



# Beena

AUTHENTIC INDIAN KITCHEN

AUTENTICA CUCINA INDIANA

## APERICENA

### Degustazione Completa

Il menu include: Antipasto, Cheese Naan,  
Coscia di pollo cotta nel forno Tandoori alla brace  
Riso Basmati con due salse del giorno, Dolce

**15,00 €**

Consumazione a parte

Degustazione Completa  
Vegetariana o Vegana  
Sempre Disponibile

IL MENU ALLA CARTA È DISPONIBILE DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ.  
DOMENICA SU PRENOTAZIONE.





## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Mix Veg Pakora</b> <i>verdure miste fritte in farina di ceci</i>	5,00 €
<b>Chicken Pakora</b> <i>pollo fritto in farina di ceci</i>	6,00 €
<b>Jihing Pakora</b> <i>gamberi fritti in farina di ceci</i>	7,00 €
<b>AlooPakora</b> <i>patate fritte in farina di ceci</i>	4,00 €
<b>Bengan Pakora</b> <i>melanzane fritte in farina di ceci</i>	4,00 €
<b>Samosas</b> <i>involtini fritti con patate, piselli e spezie</i>	cad 3,00 €
<b>Samosas di Ceci</b> <i>involtini fritti con patate, ceci e spezie</i>	cad 3,00 €
<b>Samosas di Pollo</b> <i>involtini fritti con pollo e spezie</i>	cad 4,00 €
<b>Anelli di cipolla</b> <i>cipolle in pastella fritte</i>	4,00 €
<b>Polpette Manchurian</b> <i>polpette di verdure fritte e saltate con salsa di pomodori e spezie</i>	6,00 €

## PRIMI VEG / VEGGIES

*Verdure sfiziose in varie salse ideali da abbinare con del riso o Naan a scelta*

<b>Veg Korma</b> <i>verdure miste in salsa di anacardi</i>	5,50 €
<b>Dal Makhani</b> <i>fagioli rossi in salsa vellutata</i>	5,00 €
<b>Aloo Chana Masala</b> <i>stufato di ceci, pomodori, patate e spezie</i>	5,00 €
<b>Malai Kofta</b> <i>polpette in salsa di frutta secca e yogurt</i>	6,00 €
<b>Bengan Bahrta</b> <i>melanzane al Tandoori con verdure e spezie</i>	5,00 €
<b>Aloo Palak</b> <i>stufato di patate in salsa di spinaci e spezie</i>	5,00 €
<b>Aloo Mutter</b> <i>stufato di patate e piselli</i>	5,00 €
<b>Massor Daal</b> <i>lenticchie in umido</i>	5,00 €
<b>Kofta Curry</b> <i>polpette di verdure</i>	5,00 €
<b>Chana Daal</b> <i>ceci in umido</i>	5,00 €





## PRIMI / FIRST DISHES

*Primi in varie salse ideali da abbinare con del riso o Naan a scelta*

<b>Chicken Curry</b> <i>pollo in salsa curry</i>	6,00 €
<b>Gamberi Curry</b> <i>gamberi in salsa curry</i>	8,00 €
<b>Chicken Mughlai</b> <i>pollo in salsa di frutta secca</i>	7,00 €
<b>Chicken Masala</b> <i>pollo in salsa di peperoni, pomodori freschi e spezie</i>	7,00 €
<b>Gamberi Masala</b> <i>gamberi in salsa di peperoni, pomodori freschi e spezie</i>	9,00 €
<b>Chicken Korma</b> <i>pollo in salsa di anacardi</i>	7,00 €
<b>Butter Chicken</b> <i>pollo al Tandoori in salsa agrodolce</i>	8,00 €
<b>Chicken Palak</b> <i>petto di pollo in salsa di spinaci</i>	6,00 €
<b>Chicken Chilly</b> <i>pollo in salsa di peperoni e cipolle</i>	6,00 €
<b>Chicken Manchurian</b> <i>pollo fritto con salsa di verdure</i>	7,00 €
<b>Chicken Tikka Masala</b> <i>pollo al Tandoori marinato in salsa speziata</i>	8,00 €

## RISO / RICE

<b>Riso Basmati Semplice</b> <i>riso basmati e spezie</i>	3,50 €
<b>Jinga Biryani</b> <i>riso basmati, gamberi e spezie</i>	8,00 €
<b>Chicken Biryani</b> <i>riso basmati, pollo e spezie</i>	7,00 €
<b>Veg Biryani</b> <i>riso basmati, verdure e spezie</i>	5,00 €
<b>Palau Rice</b> <i>riso basmati e spezie</i>	5,00 €
<b>Egg Fried Rice</b> <i>riso basmati, uova e spezie</i>	5,00 €





## NAAN

*Pane fresco tradizionale indiano cotto nel forno  
Tandoori proposto in diverse varianti*

<b>Naan Semplice</b> <i>impasto di farina</i>	3,00 €
<b>Cheese Naan</b> <i>Naan ripieno di formaggio</i>	3,50 €
<b>Butter Naan</b> <i>Naan ripieno di burro</i>	3,00 €
<b>Aloo Paratha</b> <i>Naan ripieno di patate</i>	4,00 €
<b>Chapati</b> <i>pane indiano</i>	2,00 €
<b>Garlic Naan</b> <i>Naan ripieno di aglio</i>	4,00 €

## TANDOORI

*Carne cotta nel tradizionale forno Tandoori alla brace  
proposta in varie ricette*

<b>Chicken Tikka</b> <i>pollo marinato con spezie, yogurt e panna</i>	6,00 €
<b>Chicken Malai Tikka</b> <i>pollo marinato con spezie e panna</i>	7,00 €
<b>Chicken Tandoori</b> <i>pollo con yogurt e spezie</i>	6,00 €
<b>Tikka Mint</b> <i>pollo in salsa alla menta</i>	7,00 €
<b>Tandoori Tikka</b> <i>pollo con spezie</i>	6,00 €

## DOLCI / DESSERT

<b>Beena Special</b> <i>dolce tradizionale del giorno</i>	3,00 €
<b>Coperto (Menu alla carta)</b>	2,00 €





## BEVANDE / DRINKS

Acqua 1/2 lt	1,50 €
Bevande	3,50 €
Birre in bottiglia	4,00 €
Lassi	4,00 €
Liquori	2,00 €
Caffè	1,50 €
Decaffeinato	1,50 €

## VINI / WINES

**Rossi:** Barbera, Dolcetto

4,00 € calice / 15,00 € bottiglia

Nebbiolo

5,00 € calice / 17,00 € bottiglia

**Bianchi:** Arneis, Chardonnay, Prosecco

4,00 € calice / 15,00 € bottiglia

## COCKTAIL

Vodka Tonic	Aperol Spritz	5,00 €
Vodka Lemon	Campari Spritz	5,00 €
Gin Tonic	Negroni	5,00 €
Gin Lemon	Negroni Sbagliato	5,00 €
Long Island	Americano	5,00 €
Moskow Mule	Apricot Fizz	5,00 €
Cuba Libre	Martini Royale	5,00 €
Piña Colada	Angelo azzurro	5,00 €
Room Cooler	Japanese	5,00 €
Daiquiri		5,00 €
Margarita		5,00 €
Tequila Sunrise		5,00 €





## PESTATI

<b>Mojito</b> <i>lime, zucchero, menta</i>	6,00 €
<b>Caipiroska</b> <i>lime, zucchero, vodka</i>	6,00 €
<b>Caipirinha</b> <i>lime, zucchero, cachaça</i>	6,00 €

## COCKTAIL BEENA

<b>Caipirindia</b> <i>lime, zucchero, zenzero, vodka, apricot brandy, tonic water</i>	6,00 €
<b>Super Mojito</b> <i>lime, zucchero, zenzero, menta, rum scuro, ginger beer</i>	6,00 €
<b>Indianita</b> <i>tequila, sour, liquore al cardamomo, lime, sale</i>	6,00 €
<b>Kamasutra</b> <i>campari, martini rosso, prosecco, masala</i>	6,00 €
<b>Goa</b> <i>vodka, sour, zenzero, ginger beer</i>	6,00 €
<b>Cardagin</b> <i>gin, tonic water, liquore al cardamomo</i>	6,00 €
<b>2.0</b> <i>gin, tonic water, liquore al cardamomo, angostura</i>	6,00 €
<b>Masala Spritz</b> <i>campari, prosecco, soda, masala</i>	6,00 €
<b>Mumbai</b> <i>rum chiaro, liquore alla cannella, succo d'ananas, sciroppo di cocco</i>	6,00 €
<b>Madras</b> <i>gin, tonic water, zenzero fresco, menta fresca, liquore alla cannella</i>	6,00 €
<b>Banaras</b> <i>Jägermeister, liquore allo zenzero, saur, ginger beer</i>	6,00 €





## GIN TONIC

<b>Bombay Sapphire</b>	8,00 €
<i>Gin inglese iconico, dal profilo fresco e aromatico, ottenuto tramite distillazione a vapore di 10 botaniche tra cui ginepro, coriandolo, mandorla e scorza di limone. Morbido e bilanciato.</i>	
<b>Whitley Neill Dry</b>	8,00 €
<i>London Dry Gin dalla distillazione artigianale inglese, caratterizzato da un profilo morbido e delicato, con note ricche di ginepro, agrumi e spezie esotiche come baobab e cape gooseberries. Ideale per chi cerca un gin equilibrato e leggero.</i>	
<b>Whitley Neill Pink Grapefruit</b>	8,00 €
<i>È un gin inglese dal tocco fruttato e agrumato, caratterizzato da un'esplosione di pompelmo rosa iberico, affiancata da un elegante sottofondo di ginepro e spezie leggere. Al palato risulta fresco, vivace e bilanciato, con un finale pulito.</i>	
<b>Tanqueray</b>	10,00 €
<i>London Dry Gin classico e secco, noto per il suo profilo pulito, secco e bilanciato, con forti note di ginepro, accompagnate da coriandolo, angelica e liquirizia.</i>	
<b>Bottega Bacûr</b>	10,00 €
<i>Gin italiano dal profilo fresco e pulito, ottenuto da ginepro toscano, salvia veneta e scorze di limone siciliano. Morbido, equilibrato, con una persistenza delicata e avvolgente.</i>	
<b>Monkey</b>	12,00 €
<i>Gin tedesco di alta gamma, realizzato con 47 botaniche naturali, tra cui bacche di ginepro, mirtilli rossi della Foresta Nera (lingonberry), lavanda e agrumi.</i>	
<b>Scapegrace Black</b>	12,00 €
<i>Gin neozelandese di colore naturalmente nero, dal profilo floreale, fruttato e speziato, con botaniche come aronia, ananas, zafferano, camote e fiori di butterfly pea. Cambia colore con il pH della tonica.</i>	
<b>Saigon Baigur</b>	12,00 €
<i>Gin premium vietnamita dal profilo fresco, agrumato e speziato, realizzato con 16 botaniche tra cui fiore di loto, Buddha's Hand, cannella di Saigon e pepe di Phu Quoc.</i>	





## COCKTAIL LIGHT

<b>Caipirindia Light</b>	5,00 €
<i>lime, zucchero, zenzero, ginger beer</i>	
<b>Beena</b>	5,00 €
<i>larancia, ananas, granatina</i>	
<b>Spice Cooler</b>	5,00 €
<i>lime, zucchero, arancia, cardamomo, ginger ale</i>	
<b>Mojito Light</b>	5,00 €
<i>lime, zucchero, menta, lemon soda</i>	
<b>Himalaya</b>	5,00 €
<i>arancia, tonica, granatina</i>	
<b>Sweety Pink</b>	5,00 €
<i>lime, zucchero, granatina, lemon soda</i>	

## LIQUORI

<b>Anice Stellato</b>	2,00 €
<b>Cannella</b>	2,00 €
<b>Cardamomo</b>	2,00 €
<b>Cocco</b>	2,00 €
<b>Litchis</b>	2,00 €
<b>Masala</b>	2,00 €
<b>Mango</b>	2,00 €
<b>Rosa</b>	2,00 €
<b>Zenzero</b>	2,00 €

