



GURKHA KITCHEN

Cozinha Nepalesa e Indiana



 Leve  Médio  Picante  Muito Picante  Contem Nozes



Delcie-se com o nosso menu rico na sua grande variedade de pratos que desafiara o seu paladar.

O guia de picante assinalada no nosso menu tem como objectivo orientá-lo na seleção do seu prato, por favor, indique qual o grau de picante que pretende no seu prato no acto do pedido, os nossos chefs terão todo o gosto em ajustar o seu prato às suas preferencias.

Nós podemos ajudá-lo na seleção do seu prato, não hesite em pergunta-nos.

Alguns dos nossos pratos podem conter nozes, sementes ou os seus derivados, por favor informe-se no acto de pedir.

Esperamos que tenham gostado e agradecemos a sue preferência. Se tiver alguma sugestão, de modo a melhorar o nosso serviço ou algo mais, por favor, não hesite.





Aperitivos



- PAPADUM 0.90€
PAPADUM PICANTE 0.95€
SELEÇÃO DE CHUTNEY 3.00€



Sopas



- MO:MO NO CAVALO DE FRANGO** 4.50€
Raviolis nepaleses caseiros (recheados com carne picada de borrego levemente picante) com folhas de coentros e cebola caramelizada num caldo de galinha.
- MULLIGATAWNY SOPA** 3.60€
Sopa picante de lentilhas.



Entradas Nepalesas Especiais



Todas as entradas são servidas com uma salada verde e fresca

- CHHWELA Wochha / Borrego (RECOMENDADO)** 4.50€ / 5.00€
Galinha/borrego grelhado, pedaço tenro de galinha/borrego cozinhado com várias especiarias nepalesas e servido com uma panqueca de lentilhas feita no momento. Uma entrada tradicionalmente nepalesa com um sabor único.
- GALINHA PAKORA** 3.90€
Peito de galinha suculento marinado com especiarias, batido e frito; servido com um molho pungente de tamarindo.
- MO:MO (RECOMENDADO)** 4.60€
Carne picada de borrego levemente picante enrolada em massa e cozinhada no vapor; servido com molho de tamarindo. Uma prato de referência no nepal.
- GALINHA / BORREGO SUKUTI** 🌶️ 4.20€ / 4.70€
Pedacões tenros de galinha ou borrego cozinhados com várias ervas frescas e especiarias, cheio de sabores únicos.
- KATHMANDU ASAS DE GALINHA** 🌶️ 3.50€
Asas de galinha picantes marinadas em iogurte, ervas frescas e especiarias, cozinhadas num forno de barro, servido com molho de iogurte.

BORREGO SEKUWA 🌶️ **4.90€**
Tiras picantes de borrego cozinhadas num forno de barro com especiarias nepalesas, malaguetas verdes frescas e cebola, acompanhado com coentros e gengibre fresco ao estilo nepalês.

FRANGO SAMOSA **4.65€**
Massa crocante em forma de triângulo recheada com frango e especiarias tradicionais.



Entradas com Peixe e Marisco



PIRO CAMARÕE (RECOMENDADO) 🌶️ **5.50€**
Camarões cozinhados com alho, gengibre, cebola, tomate, malaguetas, ervas frescas e especiarias.

CAMARÕE COCKTAIL **4.95€**
Camarões em molho de cocktail acompanhados com fatias de ananás.

PEIXE PAKORA **5.10€**
Tiras de lombo de bacalhau levemente picantes fritas em farinha de grão e servidas com um molho de iogurte e menta.

CAMARÃO REI ENVOLTOS **6.45€**
Camarões envoltos em farinha de grão e croutons com um toque leve de especiarias, fritos.



Entradas Vegetarianas



PIRO PANEER (RECOMENDADO) **4.75€**
Queijo cottage caseiro salteado com cebolas e pimentos num molho agridoce nepalês (picante).

SAMOSA **3.60€**
Massa crocante em forma de triângulo recheada com vegetais variados, delicadamente picante.

CEBOLA BHAJI **3.80€**
Pastéis de cebola frita envolvidos em farinha de grão.

PAKORA MISTO **3.90€**
Vegetais variados em juliana levemente picantes envolvidos em farinha de grão. Fritos.

SHAHI PANEER TUKRA **5.10€**
Queijo cottage caseiro picante cozinhado num forno de barro com cebolas frescas e pimentos verdes e vermelhos.

Especialdades no Tandoori

ENTRADAS / PRATO PRINCIPAL (EM SIZZLER 🌶️)

Todos os pratos principais confeccionados no tandoori são servidos com um caril de vegetais não muito picante e uma salada refrescante. Todos os pratos tandoori que se seguem são marinados em ervas frescas e especiarias com iogurte e cozinhados sobre carvão flamejante num tandoori. Todos os pratos principais tandoori são servidos numa chapa rasa de ferro - sizzler - com cebolas grelhadas e pimentos, acompanhados com coentros frescos, limão fatiado e cenouras. Não é usada praticamente nenhuma gordura na confeção dos pratos tandoori.

GURKHALI SEEKH ESPETADAS	5.50€ / 12.50€
Espetadas de carne tenra e picada de borrego temperada com cebola, ervas frescas e especiarias.	
TANDOORI GALINHA	4.90€ / 9.95€
Carne de galinha tenra ainda no osso.	
GALINHA TIKKA	4.60€ / 11.95€
Pedações tenros de peito de galinha picado e marinado em cardamomo aromatizado com iogurte.	
BORREGO TIKKA	5.35€ / 12.65€
Pedações tenros de filete de borrego picado e marinado em cardamomo, aromatizado com iogurte.	
TANDOORI CAMARÃO REI	17.95€
Camarões descascados.	
GALINHA TIKKA SASLIK	12.95€
Galinha picado e grelhado com especiarias, servido com tomate grelhado, cebola e pimentos.	
GURKHALI GRELHA MISTA (RECOMENDADO)	14.90€
Combinação de chicken tikka, lamb tikka, tandoori chicken e seekh kebab.	

Recomendações do Chef

DAA:KULA CARIL (RECOMENDADO) 🌶️	14.95€
Borrego cozinhado lentamente num caldo espesso de borrego com tomate e especiarias nepalesas, acompanhado com coentros e gengibre fresco.	
SHERPA CARIL DE BORREGO 🌶️	13.85€
Carne tenra de borrego lentamente cozinhada com batatas e cebola com especiarias gurkha.	

- MO:MO** 🌶️ **14.00€**
Carne picada de borrego levemente picante envolta em massa, cozinhada no vapor e mergulhada num molho de sementes de sésamo.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ 🍷 **13.90€**
Galinha cozinhada no tandoori salteada com cebola, pimentos, alho e gengibre num molho cremoso nepalês especial levemente picante para que no sabor seja distinto e próprio dos himalaia.
- HEA:LA (PATO) CHILLI** 🌶️ **13.95€**
Pato em juliana cozinhado com cebola, pimentos e malaguetas verdes frescas num molho especial massala nepalês.
- KUKHURA (GALINHA) SALTEADO** 🌶️ **12.70€**
Um prato novo de galinha cozinhado com ervas frescas e especiarias com a receita secreta do chef.
- KHASI (BORREGO) SALTEADO** 🌶️ **14.75€**
Um prato novo de borrego cozinhado com ervas frescas e especiarias com a receita secreta do chef.
- SASLIK KARAHİ CHICKEN** 🌶️ **11.70€**
Galinha marinada, pimentos verdes, cebola e tomate grelhados em conjunto num tandoori, depois posta numa frigideira com o molho especial do chef, acompanhado com coentros frescos e gengibre.
- TANDOORI FRANGO MANTEIGA** 🍷 **11.95€**
Galinha grelhada cozinhada em manteiga, tomate, natas frescas e especiarias.
- PIMENTÃO DE FRANGO ALHO MASALA** 🌶️🌶️ **13.50€**
Chicken tikka cozinhado com pimentos verdes e vermelhos, malaguetas verdes e em pickle com várias especiarias e ervas.
- SHAHİ KUKHURA** 🌶️ **13.95€**
Chicken tikka e borrego picado cozinhados em conjunto com gengibre, alho, pimentos numa mistura rica de especiarias e ervas com um ovo cozido fatiado em cima.
- SAG GALINHA / BORREGO** 🌶️ **9.90€ / 10.70€**
Uma combinação maravilhosa de puré de espinafres e peito de galinha ou borrego aromatizado com sementes de cominho tostadas, feno-grego e especiarias orientais
- GALINHA TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **9.95€**
- BORREGO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **10.45€**
- CAMARÃO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 **13.90€**
Este prato é cozinhado no tandoori com iogurte, amêndoas, manteiga picante e molho de natas para que o sabor seja distinto e exótico.



Especialidades com Peixe e Marisco



JHINGA BUTTER 🌶️ 🍲

14.95€

Este prato representa o sabor distinto dos camarões assados no tandoori e cozinhados com natas, especiarias leves e um toque de manteiga; feito com a receita do chef.

CAMARÕES SAAG 🌶️

14.95€

Camarões cozinhados com alho, gengibre e espinafres frescos, intensidade média.

CAMARÕES (RECOMENDADO) 🌶️🌶️

15.00€

Camarões cozinhados num molho agri-doce e quente com cebola e pimentos, acompanhado com coentros frescos e gengibre.

NEPALESE CARIL DE PEIXE (RECOMENDADO) 🌶️ 🍲

12.95€

O sabor distinto do caril de peixe nepalês cozinhado com a receita do chef.

PEIXE PIMENTA 🌶️🌶️

12.95€

Peixe cozinhado com pimentos, cebola, malaguetas frescas, alho, gengibre e sumo de limão num molho espesso e bastante picante.



Prats Clássicos Indianos



FRANGO 9.50€

CAMARÃO REI 14.90€

FRANGO TIKKA 10.70€

BORREGO 11.95€

CAMARÃO 11.90€

BORREGO TIKKA 12.95€

KORMA 🌶️ 🍲

Molho delicado com natas, amêndoas e côco para que a textura seja cremosa e rica.

DANSAK 🌶️ 🍲

Cozinhado com lentilhas e ananás, bastante agri-doce.

PASSANDA 🌶️ 🍲

Um prato bastante leve cozinhado com natas frescas e amêndoas com um toque de especiarias, acompanhado com frutas secas.

BHUNA 🌶️

Cozinhado com cebola, tomate e pimentos vermelhos e verdes num molho espesso com uma consistência média.

ROGANJOSH

Um prato autenticamente indiano cozinhado com tomate pungente, funcho e mostarda.

DOPIAZA

Prato de intensidade média cozinhado com pimentos em cubo e cebolas.

BALTI

Cozinhado num molho de balti que consiste em mais de 20 tipos diferentes de ervas e especiarias.

KARAHI

Uma mistura de cebolas frescas, tomate, coentros, alho, gengibre e feno-grego os quais são fritos em conjunto para que no sabor seja distinto.

JALFREZI

Cozinhado com malaguetas verdes, gengibre fresco, cebolas cortadas, pimentos, tomate, coentros frescos, ervas e especiarias.

SAMBER

Um prato quente e picante cozinhado com limão fresco, lentilhas, ervas frescas e especiarias.

MADRAS

Um prato típico do sul da Índia picante e intensamente aromatizado com gengibre, alhos, tomate e sumo de limão que lhe confere um toque pungente.

VINDALOO

Um prato bastante picante rico em malaguetas, gengibre, alho, tomate, sumo de limão e pimenta preta com ervas aromáticas e especiarias.



Pratos Biryani



Uma gastronomia tradicional, exótica e pungente, cozinhada com arroz bastami, aromatizada com cravinho, canela, cardamomo e várias especiarias raras; acompanhada com coentros e uma omelete em cima e servida com um molho biryani especial.

FRANGO 10.75€

BORREGO 13.00€

CAMARÃO 13.50€

VEGETAIS MISTURADOS 9.50€

MERRILAND FRANGO E BATATAS FRITAS

9.50€

Servido com ervilhas frescas, batatas fritas e salada.



Pratos com Vegetais



(PRATO PRINCIPAL E ACOMPANHAMENTO)

PANEER PIMENTA 🌶️🌶️🌶️	11.90€
Queijo cottage caseiro cozinhado com malaguetas verdes, pimentos e tomate e especiarias nepalesas.	
SHAHI PANEER 🌶️🌶️ N	12.90€
Queijo cottage caseiro cozinhado com natas frescas e amendoins num molho espesso especial.	
LEGUMES SALTEADOS 🌶️🌶️	9.90€
Vegetais variados salteados com especiarias nepalesas envolvidos num molho agri-doce.	
MUTTER PANEER 🌶️🌶️	9.95€
Ervilhas e queijo cottage caseiro cozinhadas com natas frescas e especiarias orientais aromáticas.	
CHANA KABULI 🌶️🌶️	10.95€
Grão-de-bico cozinhado no nosso molho especial.	
VEGETAIS MISTURADOS 🌶️🌶️	9.50€
Mistura de escolha variada entre Espinafres / Couve-flor / Grão-de-Bico / Beringela / Cominhos / Quiabo.	
SAAG BHAJI (ESPINAFRE)	9.35€
SAAG PANEER (ESPINAFRE E QUEIJO DE CASA)	9.55€
DAL TARKA (LENTILHAS)	9.35€
COUVE-FLOR TARKARI	9.50€
BIRNJAL TARKARI	9.50€
BHINDI (OKRA) TARKARI	9.35€
COGUMELO TARKARI	9.25€



Extras Essenciais



- ARROZ COZIDO 2.50€
- ARROZ PILAU 3.00€
- ARROZ OVO 3.50€
- ARROZ ESPECIAL 4.50€
- ARROZ COGUMELO 3.50€
- BATATAS FRITAS 3.00€
- SALADA 3.50€



Pão Tandoori



- NAAN / ROTI 2.50€
- ALHO NAAN 2.75€
- QUEJO NAAN 3.00€
- PESHWARI NAAN 3.00€
- KEEMA NAAN 3.50€



Sobremesa



- MANGA KULFI 2.50€
- PISTACHE KULFI 2.50€
- GULAB JAMUN 2.50€



Gelados



BAUNILHA 2.50€

CHOCOLATE 2.50€

MORANGO 2.50€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

DL 10/2015 de 16-I



Menu De Bar



Refrigerantes

- COKE / DIET COKE 2.50€
- FANTA / SPRITE / ICE TEA 2.50€
- GINGER ALE / TONIC 3.00€
- SUCO LARANJA / MAÇÃ 3.00€
- AGUA S/GAS .5L 1.50€
- AGUA S/GAS 1L 3.00€
- AGUA C/GAS PEQUENO 2.50€
- AGUA C/GAS GRANDE 4.00€

Cervejas

- IMPERIAL SUPER BOCK 2.75€
- CANECA SUPER BOCK 4.00€
- CERVEJA S/ ÁLCOOL 3.50€
- COBRA INDIAN 33CL 3.00€
- COBRA INDIAN 66CL 6.00€

Digestivos 3CL

- WHISKEY 4.50€
- BRANDY 3.50€
- GIN 3.50€
- VODKA 3.50€
- BACARDI 3.50€

Licores 3CL

- TIA MARIA 4.50€
- BAILEYS 4.50€
- PORT WINE 2.50€

Chá & Café

- CHÁ DE NEPALI 3.50€
- CHÁ DE LIMÃO 2.50€
- CHÁ DE MENTA 2.50€
- CHÁ VERDE 2.50€
- CAFÉ COM LEITE 2.50€
- CAFÉ 1.50€

Vinhos de Casa

- BRANCO / TINTO / ROSE
- COPO 3.00€
- GARRAFA 12.95€

Vinhos Branco

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- QUINTA DE SAES
- DAO 19.50€
- SAUVIGNON BLANC
- LACRAU MINHO 16.50€
- PINTO GRIGIO
- ITALY 24.50€

Vinhos Tinto

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- MERLOT, SIDONIO DE SOUSA
- BAIRRADO 24.50€
- DONA MARIA
- ALENTEJO 24.50€

Rose

- LACRAU
- DOURO 15.50€
- QUINTA DA SAES
- DAO 19.50€

Espumante Natural

- SIDONIO DE SOUSA BRUTO
- BAIRRADA 19.50€

Vinhos Verde

- ALLO 19.50€
- MINHO 16.50€

+351 282 185 776
+351 920 169 028

WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM