



KOMAL

Indian Restaurant • Bar

Menu

Starters

Onion Bhaji

Crispy onion fritters with fragrant spices, served with tangy mint chutney.

Bhajis crocantes de cebola com especiarias aromáticas, servidos com chutney refrescante de hortelã.

€ 8,40

Paneer Pakoda

Crispy, spiced paneer fritters in a gram flour batter, served with tangy mint chutney.

Pakoras crocantes de paneer em massa de farinha de grão, servidas com chutney refrescante de hortelã

€ 8,90

Mix Pakoda

Crispy pakoras with onion, cauliflower, and potatoes, coated in spiced gram flour. Served with refreshing mint chutney.

Pakoras crocantes com cebola, couve-flor e batatas, cobertas com farinha de grão temperada. Servido com chutney refrescante de hortelã.

€ 8,90

Prawns Pakoda

Crispy prawn pakoras, lightly battered and fried, served with tangy mint chutney (4 pcs)

Pakoras crocantes de camarão, levemente empanados e fritos, servidos com chutney refrescante de hortelã. (4 unidades)

€ 10,90

Chicken Pakoda

Crispy chicken pakoras, marinated in aromatic spices and coated in a golden, crunchy batter. Served with a refreshing mint chutney for a flavorful experience(5 pcs)

Pakoras crocantes de frango, marinados em especiarias aromáticas e cobertos com uma massa dourada e crocante. Servidos com chutney refrescante de hortelã para uma experiência saborosa.(5 unidades).

€ 8,90

Fish Pakoda

Crispy fish pakoras, coated in spiced gram flour, juicy on the inside. Served with refreshing mint chutney.(5 pcs)

Pakoras crocantes de peixe, cobertos com farinha de grão temperada, suculentos por dentro. Servidos com chutney refrescante de hortelã. (5 unidades).

€ 8,90

Chicken - 65

Crispy, spicy chicken pieces marinated in aromatic spices, served with a tangy dipping sauce.

Pedaços de frango crocantes e picantes, marinados em especiarias aromáticas, servidos com molho de mergulho picante.

€ 8,90

Veg Samosa / Chamuças

Crispy samosas filled with spiced potato, green peas, and dry fruits (2 pcs).

Chamuças crocantes recheadas com batata temperada, ervilhas verdes e frutas secas (2 unidades).

€ 8,90

Chicken Samosa

Crispy samosas filled with spiced minced chicken and dry fruits for a flavorful bite.

Chamuças crocantes recheadas com frango moído temperado e frutas secas para um sabor delicioso.

€ 8,90

Pappadam

Madras Papad with Mint & Mango Chutney

Madras Papad com Chutneys de Hortelã e Manga.

€ 4,50

Jeera Papad with Mint & Mango Chutney

Papad de Cominho com Chutneys de Hortelã e Manga.

€ 4,50

Indian Chat

Samosa Chat

Crispy samosas (2 pieces) topped with yogurt, spiced chickpeas, and a mix of mango sauce, tamarind, and mint chutneys, includes fennel.

Chamuças crocantes (2 unidades) cobertas com iogurte, grão-de-bico temperado e um mix de molho de manga, chutneys de tamarindo e hortelã, com toque de funcho.

€ 10,50

Aloo Tikki Chat

Crispy potato patties topped with spiced chickpeas, yogurt, tamarind & mint chutneys, crunchy bhujia, and pomegranate.

Bolinhos crocantes de batata cobertos com grão-de-bico temperado, iogurte, chutneys de tamarindo e hortelã, bhujia crocante e romã.

€ 9,50

Papdi Chat

Crispy crackers topped with creamy yogurt, tangy tamarind chutney, and crunchy bhujia. Finished with fresh pomegranate for a burst of flavor.

Biscoitos crocantes cobertos com iogurte cremoso, chutney de tamarindo picante e bhujia crocante. Finalizados com romã fresca para um sabor explosivo.

€ 8,50

Gol Gappa

Crispy puris filled with a refreshing mix of mint, coriander, green chili, and ginger water (6 pcs)

Puris crocantes recheadas com uma mistura refrescante de hortelã, coentro, pimenta verde e água de gengibre. (6 unidades)

€ 8,50

Dahi Puri

Crispy puris filled with potatoes, chickpeas, yogurt, tamarind, and mint chutneys, topped with pomegranate(6 Pcs)

Puris crocantes recheadas com batata, grão-de-bico, iogurte, chutneys de tamarindo e hortelã, finalizadas com romã. (6 unidades)

€ 10,50

Kids Menu

Chicken Nuggets, Chips, Rice.

Nuggets de frango, batatas fritas e arroz.

€ 8,50

Butter Chicken, Rice, Chips, Baby Naan.

Frango, arroz, batatas fritas e baby naan.

€ 12,50

Fried Chicken Breast (2 Pcs) with Chips and rice.

Peito de frango frito (2 unidades), com batatas fritas e arroz.

€ 12,50

Fish & Chips and Rice.

Fish & Chips e arroz.

€ 10,90

Soups / Sopas

Dal Soup

A flavorful yellow dal soup with garlic and fresh coriander

Uma saborosa sopa de dal amarelo com alho e coentro fresco

€ 7,50

Tomato Soup

Tomato soup with fresh coriander and a swirl of cream, served with crispy croutons.

Sopa cremosa de tomate com coentro fresco e um toque de creme, servida com croutons crocantes.

€ 7,50

Sea Food Soup

A flavorful blend of prawns and fish cooked in rich coconut milk for a warm, comforting taste.

Uma saborosa combinação de camarões e peixe cozidos em leite de coco para um sabor quente e reconfortante.

€ 11,50

Mix Veg. Soup

A nourishing soup with fresh vegetables, garlic, and coriander for a light yet flavorful start.

Uma sopa nutritiva com legumes frescos, alho e coentros, perfeita para um começo leve e saboroso.

€ 8,50

Multani Soup

A hearty combination of rice, chicken, and channa dal, enriched with cream for a rich, comforting bowl.

Uma combinação rica de arroz, frango e channa dal, enriquecida com natas para um prato reconfortante.

€ 10,50

Tandoori Kebab

Tandoori Chicken

Chicken marinated in yogurt, deggi mirch, ginger-garlic paste, and Indian spices, then grilled to perfection in a tandoor.

Frango marinado em iogurte, deggi mirch, pasta de gengibre e alho e especiarias indianas, depois grelhado à perfeição no tandoor.

€ 17,90

Chicken Tikka

Boneless chicken marinated with yogurt and Indian spices, then grilled for a smoky and flavorful finish.

Frango desossado marinado com iogurte e especiarias indianas, depois grelhado para um sabor defumado e intenso.

€ 16,50

Malai Tikka

A rich and creamy chicken tikka marinated with cashew, yogurt, cheese, cardamom powder, salt, and pepper.

Um frango tikka cremoso e rico, marinado com castanha de caju, iogurte, queijo, pó de cardamomo, sal e pimenta.

€ 17,50

Tandoori Kebab

Drunk Chicken

Tender chicken marinated in yogurt, garlic paste, Indian rum, and aromatic spices for a unique flavor.

Frango macio marinado em iogurte, pasta de alho, rum indiano e especiarias aromáticas para um sabor único.

€ 16,50

Haryali Chicken

TikkaChicken marinated in a blend of mint, spinach, coriander, chili paste, and yogurt for a vibrant green and flavorful dish.

Frango marinado numa mistura de hortelã, espinafre, coentro, pasta de pimenta e iogurte, resultando num prato vibrante e cheio de sabor.

€ 16,50

Chicken Seek Kebab

Minced chicken mixed with chopped onion, garlic, ginger, coriander, and cheese, then skewered and grilled.

Frango moído misturado com cebola picada, alho, gengibre, coentros e queijo, depois grelhado no espeto.

€ 16,50

Truffle Malai Chicken

A luxurious chicken tikka marinated in truffle paste, cashew paste, cream, and ginger-garlic paste for a rich, creamy flavor.

Frango tikka luxuoso marinado em pasta de trufas, pasta de castanha de caju, natas e pasta de gengibre e alho para um sabor rico e cremoso.

€ 16,50

Chicken Achari Tikka

Chicken marinated in yogurt and tangy Indian pickle spices, then grilled for a bold, smoky taste.

Frango marinado em iogurte e especiarias de pickles indianos, depois grelhado para um sabor forte e defumado.

€ 15,90

Komal's Special Tandoori Platter

A sizzling selection of, chicken, and fish tikka, marinated in yogurt and Indian spices, then grilled in a tandoor.

Uma seleção quente de borrego, frango e peixe tikka, marinados em iogurte e especiarias indianas, depois grelhados no tandoor.

€ 23,90

Fish Tikka

Fish fillets marinated in yogurt and roasted chickpea flour, then grilled for a smoky and flavorful taste.

Filetes de peixe marinados em iogurte e farinha de grão-de-bico torrada, depois grelhados para um sabor defumado e intenso.

€ 16,90

Tangri Kebab

Chicken drumsticks marinated in yogurt, cashew, cheese, cream, ginger, and garlic paste, then grilled to perfection. (4 pieces)

Coxas de frango marinadas em iogurte, castanha de caju, queijo, natas, gengibre e pasta de alho, depois grelhadas à perfeição. (4 unidades)

€ 18,90

Lamb Tikka

Juicy lamb pieces marinated with yogurt, ginger-garlic paste, and Indian spices, then grilled for a rich and smoky taste.

Pedaços suculentos de borrego marinados em iogurte, pasta de gengibre e alho e especiarias indianas, depois grelhados para um sabor rico e defumado.

€ 17,90

Tandoori Lamb Chops

Lamb chops marinated in yogurt, ginger-garlic paste, and aromatic Indian spices, then grilled to perfection.

Costeletas de borrego marinadas em iogurte, pasta de gengibre e alho e especiarias indianas aromáticas, depois grelhadas à perfeição.

€ 22,90

Lamb Seek Kebab

Minced lamb mixed with Indian spices, onion, garlic, and coriander, then skewered and grilled.

Borrego moído misturado com especiarias indianas, cebola, alho e coentros, depois grelhado no espeto.

€ 17,90

Tandoori Vegetarian

Paneer Tikka

Cubes of paneer marinated in yogurt, ginger-garlic paste, and Indian spices, then grilled for a smoky, flavorful dish.

Cubos de paneer marinados em iogurte, pasta de gengibre e alho e especiarias indianas, depois grelhados para um prato defumado e saboroso.

€ 15,50

Paneer Achari

Paneer marinated in a tangy blend of pickle spices, yogurt, and ginger-garlic paste, then grilled.

Paneer marinado numa mistura picante de especiarias de pickles, iogurte e pasta de gengibre e alho, depois grelhado.

€ 15,50

Paneer Multani Tikka

Paneer marinated in a rich besan (chickpea flour) paste, yogurt, cashew, and brown onion paste for a deep, nutty flavor.

Paneer marinado numa pasta espessa de besan (farinha de grão-de-bico), iogurte, castanha de caju e pasta de cebola dourada para um sabor profundo e amanteigado.

€ 15,50

Truffle Paneer Tikka

A luxurious paneer dish marinated in truffle paste, yogurt, cream, cheese paste, and ginger-garlic paste, then grilled.

Um prato luxuoso de paneer marinado em pasta de trufas, iogurte, creme, pasta de queijo e pasta de gengibre e alho, depois grelhado.

€ 15,90

Chicken / Frango

Butter Chicken

Chicken cooked in a rich tomato gravy with butter, cream, cashew, and coriander powder.

Frango macio cozido num molho cremoso de tomate com manteiga, cnatas, castanha de caju e pó de coentros em pó.

€ 14,99

Chicken Tikka Masala

Grilled chicken pieces simmered in a spiced tomato and onion masala with butter, cream, and a hint of cashew

Pedaços de frango grelhado cozidos num molho temperado de tomate e cebola com manteiga, natas e um toque de castanha de caju.

€ 14,50

Chicken Curry Home Style

Traditional home-style chicken curry cooked with onion, tomato, and aromatic Indian spices.

Caril caseiro de frango preparado com cebola, tomate e especiarias indianas aromáticas.

€ 14,50

Chicken Madras South Indian Style

Spicy South Indian-style chicken curry with mustard seeds, curry leaves, coconut milk, and bold Indian spices.

Caril picante de frango ao estilo do sul da Índia com sementes de mostarda, folhas de caril, leite de côco e especiarias intensas.

€ 14,90

Chicken Vindaloo

A fiery Goan-style chicken curry with chili paste, tomato gravy, and coconut milk.

Curry de frango picante ao estilo de Gôa com pasta de pimenta, molho de tomate e leite de côco.

€ 14,90

Chicken Chettinad

Spicy Chettinad-style chicken curry with curry leaves, mustard seeds, hot red chili, onion, tomato masala, cashew, and coconut.

Curry de frango ao estilo Chettinad com folhas de caril, sementes de mostarda, pimenta vermelha picante, cebola, molho de tomate, castanha de caju e côco.

€ 15,50

Chicken Jalfrezi

Stir-fried chicken with onion and tomato masala, cashew, fried onion, capsicum, and fennel seeds.

Frango salteado com molho de cebola e tomate, castanha de caju, cebola frita, pimentão e sementes de erva-doce.

€ 16,50

Chicken Kaju Mutter

A rich and creamy chicken curry with cashew gravy, green peas, fried cashew, butter, and cream.

Caril cremoso de frango com molho de castanha de caju, ervilhas verdes, castanha de caju frita, manteiga e natas.

€ 15,50

Chicken Palak

Tender chicken cooked in a rich spinach-based gravy with garlic, onion and tomato masala, cream, butter, and cashew, with a mild spice.

Frango macio cozido num molho cremoso de espinafre com alho, cebola e tomate temperado, natas, manteiga e castanha de caju, levemente picante.

€ 15,50

Chicken Bhuna

Slow-cooked chicken in a thick spiced tomato gravy with brown onion, cashew, fresh coriander, and ginger.

Frango cozido lentamente num molho espesso de tomate temperado com cebola dourada, castanha de caju, coentros frescos e gengibre.

€ 14,90

Chicken Kolhapuri

A bold and spicy chicken curry with Kashmiri chili paste, onion, and tomato gravy.

Curry de frango forte e picante com pasta de pimenta Kashmiri, molho de cebola e tomate.

€ 15,50

Chicken Dhansak

A flavorful chicken curry with onion and tomato masala, capsicum, and a spicy blend of coriander and red chili.

Caril saboroso de frango com molho de cebola e tomate, pimentão e uma mistura picante de coentros e pimenta vermelha.

€ 15,50

Chicken Ra Ra

A rich and hearty dish combining minced chicken with a spiced onion and tomato masala, finished with cashew.

Um prato rico e encorpado com frango moído, molho temperado de cebola e tomate, finalizado com castanha de caju.

€ 15,50

Chicken Dhania Mirch Curry

A spicy chicken curry with red chili, yogurt, onion and tomato gravy, cashew, and a hint of mint chutney.

Caril picante de frango com pimenta vermelha, iogurte, molho de cebola e tomate, castanha de caju e um toque de chutney de hortelã.

€ 15,50

Methi Chicken

A creamy and mildly sweet chicken curry cooked with cashew gravy, butter, cream, and fenugreek leaves.

Caril cremoso e levemente adocicado de frango, preparado com molho de castanha de caju, manteiga, creme e folhas de feno-grego.

€ 15,50

Chicken Korma

A mild and aromatic chicken dish cooked in a rich cashew gravy with cardamom powder and rose water.

Prato suave e aromático de frango, cozido num molho cremoso de castanha de caju com pó de cardamomo e água de rosas.

€ 15,50

Chicken Mango

A unique mango-infused chicken curry with onion gravy, cashew, cream, and cardamom powder.

Caril especial de frango com polpa de manga, molho de cebola, castanha de caju, natas e pó de cardamomo.

€ 15,50

Chicken Nilgiri

A spicy and flavorful chicken curry with mint paste, coconut milk, and onion gravy.

Caril picante e aromático de frango com pasta de hortelã, leite de coco e molho de cebola.

€ 15,50

Tawa Chicken

A dry-style stir-fried chicken with capsicum, onion and tomato gravy, butter, and cream.

Frango salteado ao estilo seco, com pimentão, molho de cebola e tomate, manteiga e natas.

€ 15,50

Lamb Dishes / Borrego

Lal Maas

A fiery Rajasthani lamb curry with Mathania chili paste, tomato gravy, cream, butter, and fried coriander.

Caril picante de borrego ao estilo Rajasthani com pasta de pimenta Mathania, molho de tomate, natas, manteiga e coentros fritos.

€ 16,90

Lamb Ra Ra

A rich and hearty lamb dish made with minced lamb, onion and tomato masala, and aromatic Indian spices.

Prato rico e encorpado de borrego feito com carne moída, molho temperado de cebola e tomate, e especiarias indianas aromáticas.

€ 16,90

Lamb Rogan Josh

A flavorful Kashmiri-style lamb curry cooked in an onion and tomato gravy with yogurt and fresh coriander.

Caril de borrego ao estilo da Caxemira, cozido num molho de cebola e tomate com iogurte e coentros frescos.

€ 16,90

Lamb Seekh Masala

Tender lamb seekh kebabs cooked in a rich onion and tomato masala, vegetable gravy, cream, and butter.

Kebabs de borrego macios cozidos em molho espesso de cebola e tomate, molho de legumes, natas e manteiga.

€ 16,90

Lamb Korma

A rich and creamy lamb dish with cashew gravy, cardamom powder, butter, and cream.

Prato cremoso e aromático de borrego com molho de castanha de caju, pó de cardamomo, manteiga e natas.

€ 16,90

Lamb Bhuna

Slow-cooked lamb in a thick onion and tomato masala with brown onion, fresh coriander, and ginger.

Borrego cozido lentamente num molho espesso de cebola e tomate com cebola dourada, coentros frescos e gengibre.

€ 16,69

Home Style Lamb Curry

A traditional home-style lamb curry with onion, tomato, fresh coriander, and ginger.

Caril de borrego caseiro tradicional com cebola, tomate, coentros frescos e gengibre.

€ 16,90

Slow-cooked lamb in a thick onion and tomato masala with fried onion, cream, and butter.

Borrego cozido lentamente num molho espesso de cebola e tomate com cebola frita, creme e manteiga.

€ 16,90

Lamb Madras South Indian Style

A spicy South Indian-style lamb curry with curry leaves, mustard seeds, whole red chili, and coconut milk.

Caril de borrego picante ao estilo do sul da Índia, com folhas de caril, sementes de mostarda, pimenta vermelha inteira e leite de côco.

€ 16,90

Lamb Vindaloo

A fiery and tangy Goan-style lamb curry with chili paste, tomato gravy, coconut milk, and potatoes.

Caril picante e ácido de borrego ao estilo de Goa, com pasta de pimenta, molho de tomate, leite de côco e batatas.

€ 16,90

Lamb Saag

Tender lamb cooked with spinach, onion and tomato masala, cream, butter, fried coriander, and ginger.

Borrego macio cozido com espinafre, molho temperado de cebola e tomate, natas, manteiga, coentros fritos e gengibre.

€ 16,90

Lamb Dhansak

A flavorful dish of cooked with channa dal, spiced tomato-based vegetable gravy, and fresh vegetables.

Prato saboroso de borrego cozido com channa dal, molho temperado de tomate e legumes frescos.

€ 16,90

Lamb Mango

A unique lamb curry with a rich vegetable gravy, mango pulp, and a hint of cardamom.

Caril especial de borrego com molho de legumes, polpa de manga e um toque de cardamomo.

€ 16,90

Lamb Nilgiri

A spicy and aromatic lamb curry with mint paste, coconut milk, onion, and tomato masala.

Caril picante e aromático de borrego com pasta de hortelã, leite de coco, cebola e molho de tomate.

€ 16,90

Lamb Chopped Curry

A delicious lamb curry with onion and tomato masala, vegetable gravy, fresh coriander, and ginger.

Caril saboroso de borrego com molho de cebola e tomate, molho de legumes, coentro fresco e gengibre.

€ 16,90

Prawns & Fish

Prawns Curry

Juicy prawns cooked in a flavorful onion and tomato gravy with fresh coriander.

Camarões suculentos cozidos num molho saboroso de cebola e tomate com coentros frescos.

€ 18,50

Prawns Moile

A creamy coconut milk-based prawn curry with onion and green chili for a mild spice.

Caril de camarão cremoso com leite de coco, cebola e pimenta verde para um leve toque picante.

€ 18,50

Prawns Tikka Masala

Grilled prawns simmered in a rich onion and tomato masala with cream, butter, and fresh coriander.

Camarões grelhados cozidos num molho espesso de cebola e tomate, com natas, manteiga e coentros frescos.

€ 18,50

Prawns Chettinad

A spicy South Indian-style prawn curry with onion and tomato masala, coconut milk, and bold Indian spices.

Caril de camarão picante ao estilo do sul da Índia, feito com molho de cebola e tomate, leite de côco e especiarias indianas intensas.

€ 18,50

Fish Tikka Masala

Grilled fish cooked in a rich onion and tomato masala, finished with fresh coriander.

Peixe grelhado cozido num molho espesso de cebola e tomate, finalizado com coentros frescos.

€ 17,50

Fish Chettinad

A bold and spicy fish curry made with onion and tomato masala and traditional Indian spices.

Caril de peixe intenso e picante, preparado com molho de cebola e tomate e especiarias indianas tradicionais.

€ 17,50

Fish Curry Home Style

A comforting, home-style fish curry with onion, tomato, fresh coriander, and aromatic Indian spices.

Caril de peixe reconfortante, preparado com cebola, tomate, coentros frescos e especiarias indianas aromáticas.

€ 17,50

Biryani

Lamb Biryani

Fragrant basmati rice cooked with tender lamb, hot spices, brown onion, yogurt, mint, and coriander.

Arroz basmati aromático cozido com borrego macio, especiarias intensas, cebola dourada, iogurte, hortelã e coentros.

€ 16,90

Chicken Biryani

Aromatic basmati rice cooked with spiced chicken, brown onion, yogurt, ginger-garlic paste, mint, and coriander.

Arroz basmati aromático cozido com frango temperado, cebola dourada, iogurte, pasta de gengibre e alho, hortelã e coentros.

€ 14,90

Fish Biryani

Marinated fish cooked with basmati rice, yogurt, mint, coriander, ginger-garlic paste, and brown onion.

Peixe marinado cozido com arroz basmati, iogurte, hortelã, coentros, pasta de gengibre e alho e cebola dourada.

€ 16,90

Prawns Biryani

Juicy prawns marinated in yogurt, mint, coriander, ginger-garlic paste, and brown onion, cooked with basmati rice.

Camarões suculentos marinados em iogurte, hortelã, coentros, pasta de gengibre e alho e cebola dourada, cozidos com arroz basmati.

€ 18,90

Komal's Special Biryani

A rich and flavorful biryani made with basmati rice, yogurt, mint, coriander, ginger-garlic paste, brown onion, and a mix of, fish, prawns, and chicken.

Biryani saboroso e rico, feito com arroz basmati, iogurte, hortelã, coentro, pasta de gengibre e alho, cebola dourada e uma combinação de borrego, peixe, camarão e frango.

€ 19,90

Mix Vegetable Biryani

Aromatic basmati rice cooked with vegetables, yogurt, mint, coriander, ginger-garlic paste, and brown onion.

Arroz basmati aromático cozido com legumes, iogurte, hortelã, coentros, pasta de gengibre e alho e cebola dourada.

€ 13,90

Raita

A cooling yogurt side dish with cucumber, cumin powder, and salt.

Acompanhamento refrescante de iogurte com pepino, pó de cominho e sal.

€ 4,50

Mix Vegetable Raita

A creamy yogurt dip with onion, tomato, coriander, and cumin.

Molho cremoso de iogurte com cebola, tomate, coentro e cominho.

€ 4,50

Vegetable Dishes / Pratos Vegetarianos

Mix Veg. Curry

A flavorful curry made with fresh vegetables, onion and tomato gravy, coriander, cashew, cream, and butter.

Um caril saboroso feito com legumes frescos, molho de cebola e tomate, coentros, castanha de caju, creme e manteiga.

€ 13,90

Navratan Korma

A rich and creamy dish with fresh vegetables, dry fruits, cocktail fruits, butter, and cream.

Um prato rico e cremoso com legumes frescos, frutas secas, frutas em calda, manteiga e natas.

€ 15,90

Sabzi Miloni

A delicious combination of fresh vegetables, paneer, and spinach, cooked in a creamy onion and tomato masala with cashew and butter.

Numa deliciosa combinação de legumes frescos, paneer e espinafre, cozidos em um molho cremoso de cebola e tomate, com castanha de caju e manteiga.

€ 14,90

Mix Veg. Jalfrezi

A stir-fried vegetable dish with onion, capsicum, paneer, and tomato-based gravy.

Um prato de legumes salteados com cebola, pimentão, paneer e molho à base de tomate.

€ 13,50

Kadai Paneer

Cottage cheese cooked with fresh onion, tomato, capsicum, and a spicy tomato masala with red chili and coriander.

Paneer cozido com cebola fresca, tomate, pimentão e um molho picante de tomate com pimenta vermelha e coentros.

€ 13,50

Paneer Tikka Masala

Tandoori-grilled paneer cooked in a rich onion and tomato gravy with butter and cream.

Paneer grelhado no tandoor, cozido em um molho espesso de cebola e tomate, com manteiga e natas.

€ 14,50

Cheese Tomato

A creamy tomato and cashew gravy with paneer, butter, and cream.

Molho cremoso de tomate e castanha de caju com paneer, manteiga e natas.

€ 14,90

Paneer Handi

A flavorful dish with paneer cooked in tomato and onion masala with cashew gravy and crushed coriander.

Paneer cozido em um molho temperado de tomate e cebola, com molho de castanha de caju e coentro moído.

€ 13,50

Paneer Pasanda

Stuffed paneer with dry fruits, cooked in a rich cashew gravy with cream and butter.

Paneer recheado com frutas secas, cozido num molho cremoso de castanha de caju, com natas e manteiga.

€ 14,90

Malai Kofta

Soft paneer and potato dumplings in a creamy cashew gravy with butter and cardamom powder.

Bolinhos macios de paneer e batata, servidos num molho cremoso de castanha de caju com manteiga e pó de cardamomo.

€ 14,50

Veg. Kofta

Vegetable and paneer dumplings in a rich tomato and cashew-based gravy.

Bolinhos de legumes e paneer cozidos num molho espesso de tomate e castanha de caju.

€ 13,50

Palak Kofta

Paneer and spinach dumplings served in a creamy vegetable gravy with butter.

Bolinhos de espinafres e paneer servidos em um molho cremoso de legumes com manteiga.

€ 14,50

Chana Pindi

A dry, spiced chickpea and paneer dish cooked with onion and tomato masala.

Prato seco e temperado de grão-de-bico e paneer, cozido com molho de cebola e tomate.

€ 13,50

Palak Paneer

Soft paneer cubes cooked in a rich spinach-based gravy with garlic, onion, tomato, butter, and cream

Cubos macios de paneer cozidos num molho espesso de espinafre, com alho, cebola, tomate, manteiga e natas.

€ 14,90

Dal Makhani

A rich and creamy lentil dish made with urad dal, channa dal, rajma, cream, and butter. Um prato cremoso e rico de lentilhas feito com urad dal, channa dal, rajma, natas e manteiga.

€ 14,50

Vegan Dishes

Dal Tadka

A flavorful lentil dish made with garlic, whole red chili, fresh tomato, yellow toor dal, and chana dal.

Um prato saboroso de lentilhas feito com alho, pimenta vermelha inteira, tomate fresco, toor dal amarelo e chana dal.

€ 13,50

Bhindi Masala

Stir-fried okra cooked with chopped masala, onion, tomato, and a spiced tomato gravy.

Quiabo salteado cozido com masala picada, cebola, tomate e um molho de tomate temperado

€ 15,50

Baingan Bharta

Roasted and mashed eggplant cooked with garlic, onion, tomato, and aromatic spices.

Berinjela assada e amassada cozida com alho, cebola, tomate e especiarias aromáticas.

€ 13,50

Rajma Masala

A hearty red kidney bean curry cooked with chopped masala, onion gravy, tomato sauce, and fresh coriander.

Um caril substancial de feijão vermelho cozido com masala picada, molho de cebola, molho de tomate e coentros frescos.

€ 14,50

Chana Masala

A spiced chickpea curry made with tomato gravy, onion gravy, green chili, lemon juice, and coriander.

Um caril picante de grão-de-bico feito com molho de tomate, molho de cebola, pimenta verde, sumo de limão e coentros.

€ 14,50

Rice / Arroz

Steam Rice / Arroz

€ 4,00

Cumin Rice / Arroz de cominhos

€ 4,50

Keema Rice / Arroz keema

€ 5,50

Mushroom Rice / Arroz de cogumelos

€ 5,50

Naan - Roti

Tandoori Roti

€ 3,50

Butter Roti

€ 4,00

Lachha Paratha

€ 4,50

Pudina Paratha

€ 5,50

Mix Bread (3 pcs) roti, naan, lacha parantha

€ 10,50

Cheese Naan

€ 5,50

Garlic Naan

€ 4,50

Garlic Cheese Naan

€ 6,50

Butter Naan

€ 4,50

Plain Naan

€ 3,50

Potato Naan

€ 5,50

Dessert - Sobremesas

Hot Gulab Jamun

€ 8,50

Ras Malai

€ 10,50

Indian Mango Kulfi

€ 8,50

Indian Pista Kulfi

€ 9,50

Patiala Shahi

Hot Gulab Jamum with Vanilla Ice cream

€ 9,50

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed.

Preços em euros (€). IVA incluído à taxa em vigor.
Temos livro de reclamações

All prices are displayed in euro (€) and include VAT at the prevailing rate.
We have complaints book.

Se pretender informação sobre os ingredientes e alergénios dos pratos e produtos, solicite a um dos nossos colaboradores.

If you want information on the ingredients and allergens of the dishes and products, request from one of our employees.