

SPICE LOUNGE

INDIAN TANDOORI



ENTRADAS * STARTERS

(Servido c/ Molhos * Served w/ Dips)

- | | | |
|---|--------|---|
| 01. Papri | 1,00 € | Papadam |
| 02. Chamuça de Carne | 3,50 € | Meat Samosa |
| Massa triangular frita c/ carne moída e especiarias | | Triangular pastry stuffed w/ mince meat and mild spices |
| 03. Frango Pakora | 3,50 € | Chicken Pakora |
| Fatia de Frango frito c/ farinha grama | | Slice Chicken fried w/ gramflour |
| 04. Peixe Pakora | 4,00 € | Fish Pakora |
| Peixe frito c/ farinha grama | | Fish fried w/ gramflour |
| 05. Camarão Pakora | 4,25 € | Prawn Pakora |
| Camarão frito c/ farinha grama | | Prawn fried w/ gramflour |
| 06. Frango Chat | 5,00 € | Chicken Chat |
| Frango frito s/ ossos, c/ um pó especial de chat masala, ketchup e coentros | | Bonellless Chicken stir fried w/ special chat masala powder, ketchup and coriander |
| 07. 1/2 Frango Tikka | 5,00 € | 1/2 Chicken Tikka |
| Frango marinado c/ iogurte, especiarias, cozinhado no carvão | | Chicken marinated w/ yogurt, spices, baked on charcoals |
| 08. 1/2 Frango Tandoori | 5,00 € | 1/2 Tandoori Chicken |
| Frango marinado c/ iogurte, especiarias e ervas, cozinhado no forno Tandoori | | Chicken marinated w/ yogurt, spices and herbs, baked in a Tandoori oven |
| 09. Frango Tikka Malai | 5,00 € | Chicken Tikka Malai |
| Frango marinado c/ queijo, natas, iogurte, pimenta branca e especiarias cozinhado no carvão | | Chicken marinated w/ cheese, cream, yogurt, white pepper and spices, baked on charcoals |
| 10. 1/2 Borrego Tikka | 5,00 € | 1/2 Lamb Tikka |
| Borrego marinado c/ iogurte, especiarias e ervas cozinhado no forno Tandoori | | Lamb marinated w/ yogurt, spices and herbs, baked in a Tandoori oven |
| 11. 1/2 Sheek Kebab | 5,00 € | 1/2 Sheek Kebab |
| Carne moída cozinhada c/ especiarias seleccionadas e ervas cozinhado no forno Tandoori | | Minced meat cooked w/ selected spices and herbs, baked in a Tandoori oven |



12. Prato Misto

Combinação de Frango Tikka, Carne Moída,
Cebola Bhaji, Frango e Vegetais Pakora

5,25 €

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

13. Jhinga Chat

Camarão frito c/ um pó especial de
chat masala, ketchup e coentros

5,75 €

Jhinga Chat
Prawns stir fried w/ special chat masala
powder, ketchup and coriander

14. Camarão Frito c/ Alho

Camarão marinado c/ farinha grama torrada,
pimenta em grão esmagada e sumo de limão,
frito em molho de alho

5,75 €

Garlic Fried Prawns
Prawns marinated w/ cornflour, crushed
peppercorns and lime juice, deep fried
and then stir fried w/ garlic sauce

15. Camarão Bhuna Puri

Camarão cozinhado em molho de
especiarias, servido na panqueca

5,75 €

Bhuna Prawn Puri
Prawns cooked in a medium spice
sauce, served on a deep fried pancake

ENTRADAS VEGETARIANAS * VEGETARIAN STARTERS

(Servido c/ Molhos * Served w/ Dips)

16. Cebola Bhajia

Cebola frita misturada c/ especiarias,
ervas e farinha grama

3,00 €

Onion Bhajia
Sliced onions mixed w/ light spices,
herbs and gramflour and deep fried

17. Chamuça de Vegetais

Massa triangular recheada c/ uma mistura
de legumes frescos e especiarias suaves

3,00 €

Vegetable Samosa
Triangular pastry stuffed w/ a blend
of fresh vegetables and mild spices

18. Vegetais Pakora

Vegetais frescos fritos c/ farinha grama

3,00 €

Vegetable Pakora
Fresh Vegetables fried w/ gramflour

19. 1/2 Queijo Tikka

Cubos de queijo cottage cozido em forno de
barro c/ pimentão, tomate e cebola

4,50 €

1/2 Panner Tikka
Cubes of cottage cheese cooked in clay
oven w/ peppers, tomato and onion

PRATOS de FRANGO * MAIN COURSES POULTRY

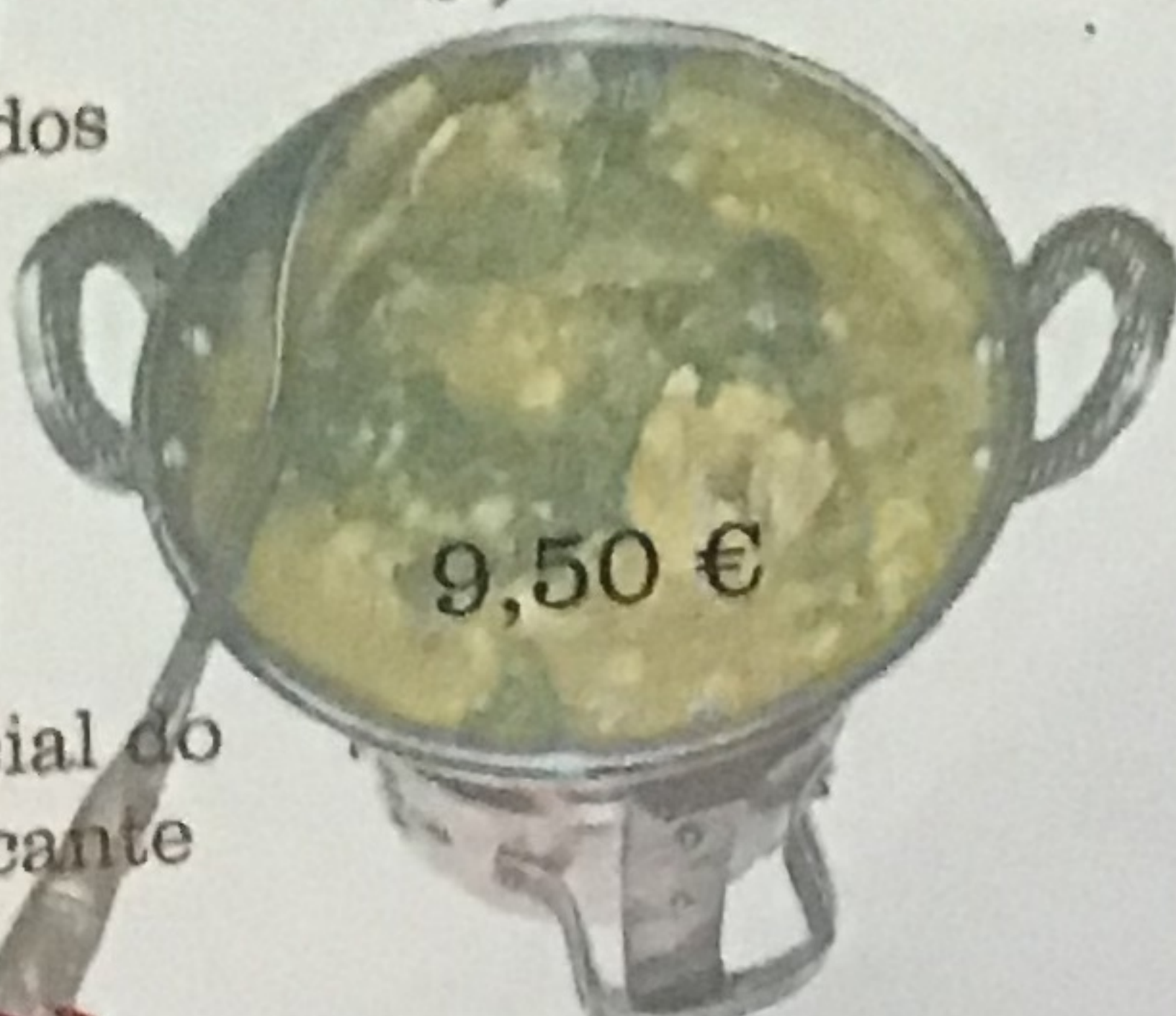
- | | | |
|---|--------|---|
| 20. Caril de Frango (suave) | 8,00 € | Chicken Curry (Mild) |
| Prato tradicional pouco temperado | | A traditional mildly seasoned dish |
| 21. Frango Rogan Josh | 8,75 € | Chicken Rogan Josh |
| Caril de Frango com Açafrão do Norte da Índia | | Boneless Chicken curry with saffron from North India |
| 22. Frango Bhuna | 8,75 € | Chicken Bhuna |
| Frango temperado em molho especial | | Boneless Chicken tempered with thick sauce special |
| 23. Frango Dupiaza | 8,75 € | Chicken Dupiaza |
| Frango cozinhado com cebola torrada e gengibre | | Boneless Chicken cooked with roast onion and ginger |
| 24. Frango Jalfrezey | 8,75 € | Chicken Jalfrezey |
| Pedaços de Frango salteados com tomate, cebola e condimento Indiano | | Boneless Chicken marinated with tomato, onion and various Indian spices |
| 25. Frango Madras | 8,75 € | Chicken Madras |
| Um delicioso prato especial do sul da Índia! E médio picante | | On delicious special dish from South India! And Medium Hot |
| 26. Frango Vindaloo | 8,75 € | Chicken Vindaloo |
| Frango temperado com batata, alho e muito picante | | Boneless Chicken curry with garlic, and potato, very hot |

PRATOS de BORREGO * MAIN COURSES LAMB

- | | | |
|---|--------|--|
| 27. Caril de Borrego (suave) | 9,00 € | Lamb Curry (Mild) |
| Prato tradicional pouco temperado | | A traditional mildly seasoned dish |
| 28. Borrego Rogan Josh | 9,50 € | Lamb Rogan Josh |
| Caril de Borrego com açafrão do Norte da Índia | | Lamb curry with saffron from North India |
| 29. Borrego Bhuna | 9,50 € | Lamb Bhuna |
| Borrego temperado em molho especial | | Lamb tempered with thick sauce special |
| 30. Borrego Dupiaza | 9,50 € | Lamb Dupiaza |
| Borrego cozinhado com cebola torrada e gengibre | | Lamb cooked with roast onion and ginger |

31. Borrego Jalfrezey
Pedagos de Borrego salteados
com tomate, cebola e
condimento Indiano

9,50 €



32. Borrego Madras
Um delicioso prato especial do
Sul da Índia! E médio Picante

9,50 €

33. Borrego Vindaloo
Borrego temperado com batata,
alho e muito picante

9,50 €

- Lamb Jalfrezey
Boneless Lamb marinated
with tomato, onion and
various Indian spices

- Lamb Madras
On delicious special dish from
South India! And medium Hot

- Lamb Vindaloo
Lamb curry with garlic and
and potato, very hot

PRATOS de MARISCO * MAIN COURSES SEAFOOD

Camarão Gigante
Tiger Prawns

34. Caril de Camarão (suave)
Prato Tradicional pouco
temperado

11,25 € 15,25 €

- Prawn Curry (Mild)
A tradicional mildly seasoned
dish

35. Camarão Rogan Josh
Caril de Camarão com açafrão
do Norte da Índia

11,25 € 15,25 €

- Prawn Rogan Josh
Prawn curry with saffron
from North India

36. Camarão Bhuna
Camarão temperado em
molho especial

11,25 € 15,25 €

- Prawn Bhuna
Prawn tempered with thick
sauce special

37. Camarão Dupiaza
Camarão cozinhado com cebola
torrada e gengibre

11,25 € 15,25 €

- Prawn Dupiaza
Prawns cooked with roast
onion and ginger

38. Camarão Jalfrezey
Camarão salteado com
tomate, cebola e condimento
Indiano

11,25 € 15,25 €

- Prawn Jalfrezey
Prawns marinated with
tomato, onion and
various Indian spices

39. Camarão Madras
Um delicioso prato especial
do Sul da Índia!

11,25 € 15,25 €

- Prawn Madras
On delicious special dish
from South India

40. Camarão Vindaloo
Camarão temperado com
batata, alho e muito picante

11,25 € 15,25 €

- Prawn Vindaloo
Prawn curry with garlic,
and potato, very hot

