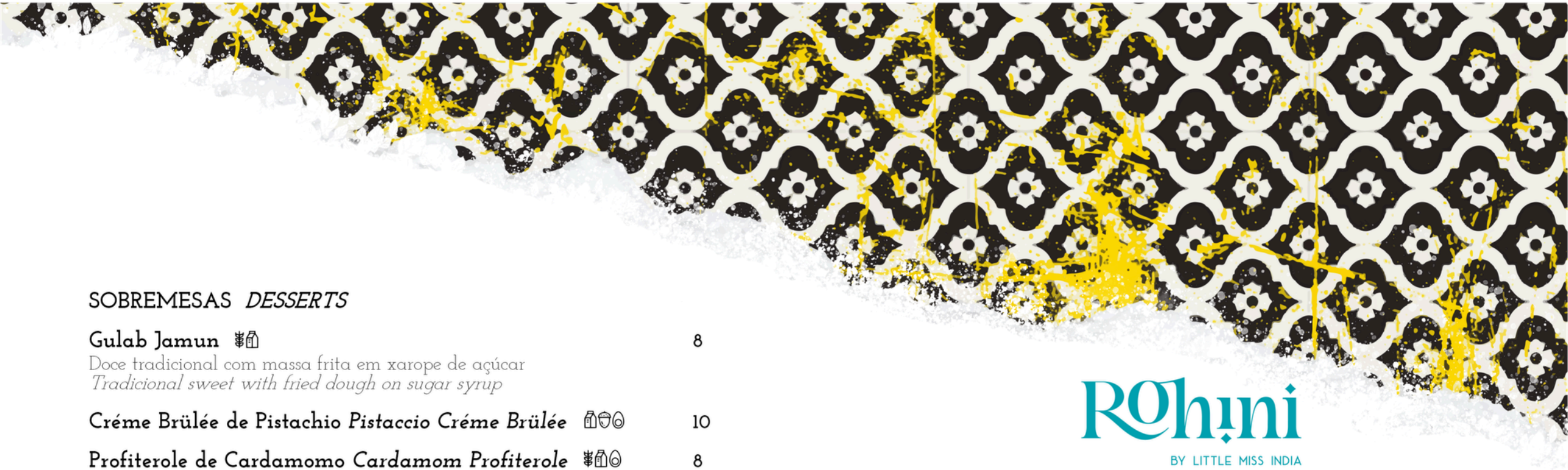




SOBREMESAS *DESSERTS*

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 Pistaccio Crème Brûlée 🍰🥥	10
Profiterole de Cardamomo Cardamom Profiterole 🍩🍰	8
Manga, côco, água de rosas <i>Mango, coconut, rose water</i>	

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.

WHISKY

Johnny Walker Black Label	14
Lavagulin	23
Oban 14	19

CAFETARIA *COFFEE & TEA*

Café Expresso Espresso	4
Expresso Duplo Double Espresso	5,5
Latte	6,5
Cappuccino	6,5
Chá Tea	5



- GLUTEN
- SÉSAMO
SESAME
- CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN
- OVOS
EGGS
- PEIXE
FISH
- MOSTARDA
MUSTARD
- AMENDOINS
PEANUTS
- LEITE
MILK
- APO
CELERY
- SOJA
SOYA
- MOLUSCOS
SHELLFISH
- SULFITOS
SULPHITE
- FRUTOS CASCA RIJA
NUTS
- TREMOÇOS
LUPIN

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 CONTEM POTENCIAIS ALERGÉNIOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FÁTORES 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.



BEBIDAS DRINKS

BEBIDAS DE ASSINATURA SIGNATURE DRINKS

Mango Lassi 1l

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

ARROZ E BIRIYANI RICE & BIRIYANI

Dum Biriyani
 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

GLUTEN MILK FRUTOS CASCA RIJA MUSTARDA CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN PEIXE FISH TREMOÇOS LUPIN





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 <i>Tandoor roasted paneer cubes, bell peppers in onion tomato creamy gravy</i>	
Anjeer Bhari Malai Kofta 🍲🍲🍲	18
Queijo fresco e bolinhas de figo com molho cremoso de cajús <i>Cottage cheese & fig ball simmered with creamy silky cashew gravy</i>	
Subz Diwani Handi 🍲🍲	21
Seleção de vegetais cozinhados em molho cremoso de tomate <i>Assorted mix vegetable cooked in rich creamy tomato gravy</i>	

FRANGO CHICKEN

Butter Chicken 🍲🍲🍲	25
Frango assado no tandoori finalizado em molho cremoso de tomate <i>Tandoor roasted boneless chicken cooked in creamy tomato gravy</i>	
Murgh Tikka Masala 🍲🍲🍲	26
Pedacos de frango tandoori com cebola, molho de tomate e especiarias <i>Chicken tikka tossed with onion, tomato gravy and spices</i>	
Dhaba Murgh 🍲🍲🍲	24
Caril de frango ao estilo de Dhaba, molho espesso de cebola-tomate e masala e mistura de especiarias Indianas <i>Dhaba style chicken curry made in a thick onion-tomato masala and a mix of Indian spices</i>	
Kadhai Chicken 🍲🍲🍲	27
Molho espesso de frango com pimentos e especiarias de Kadhai <i>Spicy thick chicken gravy with bell pepper and Kadhai spices</i>	

CARNEIRO MUTTON

Ghost Korma Mulghlai 🍲🍲	29
Carneiro lentamente cozinhado com iogurte, especiarias e ghee <i>Slow cooked mutton with yogurt, spices and ghee</i>	
Kashmiri Rogan e Josh 🍲	31
Caril de carneiro com malagueta de Caxmira e funcho <i>Kashmiri lamb curry made with Kashmiri chili and fennel</i>	

VERDE

Allo	12,5	44
<i>Alvarinho, Loureiro / Vinho Verde, Portugal</i>		
Anselmo Mendes Contacto		50
<i>Alvarinho / Vinho Verde, Portugal</i>		

BRANCO WHITE

Quina da Chocapalha	13	49
<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	10,5	40
<i>Touriga nacional, Tinta Roriz / Trás-Os-Montes, Portugal</i>		
Wine & Soul Manoella		48
<i>Sauvignon Blanc / Douro, Portugal</i>		
M de Minuty	14	54
<i>Grenache, Cinsault, Syrah / Côtes de Provence, France</i>		

TINTO RED

Quinta do Popa	12	45
<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