

Entradas

Appetizer

Papadam.....	1,00€
<i>Pão estaladiço de farinha de lentilhas</i> Cracking flour bread of lentils	
Chicken Samosa.....	3,50€
<i>Massa com recheio de frango</i> Pasta filled with chicken	
Vegetable Samosa.....	3,00€
<i>Massa com recheio de vegetais</i> Pasta filled with vegetable	
Onion Bhaji.....	5,50€
<i>Pasteis de cebola envolvidos com farinha</i> Pastry of onion involved in gram flour	
Panner Pakora.....	6,50€
<i>Pasteis de queijo fresco</i> Pastry of cheese	
Chicken Pakora.....	7,00€
<i>Pasteis de frango</i> Pastry of chicken	
Prawn Pakora.....	8,00€
<i>Pasteis de camarão</i> Prawn's pastry	
Dahi Puri.....	8,00€
<i>Puri estaladiça recheada com batata, cebola picada e grão. Regada com iogurte, molho de coentros e sev.</i> Crispy Puri stuffed with potato, onion and grain. Watered with yogurt, coriander sauce and sev.	
Samosa Chaat.....	8,00€
<i>Chamuças cortadas com molho de iogurte, molho de hortelã e molho tamarindo</i> Samosas cut with yogurt sauce, mint sauce and tamarind sauce	

Biryani

Mix Raita.....	2,50€
<i>Pepino gratinado, marinado em iogurte e especiarias</i> Grated cucumber, firts marinated in yogurth and spices	
Vegetable Biryani.....	16,00€
<i>Prato confeccionado com vegetais.</i>	
Chicken Biryani.....	18,00€
<i>Prato confeccionado com frango</i>	
Lamb Biryani.....	18,50€
<i>Prato confeccionado com borrego</i>	
Prawn Biryani.....	19,00€
<i>Prato confeccionado com camarão</i>	
Special Mix Biryani.....	20,00€
<i>Prato confeccionado com frango, borrego e camarão</i> With chicken, lamb and prawn	

Pao Indiano

Indian Bread

Roti.....	2,00€
<i>Pão com farinha integral</i> Indian bread of integral flour	
Naan.....	3,00€
<i>Pão indiano com fermento</i> Indian bread with leavning	
Butter Naan.....	4,00€
<i>Pão indiano com manteiga</i> Indian bread with butter	
Garlic Naan.....	5,00€
<i>Pão com alho e coentros</i> Bread with garlic and fresh coriander	
Cheese Naan.....	6,00€
<i>Pão recheado com queijo</i> Bread filled with cheese	
Peshwari Naan.....	5,99€
<i>Pão indiano com coco, passas e cajú</i> Bread with coconut, raisins and cashew nut's	
Keema Naan.....	7,00€
<i>Pão recheado com carne de frango picada</i> Bread filled with chicken minced meat	
Cheese Garlic Naan.....	7,00€
<i>Pão recheado com queijo e alho</i> Bread stuffed with cheese and garlic	

Todos os pães são feitos no forno Tandoori no momento do seu pedido.

All the bread are cooked fresh in our clay oven when you order

Arroz Indiano

Indian Rice

Plain Steamed.....	3,50€
<i>Arroz Basmati branco</i> Basmati White	
Jeera Rice.....	4,00€
<i>Arroz Basmati com cominhos</i> Basmati rice with cumim	
Vegetable Pulao.....	4,50€
<i>Arroz Basmati com legumes</i> Basmati rice with vegetables	

Borrego Lamb Curry

Lamb Curry.....16,50€

Pedaços de borrego com um típico molho especial.
Lamb pieces cooked with special gravy

Lamb Madras16,50€

Pedaços de borrego cozinhados com cebola, coco, limão e molho de tomate.
Lamb pieces cooked with onion, lemon, coconut and tomato gravy

Lamb Vindaloo16,50€

Pedaços de borrego com batata, cozinhado à moda de Goa.
Lamb pieces cooked with potato in goan style

Lamb Bhuna.....16,00€

Borrego cozinhado com especiarias num molho de cebola e tomate.
Lamb pieces cooked with special spices and onion tomato gravy

Lamb Saag.....16,50€

Pedaços de borrego com espinafres e molho especial.
Lamb pieces cooked with spinach and special gravy

Lamb Tikka Masala.....16,99€

Borrego pré-grelhado e cozinhado com amêndoas, caju e molho.
Pré-grilled lamb with almond, cashew and special gravy.

Lamb Jalfrezi15,50€

Borrego com pimento, gengibre e molho de cebola e tomate.
Lamb pieces cooked with capsicum, ginger and onion tomato gravy

Lamb Korma.....16,00€

Pedaços de borrego com coco, amêndoa e caju num molho especial.
Lamb pieces cooked with coconut, almonds, cashew and special gravy.

Railway Lamb Curry.....17,50€

Autêntico caril de borrego tradicionalmente vendido nos comboios da Índia.
Authentic lamb curry traditionally sold on trains in India

Peixe Fish Curry

Fish Curry.....17,00€

Suave caril de pescada com molho de tomate
(Soft weakfish curry with tomato gravy)

Fish Vindaloo16,99€

Pescada e batata num molho de tomate à moda de Goa (Fish and potatoes with tomato gravy Goan style)

Fish Chilly.....16,99€

Pescada com especiarias em molho de cebola e piri-piri (weakfish with spices in onion spice gravy)

Fish Karahi.....17,00€

Pescada confeccionada em panela tradicional com molho Karahi, pimento, cebola e especiarias (Fish cooked in traditional container with Karahi gravy capsicum, onion and spices)

Frango Chicken Curry

Chicken Curry.....16,00€

Pedaços de frango com molho especial típico (Chicken pieces cooked in special sauce)

Chicken Saag15,50€

Pedaços de frango com espinafres (Chicken pieces cooked with spinach)

Chicken Madras15,00€

Pedaços de frango com cebola, coco, limão e molho de tomate (Chicken cooked in onion, coconut, lemon and tomato sauce)

Chicken Vindaloo15,00€

Pedaços de frango com batata à moda de Goa (Chicken cooked with potatoes in Goanish style)

Chicken Tikka Karahi.....15,00€

Frango Grelhado com pimento, cebola, tomate e molho de cebola
(Grilled chicken with bellpepper, onion, tomato and onion gravy)

Chicken Mango.....14,90€

Pedaços de frango em molho de manga e natas (Chicken cooked in mango sauce and cream)

Chicken Tikka Masala.....14,90€

Frango grelhado com amendoas, caju e molho especial (Grilled chicken with almond's in special gravy)

Chicken Korma.....14,00€

Pedaços de frango em molho de caju e sultana (Chicken cooked in cashew sauce and raisins)

Chicken Bhuna.....14,00€

Pedaços de frango com especiarias num molho de cebola e tomate (Chicken pieces cooked with special spices and tomato and onion sauce)

Chicken Chilli14,50€

Frango com pimentos, gengibre num molho de cebola e tomate (Chicken cooked with capsicums, ginger and onion tomato gravy)

Chicken Jalfrezi.....14,50€

Frango com pimentos, gengibre num molho de cebola e tomate (Chicken cooked with capsicums, ginger and onion tomato gravy)

Chicken Makani

Butter Chicken.....16,00€

Pedaços de frango em molho de caju e sultana (Chicken cooked in cashew sauce and raisins)

Railway Chicken Curry.....18,00€

Autêntico caril de frango tradicionalmente vendido nos comboios da Índia. (Authentic chicken curry traditionally sold on trains in India)

Keema Matar.....18,00€

Picado de frango com ervilhas servido com pão. (Minced chicken with peas served with bread)

Caril de Pato.....20,00€

Duck Curry

Camarão Prawn Curry

Prawn Curry..... 16,00€

Caril suave de camarão com molho de tomate
(soft prawn curry with tomato gravy)

Prawn Madras..... 16,90€

Camarão cozinhado com cebola, coco, limão e molho de tomate (Prawn cooked in onion, coconut, lemon and tomato sauce)

Prawn Korma..... 16,90€

Camarão cozinhado com coco, amêndoas e caju num molho especial (Prawn cooked with coconut, almonds, cashew and special gravy)

Prawn Jalfrezi..... 16,90€

Camarão com pimento, gengibre e molho de cebola e tomate (Prawn cooked with capsicums, ginger and onion tomato gravy)

Prawn Vindaloo..... 16,90€

Camarão com batata, cozinhado à moda de Goa
(Prawn cooked with potato in Goan style)

Prawn Karahi..... 17,00€

Camarão cozinhado com pimento, cebola, tomate e molho especial (Prawn cooked with capsicum, onion, tomato and special gravy)

Prawn Makhani

Butter Prawn..... 18,00€

Camarão cozinhado com tomate, natas e molho de caju
(Prawn cooked with tomato, cream and cashew gravy)

Prawn Saag..... 18,00€

Camarão com espinafres (Prawn cooked with spinach)

Prawn Mango..... 16,00€

Camarão com manga e amêndoas num molho especial (Prawn cooked with mango and almonds in special gravy)

King Prawn Curry..... 25,00€

Camarão grande cozinhado num molho especial com cebola e tomate (King Prawn cooked with special gravy with onion and tomato)

Tandoori King

Prawn Masala..... 25,00€

Camarão grande, grelhado no forno tandoor com molho especial (King Prawn grilled in tandoor and cooked with special gravy)

King Prawn Vindaloo..... 25,00€

Camarão grande cozinhado com especiarias e batata à moda de Goa (King Prawn cooked with spices and potatoes Goan style)

King Prawn Jalfrezi..... 23,90€

Camarão grande com pimentos, gengibre, molho de cebola e tomate (King Prawn cooked with capsicum, ginger and tomato onion gravy)

Railway Prawn Curry..... 19,00€

Autêntico caril de camarão tradicionalmente vendido nos comboios da Índia. (Authentic prawn curry traditionally sold on trains in India)

Grelhados Grilled

Tandoori Chicken..... 18,00€

Frango com osso marinado em iogurte e ervas grelhado no tandoor (Chicken marinated in yoghurt herbs and grilled in tandoor)

Chicken Tikka..... 18,90€

Peito de frango grelhado, marinado em iogurte e ervas (Chicken breast grilled, marinated in yoghurt in spices)

Seekh Kebab..... 17,00€

Picada de frango com especiarias grelhado no Tandoor (Minced chicken meat grilled in Tandoor)

Mixed Grill - 2 Pessoas..... 25,00€

Perna de frango, frango sem osso, camarão grelhado e Seekh Kebab (Chicken leg, chicken breast, grilled prawn's and Seekh Kebab)

Tandoori King Prawn..... 25,00€

Camarão grande marinado em iogurte e ervas (Prawn's marinated in yoghurt and spices)

Fish Tikka..... 20,00€

Peixe marinado em iogurte e hortelã (Fish marinated in yoghurt and mint)

Prawn Seekh Kebab..... 25,00€

Picado de camarão com especiarias no tandoori.
(Minced shrimp with spices in tandoori)

Vegetarianos Vegetarian dishes

Daal Makhani..... 15,00€

Lentilhas cozidas com especiarias e natas (Boiled lentils with spices and cream)

Daal Tadka..... 14,50€

Lentilhas com cebola, tomate e molho (Lentils with onion, tomato and gravy)

Mix vegetable e

Vegetable Jalfrezi..... 13,00€

Legumes cozinhados com molho de cebola e tomate (Vegetable cooked in onion and tomato gravy)

Chana Masala..... 14,00€

Grão de bico cozinhados com cebola, tomate, especiarias e toque de limão (chick peas cooked in onion, tomato and spices)

Saag Paneer..... 14,50€

Espinafres com queijo
(Spinach with homemade cheese)

Navratan Korma..... 14,50€

Legumes cozinhados em molho de caju (Vegetables cooked in cashewnut gravy)

Butter Paneer Masala..... 15,00€

Queijo em molho de tomate, mel e limão (Cheese in tomato, honey and lemon sauce)

Aloo Vindalo:.....9,00€

Batatas cozidas a moda de Goa (Potato cooked in Goan style)

Jeera Aloo.....9,00€

Batatas cozidas com cominhos (Potato cooked with cumino)

Aloo Gobi9,00€

Couve flor cozida com batatas e especiarias (Cauliflower cooked with potato and spices)

Baigan Bharta..... 13,00€

Beringelas gralhadas com tomate (grilled aubergine with tomato)

Pumpking Curry.....13,90€

Abobora com especiarias e leite de coco (Pumpkin with spices and coconut milk)

Matar Paneer.....9,90€

Caril de queijo com ervilhas (Curry cheese with pea)

Sobremesas

Desserts

Gulab Jamun.....4,50€

Doce feito com queijo
Sweet made with cheese

Bebinca.....6,90€

Bolo indo-português
Indo-Portuguese cake

Gelado do Chef.....4,50€

Gelado caseiro com frutos secos
Homemade ice cream with nuts



swagat@nazaré



swagat_nazare_2015



swagat



+351 911 151 367

Bebidas

Refrescantes / Águas

Água 1L 3,50€

Água 0,5L 2,50€

Água c/ gás Pedras 2,20€

Coca Cola..... 2,50€

Coca Cola Zero..... 2,50€

Fanta Laranja..... 2,50€

7 Up..... 2,50€

Sumol Laranja..... 2,50€

Sumol lAnanás..... 2,50€

Ice Tea Manga..... 2,50€

Ice Tea Pêssego..... 2,50€

Ice Tea Limão..... 2,50€

Compal..... 2,50€

Lassi (bebida Indiana)

Mango Lassi..... 4,00€

Sweet Lassi..... 4,00€

Chá Indiano Bule

(Masala Tea)..... 6,00€

Outros Chás Bule 5,90€

Café..... 0,85€

Cerveja

Sagres..... 2,10€

Super Bock..... 2,10€

Cerveja Indiana Cobra..... 3,50€

Aperitivos

Porto Tinto/Branco..... 3,50€

Martini Tinto/Branco/Rossato..... 3,50€

Moscato..... 3,50€

Porto 10 anos..... 4,50€

Gin Tónico

London Gordons..... 5,00€

Bombay Sapphires..... 5,00€

Aguardente

CRF..... 3,00€

São Domingos Velhíssima 3,50€

Whisky novo..... 3,00€

Whisky velho..... 5,00€

Run Indiano..... 6,50€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado. (n.º 1, art. 135º do DL n.º 10/2015 de 16 de Janeiro)