

Para começar

Papadum simples 🌿🍷	1,30
Pão fino e estaladiço, frito.	
Papadum picante 🌶️🌿🍷	1,55
Pão fino e estaladiço, frito, com cominhos.	
Chutney 🥛🟡🍷	3,15
Chutney de manga, salada de cebola, molho de hortelã e pickles variados.	
Iogurte 🥛	3,15
Raita de pepino 🥛	3,55
Raita mista 🥛	3,75
Cebola, tomate e pepino.	

Entradas

Sopa de frango	5,85	Sopa Dal (Lentilhas)	4,95
Sopa Mulligatawny 🌶️	5,50	Onion Bhaji (3 un.) 🌿🍷	4,95
Arroz, lentilhas, medianamente picante.		Cebola e legumes levemente temperados, fritos em bolinhas.	
Chamuça de legumes (2 un.) 🌿🍷	5,15	Chamuça de carne (2 un.) 🌿🍷	5,75
Pastel salgado triangular frito, recheado com legumes especiados.		Pastel salgado triangular recheado com carne.	
Hara-Bara Kebab 🌿🍷🥛🍷	5,15	Pakora de legumes 🌿🍷	5,60
Espinafres e batata, recheados com queijo fresco e cajú torrados.		Bolinhos estaladiços de legumes variados e ervas.	
Aloo Chop (3 un.) 🌿🍷🍷	5,35	Pakora de frango 🌿🍷🍷	6,55
Croquetes de batata especiados.		Entrada frita e estaladiça de frango, farinha de grão-de-bico, gengibre, alho, especiarias e ervas.	
Frango tikka 🥛🟡🍷	4,25	Borrego tikka 🥛🟡🍷	4,90
Pedaços de frango sem osso, marinados em iogurte especiado e cozinhados no tandoor (forno de barro).		Pedaços de borrego sem osso, marinados em iogurte especiado e cozinhados no tandoor (forno de barro).	
Seekh Kebab 🥛🟡	6,80	Zal Puri 🌶️🌿	6,45
Carne picada especiada cozinhada em espetadas no tandoor.		Pequenos cubos de frango tikka num molho bastante picante, servidos sobre uma puri (pão frito).	
Chotpoti 🌶️🌿🍷🍷	5,95		
Comida de rua muito especial, preparada com grão-de-bico, ovos, papadam, pepino, tomate, coentros e tamarindo, medianamente picante.			

WRAPS 🌶️	
(Pão achatado macio, recheado e enrolado).	
Wrap de frango 🌿🥛 7,95	Wrap de legumes 🌿🥛 6,95
Wrap de paneer (queijo indiano) 🌿🥛	7,95

Gambas borboleta 🌿🦀🍷	6,40
Marinadas, panadas e fritas.	
Puri de camarão 🌶️🌿🦀🍷	7,15
Cozinhado em molho de tamarindo e servido sobre puri.	
Puri de gambas 🌶️🌿🦀🍷	8,25

Entradas variadas Papadam

Legumes 🌿🍷🥛🍷	11,95
Papadum, hara-bara kebab, chamuça de legumes, onion bhaji, aloo chop.	
Carne 🌿🍷🥛🟡	13,85
Papadum, frango tikka, borrego tikka, chamuça de carne, seekh kebab.	
Misto 🌿🍷🥛🍷🟡	15,85
Papadum, hara-bara kebab, chamuça de legumes, onion bhaji, aloo chop, frango tikka, borrego tikka, chamuça de carne, seekh kebab.	

Biryanis

Preparados com arroz basmati, especiarias e ervas.

Frango	11,95	Borrego	13,05
Vitela	13,05	Frango tikka 🌶️	12,85
Borrego tikka	14,15	Camarão 🦀	14,80
Gambas 🦀	16,35	Legumes	11,50
Keema (Carne picada)	12,05	Persa 🍷(Frango, borrego e ovo)	14,75
Costeletas de borrego	15,85		

Biryani especial Papadum 🌶️🦀	15,80
Frango tikka, borrego tikka, gambas.	

Tandoori Sizzling (forno de barro)

Os pratos seguintes são marinados com molho especial e assados lentamente no forno de barro.

Frango tandoori 🥛🟡(meio)	12,75	Frango tandoori 🥛🟡(inteiro)	20,85
Frango tikka 🥛🟡	10,95	Borrego tikka 🥛🟡	14,05
Salmão tandoori 🐟🥛🟡	13,75	Robalo 🐟🥛🟡	15,35
Costeletas de borrego 🥛🟡	14,15	Dourada 🐟🥛🟡	16,45

<

Tandoori Mixed Grill 🦀🥛🟡	18,65
Frango tandoori, frango tikka, borrego tikka, seekh kebab e gambas.	

Especialidades do chef

</

Dal Makhani 🌶️🥛	12,80
Prato popular do norte da Índia: lentilhas pretas e feijão vermelho cozinhados lentamente com especiarias, manteiga e natas.	

Frango Aamdía 🥛🍷	15,85
Prato muito tenro cozinhado em forno de barro, molho de amêndoa e coco, manga e natas frescas.	

Frango Hariali 🌶️🌶️🥛	15,60
Frango tikka cozinhado com espinafres, iogurte, alho, coentros frescos, malaguetas verdes e mostarda em grão, com um toque de azeite.	

Frango 65 🌶️🥛	15,60
Frango grelhado salteado no wok com cebola, pimentos e tomate, especiarias suaves, óleo de malagueta, manga, chutney, malaguetas verdes e lima fresca.	

Jhinga Balchão 🌶️🌶️🦀🥛🍷	17,95
Gambas cozinhadas num delicioso molho masala picante e agridoce, com cogumelos frescos. Um clássico de Goa.	

Costeletas de borrego Masala 🌶️🥛🟡	16,95
Tenras costeletas de borrego de leite marinadas durante a noite e cozinhadas num molho exótico.	

<

</

Hariali Jhinga 🌶️🌶️🦀	17,95
Gambas cozinhadas com espinafres, iogurte, alho, coentros frescos, malaguetas verdes e mostarda em grão, com um toque de azeite.	

Papadam Sizzling 🌶️🥛🟡(Em chapa quente)	15,85
Tiras de frango salteadas com especiarias suaves, pimenta preta, ervas verdes frescas, cebola e pimento verde.	

</

<

Pratos tradicionais

Masala 🍷🍷
logurte e natas levemente especiados, cozinhados com frutos secos variados, açúcar e coco, para um prato cremoso e aromático.

Korma 🍷🍷
Prato muito suave, cozinhado num rico molho de amêndoa, coco e natas frescas.

Pasanda 🍷🍷
Prato muito suave, cozinhado num rico molho de amêndoa, coco e natas frescas.

Bhuna 🍷
Médio, molho espesso, bem especiado com ervas frescas.

Rogan Josh 🍷
Preparado com tomate fresco, pimento, cebola frita e uma variedade de especiarias frescas, para um sabor único.

Caril 🍷
Cozinhado lentamente com molho de tomate e especiarias especiais, intensidade média.

Madras 🌶️🌶️🍷
Com mais especiarias e polpa de tomate, sabor bastante picante.

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️🍷🍷
Mais especiarias, alho, gengibre e pimenta preta, sabor picante.

Phall 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🍷
Porque não experimentar o phall? (extremamente picante).

Jalfrezi 🌶️🌶️🍷
Cebola, pimentos verdes e vermelhos, malaguetas verdes, alho, gengibre e coentros frescos, para um prato picante e clássico, cheio de sabor.

Karahi 🌶️🌶️🍷🍷
Cozinhado com pimentos verdes e vermelhos e malaguetas verdes num molho de caril ao estilo asiático, para um prato delicioso.

Dopiaza 🌶️🌶️🍷🟡
Prato do norte da Índia com uma mistura de pimentos, tomate, cebola picada, coentros, feno-grego fresco e óleo de mostarda, num molho médio.

Dhansak 🌶️🌶️🍷
Agridoce e bastante picante, muito aromático, preparado com lentilhas e sumo de limão, para um sabor delicioso e único.

Patia 🌶️🌶️🍷
Prato com muito alho, cebola, malaguetas verdes, pimenta preta e sumo de limão, sabor picante e agridoce.

Palak 🍷(Espinafres)
Prato tradicional do Punjab, cozinhado com espinafres frescos temperados com alho e cebola.

Balti 🍷
Temperado com ervas e especiarias especiais, gengibre, alho, cebola, pimentos verdes, tomate e coentros, para um prato suave e saboroso.

Frango	12,95	Borrego	13,95
Vitela	12,95	Borrego tikka	15,95
Frango tikka	13,95	Gambas 🦐	16,95
Camarão 🦐	14,95	Paneer 🍷(Queijo indiano)	13,95
Legumes	11,95		

Pratos de legumes

(Secos e medianamente picantes)	
Bhaji de legumes variados	9,90
Saag Aloo (Espinafres e batata)	9,95
Bhindi Bhaji (Quiabo)	10,50
Brinjal Bhaji (Beringela)	9,85
Dal Makhani 🌶️🍷	12,80
Bhaji de couve-flor	9,60
Aloo Gobi	9,85
Gobi Golistan	9,35
Tarka Dal (Lentilhas, alho)	9,35
Chana Masala 🍷(Grão-de-bico)	9,85
Dhall Samba 🌶️(Lentilhas com legumes variados, bastante picante)	9,85
Bombay Aloo (Batata)	9,50
Saag Bhaji (Espinafres)	9,75
Bhaji de cogumelos	9,85
Palak Paneer 🍷(Espinafres e queijo)	11,95
Matar Paneer 🍷(Ervilhas e queijo)	11,50

Arroz

Arroz	3,25
Arroz Pulao 🍷(Basmati)	3,50
Arroz especial 🟡(Ovo, ervilhas, coentros)	5,85
Arroz de cogumelos 🍷	5,95
Arroz Jeera 🍷(Cominhos)	3,95
Arroz com ovo 🟡🍷	4,85
Arroz de alho 🍷	3,95
Arroz de limão 🍷	3,95
Arroz de coco 🍷	5,25
Arroz Biryani 🍷	5,25

Naan, Roti e Paratha

Naan 🌿🟡🍷	2,80
Naan com manteiga 🌿🟡🍷	3,45
Naan de alho 🌿🟡🍷	3,65
Naan de queijo 🌿🟡🍷	4,25
Naan Keema 🌿🟡🍷(Carne picada)	4,95
Naan Peshwari 🌿🟡🍷🍷(Coco)	4,55
Naan de legumes 🌿🟡🍷	4,85
Naan de alho e queijo 🌿🟡🍷	4,45
Naan com malagueta 🌿🟡🍷	3,50
Chapati 🌿	2,55
Roti tandoori 🌿	2,80
Paratha 🌿🍷	4,15
Paratha de legumes 🌿🍷	4,55
Paratha de ovo 🌿🟡🍷	5,55

Pratos locais e saladas

Batatas fritas	4,25
Patatas Bravas 🟡(Batatas picantes)	5,55
Omelete simples 🟡	6,55
Omelete de cogumelos 🟡	7,65
Omelete de legumes 🟡	7,15
Salada verde	5,55
Salada de atum 🐟	8,75

Dispomos de informação sobre a presença de alergénios nos nossos pratos. Pergunte ao nosso pessoal. Todos os preços incluem IVA.

Alergénios: 🌿 Glúten · 🦐 Crustáceos · 🟡 Ovo · 🐟 Peixe · 🥜 Amendoins · 🍷 Soja · 🍷 Leite · 🍷 Frutos de casca rija · 🌿 Aipo · 🟡 Mostarda · 🍷 Sésamo · 🍷 Sulfitos · 🌻 Tremoço · 🍷 Moluscos. Ícone mais claro: pode conter vestígios.