

Couvert

PAPADOMS + CHUTNEYS

MASSALA PAPADOMS

Entradas

MIX PLATTER

Entrada Mista.
Mix starter.

6,50 €

PRAWN PUREE

Camarões salteados com alho, gengibre e especiarias, servido em pão indiano frito.
Shrimp sautéed with garlic, ginger and spices, served on fried Indian bread.

6,00 €

CHICKEN LOLO POP

Asinhas de frango envoltas em especiarias e assadas no tandoor.
Chicken wings wrapped in spices and roasted in tandoor.

5,00 €

PATRA

Folhas de espinafres enrolados com farinha de grão, aromatizado com especiarias e ervas.
Spinach leaves rolled with grain flour flavoured with spices and herbs.

4,00 €

VEG SAMOSAS

Pastéis de massa com recheio de vegetais, aromatizado com especiarias e ervas.
Vegetables triangular pastry with vegetable filling flavoured with spices and herbs.

4,00 €

CHICKEN SAMOSAS

Pastéis de massa com recheio de frango aromatizado com especiarias e ervas.
Chicken triangular pastry with chicken filling flavoured with spices and herbs.

4,00 €

ONION BHAI

Finas rodéias de cebola envoltas em farinha de grão.
Thinly sliced onion wrapped in grain flour.

4,00 €

HARABARA KEBAB

Espinafres envoltos em farinha de grão.
Spinach wrapped in grain flour.

4,00 €

CHICKEN KEBAB

Mini kebab de frango envoltos em especiarias assadas.
Mini chicken kebab.

5,00 €

PRAWN FRY

Gambão tigre grelhado com alho e gengibre.
Grilled Shrimps with garlic and ginger.

6,00 €

MUSHROOM BHAI

Cogumelos salteados com açafrão e pimentas.
Mushrooms sautéed with saffron and peppers.

4,00 €

PRAWN BUTTERFLY

Gambão marinado em especiarias e panado.
Tiger prawn marinated and spiced and breaded.

6,00 €

Tandoori

11,00 €

TANDOORI PANEER

Cubos de queijo fresco indiano, cebola e tomate assados no Tandoor.
Cubes of Indian cottage cheese, onions, tomatoes roasted in the tandoor.

9,00 €

FISH TIKKA

Cubos de peixe marinado em massala e assados no tandoor.
Cubes of fish marinated in masala and roasted in the tandoor.

9,00 €

CHICKEN TIKKA

Cubos de frango assados no Tandoor.
Cubes of chicken roasted in tandoor.

13,00 €

TANDOORI PRAWNS AND SCALLOPS

Vieiras e Camarões envoltos em especiarias e assados no tandoor.
Prawns wrapped in spices and roasted in tandoor.

10,00 €

LAMB TIKKA

Cubos de Borrego marinado em massala e assados no tandoor.
Cubes of lamb marinated in masala and roasted in the tandoor.

13,00 €

KING PRAWN SHASHLIK

Camarão tigre, cebola e pimentos envoltos em especiarias e assados no tandoor.
King Prawns, capsicum, onions, tomatoes marinated in masala and roasted in the tandoor.

13,00 €

TANDOORI MIX GRILL

Seleção de carnes envoltos em especiarias e assados no tandoor.
Selection of meat marinated in masala and roasted in the tandoor.

10,00 €

LAMB SHEEK KEBAB

Carne de borrego picada, temperada em ervas e cebola picada assada no espeto e passada pelo tandoor.
Minced lamb with herbs and chopped onion roasted on a spit and passed the tandoor.

9,00 €

CHICKEN KEBAB

Carne de frango picada, temperada em ervas e cebola picada assada no espeto e passada pelo tandoor.
Minced chicken with herbs and chopped onion roasted on a spit and passed the tandoor.

9,00 €

VEGETABLE KEBAB

Vegetais picados, temperados em ervas e cebola picada assada no espeto e passada pelo tandoor.
Minced vegetables with herbs and chopped onion roasted on a spit and passed the tandoor.

Fusão

Entrecôte de vitela, chips com feno-grego e tikka massala sauce.	12,00 €
Bacalhau escalfado em açafrão, húmus e Goa massala. <i>Cod poached in saffron, humus and Goa massala.</i>	11,00 €
Bife pimenta, batata camponesa e esparregado.	11,00 €
Bifinhos de frango com cogumelos e natas.	10,00 €
Sarapatel de Goa.	13,00 €

Biryani

MURG BIRYANI Arroz basmati cozinhado em perfeita harmonia com pedaços de frango especiarias, pimentos Passas, amêndoas e coentros. <i>Basmati rice cooked in perfect harmony with chicken, spices, capsicum sultana, and coriander.</i>	12,00 €
LAMB BIRYANI Arroz basmati cozinhado em perfeita harmonia com pedaços de borrego especiarias, pimentos Passas, amêndoas e coentros. <i>Basmati rice cooked in perfect harmony with lamb, spices, capsicum sultana, and coriander.</i>	13,00 €
PRAWN BIRYANI Arroz basmati cozinhado em perfeita harmonia com camarão especiarias, pimentos Passas, amêndoas e coentros. <i>Basmati rice cooked in perfect harmony with prawns, spices, capsicum sultana, and coriander.</i>	13,00 €
VEGE BIRYANI Arroz basmati cozinhado em perfeita harmonia com vegetais especiarias, pimentos Passas, amêndoas e coentros. <i>Basmati rice cooked in perfect harmony with vegetables, spices, capsicum sultana, and coriander.</i>	10,00 €

Frango

BUTTER CHICKEN

11,50€

Frango desfiado e cozinhado num molho de manteiga, especiarias, tomate e natas.

Tender morsels of boneless chicken cooked in the tandoor and finished in a mild creamy flavoured sauce.

CHICKEN TIKKA MASSALA

11,50€

Peito de frango, assado no tandoor, com cozedura final em molho de tomate, cebola, natas.

Tender pieces breast chicken, cooked in the tandoor then finished in a classic rich tomato, onion creamy sauce and finished with cutted fresh coriander.

CHICKEN KORMA

11,50€

Frango com molho de caju, sementes de melancia, açafrão e natas.

Chicken cooked in cashew, saffron and cream sauce.

MURGH JALFREZI

11,50€

Frango cozinhado com malaguetas, cebolas, pimento verde e coentros.

Chicken cooked with chillies, onions, green capsicum and a mild touch of fresh coriander.

CHICKEN MADRAS

11,50€

Caril de frango medio picante.

Medium Hot chicken curry.

DRY JEERA CHICKEN

11,00€

Pedaços de frango cozinhados com cebola, açafrão, cominhos e coentros frescos.

Chicken cooked with onions, saffron, cumin and fresh coriander.

CHICKEN CURRY

11,00€

Frango com caril tradicional.

Chicken curry with capsicum and onions.

CHICKEN PALAK

11,50€

Frango cozinhado em perfeita harmonia com espinafres frescos.

Gengibre e levemente aromatizado com feno-grego. Uma especialidade de Gaylords, Mumbai.

Chicken cooked in perfect harmony with fresh spinach lightly flavored

With ginger and fenugreek. A specialty of Gaylords, Mumbai.

CHICKEN CHACUTI

11,50€

Caril de frango a moda de Goa, com leite de coco fresco.

Goa style chicken curry with coconut milk.

Borrego

LAMB KORMA

Borrego com molho de caju, sementes de melancia, açafraão e natas.
*Lamb with saffron, finished in a delicious creamy
Grounded cashew, almond, and sultana sauce.*

12,50 €

LAMB TIKKA MASSALA

Borrego com molho de tomate, cebola, natas.
*Tender pieces of lamb, cooked in the tandoor then finished in a classic rich tomato,
Onion creamy sauce and finished with cutted fresh coriander.*

12,50 €

SAAG GHOSHT

Um prato de borrego Punjabi muito famoso, cozido em perfeita harmonia com espinafres frescos,
Gengibre e levemente aromatizado com feno-grego. Uma especialidade de Gaylords, Mumbai.
*A very famous dish of lamb cooked Punjabi in perfect harmony with fresh spinach lightly flavored
With ginger and fenugreek. A specialty of Gaylord's, Mumbai.*

12,50 €

LAMB MADRAS

Caril de borrego medio picante, este delicioso prato tradicionalmente originário do sul da Índia.
Preparado com chali vermelho.
A medium hot curry. This delicious tangy dish comes traditionally from south India.

12,50 €

LAMB DOOPIAZA

Borrego cozinhado com cebolas, especiarias e gengibre.
Lamb cooked with onions and spices.

12,00 €

LAMB VINDALOO

Caril de Borrego extremamente picante.
Lamb curry extremely hot.

12,50 €

KASHMIRI LAMB

Borrego a moda de Kashmir.
Kashmir style lamb.

12,00 €

LAMB CURRY

Caril de Borrego tradicional, cozinhado com especiarias e gengibre.
Lamb curry traditional.

12,00 €

LAMB CHACUTI

Caril de borrego a moda de Goa com leite de coco fresco.
Goa style lamb curry with coconut milk.

12,50 €

Marisco

PRAWN GÔA

Camarão com leite de coco, açafrão e coentros frescos.
Prawn with coconut milk, saffron and fresh coriander.

12,00€

PRAWN JALFREZI

Camarão com caril e cozedura final com pimentos, cebola e malaguetas.
Chicken curry with capsicum, onions and green chilies.

12,00€

JHINGREE MALABARI

Camarão descascado, salteado com especiarias, leite de coco fresco e natas.
Peeled shrimp, sautéed with spices, fresh coconut milk and cream.

12,50€

DRY JEERA PRAWN

Camarão com cebola, gengibre, cominhos, açafrão e coentros frescos.
Prawn with onion, ginger, cumin, saffron and fresh coriander.

12,00€

BUTTER PRAWNS

Camarão descascado, salteado com especiarias, manteiga, tomate e natas.
Peeled shrimp, sautéed with spices, butter, tomatoes and cream.

12,50€

FISH GREEN CURRY LEAVES

Filetes de peixe cozinhados em molho de folhas de caril verde e coentros.
Fish filets then cooked in a fine thick green curry leaves and fresh coriander sauce.

11,50€

PRAWN CURRY

Caril de camarão à Diu.
Prawns cooked with curry.

12,50€

KING PRAWN VINDALOO

Camarão tigre com caril, extremamente picante.
King prawn curry extremely hot.

13,00€

Arroz

SADHA BHAT

Um arroz branco basmati cozido a vapor.
Fuffy white long grained steamed basmati rice.

2,00 €

PULAO RICE

Arroz basmati aromático, cultivado nos Himalaias, o acompanhamento perfeito para a sua refeição.
Aromatic basmati rice grown in the Himalayas, the perfect accompaniment to your meal.

2,50 €

MUSHROOM RICE

Arroz basmati com cogumelos.
Basmati rice with mushrooms.

3,00 €

SPECIAL FRITED RICE

Arroz basmati frito com ovo.
Basmati rice with egg fried.

3,00 €

LEMON RICE

Arroz basmati com sementes de mostarda e raspa de limão.
Basmati rice lemon and mustard seed.

2,00 €

Naans and Rotis



TANDOORI NAAN

Pão Tandoori – pode ser servido sem manteiga.

2,50 €

GARLIC NAAN

Pão de alho.

3,00 €

GARLIC CHEESE NAAN

Pão com recheio de alho e queijo.

3,75 €

KULCHA NAAN

Pão com recheio de vegetais.

3,50 €

CHESSE NAAN

Pão com recheio de queijo.

3,50 €

CHESSE CHILLI NAAN

Pão com recheio de queijo e malaguetas.

3,75 €

KEEMA NAAN

Pão com recheio de borrego picado com ervas.

3,50 €

KEEMA CHEESE NAAN

Pão com recheio de queijo de borrego picado com ervas e queijo.

3,50 €

PESHWARI NAAN

Pão com recheio de coco, amêndoas, passas e anis.

2,00 €

TANDOORI ROTI

Pão integral de Tandoori.

3,00 €

PARATHA

Pão integral de Tandoori folhado.

2,00 €

CHAPATI

Pão integral assado na chapa.

Sobremesas

PISTACHIO KULFI

Gelado indiano com sabor a pistacho.
Indian pistachio ice cream.

3,00 €

MANGO KULFI

Gelado indiano com sabor a manga.
Indian mango ice cream.

3,00 €

ROSE KULFI

Gelado indiano com sabor a rosas.
Indian rose ice cream.

3,00 €

GULAB JAMBU

Bolinhas de leite em pó, fritos e servidos com gelado.
Fried cookies made of granulated milk, served with ice cream.

4,00 €

BEBINKA | servida com bola de gelado | served with ice cream bol

Doce de origem Goesa com base em ovos, leite, manteiga e noz de moscada.
Dessert from goa, made with eggs, milk, butter and nutmeg.

5,00 €

PENDA

Biscoito de leite em pó, leite condensado e caramelo.
A homemade sweet with milk powder, condensed milk and caramel.

3,00 €

BARFI

Doce de leite em pó, leite condensado e cardamomo.
A homemade sweet with milk powder, condensed milk and cardamom.

3,00 €

MÖNTHAR

Doce de leite em pó, leite condensado e amêndoas.
A homemade sweet with milk powder, condensed milk grain flower and almonds.

3,00 €

CÊU

Aletria caramelizada com caju passas e cardamomo.
Caramelized noodles with cashew, raisins and cardamom.

4,00 €

FRUTA | FRUIT.

2,00 €