



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.

Niramish Thala - Vegetarian thali | V (1,5,7,8,10)

*Mochar chop, postor bora, alur dum, paanch meshali chochchori, cholar dal, luchi, gobindobhog chaler bhat, nolen gurer sandesh
Banana blossom croquette, poppy seed fritter, baby potato curry, mixed vegetable, lentils, puffed Bengali bread, rice, cottage cheese & jaggery sweet dish*
€ 22,00

Aamish Thala - Non-vegetarian thali | NV (1,4,7,8,10)

*Dimer devil, postor bora, shorche maach, paanch meshali chochchori, cholar dal, luchi, gobindobhog chaler bhat, nolen gurer sandesh
Lamb mince & egg croquette, poppy seed fritter, mustard fish curry, mixed vegetable, lentils, puffed Bengali bread, rice, cottage cheese & jaggery sweet dish*
€ 25,00



Starters

Pesarattu, Kothamalli Chutney

Originating in Andhra Pradesh, this is a protein packed dish that can be eaten at anytime of the day **V, GF, VG (10)**

Crispy lentil crepe, potato stuffing, coconut & tomato chutney
€ 13,00

Pao Bhaji

This can be traced back to textile mill workers in Mumbai in the 1850s. They had lunch breaks, too short for a full meal, and a light lunch was preferred to a heavy one. It was created by mixing leftover of other dishes into a flavourful vegetable curry **V (1, 7)**

Soft pao bread, mix vegetable curry, flavoured curry leaf butter
€ 11,00

Murg Kali Mirch

A gift from the spice trade & popularized by the Mughal emperors during the Mughal rule, a dish that needs no introduction **NV, GF (7,8)**

Tender char roasted chicken morsels, yoghurt, cream & cashew marinade, black pepper
€ 15,00

Black Garlic Salmon Tikka

Black garlic is aged in several states of India, it adds a burst of flavours to the food and is also known for its range of health benefits **NV, F (1,4,7,10)**

Char grilled black garlic marinated fish, honey chilli glaze
€ 16,00



Main Course

Mixed Grain Khichdi

A go to comfort meal for any Indian, this version is how it is served in a Marwari household with an assortment of toppings V (1,5,7)

Barley, quinoa, lentils, vegetables, toppings

€ 24,00

Butter Chicken

Arguably the most famous dish in Indian cuisine, that was invented by mistake by a restaurant called Moti Mahal in Delhi where the chefs were trying to reuse leftovers!

NV (1,7)

Grilled chicken, tomato & cashew gravy, served with butter naan

€ 29,00

Chicken Biryani

Given to us by the Arabs and Turks, every part of India has its own version of this dish. Ours is from Lucknow **NV** (1,7,8)

Marinated chicken, spiced Indian rice covered with puff pastry. Served with dal & raita (Takes 20-25 minutes)

€ 29,00

Kesar Tandoori Prawns

Kashmiri kesar is known to have been grown there since 5th century BC and is an integral part of the states agricultural economy, it is also the most costly spice in the world. **NV, GF,**

SF (2,7,8)

Char grilled prawns, cucumber salad

€ 30,00

Sides

Dal Makhani (V, GF) 7 - € 7,00

Bhindi Raita (V, GF) 7 - € 7,50

Breads

Naan –

plain (V) 1,3,7 - € 7,00

butter (V) 1,3,7 - € 7,00

chilli cheese (V) 1,3,7 - € 8,00

Kulcha – stuffed with

spring onion & potato (V) 1,3,7 - € 7,00



Desserts

Mango Shrikhand

According to a popular legend, shrikhand was invented by traveling herders. To carry their yogurt easily while travelling, they strained out its whey. Since the strained yogurt became sour by morning, they mixed it with sugar to make it more palatable, leading to the creation of shrikhand **V**, **GF** (7)

Mango flavoured sweetened yoghurt

€ 11,00

Gajar Halwa

Eaten warm during the winters in the Northern regions, this delicacy is made of carrots, milk, nuts and sugar. We are serving it up a little differently than usual with panjiri, an Ayurvedic crumble. **V** (1,7,8)

Carrot pudding, nuts & whole wheat crumble

€ 11,00

Please communicate any allergies and/or intolerances to the restaurant.

Pursuant to EU Regulation 1169/2011, there are 14 allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame and derivatives
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/kg or mg/l
13. Lupins and derivatives
14. Molluscs and derivatives

*Cover charge €
2,50*



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.

Niramish Thala - Thali Vegetariano | V (1,5,7,8,10)

Mochar chop, postor bora, alur dum, paanch meshali chochchori, cholar dal, luchi, gobindobhog chaler bhat, nolen gurer sandesh
Crocchetta di fiori di banana, frittella di semi di papavero, patate al curry, verdure miste, lenticchie, pane bengalese soffiato, riso aromatico tipico del Bengala, fiocchi di latte e piatto dolce al jaggery per completare la tua esperienza
€ 22,00

Aamish Thala - Thali Non Vegetariano | NV (1,4,7,8,10)

Dimer devil, postor bora, shorche maach, paanch meshali chochchori, cholar dal, luchi, gobindobhog chaler bhat, nolen gurer sandesh
Crocchetta di carne d'agnello e uova, frittella di semi di papavero, curry di pesce alla senape, verdure miste, lenticchie, pane bengalese soffiato, riso aromatico tipico del Bengala, fiocchi di latte e un piatto dolce al jaggery per completare la tua esperienza
€ 25,00



Antipasti

Pesarattu, Kothamalli Chutney

Originario dell'Andhra Pradesh, è un piatto ricco di proteine che può essere consumato in qualsiasi momento della giornata **V, GF, VG (10)**

Mini crepe di lenticchie croccanti, ripieno di patate, chutney di cocco e pomodoro
€ 13,00

Pao Bhaji

Questo piatto risale al periodo degli operai nelle fabbriche tessili di Mumbai negli anni '50 del XIX secolo. La pausa pranzo era troppo breve per un pasto completo e si preferiva un pranzo leggero a uno pesante. È stato creato mescolando gli avanzi di altri piatti in un saporito curry di verdure **V (1, 7)**

Pane Pao morbido, mix di verdure al curry, burro aromatizzato alle foglie di curry
€ 11,00

Murg Kali Mirch

Un dono del commercio delle spezie e reso popolare dagli imperatori Mughal durante la loro dominazione, un piatto che non ha bisogno di presentazioni **NV, GF (7,8)**

Teneri bocconcini di pollo arrostiti al forno tandoori, marinatura di yogurt, anacardi e pepe nero
€ 15,00

Black Garlic Salmon Tikka

L'aglio nero viene invecchiato in diversi stati dell'India, aggiunge un'esplosione di sapori al cibo ed è anche noto per la sua serie di benefici per la salute **NV, F (1,4,7,10)**

Salmone alla griglia, marinato all'aglio nero con glassa di peperoncino al miele
€ 16,00



Piatti Principali

Mixed Grain Khichdi

Questa versione è come viene servita in una casa Marwari con un assortimento di condimenti V (1,5,7)

Khichdi con orzo, quinoa, lenticchie, verdure e condimenti
€ 24,00

Butter Chicken

Regalatoci dagli arabi e dai turchi, ogni parte dell'India ha la sua versione di questo piatto. La nostra è quella di Lucknow **NV** (1,7,8)

Pollo marinato, riso indiano speziato ricoperto di pasta sfoglia, servito con dal e raita
€ 29,00

Chicken Biryani

Probabilmente il piatto più famoso della cucina indiana, inventato per errore da un ristorante chiamato Moti Mahal a Delhi, dove gli chef stavano cercando di riutilizzare gli avanzi di cibo! **NV** (1,7)

Pollo al forno tandoori, pomodoro e salsa di anacardi, servito con naan al burro
(dura 20-25 minuti)
€ 29,00

Kesar Tandoori Prawns

Il Kashmiri Kesar viene coltivato fin dal V secolo a.C. ed è parte integrante dell'economia agricola dello stato, oltre ad essere la spezia più costosa al mondo **NV, GF, SF** (2,7,8)

Gamberi al forno tandoori marinati allo zafferano e serviti con insalata di cetrioli
€ 30,00

Sides

Dal Makhani (V, GF) 7 - € 7,00

Bhindi Raita (V, GF) 7 - € 7,50

Breads

Naan –

plain (V) 1,3,7 - € 7,00

butter (V) 1,3,7 - € 7,00

chilli cheese (V) 1,3,7 - € 8,00

Kulcha – stuffed with

spring onion & potato (V) 1,3,7 - € 7,00



Dolci

Mango Shrikhand

Secondo una leggenda popolare, lo shrikhand fu inventato dai pastori in viaggio. Per poter trasportare facilmente il loro yogurt durante il viaggio, ne colarono il siero. Poiché lo yogurt filtrato diventava acido al mattino, lo mescolarono con lo zucchero per renderlo più appetibile, dando vita allo shrikhand **V, GF** (7)

Yogurt zuccherato al mango

€ 11,00

Gajar Halwa

Mangiato caldo durante l'inverno nelle regioni settentrionali dell'India, questa delizia è composta da carote, latte, noci e zucchero. Noi la serviamo in modo un po' diverso dal solito con il panjiri, un crumble ayurvedico **V** (1,7,8)

Budino di carote, noci e crumble integrale

€ 11,00

Si prega di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al ristorante.

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 gli allergeni sono 14:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Sesamo e derivati
12. Anidride, solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg/mg/l
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

Coperto € 2,50