

INDIAN THEMED NIGHT

NOITE INDIANA

STARTER

Aloo tikki

Potato patties stuffed with green peas with tamarind chutney

Onion Pakora

Onion fritters with gram flour and coriander

Keema Vada

Minced lamb patties with aniseed

SOUP

Palak Shorba

Thin spinach soup laced with garlic

MAIN COURSE

Pork Vindaloo

Pork cooked with vinegar and garlic

Chicken Coconut Curry

Chicken cooked with onion, tomato and coconut cream

Shrimp curry

Shrimps cooked in a tomato onion gravy

Dal Makhani

Black lentils simmered for over 48 hours cooked with tomato and cream

Gobhi Matar

Cauliflower florets cooked with garden peas

Sabz dum Biryani

Basmati rice cooked with Mint flavored vegetables

Indian breads

Assorted Indian desserts

PORTUGUESE REGIONAL WINES

we can recommend our choice of house red or white wine from estremadura region (lisbon)

special price per bottle - 14,95€

ENTRADA

Aloo tikki

Pataniscas de batata recheadas com ervilhas servidas com "chutney" de tamarindo

Pakora de Cebola

Pataniscas de cebola com coentros

Keema Vada

Pasteis de borrego com anis

SOPA

Palak Shorba

Caldo de espinafres com alho

PRATO PRINCIPAL

Porco Vindaloo

Carne de porco cozinhada com vinagre e alho

Caril de Frango e Coco

Frango cozinhado com cebola, tomate e creme de coco

Caril de Camarão

Camarão com molho de tomate e cebola

Dal Makhani

Lentilhas pretas cozinhadas em lume brando durante 48 horas com tomate e natas

Gobhi Matar

Couve flor salteada com ervilhas

Sabz dum Biryani

Arroz basmati com legumes aromatizados com hortelã

Pães Indianos

Sobremesas Indianas

VINHOS REGIONAIS PORTUGUESES

recomendamos a nossa escolha de vinho da casa branco ou tinto da região da estremadura

preço especial por garrafa - 14,95€

adult: 25,00€ children up to 12 yrs: 12,00€. please book at reception, à la carte also available
adulto: 25,00€ crianças até 12 inc: 12,00€. reserve na recepção, à la carte também disponível

INDIAN THEMED NIGHT

NOITE INDIANA

STARTER

Aloo tikki

Potato patties stuffed with green peas with tamarind chutney

Onion Pakora

Onion fritters with gram flour and coriander

Keema Vada

Minced lamb patties with aniseed

SOUP

Palak Shorba

Thin spinach soup laced with garlic

MAIN COURSE

Pork Vindaloo

Pork cooked with vinegar and garlic

Chicken Coconut Curry

Chicken cooked with onion, tomato and coconut cream

Shrimp curry

Shrimps cooked in a tomato onion gravy

Dal Makhani

Black lentils simmered for over 48 hours cooked with tomato and cream

Gobhi Matar

Cauliflower florets cooked with garden peas

Sabz dum Biryani

Basmati rice cooked with Mint flavored vegetables

Indian breads

Assorted Indian desserts

PORTUGUESE REGIONAL WINES

we can recommend our choice of house red or white wine from estremadura region (lisbon)

special price per bottle - 14,95€

ENTRADA

Aloo tikki

Pataniscas de batata recheadas com ervilhas servidas com "chutney" de tamarindo

Pakora de Cebola

Pataniscas de cebola com coentros

Keema Vada

Pasteis de borrego com anis

SOPA

Palak Shorba

Caldo de espinafres com alho

PRATO PRINCIPAL

Porco Vindaloo

Carne de porco cozinhada com vinagre e alho

Caril de Frango e Coco

Frango cozinhado com cebola, tomate e creme de coco

Caril de Camarão

Camarão com molho de tomate e cebola

Dal Makhani

Lentilhas pretas cozinhadas em lume brando durante 48 horas com tomate e natas

Gobhi Matar

Couve flor salteada com ervilhas

Sabz dum Biryani

Arroz basmati com legumes aromatizados com hortelã

Pães Indianos

Sobremesas Indianas

VINHOS REGIONAIS PORTUGUESES

recomendamos a nossa escolha de vinho da casa branco ou tinto da região da estremadura

preço especial por garrafa - 14,95€

adult: 25,00€ children up to 12 yrs: 12,00€. please book at reception, à la carte also available
adulto: 25,00€ crianças até 12 inc: 12,00€. reserve na recepção, à la carte também disponível

INDIAN THEMED NIGHT

NOITE INDIANA

STARTER

Aloo tikki

Potato patties stuffed with green peas with tamarind chutney

Onion Pakora

Onion fritters with gram flour and coriander

Keema Vada

Minced lamb patties with aniseed

SOUP

Palak Shorba

Thin spinach soup laced with garlic

MAIN COURSE

Pork Vindaloo

Pork cooked with vinegar and garlic

Chicken Coconut Curry

Chicken cooked with onion, tomato and coconut cream

Shrimp curry

Shrimps cooked in a tomato onion gravy

Dal Makhani

Black lentils simmered for over 48 hours cooked with tomato and cream

Gobhi Matar

Cauliflower florets cooked with garden peas

Sabz dum Biryani

Basmati rice cooked with Mint flavored vegetables

Indian breads

Assorted Indian desserts

PORTUGUESE REGIONAL WINES

we can recommend our choice of house red or white wine from estremadura region (lisbon)

special price per bottle - 14,95€

ENTRADA

Aloo tikki

Pataniscas de batata recheadas com ervilhas servidas com "chutney" de tamarindo

Pakora de Cebola

Pataniscas de cebola com coentros

Keema Vada

Pasteis de borrego com anis

SOPA

Palak Shorba

Caldo de espinafres com alho

PRATO PRINCIPAL

Porco Vindaloo

Carne de porco cozinhada com vinagre e alho

Caril de Frango e Coco

Frango cozinhado com cebola, tomate e creme de coco

Caril de Camarão

Camarão com molho de tomate e cebola

Dal Makhani

Lentilhas pretas cozinhadas em lume brando durante 48 horas com tomate e natas

Gobhi Matar

Couve flor salteada com ervilhas

Sabz dum Biryani

Arroz basmati com legumes aromatizados com hortelã

Pães Indianos

Sobremesas Indianas

VINHOS REGIONAIS PORTUGUESES

recomendamos a nossa escolha de vinho da casa branco ou tinto da região da estremadura

preço especial por garrafa - 14,95€

adult: 25,00€ children up to 12 yrs: 12,00€. please book at reception, à la carte also available
adulto: 25,00€ crianças até 12 inc: 12,00€. reserve na recepção, à la carte também disponível

INDIAN THEMED NIGHT

NOITE INDIANA

STARTER

Aloo tikki

Potato patties stuffed with green peas with tamarind chutney

Onion Pakora

Onion fritters with gram flour and coriander

Keema Vada

Minced lamb patties with aniseed

SOUP

Palak Shorba

Thin spinach soup laced with garlic

MAIN COURSE

Pork Vindaloo

Pork cooked with vinegar and garlic

Chicken Coconut Curry

Chicken cooked with onion, tomato and coconut cream

Shrimp curry

Shrimps cooked in a tomato onion gravy

Dal Makhani

Black lentils simmered for over 48 hours cooked with tomato and cream

Gobhi Matar

Cauliflower florets cooked with garden peas

Sabz dum Biryani

Basmati rice cooked with Mint flavored vegetables

Indian breads

Assorted Indian desserts

PORTUGUESE REGIONAL WINES

we can recommend our choice of house red or white wine from estremadura region (lisbon)

special price per bottle - 14,95€

ENTRADA

Aloo tikki

Pataniscas de batata recheadas com ervilhas servidas com "chutney" de tamarindo

Pakora de Cebola

Pataniscas de cebola com coentros

Keema Vada

Pasteis de borrego com anis

SOPA

Palak Shorba

Caldo de espinafres com alho

PRATO PRINCIPAL

Porco Vindaloo

Carne de porco cozinhada com vinagre e alho

Caril de Frango e Coco

Frango cozinhado com cebola, tomate e creme de coco

Caril de Camarão

Camarão com molho de tomate e cebola

Dal Makhani

Lentilhas pretas cozinhadas em lume brando durante 48 horas com tomate e natas

Gobhi Matar

Couve flor salteada com ervilhas

Sabz dum Biryani

Arroz basmati com legumes aromatizados com hortelã

Pães Indianos

Sobremesas Indianas

VINHOS REGIONAIS PORTUGUESES

recomendamos a nossa escolha de vinho da casa branco ou tinto da região da estremadura

preço especial por garrafa - 14,95€

adult: 25,00€ children up to 12 yrs: 12,00€. please book at reception, à la carte also available
adulto: 25,00€ crianças até 12 inc: 12,00€. reserve na recepção, à la carte também disponível