

# HOLI Fest

March 12<sup>th</sup> - 15<sup>th</sup>

JNcQUOI Asia

## ENTRADAS STARTERS

### CHAAT DE CHAMUÇA DE LEGUMES

Chamuça de legumes com caril de grão, iogurte e chutneys  
Vegetarian samosa with chickpeas curry, yoghurt and chutneys  
16

### PAKORA DE QUEIJO

Queijo frito em polme de farinha de grão e especiarias  
Deep fried cheese with gram flour and spices batter  
10

### TAMBORIL ACHARI TIKKA

Tamboril marinado em iogurte e especiarias assado no tandoor com salada  
Tandoori roasted marinated monkfish in yoghurt and spices with salad  
25

### KEBAB DE BORREGO COM NAAN

Kebab de Borrego envolto em massa naan com salada  
Lamb kebab with naan dough with salad  
20

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

### PATRA NI MACCHI

Robalo assado em folha de bananeira com coentros, hortelã  
e coco com arroz basmati  
Banana Leaf grilled seabass with coconut, coriander and mint sauce  
with basmati rice  
42

### BORREGO ROGAN JOSH

Caril de Borrego Rogan Josh com arroz basmati  
Rogan Josh lamb curry with basmati rice  
30

### CARIL DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE

Caril de caranguejo de casca mole com arroz basmati  
Soft Shell crab curry with basmati rice  
32

### CHICKEN PATIALA

Caril de frango em molho de caju e tomate com arroz basmati  
Chicken in cashew and tomato gravy with basmati rice  
31

## SOBREMESA DESSERT

### GULAB JAMUN

Esferas de leite e farinha fritas e embebidas em calda de açafrão e cardamomo  
Deep fried milk and flour spheres with saffron and cardamom syrup  
11