

G U N P O W D E R

London · Lisboa

Pratos de Tapas Indianos (recomendamos 2-3 por pessoa)

ENTRADAS

Ostras do Algarve com:

Picle Kachumber - Ostra com vinagrete de cebola, tomate e malagueta	3.5
Moilee & Caviar - Ostra grelhada com caril de coco e chalotas	4
Pakoros de Feijão Verde (v) - Tempura de feijão verde com farinha de grão	5
Croquetes de Atum com Moilee (2pcs) - Snack de influência goesa	4.5
Tosta de Camarão CPC - Mini tostas de camarão fritas	8
Gunpowder Chaat (v) - Batata à murro coberta com iogurte, tamarindo e grão negro	9
Caranguejo de Casca Mole Karwari - Caranguejo de casa mole frito e coberto com molho goês	18
Peixe Frito Konkani - Pedacos de peixe marinado e frito com farinha de arroz	14
Lulas Goesas - Salteado de lulas ao estilo da costa goesa	9.5
Mustard Malai Broccoli (v) - Brócolo marinado e grelhado inteiro servido sobre caril rico de tomate	9
Pato Chettinad com Oothappam - Crepe de farinha de arroz recheado com estufado de pato, servido com picle de cenoura	9.5
Donute de Borrego - Trougha de borrego coberta de vermicelli crocante	8
Frango Tandoori - Peito de frango marinado em especiarias tandoori servido com salada coleslaw da casa	8.5
Corvina com Molho Coorgi - Filete de corvina marinado e grelhado servido sobre caril de coentros	18

PRATOS PARA PARTILHAR

Kerala Beef Pepper Fry - Alcatra e vazia cozinhadas com folhas de caril, coco e cebolas	18.5
Porco Crocante de Nagaland - Porco Alentejano salteado e glaceado com tamarindo	14
Borrego Grelhado com Kashmiri Ghee (250g) - Servido com chutney de menta e picle de rabanete	28
Pregado Kalimirch - Peixe marinado com curcuma, pimento e folhas de caril, e grelhado ao estilo de Kerala:	
Peixe Inteiro por Peso	82/kg
Quarto de Pregado (250g) por Porção	27
Camarão Grelhado com Alho Assado e Tomate:	
Camarão de Madagáscar	129/kg
Camarão Tigre (450g) por Porção	28
Mexilhão com Manteiga de Alho (350g)	14

PULAO | ARROZ

Pulao de Marisco - Arroz basmati cozinhado em caldo byriani, servido com marisco do Algarve	20
Pulao de Grão (v) - Arroz cozinhado com caldo de curcuma e grão ao estilo da Costa do Malabar	17
Arroz Basmati (v)	5

ACOMPANHAMENTOS | PÃO

Pão (v)	2.5
Manteiga de Cebola Caramelizada (v)	2.5
Trio de chutneys (Tamarindo, Menta, Funcho & Chilli) (v)	3
Salada de Tomate com Picle de Cebola, Azeite e Oleo de Mostarda (v)	4.5

SOBREMESAS

Pudim de Pão e Manteiga e Rum Old Monk - Sobremesa Parsi com Rum Indiano e creme inglês	8
Tartelete de Ganache de Chocolate, Canela e Gelado de Azeite	9
Sorvete de Maracujá	3.5