



# 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.

 Leve  Médio  Picante  Muito Picante  Contem Nozes



## Aperitivos



- PAPADUM 1.00€  
PAPADUM PICANTE 1.10€  
SELEÇÃO DE CHUTNEY 4.80€



## Sopas



- MO:MO NO CAVALO DE FRANGO** 6.50€  
Raviolis nepaleses caseiros (recheados com carne picada de borrego levemente picante) com folhas de coentros e cebola caramelizada num caldo de galinha.
- MULLIGATAWNY SOPA** 6.60€  
Sopa picante de lentilhas.



## Entradas Nepalesas Especiais



Todas as entradas são servidas com uma salada verde e fresca

- CHHWELA WOCHHA / BORREGO (RECOMENDADO)** 6.50€ / 7.00€  
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** 5.90€  
Peito de galinha suculento marinado com especiarias, batido e frito; servido com um molho pungente de tamarindo.
- MO:MO (RECOMENDADO)** 6.60€  
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** 🌶️ 6.20€ / 7.00€  
Pedaços tenros de galinha ou borrego cozinhados com várias ervas frescas e especiarias, cheio de sabores únicos.
- KATHMANDU ASAS DE GALINHA** 🌶️ 6.50€  
Asas de galinha picantes marinadas em iogurte, ervas frescas e especiarias, cozinhadas num forno de barro, servido com molho de iogurte.

### BORREGO SEKUWA

7.90€

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

6.65€

Massa crocante em forma de triângulo recheada com frango e especiarias tradicionais.



## Entradas com Peixe e Marisco



### PIRO CAMARÃO (RECOMENDADO)

6.50€

Camarões cozinhados com alho, gengibre, cebola, tomate, malaguetas, ervas frescas e especiarias.

### CAMARÃO COCKTAIL

6.95€

Camarões em molho de cocktail acompanhados com fatias de ananás.

### PEIXE PAKORA

6.40€

Tiras de lombo de bacalhau levemente picantes fritas em farinha de grão e servidas com um molho de iogurte e menta.

### CAMARÃO REI ENVOLTOS

6.55€

Camarões envoltos em farinha de grão e croutons com um toque leve de especiarias, fritos.



## Entradas Vegetarianas



### PIRO PANEER (RECOMENDADO)

6.75€

Queijo cottage caseiro salteado com cebolas e pimentos num molho agridoce nepalês (picante).

### SAMOSA

5.60€

Massa crocante em forma de triângulo recheada com vegetais variados, delicadamente picante.

### CEBOLA BHAJI

5.80€

Pastéis de cebola frita envolvidos em farinha de grão.

### PAKORA MISTO

5.90€

Vegetais variados em juliana levemente picantes envolvidos em farinha de grão. Fritos.

### SHAHI PANEER TUKRA

6.10€

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** **6.50€ / 15.50€**

Espetadas de carne tenra e picada de borrego temperada com cebola, ervas frescas e especiarias.

#### **TANDOORI GALINHA** **6.90€ / 13.95€**

Carne de galinha tenra ainda no osso.

#### **GALINHA TIKKA** **6.60€ / 13.95€**

Pedaços tenros de peito de galinha picado e marinado em cardamomo aromatizado com iogurte.

#### **BORREGO TIKKA** **7.35€ / 16.85€**

Pedaços tenros de filete de borrego picado e marinado em cardamomo, aromatizado com iogurte.

#### **TANDOORI CAMARÃO REI** **18.95€**

Camarões descascados.

#### **GALINHA TIKKA SASLIK** **14.95€**

Galinha picado e grelhado com especiarias, servido com tomate grelhado, cebola e pimentos.

#### **GURKHALI GRELHA MISTA (RECOMENDADO)** **16.90€**

Combinação de chicken tikka, lamb tikka, tandoori chicken e seekh kebab.

## Recomendações do Chef

#### **DAA:KULA CARIL (RECOMENDADO)** **16.95€**

Borrego cozinhado lentamente num caldo espesso de borrego com tomate e especiarias nepalesas, acompanhado com coentros e gengibre fresco.

#### **SHERPA CARIL DE BORREGO** **15.85€**

Carne tenra de borrego lentamente cozinhada com batatas e cebola com especiarias gurkha.

- MO:MO** 🌶️ 16.00€  
Carne picada de borrego levemente picante envolta em massa, cozinhada no vapor e mergulhada num molho de sementes de sésamo.
- HIMALAYAN CHAM CHAM** 🌶️ 🍷 14.90€  
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 himalaias.
- HEA:LA (PATO) CHILLI** 🌶️ 15.95€  
Pato em juliana cozinhado com cebola, pimentos e malaguetas verdes frescas num molho especial massala nepalês.
- KUKHURA (GALINHA) SALTEADO** 🌶️ 14.70€  
Um prato novo de galinha cozinhado com ervas frescas e especiarias com a receita secreta do chef.
- KHASI (BORREGO) SALTEADO** 🌶️ 16.75€  
Um prato novo de borrego cozinhado com ervas frescas e especiarias com a receita secreta do chef.
- SASLIK KARAHI CHICKEN** 🌶️ 13.70€  
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** 🍷 13.95€  
Galinha grelhada cozinhada em manteiga, tomate, natas frescas e especiarias.
- PIMENTÃO DE FRANGO ALHO MASALA** 🌶️ 🌶️ 14.50€  
Chicken tikka cozinhado com pimentos verdes e vermelhos, malaguetas verdes e em pickle com várias especiarias e ervas.
- SHAHI KUKHURA** 🌶️ 15.95€  
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** 🌶️ 12.90€ / 14.70€  
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** 🌶️ 🍷 12.35€
- BORREGO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 14.45€
- CAMARÃO TIKKA MASSALA** 🌶️ 🍷 14.90€  
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 🌶️🌶️ N

16.95€

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 🌶️🌶️

16.95€

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

### CAMARÕES (RECOMENDADO) 🌶️🌶️🌶️

16.50€

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

### NEPALESE CARIL DE PEIXE (RECOMENDADO) 🌶️🌶️ N

13.95€

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

### PEIXE PIMENTA 🌶️🌶️🌶️

13.95€

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



## Prats Clássicos Indianos



FRANGO 12.50€

CAMARÃO 13.90€

FRANGO TIKKA 12.80€

BORREGO 13.95€

CAMARÃO REI 16.90€

BORREGO TIKKA 14.95€

### KORMA 🌶️ N

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

### DANSAK 🌶️ N

Cozinhado com lentilhas e ananás, bastante agri-doce.

### PASSANDA 🌶️ N

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.

## KARAHÍ

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 13.75€

BORREGO 15.00€

CAMARÃO 15.50€

VEGETAIS MISTURADOS 12.50€

## MERRILAND FRANGO E BATATAS FRITAS

Servido com ervilhas frescas, batatas fritas e salada.

11.50€





## Pratos com Vegetais



(PRATO PRINCIPAL E ACOMPANHAMENTO)

<b>PANEER PIMENTA</b> 🌶️🌶️🌶️	13.90€
Queijo cottage caseiro cozinhado com malaguetas verdes, pimentos e tomate e especiarias nepalesas.	
<b>SHAHI PANEER</b> 🌶️🌶️ <b>N</b>	14.00€
Queijo cottage caseiro cozinhado com natas frescas e amendoins num molho espesso especial.	
<b>LEGUMES SALTEADOS</b> 🌶️🌶️	12.90€
Vegetais variados salteados com especiarias nepalesas envolvidos num molho agridoce.	
<b>MUTTER PANEER</b> 🌶️🌶️	12.95€
Ervilhas e queijo cottage caseiro cozinhadas com natas frescas e especiarias orientais aromáticas.	
<b>CHANA KABULI</b> 🌶️🌶️	12.95€
Grão-de-bico cozinhado no nosso molho especial.	
<b>VEGETAIS MISTURADOS</b> 🌶️🌶️	12.50€
Mistura de escolha variada entre Espinafres / Couve-flor / Grão-de-Bico / Beringela / Cominhos / Quiabo.	
<b>SAAG BHAJI (ESPINAFRE)</b>	12.35€
<b>SAAG PANEER (ESPINAFRE E QUEIJO DE CASA)</b>	12.55€
<b>DAL TARKA (LENTILHAS)</b>	12.35€
<b>COUVE-FLOR TARKARI</b>	12.50€
<b>BIRNJAL TARKARI</b>	12.50€
<b>BHINDI (OKRA) TARKARI</b>	13.35€
<b>COGUMELO TARKARI</b>	12.25€



## Extras Essenciais



ARROZ COZIDO 3.90€  
ARROZ PILAU 4.50€  
ARROZ OVO 5.50€  
ARROZ ESPECIAL 6.00€  
ARROZ COGUMELO 5.90€  
BATATAS FRITAS 5.00€  
SALADA 6.50€



## Pão Tandoori



NAAN / ROTI 3.50€  
ALHO NAAN 4.00€  
QUEJO NAAN 5.00€  
PESHWARI NAAN 4.90€  
KEEMA NAAN 5.50€



## Sobremesa



MANGA KULFI 4.80€  
PISTACHE KULFI 4.80€  
GULAB JAMUN 6.50€



## Gelados



BAUNILHA 4.50€

CHOCOLATE 4.50€

MORANGO 4.50€

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 16-1



# Menu De Bar



## Refrigerantes

COKE / DIET COKE 3.00€  
FANTA / SPRITE / ICE TEA 3.00€  
GINGER ALE / TONIC / 3.50€  
SUCO LARANJA / MAÇÃ 3.50€  
SODA WATER / CIDER 3.50€  
MANGO LASSI 4.00€  
AGUA S/GAS S 2.00€ L 4.00€  
AGUA C/GAS S 2.50€ L 4.50€

## Cervejas

IMPERIAL SUPER BOCK 2.85€  
CANECA SUPER BOCK 4.50€  
CERVEJA S/ ÁLCOOL 3.50€  
COBRA INDIAN 33CL 4.00€  
COBRA INDIAN 66CL 7.00€

## Digestivos 3CL

WHISKEY 5.50€  
BRANDY 5.50€  
GIN 4.50€  
VODKA 4.50€  
BACARDI 4.50€

## Licores 3CL

TIA MARIA 5.50€  
BAILEYS 5.50€  
PORT WINE 3.50€

## Chá & Café

CHÁ DE NEPALI 5.50€  
CHÁ DE LIMÃO 3.00€  
CHÁ DE MENTA 3.00€  
CHÁ VERDE 3.00€  
CAFÉ COM LEITE 3.00€  
CAFÉ 1.50€

## Vinhos de Casa

BRANCO / TINTO / ROSE  
COPO 3.90€  
GARRAFA 17.95€

## Vinhos Branco

LACRAU  
DOURO 20.50€

QUINTA DE SAES  
DAO 24.50€

SAUVIGNON BLANC  
LACRAU MINHO 21.50€

PINTO GRIGIO  
ITALY 26.50€

## Vinhos Tinto

LACRAU  
DOURO 20.50€

MERLOT, SIDONIO DE SOUSA  
BAIRRADO 26.50€

DONA MARIA  
ALENTEJO 26.50€

## Rose

LACRAU  
DOURO 20.50€

QUINTA DA SAES  
DAO 24.50€

## Espumante Natural

SIDONIO DE SOUSA BRUTO  
BAIRRADA 22.50€

## Vinhos Verde

ALLO  
MINHO 22.50€

+351 920 169 028

[WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM](http://WWW.GURKHAKITCHENCARVOEIRO.COM)