SHER-E-PUNJAB

AUTHENTIC INDIAN TASTE

SHER-E-PUNJAB:in tyylikkäät tilat kutsuvat
tunnelmallisen ravintolaelämyksen ääreen.
Monipuolinen ruokalistamme tarjoaa korkeatasoisia
ja ammattitaidolla valmistettuja annoksia viihtyisässä
ympäristössä Tampereen keskustassa

SHER-E-PUNJAB:issa nautitaan aina
tuoreista raaka-aineista valmistettua ruokaa.
Listaltamme löytyy makuelämyksiä
jokaiseen makuun

Alkuruoka / Starter

1. **Tamatar Sorba (G,L) 6.90€**

Intialainen maustettu tomaattikeitto, valmistettu tomaateista ja yrteistä /
Indian spiced tomato soup made with tomatoes and herbs.

2. **Chicken Sorba (G,L) 7.50€**

Intialainen miedosti currylla maustettu kanakeitto, valmistettu valkosipulista, inkivääristä ja tuoreista yrteistä /
Mildly curried chicken soup made with garlic, ginger, and fresh herbs.

3. **Jhinga Sorba (L) 8.50€**

Intialainen mausteinen jättikatkarapukeitto, maustettu valkosipulilla, inkiväärillä ja korianterilla / Spiced Indian prawn soup seasoned with garlic, ginger, and coriander.

4. **Vegetable Samosa (L) 7.90€**

Friteerattu kasvispiiras, täytetty kasviksilla ja intialaisilla mausteilla /
Deep-fried pastry filled with vegetables and Indian spices.

5. **Chicken Samosa (L) 9.90€**

Rapeaksi paistettu kanapiiras, täytetty mausteisella kanalla ja sipulilla /
Crispy fried pastry filled with spiced chicken and onions.

6. **Vegetable Pakora (G,L) 6.90€**

Friteeratut vihannekset kikhernejauhokuoressa /
Deep-fried vegetables in a chickpea flour coating.

7. **Paneer Pakora (G,L) 7.90€**

Uppopaistettu kotitekoinen paneer-juusto mausteisessa kikhernejauhokuoressa /
Homemade paneer cheese deep-fried in spiced chickpea flour coating.

8. **Chicken Pakora (G,L) 7.90€**

Friteeratut mehevät kananpalat mausteisessa kikhernejauhokuoressa /
Juicy chicken pieces deep-fried in spicy chickpea flour.

9. **Jhinga Pakora (G,L) 9.90€**

Friteeratut jättikatkaravut mausteisessa kikhernejauhokuoressa /
Spiced prawns deep-fried in crispy chickpea flour.

10. **Crispy Cheese Balls 7.90€**

Mozzarellaa, perunaa ja talon juustoa, pyöritelty ja friteerattu /
Mozzarella, potato and paneer, rolled and deep-fried.

11. **Masala Papad (G,L) 5€**

Rapea papad täytetty sipulilla, tomaatilla ja mausteisella mozzarella-juustolla /
Crispy papadum topped with onion, tomato, and spiced mozzarella cheese.

Tandoori Khazana

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita)

12. Chicken Tikka (G,L) 23.90€

Meheviä kananpaloja, marinoitu jogurtissa ja mausteissa, grillattu tandooriuunissa / Juicy chicken pieces marinated in yogurt and spices, grilled in a traditional tandoor oven.

13. Garlic Tikka (G,L) 23.90€

Valkosipulilla maustettuja kananpaloja, marinoitu jogurtissa ja tandoorimausteissa, grillattu tandooriuunissa / Chicken pieces marinated in yogurt, garlic and spices, grilled in the tandoor oven.

14. Malai Tikka (G,L) 23.90€

Kananpaloja, marinoitu jogurtissa, cashewpähkinäkastikkeessa ja yrteissä, grillattu tandooriuunissa / Chicken pieces marinated in yogurt, cashew paste and herbs, grilled in the tandoor oven.

15. Jhinga Tikka (G,L) 25.90€

Jättikatkaravut marinoitu jogurtissa, valkosipulilla, sitruunalla ja tandoorimausteilla, grillattu tandooriuunissa / Prawns marinated in yogurt, garlic, lemon, and tandoori spices, grilled in the tandoor oven.

16. Lamb Tikka (G,L) 25.90€

Mureaa lampaan sisäfilettä, marinoitu jogurtissa ja mausteilla, grillattu tandooriuunissa / Tender lamb tenderloin marinated in yogurt and spices, grilled in the tandoor oven.

17. Sher-e-Punjab Special (G,L) 27.90€

Herkkulajitelma: lampaan sisäfilettä, kanaa ja jättikatkarapuja marinoituna ja grillattuna tandooriuunissa / Royal mix of lamb tenderloin, chicken pieces, and prawns, marinated and grilled to perfection in the tandoor oven.

Kana / Chicken

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita)

18. **Shahi Butter Chicken (G,L) 22.90€**

Tandooriuunissa grillattua kanaa täyteläisessä cashewpähkinä- ja tomaatti-kermakastikkeessa, maustettu voilla ja makeilla mausteilla / Tandoor-grilled chicken in a cashew and tomato-cream sauce, flavored with butter and mild spices.

19. **Chicken Korma (G,L) 21.90€**

Miedosti maustettua kanaa kermaisessa, cashewpähkinä- ja currykastikkeessa, viimeistelty kookoshiutaleilla / Mild chicken dish in a creamy, cashew and curry sauce, finished with coconut flakes.

20. **Chicken Do Piaza 🌶 (G,L) 22.90€**

Kanaa cashewpähkinä- ja sipulikastikkeessa, maustettu tomaateilla ja paprikalla / Chicken in cashew and curry sauce spiced with tomato and bell pepper.

21. **Chicken Curry 🌶 (G,L) 21.90€**

Perinteinen intialainen kanacurry, valmistettu talon curry-mausteseoksella tomaattipohjaisessa kastikkeessa / Traditional Indian chicken curry made with the house spice blend in a tomato-based sauce.

22. **Saag Chicken 🌶 (G,L) 21.90€**

Kanaa kypsennetty pinaatti- ja mausteseoksessa, täyteläinen ja ravitseva klassikko / Chicken cooked in a spinach and spice blend, a rich and nutritious classic.

23. **Chicken Tikka Masala 🌶 (G,L) 21.90€**

Tandoorikanaa tarjoiltuna kermaisessa tomaatti-sipuli kastikkeessa / Tandoori chicken served in a creamy tomato-onion sauce.

24. **Chicken Vindaloo 🌶🌶 (G,L) 21.90€**

Tulista kanaa Goan tyyliin, valmistettu tomaatti-sipulikastikkeessa / Spicy Goan-style chicken curry served in tomato-onion sauce.

25. **Chicken Jalfrezi 🌶🌶🌶 (G,L) 21.90€**

Kanaa paprika, sipuli- ja tomaattikastikkeessa, maustettu chilillä ja yrteillä / Chicken with bell pepper in a tomato-onion sauce, seasoned with chili and herbs.

Lammas / Lamb

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita)

26. **Lamb Korma (G,L) 23.90€**

Miedosti maustettua lammasta kermaisessa manteli, cashewpähkinä- ja currykastikkeessa, viimeistelty kookoshiutaleilla /
Mild lamb dish in a creamy almond, cashew and curry sauce, finished with coconut flakes.

27. **Lamb Kashmiri (G,L) 23.90€**

Lammasta makean mausteisessa kermakastikkeessa, höystetty kuivahedelmillä ja Kashmirin yrteillä / Lamb cooked in a sweet and mildly spiced cream sauce, enriched with dried fruits and Kashmiri herbs.

28. **Lamb Coconut (G,L) 22.90€**

Lammasta miedossa cashewpähkinäkastikkeessa, maustettu kookoksella /
Lamb in mild cashew sauce spiced with coconut.

29. **Lamb Rogonjosh 🌶 (G,L) 22.90€**

Lammasta tarjoiltuna kermaisessa tomaatti-sipuli kastikkeessa /
Lamb served in a creamy tomato-onion sauce.

30. **Saag Lamb 🌶 (G,L) 22.90€**

Lammasta pinaatti- ja mausteseoksessa,
ravitseva ja pehmeän makuinen pohjois-intialainen klassikko /
Lamb cooked in spinach and spices — a wholesome and comforting North Indian classic.

31. **Lamb Handi 🌶🌶 (G,L) 22.90€**

Lammasta tarjoiltuna kermaisessa tomaatti-sipuli kastikkeessa, paprikalla maustettuna /
Lamb served in a creamy tomato-onion sauce spiced with bell pepper.

32. **Lamb Vindaloo 🌶🌶🌶 (G,L) 22.90€**

Tulista lammasta Goan tyyliin, tarjoiltuna tomaatti sipulikastikkeessa /
Spicy Goan-style lamb curry served in tomato-onion sauce.

Nauta / Beef

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita)

33. **Beef Korma (G,L) 21.90€**

Miedosti maustettua naudanlihaa kermaisessa manteli, cashewpähkinä- ja currykastikkeessa, viimeistelty kookoshiutaleilla /
Mild beef dish in a creamy almond, cashew and curry sauce, finished with coconut flakes.

34. **Beef Curry 🌶 (G,L) 21.90€**

Talon mausteseoksella maustettua naudanlihacurrya, tomaattipohjaisessa kastikkeessa /
Beef curry made with the house spice blend in a tomato-based sauce.

35. **Beef Handi 🌶🌶 (G,L) 21.90€**

Naudanlihaa valmistettuna kermaisessa tomaatti-sipuli kastikkeessa, paprikalla maustettuna / Beef served in a creamy tomato-onion sauce spiced with bell pepper.

Kasvis / Vegetarian

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita.)

Annokset 41 ja 43-49. myös vegaanisena

36. Shahi Paneer (G) 18.90€

Kotitekoista tuorejuustoa kermaisessa cashewpähkinäkastikkeessa, täyteläinen ja aromaattinen / Paneer cheese in a creamy cashew nut sauce, rich and aromatic.

37. Paneer Makhni (G) 17.90€

Kotitekoista tuorejuustoa valmistettuna miedossa tomaatti ja kookos maustetussa kastikkeessa / Paneer cooked in mild tomato and coconut spiced sauce.

38. Malai Kofta (G) 17.90€

Paistettuja juusto-peruna pyöryköitä kookoskermakastikkeessa / Fried paneer-potato dumplings in a creamy coconut sauce.

39. Paneer Butter Masala 🌶 (G) 18.90€

Kotitekoista tuorejuustoa tomaatti- ja sipulikastikkeessa, maustettu voilla ja yrteillä / Paneer cheese in a tomato and onion sauce, flavored with butter and herbs.

40. Palak Paneer 🌶 (G) 17.90€

Kotitekoista tuorejuustoa pinaattikastikkeessa, täyteläinen ja ravitseva klassikko / Paneer cheese in a spinach sauce, a rich and nutritious classic.

41. Kadhai Paneer 🌶 (G) 17.90€

Kotitekoista tuorejuustoa paistettuna paprikan, sipulin ja tomaattien kanssa, maustettu intialaisilla mausteilla / Paneer cheese stir-fried with bell peppers, onions, and tomatoes, seasoned with Indian spices.

42. Mushroom Matar Masala 🌶 (G,L) 18.90€

Tuoreita herkkusieniä ja herneitä maustetussa masalakastikkeessa / Fresh mushrooms and peas in a spiced masala sauce.

43. **Mix Vegetable 🌶 (G) 17.00€**

Sekavihanneksia ja kotitekoista tuorejuustoa mausteisessa tomaattipohjaisessa kastikkeessa / Mixed vegetables and paneer in a spicy tomato-based sauce.

44. **Aloo Gobi 🌶 (G,L) 17.00€**

Paistettua perunaa ja kukkakaalia intialaisilla mausteilla / Stir-fried potatoes and cauliflower with Indian spices.

45. **Aloo Baigan 🌶 (G,L) 17.00€**

Paistettuja perunoita ja munakoisoa, tomaatti- ja sipulikastikkeessa / Fried potatoes and eggplant in tomato and onion sauce.

46. **Baigan Bharta 🌶 (G,L) 17.90€**

Paahdettua ja maustettua munakoisoa tomaatti- ja sipulikastikkeessa / Roasted and spiced eggplant in tomato and onion sauce.

47. **Daal Tadka 🌶 (G,L) 17.00€**

Punjabilaisen perinteen mukaan valmistettuja linssejä keskivahvasti maustettuna masala kastikkeessa / Lentils prepared according to Punjabi tradition, medium-spiced in a masala sauce.

48. **Chana Masala 🌶 (G,L) 17.00€**

Kikherneitä mausteisessa tomaatti- sipulikastikkeessa / Chickpeas in a spicy tomato-onion sauce.

49. **Veg Jalfrezi 🌶🌶 (G,L) 17.50€**

Kasviksia paistettuna paprika-, sipuli- ja tomaattikastikkeessa, maustettu chilillä ja yrteillä / Mixed vegetables stir-fried in a bell pepper, onion, and tomato sauce, seasoned with chili and herbs.

Meren-Antimia / Seafood

(Kaikkiin annoksiin kuuluu riisi, naanleipä ja raita)

50. **Fish Curry 🌶 (G,L) 22.90€**

Lohi filee valmistettu talon curry-mausteseoksella tomaattipohjaisessa kastikkeessa / Salmon curry made with the house spice blend in a tomato-based sauce.

51. **Kashmiri Fish (G,L) 22.90€**

Lohi filee makean mausteisessa kermakastikkeessa, höystetty kuivahedelmillä ja Kashmirin yrteillä / Salmon cooked in a sweet and mildly spiced cream sauce, enriched with dried fruits and Kashmiri herbs.

52. **Fish Madras 🌶🌶 (G,L) 22.90€**

Tulinen ja aromaattinen kalacurry, valmistettu Madrasin mausteseoksella / Spicy and aromatic fish curry made with Madras spice blend.

53. **Jhinga Korma (G,L) 23.90€**

Jättikatkaravut miedossa kermaisessa ja mantelisen cashewpähkinäisessä kastikkeessa / Prawns in a mild creamy almond and cashew-based sauce.

54. **Jhinga Kadhai 🌶🌶 (G,L) 23.90€**

Jättikatkaravut paistettuna paprika-, sipuli- ja tomaattikastikkeessa, maustettu intialaisilla mausteilla / Prawns stir-fried with bell peppers, onions, and tomatoes, seasoned with Indian spices.

55. **Jhinga Curry 🌶 (G,L) 23.90€**

Jättikatkaravut, valmistettu talon curry mausteseoksella tomaattipohjaisessa kastikkeessa / Prawn curry made with the house spice blend in a tomato-based sauce.

Birjanit / Biryanis

(Kaikkiin annoksiin kuuluu raita)

56. **Veg Biryani 🌶 (G,L) 16.90€**

Mausteinen basmatiriisi sekoitettuna vihanneksiin ja höystetty kuivahedelmillä / Spiced basmati rice mixed with vegetables enriched with dried fruits.

57. **Chicken Biryani 🌶 (G,L) 18.90€**

Perinteinen intialainen basmatiriisi, jossa maustettua kanaa ja yrttejä höystettynä kuivahedelmillä / Traditional Indian basmati rice dish with spiced chicken and herbs enriched with dried fruits.

58. **Jhinga Biryani 🌶 (G,L) 21.90€**

Basmatiriisi valmistettuna jättikatkarapujen kanssa intialaisten mausteiden ja kuivahedelmien kera / Basmati rice cooked with large prawns and Indian spices enriched with dried fruits.

59. **Lamb Biryani 🌶 (G,L) 19.90€**

Maustettua lammasta ja basmatiriisiä intialaisten mausteiden ja kuivahedelmien kera / Spiced lamb and basmati rice cooked dish enriched with dried fruits.

60. **Beef Biryani 🌶 (G,L) 19.90€**

Maustettua naudanlihaa ja basmatiriisiä intialaisten mausteiden ja kuivahedelmien kera / Spiced beef and basmati rice cooked dish enriched with dried fruits.

Lasten annokset / Kid's Meal

(Saa valita riisin tai ranskalaisten perunoiden välillä / Choice of rice or French fries)

61. **Butter Chicken (G,L) 10.90€**

Makeaa ja mietoa kanaruokaa tomaatti-voikastikkeessa /

Sweet and mild chicken cooked in tomato-butter sauce.

62. **Mango Chicken (G,L) 10.90€**

Makeaa ja mietoa kanaa mangokastikkeessa /

Sweet and mild chicken cooked in mango sauce.

63. **Chicken Korma (G,L) 10.90€**

Kermainen ja mieto curry kanakastike, pähkinäisiä makuja /

Creamy and mild chicken curry with nutty flavors.

64. **Cream Chicken with Fries (G,L) 11.50€**

Kermaista paprikaa ja kanaa, ranskalaisten perunoiden kanssa /

Creamy bell pepper and chicken served with French fries.

65. **Malai Chicken Tikka (G,L) 10.90€**

Pehmeitä jogurtti kastikkeessa maustettuja kanapaloja, valmistettu tandooriuunissa /

Tender yogurt spiced chicken pieces cooked in tandoor oven.

66. **Kanakori (G,L) 9.90€**

5kpl kananuggetteja, ranskalaisia perunoita ja majoneesidippiä /

5 pieces of chicken nuggets with French fries, and mayonnaise dip.

Lisukkeet / Sides

67. **Plain Naan (L) 3€**
Pehmeä intialainen leipä, paistettu tandooriuunissa /
Soft Indian bread baked in a tandoor oven.

68. **Garlic Naan (L) 4€**
Tandooriuunissa paistettu naan-leipä, valkosipulilla maustettu /
Tandoor-baked naan flavored with garlic.

69. **Butter Naan (L) 4€**
Voilla täytetty pehmeä naan-leipä, paistettu tandooriuunissa /
Soft naan stuffed with butter, baked in the tandoor oven.

70. **Cheese Naan (L) 5.50€**
Täytetty juustoinen naan-leipä, paistettu tandooriuunissa /
Stuffed cheesy naan, baked in the tandoor oven.

71. **Aloo Prantha (L) 4.50€**
Täytetty mausteinen leipä perunamuusilla ja mausteilla, paistettu voissa /
Flatbread stuffed with spiced mashed potatoes, pan-fried with butter.

72. **Ambarsaria Kulcha (L) 7.50€**
Punjabilainen täytetty leipä perunalla, sipulilla ja yrteillä, tarjoillaan voin kanssa /
Punjabi-style stuffed bread with potato, onion, and herbs, served with butter.

73. **Raita (G,L) 3€**
Jogurttikastike, jossa kurkkua ja mausteita /
Yogurt sauce with cucumber and mild spices.

74. **Achar Onion 3€**
Maustetut marinoidut sipulit, perinteiseen intialaiseen tyyliin /
Pickled spiced onions in traditional Indian style.

75. **Green Salad 5€**
Tuore salaatti, jossa kurkkua, tomaattia, salaattia ja sipulia /
Fresh salad with cucumber, tomato, lettuce, and onion.

Jälkiruoat / Dessert

76. **Sher-e-Punjab Special (G,L) 6.90€**

Makea ja kermaisa mangojälkiruoka, talon erikoisuus /

Sweet and creamy mango dessert, house specialty.

77. **Indian Pista Coconut Kulfi 6.90€**

Intialainen pistaasi-kookosjäätelö, täyteläinen ja eksoottinen /

Traditional Indian pistachio-coconut ice cream, rich and exotic.

78. **Gulab Jamun (G) 6.90€**

Lämmin maitojauheesta tehty pallero siirapissa, klassinen intialainen herkku /

Warm milk-solid dumpling soaked in sugar syrup, a classic Indian treat.

79. **Jäätelö / Ice Cream (G) 5€**

Vanilja / Suklaa / Mango / Vanilla / Chocolate / Mango

80. **Indian Coffee / Tea (G,L) 3.90€**

Intialaiseen tyyliin keitetty kahvi tai chai-tee /

Indian-style brewed coffee or chai tea.

81. **Ice Coffee (G,L) 3.90€**

Kylmä kahvijuoma karamelli- tai suklaasiirapilla /

Iced coffee with caramel or chocolate syrup.

Viinit / Wine

		12cl	16cl	24cl	Pullo
1.	Mumm Cordon Rouge (Ranska)	-	-	-	110
2.	La Casada Gram Cuvee ExtraDry (Italia)	6,90	9,90	12,90	32
3.	Portada WS White (Portugali)	6,90	9,90	12,90	32
4.	Portada WS White (Portugali)	6,90	9,90	12,90	32
5.	Jean-Rémy Haeffelin Riesling (Ranska)	8,90	10,90	14,90	41
6.	Zenato Valpolicella (Italia)	10,90	12,90	16,90	46
7.	Zenato Sam Benedetto Rose (Italia)	10,90	12,90	16,90	46
8.	Le Petit Perriere Sauvignon Blanc (Ranska)	8,90	10,90	14,90	41
9.	Le Petit Perriere Pinot Noir (Ranska)	8,90	10,90	14,90	41
10.	Kung Fu Girl Riesling (USA)	13,50	15,50	18,50	52
11.	Kung Fu Girl Pinot Noir (USA)	14,50	16,50	19,50	53

Oluet / Beer

Karhu III (Suomi)	0.40l	8,50€
Blanc 1664 (Ranska)	0.40l	8,90€
Kingfisher (Intia)	0.33l	6,90€
Tikka Gold 0% (Belgia)	0.50l	8,90€

Konjakit / Cognac

Hennessy V.S (Ranska)	4cl	14,10€
Hennessy V.S.O.P. (Ranska)	4cl	18,70€
Hennessy X.O. (Ranska)	4cl	32,80€

Viskit / Whiskey

Kyrö Malt Rye (Suomi)	*4cl*	*14,50€*
Jameson (Irlanti)	*4cl*	*8,90€*
Jack Daniels (USA)	*4cl*	*8,90€*

Ginit / Gin

Bombay Sapphire (Englanti)	*4cl*	*10,90€*
Hendricks Gin+Tonic (Skotlanti)	*4cl*	*14,30€*
Napue Gin+Tonic (Suomi)	*4cl*	*13,50€*

Snapsit / Snaps

Minttu (Suomi)	*4cl*	*8€*
Jaloviina (Suomi)	*4cl*	*8€*
Koskenkorva (Suomi)	*4cl*	*8€*
Tequila (Meksiko)	*4cl*	*10€*
Jägermeister (Saksa)	*4cl*	*8,50€*

Kahvit / Coffee

Irish Coffee	**10,90€**
Jameson viski 4cl, Kahvi ja Kermavaahto	
Minttu Kaakao	**10,90€**
Minttu 4cl, Kaakao, Kermavaahto	
French Coffee	**13,90€**
Konjakki 4cl, Kahvi ja Kermavaahto	
Indian Tea	**4,50€**
Tee / Kahvi	**3,50€**

Virvoitusjuomat / Soft Drink

Limsa	**0,33l**	**-**
	0,50l	**3,80€**
Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta tai Vichy		
Tuoremehu	**0,33l**	**3,80€**
Mixerit	**0,33l**	**2,50€**
	0,50l	**-**

Ryhmämenu - valitse mielesi mukaan/ Group Menu - Pick Your Favourites

Ryhmän koko	Eri pääruoka vaihtoehdot	Kokonaishinta (€)
2 hlö	1 kpl	70,00€
3 hlö	1-2 kpl	102,00€
4 hlö	1-3 kpl	132,00€
6 hlö	1-3 kpl	192,00€

Alkuruoka

Chicken Pakora

Veg Pakora

Tamatar Sorba

Pääruoka

Butter Chicken

Lamb Rogonjosh

Chicken Tikka Masala

Fish Curry

Beef Handi (Hot)

Kasvis

Palak Paneer

Chana Masala

Mix Veg

Dal Tadka

Juoma

Talon Viini

(Gato Negro, Chile)

tai virvoitusjuoma

Jälkiruoka

Ice Cream

Gulab Jamum

Sher-e-Panjab

Panjabin Leijona

Sher-e-Panjab, or the *Lion of Punjab*, was the title given to **Maharaja Ranjit Singh**, the founder of the Sikh Empire in the early 19th century. He ruled from 1801 until his death in 1839, uniting the fractured regions of Punjab into a strong, centralized kingdom. His empire stretched from the Khyber Pass in the west to the Sutlej River in the east, and from Kashmir in the north to Multan in the south. Ranjit Singh was a secular ruler who respected all religions and appointed Hindus, Muslims, and Sikhs to key positions in his administration and army. His court was known for its inclusivity, diplomacy, and cultural flourishing.

Maharaja Ranjit Singh was ahead of his time in many aspects of governance. He pioneered a meritocratic military structure, modernized his army with European training, and invested heavily in infrastructure and education. His **abolition of the death penalty** was a **remarkable humanitarian** act for the era, and he outlawed inhumane practices such as sati. Economically, his empire enjoyed one of the **highest per capita GDPs of its time**, with a currency reportedly stronger than the British pound. Punjab under his rule had one of the **highest literacy rates globally**, with schools in nearly every village, including for girls, and widespread adult literacy.

Modern evaluations of his rule have led to a resurgence of admiration. A **BBC World Histories Magazine** poll in 2020 ranked Maharaja Ranjit Singh as the **greatest leader in world history**, surpassing icons like Winston Churchill, Abraham Lincoln, and Napoleon Bonaparte. A supporting Australian media survey echoed this, emphasizing his fair rule, tolerance, and progressive reforms. Unlike tyrants or colonial expansionists, Ranjit Singh expanded his empire without repression. His legacy stands as a timeless model of **ethical, just, and visionary leadership**.