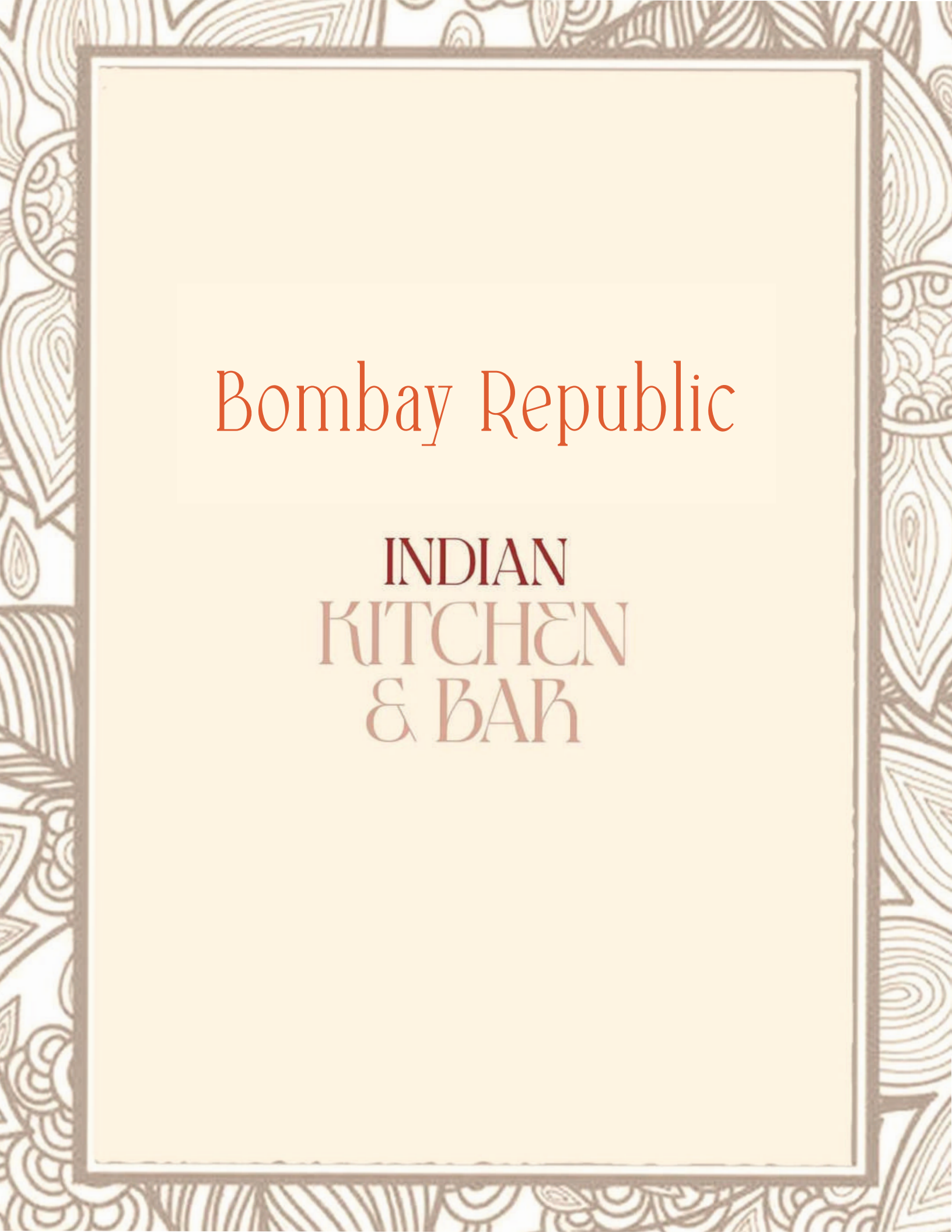




Bombay Republic

INDIAN
KITCHEN
& BAR



Bombay Republic

*Bombay Republic, a brand under the esteemed Kailash Parbat Group, has been dedicated to showcasing authentic Indian cuisine globally for over **70 YEARS**. With a strong presence in more than **12 COUNTRIES** and **28 CITIES**, we proudly bring the vibrant tapestry of Indian flavors to your table. Our roots are firmly planted in India.*

- INDIA
- SWITZERLAND
- CANADA
- USA
- HONG KONG
- SINGAPORE
- QATAR
- GERMANY
- NETHERLANDS
- SAUDI ARABIA
- MALAYSIA
- PORTUGAL

For more details and franchise opportunities visit

www.bombayrepublic.com

or

connect with us on

info@bombayrepublic.com



Champagne & Sparkling Champanhe e Espumante

Gls. (12.5cl) Btl. (75cl)

<i>Piper Heidsieck Brut</i>		90
<i>Ruinart Brut</i>		140
<i>Bottega Gold</i>		45
<i>Cinzano Pro Spritz</i>	5	16

White - Branco

Gls. (15cl) Btl. (75cl)

<i>Vivere</i>	4	
<i>Dona Paterna Alvarinho Trajaoura, Minho, 2023 (green)</i>	7	22
<i>Scalab Viognier Reserva. Lisboa E Tejo, 2021</i>	8	27
<i>Vicentino Sauvignon Blanc, Alentejo, 2021</i>	9	35
<i>Xisto Ilimitado, Douro, 2022</i>		42

Red - Tinto

Gls. (15cl) Btl. (75cl)

<i>Bom Malandro, Douro, 2021</i>	5	20
<i>Louco Colheita, Setúbal, 2021</i>	7	22
<i>Fafide Reserva, Douro, 2022</i>	8	27
<i>Palpite Reserva, Alentejo, 2021</i>		45
<i>Vicentino Pinot Noir, Alentejo, 2020</i>		60

Rose

Gls. (15cl) Btl. (75cl)

<i>Titular Colheita, Dao, 2021</i>	6	22
<i>Quinta Monte D'oiro, Lisboa E Tejo, 2023</i>	9	32



TAP BEERS AND CIDER

CERVEJA E SIDRA
EM PRESSÃO

Sagres

3,0 (20 cl) **4,7** (50 cl)

Heineken

3,2 (20 cl) **5,0** (50 cl)

Bohemia Bock

3,4 (20 cl) **5,2** (50 cl)

Bandida do Pomar

4,2 (40 cl)



BOTTLED BEERS

CERVEJAS EM
GARRAFA

Kingfisher Premium

5,5

Cobra

5,5

Heineken 0%

3,5



CRAFT BEERS AND CIDERS

Silver Coast Cider - Pear & Ginger

7,0 (40 cl)

Urraca Vendaval IPA

4,5 (20 cl) **8,0** (50 cl)



BOMBAY REPUBLIC HOUSE COCKTAILS

COCKTAILS DA
CASA REPÚBLICA
DE BOMBAY

Bollywood Blush

Per se, Prosecco, Soda Water

9,0

Per se, Prosecco, água com gás

Bombay Republic Old Fashioned

9,0

Amrut Fusion, Mumbai Spiced Syrup, Orange Bitters

Amrut Fusion, xarope de especiarias de Mumbai, bitters de laranja

East Meets West

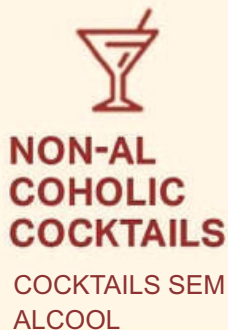
9,0

Olmeca Blanco, Lychee Liqueur, Apple, Chilli

Olmeca Blanco, Licor de Lichia, Maçã, Pimenta



Desi Delight	9,0
<i>Beefeater, Raspberries, Vanilla, Aquafaba</i>	
<i>Beefeater, Framboesas, Baunilha, Aquafaba</i>	
Colaba Colada	9,0
<i>Havana Club Anejo 3 years, Almond, Pineapple, Mango, Coconut</i>	
<i>Havana Club Anejo 3 anos, Amêndoa, Abacaxi, Manga, Coco</i>	
Laa'Lu	9,0
<i>Absolut, Campari, Mandarin e Aquafaba</i>	
<i>Absolut, Campari, Mandarin, Aquafaba</i>	
Aviation	9,0
<i>Beefeater, Violette Liqueur, Maraschino, Lemon</i>	
<i>Beefeater, Licor Violette, Maraschino, Limão</i>	
Negroni	9,0
<i>Beefeater, Campari, Martini Rosso</i>	
Espresso Martini	9,0
<i>Absolut, Kahlua, Espresso</i>	
Tommy's Margarita	9,0
<i>Olmecca Blanco, Lime, Agave</i>	
<i>Olmecca Branco, Limão, Agave</i>	
Singapore Sling	9,0
<i>Beefeater, Triple Sec, Cherry Heering, Dom Benedictine, Lemon, Pineapple, Bitters, Grenadine</i>	
<i>Beefeater, Triple Sec, Cherry Heering, Dom Benedictine, Limão, Abacaxi, Bitters, Grenadine</i>	
Mai Tai	9,0
<i>Havana Club Anejo 3 years, Triple Sec, Orgeat, Lime, Pineapple</i>	
<i>Havana Club Anejo 3 anos, Triple Sec, Orgeat, Lima, Abacaxi</i>	
Amaretto Sour	9,0
<i>Amaretto, Bitters, Aquafaba, Lime</i>	
<i>Amaretto, Bitters, Aquafaba, Lima</i>	



Mumbai Mule	5,0
<i>Apple, Mumbai Spiced Syrup, Lime, Golden Zing</i> <i>Maçã, xarope de especiarias de Mumbai, limão, Golden Zing</i>	
Mango Colada	5,0
<i>Pineapple, Mango, Tropical Silk</i> <i>Abacaxi, Manga, Seda Tropical</i>	
Strawberry Lychee Fizz	5,0
<i>Strawberry, Lychee, Sparkling Water</i> <i>Morango, Lichia, água com Gás</i>	
Citrus Elixir	5,0
<i>Elderflower, Chaat Masala, Home-made lemonade</i> <i>Flor de sabugueiro, Chaat Masala, Limonada caseira</i>	
Scotch	
<i>Ballantine's Finest</i>	6
<i>Dewar's 8 years Portuguese Smooth</i>	7
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	10
<i>Chivas Regal 12 years</i>	12
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	35
Indian	
<i>Amrut Fusion</i>	9
<i>Amrut Peated Indian Cask</i>	11
Irish	
<i>Bushmills</i>	6
<i>Tullamore Dew</i>	8
Japanese	
<i>Nikka from the Barrel</i>	9
American & Canadian	
<i>Canadian Club</i>	6
<i>Jack Daniel's</i>	6
<i>Maker's Mark</i>	8
<i>Michter's Single Barrel Rye</i>	10

Single Malt

<i>Monkey Shoulder</i>	7
<i>Glenlivet Founders</i>	8
<i>Talisker 10 years</i>	10
<i>Macallan 12 years</i>	12



<i>Absolut</i>	6
<i>Tito's</i>	8
<i>Grey Goose</i>	10
<i>Ciroc</i>	10



<i>Beefeater</i>	6
<i>Hendrick's</i>	8
<i>Foxtale Pink</i>	8
<i>Roku</i>	10



<i>Havana Club Anejo 3 Years</i>	6
<i>Bacardi 8 Years</i>	8
<i>Rum Amrut Two Indies</i>	10
<i>The Kraken</i>	12
<i>Zacapa 23 Years</i>	18



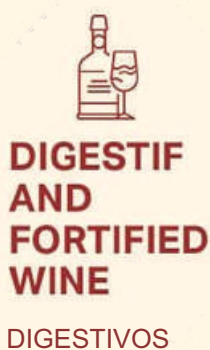
<i>Olmeca Blanco</i>	6
<i>El Espolon Reposado</i>	8
<i>Patron Anejo</i>	18
<i>Mezcal San Cosme Joven</i>	10



<i>Courvoisier V.S</i>	8
<i>Hennessy V.S.O.P</i>	10
<i>Remy Martin XO</i>	35
<i>Calvados Daron fine</i>	8
<i>Armagnac Saint Vivant V.S.O.P</i>	8



<i>Ginja D'óbidos Extra C/Fruto</i>	6
<i>Licor Beirão</i>	6
<i>Amaretto</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Cointreau</i>	6
<i>Kahlua</i>	6
<i>Grand Marnier</i>	6
<i>Limoncello</i>	6
<i>Chambord</i>	6
<i>Jägermeister</i>	6
<i>St. Germain</i>	6
<i>Dom Benedictine</i>	6



<i>Graham's Tawny 10 years</i>	5
<i>Roxo Venancio Da costa Lima</i>	5
<i>Nonino Il Moscato Grappa</i>	5
<i>Fernet Branca</i>	5
<i>Amaro Montenegro</i>	5
<i>Cynar</i>	5



Non-Alcoholic

<i>Soft drinks / Refrigerante</i>	3,2	
<i>Still Water / Água</i>	2,7 (50 cl)	4,2 (1 L)
<i>Sparkling Water / Água com gás</i>	2,9 (75 cl)	4,6 (1 L)

<i>Selection of tea / Chá</i>	1,9
<i>Coffee / Café</i>	1,3
<i>Americano</i>	1,9
<i>Espresso / Espresso</i>	1,3
<i>Double Espresso / Espresso Duplo</i>	1,9
<i>Cafe Latte</i>	3,6
<i>Cappuccino</i>	4,4

Pappadum Basket [V] 3,9

A crispy and flavorful selection of traditional Indian pappadums, served with an assortment of chutneys and dips.

Uma seleção crocante e saborosa de pappadums tradicionais indianos, servidos com uma variedade de chutneys.

Pani Poori Poppers [V] 7,9

Hollow, crispy puris filled with a spicy and tangy water (pani), along with a flavorful mixture of mashed potatoes, chickpeas, onions, and a variety of chutneys.

Puris e crocantes, recheados com picante (pani), acompanhados de uma saborosa mistura de purê de batata, grão-de-bico, cebola e uma chutneys. variedade de.

Beet Dahi Puri [V] 7,9

Crisp puris stuffed with tangy beetroot, topped with yoghurt and chutneys, creating a perfect balance of sweet and spicy flavors.

Puris crocantes recheados com beterraba picante, cobertos com iogurte e chutneys, criando um equilíbrio perfeito entre sabores doces e picantes.

Papdi Chaat [V] 7,9

Crispy fried dough wafers (papdi) served with boiled chickpeas, potatoes, chutneys, and yoghurt for a blend of textures and tastes.

Bolachas crocantes de massa frita (papdi) servidas com grão-de-bico cozido, batatas, chutneys e iogurte para uma mistura de texturas e sabores.



**INDIAN
STREET
FOOD**



Samosa Chaat [V]	7,9
<i>Crispy samosas smashed and served with chole (chickpea curry), yoghurt, and a variety of tangy, sweet, and spicy chutneys.</i> <i>Chamuças crocantes amassadas e servidas com chole (caril de grão-de-bico), iogurte e uma variedade de chutneys picantes, doces e picantes.</i>	
Cigar Samosa [V]	8,9
<i>Thin, crisp samosas shaped like cigars, filled with spicy vegetables and herbs.</i> <i>Chamuças finas e crocantes em formato de charutos, recheadas com vegetais e ervas picantes.</i>	
Lamb Samosa	10,9
<i>Flaky pastry triangles stuffed with spiced minced lamb, onions, and peas.</i> <i>Chamuças recheadas com carne de cordeiro picada e temperada, cebola e ervilhas.</i>	
Okra Fries [V]	7,9
<i>Crunchy deep-fried okra seasoned with Indian spices.</i> <i>Quiabo frito crocante temperado com especiarias indianas.</i>	
Masala Fries [V]	3,6
<i>Crispy fries dusted with tangy Indian masala spices.</i> <i>Batatas fritas crocantes polvilhadas com especiarias indianas</i>	
Mumbai Fried Chicken	12,9
<i>Spicy and crispy fried chicken marinated with bold Indian spices, served with a mint chutney.</i> <i>Frango frito picante e crocante marinado com especiarias indianas ousadas, servido com chutney de hortelã.</i>	
My Name is Prawns Koliwada	14,9
<i>Deep-fried prawns marinated in chili, cumin, ginger-garlic paste, and curry leaves, a popular Mumbai-style snack.</i> <i>Camarões fritos marinados em pimenta, cominho, pasta de gengibre e alho e folhas de caril, um lanche popular no estilo de Mumbai.</i>	
Fish Rawa Fry	15,9
<i>Fish fillets marinated with spices and coated with semolina (rawa), then pan-fried to a golden crisp.</i> <i>Filêtes de peixe marinados com especiarias e semolina (rawa) fritos até ficarem dourados e crocantes.</i>	
Chicken 65	13,9
<i>Bursting with flavor this chicken appetizer is made by deep frying marinated chicken with curry leaves and green chilies</i> <i>Cheio de sabor, este aperitivo de frango é um marinado com folhas de caril e pimenta verde, frito.</i>	



PAO

PÃO
RECHEADO



SANDWICH & WRAP

SANDUÍCHES E
WRAPS



SALADS

SALADAS

Bombay Vada Pao [V]

9,9

Mumbai's favorite Vada Pao - spicy mashed potato fritters sandwiched between buns, served with tangy chutneys.

O Vada Pao favorito de Mumbai: bolinhos de purê de batata picantes intercalados entre pães tipo hambúrguer, servidos com chutneys picantes.

Anda Bhurji Pao

11,9

scrambled egg cooked with onions, tomatoes, and spices for a delicious street-style snack.

Um mini-ovo mexido, cozido com cebola, tomate e temperos para um delicioso lanche de rua.

Kheema Pao (Lamb)

14,9

Irani-style spiced lamb mince served in a soft pao, bursting with flavors.

Carne moída de cordeiro temperada ao estilo iraniano servida em um pao macio, repleta de sabores.

Mumbai Masala Sandwich [V]

9,9

Street-style sandwich with spiced potatoes, tomatoes, cucumbers, and green chutney, grilled to crispy perfection.

Uma sandes de rua com batatas temperadas, tomates, pepinos e chutney verde, grelhados até ficarem crocantes.

Chicken Tikka Sandwich

10,9

Grilled chicken tikka chunks in a sandwich with fresh veggies and chutneys.

Pedaços de frango tikka grelhados em um sanduíche com vegetais frescos e chutneys.

Classic Chicken Tikka Wrap

10,9

Juicy chicken tikka wrapped in soft flatbread with onions, and chutneys

Frango tikka suculento envolto em pão achatado macio com cebola e chutneys

Kachumber Salad [V]

3,9

A refreshing mix of cucumbers, tomatoes, onions, and herbs dressed with lime juice.

Uma mistura de pepinos, tomates, cebolas e ervas temperadas com suco de limão.

Chickpea Fresh [V]

3,9

Protein-packed chickpea salad mixed with fresh vegetables and seasoned with a tangy dressing.

Salada de grão-de-bico rica em proteínas misturada com vegetais frescos e temperada com um molho picante.



Chicken Tikka	13,9
<i>Grilled chicken tikka pieces on a bed of mixed greens with a light dressing.</i> <i>Pedaços de frango tikka grelhados sobre uma cama de folhas verdes misturadas com um molho leve.</i>	
Fish Tikka	14,9
<i>Grilled in a tandoor with bold Indian spices.</i> <i>Grelhado no tandoor com temperos indianos ousados.</i>	
Chicken Malai Kalimirch Tikka	13,9
<i>Creamy, melt-in-your-mouth chicken marinated with black pepper & yoghurt.</i> <i>Frango cremoso que derrete na boca, marinado com pimenta-do-reino e iogurte.</i>	
Tandoori Chicken	14,9
<i>Succulent chicken marinated with yoghurt and spices, grilled in tandoor to impart unique char and smokiness.</i> <i>Frango suculento marinado com iogurte e especiarias, grelhado no tandoor para dar um toque único de carvão e defumado.</i>	
Mustard Fish Tikka	14,9
<i>Fish marinated in mustard and spices, grilled in a tandoor.</i> <i>Peixe marinado em mostarda e especiarias, grelhado no tandoor.</i>	
Tandoori Prawns	16,9
<i>Large prawns marinated with Indian spices and grilled to perfection.</i> <i>Camarões grandes marinados com especiarias indianas e grelhados na perfeição.</i>	
Lamb Sheekh Kebab I Chicken	15,9 14,9
<i>Minced lamb or chicken, skewered and grilled over charcoal.</i> <i>Cordeiro ou frango picado, espetado e grelhado no carvão.</i>	
Signature Lamb Chops	20,9
<i>Juicy lamb chops grilled with aromatic spices for a signature flavor.</i> <i>Costeletas de cordeiro suculentas grelhadas com especiarias aromáticas para um sabor exclusivo.</i>	
Classic Paneer Tikka [V]	14,9
<i>Cubes of paneer marinated and grilled with spices, a vegetarian favorite.</i> <i>Cubos de paneer marinados e grelhados com especiarias, um favorito vegetariano.</i>	
Paneer Tikka Two Way [V]	14,9
<i>Grilled paneer cubes marinated into two different flavorful sauces.</i> <i>Cubos de paneer grelhados marinados em dois molhos saborosos diferentes.</i>	
Mushroom Tikka [V]	12,9
<i>Spicy mushrooms marinated with Kolhapuri spices and grilled to perfection.</i> <i>Cogumelos picantes marinados com especiarias Kolhapuri e grelhados com perfeição.</i>	
Tandoori Malai Broccoli [V]	12,9
<i>Broccoli marinated in traditional Tandoori Spices and grilled to perfection.</i> <i>Brócolis marinado em temperos tradicionais Tandoori e grelhado com perfeição.</i>	



Classic Butter Chicken 14,9

Creamy and mildly spiced butter chicken, a global favorite.

Frango com manteiga cremoso e levemente temperado, um favorito mundial.

Burrata Chicken Tikka Masala 15,9

Tender chicken tikka pieces cooked in a rich tomato-based curry with burrata cheese.

Pedaços macios de frango tikka cozidos em um rico caril à base de tomate com queijo burrata.

Saag Chicken 14,9

Boneless chicken pieces cooked in a flavorful spinach-based curry.

Pedaços de frango desossados cozidos em um saboroso caril à base de espinafre.

Bombay Style Chicken Curry 15,9

A spicy and aromatic chicken curry, bursting with traditional Bombay flavors.

Um caril de frango picante e aromático, repleto de sabores tradicionais deBombaim.

Mutton Rogan Josh 16,9

A slow-cooked lamb curry with Kashmiri spices, rich in flavor.

Um caril de cordeiro cozido lentamente com especiarias da Caxemira, rico em sabor.

Fish Coconut Curry - Goan Style 16,9

Fish cooked in a coconut-based curry with Goan spices.

Peixe cozido em um caril à base de coco com especiarias de Goa.

Prawns Kadai Masala 17,9

Prawns cooked in a spiced Kadai masala, a traditional Indian wok dish.

Camarões cozidos em Kadai masala apimentado, um prato tradicional.

Pure Vegetarian [V] Vegetariano puro

Paneer Butter Masala 14,9

Soft paneer cubes cooked in a buttery tomato gravy

Cubos de paneer suaves cozidos em molho de tomate amanteigado.

Paneer Tikka Lababdar 14,9

Grilled paneer in a rich and creamy tomato-based curry.

Paneer grelhado em um caril rico e cremoso à base de tomate.

Saag Paneer 14,9

Paneer cooked in a flavorful spinach sauce with mild spices.

Paneer cozido em um saboroso molho de espinafre com especiarias suaves.

Kolhapuri Mixed Vegetable Kadhai 11,9

A spicy and bold vegetable curry made with a mix of fresh vegetables.

Caril de vegetais picante e ousado feito com uma mistura de vegetais frescos.





HOUSE SPECIAL BIRYANI & KHICHDI

(ALL ITEMS
SERVED WITH
RAITA & PAPAD)

ESPECIAS DA
CASA BIRYANI &
KHICHDI
(TODOS OS
PRATOS SÃO
SERVIDOS COM
RAITA & PAPAD)

Classic Malai Kofta

12,9

Soft, melt-in-your-mouth dumplings (koftas) made from potatoes and creamy tomato-based curry

bolinhos macios que se desfazem na boca (koftas) feitos de batatas e legumes, servidos num rico e cremoso caril à base de tomate

Aloo Gobhi Masala

11,9

A comforting dish of spiced potatoes and cauliflower

Um prato saboroso de batatas temperadas e couve-flor

Chana Masala

11,9

Chickpeas cooked in a tangy, spiced tomato-based curry.

Grão-de-bico cozido em um caril picante e temperado à base de tomate.

Bombay Republic Dal Fry

7,9

Tempered lentils cooked with ghee, garlic, and spices.

Lentilhas temperadas cozidas com ghee, alho e especiarias.

Dal Makhani

8,9

Rich and Luxurious! Black lentils cooked with butter and cream and simmered on low heat for that unique flavor. It tastes best with garlic naan!

Rico e luxuoso! Lentilhas pretas cozidas com manteiga e creme e fervidas em fogo baixo para aquele sabor único. Fica melhor com naan de alho!

Masala Dal Khichdi [V]

9,9

A comforting one-pot dish made from lentils and rice, gently spiced with cumin, turmeric, and other flavorful Indian spices. Perfect for those looking for a simple yet hearty meal.

Um prato reconfortante de uma panela só, feito de lentilhas e arroz, suavemente temperado com cominho, açafrão e outros temperos indianos saborosos. Perfeito para quem procura uma refeição simples, mas saudável.

Mixed Veg Biryani [V]

13,9

A fragrant mix of basmati rice cooked with a variety of fresh seasonal vegetables, blended with aromatic spices like saffron, cardamom, and cloves, resulting in a flavorful vegetarian delight.

Uma mistura de arroz basmati cozido com uma variedade de vegetais frescos da estação, misturados com especiarias aromáticas como açafrão, cardamomo e cravo, resultando em uma saborosa delícia vegetariana.

Chicken Biryani

14,9

Tender, marinated chicken pieces layered between fluffy, aromatic basmati rice, cooked with whole spices and herbs to create an irresistible, rich flavor.

Pedaços de frango macios e marinados, dispostos em camadas entre arroz basmati macio e aromático, cozidos com especiarias e ervas inteiras para criar um sabor rico e irresistível.

Butter Chicken Biryani

16,9

A unique combination of rich, creamy butter chicken and biryani. Layers of succulent butter chicken and spiced rice, cooked together to form a rich, decadent meal.

Uma combinação única de frango com manteiga rico e cremoso e biryani. Camadas de frango com manteiga succulento e arroz temperado, cozidos juntos para formar uma refeição rica e decadente.

Lamb Biryani

17,9

Slow-cooked, tender lamb pieces nestled in aromatic basmati rice, perfectly spiced and bursting with traditional flavors from the Indian subcontinent.

Pedaços de cordeiro macios e cozidos lentamente, aninhados em arroz basmati aromático, perfeitamente temperados e repletos de sabores tradicionais do subcontinente indiano.

Mixed Seafood Biryani

22,9

A luxurious biryani featuring a medley of seafood such as prawns, fish, and calamari, all cooked with fragrant basmati rice and Indian spices for a coastal twist on the classic biryani.

Um biryani luxuoso com uma mistura de frutos do mar, como camarões, peixes e lulas, todos preparados com arroz basmati aromático e especiarias indianas para dar um toque costeiro ao clássico biryani.

Steamed Rice

3,9

Fluffy, steamed basmati rice, the perfect accompaniment to any curry or gravy dish.

Arroz basmati fofo e cozido no vapor, o acompanhamento perfeito para qualquer prato de caril ou molho.

Naan

3,2

Soft and fluffy leavened flatbread, baked fresh in the tandoor (clay oven). Ideal for pairing with curries.

Pão achatado levedado, macio e fofo, assado fresco no tandoor (forno de barro). Ideal para acompanhar com caril.

Garlic Naan

3,6

Classic naan bread, topped with freshly chopped garlic and baked to perfection.

Pão naan clássico, coberto com alho fresco picado e assado com perfeição no tandoor.

Garlic Cheese Naan

4,2

A delicious twist on garlic naan, stuffed with gooey melted cheese and finished with a topping of garlic for extra flavor.

Uma deliciosa variação do pão naan de alho, recheado com queijo derretido e finalizado com uma cobertura de alho para dar mais sabor.



Chilli Cheese Naan

4,5

Soft naan bread filled with melted cheese and spiced with fresh green chillies, offering a subtle heat in every bite.

Pão macio do meio-dia recheado com queijo derretido e temperado com pimentas verdes frescas, oferecendo um toque sutil de calor em cada mordida.

Tandoori Roti

2,9

Whole wheat unleavened flatbread, baked in a tandoor. A healthier, earthy option that pairs well with any curry.

Pão achatado integral sem fermento, assado em um tandoor. Uma opção mais saudável e terrosa que combina bem com qualquer caril.

Laccha Paratha

3,2

A multi-layered, flaky and buttery whole wheat flatbread, crisp on the outside and soft within, a great side for richer curries.

Um pão achatado de trigo integral, amanteigado e folhado, crocante por fora e macio por dentro, um ótimo acompanhamento para pratos mais ricos.

Butter Chicken Naan

6,9

Naan filled with creamy butter chicken inside, offering a rich and indulgent fusion of flavors in a single bite.

Naan recheado com frango cremoso com manteiga, oferecendo uma fusão rica e indulgente de sabores numa única mordida.

Gulab Jamun

3,9

Soft, deep-fried dumplings made from milk solids, soaked in a sweet cardamom-infused syrup. A traditional Indian dessert, best enjoyed warm.

Bolinhos macios e fritos feitos de sólidos de leite, embebidos em um xarope doce com infusão de cardamomo. Uma sobremesa indiana tradicional e melhor e quente.



DESSERT

SOBREMESAS

Gajar Halwa

4,2

A warm, traditional Indian dessert made from grated carrots slow-cooked in milk and ghee with rich aromatic finish.

Uma sobremesa indiana quente e tradicional, feita de cenouras raladas cozinhadas lentamente em leite e ghee, com um final aromático.

Kulfi on a Stick

4,2

A traditional Indian frozen dessert made from reduced milk, flavored with cardamom and saffron, served on a stick for a creamy and indulgent treat.

Uma sobremesa congelada tradicional indiana feita com leite reduzido, aromatizada com cardamomo e açafrão, servida no palito para um deleite cremoso e indulgente.



Bombay Masala Chai

2,9

*Spiced tea brewed with milk, cardamom, ginger, cinnamon etc.
Chá condimentado feito com leite, cardamomo, gengibre, canela, etc.*

Sweet Lassi

3,6

A refreshing and cooling yoghurt-based drink, sweetened with sugar and lightly flavored with cardamom.

Uma bebida refrescante e refrescante à base de iogurte, adoçada com açúcar e levemente aromatizada com cardamomo.

Mango Lassi

3.9

A popular drink made from yoghurt blended with ripe mango pulp, offering a creamy, fruity, and slightly tangy refreshment.

Uma bebida popular feita de iogurte misturado com polpa de manga madura, oferecendo um refresco cremosa e frutado

Berry Lassi

4,2

A delightful twist on the traditional lassi, made with yoghurt and fresh berry puree for a refreshing, tangy-sweet drink.

Uma deliciosa versão do tradicional lassi, feito com iogurte e purê de frutas vermelhas frescas para uma bebida refrescante, doce e.

[V] are pure vegetarian.

'Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing your order.

Todos os itens marcados com [V] são vegetarianos puros.

'Por favor, informe ao gar çom sobre quaisquer alergias alimentares ou restri ções alimentares antes de fazer seu pedido.