



SOPAS SOUPS

Tomato Makai Shorba 🍅🌾

Caldo de tomate, especiarias e milho
Spiced tomato and corn broth

Murgh Dhaniya Shorba 🍅🌿

Caldo de galinha e especiarias, alho, coentros e bolinhos de galinha
Spiced chicken broth, garlic, coriander, chicken dumplings

ENTRADAS STARTERS

Aloo Tikki Chat 🍅🌾

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 🌿

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 🌿

Okra frita com farinha de grão-de-bico e especiarias
Gram flour coated crispy fried okra and spices

Onion Bhaji 🌿

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* 🌿

Recheadas com vegetais, coentros e especiarias
Stuffed with vegetables, coriander and spices

Sofiyani Achari Paneer Tikka 🍅🌿🌿

Queijo ricotta marinado com iogurte, especiarias em conserva e sementes de funcho
Cottage cheese marinated with yoghurt, pickling spices and fennel seed

Murgh Malai Tikka 🍅🌿🌿

Coxa de frango marinada, molho cremoso com cajú e queijo
Boneless chicken thigh marinated with rich creamy, cashew and cheese

Murgh Tikka 🍅🌿

Coxa de frango marinada com iogurte e mistura de especiarias
Boneless chicken thigh marinated with yoghurt and homemade mixed spices

Ajawani Mahi Tikka 🍅🌿🌿🌿

Peixe marinado em iogurte, sementes de cenoura e especiarias
Boneless fish marinated in yoghurt, carom seed and spices

Hariyali Jhinga 🍅🌿🌿

Camarão tigre marinado em hortelã, coentros, pasta de malagueta verde e especiarias
Tiger prawns marinated in mint coriander, green chili paste and spices

Tandoori Lamb Chops 🍅🌿

Costeletas de borrego marinadas em iogurte e mistura de especiarias
Lamb chops marinated with yoghurt and mixed spices

ACOMPANHAMENTOS SIDES

Raita 🌿

Tomate, cebola, chili, cominhos, hortelã
Tomato, onion, chili, cumin, mint

Yogurte Natural *Plain Curd* 🌿

🌿 GLUTEN 🥛 LEITE MILK 🌰 FRUTOS CASCA RIJA NUTS
🌿 MOSTARDA MUSTARD 🦀 CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN 🐟 PEIXE FISH



CARIL CURRY

VEGETARIANO VEGETARIAN

Paneer Tikka Masala 🍴🍴🍴 19

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

Anjeer Bhari Malai Kofta 🍴🍴🍴 18

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

Subz Diwani Handi 🍴🍴 21

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

FRANGO CHICKEN

Butter Chicken 🍴🍴🍴 25

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

Murgh Tikka Masala 🍴🍴🍴 26

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

Dhaba Murgh 🍴🍴🍴 24

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 🍴🍴🍴 27

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 🍴🍴 29

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

Kashmiri Rogan e Josh 🍴 31

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

VERDE

Allo 12,5 44

Alvarinho, Loureiro / Vinho Verde, Portugal

Anselmo Mendes Contacto 50

Alvarinho / Vinho Verde, Portugal

BRANCO WHITE

Quina da Chocapalha 13 49

Chardonnay / Lisboa, Portugal

Quinta da Sequeira 16 64

Sauvignon Blanc / Douro, Portugal

Esporão Reserva 68

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro / Alentejo, Portugal

ROSÉ

Valle Pradinhos 10,5 40

Touriga nacional, Tinta Roriz / Trás-Os-Montes, Portugal

Wine & Soul Manoella 48

Sauvignon Blanc / Douro, Portugal

M de Minuty 14 54

Grenache, Cinsault, Syrah / Côtes de Provence, France

TINTO RED

Quinta do Popa 12 45

Douro Blend / Douro, Portugal

Pó de Poeira 66

Douro Blend / Douro, Portugal

Pintas Character 95

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz / Douro, Portugal

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 6
Natural Orange Juice

BEBIDAS DRINKS

BEBIDAS DE ASSINATURA SIGNATURE DRINKS

Mango Lassi 11

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 17

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 8

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 42
Red or White

Espumante 47
Sparkling

CERVEJA BEER

Indian Cobra 33ml 10
 Indian Cobra 66ml 13

PRESSÃO DRAFT

Heineken
 Imperial Small 7
 Caneca Large 8

VINHOS DE ASSINATURA SIGNATURE WINE

Vale do Freixo Blanc de Noir Brut	11,5	45
Vale do Freixo Branco White	9	35
Vale do Freixo Tinto Red	9	35

CHAMPAGNE, ESPUMANTE SPARKLING WINE

Moët et Chandon Champagne, France	23	115
Quinta dos Abibes Baga / Bairrada, Portugal	13	55

DO MAR FROM THE SEA

Goan Fish Curry	27
Peixe com caril de especiarias e leite de coco Fish spices curry and coconut milk	

Masaladar Jhinga	37
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	34
Caril de camarão e leite de coco Shrimps and coconut milk curry	

LENTILHAS LENTILS

Yellow Dal Tadka	19
Lentilhas amarelas com alho, malagueta e sementes de cominhos Yellow dal with garlic, red chili and cumin seed	

Dal Makhani	19
Lentilhas pretas com purê 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 27
 Frango Chicken 24
 Vegetais Vegetables 21

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

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
 Alho Garlic 6
 Especiarias Caxemira Kashmiri 6
 Manteiga Butter 6

Kulcha Naan 6
 Pão Indiano recheado com batata e especiarias
Indian bread filled with potato and spices

Tandori Paratha 6
 Pão Indiano folhado com manteiga
Indian flaky bread with chapati flour and ghee

Tandori Roti 6
 Pão Indiano integral com manteiga
Indian bread made with chappati flour and ghee



SOBREMESAS *DESSERTS*

Gulab Jamun 🍷🍷	8
Doce tradicional com massa frita em xarope de açúcar <i>Traditional sweet with fried dough on sugar syrup</i>	
Crème Brûlée de Pistachio <i>Pistaccio Crème Brûlée</i> 🍷🍷🍷	10
Profiterole de Cardamomo <i>Cardamom Profiterole</i> 🍷🍷🍷	8
Manga, côco, água de rosas <i>Mango, coconut, rose water</i>	



Seja bem-vindo ao Rohini by Little Miss India.

WHISKY

Johnny Walker Black Label	14
Lavagulin	23
Oban 14	19

CAFETARIA *COFFEE & TEA*

Café Expresso <i>Espresso</i>	4
Expresso Duplo <i>Double Espresso</i>	5,5
Latte	6,5
Cappuccino	6,5
Chá <i>Tea</i>	5



ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENIOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTEM POTENCIAIS ALERGENIOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SÉRVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO.

PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE.



SET MENU 1



COUVERT

Papadum

Servido com chutney de manga,
chutney de cebola e molho de hortelã
*Served with mango chutney,
onion chutney and mint sauce*

Murgh Dhaniya Shorba 🌿🍲

Caldo de galinha e especiarias, alho,
coentros e bolinhos de galinha
Spiced chicken broth, garlic, coriander, chicken dumplings

Aloo Tikki Chat 🌿🍲

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*

Samosa de Vegetais *Vegetable Samosa* 🌿

Recheadas com vegetais, coentros e especiarias
Stuffed with vegetables, coriander and spices

Butter Chicken 🍲🥛🥛

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

Ghost Korma Mulghlai 🍲🥛

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

Pulao

Arroz basmati
Flavored basmati rice

Naan Alho Garlic 🌿🍲

Tandori Paratha 🌿🍲

Pão Indiano folhado com manteiga
Indian flaky bread with chapati flour and ghee

Gulab Jamun 🌿🍲

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

Crème Brûlée de Pistachio 🍲🥛🥛

Pistaccio Crème Brûlée

56€ Pax



GLUTEN



LEITE
MILK



MOSTARDA
MUSTARD



FRUTOS CASCA RIJA
NUTS



OVOS
EGGS

ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENÍOS.
ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÊM
POTENCIAIS ALERGENÍOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ
QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLE RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE
SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO.
PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS
TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED
THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE
FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR
KNOWLEDGE.

SET MENU 2

COUVERT

Papadum

Servido com chutney de manga,
chutney de cebola e molho de hortelã
*Served with mango chutney,
onion chutney and mint sauce*

Khasta Palak 🍲

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*

Onion Bhaji 🍲

Cebola frita com farinha de grão-de-bico e especiarias.
Chutney de hortelã
Gram flour coated crispy fried onion and spices. Mint chutney

Ajawani Mahi Tikka 🍲🍲🍲🍲

Peixe marinado em iogurte, sementes de cenoura e especiarias
Boneless fish marinated in yoghurt, carom seed and spices

🌶️ Kadhai Chicken 🍲🍲🍲

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

Biriyani Carneiro *Mutton* 🍲🍲🍲

Dal Makhani 🍲🍲

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

Pulao

Arroz basmati
Flavored basmati rice

Naan Queijo *Cheese* 🍲🍲

Kulcha Naan 🍲🍲

Raita 🍲

Tomate, cebola, chili, cominhos, hortelã
Tomato, onion, chili, cumin, mint

Gulab Jamun 🍲🍲

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

Profiterole de Cardamomo 🍲🍲🍲 *Cardamom Profiterole*

Manga, côco, água de rosas
Mango, coconut, rose water

59€ Pax



GLUTEN



LEITE



MOSTARDA



FRUTOS CASCA RÍJA



OVOS



PEIXE



TREMOÇOS

ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENIOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTEM POTENCIAIS ALERGENIOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO. PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE.

SET MENU 3



COUVERT

Papadum

Servido com chutney de manga,
chutney de cebola e molho de hortelã
*Served with mango chutney,
onion chutney and mint sauce*

Tomato Makai Shorba 🍲

Caldo de tomate, especiarias e milho
Spiced tomato and corn broth

Aloo Tikki Chat 🍲

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*

Samosa de Vegetais *Vegetable Samosa* 🍲

Recheadas com vegetais, coentros e especiarias
Stuffed with vegetables, coriander and spices

Sofiyani Achari Paneer Tikka 🍲🍲🍲

Queijo ricotta marinado com iogurte,
especiarias em conserva e sementes de funcho
*Cottage cheese marinated with yoghurt,
pickling spices and fennel seed*

Subz Diwani Handi 🍲🍲

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

Anjeer Bhari Malai Kofta 🍲🍲🍲

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

Pulao

Arroz basmati
Flavored basmati rice

Tandori Roti 🍲

Naan Simples *Simple* 🍲

Gulab Jamun 🍲

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

Crème Brûlée de Pistachio 🍲🍲🍲

Pistaccio Crème Brûlée

49€ Pax



GLUTEN



LEITE
MILK



MOSTARDA
MUSTARD



FRUTOS CASCA RIJA
NUTS



OVOS
EGGS

ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGÉNIOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÉM POTENCIAIS ALERGÉNIOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO. PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE.