



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

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES



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** 🌶️ **N** 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 KARAHİ 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** **N** 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.
- SHAHİ 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** 🌶️ **N** 12.35€
- BORREGO TIKKA MASSALA** 🌶️ **N** 14.45€
- CAMARÃO TIKKA MASSALA** 🌶️ **N** 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.

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 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)

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