

| ENTRADAS

MOMO RA CHATANI (unidade)

Típico pastel de trigo rachado com carne e especiarias, cozido ao vapor.

ALU CHOP (unidade)

Pastel de batata e cebola com especiarias frescas.

LASUNA ROTI (um para dois)

Pão fofo com alho.

| PRATOS

ALU TAMA RA CHANA

Batata, bambu e grão em molho de caril.

PANEER PALUNGO

queijo caseiro com espinafres fresco e especiarias.

MASALENDAR KUKHURA

Frango com molho de caril tradicional.

KUKHURA NARIWAL

Frango com coco, natas e aroma de especiarias.

BANDEL KO MAASU RA BHOLTE KHURSANI

Javali com tomate fresco, cebola, pimentos verdes, gengibre e especiarias.

BHEDA KO MAASU RA CHYAU

Borrego com cogumelos frescos e molho de caril tradicional.

JHINGE KORMA

Gambas com farinha de frutos secos, natas e leveza das especiarias.

| BEBIDAS

Vinho tinto Duque de Viseu, refrigerantes, água, cerveja e sangria tinta.

(Vinho e Sangria: 1 garrafa / jarro a cada 2 pessoas)

| SOBREMESA

DUGDHA MALAHI

Pudim de natas frutos secos e frutos silvestres.

Café

€ 20.90

EMENTA GRUPO

OPÇÃO 1

EMENTA GRUPO

OPÇÃO 2

| APERITIVO

Espumante Rosé

| ENTRADAS

MOMO RA CHATANI (unidade)

Típico pastel de trigo rachado com carne e especiarias, cozido ao vapor.

ALU CHOP

Pastel de batata e cebola com especiarias frescas. (unidade).

MALAHİ ROTI

Pão fofo com queijo (um para dois).

PANEER PAKAUDI (um para quatro)

Queijo caseiro frito em massa de grão.

| PRATOS

JOGI TARKAARI

Diferentes tipos de legumes em molho de caril.

PANEER PALUNGO

Caril tradicional de queijo caseiro com especiarias e espinafres

JHINGE MACHHA RA BHOLTE KHURSANI

Gambas salteadas com cebola, tomate fresco e pimento verde com especiarias.

JHINGE MACHHA NARIWAL

Gambas com coco, natas e aroma de especiarias

KUKHURA MASALA

Frango cozinhado com molho de caju, tomate, natas e especiarias, previamente grelhadas no forno a carvão.

KUKHURA KORMA

Frango com farinha de frutos secos com natas e aroma de especiarias.

BHEDA KO MAASU, CHYAU RA KURILO

Borrego com cogumelos frescos e espargos verde frescos e molho de caril tradicional.

MASALENDAR BANDEL KO MAASU

Javali com molho de caril tradicional.

| SOBREMESA

DUGDHA MALAHİ

Pudim de natas frutos secos e frutos silvestres ou arroz doce tradicional.

| BEBIDAS

Vinho quinta de Lagoalva tinto e branco, cerveja, refrigerantes, água e sangria tinta.

(Vinho e Sangria: 1 garrafa / jarro a cada 2 pessoas)

Café

€ 24.90



EMENTA GRUPO

OPÇÃO 3

| APERITIVO

Espumante Morganheira

| ENTRADAS

MOMO RA CHATANI (unidade)

Típico pastel de trigo rachado com carne e especiarias, cozido ao vapor.

ALU CHOP

Pastel de batata e cebola com especiarias frescas. (unidade).

LASUNA ROTI

Pão fofo com alho (um para dois).

KUKHURA SINGADA

Chamusa de frango

| PRATOS

PANEER CAJU RA BADAM

Queijo fresco de casa com molho de caju, amêndoa com natas e a leveza das especiarias.

BHANTA TARKAARI

Puré de Beringela assada no forno de carvão com molho de especiarias.

KUKHURA CHYAU RA KURILO

Frango com cogumelos frescos, espargos verdes frescos e molho de caril tradicional.

KUKHURAKO CHHATI BHUNGROMA (grelhados)

Peito de frango iogurte e especiarias.

MASALDAR BHEDA KO MAASU

Borrego com molho de caril tradicional.

BAAKHRA KO MAASU RA KURILO

Cabrito com espargos verdes frescos e molho de caril tradicional.

BANDEL KO MAASU RA BHOLTE KHURSANI

Javali com cebola, tomates frescos especiarias, pimento verde com gengibre e outras.

| BEBIDAS

Vinho EA tinto ou branco, refrigerantes, água, cerveja e sangria tinta.

(Vinho e Sangria: 1 garrafa / jarro a cada 2 pessoas)

| SOBREMESA

DUGDHA MALAHI

Pudim de natas frutos secos e frutos silvestres ou

AAMP BARAF

Gelado de manga com pistachio.

Café

€ 30.90

