

STARTERS

PAPAD BASKET 4,50 €
A mixed of our favourite crispy, seasoned snacks served with chutney. *Uma seleção dos nossos snacks favoritos, crocantes e servidos com chutney.* (V, GF) j

PAPDI CHAAT 6,00 €
Crunchy base of spiced wafer topped with herbs, yoghurt, chutneys and pomegranate. *Hóstia crocante com romã, regada com molho de iogurte, hortelã e tamarindo.* (VEG) a, g, h, l

PALAK PAKORA 5,50 €
Fritters of spinach and chickpea flour. *Patanisca Indianda de farinha de grão e espinafres.* (VEG, GF) a, g, h, l

CRISPY SOFT SHELL CRAB 12,50 €
Soft shell crab sautéed in Indian spices. *Caranguejo de casca mole cozinhado em especiarias indianas.* m

SWEET POTATO SAMOSA 4,75 €
Two pockets of dough filled with spicy sweet potatoes. *Dois chamuças de batata doce com especiarias.* (V) a, f

CHICKEN AND CORN SAMOSA 5,00 €
Two pockets of dough filled with chicken and sweet corn. *Dois chamuças de frango e milho doce.* a, f

DOSA

Savoury crepe of fermented lentil and rice batter with fillings, served with sambar and chutneys. *Crepe de lentilha e arroz, com recheios diversos, servido com lentilhas e chutney.*

MASALA DOSA 9,00 €
Served with masala potatoes, cooked with mustard seed and curry leaves. *Dosa de batatas massala, cozinhado com sementes de mostarda e folhas de caril.* (V, GF) j

CHEESE DOSA 10,00 €
Grilled with cheese, tomatoes and capsicum. *Dosa de queijo, tomate, tomate e combinação de pimentos.* (VEG, GF) g, j

DUCK DOSA 15,00 €
Served with tender, curried duck meat. *Dosa de pato em caril.* (GF) j

GHEE ROAST DOSA 6,50 €
Crispy dosa grilled with clarified butter. *Dosa de manteiga purificada.* (VEG, GF) g, j

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.

TANDOOR

CHICKEN TIKKA 9,50 €
Marinated chicken kebab roasted in a tandoor oven. *Kabab de frango marinado assado em forno tandoor.* (GF) g

LAMB CHOPS 14,50 €
Tender lamb chops marinated overnight and roasted in the tandoor. *Costeletinhas de borrego marinadas durante a noite e assadas no forno tandoor.* (GF) g

SEEKH KABAB 9,50 €
Ground lamb grilled in a clay tandoor oven. *Borrego picado assado no forno tandoor.* (GF) g

ACHARI PANEER TIKKA 9,00 €
Grilled paneer, marinated in pickling spices. *Espetada de queijo paneer marinado em especiarias.* (VEG, GF) g

CHICKEN MALAI KABAB 9,50 €
Tender chicken marinated in yoghurt and spices. *Frango tandoor, marinado em iogurte e especiarias.* (GF)

VEGGIE SEEKH KABAB 7,50 €
Seasoned, tandoor-grilled vegetable kebab. *Espetada de vegetais marinados no forno tandoor.* (VEG) a, g

SIDES

BOMBAY ALOO 3,00 €
Spicy potatoes. *Batatas picantes.* (V, GF)

MAKAI SAAG 3,50 €
Fragrant, cooked spinach with sweet corn. *Espinafres aromatizados, cozinhados com milho doce.* (VEG, GF) g

DAL MAKHANI 4,00 €
Black lentils, spices, garlic and clarified butter. *Lentilhas pretas, especiarias, alho e manteiga purificada.* (VEG, GF) g

POMEGRANATE RAITA 3,50 €
Cooling yoghurt with roasted cumin and pomegranate. *Molho de iogurte com cominhos e romã.* (VEG, GF) g

KACHUMBER SALAD 3,50 €
Fresh salad of chopped cucumber, onion and tomato. *Salada de pepino, cebola e tomate.* (V, GF)

MANGO CHILLI CHUTNEY 1,50 €
Spicy and sweet mango relish. *Chutney de manga doce e picante.* (V, GF)

CURRIES

Served with basmati rice. *Acompanhado de arroz basmati.*

BAGARE BAINGAN 12,00 €
Hyderabadi curry of small eggplants in a nutty, spicy gravy. *Caril Hyderabadi de beringela com molho de amendoim e especiarias.* (V, GF) e, h, j, k

PUNJABI CHOLE 9,00 €
Chickpeas cooked with Punjabi spices. *Grão-de-bico cozido com especiarias Punjabi.* (V, GF) l

BHINDI MASALA 11,50 €
Stir-fried okra flavoured with tomato and spices. *Stir-fry de quiabos com tomate e especiarias.* (V, GF)

PANEER CURRY 10,50 €
Mouthwatering paneer-roasted cheese curry. *Caril de queijo paneer no forno.* (VEG, GF) g, j

BUTTER CHICKEN 13,00 €
Chicken thighs in a hearty sauce of masala, tomato, ginger. *Coxinhas de frango num molho masala com gengibre e tomate.* (GF) g, h

TELANGANA LAMB 14,00 €
Slow-cooked lamb in aromatic Andhra spices. *Pedaços de Borrego, especiarias de Andhra.* (GF)

KONJU CURRY 12,00 €
Prawns in chilli and garlic in tomato sauce. *Gambas marinadas em molho de alho e tomate.* (GF) g, j, m

MALABAR CHICKEN 12,50 €
Chicken thighs in a sauce of roasted coconut, mustard seeds and curry leaves. *Coxas de frango em molho de coco assado, sementes de mostarda e folhas de caril.* (GF) g, j

ALLEPPEY FISH 15,00 €
Sea bass in a light curry of coconut milk, mustard and ginger. *Robalo em molho leve de leite de coco, mostarda e gengibre.* (GF) g, j

BIRYANI

VEGGIE BIRYANI 13,50 €
Basmati rice layered with vegetables, spices and nuts and served with raita. *Arroz e vegetais em camadas com especiarias e frutos secos, acompanhado de raita.* (GF) g, h, l

CHICKEN TIKKA DUM BIRYANI 15,00 €
Fragrant basmati rice cooked with tandoor-roasted chicken and spices, served with raita. *Galinha assada no tandoor com arroz aromático e especiarias, com molho de iogurte a acompanhar.* (GF) g, h, l

LAMB BIRYANI 16,50 €
Basmati rice layered with tender lamb, spices and nuts, served with raita. *Camadas de borrego e arroz, com especiarias e frutos secos. Servido com iogurte.* (GF) g, h, l

ROTI & RICE

BASMATI RICE 2,50 €
Arroz basmati. (V, GF)

PULAO RICE 3,50 €
Bowl of fragrant, spiced rice. *Arroz aromático.* (VEG, GF)

CAULIFLOWER RICE 3,00 €
Bowl of shredded cauliflower. *Taça de couve-flor picada como substituto do arroz.* (V, GF)

PLAIN NAAN 2,50 €
Pão indiano simples. (VEG) a, b, g

BUTTER NAAN 3,00 €
Pão indiano com manteiga. (VEG) a, b, g

GARLIC NAAN 3,00 €
Pão indiano com alho. (VEG) a, b, g

CHEESE NAAN 3,50 €
Pão indiano com queijo. (VEG) a, b, g

GARLIC CHEESE NAAN 3,50 €
Pão indiano com alho e queijo. (VEG) a, b, g

TANDOORI ROTI 3,00 €
Whole grain flatbread cooked in the tandoor oven. *Pão integral cozinhado no forno tandoor.* (V) a

DESSERT

GAJAR KA HALWA 4,50 €
Carrot-based dessert pudding with nuts. *Pudim de cenoura com nozes.* (VEG) a, h, l

PISTACHIO KULFI 5,50 €
Indian-style pistachio ice cream with seasonal fruit. *Gelado de pistachio com fruta da época.* (GF; VEG) g, h, l

SAGO PAYSAM 4,50 €
Tapioca pudding with nuts and mango. *Pudim de tapioca com nozes e manga.* (VEG) a, g, h, lx

MANGO CARDAMOM MOUSSE 5,00 €
Fresh mangoes infused with Indian spices and served with white mousse. *Manga fresca com especiarias servidas em forma de mousse.* (GF, VEG) g, h, l

DESSERT SAMPLER 8,50 €
With our pistachio kulfi, gajar ka halwa, mango mousse and sago paysam. *Pistachio Kulfi, Gajar Ka Halwa, Mousse de Manga e Sago Paysam.* (VEG) g, h, l

