



Rohini

BY LITTLE MISS INDIA

Seja bem-vindo ao Rohini by Little Miss India.

Em homenagem à palavra Hindi que significa "estrela", Rohini brilha com autenticidade e hospitalidade no coração do Pine Cliffs Resort. Rohini ultrapassa os limites da gastronomia tradicional, destacando sabores vibrantes e uma abordagem ousada à culinária indiana.

Desfrute de uma autêntica experiência da cozinha indiana acompanhada por uma seleção cuidadosa de bebidas e cocktails de assinatura. Experimente as nossas sopas e entradas como Kurkure bhindi e Malai Ke Phool. Eleve a sua experiência com uma variedade de pratos principais como os caris, biryanis aromáticos e os pães típicos indianos feitos nos tandooris. Finalize com as nossas sobremesas tradicionais como Malai Ka Motichur e Rohini's Gulab Jamun Surprise.

Welcome to Rohini by Little Miss India.

In homage to the Hindi word meaning 'star,' Rohini shines with authenticity and hospitality in the heart of Pine Cliffs Resort. Rohini pushes the boundaries of traditional dining, highlighting vibrant flavours and a rebellious approach to Indian cuisine.

Savour an authentic Indian dining experience, paired with a carefully selected range of beverages and signature cocktails. Try soups and starters such as Kurkure bhindi and Malai Ke Phool.

Elevate your experience with a variety of main dishes, curries, fragrant biryanis, and warm tandoori breads.

Finish with traditional desserts like Malai Ka Motichur and Rohini's Gulab Jamun Surprise.



BEBIDAS DRINKS

BEBIDAS DE ASSINATURA SIGNATURE DRINKS

Mango Lassi 9

Mistura cremosa de mango maduro, iogurte, com um toque de cardamomo, misturado à perfeição com a essência tropical da Índia
Creamy concoction of ripe mangoes, yogurt, and a touch of cardamom, blended to perfection for a taste of India's tropical essence

Mumbai Moscow Mule 15

Mistura tentadora de manga picante, cerveja de gengibre picante, e um toque de pimenta, servido numa caneca de cobre tradicional da Índia
Tantalizing blend of tangy mango, fiery ginger beer, and a hint of chili heat, served in a traditional copper mug for a taste of India

Masala Chai 6

Aqueça sua alma a cada gole reconfortante, com os ricos sabores do cardamomo, chá preto e cravo dançam no seu paladar, criando uma sinfonia sensorial simplesmente irresistível
Warm your soul with each comforting sip, as the rich flavors of cardamom, black tea and cloves dance on your palate, creating a sensory symphony that's simply irresistible

SANGRIA

Tinta ou Branca 40
Red or White

Espumante 45
Sparkling

CERVEJA BEER

Indian Cobra 33ml 9

Indian Cobra 66ml 12

PRESSÃO DRAFT

Heineken

Imperial Small 7
Caneca Large 8

VINHOS DE ASSINATURA SIGNATURE WINE

Vale do Freixo Blanc de Noir Brut	9	45
Vale do Freixo Branco <i>White</i>	8,5	34
Vale do Freixo Tinto <i>Red</i>	8,5	34

CHAMPAGNE, ESPUMANTE SPARKLING WINE

Laurent Perrier <i>Chardonnay, Pinot Noir Champagne, France</i>	21	115
Quinta dos Abibes <i>Baga Bairrada, Portugal</i>	9,5	49

VERDE

Allo	11	40
<i>Alvarinho, Loureiro / Vinho Verde, Portugal</i>		
Anselmo Mendes Contacto		50
<i>Alvarinho / Vinho Verde, Portugal</i>		

BRANCO WHITE

Quina da Chocapalha	12	48
<i>Chardonnay / Lisboa, Portugal</i>		
Quinta da Sequeira	16	64
<i>Sauvignon Blanc / Douro, Portugal</i>		
Esporão Reserva		68
<i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro / Alentejo, Portugal</i>		

ROSÉ

Valle Pradinhos	10	38
<i>Touriga nacional, Tinta Roriz / Trás-Os-Montes, Portugal</i>		
Wine & Soul Manoella		48
<i>Sauvignon Blanc / Douro, Portugal</i>		
M de Minuty	13	50
<i>Grenache, Cinsault, Syrah / Côtes de Provence, France</i>		

TINTO RED

Quinta do Popa	10	40
<i>Douro Blend / Douro, Portugal</i>		
Pó de Poeira		66
<i>Douro Blend / Douro, Portugal</i>		
Pintas Character		95
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz / Douro, Portugal</i>		

REFRIGERANTES SOFTS

Pepsi, Pepsi Max, Sumol, 7up, Ice Tea Limão Lemon, Ice Tea Pêssego Peach		5
---	--	---

SUMOS JUICES

Manga, Pêssego, Maçã, Ananás, Frutos Vermelhos Mango, Peach, Apple, Pineapple, Berries		5
Laranja Natural Natural Orange Juice		6

SOPAS SOUPS

- Tomato Makai Shorba** 🍅 8
Caldo de tomate, especiarias e milho
Spiced tomato and corn broth
- Paya Yakhni Shorba** 🍅 10
Pezinhos de borrego com especiarias cozinhados 12 horas a lume brando
Lamb trotters with spices, simmered 12 hours on slow fire
- Murgh Dhaniya Shorba** 🍅 9
Caldo de galinha e especiarias, alho, coentros e bolinhos de galinha
Spiced chicken broth, garlic, coriander, chicken dumplings

ENTRADAS STARTERS

- Papadum** 6
Servido com chutney de manga, chutney de cebola e molho de hortelã
Served with mango chutney, onion chutney and mint sauce
- Aloo Tikki Chat** 🍅 8
Batata frita crocante com lentilhas, servida com iogurte doce e vermicelli de farinha de grão-de-bico
Crispy fried potato patty stuffed with lentil served with sweet yoghurt and gram flour vermicelli
- Khasta Palak** 🍅 8
Tempura de espinafres, servida com iogurte doce e vermicelli de farinha de grão-de-bico
Fried spinach coated with gram flour batter, served with sweet yoghurt and gram flour vermicelli
- Kurkure Bhindi** 8
Okra frita com farinha de grão-de-bico e especiarias
Gram flour coated crispy fried okra and spices
- Onion Bhaji** 8
Cebola frita com farinha de grão-de-bico e especiarias. Chutney de hortelã
Gram flour coated crispy fried onion and spices. Mint chutney
- Samosa de Vegetais** *Vegetable Samosa* 7
Recheadas com vegetais, coentros e especiarias
Stuffed with vegetables, coriander and spices
- Sofiyani Achari Paneer Tikka** 🍅🍅 9
Queijo ricotta marinado com iogurte, especiarias em conserva e sementes de funcho
Cottage cheese marinated with yoghurt, pickling spices and fennel seed
- Malai Ke Phool** 🍅 8
Bróculos cozinhados no tandoori marinados com molho cremoso com cajú e queijo
Tandoor cooked broccoli marinated with rich creamy, cashew and cheese

Hara Bhara Kebab 🍴🍴	9
Almôndega de espinafres e ervilhas recheada com queijo, coentros e especiarias <i>Pan-fried spinach and green peas patty, stuffed with cheese, coriander and spices</i>	
Murgh Malai Tikka 🍴	12
Coxa de frango marinada, molho cremoso com cajú e queijo <i>Boneless chicken thigh marinated with rich creamy, cashew and cheese</i>	
Murgh Tikka 🍴	12
Coxa de frango marinada com iogurte e mistura de especiarias <i>Boneless chicken thigh marinated with yoghurt and homemade mixed spices</i>	
Ajawani Mahi Tikka 🍴🍴🍴	12
Peixe marinado em iogurte, sementes de cenoura e especiarias <i>Boneless fish marinated in yoghurt, carom seed and spices</i>	
Hariyali Jhinga 🍴🍴	27
Camarão tigre marinado em hortelã, coentros, pasta de malagueta verde e especiarias <i>Tiger prawns marinated in mint coriander, green chili paste and spices</i>	
Tandoori Lamb Chops 🍴	23
Costeletas de borrego marinadas em iogurte e mistura de especiarias <i>Lamb chops marinated with yoghurt and mixed spices</i>	
Seekh Kebab 🍴	18
Espetada de carneiro com especiarias tradicionais Indianas e folhas de coentros <i>Spicy minced mutton kebab with traditional Indian spices and fresh coriander leaves</i>	

ACOMPANHAMENTOS SIDES

Raita 🍴	3,5
Tomate, cebola, chili, cominhos, hortelã <i>Tomato, onion, chili, cumin, mint</i>	
Yogurte Natural Plain Curd 🍴	2,5



सोनी । अरुं रुना ॥
 गुरितार ॥ सुत सोना
 उर्षे ॥ उरुची सोना
 तः । रा ॥ उत्रानि ॥ रि
 उररु ॥ तौ ॥ आ
 त ॥ नि ॥ रुत ॥
 सा ॥ वि ॥ य ॥
 रुत ॥ रुत ॥

CARIL CURRY

VEGETARIANO VEGETARIAN

Paneer Tikka Masala 🍴🍴 18

Cubos de queijo paneer assados no tandoori, pimentos vermelhos em molho cremoso de cebola e tomate
Tandoor roasted paneer cubes, bell peppers in onion tomato creamy gravy

Lasooni Bhuna Saag 🍴 16

Espinafres frescos e em puré com alho, malagueta e cominhos, finalizados com natas
Fresh and puréed with garlic, red chili and cumin finished with fresh cooking cream

Anjeer Bhari Malai Kofta 🍴🍴 16

Queijo fresco e bolinhas de figo com molho cremoso de cajús
Cottage cheese & fig ball simmered with creamy silky cashew gravy

Subz Diwani Handi 🍴 15

Seleção de vegetais cozinhados em molho cremoso de tomate
Assorted mix vegetable cooked in rich creamy tomato gravy

FRANGO CHICKEN

Butter Chicken 🍴🍴 23

Frango assado no tandoori finalizado em molho cremoso de tomate
Tandoor roasted boneless chicken cooked in creamy tomato gravy

🌶️ Himachali Dhaniya Murgh 🍴 22

Frango marinado com mistura de especiarias e coentros frescos
Chicken cooked with blended spice and extra flavor of fresh coriander

Murgh Tikka Masala 23

Pedaços de frango tandoori com cebola, molho de tomate e especiarias
Chicken tikka tossed with onion, tomato gravy and spices

🌶️ Dhaba Murgh 22

Caril de frango ao estilo de Dhaba, molho espesso de cebola-tomate e masala e mistura de especiarias Indianas
Dhaba style chicken curry made in a thick onion-tomato masala and a mix of Indian spices

🌶️ Kadhai Chicken 23

Molho espesso de frango com pimentos e especiarias de Kadhai
Spicy thick chicken gravy with bell pepper and Kadhai spices

CARNEIRO MUTTON

Ghost Korma Mulghlai 🍴 24

Carneiro lentamente cozinhado com iogurte, especiarias e ghee
Slow cooked mutton with yogurt, spices and ghee

Kashmiri Rogan e Josh 🍴 25

Caril de carneiro com malagueta de Caxmira e funcho
Kashmiri lamb curry made with Kashmiri chili and fennel

DO MAR FROM THE SEA

Goan Fish Curry 🍛🍛 24

Peixe com caril de especiarias e leite de coco
Fish spices curry and coconut milk

Masaladar Jhinga 🍛 27

Camarão em molho cremoso com cebola, tomate e especiarias variadas
Shrimps in a spicy gravy made with onion, tomato and various spices

Chingri Malai Curry 🍛🍛 26

Caril de camarão e leite de coco
Shrimps and coconut milk curry

LENTILHAS LENTILS

Yellow Dal Tadka 🍛 16

Lentilhas amarelas com alho, malagueta e sementes de cominhos
Yellow dal with garlic, red chili and cumin seed

Dal Makhani 🍛 16

Lentilhas pretas com puré de tomate, manteiga e natas
Black lentil with tomato puree, butter and fresh cooking cream

ARROZ E BIRIYANI RICE & BIRIYANI

Dum Biryani

Arroz basmati lentamente cozinhado com especiarias biriyani
Basmati rice cooked with biriyani spices

Carneiro Mutton 🍛 25

Camarão Shrimp 🍛🍛 24

Frango Chicken 🍛 19

Vegetais Vegetables 🍛 16

Pulao

Arroz basmati aromatizado ao seu gosto
Flavored basmati rice with your choice

Vegetais Vegetables 🍛 6

Cominhos Jeera 🍛 6

Ervilhas Green peas 🍛 6

Açafrão Saffron 🍛 7

Caril Navaratan 🍛 7

Arroz Rice 5

Arroz basmati vaporizado
Steamed basmati rice

PÃES DO TANDORI BREADS FROM TANDOOR

Naan

Simples Plain 🍛 5

Queijo-malagueta Cheese-chili 🍛 6

Alho Garlic 🍛 6

Especiarias Caxemira Kashmiri 🍛🍛 6

Manteiga Butter 🍛 6

Roti

Simples Plain 🍛 5

Manteiga Butter 🍛 6

Missi 🍛 6

Kulcha

Simples Plain 🍛 6

Queijo Paneer Paneer 🍛 7

Masala 🍛 6

Cebola Onion 🍛 6

Carneiro Mutton 🍛 8

Lachha Paratha

Simples Plain 🍛 6

Hortelã PMint 🍛 6



SOBREMESAS *DESSERTS*

Malai Ka Motichur 🍴 9

Bolinhos de farinha de grão-de-bico fritos,
crème de açafrão e mascarpone
Sweetened crumbled laddu, saffron mascarpone cream

Gulab Jamun 🍴 7

Doce tradicional com massa frita em xarope de açúcar
Traditional sweet with fried dough on sugar syrup

Adicione 1 bola de gelado de baunilha 🍴 4
Add 1 scoop of vanilla ice-cream

Rohini's Gulab Jamun Surprise 🍴 9

Com café e cacau
With coffee and cocoa

Shahi Tukda 🍴 8

Doce Real com pão, ghee, leite e frutos secos
Royal dessert made with bread, ghee, milk and nuts

WHISKY

Johnny Walker Black Label 14

Lavagulin 18

Oban 14

CAFETARIA *COFFEE & TEA*

Café Expresso *Espresso* 3,5

Expresso Duplo *Double Espresso* 5

Latte 6

Cappuccino 6

Chá *Tea* 4



PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE



CASO TENHA ALGUMA INTOLERÂNCIA OU ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR AVISE O NOSSO STAFF E CONSULTE A LISTA DE ALÉRGENOS COM ANTECEDÊNCIA. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. PREÇOS EM €, INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.

IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE ADVISE OUR STAFF AND CONSULT THE ALLERGEN LIST PRIOR TO YOUR ORDER. NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR UNUSED BY THE CUSTOMER. PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.