

MENU DE ALMOÇO

12,50 €

Um prato principal, uma bebida, e um café por apenas 12,50 €
One man dish, one drink, and coffee for only 12,50 €

PRATO PRINCIPAL - ESCOLHA UM

Choose your main dish

CHICKEN TIKKA *from tandoor* 🍴

Kabab de frango marinado assado em forno tandoor, servido com naan. *Marinated chicken kebab roasted in a tandoor oven, served with naan.*

(GF) g

ACHARI PANEER TIKKA *from tandoor* 🍴

Espetada de queijo paneer marinada em pickles e especiarias, servido com naan. *Grilled paneer cheese, marinated in pickling spices, served with naan.*

(VEG, GF) g

MALABAR CHICKEN CURRY 🍴

Coxas de frango em molho de coco assado, sementes de mostarda e folhas de caril, servido com arroz basmati e lentilhas. *Chicken thighs in a sauce of roasted coconut, mustard seeds and curry leaves, served with basmati rice and dal lentils.*

(GF) g, j

PUNJABI CHOLE PALAK 🍴

Grão-de-bico e espinafres cozido com especiarias Punjabi, servido com arroz basmati e lentilhas. *Chickpeas and spinach cooked and with Punjabi spices, served with basmati rice and dal lentils.*

(V, GF) l

ALLEPPEY FISH CURRY 🍴

Robalo em molho leve de leite de coco, mostarda e gengibre, servido com arroz basmati e lentilhas. *Sea bass in a light curry of coconut milk, mustard and ginger, served with basmati rice and dal lentils.*

(GF) g, j

CHICKEN TIKKA DUM BIRYANI 🍴

Galinha assada no tandoor com arroz aromático e especiarias, servido com raita do roma. *Fragrant basmati rice cooked with tandoor-roasted chicken and spices, served with pomegranate raita.*

(GF) g, h, l

MASALA DOSA

Dosa de batatas masala, cozinhado com sementes de mostarda e folhas de caril. *Savoury crêpe of fermented lentil and rice batter filled with masala potatoes, cooked with mustard seed and curry leaves.*

(V, GF) l

CHILLI CHEESE DOSA 🍴

Dosa de queijo, tomate, malaguetas e combinação de pimentos. *Dosa filled with cheese, tomatoes, capsicum and chilli.*

(VEG, GF) g, j

CHICKEN DOSA

Dosa servido com frango, cebola e pimenta. *Dosa served with sautéed chicken, onions and pepper.*

(GF) j

BEBIDA - ESCOLHA UMA

Choose a drink

IMPERIAL

Beer

COPO DE VINHO TINTO OU BRANCO

Glass of Red or White Wine

ÁGUA

Water

HOMEMADE ICED TEA

Loose chá preto, laranja, limão, e menta. *Loose black tea, orange, lime, and mint.*

.....

ENTRADAS 3,50€

Adicione uma entrada por apenas 3,50€!

Add a starter for 3,50€ only!

PAPDI CHAAT

Hóstia crocante com romã, regada com molho de iogurte, hortelã e tamarindo. *Crunchy base of spiced wafer topped with herbs, yoghurt, chutneys and pomegranate.*

(VEG) a, g, h, l

SWEET POTATO SAMOSAS 🍴

Duas chamuças de batata-doce com especiarias. *Two pockets of dough filled with spicy sweet potatoes.*

(V) a, f

CHICKEN AND CORN SAMOSAS 🍴

Duas chamuças de frango e milho doce. *Two pockets of dough filled with chicken and sweet corn.*

a, f

.....

SOBREMESA 3,50€

Adicione uma sobremesa por apenas 3,50€!

Add a dessert for 3,50€ only!

CHOCOLATE SAMOSAS

Duas chamuças de chocolate acompanhadas com gelado de baunilha. *Two pockets of dough filled with warm chocolate served with vanilla icecream.*

(VEG) a, g, h, l

PISTACHIO KULFI

Gelado Indiano de pistáchio. *Indian-style pistachio ice cream.*

(GF; VEG) g, h, l

MANGO CARDAMOM MOUSSE

Mousse de Manga fresca aromatizada com especiarias. *Fresh mangoes infused with Indian spices and served with white mousse.*

(GF, VEG) g, h, l

V = VEGAN VEG = VEGETARIAN GF = GLUTEN FREE

For detailed allergen information, please ask our staff / Para mais informações sobre alergénicos por favor pergunte ao nosso staff.

Preço com IVA incluído à taxa em vigor. Existência de livro de reclamações. Nenhum prato, produção alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

.....