

Frango

• MASALADAR KUKHURA	11,95
Frango com molho de caril tradicional	
• KUKHURA NARIWAL	11,50
Frango com coco, natas e aroma de especiarias	
• KUKHURA MASALA	12,95
Peito de frango com molho de caju, tomate, natas e especiarias, previamente grelhado no forno a carvão	
• KUKHURA PALUNGO	12,25
Frango com espinafres frescos, aromatizado com especiarias	
• KUKHURA RA BHOLTE KHURSANI	12,50
Frango com cebola, tomate fresco, pimento verde, gengibre e especiarias	
• KUKHURA RA HARIYO KHURSANI (muito picante)	12,95
Peito de frango com pimento, tomate fresco, malagueta verde e várias especiarias, previamente grelhado no forno a carvão	
• KUKHURA AAMP	11,95
Frango com manga e aroma de especiarias	
• KUKHURA CHYAU RA KURILO	13,95
Frango com cogumelos frescos, espargos verdes frescos e molho de caril tradicional	

Borrego fresco nacional

• MASALADAR BHEDA KO MAASU	14,25
Borrego com molho de caril tradicional	
• BHEDA KO MAASU RA DAL	14,50
Caril tradicional com borrego e lentilhas	
• BHEDA KO MAASU RA PALUNGO	14,95
Borrego com espinafres fresco e aromatizado com especiarias	
• BHEDA KO MAASU RA BHOLTE KHURSANI	15,25
Borrego com cebola, tomate fresco, pimento verde, gengibre e especiarias	
• BHEDA KO MAASU, CHYAU RA KURILO	15,95
Borrego com cogumelos frescos, espargos verdes frescos e molho de caril tradicional	

Grelhados no Carvão

• KUKHURAKO CHHATI BHUNGROMA	13,25
Peito de frango marinado com iogurte caseiro e especiarias	
• MOLEKO KUKHURA BHUNGROMA (muito picante)	13,50
Frango barrado com pasta de malagueta verde, ovo e alho	
• KUKHURA KAJU BADAM	14,25
Frango marinado em molho de caju e amêndoa	
• BHEDA BHUNGROMA	14,95
Borrego fresco marinado com iogurte caseiro e especiarias	
• BHEDA POLEKO	14,95
Borrego fresco marinado com gengibre, alho e especiarias.	
<i>Ligeiramente picante</i>	

Arroz dos Himalaias

• BHUTUWA BHAAT RA TARKARI	11,95
Arroz salteado com legumes, farinha de frutos secos e especiarias	
• BHUTUWA BHAAT RA KUKHURA	12,50
Arroz salteado com frango, farinha de frutos secos e especiarias	
• BHUTUWA BHAAT RA BHEDA KO MASU	14,50
Arroz salteado com borrego, farinha de frutos secos e especiarias	
• BHUTUWA BHAAT RA JHINGE MACHHA	14,95
Arroz salteado com gambas, farinha de frutos secos e especiarias	
• ARROZ BRANCO	3,95

Sugestão de acompanhamentos

• YOGURTE NATURAL BIOLÓGICO	3,95
• ESPINAFRES SALTEADOS	3,95
• JIMMU LE JHANEKO DAL	4,95
Guisado de lentilhas com gengibre, coentros, óleo de mostarda e especiarias	

Degustação típica (para dois)

ENTRADA	49,90
• Cogumelos frescos (<i>Pleurotus</i> , <i>Shitake</i> , <i>Champignon</i> e <i>Portobello</i>) salteados com especiarias e ervas frescas.	
PRATOS PRINCIPAIS	
• Gambas com molho de caril;	
• Cabrito fresco certificado transmontano DOP cozinhado com os ossos em fogo lento e salteado com cogumelos frescos (<i>Pleurotus</i> , <i>Shitake</i> , <i>Champignon</i> e <i>Portobello</i>);	
• Queijo caseiro com espinafres frescos;	
Acompanhados com iogurte natural biológico, arroz dos himalaias e chutney.	



EMENTA DE UTILIZAÇÃO ÚNICA

...para que os nossos clientes se sintam como se estivessem a viajar pelo Nepal, todos os dias abraçamos o ritual de escolher os produtos mais frescos e de melhor qualidade. Aquecemos o forno de carvão, onde preparamos as melhores carnes portuguesas, como o cabrito fresco certificado Transmontano DOP, o borrego do Alentejo, e o javali de caça de Évora. Produzimos artesanalmente e à mão as chamuças e os momos, moemos diariamente as especiarias no local e produzimos o nosso queijo respeitando a tradição nepalesa. À nossa mesa nunca falta arroz e escolhemos a melhor qualidade, alimentado pelas águas dos Himalaias. Para completar a experiência, trazemos das terras do Ilam uma seleção dos melhores chás, para que sintam a plenitude dos sabores dados pelas primeiras folhas de cada época. Tudo isto a pensar somente em si, porque sabemos que a comida é um ritual de afetos e a nossa prioridade é de criar texturas únicas que ficam na memória. Trabalhamos com alma e coração, para lhe proporcionar momentos únicos! Bom apetite!

Chef Tanka Sapkota

Para um início prometededor....

Enquanto percorre a carta em busca do seu prato de eleição, deixamos algumas sugestões de bebidas e cocktails para lhe fazer companhia nessa difícil tarefa de decidir... bom proveito!

• CAMPARI SODA / LARANJA	6,95
• CAIPIRINHA / CAIPIROSKA	5,95
Cachaça ou vodka, lima e açúcar	
• MARGARITA	7,95
Tequila, Cointreau e sumo de limão	
• NEGRONI	7,50
Gin, Campari e Martini Rosso	
• PORTO TÓNICO	6,95
Porto Branco seco, hortelã e água tônica Fever Tree	
• MOJITO	7,95
Rum Havana 3, Hortelã, lima, açúcar e água com gás	

Gins | ORIGEM | TIPO

Os nossos gins são todos servidos com a água tônica Premium Fever Tree

• HENDRICK'S ESCÓCIA CÍTRICO	11,95
Pepino	
• NR.3 LONDON DRY GIN INGLATERRA CÍTRICO	13,25
Lima	
• MONKEY 47 ALEMANHA FLORAL	19,50
Limão	
• ELEPHANT ALEMANHA BOTÂNICO	17,50
Gengibre, grão de Café	
• BLACKWOODS ESCÓCIA SECO	12,25
Limão e zimbro	
• CAORUNN ESCÓCIA ESPECIARIAS	13,25
Limão e Cardamomo	
• GIN MARE ESPANHA FLORAL	12,95
Laranja, pimenta preta e cardamomo	
• BULLDOG INGLATERRA CÍTRICO	11,95
Laranja e Canela	
• STAR OF BOMBAY INGLATERRA CÍTRICO	10,95
Lima	
• GREENALLS INGLATERRA SECO	10,50
Lima	
• MARTIN MILLER INGLATERRA CÍTRICO	12,50
Limão e cardamomo	
• TANQUERAY N.10 INGLATERRA SECO	11,50
Laranja e Canela	
• OXLEY INGLATERRA SECO	12,50
Limão	
• BOODLES INGLATERRA CÍTRICO	12,95
Lima e zimbro	
• SHARISH PÊRA ROCHA PORTUGAL FRUTADO	11,50
Lima	
• BROOKLYN USA CÍTRICO	12,50
Limão e laranja	
• OPHIR INGLATERRA ESPECIARIAS	10,95
Laranja e pimenta preta / sementes de coentros	

Especialidades das nossas mães e avós

Entradas / Sopas

• BAKHRA KO MAASU KO JHOL RA YARCHAGUMBA	75,95
Sopa de cabrito cozinhado em fogo lento durante várias horas com Yarchagumba (<i>Yarchagumba é o diamante do Népal e para saber mais sobre esta maravilha da natureza consulte a nossa nota dos segredos</i>)	
• BAKHRA KO JHOL RA MOMO	9,95
Sopa de cabrito e momos	
• BAKHRA KO MAASU KO JHOL	5,50
Sopa de cabrito cozinhado em fogo lento durante várias horas	
• MOMO RA CHATANI	7,50
Típico pastel de trigo cozido a vapor, recheado com carne de porco preto de bolota e frango do campo	
• MISMAAS CHYAU	8,50
Cogumelos frescos (<i>Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello</i>) salteados com especiarias e ervas frescas	
• KACHILA	8,95
Tartare de borrego temperado com especiarias, servida com gema de ovo BIO	
• SADHEKO CHHOILA	9,95
Carne fresca de borrego do Alentejo, grelhada em forno de carvão e cortada em tiras, temperadas com ervas frescas e especiarias	
• KHASI KO BHUTAN	9,95
Miudezas de cabrito certificado Transmontano DOP salteadas com cogumelos frescos (<i>Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello</i>)	

Pratos Vegetarianos

• SAG RA TARUL KO TARKAARI	10,95
Raiz de mandioca e espinafres frescos com especiarias	
• ALU TAMA RA BODI	10,50
Batatas, bambu e feijão frade em molho de caril. <i>Ligeira acidez</i>	
• BHATAMAS, GUNDRUK RA TARUL	10,95
Grão de soja salteado, raiz de mandioca e gundruk (fermentado de vegetais de folha verde seco ao sol) <i>Ligeira acidez</i>	

Pratos de Carne

• MASALENDAR BANDEL KO MAASU	14,50
Javali de caça de Évora cozinhado em fogo lento durante 9 horas com molho tradicional de caril	
• BANDEL KURILO	14,95
Javali de caça de Évora cozinhado em fogo lento durante 9 horas com espargos frescos e molho de caril tradicional	
• LOKAL BHALE KO MAASU	13,50
Frango do campo com molho de caril tradicional	
• MASALENDAR BAKHRA KO MAASU	18,95
Cabrito fresco certificado transmontano DOP cozinhado com os ossos em fogo lento com molho de caril tradicional	
• BAKHRA KO MAASU RA CHYAU	19,95
Cabrito fresco certificado transmontano DOP cozinhado com ossos em fogo lento e salteado com cogumelos frescos (<i>Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello</i>) aromatizado com especiarias e ervas frescas	

Degustação Exótica (para dois)	53,95
---------------------------------------	-------

Seleção de pratos com sabores acentuados e dominantes

ENTRADA

- Tartare de borrego temperado com especiarias e gema de ovo BIO ou
- Miudezas de cabrito certificado transmontano DOP salteadas com cogumelos frescos *Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello*.

PRATOS PRINCIPAIS

- Javali de caça de Évora cozinhado em fogo lento durante 9 horas com cogumelos frescos *Pleurotus, Shitake, Champignon e Portobello*;
 - Frango do campo com molho de caril tradicional;
 - Grão de soja salteado com raiz de mandioca e gundruk;
 - Karela (melão-amargo de são caetano) e batatas;
- Acompanhados com iogurte natural biológico, arroz dos himalaia e chutney.

Todas as segundas-feiras Prato mais antigo da cozinha nepalesa

- **KODO KO DHIDO RA BHALE KO MAASU** (para dois) 34,95
- “Polenta” tradicional de millet biológico com frango do campo e chutney de tomate, servido com pesto de espinafres

Pão

O nosso pão é feito, no momento, no forno especial de carvão.

• DESI ROTI	2,95
Pão fofo simples	
• LASUNA ROTI	3,95
Pão fofo com alho	
• MALAH ROTI	4,25
Pão fofo com queijo	
• KHURSANI ROTI	3,95
Pão fofo com malagueta verde e gengibre (picante)	

Couvert (por pessoa)	2.50
-----------------------------	------

Momo (*Típico pastel de trigo cozido ao vapor, recheado com carne de porco preto de bolota e frango do campo*) e Alu Chop (*pastel de batata e cebola com especiarias frescas*)

Entradas

• KUKHURA KO SINGADA	2,75
Chamuça de frango do campo	
• TARKARI KO SINGADA	2.50
Chamuça de legumes	
• PIRO SAGKO SALAD	7,95
Salada de rúcula com queijo caseiro, tomate cereja e tempero especial	
• MISMAAS PAKAUDI	4.75
Diferentes tipos de legumes fritos em massa de grão	
• SADHEKO SINGADA	7,95
Chamuça de legumes desmanchada misturada com cebola, iogurte e ervas frescas	

Sopa

• GUNDRUK RA TAMA KO JHOL	4,50
Sopa de bambu e gundruk (fermentado de vegetais de folha verde seco ao sol). <i>Ligeira acidez</i>	
• DAL KO JHOL	4,75
Sopa de lentilhas	
• KUKHURA KO JHOL	4,95
Sopa de frango	

Prato sem especiarias

• SADHA KUKHURA BUNGROMA	12,95
Frango barrado com gema de ovo BIO grelhado	

Pratos Vegetarianos

• PANEER SANGA BHOLTE KHURSANI	12,50
Queijo fresco caseiro salteado com cebola, tomate fresco, pimento verde e especiarias	
• JOGI TARKAARI	11,50
Diferentes tipos de legumes em molho de caril	
• BHANTA TARKAARI	10,95
Puré de beringela assada no forno de carvão com molho de especiarias	
• ALU BODI RA KURILO	11,25
Estufado de Batata, feijão frade e espargos frescos com molho de caril	
• JIMMU LE JHANEKO DAL	10,50
Guisado de lentilhas com gengibre, coentros, óleo de mostarda e especiarias	
• PANEER PALUNGO	12,50
Caril tradicional de queijo caseiro com especiarias e espinafres frescos	
• PANEER CAJU RA BADAM	12,25
Queijo fresco caseiro com molho de caju, amêndoa com natas e a leveza das especiarias	

Gambas (de Moçambique)

• MASALENDAR JHINGE MACHHA	14,95
Gambas com molho de caril tradicional	
• JHINGE MACHHA MASALA	15,95
Gambas cozinhadas com molho de caju, tomate, natas e especiarias, previamente grelhadas no forno a carvão	
• JHINGE MACHHA RA BHOLTE KHURSANI	15,75
Gambas salteadas com cebola, tomate fresco, pimentos verde e outro especiarias	
• JHINGE MACHHA RA NARIWAL	15,50
Gambas com coco, natas e aromatizado de especiarias	
• JHINGE RA HARIYO KHURSANI (muito picante)	15,95
Gambas com pimento, tomate fresco, malagueta verde e molho de caril picante	

Os nossos pratos vêm tradicionalmente servidos com bastante molho, feito com caldos preparados diariamente, no entanto, nas especialidades de carne e nos menus degustação, o molho é servido em menos quantidade para realçar e apreciar mais a textura das nossas carnes certificadas