

| इन्द्र इन्द्र इन्द्र इन्द्र इन्द्र |



THE INDIAN SPICE CLUB '9
AUTHENTIC INDIAN RESTAURANT

PRATO DO DIA PARA ALMOÇO

12h00 às 14h00

Meal (Caril) + Naan + Arroz + Papad + Salada + Bebida + Sobremesa

€12.00

MENU

ENTRADAS | STARTERS

- 01. PAPADUM** €1.00
Stias feitas a base de lentilha, Frito ou assado / Made with lentil flour, fried or roasted
Servido com Chutney (manga, mente e pickles misturados),
Served with Chutney (mango, mint and mix pickle)
- 02. MASALA PAPADUM** €2.00
Feito com farinha de lentilha, Frita ou assada / Made with lentil flour, fried or roasted
Servido com pequenas saladas e com pouco Especiarias / Served with small
salads and with little spices
- 03. RAITA** €4.00
Coalhada com tomate, pepino / Curd with tomato, cucumber
- 04. COALHADA SIMPLES / SIMPLE CURD** €2.50
- 05. SALADS** €4.00
Cebola, Tomate, Pepino, Couve, Milho doce / Onion, Tomato, Cucumber,
Cabbage, Sweet Corn

ENTRADAS | STARTERS VEGETARIAN

- 06. CHAMUÇA DE VEGETAIS/VEG.SAMOSA (2PCS)** €4.00
Com legumes / Stuffed with vegetables
- 07. CHOLE CHAMUÇA/CHOLE SAMOSA (2PCS)** €6.00
Picante Samosa Chaat! O chole picante (grão de bico) é servido com samosa
e pedaços de iogurte e chutney / Tangy Samosa Chaat! Spicy chole (chickpeas)
are served with samosa and dollops of yogurt and chutney
- 08. CEBOLA BHAI / ONION BHAI** €4.00
(Cebola Fritas com farinha de grão / Fried Onion with gram flour)
- 09. PAKORA DE VEGETAIS / VEG. MIX PAKORA** €4.00
(Misto de vegetais frita com farinha de grão / Fried vegetables battered
with gram flour

ENTRADAS | STARTERS NON-VEGETARIAN

- 10. CHAMUÇA DE FRANGO / CHICKEN SAMOSA** €4.00
Com frango / Stuffed with Chicken
- 11. FRANGO PAKORA / CHICKEN PAKORA** €5.00
(Frango Frito com farinha de grão / Fried chicken with gram flour)
- 12. CAMARÃO DE PAKORA / PRAWN PAKORA** €7.00
(Camarão Frito com farinha de grão / Fried prwan with gram flour)
- 13. PEIXE DE PAKORA / FISH PAKORA** €6.00
(Camarão Frito com farinha de grão / Fried prwan with gram flour)

SOPA / SOUP

- 14. SOPA DE TOMATE / TOMATO SOUP** €5.00
Caldo de tomate, creme ou vegetais / Tomato, cream, or vegetable stock
- 15. SOPA DE GALINHA / CHICKEN SOUP** €5.00
Com pedaços de frango com vegetais / with pieces of chicken with vegetables
- 16. SOPA MANCHOW / MANCHOW SOUP** €6.00
Quente, picante e com mistura de vegetais, alho, gengibre, molho de soja,
pimenta moída / hot, spicy, and with mixed vegetables, garlic, ginger, soy sauce,
ground pepper
- 17. SOPA QUENTE E AZEDA / HOT AND SOUR SOUP** €6.00
Quente, picante e com mistura de vegetais, alho, gengibre, molho de soja,
pimenta moída / hot, spicy, and with mixed vegetables, garlic, ginger, soy sauce,
ground pepper

- 18. SOPA DE CREME DE FRANGO** €6.00

Frango com cebola em pó, alho em pó, leite e farinha / Chicken
with onion powder, garlic powder, milk, and flour

- 19. SOPA DE CREME DE COGUMELOS** €7.00

Cogumelos com cebola em pó, alho em pó, leite e farinha /
Mushroom with onion powder, garlic powder, milk, and flour

ESPECIAL TANDOOR / TANDOOR SPECIAL

- 20. FRANGO TANDOORI / TANDOORI CHICKEN** €10.00

Marinado de frango com iogurte, especiarias e suco de limão grelhado no tandoor /
Marinade chicken with yogurt, spices, and lemon juice, grilled in tandoor

- 21. FRANGO TIKKA / CHICKEN TIKKA** €10.00

Marinado de cubos de frango sem-osso com iogurte, especiarias e suco de limão /
Boneless Chicken cubes marinade with yogurt, spices, and lemon juice

- 22. FRANGO CREMOSO / CREAMY CHICKEN TIKKA** €10.00

Marinado de cubos cremosos de frango sem-osso com iogurte, especiarias
e suco de limão / Boneless Chicken Creamy cubes marinade with yogurt, spices,
and lemon juice

- 23. BORREGO TIKKA / LAMB TIKKA** €10.50

Marinado de cubos de Borrego sem-osso com iogurte, especiarias e suco de limão /
Boneless Lamb cubes marinade with yogurt, spices, and lemon juice

FRANGO / CHICKEN (PRATOS ESPECIAIS)

- 24. CARIL DE FRANGO / CHICKEN CURRY** €10.00

Caril de frango sem-osso com especiarias cozinhado do prato tradicional da Índia /
Spiced boneless chicken curry cooked from traditional Indian dish

- 25. FRANGO MANTEIGA / BUTTER CHICKEN** €10.00

Frango caril sem-osso com tomate apimentado e molho de manteiga e creme /
Boneless chicken curry with a little spiced tomato and butter sauce & cream

- 26. FRANGO TIKKA MASALA / CHICKEN TIKKA M.** €10.00

Frango marinado assado sem-osso com molho cremoso, tomate, cebola, manteiga /
Roasted marinated chicken boneless with creamy sauce, tomato, onion, butter

- 27. FRANGO KARAHI / CHICKEN KARAHI** €10.00

Frango sem-osso com Tomate Fresco, Cebola, Ervas e Especiarias, Cominhos,
Pimentões Verdes, Gengibre, Alho, Tomate e Coentros / Boneless Chicken with
Fresh Tomato, Onion, Herbs and Spices, Cumin, green chillis, ginger, garlic,
tomatoes and coriander

- 28. JALFREZI DE FRANGO / CHICKEN JALFREZI** €10.00

Frango sem-osso Jalfrezi é um curry à base de tomate feito com
pedaços de frango desossados, pimentão, pimenta verde e cebola /
Boneless Chicken Jalfrezi is a tomato-based curry made with boneless
chicken pieces, bell peppers, green chillies and onion

- 29. KORMA DE FRANGO / CHICKEN KORMA** €10.00

Korma de frango sem-osso em iogurte, nozes, sementes e pasta de cebola
macreme e doce / Boneless Chicken Korma in yogurt, nuts, seeds & brown
onion paste, coconut, rrom, coco, cream & sweet

- 30. PALAK DE MURGH / PALAK MURGH** €10.00

Frango sem-osso com cebola, tomate, especiarias, ervas e bastante espinafre /
Boneless Chicken with onions, tomatoes, spices, herbs, and plenty of spinach

- 31. VINDALOO DE FRANGO / CHICKEN VINDALOO** €10.00

Frango sem-osso com cebola caramelizada, pasta de curry, leite de coco, vinagre,
gengibre, pimenta, jalapeño, alho, grão de bico, lentilha e outros especiarias /
Boneless Chicken with caramelized onions, curry paste, coconut milk, vinegar,
ginger, chillies, jalapeno, garlic, chickpeas, lentils, and other spices

- 32. KASHMIRI FRANGO / CHICKEN KASHMIRI** €10.00

Frango sem-osso um caril agridoce cozido com cebola e a mistura de especiarias
em creme de coco e iogurte e frutas secas (passas) / Boneless Chicken a sweet
and sour curry cooked with onions and the spice mixture in coconut cream
and yogurt and dried fruits (raisins)

- 33. GOA CARIL DE FRANGO / CHICKEN GOA CURRY** €10.00

Frango sem-osso com pasta de tamarindo, leite de coco ralado, pimenta verde,
cebola, tomate e mistura de especiarias / Boneless Chicken with tamarind paste,
grated coconut milk, green chillies, onion, tomato and a melange of spices

BORREGO / LAMB

34. CARIL DE BORREGO / LAMB CURRY €12.00

Caril de Borrego sem-osso com especiarias cozinhado do prato tradicional da Índia / Spiced boneless Lamb curry cooked from traditional Indian dish

35. LAMB MANTEIGA / BUTTER LAMB €12.00

Borrego caril sem-osso com tomate apimentado e molho de manteiga e creme / Boneless Lamb curry with a little spiced tomato and butter sauce & cream

36. KARAHÍ DE BORREGO / LAMB KARAHÍ €12.00

Borrego sem-osso com Tomate Fresco, Cebola, Ervas e Especiarias, Cominhos, Pimentões Verdes, Gengibre, Alho, Tomate e Coentros / Boneless Lamb with Fresh Tomato, Onion, Herbs and Spices, Cumin, green chilis, ginger, garlic, tomatoes and coriander

37. MADRAS DE BORREGO / LAMB MADRAS €12.00

Borrego sem-osso com uma mistura de coentro, cúrcuma, cominho, pimenta e outras especiarias autênticas / Boneless Lamb with a blend of coriander, turmeric, cumin, chili, and other authentic spices

38. ROGAN JOSH DE BORREGO / LAMB €12.00

Borrego sem-osso com molho aromatizado com alho, gengibre, especiarias aromáticas (cravo, louro, cardamomo e canela) e cebola ou iogurte / Boneless Lamb with gravy flavored with garlic, ginger, aromatic spices (clove, bay leaves, cardamom and cinnamon and onions or yogurt

39. BORREGO TIKKA MASALA / LAMB TIKKA M. €12.00

Borrego marinado assado sem-osso com molho cremoso, tomate, cebola, manteiga / Roasted marinated Lamb boneless with creamy sauce, tomato, onion, butter

40. JALFREZI DE BORREGO / LAMB JALFREZI €12.00

Borrego sem-osso Jalfrezi é um curry à base de tomate feito com pedaços de frango desossados, pimentão, pimenta verde e cebola / Boneless Lamb Jalfrezi is a tomato-based curry made with boneless chicken pieces, bell peppers, green chilies and onion

41. KORMA DE BORREGO / LAMB KORMA €12.00

Korma de Borrego sem-osso em iogurte, nozes, sementes e pasta de cebola marrom, coco, creme e doce / Boneless Lamb Korma in yogurt, nuts, seeds & brown onion paste, coconut, cream & sweet

42. PALAK DE BORREGO / LAMB PALAK €12.00

Borrego sem-osso com cebola, tomate, especiarias, ervas e bastante espinafre / Boneless Lamb with onions, tomatoes, spices, herbs, and plenty of spinach

43. KASHMIRI BORREGO / LAMB KASHMIRI €12.00

Borrego sem-osso um caril agridoce cozido com cebola e a mistura de especiarias em creme de coco e iogurte e frutas secas (passas) / Boneless Lamb a sweet and sour curry cooked with onions and the spice mixture in coconut cream and yogurt and dried fruits (raisins)

44. GOA CARIL DE BORREGO / LAMB GOA CURRY €12.00

Frango sem-osso com pasta de tamarindo, leite de coco ralado, pimenta verde, cebola, tomate e mistura de especiarias / Boneless Chicken with tamarind paste, grated coconut milk, green chilies, onion, tomato and a melange of spices

PEIXE / FISH

45. PEIXE FRITO / FISH FRY €10.00

46. CARIL DE PEIXE / FISH CURRY €10.00

Caril de Peixe sem-osso com especiarias cozinhado do prato tradicional da Índia / Spiced boneless Fish curry cooked from traditional Indian dish

47. MADRAS DE PEIXE / MADRAS FISH €10.00

Peixe sem-osso com uma mistura de coentro, cúrcuma, cominho, pimenta e outras especiarias autênticas / Boneless Fish with a blend of coriander, turmeric, cumin, chili, and other authentic spices

48. BHUNA DE PEIXE / FISH BHUNA €10.00

Peixe sem-osso à base de cebola, tomate, alho, gengibre, coco, creme e doce e especiarias / Boneless Fish with a base of onions, tomato garlic, ginger, coconut, cream & sweet, and spices

49. GOA CARIL DE PEIXE / FISH GOA CURRY €10.00

Peixe sem-osso com pasta de tamarindo, leite de coco ralado, pimenta verde, cebola, tomate e mistura de especiarias / Boneless Fish with tamarind paste, grated coconut milk, green chilies, onion, tomato and a melange of spices

CAMARÃO / PRAWN

50. CARIL DE CAMARÃO / PRAWN CURRY €12.00

Caril de Camarão com especiarias cozinhado do prato tradicional da Índia / Spiced Prawn curry cooked from traditional Indian dish

51. KARAHÍ DE CAMARÃO / PRAWN KARAHÍ €12.00

Camarão com Tomate Fresco, Cebola, Ervas e Especiarias, Cominhos, Pimentões Verdes, Gengibre, Alho, Tomate e Coentros / Prawn with Fresh Tomato, Onion, Herbs and Spices, Cumin, green chilis, ginger, garlic, tomatoes and coriander

52. MADRAS DE CAMARÃO / PRAWN MADRAS €12.00

Camarão com uma mistura de coentro, cúrcuma, cominho, pimenta e outras especiarias autênticas / Prawn with a blend of coriander, turmeric, cumin, chili, and other authentic spices

53. ROGAN JOSH DE CAMARÃO / PRAWN €12.00

Camarão com molho aromatizado com alho, gengibre, especiarias aromáticas (cravo, louro, cardamomo e canela) e cebola ou iogurte / Prawn with gravy flavored with garlic, ginger, aromatic spices (clove, bay leaves, cardamom, and cinnamon) and onions or yogurt

54. CAMARÃO TIKKA MASALA / PRAWN TIKKA M. €12.00

Camarão marinado assado com molho cremoso, tomate, cebola, manteiga / Roasted marinated Prawn with creamy sauce, tomato, onion, butter

VEGETARIANO / VEGETARIAN

55. CHANA MASALA €9.00

Grão de bico branco, cebola, tomate, especiarias e ervas / White chickpeas, onions, tomatoes, spices and herbs

56. VEGETABLE MIX €9.00

Os vegetais mistos são couve-flor, cecoura, repolho, feijão e ervilha e especiarias indianas / Mixed vegetables are cauliflower, carrots, cabbage, French beans and peas, and indian spices

57. ALOO GOBHI €9.00

Batatas com couve-flor e especiarias / Potatoes with cauliflower and spices

58. PANEER LABABDAR €10.00

Paneer (Queijo) é feito de pasta de tomate de caju picante cozida com cebola salteada, doce, picante, especiarias e ervas e creme / Paneer (Cheese) is made of a spicy cashew tomato paste cooked with sautéed onions, sweet, tangy, spices & herbs, and cream.

59. PALAK PANEER €10.00

Paneer (Queijo), Espinafre fresco, cebola, especiarias, paneer e ervas, creme / Paneer (Cheese) fresh spinach, onions, spices, paneer and herbs, cream

60. PANEER TIKKA MASALA €10.00

Paneer (Queijo), especiarias, cebola, tomate, castanha de caju e manteiga / Paneer (Cheese), spices, onions, tomatoes, cashews and butter

61. PANEER KARAHÍ €10.00

Paneer (Queijo), especiarias e ervas, pimentão, tomate, Kasuri methi / Paneer (Cheese), Spices & herbs, bell peppers, tomatoes, Kasuri methi

62. DAL TADKA €10.00

Prato indiano popular onde lentilhas temperadas cozidas são finalizadas com tempero feito de ghee, óleo e especiarias / Popular Indian dish where cooked spiced lentils are finished with a tempering made of ghee, oil and spices

63. PANEER BUTTER MASALA €10.00

Paneer (queijo), especiarias, cebola, tomate, castanha de caju e manteiga extra / Paneer (Cheese), spices, onions, tomatoes, cashews and extra butter

64. CAJU KHOYA / KHOYA KAJU €12.00

Khoya Caju é um prato saboroso com castanhas de caju fritas em um curry muito rico, cremoso, levemente picante e doce / Kwoya kaju is a Flavorful dish with fried cashew nuts in a very rich, creamy, mildly spiced, and sweet curry

65. DAL MAKHANI €12.00

Lentilhas pretas inteiras, manteiga sem sal, especiarias, tomate, cebola, ervas e creme / Whole black lentils, unsalted butter, spices, tomatoes, onions, herbs & cream

ARROZ / RICE (BASMATI)

66. ARROZ BRANCO SIMPLES / PLAIN RICE	€2.00
67. PULAO ARROZ / PULAO RICE	€2.50
68. COMINHOS ARROZ / JEERA RICE	€2.50
69. ARROZ DE ERVILHA / PEAS RICE	€3.00
70. KASHMIRI PULAO	€5.50

BIRYANI

71. BIRYANI DE VEGETAIS	€10.00
-------------------------	--------

Arroz Basmati servido com mistura de vegetais frescos e ervas e especiarias biryani / Basmati Rice served with fresh mixed vegetables and herbs & biryani spices

72. FRANGO BIRYANI / CHICKEN BIRYANI	€12.00
--------------------------------------	--------

Arroz basmati com frango, requeijão, cebola, tomate, leite e uma mistura de especiarias inteiras e moídas / Basmati rice with chicken, hung curd, onion, tomato, milk, and a melange of whole and ground spices

73. BORREGO BIRYANI / LAMB BIRYANI	€14.00
------------------------------------	--------

Arroz basmati com Borrego, requeijão, cebola, tomate, leite e uma mistura de especiarias inteiras e moídas / Basmati rice with Lamb, hung curd, onion, tomato, milk, and a melange of whole and ground spices

74. CAMARÃO BIRYANI / PRAWN BIRYANI	€16.00
-------------------------------------	--------

Arroz basmati com Camarão, requeijão, cebola, tomate, leite e uma mistura de especiarias inteiras e moídas / Basmati rice with Prawn, hung curd, onion, tomato, milk, and a melange of whole and ground spices

75. GUJARATI DAL-KHICHDI (SPECIAL)	€12.00
------------------------------------	--------

Dal-Khichdi Indiano-Gujarati especial em arroz Basmati e lentilhas moong, ghee, sementes de cominho, gengibre e assa-fétida / Special Indian-Gujarati Dal-Khichdi in Basmati rice and moong lentils, ghee, cumin seeds, ginger, and asafoetida

PÃO / BREAD

76. NAAN	€2.00
----------	-------

Pão típico indiano em farinha fina e assado em tandoor

77. MANTEIGA NAAN / BUTTER NAAN	€2.50
---------------------------------	-------

Típico pão de manteiga indiano feito com farinha fina e assado em tandoor

78. ALHO NAAN / GARLIC NAAN	€3.00
-----------------------------	-------

Pão em Farinha Fina com alho picado e assado em tandoor

79. QUEIJO NAAN / CHEESE NAAN	€3.50
-------------------------------	-------

(Camarão frito com farinha de grão/Fried prwan eith gram flour)

80. CHAPATI ROTI	€1.80
------------------	-------

Pão Indiano de trigo / Indian wheat bread

81. CHAPATI ROTI COM MANTEIGA	€2.00
-------------------------------	-------

Pão Indiano de trigo com manteiga / Indian wheat bread with butter

INDIANOS CHINESES / INDIAN CHINESE

82. MANCHURIAN (DRY/GRAVY)	€9.00
----------------------------	-------

misture bolinhas de vegetais com amido de milho e farinha de trigo

83. VEG. BULLETS	€9.00
------------------	-------

misture de vegetais com especiarias e farinha de milho

SOBREMESAS / DESSERTS

84. GULAB JAMUN (2PCS)	€4.50
------------------------	-------

Bolinhas de Doce de Leite Servidos Quentes ou Encharcados com Xarope de Cardamomo / Sweet Milk Balls Served Hot or soaked with cardamom syrup

85. HALWA DE CENOURA DOCE / GAJAR HALWA	€6.00
---	-------

Cenoura doce com leite e açúcar, cardamomo com Xarope de cardamomo / Sweet carrot with milk and sugar, cardamom with cardamom syrup

86. KHEER	€6.00
-----------	-------

Arroz, leite, açúcar, cardamomo, açúcar mascavo, açafraão, pistache ou amêndoas / Rice, milk, sugar, cardmom, jaggery, saffron, pistachios or almonds

DRINK & BAR

BEBIDAS INDIANAS DE IOGURTE

87. LASSI INDIANO - BATIDO DE IOGURTE NATURAL	€2.50
---	-------

88. CHASS	€2.50
-----------	-------

89. MANGA LASSI	€3.50
-----------------	-------

90. ROSA LASSI	€3.50
----------------	-------

91. CHOCOLATE LASSI	€4.50
---------------------	-------

CERVEJA / BEER

92. SUPER BOCK 20ML	€1.50
---------------------	-------

93. SUPER BOCK 35 ML (FINO)	€2.50
-----------------------------	-------

94. SUPER BOCK 50 ML (CANECA)	€3.50
-------------------------------	-------

95. SUPER BOCK GRAFFA MINI	€1.30
----------------------------	-------

96. SUPER BOCK GRAFFA 33ML	€2.00
----------------------------	-------

97. SUPER BOCK SEM ÁLCOOL GRAFFA 33ML	€2.00
---------------------------------------	-------

CERVEJA INDIANA / INDIAN BEER

98. COBRA	€3.50
-----------	-------

99. KINGFISHER	€3.50
----------------	-------

BEBIDAS / DRINKS

100. COCA-COLA ORIGINAL/ZERO	€2.00
------------------------------	-------

101. SPRITE	€2.00
-------------	-------

102. 7UP	€2.00
----------	-------

103. FANTA LARANJA	€2.00
--------------------	-------

104. GUARANÁ	€2.00
--------------	-------

105. SUMOL LARANJA / ANANÁS	€2.00
-----------------------------	-------

106. FRUTEA LIMÃO / MANGA / PÊSSEGO	€2.00
-------------------------------------	-------

107. RED BULL	€2.50
---------------	-------

108. MONSTER	€2.80
--------------	-------

109. ÁGUA 0.33L	€1.00
-----------------	-------

110. ÁGUA 0.50L	€2.00
-----------------	-------

111. ÁGUA 1.50L	€2.50
-----------------	-------

112. PEDRAS SALGADAS 0.25L	€1.50
----------------------------	-------

113. PEDRAS SALGADAS 1L	€3.00
-------------------------	-------

114. ÁGUA TÔNICA 0.25L	€1.50
------------------------	-------

CHÁ/CAFÉ

115. EXPRESSO CAFÉ	€1.00
116. DESCAFEINADO / PINGADO	€1.20
117. CHÁ PRETO / VERDE / MENTA	€2.00
118. CHÁ INDIANO SEM LEITE (ESPECIAL)	€2.50
119. CHÁ INDIANO COM LEITE (ESPECIAL)	€2.50
120. GALÃO	€1.80

VINHO TINTO / RED WINE 0.75L

121. COPO DE VINHO	€3.00
122. ALANDRA	€10.00
123. JP AZEITAO	€10.00
124. PORTA DA RAVESSA	€10.00
125. VINHO DA CASA	€10.00
126. CADÃO DOURO	€12.00
127. ESTEVA DOURO	€12.00
128. MONTE VELHO ALENTEJO	€12.00
129. SOSSEGO ALENTEJO	€12.00
130. TAVEDO DOURO	€12.00
131. CASTELLO DALBA DOURO	€13.00
132. MONTE ERMOS - RESERVA	€14.00
133. PAPA FIGOS DOURO	€14.00
134. VILA REAL DOURO - RESERVA	€14.00

VINHO BRANCO / WHITE WINE 0.75L

135. COPO DE VINHO	€3.00
136. JP AZEITAO	€10.00
137. REAL LAVRADOR	€10.00
138. VINHO DA CASA	€10.00
139. B.S.E	€12.00
140. CADÃO DOURO	€12.00
141. JOÃO PIRES	€12.00
142. MONTE VELHO ALENTEJO	€12.00
143. TAVEDO DOURO	€12.00
144. CASTELLO DALBA DOURO	€13.00
145. MURALHAS DE MONCAO	€13.00
146. PAPA FIGOS DOURO	€14.00
147. VILA REAL DOURO - RESERVA	€14.00
148. PLANALTO DOURO	€16.00

VINHO VERDE / GREEN WINE 0.75L

149. CASAL GARCIA	€10.00
150. GAZELA	€10.00
151. QUINTA DA ALVIDA	€12.00
152. MONTE ERMOS - RESERVA	€14.00

VINHO ROSÉ / ROSE WINE 0.75L

153. MATEUS ROSE	€10.00
154. MONTARRO	€10.00
155. VINHO DA CASA	€8.00

VINHO PORTO / PORTO WINE 50ML

156. VINHO TINTO	€5.00
157. VINHO BRANCO	€5.00
158. VINHO VELHO - 10 ANOS	€7.00
159. 5 SHOTS	€10.00

WHISKY 50ML

160. CUTTY SARK	€6.00
161. BUSHMILLS	€6.00
162. JAMESON	€6.00
163. JB	€6.00
164. RED LABEL	€6.00
165. BALLANTINE	€6.00
166. PASSPORT	€6.00
167. GLENFIDDICH	€8.00

WHISKY VELHO 50ML

168. CHIVAS REGAL	€7.00
169. JB RESERVA	€7.00
170. LOGAN	€7.00
171. BLACK LABEL	€8.00
172. CARDHU	€8.00

AGUARDENTE / BRANDY / VODKA / RUM

173. AGUARDENTE BAGACEIRA (50ML)	€4.00
174. ANTIQUA (50ML)	€4.00
175. BRANDY CROFT (50ML)	€4.00
176. VODKA ABSOLUT (50ML)	€5.00
177. VODKA SMINORFF (50ML)	€5.00
178. BACARDI RUM (50ML)	€5.00

LIQUORS 50ML

179. AMÊNDOA AMARGA	€4.00
180. ANIS ESCARCHADO	€4.00
181. BAILEYS	€4.00
182. FRANGELICO	€4.00
183. BEIRÃO	€4.00
184. TRIPLE SECO	€4.00

GIN / MARTINI 50ML

185. MARTINI BIACO	€3.00
186. MARTINI ROSSO	€3.00
187. BOMBAY DRY	€4.00
188. BOMBAY SAPPHIRE	€6.00



THE INDIAN SPICE CLUB'9

INDIAN RESTAURANT & BAR
DONER KEBAB



Namaste

Uma calorosa recepção da equipa
The Indian Spice Club'9

A nossa cozinha é especializada em cozinhas do norte da Índia. Oferecemos aos nossos clientes autênticos pratos indianos que acalmam o seu paladar.

Fazemos vários eventos no
The Indian Spice Club'9:

Aniversários; Almoços e Jantares
de Família; Festas de Empresa

RESERVAS ATÉ 60 PESSOAS

reserve a sua mesa

ALGUMA DÚVIDA QUE TENHA SOBRE OS NOSSOS SERVIÇOS,
ALIMENTOS, BEBIDAS, POR FAVOR, FALE CONNOSCO!

ALMOÇO

JANTAR

11H00 - 15H00

20H00 - 23H00



www.theindianspiceclub9.com