



4 NOITE INDIANA

Adulto: 31.00€ / Crianças até 12 anos: 15,00€. À La Carte também disponível.
Pré-reserva a sua mesa. Contate o nº 351 (Restaurante) ou nº 9 (Receção).

ENTRADAS

SALADAS

Alface, tomate, pimentos, pepino, cebola roxa e milho

(Molhos base: vinagrete, molho de cocktail, mostarda com mel, iogurte e Caesar)

Frango, pimento vermelho, mescla de alfaces, uvas e amêndoas laminada servido
com molho de iogurte e caril

Trigo, legumes grelhados, grão de bico, tomate cherry, coentros e açafrão

Pepino, amendoim, coco ralado, coentro e cominhos

TÁBUA SORTIDA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

SALGADOS

Chamuça de carne, chamuça de legumes

SOPA

Creme de legumes

Sopa de lentilhas

QUENTES

Salmão ao estilo *Indiano*

Caril de porco

SHOW COOKING

Espetada de Borrego

Espetada de frango com caril e especiarias

Filetes de pescada à *Indiana*

ACOMPANHAMENTOS

Arroz, legumes grelhados, *wedges* de batatas aromáticos e batatas fritas

SOBREMESAS

Pannacotta com caril verde e morango, arroz doce com açafrão e pistacho,
cheesecake de maracujá, tarte de coco, gelatina, escolha de fruta laminada

NOTA IMPORTANTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros.

A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção.

Todos os preços são em euros (€).

IVA incluído nas taxas legais. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.



4 INDIAN NIGHT

Adult: 31.00€ / Children up to 12 yrs: 15,00€. À La Carte also available.
Pre-booking is essential. Call 351 (Restaurant) or 9 (Reception).

STARTERS

SALADS

Lettuce, tomato, peppers, cucumber, red onion & sweetcorn
(Base dressings: vinaigrette, cocktail sauce, honey mustard, yogurt & Caesar)

Chicken, red pepper, mixed lettuce, grapes & sliced almonds served with
a dressing of yogurt & curry

Wheat, grilled vegetables, chickpeas, cherry tomatoes, coriander & saffron

Cucumber, peanuts, shredded coconut, coriander & cumine

ASSORTED CHEESE AND AND CHARCUTERIE BOARD

NIBBLES

Meat samosa, vegetable samosa

SOUP

Vegetables cream soup

Lentil soup

HOT

Indian-style salmon

Pork curry

SHOW COOKING

Lamb skewers

Tikka chicken skewers

Indian-style haddock fillets

SIDES

Rice, grilled vegetables, aromatic potato wedges & chips

DESSERTS

Green curry & strawberry pannacotta, saffron and pistachio rice pudding, passion
fruit cheesecake, coconut tart, jelly, choice of sliced fruit

PLEASE NOTE: If you have a food allergy, please enquire about the ingredients in each dish. Our kitchen has strict procedures for handling food in order to ensure the safety of our consumers.

However, we cannot guarantee that the products have not come into contact with other allergens; either through cross-contamination or omission by third parties. All prices are in euros (€). VAT is included at the legal rate. The rates apply to takeaway products in boxes and bags.

No food or drink, including the couvert can be charged if the customer does not request it or if it is not consumed.

We have a complaints book.