



VEGAN



VEGETARIANO



FRUTOS SECOS



GLUTEM



AÇUCAR



PICANTE



LACTOSE

COUVERT

CHUTNEY TRAY, PAPADOMS 🌿 3.95
Wafer de lentilha crocante com variedades de pickles

PANI PURI 🌿🌿 3.95
Esferas crocantes recheadas com batata pure e grão de bico, misturadas com xarope de frutos vermelho e menta

ENTRADAS

CHICKEN SAMOSA 🌾 6.95
Massa estaladiça recheada com frango & especiarias

🚫 **CRISPY MUSHROOM CHILLY** 🌿🌿🌶️🌿 7.95
Cogumelos fritos com pimentos, malagueta verde & cebola

DRAGON OKRA 🌿🌿 9.95
Tempurá de quiabo marinado servido com molho tamarindo e coco

🚫 **MO: MO** 🌾 7.95
Dumplings tradicionais nepaleses recheados com frango laminado & especiarias

PRAWN KATAIFI 🌾 12.95
Camarão tigre frito marinado, com bacon & Kataifi

GARLIC CHILLY KING PRAWN 🌿🌶️ 12.95
Camarão tigre marinado com ervas, cozinhado no nosso forno tradicional

🚫 **TAWA FISH** 10.95
Robalo marinado com ervas verdes e especiarias nepalesas, cozinhado no forno

CHICKEN SAFARI 🌿🌿 8.95
Frango marinado com iogurte, hortelã fresca e ervas nepalesas grelhado no nosso forno tradicional

🚫 **GURKA LAMB CHOP** 🌿 14.95
Costeletas de borrego marinadas em ervas verdes e especiarias, grelhado no forno tradicional

MONSTER TIGER PRAWN 🌶️ 12,95
Camarão tigre marinado com toques d óleo de malagueta com molho korma, ervas e especiarias

🚫 **LAMB JHIR COM COGUMELoS** 🌾 11.95
Borrego grelhado marinado salteado com cogumelos, ervas e especiarias dos Himalaia

PÃO NAAN

Todos os pães naan são confeccionados no nosso forno tradicional

PLAIN NAAN 🌾🌿 3.95
Pão de farinha branca

GARLIC NAAN 🌿🌿 4.95
Recheado com alho e coentros

PESWARI NAAN 🌿🌿🌿🌿 6.95
Recheado com frutos secos, coco e natas

GARLIC CHEESE NAAN 🌿🌿 5.95
Recheado com uma mistura de queijos e alho

GRELHADOS

ESPECIAS OVEN

Todos os pratos são confeccionados no nosso forno tradicional

🚫 **RACK OF LAMB CHOP** 🌿🌶️🌿 22.95
Costeletas de borrego, marinadas em ervas e especiarias nepalesas, acompanhadas por vegetais agridoce

LUXURY TABLE BANQUET 🌿 24.95
Combinado de camarão com borrego Tikka e costeletinhas grelhadas, frango Tikka e Safari, servido na mesa tandoori com molho de curry ao lado.

🚫 **PAHADI CHICKEN** 🌶️🌶️🌿 16.95
Marinado em ervas e especiarias picantes

DUCK MAGRET 🌿🌶️ 19.95
Pato marinado com ervas e especiarias Nepalesas e guarnecido com vegetais

CHICKEN TANDOORI 🌿 15.95
Frango marinado em ervas indianas e especiarias, grelhado sobre chamas no nosso forno tradicional e servido com molho de caril

ESPECIAIS DO CHEF

- LAMB SHANK** 🍷 19.95
Pernil de borrego temperado com especiarias, cozinhado a baixas temperaturas durante horas com um toque de natas
- GOAN TIGER PRAWN** 🍷 18.95
Combinação exótica de leite de coco e especiarias, molho tamarind, caril e sementes de mostrada
- SPECIAL POMEGRANATE** 🍷 14.95 / 16.95
FRANGO / BORREGO
Salteado e confeccionado em redução de natas com romã e pimentos frescos, aromatizado com ervas nepalesas
- 🚩 **SPECIAL GOAT CURRY** 🌶️🌶️ 16.95
Cabra cozinhada lentamente em lume brando, acompanhada com molho de caril nepalês
- 🚩 **BHUTUWA** 🌶️ 14.95 / 16.95
FRANGO / BORREGO
Prato tradicional nepalês preparado com especiarias, ervas do Himalaia, pimentão e cebolinha
- 🚩 **VERDANT FISH** 🍷 16.95
Robalo marinado em ervas verdes e especiarias, servido com molho de caril
- 🚩 **HIMALAYAN ROSE CURRY** 🍷 16.95
Mistura de molho cremoso com carne picada a cobrir o frango tandoori
- LAMB SHANK BIRYANI** 🍷🌶️ 22.95
Pernil de Borrego cozinhado em baixas temperaturas durante horas, com especiarias servido com arroz basmati aromatizado com açafrão, frutos secos e especiarias
- 🚩 **KHICHIDI** 🍷🌿 10.95
RISOTTO NEPALESE ESPECIAL DO CHEF
Arroz cozido com lentilhas pretas, gengibre aromático e uma mistura de autênticas especiarias nepalesas.

ARROZ

- BASMATI** 3.95
Grãos longos confeccionados de forma artesanal
- PILAU BASMATI** 🍷 4.95
Arroz basmati aromatizado com açafrão, cravinho, passas e especiarias secas

CLÁSSICOS

- TIKKA MASALA** 🍷🌶️🌶️ 14.95 / 16.95
FRANGO / CAMARÃO TIGRE
Confeccionado com cajús, amêndoas e molho de natas cremoso
- BUTTER CHICKEN** 🍷🌶️🌶️ 15.95
Frango com manteiga cremosa, amêndoa, molho de tomate e especiarias
- MADRAS** 🌶️🌶️ 12.95 / 14.95 / 16.95
FRANGO / BORREGO / CAMARÃO TIGRE
Sabor forte do molho tradicional madras, cozinhado em gravy de tomate e guarnecido com ervas frescas
- VINDALOO** 🌶️🌶️🌶️ 12.95 / 14.95 / 16.95
FRANGO / BORREGO / CAMARÃO TIGRE
Sabor extremamente picante do molho tradicional vindaloo, cozinhado com batatas, gravy de tomate, guarnecido com ervas frescas e malaguetas verdes
- ## VEGETARIANOS
- Opções vegan disponíveis
- VEGGIE BIRYANI** 🌿🌶️🌶️ 15.95
Vegetais da estação cozinhados com arroz basmati aromatizado, açafrão, frutos secos e especiarias
- OKRA BHAJI** 🌿🌶️ 14.95
Quiabo frito cozinhado com tomate, cebola, ervas e especiarias
- TADKA LENTILS** 🌿 12.95
Lentilhas confeccionadas com alho e especiarias, guarnecidas com cebolinha e coentros
- GOAN VEGGIE CURRY** 🌿🍷 12.95
Vegetais cozinhados com molho de caril e especiarias
- PALAK PANEER** 🌿🍷 12.95
Queijo fresco caseiro cozinhado com um molho espesso de espinafres moídos e especiarias
- CREAMY COTTAGE CHEESE** 🌿🍷🌶️🌶️ 14.95
Textura cremosa de manteiga, amêndoa, queijo, molho de tomate e especiarias