



Add some Cinnamon to your Life

Menu



cinnamon.saldanha

NAAN

Pão Indiano | Indian Bread

- 01 **NAAN** 2,00€
Pão indiano feito com farinha branca | Indian bread made with white flour
- 02 **PÃO DE MANTEIGA BUTTER NAAN** 3,00€
- 03 **PÃO DE QUEIJO CHEESE NAAN** 3,50€
- 04 **PÃO DE ALHO GARLIC NAAN** 3,00€



- 05 **PÃO ESPECIAL SPECIAL NAAN** 3,90€
Queijo, Manteiga e Alho | Cheese, butter and Garlic
- 06 **PESHAWARI NAAN PESHAWARI NAAN** 3,90€
- 07 **PÃO PICANTE CHILLI NAAN** 3,00€
- 08 **PÃO C/ MENTA MINT NAAN** 3,00€
- 09 **TANDOORI ROTI TANDOORI ROTI** 2,00€

PARATHA

Pão Recheado | Tradicional Indiano

- 10 **PARATHA DE BATATA ALOO (POTATO) PARATHA** 3,00€
- 11 **QUEIJO INDIANO PARATHA PANEER PARATHA** 3,99€
- 12 **FORNO PARATHA TANDOORI PARATHA** 3,00€
- 13 **CEBOLA PARATHA ONION PARATHA** 3,50€
- 14 **CARNE PARATHA KEEMA PARATHA** 3,50€
Minced chicken stuffing | Recheio de Frango Picado

RAITA

Molho à base de iogurte | Yoghurt-based sauce

- 15 **IOGURTE SIMPLES PLAIN YOGURT** 2,00€
- 16 **RAITA** 3,00€
Yogurt com pepino e tomate | Yogurt with cucumber & tomato
- 17 **BOONDI RAITA** 3,50€
Pequenas bolas de farinha de grama fritas mergulhadas em iogurte | Tiny fried gram flour balls dipped in yogurt



Ask for the amount of spice you like best
Nice and spicy! It's getting hot!
It's burning!



ENTRADAS VEG VEG STARTERS

- 18 **PAPAD PAPADUM** 1,50€
Fina massa de lentilhas frita | Thin lentil crisps
- 19 **MASALA PAPAD** 2,50€
Fina massa de lentilhas frita guarnecida com cebola, tomate e condimentos | Thin lentil crisps garnished with onion and tomato & seasonings



- 20 **BHAJI DE CEBOLA ONION BHAJI** 3,99€
Cebolas cortadas finas misturadas com massa e fritas até à perfeição | Fine sliced onions mixed with spiced batter and deep fried to crispy perfection
- 21 **CHAMUÇA DE LEGUMES(X2) VEG SAMOSA X2** 3,99€
Massa frita com recheio salgado de batatas temperadas, cebola, ervilhas e ervas aromáticas | Fried pastry with a savoury filling of seasoned potatoes, onions, peas and herbs.
- 22 **PAKORA DE LEGUMES VEG PAKORA** 3,99€
Batata e cebola douradas e estaladiças fritas com uma selecção de especiarias e envolvidas em massa | Crisp golden potato and onion bites deep fried with a selection of spices in a gram flour batter
- 23 **QUEIJO DE INDIANO PICANTE CHILLI PANEER** 6,99€
Queijo indiano crocante com molho de soja, vinagre e piri-piri com pimentão fresco e alho picado | Crispy Indian cheese with soy sauce, vinegar, capsicum, fresh chilli and chopped garlic
- 24 **QUEIJO DE INDIANO PAKORA PANEER PAKORA** 5,99€
Snack de textura crocante com paneer húmido e macio no interior | Snack with crispy texture with a moist, soft paneer from within
- 25 **MIX ENTRADAS VEGETARIANAS MIX VEG PLATTER** 7,99€
Pequenas porções de entradas vegetarianas Mix of veg starters
- 26 **BATATAS FRITAS MASALA MASALA FRIES** 4,00€
Batatas fritas misturadas com especiarias indianas | Fries tossed in indian spices
- 27 **BATATAS FRITAS FRENCH FRIES** 3,00€

ENTRADAS NÃO VEG STARTERS NON VEG

- 28 **CHAMUÇA DE FRANGO X2 CHICKEN SAMOSA x2** 4,00€
Massa crocante recheada com ervas e frango verdadeiramente temperados | A popular Indian snack, crispy pastry filled perfectly seasoned herbs and chicken
- 29 **FRANGO 65 CHICKEN 65** 6,99€
Frango Frito até à perfeição marinado em Caril Marinated | chicken deep fried and then infused with flavors of curry leaves




[cinnamon.saldanha](https://www.cinnamon.saldanha.com)

30 **FRANGO COM PICANTE** CHILLI CHICKEN 6,99€

Aperitivo doce e picante, feito com frango, pimentão, alho e molho de piri-piri crispy | appetizer made with chicken, bell peppers, garlic and sweet chilli sauce

31 **PAKORA DE FRANGO** CHICKEN PAKORA 4,99€

Pedaços de frango coberto de farinha, frito até ficar crocante e envolvido em especiarias | Chunks of boneless chicken well spiced, flour coated and deep fried



32 **LOLLIPOP DE FRANGO** CHICKEN LOLLIPOP..... 3,99€

Um aperitivo quente, estaladigo e picante feito com pernas de frango | A mild, crispy and spicy appetizer made with drum sticks

33 **CAMARÃO COM MEL** HONEY PRAWN 6,99€

Aperitivo crocante de camarão misturado com mel, gengibre, alho | A crispy Shrimp appetizer flavor mixed with honey, ginger, garlic

34 **CAMARÃO COM ALHO** GARLIC PRAWN 6,99€

Aperitivo crocante de camarão misturado com gengibre, alho e especiarias variadas | A crispy Shrimp appetizer mixed with ginger, garlic and mix of spices

35 **PEIXE FRITO** FISH FRY 6,99€

Peixe misturado em farinha, especiarias e frito até dourar | Fish battered in gram flour, spices deep fried until golden brown & crispy

TANDOORI

Forno cilíndrico de barro | cylindrical clay oven

36 **SEEKH KEBAB**..... 10,99€

Frango picado grelhado acompanhado por um fresco chutney de menta | Chargrilled spiced minced chicken accompanied with mint chutney



37 **TIKKA DE FRANGO** CHICKEN TIKKA 10,99€

Cubos tenros de frango marinados com ervas, especiarias e iogurte. Grelhados no fogo e servido com salada | Tender chicken cubes marinated with herbs, spices, and yoghurt fire-grilled and served with salad

38 **FRANGO TANDOORI** TANDOORI CHICKEN 10,99€

Frango marinado em iogurte, especiarias e assado no tandoor | Chicken marinated in yogurt, spices and roasted in tandoor



39 **MALAI TIKKA**..... 10,99€

Galinha cremosa marinada em coalhada fresca, pasta e creme Kaju | Creamy chicken marinated in fresh curd, Kaju paste & cream

40 **FRANGO HARIYALI TIKKA** CHICKEN HARIYALI TIKKA.. 10,99€

Galinha aromatizada com ervas verdes frescas, chutney de menta e coentros | Chicken flavoured with fresh green herbs - mint and coriander leaves along with spice accompanied with mint chutney

41 **BANJARA FRANGO TIKKA** BANJARA CHICKEN TIKKA.. 10,99€

Coxa de frango marinada numa pasta de sementes de funcho, amendoins e especiarias. Grelhada na perfeição | Chicken meat marinated in a paste of fennel seeds, peanuts and spices grilled to perfection

42 **RESHMI TIKKA** 10,99€

Carne enviesada temperada com amêndoa, alho, gengibre e ovo | Skewered meat seasoned with almond, garlic and ginger and egg

43 **CHICKEN ACHARI TIKKA** CHICKEN ACHARI TIKKA .. 10,99€

Frango desossado cozido com especiarias Pickle, sementes de erva-doce, sementes de nigella e sementes de feno-grego | Boneless chicken cooked with Pickle spices, fennel seeds, nigella seeds, and fenugreek seeds.

44 **MISTURA DE PRATOS TANDOORI** 16,99€

MIX TANDOORI PLATTER

45 **JAMBO CAMARÃO TANDOORI** 18,99€

JAMBO PRAWN TANDOORI

Camarão marinada em especiarias exóticas e grelhada até à perfeição no tandoor | Prawn marinated in exotic spices & grilled to perfection in the tandoor



Peça a quantidade de picante que mais gosta

🌶️ Bom e picante! 🌶️ 🌶️ Está a ficar quente!

🌶️ 🌶️ 🌶️ Até está a queimar!



Em caso de dúvida, pergunte aos funcionários sobre as opções 🍀 vegan sem glúten 🍷 e informações sobre alergias

PRATOS VEGETARIANOS MAIN COURSE VEG

- 46 **LEGUMES DE KORMA** VEG KORMA 8,99€
Prato indiano cremoso enriquecido com batatas, coco cenouras, ervilhas e feijão verde | Creamy Indian loaded with potatoes, coconut carrots, peas, and green beans
- 47 **LEGUMES MANTEGA** VEG MAKHANI 8,99€
Legumes envolvidos num molho rico e cremoso à base de tomate | Creamy & rich tomato based gravy with mix vegetables
- 48 **MASALA DE GRÃO-DE-BICO** CHANA MASALA 8,99€
Delicioso Caril indiano feito com grão-de-bico cozido num molho masala picante de cebola e tomate | Delicious & flavorful Indian curry made by cooking chickpeas in a spicy onion tomato masala gravy
- 49 **BATATA COUVE-FLORES** ALOO GOBI..... 8,99€
Popular prato indiano em que as batatas e couve-flor são cozinhadas com cebola, tomate e especiarias | Popular Indian dish in which potatoes and cauliflower are cooked with onions, tomatoes and spices



- 50 **BATATA ESPINAFRADO** ALOO SAAG..... 8,99€
Batatas cozinhadas com folhas de espinafres e aromatizadas com cominhos | Potatoes cooked simply with vibrant green spinach leaves and flavoured with aromatic cumin
- 51 **QUEIJO INDIANO DE ESPINAFRADO** SAAG PANEER.. 9,99€
Prato clássico indiano feito com espinafres, queijo e folhas de mostarda | Classic Indian dish made with spinach, cheese and mustard leaves
- 52 **QUEIJO INDIANO MANTEGA** PANEER MAKHANI 9,99€
Popular prato de Punjabi feito com paneer (queijo indiano), molho de tomate, caju e natas | A popular Punjabi dish made with paneer (Indian cottage cheese), tomato sauce, cashews, and cream
- 53 **CARIL VEGETAIS** MIX VEG CURRY 8,99€
Cozedura de uma mistura de vegetais num caril tradicional indiano | Made by cooking a mixture of vegetables together in a traditional indian curry
- 54 **QUEIJO INDIANO JALFREZI** PANEER JALFREZI 🌶️🌶️. 9,99€
Prato feito com Paneer, pimentão, cebola, tomate e especiarias | Paneer, bell peppers, onions, tomatoes & spices
- 55 **BERINGELA FUMADA** BAIGAN BHARTA 10,99€
Purê de beringela assada rico em saborosas especiarias indianas | Roasted eggplant mash cooked with spices

Ask for the amount of spice you like best
🌶️ Nice and spicy! 🌶️🌶️ It's getting hot!
🌶️🌶️🌶️ It's burning!



- 56 **LENTILHAS TADKA** DAAL TADKA 8,99€
Receita simples e saborosa de caril à base de lentilha e saborosas especiarias indianas | A simple and tasty lentil based curry recipe made with split peas lentil and Indian spices
- 57 **LENTILHAS COM MANTEIGA** DAAL MAKHANI 9,99€
Um prato feito com lentilhas pretas e feijão vermelho (rajma) misturado com purê de tomate | A dish made using black lentils and red kidney beans (rajma) mixed with tomato puree



- 58 **QUIABO MASALA** Bhindi (okra) Masala 10,99€
Caril semi-seco feito com quiabo, cebola, tomate e especiarias | Semi-dry curry made using okra, onion, tomatoes, and spices
- 59 **COGUMELO MUTTAR** MUTTAR MUSHROOM 8,99€
Caril feito com ervilhas verdes, cogumelos, cebolas, tomates e especiarias | Curry made with green peas, mushrooms, onions, tomatoes & spices
- 60 **QUEIJO INDIANO KORMA** PANEER KORMA 9,99€
Paneer cozinhado com caju, coco e molho cremoso com sabor a natas | Chunks of paneer cooked with cashew, coconut and creamy flavoured gravy
- 61 **PEAS COM QUEIJO INDIANO** MUTTER PANEER 9,99€
Queijo indiano, também conhecido como paneer, e ervilhas cozinhadas num caril picante e saboroso | Popular North Indian dish of Indian cottage cheese aka paneer and peas cooked in a spicy and flavoursome curry

FRANGO MAIN COURSE CHICKEN

- 62 **FRANGO MANTEIGA** BUTTER CHICKEN 10,99€
Pedacos de frango grelhado cozinhados num molho de tomate suave amanteigado e cremoso | Chunks of grilled chicken cooked in a smooth buttery creamy tomato based gravy



If in doubt, ask the staff about the options 🍀
gluten-free 🌾 vegan and allergy information

63 **TIKKA MASALA DE FRANGO** CHICKEN TIKKA MASALA ... 10,99€

Pedaços de frango desossados marinados, tradicionalmente cozinhados no tandoor e servidos num molho de natas de tomate, natas e caju | Marinated boneless chicken pieces, traditionally cooked in tandoor & served in a tomato-cream sauce, cream & cashew

64 **KORMA DE FRANGO** CHICKEN KORMA 10,99€

Frango cozinhado com caju, côco e molho cremoso com sabor a natas | Chunks of chicken cooked with cashew, coconut and creamy flavoured gravy

65 **FRANGO VINDALOO** CHICKEN VINDALOO 🌶️🌶️🌶️... 10,99€

Prato de frango picante da região de Goa | A hot and spicy chicken dish from the Goa region of India

66 **FRANGO KARAH** KARAH CHICKEN 10,99€

Caril de frango cozinhado com especiarias frescas moídas, cebola, molho à base de tomate, pimento vermelho e verde | Chicken curry cooked with freshly ground spices with onion, red and green capsicum tomato based gravy

67 **CARIL DE FRANGO** CHICKEN CURRY..... 10,99€

Frango estufado num molho à base de cebola e tomate | Chicken stewed in an onion and tomato-based sauce

68 **FRANGO XACUTI** CHICKEN XACUTI 10,99€

Caril de frango feito com côco fresco ralado e torrado e especiarias moídas num molho suave | Chicken curry made by roasting freshly grated coconut and spices and ground into a smooth and thin gravy

69 **FRANGO CAFREAL** CHICKEN CAFREAL..... 10,99€

Frango marinado num molho feito com hortelã, espinafres, coentros, natas e especiarias indianas | Chicken marinated in a sauce made with mint, spinach, coriander, cream, and Indian spices.

70 **FRANGO SAAG** CHICKEN SAAG 10,99€

Caril de frango e espinafres envolvidos num creme de natas | Chicken and spinach curry with cream cheese

71 **FRANGO BHARTA** CHICKEN BHARTA 10,99€

Pedaços de frango cozinhados com especiarias indianas e beringela grelhada | Boneless chicken chunks cooked with Indian spices and roasted eggplant

72 **FRANGO MANGA** CHICKEN MANGO 10,99€

Frango cozinhado com molho de manga | Chicken cooked with mango sauce

73 **FRANGO KOLHAPURI** CHICKEN KOLHAPURI 🌶️🌶️... 10,99€

Caril de frango picante com uma fantástica mistura de tomate fresco, especiarias e côco | Spicy chicken curry with an amazing blend of fresh tomato, spices & coconut



74 **FRANGO MADRAS** CHICKEN MADRAS 🌶️🌶️🌶️..... 10,99€

Caril de frango envolto num molho de tomate feito com côco em pó, colorau e molho picante | Chicken curry wrapped in a tomato sauce made with coconut powder, paprika and spicy sauce

75 **FRANGO SAAG** CHICKEN SAAG 10,99€

Caril de frango e espinafres envolvidos num creme de natas | Chicken and spinach curry with cream cheese

76 **FRANGO JALFREZI** CHICKEN JALFREZI 🌶️🌶️ 10,99€

Frango tenro e suculento envolvido num molho de tomate picante com pimentos fritos e cebolas Flavorful curry with tender, juicy chunks of chicken in a spicy tomato sauce studded with stir-fried red and greens peppers and onions



BORREGO MAIN COURSE LAMB

77 **BORREGO TIKKA MASALA** LAMB TIKKA MASALA .. 11,99€

Borrego desossado marinado, cozinhado no tandoor, servido com creme de tomate, natas e molho de caju | Marinated boneless lamb cooked in tandoor served with tomato-cream, cream & cashew sauce



78 **KORMA DE BORREGO** LAMB KORMA 11,99€

Pedaços de borrego cozinhados com caju, côco e molho cremoso | Chunks of lamb cooked with cashew, coconut & creamy flavoured gravy

79 **BORREGO VINDALOO** LAMB VINDALOO 🌶️🌶️🌶️..... 11,99€

Prato picante feito com vinagre e malaguetas | Spicy hot dish made with vinegar and lots of hot red chilli peppers

80 **BORREGO MADRAS** LAMB MADRAS 🌶️🌶️🌶️ 11,99€

Caril de borrego cozinhado em molho de tomate feito com coco em pó, paprika e molho picante | Lamb curry cooked in tomato sauce made with coconut powder, paprika and spicy sauce

81 **BORREGO KARAH** KARAH LAMB 11,99€

Borrego cozinhado com especiarias frescas, cebola, pimento vermelho e verde, molho de tomate | Lamb cooked with freshly ground spices, onion, red, green capsicum, tomato based gravy

Peça a quantidade de picante que mais gosta

🌶️ Bom e picante! 🌶️🌶️ Está a ficar quente!

🌶️🌶️🌶️ Até está a queimar!



Em caso de dúvida, pergunte aos funcionários sobre as opções 🍀 vegan sem glúten 🍷 e informações sobre alergias

82 CARIL DE BORREGO LAMB CURRY 11,99€

Um caril típico do subcontinente indiano que consiste em borrego guisado num molho à base de cebola e tomate | Typical curry from the Indian subcontinent consists of Lamb stewed in an onion and tomato-based sauce



83 BORREGO XACUTI LAMB XACUTI 11,99€

Caril de borrego feito com côco fresco ralado e torrado e especiarias moídas num molho suave | Lamb curry made by roasting freshly grated coconut and spices and ground into a smooth and thin gravy

84 BORREGO CAFREAL LAMB CAFREAL 11,99€

Borrego marinado num molho feito com hortelã, espinafres, coentros, natas e especiarias indianas. | Lamb marinated in a sauce made with mint, spinach, coriander, cream, and Indian spices.

85 BORREGO SAAG LAMB SAAG 11,99€

Caril de borrego e espinafres envolvidos num creme de natas | Chicken and spinach curry with cream cheese

86 BORREGO JALFREZI LAMB JALFREZI 11,99€

Borrego tenro e suculento envolvido num molho de tomate picante com pimentos fritos e cebolas | Flavorful curry with tender, juicy chunks of lamb in a spicy tomato sauce studded with stir-fried red and greens peppers and onions

87 BORREGO BHUNA LAMB BHUNA 11,99€

Prato de sabor intenso cozinhado lentamente até que a carne esteja tenra e se infunda com uma selecção de especiarias | Intensely flavoured dish that's slow cooked until the meat is tender and becomes infused with a selection of spice

88 BORREGO KOLHAPURI LAMB KOLHAPURI 11,99€

Caril de borrego picante com uma mistura fantástica de tomate fresco, especiarias e côco | Spicy Lamb curry with an amazing blend of fresh tomato, spices & coconut

89 BORREGO BHARTA LAMB BHARTA 11,99€

Pedaços de borrego cozinhados com especiarias indianas e beringela grelhada | Boneless lamb chunks cooked with Indian spices and roasted eggplant

PEIXE MAIN COURSE FISH

90 CARIL DE PEIXE FISH CURRY 12,99€

Peixe cozinhado com delicioso e saboroso molho de caril indiano | Fish cooked with delicious & flavorful Indian curry sauce

91 PEIXE VINDALOO FISH VINDALOO 12,99€

Prato picante feito com vinagre e malaguetas | Spicy hot dish made with vinegar and lots of hot red chilli peppers

Ask for the amount of spice you like best
Nice and spicy! It's getting hot!
It's burning!



92 PEIXE KARAHÍ FISH KARAHÍ 12,99€

Caril de peixe cozinhado com especiarias frescas moídas, cebola, molho à base de tomate, pimento vermelho e verde | Fish curry cooked with freshly ground spices with onion, red and green capsicum tomato based gravy

93 PEIXE CAFREAL FISH CAFREAL 12,99€

Peixe marinado num molho feito com hortelã, espinafres, coentros, natas e especiarias indianas | Fish marinated in a sauce made with mint, spinach, coriander, cream, and Indian spices.

94 PEIXE XACUTI FISH XACUTI 12,99€

Caril de peixe feito com côco fresco ralado e torrado e especiarias moídas num molho suave | Fish curry made by roasting freshly grated coconut and spices and ground into a smooth and thin gravy

MARISCO MAIN COURSE PRAWN

95 CAMARÃO TIKKA MASALA PRAWN TIKKA MASALA . 12,99€

Prato composto por pedaços de camarão marinados que são tradicionalmente cozinhados num tandoor e depois servidos num molho subtil de tomate-creme, natas e caju | A dish consisting of marinated prawn pieces that are traditionally cooked in a tandoor and then served in a subtly tomato-cream sauce, cream and cashew

96 KORMA DE CAMARÃO PRAWN KORMA 12,99€

Um prato feito com camarão cozinhado lentamente com iogurte, castanhas de caju e molho de côco | A dish made by slow cooking prawn along with yogurt, cashewnuts and coconut sauce

97 CAMARÃO SAAG PRAWN SAAG 12,99€

Caril de Camarão e espinafres | Prawn and spinach curry

98 CARIL DE CAMARÃO PRAWN CURRY 12,99€

Um caril de camarão guisado num molho à base de cebola e tomate | Prawn stewed in an onion- and tomato-based sauce

99 CAMARÃO CAFREAL PRAWN CAFREAL 12,99€

Camarão marinado num molho feito com hortelã, espinafres, coentros, natas e especiarias indianas | Prawn marinated in a sauce made with mint, spinach, coriander, cream and Indian spices.

100 CAMARÃO BHARTA PRAWN BHARTA 12,99€

Camarão cozinhado com especiarias indianas e beringela | Prawn cooked with Indian spices, and eggplant

101 CAMARÃO JALFREZI PRAWN JALFREZI 12,99€

Caril saboroso com camarão em molho de tomate picante, salteado, pimentos vermelhos, verdes e cebolas | flavorful curry with prawn in spicy tomato Sauce, stir-fried, red, greens peppers & onions



Em caso de dúvida, pergunte aos funcionários sobre as opções vegan sem glúten e informações sobre alergias

ARROZ RICE

- 102 **ARROZ BRANCO** WHITE RICE 2,00€
 103 **ARROZ COMINHO** JEERA (CUMIN) RICE 2,50€
 104 **ARROZ DE COGUMELOS** MUSHROOM RICE..... 3,50€
 105 **ARROZ VEG FRITO** VEG FRIED RICE 3,50€
 106 **ARROZ PULAU** PULAU RICE 3,99€

Raisins, cashew, coconut, saffron | arroz, passas, caju, côco, açafrão



SALADA SALAD

- 107 **SALADA VERDE** GREEN SALAD..... 4,00€



- 108 **SALADA DE CAMARÃO** PRAWN SALAD 6,99€
 109 **SALADA DE PANEER** PANEER SALAD..... 5,99€
 110 **SALADA DE FRANGO** CHICKEN SALAD 5,99€

SOPA SOUP

- 111 **SOPA DE VEGETAIS** VEGETABLE SOUP 3,99€
 112 **SOPA DE CAMARÃO** SOPA DE CAMARÃO 5,99€
 113 **SOPA DE GALINHA** CHICKEN SOUP 4,99€
 114 **SOPA DE TOMATE** TOMATE SOUP 3,99€
 115 **SOPA DAAL** DAAL SOUP 3,99€

BIRYANI

Prato indiano em camadas com arroz e cozinhado na perfeição com especiarias indianas (escolha de carnes ou legumes) | Flavorful Layered Indian Dish with rice and cooked to the perfection with traditional indian spices (choice of meats or vegetables)

- 116 **VEG BIRYANI** 9,99€



- 117 **BIRYANI DE FRANGO** CHICKEN BIRYANI 10,99€
 118 **BIRYANI DE BORREGO** LAMB BIRYANI 11,99€
 119 **BIRYANI DE CAMARÃO** PRAWN BIRYANI 12,99€
 120 **BIRYANI ESPECIAL** MIX SPECIAL BIRYANI 13,99€

Biryani com frango, borrego e camarão | Biryani with chicken, lamb and prawn

SOBREMESAS DESSERTS

- 121 **GULAB JAMUN**..... 3,50€

Bolinhas de massa fritos feitos de sólidos de leite e sêmola, embebidos em calda aromática | Fried dough balls made from milk solids and semolina, soaked with an aromatic syrup



- 122 **GELADO DE MANGA** MANGO KULFI..... 3,50€
 123 **GELADO DE PISTACHIO** PISTA KULFI..... 3,50€
 124 **GELADO DE CÔCO** COCONUT KULFI 3,50€
 125 **MOUSSE DE MANGA** MANGO CREAM..... 3,50€
 126 **BEBINCA** 4,00€

Camada de bolo feito com leite, gema de ovo, ghee e farinha da cozinha Índia-Portuguesa em Goa, Índia | Layer of cake made with milk, egg yolk, ghee and flour of India-Portuguese cuisine in Goa



Eventos ♦ Catering ♦ Festas ♦ Aniversários ♦ Jantares de grupo
Events ♦ Catering ♦ Parties ♦ Birthdays ♦ Group Dinner

CINNAMON RESTAURANTE INDIANO | SALDANHA

Av. Marquês De Tomar 93A, Lisboa, +351 963 902 738

Visite os nossos restaurantes/Visit our restaurants
CINNAMON INDIAN TAPAS BAR | CAIS DO SODRÉ

Rua de S. Paulo 27, 1200-019, Lisboa, 961 349 578, 924 350 098

CINNAMON - RESTAURANTE INDIANO | PENHA DE FRANÇA

Av. Marquês De Tomar 93A, Lisboa, +351 963 902 738

MY HOUSE - SOUTH ASIAN TAPAS BAR & LOUNGE | ROMA

Rua Conde Sabugosa 11D 1700-348 Lisboa, +351 963 866 492

CINNAMON RESTAURANTE INDIANO | CAMPO GRANDE

Alameda Das Linhas de Torres 57D, 1750-140 Lisboa, +351 927 191 265

WWW.CINNAMON.RESTAURANT

