

NOSH



CASUAL INDIAN & NEPALESE DINING



VEGAN



VEGETARIANO



FRUTOS SECOS



GLUTEN



AÇUCAR



PICANTE



LACTOSE

COUVERT

Chutney tray, Papadoms 3,95
Wafer de lentilha crocante com variedades de picles

Pani Puri 6,95
Esferas crocantes recheadas com batata picante e grão de bico misturadas com xarope de menta masala

NAAN/PÃO

Plain Naan 2,95
Pão de farinha branca assado no Tandoor

Garlic Naan 3,50
Coberto com alho, coentro e assado no Tandoor

Cheese Naan 4,50
Recheado com queijo caseiro assado no Tandoor

Garlic Cheese Naan 4,95
Recheado com queijo caseiro e alho assado no Tandoor

Peshwari Naan 5,50
Recheado com mix de nozes, coco, creme e assado no Tandoor

NOSH GRELHADO ESPECIAL

Chicken Tandoori 14,50
Suculentos espetos de frango grelhados, repletos de sabores nepaleses defumados e picantes.

Chicken Tikka Shaslik 14,50
Frango marinado com iogurte, especiarias e cozido em Forno de Barro

Mixed Grill 18,50
Servido em um prato escaldante com tandoori, frango, borrego tikka e camarão

Chicken Tikka Sizzler 14,50
Frango marinado com iogurte, ervas, especiarias e grelhado em forno tandoor

Tandoori Lamb Chop 16,95
Costeletas de borrego, marinadas em ervas e especiarias nepalesas, acompanhadas por vegetais agridoce

ENTRADA

Jhol Mo:Mo (Frango) 8,50
Dumplings tradicionais recheados com frango picado, molho de tomate e sesame

Chicken Samosa 6,50
Massa frita recheada com carne picada e outros ingredientes

Chilly (Frango/Queijo) 8,50/6,95
Frigideira com pimentão, pimenta verde e cebola

Chicken Chhoila 8,50
Frango misturado com cebola, alho, gengibre com sabor do Himalaia

Veggie Pakora 7,50
Legumes fritos empanados com grama de farinha

Basil Prawn 10,95
Marinado em manjerição e especiarias nepalesas

Goan Clams 14,95
Tradicionais ameijoas portuguesas e bulhão pato cozinhadas com especiarias indianas

Tandoori Lamb Chop 10,95
Marinado com especiarias nepalesas cozinhadas em Tandoor

Prawn Pakora 9,95
Camarão tigre marinado empanado com farinha de grama e frito

ARROZ/BIRYANI

Arroz Basmati 3,50
Arroz de grão longo cozido simples

Arroz Pilau 4,50
Arroz basmati cozido com açafrão, cominho, cravo, passas e especiarias secas

Arroz Frito com frango 10,95
Arroz simples cozido com frango e ervas

Biryani (Vegetais /Frango) 12,50/14,50
Cozido em arroz basmati aromático com sabor de açafrão, frutos secos e especiarias.

Lamb Shank Biryani 19,95
Pernil de Borrego cozinhado em baixas temperaturas durante horas, com especiarias servido com arroz basmati aromatizado com açafrão, frutos secos & especiarias

PRATO PRINCIPAIS

Butter Chicken 🍷 🌶️ 🍄 14,50

Com textura cremosa de manteiga, amêndoa, molho de tomate e especiarias

Tikka Masala (Frango/Camarão)

14,50/16,50 🍷 🌶️ 🍄

Preparado com castanha de caju, amêndoa e molho cremoso tradicional

Korma (Frango/Borrego/Camarão) 🍷 🌶️ 🍄

12,50/14,50/16,95

Rico sabor de coco, nozes e finalizado com molho cremoso

Madras (Frango/Borrego/Camarão) 🌶️ 🌶️

12,50/14,50/16,50

Sabor rico de molho Madras quente cozido em molho de tomate e guarnecido com gengibre e coentro

Vindaloo (Frango/Borrego/Camarão) 🌶️ 🌶️ 🌶️

12,50/14,50/16,50

abor extremamente picante do molho tradicional vindaloo, cozinhado com batatas, gravy de tomate, guarnecido com ervas frescas & malaguetas verdes

Karahi (Frango/Borrego/Camarão) 🍷

12,50/14,50/16,50

Com sabor aromático de molho, coentros, pimentos, cebola e alho

Lababdar (Frango/Borrego) 🍷 🍄 12,50/14,50

Cozinhado com um molho de malaguetas exótico, cebola e natas frescas, com aroma a Fenugreek

Curry (Frango/Borrego/Camarão) 🍷

12,50/14,50/16,95

Cozido com ervas tradicionais e molho de curry caseiro

Supreme Prawn 🍷 16,50

Mistura exótica de leite de coco e especiarias, folhas de curry, sementes de mostarda

Chicken Mango 🍷 🌶️ 🍄 12,95

Frango cozido com molho cremoso de manga e especiarias do Himalaia

Balti (Frango/Borrego/Camarão) 🍷

12,50/14,50/16,50

Prato preparado com gengibre fresco, alho, pimentões e molho balti caseiro.

Bhutuwa (Frango/Borrego) 🌶️ 🚩 12,50/14,50

Prato tradicional nepalês preparado com especiarias, ervas do Himalaia, pimentão e cebolinha em molho espesso

Lamb Roganjosh (Lamb shank) 16,95 🍷

Pernil de cordeiro preparado na hora com toque de creme e temperos caseiros de forno

Goat Curry 🌶️ 🌶️ 🚩 14,95

Cabra cozinhada lentamente em lume brando, acompanhada com molho de caril nepalês

Pathia (Frango/Borrego) 🌶️ 12,50/14,50

Um sabor agridoce com mistura de pimenta, cebola e especiarias exóticas

PRATO VEGETARIANOS

Opções vegan disponíveis

Palak Paneer 🍷 🌱 11,50

Queijo cottage caseiro cozido com molho grosso de espinafre moído e especiarias

Veggie Curry 🍷 🌱 11,50

Legumes da estação cozidos com molho de curry e especiarias

Vegetable masala 🌱 🍷 🌶️ 🍄 12,95

Legumes da época com castanha de caju, amêndoa e molho cremoso tradicional

Tadka Daal 🌱 🍷 9,95

Lentilha mista cozida com alho, especiarias e guarnecida com cebolinha e coentros

Okra/Mushroom Bhaji 🌱 🌶️ 12,95/11,95

Cozinhado com tomate, cebola, ervas & especiarias

Chana Masala 🌱 10,50

Grão de bico cozido com rico molho picante, cebola e especiarias

Preço extra para saco e caixa para levar
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser
cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Preços com IVA Incluído à Taxa Legal em Vigor