

Desfrute do Chutnify no conforto da sua casa ou em viagem. Basta encomendar com antecedência em www.chutnify.com. Conheça um foodie? Dê-lhe um vale-presente Chutnify. Pergunte à nossa equipa!

Chutnify CANTEEN क़ीन

ENTRADAS

PAPDI CHAAT 4,5

Comida de rua indiana, com papdis, chutneys, especiarias, ervas aromáticas e regada com sumo de lima.

Crunchy base of spiced wafer topped with herbs, yoghurt and chutneys.

(VEG)

CHICKEN SAMOSA 2,5

Chamuça estaladiça com frango, pimento, cebola, coentros e malagueta.

Crispy Samosa with chicken capsicum, onions, coriander, and green chilli.

SWEET POTATO SAMOSA 2

Chamuça de batata-doce com especiarias.

Pocket of dough filled with spicy sweet potatoes.

(V) a 🍴

CHICKEN 65 6

Frango frito crocante, marinado em gengibre, limão, iogurte e uma variedade de outras especiarias.

Crispy fried chicken, marinated in ginger, lemon, yogurt and a variety of other spices.

(GF) 🍴

CRISPY CHILLI MUSHROOM 5,5

Mistura de cogumelos fritos no nosso molho caseiro indo-chinês.

Stir fried mushrooms in our home-made Indo-Chinese chilli sauce.

(V, GF) 🍴

TANDOOR

ACHARI PANEER TIKKA 9,5

Queijo paneer marinado com especiarias picantes, grelhado no forno tandoor. Servido com chutney de tamarindo.

Grilled paneer cheese, marinated in pickling spices. Served with tamarind chutney.

(VEG, GF) g 🍴

CHICKEN TIKKA 9,5

Kebab de frango marinado em especiarias e assado no forno tandoor. Servido com chutney de menta.

Marinated in spices chicken kebab roasted in a tandoor oven. Served with mint chutney.

(GF) g 🍴

MALAI TIKKA 9,5

Espetadas de frango cremoso que derretem na boca. Servido com chutney de menta.

Creamy chicken skewers that melt in your mouth. Served with mint chutney.

(GF) b, g, h

BOTI KEBAB 11

Pedaços de cordeiro marinados e desossados, resultando num suculento e macio prato feito num espeto no Tandoor.

Juicy and tender marinated pieces of lamb on a skewer.

(GF) b 🍴

BIRYANI

CHICKEN BIRYANI 11,5

Arroz aromático envolto num molho cheio de especiarias com frango grelhado servido com raita.

Fragrant basmati rice cooked with tandoor-roasted chicken and spices, served with raita.

(GF) 🍴

LAMB BIRYANI 13

Arroz basmati perfumado, feito com cordeiro bem temperado, servido com raita.

Fragrant basmati rice made with spiced slow cooked lamb. Served with raita.

(GF) g, h

DOSAS

Crepe de lentilhas e arroz, com recheios diversos, servido com molho chutney.

Savoury crepe of fermented lentil and rice batter with fillings, served with chutneys sauce.

MASALA DOSA 10

Recheada com masala de batata, cozinhada com sementes de mostarda e folhas de caril. Acompanhada dos nossos chutneys caseiros e sambar.

Filled with potato masala, cooked with mustard seeds and curry leaves. Served with our home-made chutneys and sambar.

(V, GF) j

Mysore extra/ Extra Mysore + € 1

CHILLI CHEESE DOSA 11

Recheada com queijo, tomate, pimento e malagueta. Servida com os nossos chutneys caseiros.

Filled with cheese, tomatoes, capsicum and chilli. Served with our home made chutneys.

(VEG, GF) j 🍴

CHICKEN CHILLI DOSA 11,5

Dosa estaladiça com frango, pimento, cebola, coentros, e malagueta.

Crispy dosa with chicken, capsicum, onions, coriander, and green chilli.

(GF) 🍴

Queijo extra/ Extra cheese + € 1



CARIL

DAL MAKHANI 8

Lentilhas pretas num molho cremoso de natas.

Black lentils in a creamy, buttery sauce.

(VEG, GF) g

BUTTER CHICKEN 12

Coxas de frango com molho masala, tomate e gengibre.

Chicken thighs in a hearty sauce of masala, tomato and ginger.

(GF) g

VINDALOO 11,5

Caril tradicional de Goa muito picante e aromático.

Fiery and aromatic traditional Goan curry.

(GF) 🍴🍴🍴

KADHAI CHICKEN 12

Um prato delicioso e saboroso cozinhado com frango e especiarias acabadas de moer.

A delicious and flavorful dish cooked with chicken and freshly ground spices.

(GF)

KONJU CURRY 12

Caril de camarão marinado com um toque de sementes de mostarda, gengibre e côco.

Marinated prawn curry with a touch of coconut, ginger and mustard seeds.

(GF) g, j 🍴🍴

VEGGIE CURRY 7,5

Mistura de vegetais num molho de tomate, gengibre, alho.

Vegetable medley in a tomato, ginger, garlic sauce.

(V, GF) 🍴



Todos os pratos de caril são servidos com arroz basmati aromático.

All curries served with aromatic basmati rice.

THALI COMBOS

CHICKEN THALI 12

Butter Chicken + Dal Makhani + Arroz Basmati + 1/2 Naan + Sobremesa + Bebida*.

Butter Chicken + Dal Makhani + Basmati Rice + 1/2 Naan + Dessert + Drink.*

VEG THALI 12

Veggie Curry + Dal Makhani + Arroz Basmati + 1/2 Naan + Sobremesa + Bebida*.

Veggie Curry + Dal Makhani + Basmati Rice + 1/2 Naan + Dessert + Drink.*

TANDOOR THALI 13,5

Chicken Tikka ou Malai Tikka + Dal Makhani + Arroz Basmati + 1/2 Naan + Sobremesa + Bebida*.

Chicken Tikka or Malai Tikka + Dal Makhani + Basmati Rice + 1/2 Naan + Dessert + Drink.*

MASALA DOSA THALI 12

Masala Dosa ou Masala Dosa com Mysore + Sobremesa + Bebida*.

Masala Dosa or Masala Dosa with Mysore + Dessert + Drink.*

* Excepto Vinho, Cobra ou Mango Lassi. Para essas ou extra + € 2.
* Except Wine, Cobra or Mango Lassi. For those or extra + € 2.

NAAN

PLAIN NAAN 2,5

Naan simples.

Plain Indian flatbread.

(VEG) a, b, g, k



BUTTER NAAN 2,5

Naan com manteiga.

Indian flatbread with butter.

(VEG) a, b, g, k

GARLIC NAAN 3

Naan de alho.

Indian flatbread with garlic.

(VEG) a, b, g, k

CHEESE NAAN 3,5

Naan de queijo.

Indian flatbread with cheese.

(VEG) a, b, g, k

CHEESE GARLIC NAAN 3,5

Naan com alho e recheado com queijo.

Indian flatbread with garlic and cheese.

(VEG) a, b, g, k



SOBREMESAS

GAJAR HALWA 5,5

Tradicional doce indiano à base de cenoura, com frutos secos, nozes, açafraão e um toque de natas.

Traditional Indian carrot-based sweet, packed with dry fruits, nuts, saffron and a hint of cream.

(VEG) g, h

CHOCOLATE SAMOSA 5

Dois triângulos de massa recheados com chocolate quente, servidos com gelado de baunilha.

Two triangles of dough stuffed with a warm chocolate filling, served with vanilla ice cream.

(VEG) g

GULAB JAMUN 4

Duas esponjosas bolas de doce de leite embebidas em xarope com aroma de rosa, cardamomo e açafraão da Índia.

Spongy milky balls soaked in cardamom, saffron and rose-scented syrup.

(VEG) g



V = VEGAN VEG = VEGETARIAN GF = GLUTEN FREE

a. contains cereals or gluten / contém cereais ou glúten b. eggs and products thereof / contém ovo ou derivados e. peanuts and products thereof / contém amendoim ou traços de amendoim f. soy, soybeans, and products thereof / contém produtos de soja ou traços g. milk and milk products (including lactose) / contém leite ou derivados (incluindo lactose) h. nuts and products thereof / contém frutos secos ou traços i. celery and products thereof / contém aipo ou traços j. mustard seeds and products thereof / contém mostarda ou traços k. sesame seeds and products thereof / contém sementes de sésamo ou traços l. sulphur dioxide and products thereof / contém dióxido de enxofre.

[f @chutnifyportugal](https://www.facebook.com/chutnifyportugal) [@chutnifyportugal](https://www.instagram.com/chutnifyportugal)