

# *passage to india*

FINE INDIAN CUISINE

MENU | PT

## A viagem

*Bem-vindo ao mundo de especiarias de “Passage to India”. A arte da culinária não está no uso excessivo de especiarias, mas na delicada mistura de uma variedade de condimentos para realçar o sabor e o aroma. Diferentes áreas e tradições desenvolveram as suas próprias especialidades regionais. Receitas foram passando através de gerações. As várias combinações de especiarias e ingredientes foram exploradas e evoluindo desde então. “Passage to India” fez uma nova tentativa de trazer até si a Autêntica Cozinha indiana com a qual poucos podem competir. A combinação de um ambiente e uma cozinha que faz crescer água na boca, fazem deste restaurante o sitio certo para levá-lo através de uma passagem para a Índia.*

# Glossário

## *ARROZ BASMATI*

*O arroz é o alimento principal no sub-contidente indiano e a sua influência estendeu-se e tornou-se o tradicional acompanhamento para pratos em restaurante indianos. O melhor arroz é o arroz Basmati, que é utilizado no preparo dos pratos de arroz neste restaurante. Arroz tende a ser comido com caril, onde há um molho para absorver.*

## *BIRIYANI*

*É um prato de arroz, cozido e temperado com carne ou legumes. A carne ou os legumes são pré-cozidos e depois misturados com o arroz basmati.*

## *BHUNA*

*Bhuna é um processo de cozimento, onde as especiarias são levemente fritas em bastante óleo para realçar o seu sabor. O prato “Bhuna” é uma extensão desse processo onde à carne são adicionadas especiarias e depois é cozido nos próprios sucos, o que resulta em profundos sabores fortes, mas muito pouco molho.*

## *CURRY*

*O Curry é uma designação genérica utilizada em toda a Europa e na Cultura Norte Americana para descrever uma variedade de pratos em geral temperadas, mais conhecida na culinária Indiana. Curry é um termo genérico, e embora não exista um atributo específico que marca um prato como “Curry”, algumas especiarias utilizadas em muitos mas certamente não em todos, os pratos de caril incluem cúrcuma, cominho, coentros e feno-grego.*

## *JALFREZI*

*É um prato “picante” dado o calor adicional por ser cozinhado com malaguetas frescas e piri-piri. Um prato Jalfrezi geralmente contém também cebola, tomate e pimento verde.*

## *KARAHI*

*É um estilo de cozinhar em vez de uma receita tradicional. Refere-se ao tipo de panela e aos vários tipos de pratos preparados na mesma, geralmente contendo carne ou legumes.*

## *KORMA*

*Este é um prato originário do Sul da Ásia que é feito com iogurte, leite de côco, pasta de cajú e amêndoas, é geralmente considerado como um tipo de caril mais suave.*

## *MADRAS*

*É um molho de Caril bastante picante, de cor vermelha escura, derivado do uso abundante de pó de chili. Originário do Sul da Índia recebe o nome da cidade de Madras agora conhecida como Chennai.*

## *NAAN*

*É um antigo e típico pão Indiano, com receita á base de trigo. Levedado e espalmado, o naan é feito no tandoor-primitivo o forno da cozinha indiana, subterrâneo e vertical feito de argila. Tradicionalmente o naan acompanha o caril (um prato culinário).*

# Glossário

## *PANEER*

*É um queijo caseiro com uma qualidade fresca, uma textura densa e friável que combina bem com sabores fortes.*

## *RAITA*

*É um molho indiano à base de iogurte. O iogurte pode ser temperado com coentros, cominhos, hortelã e pimenta, entre outras ervas e especiarias. É típica da culinária do Sul da Índia. O melhor acompanhamento para um prato de biriyani.*

## *SAAG*

*Trata-se de um prato de caril com espinafres comido na Índia, com pão, como roti, naan ou com arroz. Saag pode ser feita de espinafres, folhas de mostarda ou outras verduras, juntamente com a adição de especiarias e outros ingredientes.*

## *SEV*

*Um aperitivo salgado em forma de noodles feita com pasta de farinha de grão.*

## *SHEEK KEBAB*

*Sheek Kebab é composto por carne picada ou vegetais misturados com sumo de limão, coentros, cebola, alho e malaguetas verdes (opcional). A carne é moldada num espeto, como uma salsicha e cozida no Tandoor (forno de barra quente).*

## *TANDOORI*

*Pratos tandoori derivam do nome Tandoor (forno de barro) por serem cozinhados dentro do forno. Tandoor é alimentado por gás. É o calor gerado no tandoor que dá aos pratos tandoori o seu sabor único. As carnes são reduzidas para o forno em espeto e o pão é preso de lado.*

## *TIKKA*

*Tikka é um preparado tandoori, no entanto é geralmente um pedaço de fillet de carne, de queijo ou legumes que são cozidos no espeto.*

## *TIKKA MASALA*

*Um caril Tikka Masala é feito com carne ou queijo tikka que tenha sido temperado e cozinhado em espetos num tandoor sendo masala o molho de caril em que a tikka é servida. É um prato suave, cremoso e colorido.*

## *VINDALOO*

*Vindaloo era originalmente um prato Português, que teve o seu nome a partir de dois ingredientes principais, o vinho ou vinagre de vinho e o alho. Ao longo dos tempos foi temperada e alterada pelo povo da ex-colónia Portuguesa de Goa.*

*Se sofre de algum tipo de alergias alimentares, por favor certifique-se com um membro da nossa equipa que o prato que escolheu não contém nenhum ingrediente que lhe seja prejudicial. Obrigado.*

 **Vegetariano**

 **Picante**

# Entradas

## Sharuat

- 101 ✓ **PAPAD**  
*Um wafer estaladiço com origem indiana, descrito como um biscoito. Este é um aperitivo perfeito e pode ser comido com os nossos diversos molhos.* €0,75
- 102 ✓ **MASALA PAPAD** €1,75  
*Papad guarnecido com pimento verde picado, cebola, folhas de coentros e tempero suave.*
- 103 ✓ **VEGETARIAN SAMOSA** €1,90  
*Samosa é uma comida de rua, famosa na Índia. Um pastel triangular recheado com deliciosos vegetais.*
- 104 **CHICKEN SAMOSA** €1,90  
*Uma massa triangular popular crocante, recheada com carne picada de frango.*
- 105 ✓ **ONION BHAJJI** €3,75  
*Um lanche tradicional indiano onde as cebolas são revestidas com uma massa de farinha de grão de bico temperada e fritos antes de servir quente.*
- 106 ✓ **PANEER PAKORA** €4,75  
*Pedaços de queijo caseiro indiano revestido com uma massa de farinha de grão de bico e fritos antes de servir quente.*
- 107 **CHICKEN PAKORA** €4,75  
*Este é um dos snacks famosos de Ramadão, Supremo de frango revestido numa massa de farinha de grão de bico e fritos antes de servir quente.*
- 108 **PRAWN PURI** €6,75  
*Um caril especial de camarão servido num pão puri estaladiço.*
- 109 ✓ **CHANA PURI** €5,25  
*Um caril especial de grão de bico com molho espesso servido num pão puri estaladiço.*
- 110 **MIX NON-VEG PLATTER** €12,50  
*A combinação de um prato de entrada não vegetariano onde estão presentes a chicken samosa, chicken pakora e a jalpari pakora, tudo num só prato.*
- 111 ✓ **MIX VEG PLATTER** €10,50  
*A combinação perfeita de um prato com uma variedade de entradas vegetarianas onde estão presentes a samosa, paneer pakora, onion bhajji e as estaladiças potato bhajiyas.*
- 112 ✓ **GARLIC MOGO** €6,00  
*Mandioca cozida, salteada em alho, misturada com especiarias indianas num molho especial de alho picante.*
- 113 ✓ **CHICKEN 65** €6,75  
*Chicken 65, com a sua origem de Chennai, é uma entrada frita inicialmente marinada com gengibre, alho, malaguetas e varias especiarias.*
- 114 ✓ **KATHI ROLL** €6,75  
*Um wrap de pão Indiano fino recheado com um sauté de paneer com gengibre, alho, cebola, pimentos e varias especiarias.*

# Entradas

## Chaat Bhandar *Um começo para partilhar a dois*

*Chaat é um prato de aperitivos, geralmente servido à beira da estrada em tendas ou roulotes na Índia. Uma combinação perfeita de sabores crocantes, picantes e agri-doços.*

- 201 ✓ *PAPDI CHAAT* €6,50  
*Feito de tiras de crepes crocantes, decoradas com uma deliciosa combinação de batata, cebola e grão de bico preto. Regadas com iogurte, molhos de tamarindo e coentros. Guarneçada com sev.*
- 202 ✓ *ALOO TIKI CHAAT* €6,50  
*Um tipo de croquete de batatas espalmado cobertos de caril de grão de bico, cebolas e sev. Um prato picante que é muito popular em todas as idades na Índia.*
- 203 ✓ *SAMOSA CHAAT \* "PASSAGE TO INDIA" SPECIALTY* €7,00  
*(Veg/chicken)*  
*Uma camada de chamuças quentes cortadas em metades e guarneçada com cebolas picadas, batatas e grão de bico preto. Regadas com iogurte, molhos de tamarindo e coentros. Guarneçada com sev.*
- 204 ✓ *DAHI PURI* €6,00  
*Puri redonda estaladiça recheada com batata, cebola picada e grão de bico preto. Regadas com iogurte, molho de coentros e sev.*

## Appetisers *Chili Bhandar*

*Todos os pratos de Chili são salteados com cebola, couve coração e pimento verde, envolvidos num molho de soja, polpa de tomate e pasta especial de chili. Uma tentadora fusão Indo-Chinesa que pode ser uma entrada ou como um acompanhamento.*

- 205 ✓ *PANEER CHILI* €8,50
- 206 ✓ *PRAWN CHILI* €14,50

## Angaar Se

*Todos os pratos tandoori são servidos na “frigideira” de ferro onde são confeccionados com couve coração, cebolas e vegetais cozidos.*

- 301 ✓ **HARA BHARA KEBAB** €10,25  
*Kebabs são uma opção saudável e deliciosa que foi introduzida na Índia no séc. XVI pelo Mughal. Uma saborosa alternativa para os vegetarianos, feito de mistura de legumes e especiarias grelhadas num tandoor.*
- 302 **CHICKEN SHEEK KEBAB** €11,25  
*Sheek Kebab de frango é um prato em que a carne de frango picada e temperos são misturados e grelhados.*
- 303 **LAMB SHEEK KEBAB** €14,90  
*Kebab de borrego picado, marinado em temperos especiais e grelhado no tandoor.*
- 304 ✓ **SHASHLICK PANEER TIKKA** €11,50  
*Esta é uma receita tradicional, feita de leves e suculentos pedaços de paneer temperados numa marinada especial feita de iogurte e especiarias tandoori, depois grelhados com pimento verde e cebola.*
- 305 **SHASHLICK CHICKEN TIKKA** €11,90  
*Peito de frango sem pele desossado e temperado na marinada levemente temperada servido com pimento verde e cebolas grelhadas e limão.*
- 306 **SHASHLICK LAMB TIKKA** €14,90  
*O borrego é temperado na marinada de iogurte e especiarias e é grelhado no tandoor com pimento verde e cebola.*
- 307 **MURGH MALAI TIKKA** €12,90  
*Irresistíveis e suculentos pedaços de frango que se derretem na boca, são marinados em iogurte, creme, queijo, ervas e especiarias e grelhados a perfeição.* €7,90 1/2
- 308 **CHICKEN TIC TIC** €12,90  
*Peito de frango sem pele desossado e marinado, levemente temperado servido com pimenta preta, pimentos e cebola grelhadas e limão.*
- 309 **CHICKEN TANDOORI** €10,50  
*Pedaços de frango temperados na marinada especial e servidos com cebolas grelhadas e limão.*
- 310 **KING PRAWN TANDOORI** €20,90  
*Camarões tigre marinados, numa marinada especial e levados á perfeição num tandoor. Inspirado na antiga cozinha dos reis e rainhas indianos, esta explosão tandoori com sabores exóticos, é leve, refrescante e muito simpática para o coração.*
- 311 **ASSORTED TANDOORI** €21,90  
*Um prato com uma mistura de Chicken tandoori, Murgh tikka, Lamb tikka, camarões e kebab.*

## Frango *Murgh Ka Khazana*

- 401 **BUTTER CHICKEN** €10,90  
*Frango grelhado no tandoor, depois cozido em molho de tomate e natas e temperado com manteiga e especiarias importadas. Especialmente suave.*
- 402 **CHICKEN MANGO** €10,90  
*Frango desossado cozido num molho especial de tomate, cebola picada, adicionado ao leite, polpa de manga, amêndoas moídas e sumo de limão.*
- 403 **CHICKEN CURRY** €10,50  
*Um Caril muito popular que tem a sua origem no Sul da Índia. É composto de frango com molho de tomate com base aromatizada no gengibre, alho e uma variedade de especiarias.*
- 404 **CHICKEN KARAHÍ\* “PASSAGE TO INDIA” SPECIALITY** €10,90  
*Cubos de frango desossado refogado com pimentos verdes, cebola, tomate e especiarias exóticas.*
- 405 **CHICKEN TIKKA MASALA** €10,90  
*Cubos de peito de frango desossados, grelhados e cozidos num molho de tomate e natas com pimento verde e cebola.*
- 406 **CHICKEN SAAG** €10,90  
*Cubos de frango desossados, cozidos com espinafres, cebola, tomate e especiarias suaves.*
- 407 **CHICKEN KORMA** €11,90  
*Numa marinada especial de iogurte, côco ralado, pasta de cajú e amêndoas onde o frango é misturado com cebolas salteadas e especiarias.*
- 408 ✂ **CHICKEN CHACUTI** €11,90  
*Um prato de culinária Indo-Portuguesa de Goa, de carne de frango confeccionado com côco, gengibre, alho e varias especiarias.*
- 409 ✂ **CHICKEN KALI MIRCH** €10,90  
*Um prato de frango marinado, cozinhado com cebola picada, pasta de alho e gengibre, nos molhos de tomate e de cebola. Combinado com um sabor distinto de grãos de pimenta preta.*
- 410 ✂ **CHICKEN VINDALOO** €10,50  
*Cubos de frango cozidos em molho picante de tomate, com cebola e batata.*
- 411 ✂ **CHICKEN JALFREZI** €10,90  
*Cubos de frango desossados, cozidos em molho de tomate. Um prato picante reforçado com o sabor das malaguetas, tomate e cebola.*
- 412 ✂ **CHICKEN MADRAS** €10,90  
*Este é um dos pratos mais conhecidos em toda a Índia. O prato incorpora o sabor picante da malagueta e tomate.*



## Borrego *Ghost E Lazzez*

- 501 **LAMB TIKKA MASALA** €13,90  
*Borrego marinado em iogurte e especiarias previamente cozido no tandoor. Adicionado com molhos de tomate e natas.*
- 502 **LAMB CURRY** €13,00  
*Cubos de borrego salteados com cebola e especiarias. Cozido em molho de tomate especial.*
- 503 **LAMB KARAHÍ** €13,00  
*Cubos de borrego cozinhados em tomate, pimento verde, cebola, alho e especiarias.*
- 504 **LAMB BHUNA** €13,00  
*Um prato meio seco, salteado em muitas cebolas, tomate e uma excelente selecção de ervas e especiarias. Cozinhado lentamente para conseguir um prato saboroso e aromático.*
- 505 **LAMB SAAG\* ESPECIALIDADE “PASSAGE TO INDIA”** €13,00  
*Borrego refogado com cebola, tomate, especiarias e cozido com espinafres.*
- 506 **LAMB KORMA** €14,90  
*Numa marinada de iogurte, côco ralado, pasta de amêndoas e cajú, combinados com tenros pedaços de borrego grelhado no tandoor, salteados com especiarias e cebolas.*
- 507 **LAMB VINDALOO** €13,00  
*Este é um prato bastante picante e requintado de Goa, onde o borrego é cozido com molho de tomate, malaguetas e batata.*
- 508 **LAMB JALFREZI** €13,50  
*Um prato tradicional Indiano com cubos de borrego temperados. Servido num espesso molho picante de tomate.*
- 509 **LAMB MADRAS** €13,50  
*Um prato classico indiano feito com cubos de borrego cozidos num refogado de sementes de feno-grego, adicionado ao molho picante de madras.*

## Marisco Samundar Ke Moti

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 601 | <b>SHAHI PRAWN MASALA*</b> <i>“PASSAGE TO INDIA” SPECIALTY</i><br><i>Camarões salteados com cebola e cozidos em molho de tomate e natas adicionado com côco ralado e guarnecido com amêndoas moídas.</i> | €15,50 |
| 602 | <b>PRAWN KARAH</b><br><i>Camarões salteados com cebola, tomate pimento verde e especiarias.</i>  | €14,90 |
| 603 | <b>PRAWN CURRY</b><br><i>Camarões temperados e cozidos num caril cremoso de tomate.</i>  | €14,50 |
| 604 | <b>PRAWN MASALA</b><br><i>Camarão cozinhado em molho de tomate, cebola, pimento verde, gengibre, alho e especiarias.</i>   | €14,90 |
| 605 | <b>KING PRAWN MASALA</b><br><i>Camarão tigre cozido em molho de tomate, com cebola, pimento verde, gengibre, alho e especiarias.</i>   | €19,90 |
| 606 | <b>PRAWN KORMA</b><br><i>Uma marinada especial de iogurte, côco ralado, pasta de cajú e amêndoa onde são misturados os camarões e refogados com cebola, alho e gengibre.</i>                             | €16,50 |
| 607 | <b>PRAWN SAAG</b><br><i>Camarões salteados com tomate, cebola, alho e gengibre, com espinafres e um toque de sumo de limão.</i>  | €15,50 |
| 608 | <b>PRAWN VINDALOO</b><br><i>Camarão salteado em cebola e especiarias, adicionado a um molho de tomate espesso e batata.</i>  | €14,50 |
| 609 | <b>PRAWN MADRAS</b><br><i>Um prato baseado em molho bastante picante de tomate condimentado com camarões salteados em cebola e alho.</i>   | €14,90 |

## Vegetariano *Hara Bhara khazana*

- 701 ✓ **DAL MAKHNI** €10,90  
*Lentilhas misturas num cremosos e rico molho de tomate e natas com gengibre e alho. Um prato ligeiramente temperado para o seu paladar.*
- 702 ✓ **DAL TARKA** €10,50  
*Lentilhas temperadas e guarnecidas com alho, gengibre fresco, cozidas numa sopa grossa. Uma leve alternativa a um prato principal ou como pedido extra.*
- 703 ✓ **MIX VEGETABLE** €10,50  
*Um dos pratos mais conhecidos em toda a Índia composto por vegetais frescos picados e salteados num espesso molho de tomate.*
- 704 ✓ **PALAK PANEER** €10,90  
*Queijo caseiro cozido com espinafres, cebola, tomate e especiarias.*
- 705 ✓ **PANEER KARAH** €10,90  
*Uma receita Punjabi caseira muito conhecida, de queijo refogado com cebola, gengibre e pasta de alho, cozido num molho especial de tomate.*
- 706 ✓ **BHINDI KARAH** €10,90  
*Quiabo fresco salteado com cebola, gengibre e alho num molho especial de tomate.*
- 707 ✓ **PANEER TIKA MASALA \* ESPECIALIDADE "PASSAGE TO INDIA"** €10,90  
*Uma união delectável da Mogul e da culinária do Norte da Índia. Esta é uma deliciosa combinação de queijo indiano grelhado com cebola, pimento verde e molho de tomate e natas.*
- 708 ✓ **MALAI KOFTA** €10,90  
*Bolas de legumes e requeijão caseiro, cozinhados com cebola e refogados em molho de tomate e natas*
- 709 ✓ **CHANA ALOO MASALA** €10,50  
*Grão de bico cozido com batata e cebola, num espesso molho de tomate, especiarias e ervas aromáticas. Guarnecidas com rodela de cebola.*
- 710 ✓ **NAVRATNA KORMA** €10,90  
*Legumes frescos cozidos em molho de iogurte com côco ralado e pasta de cajú e amêndoas.*
- 711 ✓ **MATTAR PANEER** €10,90  
*Ervilhas cozidas com queijo caseiro, salteadas com cebola e alho num cremoso molho de tomate.*
- 712 ✓ **VEGETABLE JALFREZI** €10,90  
*Um prato picante feito com vários legumes, paneer e especiarias, refogado num espesso molho de tomate.*
- 713 ✓ **PANEER DOPIAZA** €10,90  
*Dopiaza que significa "duas cebolas" é um prato conhecido de Sul da Ásia, onde o paneer é cozinhado com bastante cebola, gengibre, alho e outras especiarias.*
- 714 ✓ **BAIGAN KA BHARTHA** €11,90  
*Beringela infundidas em cebola e alho, servido no molho espesso de tomate.*

# Salso Have Aawse

## Biryani Acompanhado com Raita

- 801 ✓ *VEG BIRIYANI* €14,90  
*Vegetais frescos e frutos secos cozinhados com iogurte no arroz basmati, aromatizado com ervas e especiarias. Guarnecido com cebola frita.*
- 802 *CHICKEN BIRIYANI* €15,90  
*Tenros pedaços de frango juntos com cebola e pimento verde, cozinhado com iogurte e frutos secos, no arroz basmati com especiarias à perfeição. Guarnecido com cebola frita.*
- 803 *LAMB BIRIYANI* €16,90  
*Tenros pedaços de borrego juntos com cebola e pimento verde, cozinhado com iogurte e frutos secos, no arroz basmati com especiarias à perfeição. Guarnecido com cebola frita.*
- 804 *PRAWN BIRIYANI* €18,90  
*Camarão junto com cebola e pimento verde, cozinhado com iogurte e frutos secos, no arroz basmati e especiarias à perfeição. Guarnecido com cebola frita.*

## Raita Acompanhamento de molho de iogurte

- 901 ✓ *CUCUMBER RAITA* €2,25  
*Um acompanhamento de iogurte com pepino e ervas aromáticas.*
- 902 ✓ *PYAAS RAITA* €2,25  
*Iogurte com cebola picada e ervas aromáticas.*
- 903 ✓ *SEV RAITA* €2,75  
*Iogurte com ervas aromáticas e sev.*

# Arroz, Pão e Saladas

## Seleção de arroz *Chaawal ke bhandaar se*

- 1001 ✓ *WHITE RICE* Acompanhamento incluído nos pratos principais  
*Arroz branco basmati.*
- 1002 ✓ *JEERA RICE* €2,75  
*Arroz basmati refogado em manteiga e sementes de cominho.*
- 1003 ✓ *PILAU RICE* €3,75  
*Arroz basmati cozido e salteado com legumes e ervas aromáticas.*
- 1004 ✓ *SHAHI PILAU* €4,75  
*Arroz basmati cozido e refogado com uma combinação de frutos secos e ervas aromáticas.*
- 1005 ✓ *MUSHROOM FRIED RICE* €3,75  
*Arroz basmati refogado na manteiga, com sementes de cominho e cogumelos laminados.*
- 1006 ✓ *KESARIYO RICE* €4,90  
*Arroz basmati refogado com manteiga e cozido com açafrão e cajú.*

## Pão Indiano *Sathe Shu Magawu*

*Todos os pães são feitos sem ovo e cozidos no nosso forno tandoor.*

- 1101 ✓ *TANDOORI ROTI* €2,25  
*Pão fermentado integral feito no tandoor e barrado com manteiga.*
- 1102 ✓ *TANDOORI NAAN* €2,75  
*Pão fermentado e levedado ao estilo da Índia cozido no tandoor.*
- 1103 ✓ *BUTTER NAAN* €3,25  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor e barrado com manteiga.*
- 1104 ✓ *GARLIC NAAN* €3,75  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor e barrado com manteiga, alho torrado e coentros.*
- 1105 ✓ *CHEESE NAAN* €4,75  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor com queijo e barrado com manteiga.*
- 1106 ✓ *CHEESE GARLIC NAAN* €6,00  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor com alho torrado, queijo e folhas de coentros e barrado com manteiga.*
- 1107 ✓ *CHILI GARLIC NAAN* €4,50  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor, com malaguetas frescas, alho e barrado com manteiga. Guarnecido com folhas de coentros.*
- 1108 ✓ *CHEESE CHILI GARLIC NAAN* €6,50  
*Pão fermentado e levedado espalmado no tandoor com queijo, malaguetas verdes, alho, folhas de coentros e barrado com manteiga.*

# Arroz, Pão e Saladas

- 1109 *PESHWARI NAAN* €5,50  
*Pão fermentado e levedado, espalmado no tandoor com côco ralado frutos secos e anis, e barrado com manteiga.*
- 1110 *NAAN PLATER* €8,50  
*Uma combinação perfeita de Butter naan, Cheese naan e Garlic naan, tudo num só prato.*

## Saladas

- 1201 ✓ *ONION SALAD* €1,50  
*Anéis de cebola cortada guarnecida com um tempero especial e folhas de coentros.*
- 1202 ✓ *ONION AND TOMATO* €2,25  
*Cebola e tomate fatiado, guarnecido com especiarias e um toque de limão.*
- 1203 ✓ *MIX SALAD* €3,25  
*Uma mistura de cebola, tomate, couve coração e pepino combinado com especiarias e um toque de limão.*

## Sobremesas

- 01 **GAJAR KA HALWA WITH ICE CREAM** €3,90  
*É uma das mais populares e tradicionais sobremesas indianas, feita de cenouras frescas raladas e cozidas em leite condensado e Ghee (manteiga indiana), decorada com pó de amêndoas e servida com gelado de baunilha.*
- 02 **BEBINCA** €4,25  
*Um pudim em camadas, tradicional de Goa, feito de farinha de trigo, ovo, manteiga Indiana (Ghee), açúcar e leite de côco.*
- 03 **GULAB JAMUN** €3,90  
*Uma sobremesa que é muito popular em todo o subcontinente indiano feita de uma massa composta principalmente de sólidos do leite mergulhados num xarope de açúcar aromatizado com sementes de cardamomo e açafrão.*
- 04 **KAJU BADAM PISTA KULFI** €4,75  
*Esta é uma sobremesa gelada com sabor popular à base de leite, e uma mistura de pó de castanhas de caiu, amêndoas e pistachos. Teve origem no sul da Ásia e é muito popular em todos os países vizinhos no Médio Oriente.*
- 05 **MANGO KULFI** €3,90  
*Sobremesa gelada de manga decorada com polpa de manga.*
- 06 **CHOCOLATE KULFI** €4,25  
*Uma sobremesa gelada de chocolate guarnecida com polpa de chocolate.*
- 07 **PETIT GÂTEAU WITH ICECREAM** €4,90  
*Um pequeno bolo de chocolate com um recheio cremoso de chocolate, servido com gelado de baunilha.*
- 08 **RAS MALAI** €4,75  
*Bolinhas de queijo caseiro embebidos em leite açucarado e engrossado delicadamente. Aromatizado com cardamomo.*

*Siga-nos!*



 [passagetoindia\\_portugal](https://www.instagram.com/passagetoindia_portugal)

*Avenida Praia da Vitória, N° 45 1000-246 Lisboa  
+351 213 544 073*

*reservas@passagetoindia.pt  
www.facebook.com/passagetoindiaportugal  
www.passagetoindia.pt*