a strati con pollo, cipolla fritta e zafferano.</i>	
Mutton Biryani 🍛 (7)	€12
Fragrant basmati rice layered with mutton, fried onions and saffron.	
<i>Biryani di Montone</i>	
<i>Riso basmati aromatico cotto a strati con montone, cipolla fritta e zafferano.</i>	
Veg Biryani 🍱 (7)	€8.5
Basmati rice layered with mixed vegetables, fried onions and saffron.	
<i>Biryani Vegetariano</i>	
<i>Riso basmati con verdure miste, cipolla fritta e zafferano.</i>	
Egg Biryani 🍱 (3,7)	€9
Basmati rice with boiled eggs, fried onions and whole spices.	
<i>Biryani con Uova</i>	
<i>Riso basmati con uova sode, cipolla fritta e spezie intere.</i>	
Egg Fried Biryani 🍱 (3)	€9.5
Basmati rice with fried eggs, onion and whole spices.	
<i>Biryani con Uova Fritte</i>	
<i>Riso basmati con uova fritte, cipolla e spezie intere.</i>	
Fish Biryani 🍛 (4,7)	€12
Basmati rice layered with fish, fried onions and fresh mint.	
<i>Biryani di Pesce</i>	
<i>Riso basmati con pesce, cipolla fritta e menta fresca.</i>	
Jheenga Biryani 🍛 (2,7)	€13
Basmati rice layered with prawns, fried onions and fresh mint.	
<i>Biryani di Gamberi</i>	
<i>Riso basmati con gamberi, cipolla fritta e menta fresca.</i>	
Dum Biryani (Mutton/Chicken) 🍛 (7)	€13
Rice and meat slow-cooked in a sealed pot with yogurt and saffron, 'dum' style.	
<i>Dum Biryani (Montone/Pollo)</i>	
<i>Riso e carne cotti lentamente a vapore in un recipiente sigillato con yogurt e zafferano.</i>	
Dam Rice 🍱	€5
Basmati rice slow-cooked with whole spices and saffron in a sealed pot.	
<i>Riso Dam</i>	
<i>Riso basmati cotto a vapore con spezie intere e zafferano in recipiente sigillato.</i>	
Jeera Rice 🍱	€5
Basmati rice tossed with cumin seeds and ghee.	
<i>Riso al Cumino</i>	
<i>Riso basmati saltato con semi di cumino e ghee.</i>	
Lemon Rice 🍱 (5,10)	€5
Basmati rice with lemon juice, mustard seeds, peanuts and curry leaves.	
<i>Riso al Limone</i>	
<i>Riso basmati con succo di limone, senape, arachidi e foglie di curry.</i>	
Coconut Rice 🍱 (10)	€6
Basmati rice with grated coconut, mustard seeds and curry leaves.	
<i>Riso al Cocco</i>	
<i>Riso basmati con cocco grattugiato, senape e foglie di curry.</i>	
White Rice 🍱	€4
Simple steamed basmati rice.	
<i>Riso Bianco</i>	
<i>Riso basmati al vapore, semplice e leggero.</i>	

PANE / BREADS

Naan 🟢 (1,7)	€2
Traditional leavened bread baked in the clay tandoor oven.	
<i>Naan</i>	
<i>Pane lievitato tradizionale cotto nel forno tandoor.</i>	
Garlic Naan 🟢 (1,7)	€3
Naan bread topped with fresh chopped garlic and coriander.	
<i>Naan all'Aglio</i>	
<i>Naan guarnito con aglio fresco tritato e coriandolo.</i>	
Cheese Naan 🟢 (1,7)	€3
Naan bread stuffed with melted cheese.	
<i>Naan al Formaggio</i>	
<i>Naan farcito con formaggio filante.</i>	
Butter Naan 🟢 (1,7)	€2.5
Naan bread brushed with melted butter.	
<i>Naan al Burro</i>	
<i>Naan spennellato con burro fuso.</i>	
Aloo Naan 🟢 🌶️ (1,7)	€4
Naan bread stuffed with spiced potato, coriander and chilli.	
<i>Naan alle Patate</i>	
<i>Naan farcito con patate speziate, coriandolo e peperoncino.</i>	
Chili Garlic Naan 🟢 🌶️ (1,7)	€3.5
Naan bread topped with garlic, green chilli and coriander.	
<i>Naan Aglio e Peperoncino</i>	
<i>Naan guarnito con aglio, peperoncino verde e coriandolo.</i>	
Cheez Chili Garlic Naan 🟢 🌶️ (1,7)	€4
Naan bread stuffed with cheese, garlic and green chilli.	
<i>Naan Formaggio, Aglio e Peperoncino</i>	
<i>Naan farcito con formaggio, aglio e peperoncino verde.</i>	
Peshawari Naan 🟢 (1,5,7,8)	€4
Sweet naan bread stuffed with mixed nuts, raisins and coconut.	
<i>Naan Peshawari</i>	
<i>Naan dolce farcito con frutta secca mista, uvetta e cocco.</i>	
Rogni Naan 🟢 (1,7,11)	€3
Naan bread glazed with milk wash and topped with sesame seeds.	
<i>Naan Rogni</i>	
<i>Naan glassato al latte e guarnito con semi di sesamo.</i>	
Keema Naan 🟠 🌶️ (1,7)	€4.5
Naan bread stuffed with spiced minced meat, onion, ginger and garlic.	
<i>Naan al Keema</i>	
<i>Naan farcito con carne macinata speziata, cipolla, zenzero e aglio.</i>	
Roti 🟢 (1)	€1.5
Thin whole wheat flatbread cooked on a tawa or in the tandoor.	
<i>Roti</i>	
<i>Pane integrale sottile cotto su tawa o nel tandoor.</i>	
Butter Roti 🟢 (1,7)	€2
Whole wheat roti brushed with butter.	
<i>Roti al Burro</i>	
<i>Roti integrale spennellato con burro.</i>	
Lacha Paratha 🟢 (1,7)	€3
Layered flaky flatbread pan-fried with ghee.	
<i>Lacha Paratha</i>	
<i>Pane sfogliato a strati, cotto in padella con ghee.</i>	
Punjabi Paratha 🟢 (1,7)	€3.5
Whole wheat flatbread stuffed with spiced potato or paneer, cooked with ghee.	
<i>Paratha Punjabi</i>	
<i>Pane integrale farcito con patate o paneer speziati, cotto con ghee.</i>	

LASSI E DOLCI / LASSI & DESSERTS

Mango Lassi 🟢 (7)	€4.5
Yogurt blended with mango pulp, sugar and cardamom.	
<i>Lassi al Mango</i>	
<i>Frullato di yogurt con polpa di mango, zucchero e cardamomo.</i>	
Sweet Lassi 🟢 (7)	€3.5
Sweetened yogurt drink flavoured with cardamom.	
<i>Lassi Dolce</i>	
<i>Frullato di yogurt dolce con cardamomo.</i>	
Fragola Lassi 🟢 (7)	€4.5
Yogurt blended with fresh strawberry puree.	
<i>Lassi alla Fragola</i>	
<i>Frullato di yogurt con purea di fragole fresche.</i>	
Salt Lassi 🟢 (7)	€3.5
Savoury yogurt drink with roasted cumin and a pinch of salt.	
<i>Lassi Salato</i>	
<i>Frullato di yogurt salato con cumino tostato.</i>	
Pista Lassi 🟢 (7,8)	€4.5
Yogurt blended with pistachio paste, sugar and cardamom.	
<i>Lassi al Pistacchio</i>	
<i>Frullato di yogurt con pasta di pistacchio e cardamomo.</i>	
Butter Milk Lassi 🟢 (7)	€4
Spiced buttermilk with roasted cumin, salt and curry leaves.	
<i>Lassi al Latticello</i>	
<i>Latticello con cumino tostato, sale e foglie di curry.</i>	
Rabri Milk 🟢 (7,8)	€5
Sweetened reduced milk flavoured with cardamom, saffron and nuts.	
<i>Rabri al Latte</i>	
<i>Latte ridotto e zuccherato con cardamomo, zafferano e frutta secca.</i>	
Gulab Jamun 🟢 (1,7)	€4
Deep-fried milk dumplings soaked in cardamom-flavoured sugar syrup.	
<i>Gulab Jamun</i>	
<i>Palline di latte fritte immerse in sciroppo di zucchero al cardamomo.</i>	
Kesari Kheer 🟢 (7,8)	€5
Rice pudding cooked in milk with saffron, sugar, cardamom and nuts.	
<i>Kheer allo Zafferano</i>	
<i>Budino di riso al latte con zafferano, zucchero, cardamomo e frutta secca.</i>	
Rasmalai 🟢 (7,8)	€6
Soft paneer discs soaked in sweetened reduced milk with saffron and pistachio.	
<i>Rasmalai</i>	
<i>Dischi di paneer immersi in latte ridotto zuccherato, zafferano e pistacchio.</i>	
Mango Kulfi 🟢 (7)	€5
Traditional Indian reduced-milk ice cream with mango pulp.	
<i>Kulfi al Mango</i>	
<i>Gelato tradizionale indiano al latte ridotto con polpa di mango.</i>	
Coconut Kulfi 🟢 (7)	€5
Traditional Indian reduced-milk ice cream with coconut.	
<i>Kulfi al Cocco</i>	
<i>Gelato tradizionale indiano al latte ridotto con cocco.</i>	
Pista Kulfi 🟢 (7,8)	€5
Traditional Indian reduced-milk ice cream with pistachio.	
<i>Kulfi al Pistacchio</i>	
<i>Gelato tradizionale indiano al latte ridotto con pistacchio.</i>	
Coconut Barfi 🟢 (7)	€4
Sweet made from desiccated coconut and condensed milk with cardamom.	
<i>Barfi al Cocco</i>	
<i>Dolcetto di cocco essiccato e latte condensato con cardamomo.</i>	

BEVANDE FREDDE E CALDE / COLD & HOT DRINKS

Bevande Fredde / Cold Drinks

Pepsi 	€3
Carbonated cola soft drink. <i>Pepsi</i> <i>Bevanda gassata alla cola.</i>	
Coca Cola 330cl (small) 	€3
Carbonated cola soft drink, small size. <i>Coca Cola 330cl (piccola)</i> <i>Bevanda gassata alla cola, formato piccolo.</i>	
Coca Cola Large 500ml 	€4.5
Carbonated cola soft drink, large size. <i>Coca Cola Grande</i> <i>Bevanda gassata alla cola, formato grande.</i>	
Fanta 	€3
Carbonated orange soft drink. <i>Fanta</i> <i>Bevanda gassata all'arancia.</i>	
Lemon Soda 	€3
Carbonated lemon soft drink. <i>Lemon Soda</i> <i>Bevanda gassata al limone.</i>	
Lemon Soda Fresh 	€4.5
Fresh lemon juice with soda water and sugar. <i>Lemon Soda Fresca</i> <i>Succo di limone fresco con acqua gassata e zucchero.</i>	
Sprite 	€3
Carbonated lemon-lime soft drink. <i>Sprite</i> <i>Bevanda gassata al limone e lime.</i>	

Bevande Calde / Hot Drinks

Chai con Latte  (7)	€2.5
Black tea with steamed milk and sugar. <i>Chai con Latte</i> <i>Tè nero con latte scremato e zucchero.</i>	
Masala Chai  (7)	€2.5
Spiced black tea with milk, cardamom, ginger and cloves. <i>Masala Chai</i> <i>Tè nero speziato con latte, cardamomo, zenzero e chiodi di garofano.</i>	
Black Tea 	€3
Classic black tea. <i>Tè Nero</i> <i>Tè nero classico.</i>	
Green Tea 	€3
Classic green tea. <i>Tè Verde</i> <i>Tè verde classico.</i>	
Coffee 	€2.5
Espresso or filter coffee. <i>Caffè</i> <i>Espresso o caffè filtro.</i>	
Cappuccino  (7)	€3
Espresso with steamed milk and foam. <i>Cappuccino</i> <i>Espresso con latte montato e schiuma.</i>	
Caffè Latte  (7)	€3
Espresso with steamed milk. <i>Caffè Latte</i> <i>Espresso con latte montato.</i>	

