

APERITIVOS | APPETIZER

- 001 Papadum**.....1.00€
Ostias feitas à base de lentilhas amarelas e bolachas de arroz/Yellow lentils and rice water
- 002 Bandeja de pickles/Pickle Tray**.....1.50€
Chutney de manga misturado com pickles, cebola picada e iogurte com molho de menta/Mango chutney, mix pickles, chopped onions, yoghurt with mint sauce
- 003 Raita iogurte com pepino picado/ Yoghurt with shredded cucumbers**.....2.50€
- 004 Mint Chutney**.....0.50€
Folhas de hortelã fresca, pimenta verde, alho e cominho /fresh mint leaves, green chilies, garlic and cumin

ENTRADAS VEGETARIANAS|STARTERS

- 005 Cebolas Bhaji/Onion Bhaji**.....3.50€
Bolinhas de cebola fritos, ligeiramente picantes/Crispy lightly spiced onion fritters
- 006 Chamuças de Vegetais/Vegetable Samosa (2 Peças/2 Pieces)**.....4.00€
Pastéis fritos e crocantes em forma de triângulo, recheados com batatas e ervilhas/Crispy pastry stuffed with seasoned potatoes and peas
- 007 Pakora de Vegetais/Vegetable Pakora**.....4.00€
Bolinhas fritos de vegetais salgadas/Savoury vegetable fritters



- 008 Paneer Pakora (4 Peças/4 Pieces)**.....5.00€
Queijo cottage indiano panado em farinha fritos e m óleo /Indian cottage cheese dipped in oil and gram flour (paneer)

ENTRADAS|STARTERS

- 009 Chamuças de Frango/Chicken Samosa (2 Peças/2 Pieces)**.....4.00€
Pastéis fritos e crocantes, recheados com frango moído/ Triangle pastry stuffed with minced chicken
- 010 Pakora de Camarão/Prawn Pakora (4 Peças/6 Pieces)**.....6.00€
Camarão revestido em farinha de grão-de-bico, frito até à perfeição/Prawn pieces coated in gram flour and fried to perfection
- 011 Pakora de Peixe/Fish Pakora (4 Peças/4 Pieces)**.....5.00€
Cubos de Peixe panados em farinha fritos, em óleo a/Fish Cubes dipped in oil and gram flour

- 012 Gambas Tigre no Tandoori/Tandoori King Prawns (6 Peças/6 Pieces)**.....14.00€
Camarão Rei-braseado no espeto no Tandoor com iogurte, espinafres, alho, gengibre e suaves especiarias indianas/King Prawns braised cooked on skewers in the Tandoor with yoghurt, spinach, garlic, ginger and mild Indian spices

- 013 Frango Pakkora/Chicken Pakkora (6 Peças/6 Pieces)**.....6.00€
Pedacos de galinha tenros, mergulhados em massa de grão-de-bico e fritos/Tender boneless pieces of chicken dipped in chick-pea batter and deep fried barrego/sheikh kebab/Assorted tandoori varieties of chicken, chicken tikka kabab,Lamb chop, seekh kabab



- 014 Chicken Lollypop (6 Peças/6 Pieces)**.....6.00€
Pedacos de galinha tenros, mergulhados em massa de grão-de-bico e fritos/Tender boneless pieces of chicken dipped in chick-pea batter and deep fried

ESPECIALIDADES NO TANDOOR|TANDOOR SPECIAL

- 015 Frango Tikka/Tikka Chicken (6 Peças/6 Pieces)**.....12.00€
Tender Pedacos de Frango Desossados, subtilmente aromatizados com especiarias suaves e assados no espeto no Tandoor/Tender Boneless pieces of Chicken , subtly flavoured with mild spices and barbecued on a skewer in the Tandoor
- 016 Frango Malai Tikka/Malai Chicken Tikka (6 Peças/6 Pieces)**.....12.00€
Malai tikka refere-se ao supremo de frango grelhado com gengibre, alho, malagueta verde, queijo creme, pasta de caju, requeijão pendurado com tala de coentros e cardamomo/ Malai tikka refers to grilled supreme of chicken with ginger, garlic, green chilli, cream-cheese, cashew paste, hung curd coriander-stem and cardamom
- 017 Sheekh Kabab**.....12.00€
Cordeiro moído marinado em especiarias, cebola, coentros, grelhado no tandoor/Minced lamb marinated in spices,onions, coriander, cooked in tandoor



- 018 Frango no Tandoori/Tandoori Chicken**
(Meia/Half).....8.90€
(Inteira/Full).....13.90€

Frango marinado em iogurte, temperado subtilmente com especiarias suaves e sumo de limão, grelhado no tandoor/ Spring chicken marinated in yogurt, freshly ground mild spices and lemon juice, cooked in tandoor

- 019 Frango Shashlik/Shashlik Chicken.....12.00€**

Espetada de frango estilo indiano com pimento verde, cebola, tomate, especiarias/Chicken meat skewered Indian style with green Peppers, onion, tomatoes spices

- 020 Mix de Grelhados no Tandoori/Tandoori Mix Grill.....18.00€**

Combinada de variedades tandoori de galinha tikka kebab, costeleta de borrego, sheikh kebab/Assorted tandoori varieties of chicken, chicken tikka kebab, Lamb, seekh kebab

SOUPA/SOUP

- 021 Sopa de lentilhas/Lentils (daal) Soup..3.90€**

Feita com lentilhas, alho, gengibre, canela, cardamom e especiarias suaves/Made with lentils, garlic, ginger, cinnamon, cardamom and mild Indian spices

- 022 Veg Soup.....4.00€**

Sopa feita com mix de legumes picados/Soup made with mix chopped vegetables

- 023 Chicken Soup.....5.00€**

Sopa feita de pequenas pedaços de frango sem ossa/Soup made of small boneless pieces of chicken

MARISCO NO TANDOOR|SEAFOOD TANDOOR

(Iguarias cozinhadas num forno de barro especial - o "Tandoor" servem todos com caril de vegetais)/ (Delicacies Cooked in a special clay oven - the Tandoor)

- 024 Gambas Tigre no Tandoori/Tandoori King Prawn.....18.00€**

Gambas grelhadas no espeto no tandoor com iogurte e especiarias leves/Prawn braised with yogurt and delicate spices cooked on skewers in tandoor

TANDOOR VEGETARIANO|VEGETARIAN TANDOOR

- 025 Paneer Shashlik.....15.00€**

Espetada de queijo caseiro à moda Indiana, com pimento verde, cebola, tomate, especiarias e caril de vegetais/ Homemade cheese, skewered Indian style with green Pepper, onion, tomatoes, spices and vegetable



PRATOS VEGETARIANO|VEGETARIAN DISHES

- 026 Dal Makhni.....10.00€**

Lentilhas pretas inteiras (conhecidas como Urad dal ou Kaali Dal em hindi) e feijões vermelhos (conhecidas como Rajma em hindi)/Whole Black Lentils (known as Urad dal or Kaali Dal in Hindi) and Kidney Beans (known as Rajma in Hindi)



- 027 Dal Tarka.....8.00€**

Lentilhas fritas com alho e sementes de cominhos/ Lentils fried with garlic and cumin seeds

- 028 Chana Masala.....8.00€**

Grão-de-bico branco, cebola, tomate, especiarias, ervas e grão-de-bico cozido cozido em uma cebola picante tomate masala/ white chickpeas, onions, tomatoes, spices, herbs and Boiled chickpeas simmered in a spicy onion tomato masala

- 029 Mumbai Aloo.....8.00€**

Batatas cozidas em sementes de cominho, gengibre, açafrão das índias e tomate/Potatoes cooked with cumin seeds, ginger, turmeric and fresh tomatoes

- 030 Aloo Gobhi.....8.00€**

Batatas e couve-flor cozidas em especiarias média-picantes/ Potatoes and cauliflower cooked in medium spices

- 031 Subzi Jalfrezi.....9.00€**

Legumes frescos cozidos com cebola, pimenta-do-reino e tomate temperadas em wok/Fresh mixed vegetables cooked with onion, black pepper, and tomatoes spiced in a wok

- 032 Saag Aloo.....8.00€**

Batatas cozinhadas com espinafre, ervas aromáticas e especiarias indianas/Spinach and potatoes cooked with indian herbs and spices



- 033 Baigan Bhaji.....8.00€**

Purê de beringela cozida e temperada com ervas e cebola salteada/Whole eggplant baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sautéed in onions

034 Palak Paneer.....9.00€

Queijo e espinafres cozido com ervas e especiarias indianas/Spinach and cheese with Indian herbs and spices

035 Aloo Mutter.....8.00€

Batatas e ervilhas, cozidas num molho especial/Potatoes & green peas cooked in a special gravy

036 Mutter Paneer.....9.00€

Queijo e ervilhas, cozidos num molho especial/Cheese and peas cooked in a special gravy

037 Dal Saag.....8.00€

Camarão com alho no molho masala/Lentilhas amarelas cozinhadas com espinafres frescos

038 Kofta de Vegetais/Vegetable Kofta.....9.00€

Mistura de vegetais servidos em bolas com molho de tomate e especiarias médias/Mixed vegetables balls served in a tomato sauce and medium spices

**039 Korma de Vegetais/
Vegetable Korma.....9.00€**

Vegetais frescos cozidos gentilmente com especiarias leves e leite de côca/Fresh vegetables gently cooked in mild spices and coconut cream

040 Malai Kofta.....10.00€

Bolas de queijo misturadas e servidas com um molho leve de manteiga e tomate/Mixed cheese balls served in mild butter and tomato sauce

**041 Bhindi Bhaji
(se estiverem em época)/(in season).....10.00€**

Quiabos cozidos com um molho de cebola, ligeiramente picante/Ladies' finger (okra), cooked with an onion sauce, slightly spicy

042 Paneer Tikka Massala.....10.00€

Queijo caseiro marinado em iogurte com um molho de natas e especiarias leves/Homemade cheese marinated in yogurt with a creamy sauce and light spices

043 Paneer Karahi.....10.00€

Queijo caseiro cozinhado com tomate fresco, cebola, ervas e especiarias/Homemade cheese cooked with fresh tomatoes, onion, herbs and spices

044 Paneer Chilly.....12.00€

Paneer crocante (queijo indiano) servido em molho picante, vinagre e molho de pimenta/Crispy paneer (Indian cheese) tossed in a spicy sauce, vinegar, and chili sauce

045 Paneer Makhanwala.....12.00€

Cubos macios de paneer (requeijão indiano) em um molho ou molho amanteigado, cremoso, picante e levemente adocicado feito com cebola, tomate, castanha de caju, ervas e especiarias/soft paneer cubes (Indian cottage cheese) in a buttery, creamy, tangy, lightly sweet gravy or sauce made with onion, tomato, cashews, herbs and spices

MARISCO|SEAFOOD**046 Caril de Peixe/Fish Curry.....11.00€**

Peixe sem espinhas cozinhado num molho de especiarias frescas/Boneless fish cooked with freshly spiced gravy

047 Madras de Peixe/Fish Madras.....12.00€

Peixe sem espinhas com molho de tomate e especiarias picantes/Boneless fish with tomato paste and hot spices

**048 Massala de Peixe/Fish Masala.....10.50€**

Peixe sem espinhas cozido num molho de natas enriquecido com tomate e especiarias/Boneless fish, cooked in a lightly creamy sauce enriched with spices and tomatoes

**049 Caril de Peixe do Sul da Índia/
South Indian Fish Curry.....12.00€**

Peixe marinado com molho de côca e especiarias do sul da Índia/Fish in sauce of touch tamarind coconut and spice of South India

050 Caril de Gambas/Prawn Curry.....12.00€

Gambas cozinhadas num molho picante de cebola/Prawn cooked in onion spiced sauce

051 Bhuna de Gambas/Prawn Bhuna.....13.50€

Gambas cozidas com tomates frescos e especiarias mediopícaras/Prawn cooked with fresh tomatoes and medium hot spices

052 Jalfrezy de Gambas/Prawn Jalfrezy.....13.50€

Gambas cozidas com pimentas verdes, pimento preto, molho de tomate e especiarias/Prawn cooked in fresh tomatoes, green and black peppers, onion sauce and spices

**053 Masala de Gambas/Prawn Masala.....13.50€**

Gambas cozidas num molho de natas ligeiro, enriquecido com especiarias e tomate/Prawn cooked in a lightly creamy sauce enriched with spices and tomatoes

054 Karahi de Gambas/Prawn Kadhai.....13.50€

Gambas cozidas com tomate, cebolas e pimenta preta/Prawn cooked in tomatoes, onions and black pepper

055 Korma de Gambas/Prawn Korma.....13.50€

Camarões cozidos em um suave molho de leite de côca/Prawns cooked in a gentle coconut milk sauce

FRANGO|CHICKEN

- 056 Caril de Frango/Chicken Curry.....10.00€**
Frango sem osso cozido num molho de cebola e especiarias médio-picantes/Boneless fresh chicken cooked in medium onion sauce and spices
- 057 Bhuna de Frango/Chicken Bhuna.....10.50€**
Frango sem osso cozido com tomate fresco e especiarias médio-picantes/Boneless chicken cooked with fresh tomatoes and medium hot spices
- 058 Madras de Frango/Chicken Madras.....11.00€**
Frango cozida com um molho de tomate e especiarias picantes/Chicken cooked with tomato paste and hot spices
- 059 Vindaloo de Frango/Chicken Vindaloo.....11.00€**
Frango cozida com batatas e um molho extremamente picante/Chicken cooked with potato in a highly spiced tangy sauce
- 060 Jalfrezy de Frango/Chicken Jalfrezy.....10.00€**
Frango cozida com tomate, pimenta verde e um molho de cebola e especiarias/Chicken cooked in fresh tomatoes, green pepper, onion sauce and spices
- 061 Dansak de Frango/Chicken Dansak.....11.00€**
Frango cozida com especiarias e lentilhas/Chicken cooked with spices and lentils
- 062 Saag de Frango/Chicken Saag.....10.50€**
Frango sem osso, cozida num molho de cebola e espinafres/Boneless chicken cooked in cream onion and spinach
- 063 Korma de Frango/Chicken Korma.....10.50€**
Frango cozido com leve tempero e um toque de creme de coco, creme de leite/Chicken cooked with light spices and a touch of coconut cream, milk cream
- 064 Dopyaza de Frango/Chicken Dopyaza.....10.50€**
Pedacos tenros de Frango salteados com cebola e especiarias médio-picantes/Tender pieces of chicken sauteed with onion in medium spices
- 065 Tikka Massala de Frango/Chicken Tikka Masala.....10.50€**
Frango tenro sem osso grelhado no forno e mergulhado num cremoso tomate e cebola massala/Tender boneless chicken pieces broiled in tandoor submerged in a creamy, tomato and onion masala sauce
- 066 Chicken Chilly.....13.00€**
Frango crocante doce, picante e levemente azedo com pimentão, alho, molho de pimenta e molho de soja / Sweet, spicy & slightly sour crispy chicken with bell peppers, garlic, chili sauce & soya sauce
- 067 Butter Chicken.....12.00€**
Frango sem ossos cozido com cebola, tomate esmagado, alho e gengibre e especiarias indianas/Boneless chicken cooked with onion, crushed tomatoes, garlic and ginger, and Indian spices



- 068 Mango Chicken.....12.00€**
Frango frito suculenta cozido com polpa de manga doce, cebola tenra e crocante e pimentão / sweet mangoes, cream, tender boneless chicken cooked with yellow sauce
- 069 Kadhai de Cordeiro/Chicken Kadhai.....12.50€**
Frango cozido com tomate fresco, cebola, ervas e especiarias/Chicken cooked with fresh tomatoes, onion, herbs and spices

BORREGO|LAMB

- 070 Caril de Borrego/Lamb Curry.....12.50€**
Borrego fresco cozinhado em molho de cebola média e especiarias/Fresh lamb cooked in medium onion sauce and spices
- 071 Kadhai de Borrego/Lamb Kadhai.....12.50€**
Borrego cozinhada com tomate fresco, cebola, pimento, ervas aromáticas e especiarias/Lamb cooked with fresh tomatoes, onion, capsicum, herbs and spices



- 072 Bhuna de Borrego/Lamb Bhuna.....12.50€**
Borrego cozinhado com tomate fresco e especiarias picantes/Lamb cooked with fresh tomatoes and medium hot spices
- 073 Madras de Borrego/Lamb Madras.....12.50€**
Borrego cozinhada em molho picante de cebola e tomate, guarnecido com coentros/Lamb cooked in hot spiced onion sauce and tomatoes garnished with coriander



- 074 Rogan Josh de Borrego/Lamb Rogan Josh.....12.50€**
Borrego sem ossos cozinhado com molho de especiarias média/Boneless lamb cooked with medium spiced gravy
- 075 Vindaloo de Borrego/Lamb Vindaloo.....12.50€**
Borrego cozinhado com batata em molho picante muito condimentado/Lamb cooked with potato in highly spiced tangy sauce

076 Korma de Borrego/Lamb Korma _____12.50€

Borrego cozinhado com especiarias leves e um toque de creme de coco/Lamb cooked with light spices and a touch of coconut cream

077 Saag de Borrego/Lamb Saag _____12.50€

Borrego sem ossos cozinhado em molho de especiarias e espinafres/Boneless lamb cooked in spice sauce and spinach

078 Daal Gosht _____13.00€

Borrego cozinhado com especiarias e lentilhas/Lamb cooked with spices and lentils

PORCO|PORK

079 Caril de Porco/Pork Curry _____10.00€

Porco sem ossos cozido em molho de cebola média e especiarias/Boneless Pork cooked in medium onion sauce and spices

080 Porco Kadhahi/Pork Kadhahi _____10.50€

Carne de porco sem ossos cozida com tomates frescos e especiarias picantes médias/Boneless pork cooked with fresh tomatoes and medium hot spices

081 Porco Vindaloo/Pork Vindaloo _____11.00€

Carne de porco cozida com batata em molho picante altamente picante/ Boneless Pork cooked with potato in a highly spiced tangy sauce

082 Porco Jalfrezi/Pork Jalfrezi _____10.00€

Carne de porco cozinhada em tomates frescos, pimento verde, molho de cebola e especiarias/ Boneless Pork cooked in fresh tomatoes, green pepper, onion sauce and spices

083 Kadhahi de Porco/Pork Kadhahi _____12.50€

Carne de porco cozida com tomate fresco, cebola, ervas e especiarias/Pork cooked with fresh tomatoes, onion, herbs and spices

BIRYANI

(Todas servidas com molho de caril e Raita)
(All served with curry sauce and Raita)

**084 Biryani de Vegetais/
Vegetable Biryani _____10.00€**

Arroz basmati servido com vegetais frescos e açafrão, guarnecido/Basmati rice cooked with fresh vegetables and saffron spices



085 Biryani de Frango/Chicken Biryani _____12.50€

Arroz basmati cozido com Frango e açafrão, guarnecido/Basmati rice cooked with chicken and saffron spices

086 Biryani de Cordeiro/Lamb Biryani _____13.00€

Arroz basmati cozido com cordeiro e açafrão, guarnecido/Basmati rice cooked with lamb and saffron spices

087 Biryani de Gambas/Biryani Prawns _____14.50€

Arroz basmati cozido com gambas e açafrão, guarnecido/Basmati rice cooked with prawns and saffron, spices

ARROZ|RICE

088 Arroz simples/Plain Rice _____1.80€

Arroz basmati branco cozido a vapor/Steamed Basmati rice



089 Arroz Pullao _____2.70€

Arroz basmati cozido com açafrão da Índia/Basmati rice cooked with indian saffron

090 Arroz de cogumelos/Mushroom Rice _____4.00€

Arroz basmati cozido com cogumelos/Basmati rice cooked with mushrooms

**091 Arroz Frito de Frango/
Chicken Fried Rice _____5.50€**

Arroz basmati frito com frango, cebolas e legumes/ Basmati rice fried with chicken, onions and vegetables

**092 Arroz frito com Alho/
Garlic Fried Rice _____3.50€**

Arroz Basmati frito com alho picado/Basmati rice fried with chopped Garlic

093 Arroz Zeera _____2.50€

Arroz basmati frito com sementes de cominho/Basmati rice fried with cumin seeds

094 Green Peas Pullao _____5.00€

Arroz basmati frito com ervilhas verdes/Basmati rice fried with green peas

SALADA|SALAD

095 Mix Salada/Mix Salad _____4.00€

096 Kachumber Salad _____3.00€



PÃO|BREAD

097 Roti/ Pão.....2.00€

Típico indiano, de acompanhamento à refeição/Whole meal bread

098 Naan.....2.00€

Pão típico indiano, levedado de farinha fina, assado no tandoor/Leavened bread of super fine flour baked in a tandoor



099 Naan de Alho/Garlic Naan.....2.50€

Pão levedado de farinha fina recheado com alho picado, assado no tandoor/Leavened super fine flour bread stuffed with minced garlic, freshly baked in tandoor

100 Naan de Vegetais/Vegetable Naan.....4.00€

Pão levedado de farinha fina, recheado com vegetais, assado no tandoor/Super fine flour bread stuffed with vegetables freshly baked in a tandoor

101 Naan de Queijo/Cheese Naan.....3.00€

Pão levedado de farinha fina, recheado com queijo picado, assado no tandoor/Super fine flour bread stuffed with minced cheese, freshly baked in the tandoor

102 Tandoori Paratha.....3.00€

Pão azimo de trigo integral, coberto de manteiga e assado no tandoor/Unleavened layered whole wheat brea, topped with butter and baked in tandoor

103 Pishwari Naan.....3.50€

Pão levedado de farinha fina, recheado com amêndoas, coco e passas de uva, assado no tandoor/Super fine flour bread stuffed with almonds, coconut and raisins

104 Keema Naan.....4.00€

Pão levedado de farinha fina, recheado com cordeiro picado e assado no tandoor/Super fine flour bread stuffed with minced lamb and freshly baked in a tandoor

105 Naan de Alho e Queijo/ Garlic Cheese Naan.....3.50€

Pão levedado de farinha fina, recheado com queijo picado e alho, assado no tandoor/Super fine flour bread stuffed with minced cheese and garlic, freshly baked in the tandoor

SOBREMESAS|DESSERTS

106 Gulab Jamun (2 Peças/2 Pieces).....4.00€

Bolos de esponja mergulhados em xarope de açúcar/
Sponge cake dumpling in sugar syrup



107 Pista Kulfi.....4.00€

Sorvete estilo indiano feito com leite, aromatizado com açafrão, cardamomo, pistache e amêndoas/ Indian style ice-cream made with milk, flavored with saffron, cardamom, pistachio, and almonds

108 Mango Kulfi.....4.00€

Sorvete estilo indiano feito com polpa de manga, creme de leite e leite evaporado/Indian style ice-cream made mango pulp, heavy cream, and evaporated milk

109 Assorted Ice Cream.....4.50€

Conjunto colorido de sorvete de sabores diferentes. Sorvete isolado com nozes, frutas e bagas/Colorful set of ice cream of different flavors. Ice cream isolated with nuts, fruits and berries.



Em caso de dúvida, pergunte aos funcionários sobre as informações opções veganas sem glúten e alergias. Visite as nossas páginas nas redes sociais e deixe o seu comentário 938310718, 920546275 Adicione-nos aos seus contactos e fale connosco. Peça a quantidade de picante que mais lhe agrada. Bom e Picante! Está a ficar quente! Até queima!

If in doubt, ask the staff about the vegan gluten free options and allergies information. Visit our Social Media Pages and leave your comment 938310718, 920546275 Add us to your contacts and talk to us. Ask for the amount of spiciness you like best Good and spicy! It's getting hot! It's even burning!

CAFÉE E CHÁ|COFFEE AND TEA

110	Café expresso/Express Coffee	1.00€
	Café Preto(grande)/Black Coffee(Big)	1.50€
111	Café com leite (pequeno)/ Coffee with Milk (small)	1.00€
	Café com leite (grande)/ Coffee with Milk (big)	2.00€
112	Galão	2.00€
113	Café Preto Descafeinado Expresso	1.00€
	Café Preto Descafeinado (grande)	2.00€
114	Chá Preto/Black Tea	1.50€
115	Chá Indiano/Indian Tea	2.20€
116	Herbel Tea	1.50€

BEBIDAS SEM ÁLCOOL|DRINKS WITHOUT ALCOHOL

117	Lassi	4.00€
	Bebida de iogurte tradicional Indiana, que pode ser doce ou salgada/Traditional Indian yogurt drink, which can be sweet & salty	
118	Lassi de Manga/Mango Lassi	5.00€
	Bebida de iogurte tradicional Indiana, com sabor a Manga/Traditional Indian yogurt drink, mango flavoured	



119	Sumos/Juice	2.50€
120	Refrigerantes/Soft Drinks	2.50€
121	Água (grande)/Water (Large)	3.00€
122	Água (pequena)/Water (Small)	1.75€
123	Água com Gás/ Sparkling Water (Large)	3.00€
124	Água com Gás(pequena)/ Sparkling Water (Small)	1.75€
125	Soda	1.75€
126	Ginger Ale	1.75€
127	Água Tônica/Tonic Water	1.75€
128	Cerveja sem Álcool/ Non Alcoholic Beer	2.50€

BEBIDAS COM ÁLCOOL|DRINKS WITH ALCOHOL

129	Cerveja (grande)/Beer (Large)	3.50€
130	Cerveja (média)/Beer (Medium)	2.10€
131	Cerveja (pequena)/Beer (Small)	1.30€

132	Garrafa de Cerveja/ Portuguese Bottle Beer	2.30€
133	Sangria (litro/Liter)	9.90€
134	Cerveja Indiana/ Indian Bottle Beer	5.00€

VINHO TINTO/VINHO BRANCO

	375ml	750ml
135	Monte Velho	7.50€ 12.99€
136	Grão Vasco	10.00€
137	E.A.	7.50€ 13.99€
138	Estava Douro	7.50€ 12.99€
139	Borba	7.50€ 12.99€
140	Chaminé	12.00€
141	Periquita	6.50€ 11.00€
142	Cabriz	7.50€ 13.99€
143	Vinho da Casa Copo	2.50€

VINHO VERDE

144	Casal Gracia	8.00€
145	Gazela	10.00€
146	Muralhas	10.00€

VINHO ROSE (50ML)

147	Martini Rose	4.50€
148	Martini Bianco	4.50€

WHISKIES (50ML)

149	Chivas Regal	7.50€
150	Jack Daniel	6.50€
151	Jamson	5.50€
152	Jony Walker Red	5.50€

VODKA|GIN (50ML)

153	Vodka	4.90€
154	Bacardi	4.90€
155	Bombay Shapphire	4.90€
156	Gordon Gin	4.50€

SANGRIA(JUG|ONE LITER)

157	Sangria Tinto/Red	10.00€
158	Sangria Branca/White	10.50€
159	Sangria Espumeate/Sparkling	11.00€
160	Sangria Mango	12.00€



Eventos ♦ Catering ♦ Festas ♦ Aniversários
♦ Jantares de grupo

Events ♦ Catering ♦ Parties ♦ Birthdays ♦
Group Dinner

THANKS AND VISIT AGAIN!!

f @ NAMASTE.GUARDA

NAMASTEGUARDA@GMAIL.COM

R. DO CAMALHAO LT 160 R/C, 6300-804, GUARDA