

Gurkha

Restaurant & Bar

Menu



Words from the Owners

Como restaurante familiar, o Gurkha Restaurant & Bar é a concretização do nosso sonho partilhado de trazer os sabores autênticos do Nepal para Portugal e além. Temos um imenso orgulho em servir pratos confeccionados com os ingredientes mais frescos e da mais alta qualidade, garantindo que cada garfada reflete a nossa paixão e compromisso.

A nossa missão é tornar o Gurkha um nome presente em todos os lares, não só em Portugal mas em toda a Europa, através da nossa dedicação à autenticidade, frescura e hospitalidade incomparável. Obrigado por se juntar a nós nesta jornada — na nossa quinta localização, esperamos proporcionar-lhe uma experiência gastronómica memorável, repleta do verdadeiro espírito do Nepal.

Krishna & Bharat
Owners of Gurkha Restaurant & Bar

Words from the Chef

No Gurkha Restaurant & Bar, cada prato é uma verdadeira obra de dedicação e uma homenagem à rica herança culinária do Nepal. As nossas especialidades são preparadas com precisão, utilizando ingredientes frescos e receitas autênticas transmitidas de geração em geração. Cada prato conta uma história de tradição, paixão e dos vibrantes sabores dos Himalaias.

Convidamo-lo a embarcar connosco nesta viagem de sabores, apreciando a arte e a autenticidade que definem cada garfada. Obrigado por fazer parte da família Gurkha

Chef
Gurkha Restaurant & Bar

IMPORTANT NOTICE

ALLERGY AND DIETARY INFORMATION

Dear Guests,

Please be advised that our menu items may contain or come into contact with common allergens, including peanuts, cashews, gluten, and other seasoned ingredients. We strive to accommodate dietary preferences and restrictions such as vegan and vegetarian options, but cross-contamination is possible in a shared kitchen environment.

To ensure your safety and satisfaction, we kindly request that you inform our staff about any allergies or dietary restrictions before placing your order. This allows us to take all necessary precautions to provide you with the best dining experience.

Your health and well-being are our top priorities. Thank you for your understanding and cooperation.

Team Gurkha Restaurant & Bar

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido.

STARTERS

Inicie a sua viagem gastronómica com a seleção vibrante de entradas do Gurkha – onde a tradição e a criatividade se encontram em cada prato.

STEAMED MOMO (5 UNID.)

Deliciosas especialidades nepalesas cozinhadas a vapor, servidas com chutney caseiro de tomate e sésamo.
Frango / Vegetariano 7.50

PANI PURI (8 UNID.)

Puris crocantes de sêmola recheados com batata condimentada, água de tamarindo e chutney de hortelã – uma experiência interativa inspirada na comida de rua indiana. 8.50

FISH 65

Tamboril fresco marinado em iogurte, folhas de caril, sementes de mostarda e ervas, depois levemente frito até ficar crocante – intenso, aromático e delicioso. 7.95

AVOCADO PAPDI CHAAT

Wafers crocantes cobertos com puré de abacate, iogurte, chutneys de hortelã e tamarindo, e ervas frescas – um toque refrescante num clássico de rua. 7.95

RAJ KACHORI

Concha crocante generosamente recheada com lentilhas e batatas temperadas, chutneys variados, iogurte e sementes de romã – uma explosão de texturas e sabores. 9.50

SHEEK KEBAB ROLL

Espetada de borrego picado, bem temperado com especiarias aromáticas, enrolado em pão macio com cebola e molho de hortelã – um petisco rico e reconfortante. 9.50

PRAWN PAKORA

Camarões suculentos envolvidos em polme leve de farinha de grão com especiarias, fritos até ficarem dourados – crocantes por fora e tenros por dentro. 6.95

SAMOSA (1 UNID.)

Pastel frito recheado com batata ou frango temperado – um clássico intemporal da cozinha indiana. Vegetariana / Frango 2.85

ASSORTED PAPADI BASKET

Cesto de Papadi Variado — papadi crocante servido com chutneys e um dip fresco de iogurte. 4.95

PÃES

Pães artesanais preparados no forno tandoor ou em chapa de ferro. Servidos quentes, reconfortantes e cheios de sabor.

NAAN

Pão plano tradicional tandoori, macio, leve e acabado de sair do forno 3.95

GARLIC NAAN

Naan fofo pincelado com manteiga de alho aromática, um clássico intemporal 4.95

CHEESE NAAN

Recheado com queijo derretido, rico e reconfortante 5.95

GARLIC AND CHEESE NAAN

A combinação perfeita de alho e queijo num naan tandoori macio 6.95

PESHWARI CHEESE NAAN

Uma fusão doce e salgada com queijo, coco, passas e frutos secos. Sabor único e envolvente 6.95

ROTI

Pão integral tradicional, cozido no forno tandoor. Simples, saudável e cheio de tradição 2.95

MILLET ROTI [SEM GLÚTEN]

Feito com farinha de milho-miúdo, rico em fibra, ferro e minerais essenciais. Naturalmente sem glúten e benéfico para a digestão 4.95

MOLHOS E PICKLES

RAITA

logurte com cenoura, pepino e cominhos. Cremoso, ligeiramente salgado e refrescante 3.95

SWEET MANGO CHUTNEY

Doce de manga frutada com um toque ácido e suave de especiarias 3.95

CHEF'S SIGNATURE DISHES

Pratos exclusivos selecionados pelo nosso chef – ousados, refinados e memoráveis.

CHICKEN TIKKA MASALA

Frango grelhado e suculento servido num molho cremoso e aromático à base de caju, amêndoas, coco, tomate e natas. Rico em sabor e suavemente adocicado, sem ser picante 18.95

PRAWN KARAH

Camarões cozinhados num caril vibrante de tomate, com alho, especiarias moídas, pimentos verdes e vermelhos, cebola, gengibre fresco e coentros. Um prato intenso e cheio de aroma 19.95

SAAG PANEER

Queijo cottage indiano servido em creme de espinafres temperado com especiarias suaves. Nutritivo, reconfortante e tipicamente vegetariano 16.95

LAMB CHOPS (GRILLED)

Costeletas de borrego da Nova Zelândia — suculentas e tenras, grelhadas no ponto e finalizadas com o tempero de assinatura do Chef 32.95

HAAS KO CHOILA

Peito de pato fumado, marinado em óleo de mostarda nepalês, malagueta, gengibre e alho. Um prato tradicional da comunidade Newar, conhecido pelo seu sabor intenso e picante, geralmente apreciado durante festivais 24.95

GURKHA THALI

Prato individual - mínimo 2 pessoa Tempo de preparação: 25 minutos
Travessa tradicional nepalesa, disponível para grupos de, no mínimo, quatro pessoas. Cada pessoa recebe um prato completo com arroz cozido, sopa de lentilhas (dal), caril do dia, legumes da época, achar caseiro (pickle), salada fresca e uma pequena sobremesa. Uma experiência autêntica, equilibrada e culturalmente rica Vegetariano / Frango / Borrego 22.95

MOMO PLATTER (INDIVIDUAL)

Seleção de momos ao vapor, fritos, pan-fritos (kothey) e com molho picante. Disponível com recheio de frango ou vegetariano. Uma prova completa das versões mais populares dos famosos dumplings nepaleses 18.95

GRILLS AND TANDOORI SPECIALTIES

Do tandoor – grelhados autênticos, intensos em sabor, com especiarias e um toque fumado

TANDOORI CHICKEN

Frango com osso marinado em iogurte, alho e uma mistura exclusiva de especiarias, grelhado no tandoor até ficar suculento e com um sabor fumado inconfundível 15.95

CHICKEN SHASHLIK

Pedaços tenros de frango tikka grelhados com pimentos, cebola e tomate.
Um clássico vibrante e cheio de sabor da cozinha tandoori 18.95

MIX GRILL

Seleção generosa de especialidades grelhadas: tandoori chicken, sheek kebab, chicken tikka e camarão.
Ideal para partilhar ou para quem deseja experimentar um pouco de tudo 24.95

LAMB CHOPS

Costeletas de borrego da Nova Zelândia - suculentas e tenras, grelhadas no ponto e finalizadas com o tempero de assinatura do Chef 32.95

GRILLED FISH – ROBALO (SEA BASS)

Robalo fresco marinado com especiarias da casa, grelhado no ponto certo e servido com legumes da estação. Leve, delicado e cheio de sabor 16.95

PANEER SHASHLIK

Cubos de queijo paneer marinados em iogurte com especiarias, grelhados com pimentos e cebola. Uma escolha vegetariana rica e deliciosa 18.95



KIDS MENU

Simples, saboroso e reconfortante

Pratos pensados especialmente para os mais pequenos – suaves, nutritivos e preparados com todo o cuidado.

FRENCH FRIES

Batatas fritas crocantes e douradas – um clássico que faz sempre sucesso com as crianças. 4.50

MALAI TIKKA

Cubos de frango grelhado, suaves e cremosos. Muito tenros, delicadamente temperados e cheios de sabor. 8.95

PLAIN OMELETTE

Omelete simples, fofa e levemente temperada – perfeita para os apetites mais pequenos. 5.65

CLASSIC INDIAN DISHES

Receitas tradicionais com molhos ricos e sedosos –
cremosos, aromáticos e suaves ao paladar.

TIKKA MASALA – ALL-TIME FAVOURITE

Frango, camarão ou paneer grelhado, servido num molho cremoso à base de caju, amêndoas, coco, tomate e natas. Sem picante – com um sabor suave e ligeiramente adocicado. Chicken 18.95 / Prawn 18.95 / Paneer 17.95

THE ORIGINAL 1950S BUTTER CHICKEN – CLASSIC

Um clássico intemporal: frango tandoori cozinhado lentamente num molho amanteigado de tomate, com caju, natas e um toque subtil de feno-grego (kasuri methi).

Muito suave, rico e com um final ligeiramente doce e ácido. 17.95

KORMA

Caril delicado e cremoso feito com amêndoas, coco e natas, aromatizado com um leve toque de cardamomo. De textura sedosa e sabor reconfortante.

Chicken 16.95 / Lamb 17.95 / Prawn 16.95

MANGO CURRY

Uma versão tropical do caril, preparada com puré de manga, amêndoas, natas e um toque de cardamomo. Cremoso, frutado e delicadamente condimentado. Chicken 16.95 / Lamb 17.95 / Prawn 16.95

TRADITIONAL CURRIES

Clássicos intemporais, enraizados em sabores profundos e técnicas autênticas.
Todos os caris podem ser preparados suaves, médios ou muito picantes – ao seu gosto.

KARAH

Caril intenso e cheio de sabor, preparado com pimentos verdes e vermelhos, cebola, gengibre, alho e coentros, tudo cozinhado lentamente numa base robusta de cebola e tomate. Chicken 17.95 / Lamb 18.95 / Prawn 19.95

SAAG

Caril cremoso à base de espinafres – nutritivo, rico em ferro e com um sabor profundo e reconfortante. Chicken 16.95 / Lamb 18.95 / Prawn 18.95

MUSHROOM CURRY

Cogumelos frescos salteados e cozinhados num molho de cebola e tomate com especiarias médias. Sabor terroso, aromático e reconfortante. Chicken 16.95 / Lamb 18.95

JALFREZI

Caril salteado com pimentos verdes e vermelhos, cebola e tomate, envolvido num molho agri-doce de cebola e tomate. Intenso, vibrante e cheio de personalidade. Chicken 17.95 / Lamb 18.95

CURRY (HOUSE STYLE)

Caril tradicional preparado com a nossa base de cebola e tomate, equilibrado com especiarias aromáticas. Simples, reconfortante e ajustado ao seu nível de picante preferido. Chicken 15.95 / Lamb 16.95 / Prawn 16.95

FEELING BRAVE? DARE TO SPICE IT UP!

Para os verdadeiros amantes de caris intensos e picantes – estes pratos são para os mais corajosos.

VINDALOO

Clássico da região de Goa, com um perfil forte e apimentado. Preparado com alho, vinagre, especiarias marcantes e pedaços tenros de batata. Chicken 17.95 / Lamb 18.95

MADRAS

Caril ao estilo do sul da Índia, feito com coco ralado, creme de coco e malaguetas vermelhas. Rico em especiarias, suave na textura, com um final ardente e levemente ácido. Chicken 17.95 / Lamb 18.95

CHILLI CURRY

Caril intenso com malaguetas esmagadas, alho, cebola e pimentos verdes e vermelhos. Picante, direto e cheio de atitude. Chicken 16.95 / Lamb 17.95

VEGETARIAN SPECIALTIES

Clássicos vegetarianos preparados com alma e especiarias autênticas.

DAL MAKHANI

Lentilhas pretas cremosas, cozinhadas lentamente com tomate, manteiga e especiarias aromáticas. Um clássico reconfortante do norte da Índia. 14.50

SEASONAL MIXED VEGETABLES

Legumes da época salteados delicadamente com especiarias indianas suaves. Colorido, saudável e reconfortante. 13.95

BAINGAN BHARTA

Beringela assada a carvão, esmagada e misturada com tomate, cebola, alho e especiarias. Rústico, fumado e cheio de sabor. 13.95

CHANA MUSHROOM

Grão-de-bico e cogumelos frescos cozinhados num caril intenso e condimentado. Terroso e muito satisfatório. 13.95

MUTTER PANEER

Cubos de paneer com ervilhas verdes, cozinhados num molho de tomate e cebola. Levemente picante e reconfortante. 14.95

SAAG PANEER

Paneer fresco suavemente cozinhado em creme de espinafres com alho, gengibre e especiarias quentes. 16.95

ALOO GOBI

Batatas e couve-flor cozinhadas com açafrão, gengibre e coentros frescos. Um dos pratos mais apreciados da Índia. 13.95

MALAI KOFTA

Bolinhas suaves de legumes e paneer, cozinhadas num molho cremoso de coco e tomate. Suave, adocicado e com uma textura luxuosa – um prato vegetariano digno da realeza. 14.95

FLAVOURED RICE SPECIALTIES

Arroz basmati aromático cozinhado com especiarias, ervas e tradição.

Recomendado com Raita (3.95) ou molho de caril (5.50) para uma experiência completa.

TANDOORI CHICKEN BIRYANI

Frango tandoori grelhado sobre camadas de arroz basmati temperado, finalizado com chalotas crocantes fritas. Intenso, fumado e reconfortante. 16.95

LAMB BIRYANI

Borrego cozinhado lentamente com garam masala, hortelã e cebolas caramelizadas, envolvido em arroz basmati aromático. 17.95

GURKHA BIRYANI

Mistura especial do chef com frango, borrego e camarão, cozinhada com especiarias nepalesas e servida com arroz basmati perfumado. Rico, completo e cheio de sabor. 18.95

ACCOMPANIMENTS

Os complementos perfeitos para completar a sua refeição – simples, aromáticos e cheios de sabor.

BASMATI RICE

Arroz basmati cozido a vapor – leve, solto e naturalmente perfumado 2.95

PILAU RICE

Arroz basmati aromático cozinhado com caju, ervilhas e sultanas. Levemente especiado e com um tom dourado delicado 4.95

JEERA RICE

Arroz basmati temperado com sementes de cominhos torradas – sabor terroso e reconfortante 3.50

SIDE DISHES (PORÇÕES PEQUENAS)

Este pedido é apenas com prato principal. Não pode ser pedido em separado. Acompanhe a sua refeição com algo extra – leve, saboroso e na medida certa.

DAL TADKA (SMALL)

Lentilhas amarelas temperadas com alho, cominhos e ghee –
leve, nutritivo e ideal com arroz 5.95

SAAG ALOO

Espinafres e batatas salteados com cominhos, alho e especiarias –
um acompanhamento quente e clássico 5.95

BHINDI AND ALOO FRY (DRY)

Quiabos e batatas salteados com cominhos, cebola e especiarias –
seco, crocante e cheio de sabor 7.50

GURKHA MIXED SALAD

Pepino, tomate, cebola, cenoura e alface fresca, temperados com
o nosso molho nepalês da casa 5.50

DESSERTS

Encerre a sua refeição com um toque doce – sobremesas ricas, autênticas e memoráveis.

SIZZLING BROWNIE

Brownie de chocolate quente servido numa chapa a ferver com gelado de baunilha
e molho de chocolate quente – indulgente, teatral e inesquecível 7.95

PISTA KULFI

Gelado caseiro de pistácio – cremoso, com notas de frutos secos e aroma delicado 6.95

BEBINCA

Sobremesa clássica de Goa feita em camadas com coco, ghee e noz-moscada –
suave, amanteigada e reconfortante 6.95

CAFÉ E CHÁS

CAFÉ EXPRESSO (BUNDI GOLD) 1.50

CAFÉ DESCAFEINADO (GOLD) 1.50

MASALA MILK TEA 2.95

CHÁ PRETO 3.50

CHÁ VERDE 3.50

CHÁ DE JASMIM 3.50

ÁGUAS

FASTIO – 0,50 L 2.50

MONCHIQUE ALKALINE (PH 9.5) – 0,75 L 4.95

ÁGUA DAS PEDRAS (COM GÁS) – 0,25 L 2.85

SAN PELLEGRINO (COM GÁS) – 0,75 L 5.95

SMOOTHIES & LASSI

Bebidas frescas, cremosas e nutritivas – perfeitas para acompanhar a refeição ou saborear a qualquer momento.

MANGO LASSI

Mistura cremosa de polpa de manga e iogurte – suave, refrescante e cheia de sabor 5.50

BANANA LASSI

Naturalmente doce e delicada, feita com banana fresca e iogurte 4.95

STRAWBERRY SMOOTHIE

Fresco e frutado, com um toque cremoso – simples e satisfatório 6.95

BLUEBERRY SMOOTHIE

Preparado com mirtilos e iogurte – textura suave, rico em antioxidantes e naturalmente vibrante 7.50

SOFT DRINKS

Refrigerantes clássicos e refrescantes

COCA-COLA 2.85

COCA-COLA ZERO 2.85

ICE TEA

Manga, pêssago ou limão 2.85

FANTA ORANGE 2.85

SUMOL

Sumo de fruta com gás – ananás ou laranja 2.85

SCHWEPES TONIC (0,25 L) 2.85

GINGER ALE (0,25 L) 2.85

HOMEMADE MINT LEMONADE

Light, zesty, and bursting with fresh mint and lemon 4.50

FRESH ORANGE JUICE

100% freshly squeezed. 5.50

BEER

Seleção nacional e internacional

ESTRELLA GALICIA (PRESSÃO) – 0,30 L 3.20

ESTRELLA (PRESSÃO) – 0,40 L 3.99

CERVEJA EXTRA GRANDE – 1,00 L 9.95

SAGRES – 0,33 L 2.99

SUPER BOCK – 0,33 L 2.99

SUPER BOCK STOUT – 0,33 L 3.50

LUKLA NEPALESE BEER – 0,33 L 4.50

COBRA INDIAN BEER – 0,33 L 4.95

SOMERSBY APPLE CIDER – 0,33 L 3.50

CERVEJA 0% – 0,33 CL 2.99

SIGNATURE & CLASSIC COCKTAILS

Clássicos e exclusivos – preparados com técnica, equilíbrio e personalidade

MOJITO

Rum branco, hortelã fresca, lima e açúcar mascavado, finalizado com água com gás.
Um clássico cubano fresco e crocante 8.95

ESPRESSO MARTINI

Vodka, café expresso fresco e licor de café – intenso, suave e estimulante 8.95

CAIPIRÃO

Licor Beirão, lima e açúcar sobre gelo picado. Um toque português doce na clássica Caipirinha 7.95

CLASSIC DAIQUIRI

Rum branco, sumo de lima e xarope de açúcar. Simples, elegante e refrescante 9.50

NEGRONI

Gin, Campari e vermute doce. Intenso, amargo e intemporal 9.50

PORTO TÓNICO

Porto branco com água tônica, limão ou hortelã. Leve, aromático e tipicamente português 8.95

MARGARITA

Tequila, triple sec e sumo de lima. Cítrico, irresistível e com rebordo de sal 9.50

RED WINES

Tintos elegantes que acompanham na perfeição caris ricos, grelhados e sabores tandoori

WINE	REGION	PROFILE	0.375L	0.75L
Esporão Reserva Tinto	Alentejo	Encorpado, com madeira, intenso		36.95
Cartuxa Évora Tinto	Alentejo	Elegante, suave, seco		36.95
Marquês de Borba	Alentejo	Especiado, frutos vermelhos		18.95
Dona Maria	Alentejo	Frutado, redondo, expressivo		24.95
Prequinta	Dão	Sedoso, terroso, seco		17.95
Esteva (Casa Ferreirinha)	Douro	Leve, floral, frutos vermelhos	8.95	16.95
Periquita Reserva	Setúbal	Suave, ameixa madura		24.95
EA Tinto	Alentejo	Macio, frutado, acessível		18.95
Adega de Borba	Alentejo	Frutos vermelhos doces, equilibrado		18.95

WHITE WINES

Branco leves e aromáticos, ideais com marisco, biryani e pratos suaves

WINE	REGION	PROFILE	0.375L	0.75L
Planalto (Casa Ferreirinha)	Douro	Seco, fresco, aromático	8.95	16.95
Marquês de Borba Branco	Alentejo	Cítrico, floral, vibrante	8.95	18.95
EA Branco	Alentejo	Notas tropicais, leve		18.95
Quinta da Bacalhôa Branco	Setúbal	Floral, suave, semi-seco		38.95
Catarina Branco (Bacalhôa)	Setúbal	Frutado, mineral, equilibrado		22.95
Vinha Grande Douro Branco	Douro	Elegante, mineral, seco		28.95
Esporão Reserva Branco	Alentejo	Creoso, cítrico, complexo		36.95

ROSÉ WINE

Delicados e secos – ótimos com entradas picantes, saladas e grelhados leves

WINE	REGION	PROFILE	0.375L	0.75L
Muralhas Rosé	Vinho Verde	Leve, floral, refrescante		17.95
Mateus Rosé	Bairrada	Frutado, semi-seco, fácil de beber	8.95	17.95

GREEN WINES (VINHO VERDE)

Leves, frescos e ligeiramente gaseificados – perfeitos com momo, marisco e entradas fritas

WINE	REGION	PROFILE	0.375L	0.75L
Soalheiro Alvarinho	Monção e Melgaço	Cítrico, seco, vibrante		26.95
Muralhas de Monção	Monção e Melgaço	Fresco, mineral, floral		17.95
Casal Garcia	Vinho Verde	Leve, frutado, ligeiramente espumante		16.95

SPARKLING & CHAMPAGNE

Perfeito para celebrar ocasiões especiais ou elevar qualquer jantar

WINE	REGION	PROFILE	SIZE	PRICE
Moët & Chandon Brut	Champagne, FR	Elegant, crisp, golden fruit	0.75L	119.95
			1.5L	274.95
Veuve Clicquot Brut Yellow	Champagne, FR	Rich, toasty, hints of citrus	0.75L	119.95
G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	Champagne, FR	Fresh, vibrant, delicate fruit	0.75L	94.95

WINE BY THE GLASS

VINHO TINTO – 4.50

Ideal com caril de borrego, grelhados e pratos com molhos ricos

VINHO BRANCO – 4.50

Perfeito para pratos de marisco, biryani e opções cremosas.

VINHO DO PORTO TAWNY - 4.50

★ RECOMENDADO PELO SOMMELIER

Muito apreciado em Portugal

PREMIUM GIN SELECTION

HENDRICK'S GIN 8.95

Servido com tônica premium, pepino e pétalas de rosa secas

TANQUERAY NO. TEN 8.95

Servido com tônica neutra, toranja rosa e zimbro

BULLDOG LONDON DRY 8.95

Servido com tônica clássica, lima e bagas de zimbro



WHISKEY SELECTION

Uma seleção cuidada de whiskeys clássicos e premium – perfeitos para momentos especiais

JAMESON IRISH WHISKEY 5.95

BALLANTINE'S FINEST (Blended Scotch) 5.95

FAMOUS GROUSE (Blended Scotch) 5.95

JACK DANIEL'S OLD NO. 7 (Tennessee Whiskey) 6.95

JOHNNIE WALKER RED LABEL (Blended Scotch) 6.95

BUSHMILLS BLACK BUSH (Irish Whiskey) 6.95

CHIVAS REGAL 12 Y.O. (Blended Scotch) 7.95

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 Y.O. (Blended Scotch) 7.95

GLENFIDDICH 12 Y.O. (Single Malt Scotch) 7.95

THE GLENLIVET 12 Y.O. (Single Malt Scotch) 7.95