



Chef  
Ananya  
Banerjee

Join us to celebrate food from the historical state of Bengal with Chef Ananya Banerjee. She is a globetrotting chef, bestselling author, accomplished painter and a lawyer by education.

She was the former Executive Editor, BBC Good Food India.

Staying true to her roots she focuses a lot on food from the state of Bengal, championing flavours she grew up savouring and wants to showcase just that.

A concept close to Chef Ananya's heart is "Chobbo, Chossyo, Lejya & Piyo" as it represents the essence of how Bengalis savour food. It's rooted in the philosophy of eating not just for sustenance but as a sensory and cultural experience!

## Tasting Menu

vegetarian

### Swagato - Welcome drink

Gondhoraj lebur ghol - Bengali yoghurt & lime cooler **V, GF (7)**

### Arambhik – Starters

Mochar chop - Banana blossom croquettes **V (1,5,7)**

Teley bhaja - Eggplant fritter **VG, GF (10)**

Chanar paturi - Banana leaf wrapped mustard cottage cheese **V, GF (7,8,10)**

Postor bora - Poppy seed fritters **VG, GF (10)**

### Palate cleanser

Aamsotto khejurer chutney & sabur papad **GF, VG (8,11)**

### Pradhan pod - Main course

Paanch meshali chochchori - Mixed vegetables **V (10)**

Alur dum - Baby potato curry **V, GF (1,8)**

Chanar kofta curry - cottage cheese kofta curry **V (1,7)**

### Accompaniments

Gobindobhog rice - Aromatic short grain rice from Bengal **V, GF (7)**

Luchi - Puffed Bengali bread **V (1,7)**

Cholar dal - Bengal gram lentil **V, GF (7,10)**

Begun bhaja - Fried eggplant **VG, GF (10)**

### Misti mukh - Dessert

Nolan gurer sandesh with elo jhelo - Jaggery sandesh with  
crispy pastry **V (1,7,8)**

€ 40,00

## Tasting Menu

non - vegetarian

### Swagato - Welcome drink

Gondhoraj lebur ghol - Bengali yoghurt & lime cooler **V, GF (7)**

### Arambhik – Starters

Chingrir cutlet - Prawn cutlets **NV, SF, DF (1,2)**

Dimer devil - Minced lamb and egg croquette **NV (1,3)**

Postor bora - Poppy seed fritters **VG, GF (10)**

### Palate cleanser

Aamsotto khejurer chutney & sabur papad **GF, VG (8,11)**

### Pradhan pod - Main course

Shorche maach - Mustard fish curry **NV, F (4,10)**

Golbarir kosha mangsho - Slow cooked lamb curry **NV (10)**

Alur dum - Baby potato curry **V, GF (1,8)**

### Accompaniments

Gobindobhog rice - Aromatic short grain rice from Bengal **V, GF (7)**

Luchi - Puffed Bengali bread **V (1,7)**

Cholar dal - Bengal gram lentil **V, GF (7,10)**

Begun bhaja - Fried eggplant **VG, GF (10)**

### Misti mukh - Dessert

Nolan gurer sandesh with elo jhelo - Jaggery sandesh with  
crispy pastry **V (1,7,8)**

€ 45,00

**Chefs starters selection | V (1,5,7,8,10)**

Mochar chop - Banana blossom croquettes

Teley bhaja - Eggplant fritters

Chanar paturi - Banana leaf wrapped mustard cottage cheese

Postor bora - Poppy seed fritters

€ 18,00

**Chefs starters selection | NV, SF (1,2,3,10)**

Chingrir cutlet - Prawn cutlets

Dimer devil - Minced lamb and egg croquette

Postor bora - Poppy seed fritters

€ 20,00

**Chanar kofta curry**

Cottage cheese kofta curry with luchi **V (1,7)**

€ 24,00

**Shorche maach**

Mustard fish curry with gobindobhog rice **NV, F (4,7,10)**

€ 28,00

**Golbarir kosha mangsho**

Slow cooked lamb curry with luchi **NV (1,7,10)**

€ 30,00

**Nolen gurer sandesh with elo jhelo**

Jaggery sandesh with crispy pastry **V (1,7,8)**

€ 12,00



Chef  
Ananya  
Banerjee

Unitevi a noi per celebrare il cibo dello storico Stato del Bengala con la Chef Ananya Banerjee. È una chef giramondo, autrice di bestseller, pittrice affermata e avvocato di formazione. È stata l'ex redattore esecutivo di BBC Good Food India. Rimanendo fedele alle sue radici, si concentra molto sul cibo dello stato del Bengala, sostenendo i sapori con cui è cresciuta, il nostro obiettivo è quello di mostrare a voi queste pietanze, facendovele assaporare durante questo Pop Up.

Un concetto che sta molto a cuore alla Chef Ananya è "Chobbo, Chossyo, Lejya & Piyo", che rappresenta l'essenza del modo in cui i bengalesi assaporano il cibo. È radicato nella filosofia di mangiare non solo per nutrirsi, ma come esperienza sensoriale e culturale!

## **Menu Degustazione**

vegetariano

### **Swagato - Mocktail di benvenuto**

Gondhoraj lebur ghol - Yogurt & lime fresco del Bengala **V, GF (7)**

### **Arambhik – Antipasti**

Mochar chop - Crocchete di fiori di banana **V (1,5,7)**

Teley bhaja - Melanzane fritte servite come pakora **VG, GF (10)**

Chanar paturi - Foglia di banana avvolta in fiocchi di latte  
alla senape **V, GF (7,8,10)**

Postor bora - Frittelle di semi di papavero **VG, GF (10)**

### **Palate cleanser**

Polpa di mango con chutney di pomodoro e frittella di tapioca **GF, VG (8,11)**

### **Pradhan pod - Piatti principali**

Paanch meshali chochchori - Verdure miste di stagione saltate **V (10)**

Alur dum - Patate al curry **V, GF (1,8)**

Chanar kofta curry - Polpette kofta di fiocchi di latte al curry **V (1,7)**

### **Contorni**

Gobindobhog rice - Riso aromatico tipico del Bengala **V, GF (7)**

Luchi - Pane soffiato del Bengala **V (1,7)**

Cholar dal - Lenticchie del Bengala **V, GF (7,10)**

Begun bhaja - Melanzane fritte **VG, GF (10)**

### **Misti mukh - Dolci**

Nolan gurer sandesh with elo jhelo - Dolce tipico del Bengala al jaggery con  
pasta croccante **V (1,7,8)**

€ 40,00

## **Menu Degustazione**

non - vegetariano

### **Swagato - Mocktail di benvenuto**

Gondhoraj lebur ghol - Yogurt & lime fresco del Bengala **V, GF (7)**

### **Arambhik – Antipasti**

Chingrir cutlet - Mini cotolette di gamberi **NV, SF, DF (1,2)**

Dimer devil - Crocchete di agnello con uova sode **NV (1,3)**

Postor bora - Frittelle di semi di papavero **VG, GF (10)**

### **Palate cleanser**

Polpa di mango con chutney di pomodoro e frittella di tapioca **GF, VG (8,11)**

### **Pradhan pod - Piatti principali**

Shorche maach - Branzino cotto con pasta di senape al curry **NV, F (4,10)**

Golbarir kosha mangsho - Agnello cotto a bassa temperatura e marinato con spezie **NV (10)**

Alur dum - Patate al curry **V, GF (1,8)**

### **Contorni**

Gobindobhog rice - Riso aromatico tipico del Bengala **V, GF (7)**

Luchi - Pane soffiato del Bengala **V (1,7)**

Cholar dal - Lenticchie del Bengala **V, GF (7,10)**

Begun bhaja - Melanzane fritte **VG, GF (10)**

### **Misti mukh - Dolci**

Nolan gurer sandesh with elo jhelo - Dolce tipico del Bengala al jaggery con pasta croccante  
**V (1,7,8)**

**Chef selection di antipasti | V (1,5,7,8,10)**

Mochar chop - Crocchete di fiori di banana

Teley bhaja - Melanzane fritte servite come pakora

Chanar paturi - Foglia di banana avvolta in fiocchi di latte alla senape

Postor bora - Frittelle di semi di papavero

€ 18,00

**Chefs selection di antipasti | NV, SF (1,2,3,10)**

Chingrir cutlet - Mini cotolette di gamberi

Dimer devil - Crocchete di agnello con uova sode

Postor bora - Frittelle di semi di papavero

€ 20,00

**Chanar kofta curry**

Polpette kofta di fiocchi di latte al curry con pane soffiato del

Bengala **V (1,7)**

€ 24,00

**Shorche maach**

Branzino cotto con pasta di senape al curry, servito con riso aromatico  
tipico del Bengala **NV, F (4,7,10)**

€ 28,00

**Golbarir kosha mangsho**

Agnello cotto a bassa temperatura e marinato con spezie, servito con pane  
soffiato del Bengala **NV (1,7,10)**

€ 30,00

**Nolen gurer sandesh with elo jhelo**

Dolce tipico del Bengala al jaggery con  
pasta croccante **V (1,7,8)**

€ 12,00