

APERITIVOS

SAMOSA VEGETARIANA OU FRANGO (CHAMUÇA)(2 partes)	3.90€
Salgados indianos fritos, recheados com batata e ervilha, ou frango, servido com molho de hortelã.	
ONION BHAJI	3.90€
O favorito dos londrinos, a cebola crocante e bolinhos de farinha.	
PAPADAM (2 partes)	2.00€
Pão estaladiço de farinha de lentilhas.	
PANEER PAKODA	4.50€
Pedacões de queijo indiano caseiro revestidos com a massa de grão de bico apimentada e fritos.	
PAPDI CHAT	4.90€
É feito de bolachas crocantes aos quais é adicionada uma deliciosa combinação de batata, cebola, iogurte, pasta de tamarindo e chutney verde. É finalmente decorado com sev (noodles).	
PRAWN ALHO	7.90€
Camarões salteados no alho e misturados com especiarias indianas e molho de alho picante.	
CHICKEN PAKORA	4.90€
Frango envolvido em farinha de grama e rito.	
MIX STARTER (2 PESSOAS)	9.90€
Chamuça e pastéis de vegetais, de queijo, de cebola e de frango.	
CHICKEN 65	 6.50€
Um lanche picante de frango frito e refogado, inicialmente marinado com gengibre, alho, pimenta e várias outras especiarias.	
BATATA FRITAS	2.50€
SALADA DA CASA RASOI	5.50€
SALADA MISTA	4.50€

SOPA

SOPA DE VEGETAIS	3.25€
SOPA DE TOMATE	3.25€
SOPA DE LENTILHAS	3.25€
SOPA DE FRANGO	3.75€
SOPA DE CAMARÃO	3.90€

PÃO INDIANO

NAAN

Pao típico indiano com fermento, preparado no tandoori.

2.50€

BUTTER NAAN

Pão de manteiga típico indiano com fermento, preparado no tandoori.

2.95€

GARLIC NAAN

Pão de alho típico indiano com fermento, preparado no tandoori.

3.25€

MASALA NAAN

Pão indiano recheado com cebola, pimenta, coentro e especiarias.



3.90€

CHEESE NAAN

Pão indiano recheado com queijo.

3.90€

CHEESE & GARLIC NAAN

Pão indiano recheado com queijo e alho.

4.25€

KEEMA NAAN

Pão indiano recheado com carne picada, cebola e ervas frescas.

4.25€

PESHWARI NAAN

Pão peshawari recheado com coco e passas.

3.90€

ALOO PARATHA

Pão achatado recheado com batata e temperos.

3.90€

TANDOORI ROTI

Appa feita com farinha de integral.

2.00€

LACHA PARATHA

Pão achatado de farinha integral indiana com manteiga.

3.50€

PUDINA PARATHA

Pão achatado de farinha integral indiana com manteiga e guarnecido com hortelã.

3.50€

TANDOORI

CHICKEN TIKKA Cubos de frango em iogurte e especiarias.	10.90€
TANDOORI CHICKEN Frango marinado em iogurte e ervas.	10.50€
CHICKEN MALAI TIKKA Cubos de frango com queijo e natas.	10.90€
CHICKEN TIKKA JALFREZI Frango grelhado com molho de espesso de tomate, pimento verde e cebola - servido em chapa quente.	 11.90€
LAMB TIKKA Borrego tem marinado em ervas e especiarias.	12.90€
SEEKH KEBAB Borrego picado com ervas e especiarias.	11.90€
JINGA TANDOORI Camarões tigre grelhados em marinada indiana.	16.90€
PANEER SHASHLIK Queijo indiano marinado em cebola, pimento e tomate.	11.90€
MIX TANDOORI Perna de frango, frango tikka, Cubos de borrego, Seekh Kebab, camarão.	15.90€

PRATOS VEGETARIANOS

PANEER TIKKA MASALA	8.90€
Queijo fresco da casa de campo indiano, em molho grosso com cebola, alho e tomate.	
PALAK PANEER	8.90€
Cubos de queijo fresco e espinafres, confeccionados num molho suave de cebola, tomate e especiarias.	
CHILLI PANEER	 9.90€
Queijo indiano com pimentos, cebola em molho de soja e agri-doce.	
PANEER LABABDAR (DOCE)	8.90€
Pedacões de requeijão fresco cozido com cebola picadinha, tomate, gengibre, pimenta, finalizado com um toque de mel e creme.	
KADAI PANEER (PODE PEDIR MAIS PICANTE)	8.90€
Pedacões de queijo cottage fresco cozido com tomate fresco e molho de cebola cozido com cubos de pimentão, cebola e tomate, guarnecido com gengibre e coentro.	
PANEER MAKHANI	8.90€
Cubos de queijo indiano cozinhado num molho suave de manteiga e natas, amêndoas e caju.	
DAL MAKHANI	8.50€
Combinação de lentilhas pretas, fervida durante a noite e temperada com cebola, alho, gengibre e molho de tomate, com natas e manteiga.	
DAL TADKA	8.50€
Lentilhas amarelas temperadas com cebola, tomate e alho, cozidas numa sopa espessa. Uma alternativa ideal como prato light ou mesmo como acompanhamento.	
CHANA MASALA	8.50€
Grão de bico cozido com cebola e molho espesso de tomate, ervas e temperos suaves, por fim guarnecido com cebola.	
BAINGAN BHARTA	9.90€
Berinjelas defumadas com alho, cebolas em molho de tomate espesso.	
BHINDI DO PYAZA	9.90€
Dedos de senhora (quiabo) cozidos com cubos de cebola e tomate.	
MIX VEGETABLE	8.50€
(PODE SER COZIDO EM MOLHO DE COCO A PEDIDO)	
Vegetais frescos da estação Um prato popular feito de vegetais frescos e paneer picados e salteados em molho de tomate espesso especial.	
SAAG DAAL	9.50€
Lentilhas amarelas cozidas com curry de espinafre.	
MALAI KOFTA (DOCE)	9.50€
Almôndegas de legumes cozinhadas em molho de amendôa e natas.	
NAVARATAN KORMA (DOCE)	9.50€
Caril suave de legumes com cajú, frutas e amêndoas.	

PRATOS DE PEIXE

FISH CURRY Suave caril de pescada com molho típico especial.		11.90€
FISH MALABAR Caril de peixe estilo Kerala com leite de côco e caril.		11.90€
FISH GOA MASALA Caril de peixe com leite de coco, coco ralado e molho.		11.90€
FISH VINDALOO Pescada e batata num molho de caril.		11.90€

PRATOS DE CAMARÃO

PRAWN CURRY Camarão com molho típico de caril.		12.90€
PRAWN VINDALOO Molho picante picante feito com tomate, cebola e guarnecido com batatas. Especialidade de Goa.		12.90€
PRAWN TIKKA MASALA Camarões grelhados no molho de tomate com cebola, gengibre, alho e especiarias.		12.90€
PRAWN KORMA Camarão cozinhado com pó de amêndoa, amêndoas lascadas em molho de natas.		13.50€
PRAWN MALABAR Caril de camarão estilo Kerala com leite de côco e folhas de caril.		12.90€
SAAG PRAWN Camarão e espinafres, confeccionados num molho suave de tomate, cebola e especiarias.		13.50€
PRAWN CHILLI Camarão temperado com cebola picada, tomate, pimentão verde e temperos diversos.		13.50€
PRAWN MAKHANI Camarão cozinhado com tomate, natas e molho de cajú.		13.50€
PRAWN MANGO Camarão cozido com amêndoas, manga e molho de creme light.		13.50€
PRAWN JALFREZI Camarão num molho espesso de tomate, pimentos, cebola, alho, gengibre e especiarias		13.50€

PRATOS DE FRANGO

- CHICKEN CURRY** 10.50€
Frango cozinhado com molho de caril, gengibre, alho e cebola.
- CHICKEN VINDALOO**  10.50€
Frango e batatas confeccionado num molho de tomate, gengibre, alho e especiarias picantes.
- CHICKEN TIKKA MASALA** 10.90€
Pedacos de frango grelhados e cozinhados com molho de cebola, tomate, natas e especiarias suaves.
- CHICKEN KORMA** 10.90€
Frango cozinhado com molho de natas suave com nozes, caju, passas e côco.
- CHICKEN MALABAR**  10.50€
Caril de frango estilo Kerala com leite de côco e folhas de caril.
- CHICKEN MANGO** 10.90€
Frango desossado temperado com molho de tomate e cebola, com adiçao de leite, polpa de manga, amendoa em pó e uma pitada de suco de limão.
- SAAG CHICKEN** 10.90€
Frango e espinafres, confeccionados num molho suave de tomate, cebola e especiarias.
- CHICKEN MAKHANI (Butter Chicken)** 10.90€
Pedacos de frango cozinhados com tomate, natas e molho de cajú.
- KADAI CHICKEN** 10.90€
Pedacos tenros de frango cozidos com cebola e tomate, guarnecidos com gengibre e coentros picados.
- CHICKEN LABABDAR** 10.90€
Pedacos de frango cozidos com cebola picadinha, tomate, gengibre e malagueta, temperados com um toque de mel e natas.
- BHUNA CHICKEN** 10.90€
Frango com especiarias num molho de cebola, pimento e tomate.
- CHILLI CHICKEN**  10.90€
Pedacos de frango com cebola e piri piri verde salteados com diversas ervas aromáticas, com sabor agridoce e picante.

PRATOS DE BORREGO

- LAMB CURRY** 11.50€
Cordeiro em cubos refogado com cebola, tomate e temperos, cozido em molho especial de tomate.
- LAMB ROGAN JOSH** 11.50€
Borrego cozinhado com cebola, tomate e iogurte.
- LAMB VINDALOO** 🌶️🌶️🌶️ 11.50€
Este é um prato apimentado requintado originado de Goa, onde o cordeiro é cozido com batatas em molho de tomate picante.
- BHUNA LAMB** 11.50€
Borrego cozinhado com molho de cebola frita, gengibre, alho, tomate, cardamomo e limão médio picante.
- LAMB KORMA** 11.90€
Cordeiro cozido em castanha de caju e creme fresco.
- SAAG LAMB** 11.90€
Borrego e espinafres, confeccionados num molho suave de tomate, cebola e especiarias.
- LAMB LABABDAR** 11.90€
Pedacos de borrego cozinhados com cebola picadinha, tomate, gengibre e malagueta, temperados com um toque de mel e natas.
- LAMB TIKKA MASALA** 11.90€
Borrego pré-grelhado com amêndoas, cajú e molho.
- KADAI LAMB** 11.90€
Cordeiro em cubos cozido com tomate, pimentão verde, cebola, alho e especiarias em um molho grosso de tomate e cebola.
- LAMB MAKHANI** 11.90€
Cordeiro grelhado cozido com tomate, creme e molho de caj

BIRYANI (PICANTE)

MIX RAITA	2.90€
logurte com pepino, tomate, cebola, ervas e especiarias.	
VEGETABLE BIRYANI	11.90€
Aromatizado arroz com salteado de vegetais cozinhados com frutos secos, ervas frescas e especiarias.	
CHICKEN BIRYANI	12.90€
Frango e arroz aromatizado cozinhado com frutos secos, ervas frescas e especiarias.	
LAMB BIRYANI	13.90€
Borrego e arroz aromatizado cozinhado e vaporizadas com frutos secos, ervas frescas e especiarias.	
PRAWN BIRYANI	14.90€
Camarão aromatizado e arroz cozinhado vaporizado com frutos secos, ervas frescas e especiarias.	
SPECIAL MIXED BIRYANI	14.90€
Frango, cordeiro e camarão com arroz basmati aromático, cozido e vaporizado com frutas secas, ervas e especiarias.	

PRATOS DE ARROZ

ARROZ BASMATI	1.90€
VEG PULAO	3.50€
Arroz basmati com vários legumes.	
JEERA RICE	2.90€
Arroz basmati com cominhos e hortelã fresca.	
LEMON RICE	2.90€
Arroz basmati cozido com uma mistura de limão e amendoim com especiarias.	
EGG FRIED RICE	3.90€
Arroz basmati frito com ovo.	
MUSHROOM RICE	3.90€
Arroz basmati com cogumelos e ervas frescas.	
KASHMIRI PULAO (DOCE)	4.50€
Arroz basmati, queijo indiano, frutos secos e especiarias.	



SOBREMESAS

GAJAR HALWA 3.90€
COM GELADO DE BAUNILHA +1.50€

É uma das sobremesas tradicionais indianas mais apreciadas à base de cenoura fresca e cozida em leite condensado e ghee (manteiga indiana), finalmente decorada com amêndoa em pó.

GULAB JAMUN 3.50€
COM GELADO DE BAUNILHA +1.50€

Uma sobremesa que é popular em todo o subcontinente indiano, feita de massa consistindo principalmente de sólidos de leite embebidos em um xarope de açúcar aromatizado com sementes de cardamomo e açafrão.

PISTA KULFI 3.90€

Feito em casa sorvete indiano com sabor de pistache.

MANGO KULFI 3.90€

Feito em casa sorvete indiano com sabor de manga.

CHOCOLATE NAAN 4.90€

Pão achatado indiano recheado com chocolate e guarnecido com calda de chocolate.



APERITIVOS

Vinho do Porto Tinto	3.00
Martini Tinto	3.50
Martini Branco	3.50
Campari + Refrigerante	5.50
Vodka + Refrigerante	5.50
Rum + Refrigerante	5.50

CERVEJAS

Imperial 30Cl	1.99
Imperial 50Cl	3.50
Cerveja Indiana Cobra	2.99
Cerveja Indiana Kingfisher	2.99
Cerveja Sem Álcool	2.00
Cerveja Preta	2.50

GINs

Tanqueray Dry Gin	5.50
Gordon`s Dry Gin	5.50
Hendrick`s	5.50

SANGRIA

Tinto	12.50
Branco	12.50
Espumante	13.50

REFRIGERANTES

Lassi de Manga	3.50
Lassi Doce	3.00
Lassi Salgado	3.00
Água 0,5Lt	2.00
Água 1 lt	3.20
Água Gaseificada 0.25cl	1.50
Água Gaseificada 0.75 cl	2.90
Schweppes	1.90
Coca-Cola	2.25
Coca-Cola Zero	2.25
Fanta	2.25
Sprite	2.25
Ice Tea Limão	2.25
Compal Ananás	2.25
Compal Laranja	2.25
Compal Vermelhos	2.25

CAFÉS

Café	0.90
Descafeinado	1.00
Meia de Leite	2.00
Cappuccino	2.00
Chá	2.50
Chá Indiano	3.00

CARTA DE VINHOS

BRANCOS

Serras de Azeitão	3,50€ 11,50€
Fernão Pires. Verdelho	
Quinta do Carmo	19,00€
Roupeiro, Antão Vaz, Arinto	
Dom Martinho	14,50€
koupeiro, Arinto	
Alabastro	11,99€
Roupeiro, rernao Pires, Antao Vaz	
Aliança Bairrada Reserva	12.50€
Maria Gomes. Bical	
Catarina	14,99€
Fernão Pires, Chardonnay, Arinto	

ROSÉS

Catarina	14,99€
Castelão, Cabernet Sauvignon	
Casal Mendes	3,50€ 10,50€
Baga, Tinta Roriz	

VERDE

Portal da Calçada Loureiro/	13,90€
Alvarinho Reserva	
Alvarinno, Loureiro, Arinto, Ira agura	

TINTOS

Serras de Azeitão	3,50€ 11,50€
Aragonez, Alicante Bouschet	
Dom Martinho	14,50€
Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet Sauvignon	
Alabastro	11,99€
Aragones. Alicante Bouschet. Trincadeira	
Aliança Bairrada Reserva	12,50€
Baça. Tinta Roriz. Touriga Nacional	
Catarina	14,99€
Castelao, Alicante Douschet	
Quatro Ventos Superior	16,50€
Touriga Nacional. Tinta Roriz. louriga Franca	
Bacalhôa Merlot	22,00€
Merlot	

ESPUMANTES

Aliança Reserva Bruto	16.50€
Baga	
Danúbio Meio Seco	14,00€
Maria Gomes, Bical, Arinto	
14,00€	

