



ENTRADAS * STARTERS (Servido c/ Molhos * Served w/ Dips)

01. Papri	1,00 €	Papadam
02. Chamuça de Carne (2 unid.) Massa triangular frita c/ carne moída e com especiarias	4,50 €	(2 Unit.) Meat Samosa Triangular pastry stuffed w/ mince meat w/ mild spices
03. Frango Pakora Fatia de Frango frito c/ farinha grama	4,50 €	Chicken Pakora Slice Chicken fried w/ gramflour
04. Peixe Pakora Peixe frito c/ farinha grama	4,50 €	Fish Pakora Fish fried w/ gramflour
05. Frango Tandoori Frango marinado c/ iogurte, especiarias e ervas, cozinhado no forno Tandoori	4,50 €	Tandoori Chicken Chicken marinated w/ yogurt, spices and herbs, baked in a Tandoori oven
06. Kebab de Frango Carne moída cozinhada c/ especiarias	5,00 €	Chicken Kebab Minced meat cooked w/ spices
07. Frango Tikka Frango marinado c/ iogurte, especiarias, cozinhado no forno Tandoori	5,00 €	Chicken Tikka Chicken marinated w/ yogurt, spices, baked in a Tandoori oven
08. Frango Chat Frango frito s/ ossos, c/ umpo' especial de chat masala, ketchup e coentros	5,50 €	Chicken Chat Boneless Chicken stir fried w/ special chat masala powder, ketchup and coriander
09. Frango Tikka Malai Frango marinado c/ queijo, natas, iogurte, pimenta branca e especiarias cozinhado no forno Tandoori	5,50 €	Chicken Tikka Malai Chicken marinated w/ cream, yogurt, white pepper & spices, baked in Tandoori oven
10. Camarao Pakora Camarao frito c/ farinha grama	5,50 €	Prawn Pakora Prawn fried w/ gramflour
11. Borrego Tikka Borrego marinado c/ iogurte, especiarias e ervas cozinhado no forno Tandoori	5,50 €	Lamb Tikka Lamb marinated w/ yogurt, spices and herbs, baked in Tandoori oven
12. Borrego Sheek Kebab Carne moída cozinhada c/ especiarias selecionadas c/ ervas cozinhado no forno Tandoori	5,50 €	Lamb Sheek Kebab Minced meat cooked w/ selected spices w/ herbs, baked in a Tandoori oven
13. Frango Puri Frango cozinhado em molho de especiarias, servido na panqueca	6,00 €	Chicken Puri Chicken Cooked in a medium spice sauce, served on a deep fried pancake
14. Camarao Frito c/ Alho Camarao marinado c/ farinha grama torrada, pimenta em grão esmagada e sumo de limão, frito em molho de alho	6,50 €	Garlic Fried Prawns Prawns marinated w/ cornflour, crushed peppercorns and lime juice, deep fried and then stir fried w/ garlic sauce
15. Jhinga Chat Camarao frito c/ um po' especial de chat masala, ketchup e coentros	6,50 €	Jhinga Chat Prawns stir fried w/ special chat masala powder, ketchup and coriander
16. Camarao Bhuna Puri Camarao Cozinhado em molho de especiarias, servido na panqueca	6,50 €	Bhuna Prawn Puri Prawns cooked in a medium spice sauce, served on a deep fried pancake



JAIPUR



17. Carne Mista
Tikka, Kebab de Frango e Carne

7,50 €

Mix Meat
Tikka, Chicken Kebab and Meat

18. Prato Misto
Combinação de Frango Tikka, Carne Moída,
Cebola Bhaji, Frango e Vegetais Pakora

8,00 €

Mixed Platter
Combination of Chicken Tikka, Sheek Kebab,
Onion Bhaji, Chicken and Vegetables Pakora

ENTRADAS VEGETARIANAS * VEGETARIAN STARTERS

19. Chamuça de Vegetais (2 Unid.) 4,00 €
Massa triangular recheada c/ uma mistura
de legumes frescos e c/ especiarias suaves

(2 unit.) Vegetable Samosa
Triangular pastry stuffed w/ a blend
of fresh vegetables w/ mild spices

20. Cebola Bhaji 4,00 €
Cebola frita misturada c/ especiarias,
ervas e farinha grama

Onion Bhaji
Sliced onions mixed w/ light spices,
herbs and gram flour and deep fried

21. Vegetais Pakora 4,00 €
Vegetais frescos fritos c/ farinha grama

Vegetable Pakora
Fresh Vegetables fried w/ gram flour

22. Aloo Chat 5,00 €
Batata cozido com chat masala
ketchup e cointros

Aloo Chat
Boiled Potato with chat masala
ketchup and fresh coriander

23. Queijo Pakora 5,00 €
Queijo frito com farinha grama

Paneer Pakora
Fried cheese with gram flour

24. Queijo Tikka 5,00 €
Cubos de queijo cottage cozido em forno de
barro c/ pimentão, tomate e cebola

Paneer Tikka
Cubes of cottage cheese cooked in clay
oven w/ peppers, tomato and onion

25. Vegetais Sheek Kebab 5,00 €
Misto de Vegetais cozinhado com
especiarias no forno tandoori

Vegetable Sheek Kebab
Mix vegetable cooked with spices in
tandoori Oven

26. Shahi Kebab 5,50 €
Batata crocante com pimentos verdes,
sementes de cominho e sumo de limão

Shahi Kebab
Crispy potato with green chilly,
cumin seed and lemon juice

27. Grão Puri 6,00 €
Grão cozinhado em molho de
especiarias, servido na panqueca

Chana Puri
Chick peas cooked in a medium spice
sauce, served on a deep fried pancake

SOPAS * SOUPS

- 28. Sopa de Tomate
- 29. Sopa de Legumes
- 30. Sopa de Lentilhas
- 31. Sopa de Frango
- 32. Sopa de Camarão

3,50 €

3,50 €

4,00 €

4,00 €

5,00 €



- Tomato Sou
- Vegetables Sou
- Dal Sou
- Chicken Sou
- Prawn Sou



PRATOS TANDOORI * TANDOORI DISHES

(Marinado c/ iogurte e cozinhado no forno Tandoori)

(Marinated w/ yoghurt and baked in a Tandoori oven)

33. Frango Tandoori	9,75 €	Chicken Tandoori
Carne de Frango marinada com iogurte e especiarias, cozinhado no forno Tandoori		Chicken marinated with yogurt and spices, cooked in tandoori oven
34. Frango Sheek Kebab	10,00 €	Chicken Sheek Kebab
Carne de Frango moída cozinhada c/ especiarias selecionadas c/ ervas cozinhado no forno Tandoori		Chicken Minced meat cooked w/ selected spices w/ herbs, baked in a Tandoori oven
35. Frango Tikka	10,00 €	Chicken Tikka
Frango desossado marinado com iogurte e especiarias, cozinhado no forno tandoori		Boneless chicken marinated with yogurt and spices, cooked in tandoori oven
36. Borrego Sheek Kebab	10,50 €	Lamb Sheek Kebab
Carne de Borrego moída cozinhada c/ especiarias selecionadas c/ ervas cozinhado no forno Tandoori		Lamb Minced meat cooked w/ selected spices w/ herbs, baked in a Tandoori oven
37. Borrego Tikka	11,50 €	Lamb Tikka
Borrego desossado marinado com iogurte e especiarias, cozinhado no forno tandoori		Boneless lamb marinated with yogurt and spices, cooked in tandoori oven
38. Frango Shaslik	11,50 €	Chicken Shaslik
Espetada de Frango c/ cebola, tomate e capsicum		Chicken skewered w/ onion, tomato, capsicum
39. Queijo Tikka	12,50 €	Panner Tikka
Paneer (Queijo indiano Caseiro) marinado com menta e especiarias		Paneer (Indian home made cheese) marinated with mint and spices
40. Frango Hariyali Tikka	12,50 €	Chicken Hariyali Tikka
Frango desossado, aromatizado com ervas verdes frescas, folhas de hortelã e coentros junto com especiarias		Boneless chicken, flavoured with fresh green herbs, mint and coriander leaves along with spices
41. Borrego Hasina	13,50 €	Lamb Hasina
Espetada de Borrego c/ cebola, tomate e capsicum		Lamb skewered w/ onion, tomato, capsicum
42. Peixe Tikka	13,50 €	Fish Tikka
Peças de peixe marinado com iogurte e especiarias, cozinhado no forno tandoori		Fish pieces marinated with yogurt and spices, cooked in tandoori oven
43. Queijo Hariyali Tikka	13,50 €	Panner Hariyali Tikka
Queijo aromatizado com ervas verdes frescas, folhas de hortelã e coentros junto com especiarias		Cheese is flavoured with fresh green herbs, mint and coriander leaves along with spices
44. Grelhados Mistos	15,00 €	Mix Grill
Peças de Frango, Frango Tandoori, Espetada de Carne Moida e Borrego Tikka		Chicken pieces, Tandoori Chicken, Sheek Kebab and Lamb Tikka
45. Especial Grelhado Misto	21,00 €	Special Mix Grill
(Sortido grelhado composto por, Frango, Borrego, Espetada de carne picada, Camarão e Ervas aromáticas)		(An assorted mix grill comprised of a quarter Chicken, Chicken breast Sheek kebab, Lamb tikka and King prawn)
46. Camarão Gigante	23,50 €	Tiger Prawn
(Camarões gigantes temperados com ervas Indianas e aromatizados com molho de menta no Tandoor)		(King prawns marinated of Indian herbs and flavoured with mint grilled in clay oven)



JAIPUR



PRATO de CARIL * CURRY DISHES

Pratos de Frango * Chicken Dishes

47. Caril de Frango (suave)	9,50 €	Chicken Curry (Mild)
Prato tradicional pouco temperado		A traditional mildly seasoned dish
48. Frango Rogan Josh	10,00 €	Chicken Rogan Josh
Caril de Frango com Açafrão do Norte da Índia		Chicken curry with saffron from North India
49. Frango Bhuna	10,00 €	Chicken Bhuna
Frango temperado em molho especial		Chicken tempered with thick sauce special
50. Frango Saag	10,00 €	Chicken Spinach
Frango com espinafres		Chicken with spinach
51. Frango Dupiaza	10,00 €	Chicken Dupiaza
Frango cozinhado com cebola torrada e gengibre		Chicken cooked with roast onion and ginger
52. Frango Jalfrezey	10,00 €	Chicken Jalfrezey
Pedaços de Frango salteados com tomate, cebola e condimento Indiano		Boneless Chicken marinated with tomato, onion and various Indian spices
53. Frango Madras	10,00 €	Chicken Madras
Um delicioso prato especial do sul da Índia (médio picante)		A delicious special dish from South India. Medium Hot
54. Frango Vindaloo	10,00 €	Chicken Vindaloo
Frango temperado com alho e batata, muito picante		Chicken curry with garlic, and potato, very hot
55. Frango Karai	10,00 €	Chicken Karai
Frango condimentado com molho capsicum, alho e tomate		Succulent chicken curried in a gravy of capsicum, garlic & fresh tomato
56. Frango Balti	10,00 €	Chicken Balti
Frango condimentado com molho especial balti, capsicum e alho		Succulent chicken curried in a gravy of capsicum, garlic & balti sauce
57. Frango Dhansak	10,00 €	Chicken Dhansak
Frango cozinhado com molho de lentilhas		Chicken cooked with lentils sauce
58. Frango Patia	10,00 €	Chicken Patia
Frango cozinhado com molho Tamarindo (doce e azedo)		Chicken cooked with tamarind sauce (sweet & sour)
59. Frango Malai	10,00 €	Chicken Malai
Frango marinado com gengibre e alho e cozido em leite, creme, pimenta, açafrão e garam masala		Chicken marinated with ginger-garlic and cooked in milk, cream, chillies, saffron and garam masala
60. Frango Korma	10,00 €	Chicken Korma
Pedaços de Frango com molho de caju, côco e açafrão		Chicken pieces with cashew sauce, coconut and saffron
61. Frango Pasanda	10,00 €	Chicken Pasanda
Frango condimentado com iogurte e amêndoa		Chicken cooked with yogurt and almonds
62. Frango Tikka Massala	10,00 €	Chicken Tikka Massala
Pedaços de Frango e caril com molho de tomate e natas		Chicken pieces in curry with tomato sauce and cream
63. Frango com Manteiga	10,00 €	Chicken with Butter
Frango com molho de manteiga		Chicken curried with butter sauce



JAIPUR



Pratos de Borrego * Lamb Dishes

64. Caril de Borrego (suave) Prato tradicional pouco temperado	11,00 €	Lamb Curry (Mild) A traditional mildly seasoned dish
65. Borrego Rogan Josh Caril de Borrego com açafrão do Norte da Índia	11,50 €	Lamb Rogan Josh Lamb curry with saffron from North India
66. Borrego Bhuna Borrego temperado em molho especial	11,50 €	Lamb Bhuna Lamb tempered with thick sauce special
67. Borrego com Espinafres	11,50 €	Lamb Curry Palak
68. Borrego Dupiaza Borrego cozinhado com cebola torrada e gengibre	11,50 €	Lamb Dupiaza Lamb cooked with roast onion and ginger
69. Borrego Jalfrezey Pedacos de Borrego salteados com tomate, cebola e condimento Indiano	11,50 €	Lamb Jalfrezey Boneless Lamb marinated with tomato, onion and various Indian spices
70. Borrego Madras Um delicioso prato especial do Sul da Índia, médio Picante	11,50 €	Lamb Madras A delicious special dish from South India, medium Hot
71. Borrego Vindaloo Borrego temperado com alho e batata, muito picante	11,50 €	Lamb Vindaloo Lamb curry with garlic and potato, very hot
72. Borrego Karai Borrego condimentado com molho capsicum, alho e tomate	11,50 €	Lamb Karai Succulent lamb curried in a gravy of capsicum, garlic & fresh tomato
73. Borrego Balti Borrego condimentado com molho especial balti, capsicum e alho	11,50 €	Lamb Balti Succulent lamb curried in a gravy of capsicum, garlic & balti sauce
74. Borrego Dhansak Borrego cozinhado com especiarias e lentilhas	11,50 €	Lamb Dhansak Lamb cooked with herbs, spices in a lentils sauce
75. Borrego Patia Borrego cozinhado com molho Tamarindo (doce e azedo)	11,50 €	Lamb Patia Lamb cooked with tamarind sauce (sweet & sour)
76. Borrego Malai Borrego marinado com gengibre e alho e cozido em leite, creme, pimenta, açafrão e garam masala	11,50 €	Lamb Malai Lamb marinated with ginger-garlic and cooked in milk, cream, chillies, saffron and garam masala
77. Borrego Korma Pedacos de Borrego com molho de caju, côco e açafrão	11,50 €	Lamb Korma Lamb pieces with cashew sauce, coconut and saffron
78. Borrego Pasanda Borrego condimentado com iogurte e amêndoa	11,50 €	Lamb Pasanda Lamb cooked with yogurt and almonds
79. Borrego Tikka Massala Pedacos de Borrego e caril com molho de tomate e natas	11,50 €	Lamb Tikka Massala Lamb pieces in curry with tomato sauce and cream
80. Borrego com Manteiga Borrego com molho de manteiga	11,50 €	Lamb with Butter Boneless Lamb curried with butter sauce



JAIPUR



PRATOS de CAMARÃO * PRAWN DISHES

**Camarão Gigante
Tiger Prawns**

81. Caril de Camarão (suave) Prato Tradicional pouco temperado	13,00 €	16,00 €	Prawn Curry (Mild) A traditional mildly seasoned dish
82. Camarão Rogan Josh Caril de Camarão com açafrão do Norte da Índia	14,00 €	16,50 €	Prawn Rogan Josh Prawn curry with saffron from North India
83. Camarão Bhuna Camarão temperado em molho especial	14,00 €	16,50 €	Prawn Bhuna Prawn tempered with thick sauce special
84. Camarão com Espinafres	14,00 €	16,50 €	Prawn Curry Palak
85. Camarão Dupiaza Camarão cozinhado com cebola torrada e gengibre	14,00 €	16,50 €	Prawn Dupiaza Prawns cooked with roast onion and ginger
86. Camarão Jalfrezezy Camarão salteado com tomate, cebola e condimento Indiano	14,00 €	16,50 €	Prawn Jalfrezezy Prawns marinated with tomato, onion and various Indian spices
87. Camarão Madras Um delicioso prato especial do Sul da Índia!	14,00 €	16,50 €	Prawn Madras A delicious special dish from South India
88. Camarão Vindaloo Camarão temperado com alho e batata, muito picante	14,00 €	16,50 €	Prawn Vindaloo Prawn curry with garlic, and potato, very hot
89. Camarão Karai Camarão condimentado com molho capsicum, alho e tomate	14,00 €	16,50 €	Prawn Karai Succulent prawn curried in a gravy of capsicum, garlic & fresh tomato
90. Camarão Balti Camarão condimentado com molho especial balti, capsicum e alho	14,00 €	16,50 €	Prawn Balti Succulent prawn curried in a gravy of capsicum, garlic & balti sauce
91. Camarão Dhansak Camarão cozinhado com especiarias e lentilhas	14,00 €	16,50 €	Prawn Dhansak Prawn cooked with herbs, spices in a lentils sauce
92. Camarão Patia Camarão cozinhado com molho Tamarindo (doce e azedo)	14,00 €	16,50 €	Prawn Patia Prawn cooked with tamarind sauce (sweet & sour)
93. Camarão Malai Camarão marinado com gengibre e alho e cozido em leite, creme, pimenta, açafrão e garam masala	14,00 €	16,50 €	Prawn Malai Prawn marinated with ginger-garlic and cooked in milk, cream, chillies, saffron and garam masala
94. Camarão Korma Camarão com molho de caju, côco e açafrão	14,00 €	16,50 €	Prawn Korma Prawn with cashew sauce, coconut and saffron
95. Camarão Pasanda Camarão condimentado com iogurte e amêndoa	14,00 €	16,50 €	Prawn Pasanda Prawn cooked with yogurt and almonds
96. Camarão Tikka Massala Camarão e caril com molho de tomate e natas	14,00 €	16,50 €	Prawn Tikka Massala Prawn curry with tomato sauce and cream
97. Camarão com Manteiga Camarão com molho de manteiga	14,00 €	16,50 €	Prawn with Butter Prawn with butter sauce



PRATOS VEGETARIANOS * VEGETARIAN DISHES

98. Caril de Batata	8,00 €	Bombay Aloo
99. Espinafres c/ Batata	8,00 €	Saag Aloo
100. Batata c/ Couve Flôr	8,00 €	Aloo Gobi
101. Lentilhas	8,00 €	Tadka Dal
102. Batata c/ Cominhos	8,00 €	Jeera Aloo
103. Caril de Espinafres	8,00 €	Saag Bhaji
104. Batata c/ Grão	8,00 €	Aloo Chana
105. Cogumelos Bhaji	8,00 €	Mushroom Bhaji
106. Mista de Caril de Vegetais	8,00 €	Mixed Vegetable Curry
107. Caril de Grão	8,00 €	Chana Masala
108. Brinjal Bhaji	8,50 €	Brinjal Bhaji
109. Caril de Quiabo	8,50 €	Bhindi Bhaji
110. Caril de Queijo e Cogumelos	8,50 €	Paneer Mushroom Curry
111. Cogumelos Saag	8,50 €	Saag Mushrooms
112. Queijo Saag	8,50 €	Saag Paneer
113. Vegetais Jalfrezi	8,50 €	Vegetables Jalfrezi
114. Vegetais Dhansak	8,50 €	Vegetables Dhansak
115. Queijo Shani	9,00 €	Shani Panner
116. Queijo Kadai	9,00 €	Kadai Panner
117. Malai Kofta	9,00 €	Malai Kofta
118. Lentilhas Makhni	9,00 €	Dal Makhni
119. Queijo com Piri-Piri	9,00 €	Chilly Panner
120. 9 Ratan Korma	9,00 €	9 Ratan Korma
121. Queijo Tikka Masala	9,00 €	Paneer Tikka Masala
122. Grão Bhatoora	10,50 €	Chana Bhatoora





JAIPUR



ESPECIAL do CHEFE * CHEF SPECIALS

123. Frango c/ Alho e Piri-Piri))	11,00 €	((Garlic Chilly Chicken
Pedaços de Frango s/ osso, cozinhado em molho de caril picante e tostado com alho fresco		Boneless Chicken pieces cooked in hot spicy chilli sauce and roasted w/ fresh garlic
124. Frango Xacutti)	11,00 €	(Chicken Xacutti
Peças de Frango assado, numa pasta fina de especiarias		Whole dry roasted spices, ground to a fine paste and cooked w/ tender pieces of chicken
125. Frango c/ Manga	11,00 €	Mango Chicken
Frango marinado em ervas e especiarias selecionadas, cozido c/ manga numa base de molho de frutas		Chicken marinated in selected herbs and spices, cooked in a mango based fruit sauce
126. Frango Manchurian)	11,00 €	(Chicken Manchurian
127. Frango Mysore)	11,00 €	(Chicken Mysore
128. Frango c/ Methi)	11,00 €	(Methi Chicken
129. Frango Malabar)	11,00 €	(Malabar Chicken
130. Frango Nelgeri)	11,00 €	(Nelgeri Chicken
131. Borrego Kashmiri	12,50 €	Kashmiri Lamb
Borrego cozinhado c/ especiarias, iogurte, cebola e tomate, c/ uma pitada de sementes de funcho		Succulent lamb cooked w/ spices, yogurt, onions and tomato w/ a hint of fennel seeds
132. Borrego Kalimirch))	12,50 €	((Kalimirch Lamb
Pedaços de Borrego refogado c/ ervas e especiarias, cozinhado c/ grãos de pimenta preta esmagada		Tender pieces of lamb sautéed w/ herbs and spices, cooked w/ crushed black peppercorns
133. Borrego Nelgeri)	12,50 €	(Nelgeri Lamb
134. Borrego c/ Alho)	12,50 €	(Garlic Lamb
135. Borrego c/ Methi)	12,50 €	(Methi Lamb
136. Caril de Peixe Goesa)	13,50 €	(Goan Fish Curry
137. Caril de Camarão Goesa)	15,00 €	(Goan Prawn Curry



JAIPUR



PRATOS BIRYANI * BIRYANI DISHES

138. Vegetais Biryani	10,50 €	Vegetable Biryani
Legumes da época, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando		Seasonal vegetables, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew nuts and saffron cooked together at low heat
139. Frango Biryani	12,50 €	Chicken Biryani
Frango, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando		Chicken, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew nuts and saffron. Cooked together at low heat
140. Borrego Biryani	13,50 €	Lamb Biryani
Borrego, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando		Lamb, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew nuts and saffron. Cooked together at low heat
141. Especial Biryani	17,00 €	Special Biryani
Combinação de Frango, Borrego e Camarão, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando		Combination of chicken, lamb and prawn, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, roasted cashew nuts and saffron. Cooked together at low heat
142. Camarão Biryani	17,50 €	Prawn Biryani
Camarão, arroz basmati, cardamomo, canela, louro, sultanas, caju torrado e açafrão. Cozinhado em lume brando		Prawn, basmati rice, cardamom, cinnamon, bay leaf, sultanas, roasted cashew nuts and saffron. Cooked together at low heat

ARROZ * RICE

143. Arroz Normal	3,00 €	Plain Rice
144. Arroz Pilau	3,50 €	Pilau Rice
145. Arroz Jeera	3,50 €	Jeera Rice
146. Ovo c/ Arroz frito	4,00 €	Egg w/ fried Rice
147. Cogumelos c/ Arroz frito	4,00 €	Mushroom w/ fried Rice
148. Arroz de Vegetais	4,00 €	Vegetable Rice
149. Arroz de Tomate	4,00 €	Tomato Rice
150. Arroz de Limão	4,00 €	Lemon Rice
151. Arroz Keema	4,00 €	Keema Rice
152. Arroz com alho	4,00 €	Garlic Rice
153. Arroz com Côco	4,00 €	Coconut Rice
154. Arroz Especial	6,00 €	Special Rice
Ovo, Frango e Vegetais		Egg, Chicken and Vegetables
155. Arroz com Camarão	6,00 €	Prawn Rice



JAIPUR



PÃO INDIANO * INDIAN BREAD

156. Pão Indiano Normal	3,00 €	Plain Naan
157. Pão Indiano c/ Alho	3,50 €	Garlic Naan
158. Pão c/ Manteiga	3,50 €	Butter Naan
159. Pão Indiano c/ Mel e Pinhões	4,00 €	Peshwari Naan
160. Pão Indiano c/ Queijo	4,00 €	Cheese Naan
161. Pão Indiano c/ Piri-Piri e Alho	4,50 €	Garlic Chilly Naan
162. Pão Indiano c/ Queijo e Alho	4,50 €	Cheese Garlic Naan
163. Pão Indiano c/ Queijo, Alho e Piri-Piri	4,50 €	Cheese, Garlic and Chilly Naan
164. Pão Indiano Keema	4,50 €	Keema Naan
165. Chapathi	2,50 €	Chapathi
166. Tandoori Roti	2,50 €	Tandoori Roti
167. Pão Indiano Kulcha	4,50 €	Kulcha Naan

ACOMPANHAMENTOS * SUNDRIES

168. Raitha Mista	3,00 €	Mix Raitha
169. Salada	4,00 €	Salad

SALADAS * SALADS

170. Salada Grega	9,00 €	Greek Salad
171. Salada Cesar	9,00 €	Ceaser Salad
172. Salada de Camarão	9,50 €	Prawn Salad

MENU para CRIANÇAS * KID'S MENU

173. Omelete c/ Batata ou Arroz	6,50 €	Omellet w/ Chips or Rice
174. Frango c/ Batata ou Arroz	6,50 €	Chicken w/ Chips or Rice
175. Douradinhos c/ Batata ou Arroz	6,50 €	Fish Fingers w/ Chips or Rice
176. ½ Frango Korma	6,50 €	½ Chicken Korma
177. ½ Frango Tikka Masala	6,50 €	½ Chicken Tikka Masala
178. Batata Frita	2,50 €	Chips