



# CHEF GURU

INDIAN CUISINE



## AUTHENTIC INDIAN DISHES

ENJOY THE DELICIOUS FOOD



 @CHEFGURU

 @CHEF.GURU9

# SOUP & CHAAT SPECIAL MENU



## Soup

### 8.90€ LENTIL SHORBA

MIX OF YELLOW LENTILS WITH ROSTED CUMIN SEEDS  
(MISTURA DE LENTILHAS AMARELAS COM SEMENTES  
DE COMINHO ROSTO)

### 8.90€ TOMATO MINT SHORBA

ROASTED TOMATO SCENTED WITH MINT  
(TOMATE ASSADO PERFUMADO COM HORTELÃ)



### CHICKEN CORN SHORBA 8.90€

CHICKEN AND CORN SOUP (SOPA DE FRANGO E MILHO)

### PRAWN SHORBA 11.90€

PRAWN SOUP (SOPA DE CAMARÃO)

## Chaat

### 12.90€ GOL GAPPA

CRISPS PUFFED FILLED WITH SPICY AND TANGY WATER  
(BATATAS FRITAS RECHEADAS COM ÁGUA PICANTE E PICANTE)

### 13.90€ SAMOSA CHAAT

DEEP FRIED PASTRY WITH CHICK PEAS AND ONION,  
TOMATO, YOGURT AND SPICES  
(PASTELARIA FRITADA COM GRÃO-DE-BICO E CEBOLA,  
TOMATE, IOGURTE E ESPECIARIAS)

### 13.90€ AVOCADO CHAAT

RIPE AVOCADO WITH SPICE CHUTNEYS, SWEET  
YOGURT ESPUMA  
(ABACATE MADURO COM CHUTNEYS DE ESPECIARIA,  
ESPUMA DE IOGURTE DOCE)



### ALOO TIKKI CHAAT 13.90€

POTATO PATTIES WITH SWEET YOGURT, MINT SAUCE,  
TAMARIND SAUCE  
(BATATAS COM IOGURT DOCE, MOLHO DE HORTELÃ,  
MOLHO DE TAMARINDO)

### PALAK PATTI CHAAT 13.90€

CRISPY SPINACH WITH SWEET YOGURT MINT SAUCE  
(ESPINAFRE CROCANTE COM MOLHO DE HORTELÃ DOCE)



@ CHEF GURU





CHEF GURU

# STARTERS NON-VEGETARIAN SPECIAL MENU

## Starters Non-Vegetarian

### TANDOORI CKICKEN 15.90€

CHICKEN WITH BONE MARINATED IN YOGURT, SPICES AND HERBS  
(FRANGO COM OSSO MARINADO EM IOGURTE, ESPECIARIAS E ERVAS)

### CHICKEN TIKKA 15.90€

MARINATED IN YOGURT, HERBS AND SPICES COOKED IN CLAY OVEN  
(MARINADO EM IOGURTE, ERVAS E ESPECIARIAS COZIDOS EM FORNO DE BARRO)



### FISH TIKKA 16.90€

TENDER PIECES OF FISH SOAKED IN LIME JUICE, MARINATED IN YOGURT AND CAROM SEEDS  
(TRANQUILOS PEIXES MISTURADOS EM SUCO DE LIMÃO, MARINADOS EM IOGURTE E SEMENTES DE CAROMA)

### KING PRAWNS 16.90€

TIGER PRAWN INFUSED IN SAFFRON AND SPICES  
(CAMARÃO TIGRE INFUSO EM ACAFRÃO E ESPECIARIAS)



### 15.90€ MALAI CHICKEN TIKKA

MARINATED IN A UNIQUE BLEND OF YOGURT, CREAM, CASHEW NUT, CHEESE AND SPICES  
(MARINADO EM UMA ÚNICA MISTURA DE IOGURTE, CREME, CASTANHA DE CAJU, QUEIJO E ESPECIARIAS)

### 15.90€ SALMON TIKKA

GRILLED SALMON MARINADE IN A MILD TANDOORI MIX  
(MARINADA DE SALMÃO GRELHADA EM MISTURA)

### 15.90€ CHICKEN SEEKH KEBAB

CHICKEN MINCED WITH HERBS AND SPICES CHAR GRILLED IN CLAY OVEN  
(FRANGO PICADO COM ERVAS E ESPECIARIAS GRELHADO EM FORNO DE BARRO)



### 16.90€ SCALLOPS

KING SCALLOP MARINATES WITH SPICES SERV WITH CAULIFLOWER CHUTNEY  
(KING SCALOP MARINADOS COM ESPECIARIAS SERV COM CHUTNEY DE COUVE-FLOR)

### 17.90€ PESHAWARI LAMB CHOPS

NEW ZEALAND LAMB CHOPS MARINATED YOGURT AND SPICES ( COSTELETA DE CORDEIRO DA NOVA ZELÂNDIA MARINADA IOGURTE E ESPECIARIAS)

### 17.90€ LAMB SEEKH KEBAB

LAMB MINCED WITH HERBS AND SPICES  
(CORDEIRO PICADO COM ERVAS E ESPECIARIAS)

### 22.90€ NON-VEG PLATTER

ASSORTMENT OF SIGNATURE KEBABS  
VARIEDADE DE KEBABS DE ASSINATURA



@ CHEF GURU

# STARTERS VEGETARIAN SPECIAL MENU



## Starters Vegetarian

5.90€

### FRENCH FRIES

THIN PIECES OF POTATO FRIED IN OIL  
(PEDAÇOS FINOS DE BATATA FRITO EM ÓLEO)



7.90€

### SAMOSA

DEEP FRIED PASTRY FILLED WITH SPICED POTATO AND GREEN PEAS  
(PASTELARIA FRITA RECHEADA COM BATATA TEMPERADA E  
ERVILHAS VERDES)



### MIX VEG PAKORA

7.90€

VEGETABLES WITH HERBS & SPICES WITH GRAM FLOUR DEEP FRIED  
(VEGETAIS COM ERVAS E ESPECIARIAS COM FARINHA DE GRAM FRITO)

### PANEER TIKKA SHASHLIK

14.90€

COTTEGE CHEESE MARINATED IN SPICES AND GRILLED IN CLAY OVEN  
(QUEIJO COTTEGE MARINADO EM ESPECIARIAS E GRELHADO  
EM FORNO DE BARRO)

### MALAI PANEER TIKKA

14.90€

COTTEGE CHEESE MARINATED WITH CASHEW NUT, YOGURT, CREAM,  
SPICES AND HERBS  
(BUTTON COGUMELOS TOMATE SECO RECHEADO COGUMELOS  
PORTOBELLO)

14.90€

### TANDOORI MUSHROOM

BUTTON MUSHROOM SUN DRY TOMATO STUFFED  
PORTOBELLO MUSHROOM  
(PASTELARIA FRITADA COM GRÃO-DE-BICO E CEBOLA,  
TOMATE, IOGURTE E ESPECIARIAS)

14.90€

### BEETROOT KE BEBABS

BEETROOT PATTIES STUFFED WITH CHEESE AND FIGS  
(RISCOS DE BETERRABA RECHEADOS COM QUEIJO E FIGOS)



### HARA BHARA KEBAB

14.90€

SPINACH PATTIES STUFFED WITH DRY FRUITS AND NUTS  
(RISCOS DE ESPINAFRE RECHEADOS COM FRUTOS SECOS E NOZES)

### MUSTARD BROCCOLI

14.90€

BROCCOLI MARINATED IN YOGHURT AND MUSTARD PASTE.  
(BROCOLI MARINADO EM PASTA DE IOGURTE E MOSTARDA.)



@ CHEF GURU





CHEF GURU

# MAIN VEGETARIAN SPECIAL MENU

## Mains Vegetarian

### DAL MAKHANI 13.90€

BLACK LENTILS COOKED IN TOMATO FLAVORED WITH CREAM AND BUTTER  
(LENTILHAS PRETAS COZINHADAS EM TOMATE COM SABOR COM CREME E MANTEIGA)

### DAL TADKA 13.90€

YELLOW LENTILS COOKED WITH TOMATO, ONION WITH CUMIN AND ASOFOTEDIA  
(LENTILHAS AMARELA COZINHADAS COM TOMATE, CEBOLA COM COMINHO E ASOFOTEDIA)



### MALAI KOFTA 14.90€

HOMEMADE COTTEGE CHEESE BALLS IN ONION AND FENUGREEK GRAVY  
(BOLAS DE QUEIJO CASEIRAS EM MOLHO DE CEBOLA E FENO GREGO)

### PALAK PANEER 14.90€

FRESH COTTEGE CHEESE IN SPINACH GRAVY  
(QUEIJO COTTEGE FRESCO EM MOLHO DE ESPINAFRE)

### KADHAI PANEER 14.90€

FRESH COTTEGE CHEESE WITH ONION AND BELL PEPPERS IN ONION AND TOMATO GRAVY  
(QUEIJO FRESCO COM CEBOLA E PIMENTÃO EM MOLHO DE CEBOLA E TOMATE)



### 13.90€ MIX VEGETABLE

FRESH SEASONAL VEGETABLES COOKED WITH ONION AND TOMATO GRAVY  
(LEGUMES FRESCOS DA ESTAÇÃO COZIDOS COM MOLHO DE CEBOLA E TOMATE)

### 13.90€ BAIGAN BHARTHA

ROSTED EGGPLANT MINCE SCENTED WITH MUSTERD OIL  
(PIMENTA DE BERINGELA ROSCA PERFUMADA COM ÓLEO DE MOSTRA)

### 13.90€ CHANA MASALA

CHICKPEAS SPICED AND CAROM SEEDS WITH ONION AND TOMATO GRAVY  
(GRÃO-DE-BICO CONDIMENTADO E SEMENTES DE CARAMBOLA COM MOLHO DE CEBOLA E TOMATE)

### 14.90€ PANEER MAKHANI

FRESH COTTEGE CHEESE IN CREAMY AND BUTTERY TOMATO SAUCE  
(QUEIJO COTTEGE FRESCO EM MOLHO DE TOMATE CREMOSO E AMANTEIGADO)

### 14.90€ PANEER LABABDAR

FRESH COTTEGE CHEESE IN CHEESY AND CREAMY ONION TOMATO GRAVY  
(QUEIJO COTTEGE FRESCO EM MOLHO DE TOMATE DE CEBOLA E CREME)

### 14.90€ MUTTER PANEER

FRESH COTTEGE CHEESE WITH GREEN PEAS IN ONION TOMATO GRAVY  
(QUEIJO COTTEGE FRESCO COM ERVILHAS VERDES EM MOLHO DE TOMATE DE CEBOLA)



@ CHEF GURU

# MAINS NON-VEGETARIANS

## SPECIAL MENU



CHEF GURU

### Chicken Special

**15.90€ BUTTER CHICKEN**

CHICKEN TIKKA IN CREAMY AND BUTTERY TOMATO SAUCE  
(TIKKA DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE CREMOSO E AMANTEIGADO)

**15.90€ CHICKEN TIKKA MASALA**

BONELESS CHICKEN TIKKA TRADITIONALLY COOKED IN  
SUBTLY SPICED TOMATO CREAM SAUCE  
(TIKKA DE FRANGO SEM BONELESS TRADICIONALMENTE COZIDO  
EM MOLHO DE CREME DE TOMATE SUBTILMENTE TEMPERADO)



**CHICKEN SAGWALA 15.90€**

BONELESS CHICKEN TIKKA IN SPINACH GRAVY  
TIKKA DE FRANGO SEM BÔNUS EM MOLHO DE ESPINAFRE

**CHICKEN KORMA 15.90€**

TENDER PIECES OF CHICKEN COOKED IN CREAMY KORMA SAUCE  
FAVORED WITH EXOTIC SPICES  
(DELICIOSOS FRANGOS COZIDOS EM MOLHO DE KORMA CREMOSO  
A FAVORIZADO COM ESPECIARIAS EXÓTICAS)

**CHICKEN MADRAS 14.90€**

BONELESS CHICKEN COOKED IN SOUTHERN STYLE WITH COCONUT AND  
TOMATO GRAVY  
(FRANGO DESOSSO COZIDO AO ESTILO DO SUL COM MOLHO DE COCO E  
TOMATE)

**15.90€ CHICKEN MANGO CURRY**

BONELESS CHICKEN TIKKA IN CHEESY AND  
CREAMY ONION TOMATO GRAVY WITH MANGO FLAVOUR  
(TIKKA DE FRANGO SEM OSSO EM QUEIJO E  
MOLHO CREMOSO DE TOMATE DE CEBOLA COM SABOR DE)

**15.90€ KADAI CHICKEN**

BONELESS CHICKEN TIKKA WITH ONION AND BELL PEPPERS  
IN ONION AND TOMATO GRAVY  
(TIKKA DE FRANGO DESOSSO COM CEBOLA E PIMENTÃO EM  
MOLHO DE CEBOLA E TOMATE)



@ CHEF GURU



# MAINS NON-VEGETARIAN SPECIAL MENU



CHEF GURU

## Lamb Special

16.90€

### LAMB ROGAN JOSH

LAMB COOKED GARLIC AND HERBS IN RICH TOMATO ONION SAUCE  
(CORDEIRO ALHO E ERVAS COZIDOS EM MOLHO DE TOMATE E CEBOLA)

16.90€

### LAMB BHUNA

SUCCULENT PIECES OF LAMB COOKED  
IN A THICK GRAVY WITH DISTINCTIVE MINT FLAVOUR  
(SUCULENTOS PEDAÇOS DE CORDEIRO COZIDOS  
EM MOLHO GROSSO COM SABOR DE HORTELÃ DISTINTO)



### SAAG GOSHT

16.90€

DICED LAMB COOKED WITH GREEN HERBS AND SPINACH GRAVY  
CORDEIRO EM PEDAÇOS COZIDO COM ERVAS VERDES  
E MOLHO DE ESPINAFRE



### LAMB KORMA

16.90€

TENDER PIECES OF LAMB COOKED IN CREAMY KORMA SAUCE FAVORED WITH  
EXOTIC SPICES  
(PEDAÇOS DE CORDEIRO DE CORRETO COZIDOS EM MOLHO CREMOSO DE  
KORMA AGRADÁVEL COM ESPECIARIAS EXÓTICAS)

16.90€

### LAMB MADRAS

SUCCULENT PIECES OF LAMB COOKED IN SOUTHERN  
STYLE WITH COCONUT AND TOMATO GRAVY  
(SUCULENTOS PEDAÇOS DE CORDEIRO COZIDOS À MODA SUL  
COM MOLHO DE COCO E TOMATE)

16.90€

### LAMB VINDALOO

DICED LAMB HOT CURRY WITH POTATOES  
(CARILHO QUENTE DE CORDEIRO EM PEDAÇOS COM



### KEEMA MUTTER

16.90€

LAMB MINCE COOKED ALONG WITH GREEN PEAS  
(CARNE DE CORDEIRO COZINHADA JUNTO COM ERVILHAS VERDES)

### LAMB CHOPS MASALA

16.90€

LAMB CHOPS COOKED TOGETHER WITH ONION AND YOGHURT SAUCE  
(COSTELETAS DE CORDEIRO COZINHADAS COM MOLHO DE CEBOLA E  
IOGURTE)



@ CHEF GURU

# SEA FOOD SPECIALTIES SPECIAL MENU



## Fish & Prawn Special

15.90€

### FISH CURRY

TENDER FISH SOAKED IN LIME JUICE AND FINISHED IN ONION  
TOMATO GRAVY  
(PEIXE TRANQUILO MISTURADO EM SUCO DE LIMÃO E TERMINADO  
EM MOLHO DE TOMATE DE CEBOLA)

15.90€

### BHUNNA FISH MASALA

FISH TOSSED IN GRAVY OF ONION AND TOMATOES FLAVORED  
(PEIXE EM MOLHO DE CEBOLA E TOMATE SABOR)



15.90€

### KERALA PRAWN CURRY

PRAWN IN TURMERIC AND TAMARIND INFUSED COASTED CURRY  
(CAMARÃO EM CURRY COM INFUSÃO DE TURMERIC E  
TAMARINDO)



### GOAN FISH CURRY

15.90€

FISH COOKED IN A SPICY PASTE OF CHILLI AND COCONUT  
WITH THE TAMARIND AND SWEET ONIONS  
(CPEIXE COZIDO EM PASTA PICANTE DE PIMENTA E  
COCO COM TAMARINDO E CEBOLA DOCE)

### KADAI JHEENGA

15.90€

PRAWN TOSSED IN CRUSHED CORIANDER AND  
RED CHILLI AND BELL PEPPER  
(CAMARÃO EM COENTROS TRITURADOS E  
PIMENTÃO VERMELHO E PIMENTÃO)

### PRAWN PALAK

15.90€

PRAWN WITH SPINACH, TEMPERED WITH FRESH  
GARLIC AND GINGER  
(CAMARÃO COM ESPINAFRE, TEMPERADO COM  
ALHO FRESCO E GENGIBRE)



@ CHEF GURU





CHEF GURU

# BIRYANI, BREADS, RICE & RAITA SPECIAL MENU

## Biryani

<b>VEGETABLE BIRYANI</b>	<b>13.90€</b>
<b>CHICKEN BIRYANI</b>	<b>14.90€</b>
<b>PRAWN</b>	<b>15.90€</b>
<b>LAMB</b>	<b>16.90€</b>



## Breads



**3.90€**

**TANDOORI ROTI**

**3.90€**

**MISSI ROTI**

**4.90€**

**LACHHA PARANTHA**

**4.90€**

**PUDINA PARANTHA**

**4.90€**

**PLAIN NAAN**

**4.90€**

**BUTTER NAAN**

**5.90€**

**GARLIC NAAN**

**6.90€**

**CHEESE NAAN**

**6.90€**

**PESHAWARI NAAN**

**6.90€**

**ONION KULCHA**

**6.90€**

**POTATO KULCHA**

**6.90€**

**MUSHROOM KULCHA**

**7.90€**

**KEEMA KULCHA**

## Rice

<b>BASMATI STEAMED RICE</b>	<b>3.90€</b>
<b>COCONUT RICE</b>	<b>4.90€</b>
<b>CUMIN (JEERA) RICE</b>	<b>5.90€</b>
<b>GREEN PEAS PULAO</b>	<b>5.90€</b>
<b>SAFFRON RICE</b>	<b>6.90€</b>



## Raita



**2.90€**

**MIX VEG**

**2.90€**

**GARLIC**

**2.90€**

**PINEAPPLE**

**2.90€**

**CUCUMBER**

**2.90€**

**BOONDI**



@ CHEF GURU

# DESSERTS SPECIAL MENU



## Desserts

5.90€

### GULAB JAMUN

CHEESE DUMPLINGS SOAKED IN CARDAMOM SUGER SYRUP  
(BOLINHOS DE QUEIJO MISTURADOS EM XAROPE DE AÇÚCAR DE  
CARDAMOMO)



5.90€

### GAJAR HALWA

PUDDING OF CARROT COOKED IN MILK AND NUTS  
(PUDIM DE CENOURA COZINHADA EM LEITE E CASTANHAS)



### DAULAT KI CHHAT

10.90€

MILK FOAM TOPPED WITH NUTS  
(ESPUMA DE LEITE COBERTA COM NOZES)

### CHOCOLATE BOWL

14.90€

MILK CHOCOLATE BOWL FILLED WITH SAFFRON KULFI  
(CHOCOLATE DE LEITE RECHEADO COM ACAFRÃO KULFI)

### MANGO KULFI ALASKA

15.90€

MANGO KULFI ENCASED MERINGUE WITH COTTON CANDY FLOSS  
(MERENGUE DE MANGA KULFI COM ALGODÃO DOCE)



@ CHEF GURU