

Bem-vindo ao Putpari

Conta a lenda que um navegador português na Índia, ao ver o que julgou serem pequenos pimentos vermelhos, meteu um à boca, lançando de imediato um valente impropério: “Putqpariu!” Pensando que era aquele o nome português da potente malagueta, a população local adoptou a palavra, que se mantém até hoje.

Tem à sua frente uma viagem pelos sabores vibrantes de uma gastronomia milenar. Das mãos dos nossos chefs saem para a mesa clássicos das diferentes tradições culinárias indianas, do norte ao sul do país, e também algumas especialidades mais raras em Lisboa, como o Bhel (de Bombaim), o Kathal Curry (do Sul da Índia) e o Chur Chur Paratha, o Gol Gappa, a Gajrela e o Bhalla (do Norte da Índia). Nesta nossa selecção não podiam faltar, claro, o Bombay Batata Puri e o Batata Vada, duas tradicionais receitas indo-portuguesas.



Welcome to Putpari

Legend has it that a Portuguese navigator in India, upon seeing what he thought were small bell peppers, popped one into his mouth and immediately let out a hearty curse: “Putqpariu!” Thinking this was the Portuguese name for the fiery chilli, the local population adopted the word, which is still in use today.

You are about to set off on a journey through the vibrant flavours of a millennia-old culinary tradition. Our chefs bring to the table classic dishes from India’s diverse culinary traditions, from the north to the south of the country, as well as some specialities that are rarer in Lisbon, such as Bhel (from Bombay), Kathal Curry (from South India) and Chur Chur Paratha, Gol Gappa, Gajrela and Bhalla (from North India). Of course, our selection wouldn’t be complete without Bombay Batata Puri and Batata Vada, two traditional Indo-Portuguese recipes.

PETISCOS INDIANOS GRAZING SMALL PLATES

Samosa 5

Chamuça recheada com legumes e especiarias.
Samosa in a cone shape, filled with vegetables and spices.

Gol Gappa 6.5

Bolinhas de massa fina e estaladiça recheadas com batata picante, grão e especiarias, servidas com água de tamarindo picante.
Crispy spheres stuffed with spicy potato and chickpeas mixed with spices, served with spicy tamarind water.

Chicken Chaat 6.5

Frango marinado, com cebola, chutney de tomate e especiarias.
Seasoned chicken pieces, onion, tomato chutney, and spices.

Bombay Batata Puri 7

Receita indo-portuguesa de puris estaladiços, cobertos com batata esmagada, cebola, tomate, chutney de tamarindo e chutney verde, sev e o nosso Chaat Masala.
Indo-Portuguese crispy puris, potatoes, onions, tomatoes, tamarind and green chutney, sev, and our Chaat Masala.

Pakora 5/6

Vegetariano / Frango - Veg / Chicken
Legumes ou frango em polme de farinha de grão condimentada.
Fried crispy made of vegetables or chicken wrapped in a seasoned chickpea batter.

Papadams & Chutneys 4

Pães de massa fina e estaladiça de farinha de lentilha feitos em forno Tandoor e servidos com um sortido de pickles.
Crispy lentil wafer baked in a Tandoor oven and served with a variety of pickles.

Golden Jheenga 8

Gambas de Andhra Pradesh panadas com farinha de trigo e especiarias.
Andhra Pradesh prawns, fried with wheat flour and spices.

Chana Chaat 5.5

Salada de grão de bico com cebola, tomate, limão e especiarias.
Chickpeas seasoned with spices, onion, tomato and lemon.

Bhalla 6

Petisco popular do Norte da Índia de bolinhas fofas de lentilha preta (urad dal), fritas e cobertas com iogurte cremoso, chutneys picantes, cominho torrado e coentros frescos.
Popular North Indian snack with soft urad dal fritters, creamy yogurt, tangy chutneys, roasted cumin, and fresh coriander.

Batata Vada Pav 7

Sandes indo-portuguesa de brioche pav recheado com uma bolinha frita de batata condimentada, chutneys e mistura de especiarias Gunpowder, acompanhada de uma grande malagueta verde frita.
Indo-Portuguese brioche pav sandwich filled with a spiced fried potato ball, chutneys and Gunpowder spice blend, served with a large fried green chilli.

Bhel 6

Arroz tufado, amendoim e especiarias Bombay Mix, com tomate, cebola, lima, tamarindo e hortelã.
Puffed rice, peanuts and Bombay Mix mixed, tomato, onion, lime, tamarind, and mint.

SHAKAHARI

(Vegetarianos / Vegetarian Dishes)

शाकाहारी

Dal Makhani 13

Lentilhas pretas num molho aveludado com manteiga e o nosso Garam Masala.
Black lentils with butter, and homemade Garam Masala.

Chana Masala 12

Grão de bico cozinhado num molho picante de tomate e cebola com especiarias.
Chickpeas cooked with rich spicy sauce, onion, and spices.

Dal Tadka 13

Sortido de lentilhas cozinhadas num molho cremoso com especiarias aromáticas e alho.
Assorted lentils cooked with a blend of aromatic spices, and garlic.

Sabji Kadai 12

Colorida mistura de vegetais (pimento, cenoura, feijão, ervilhas, couve-flor e batata) salteados no wok num molho denso com o nosso Kadai Masala e coentros frescos.
Mixed vegetables: bell peppers, carrot, beans, peas, cauliflower, potato, Kadai Masala, and fresh coriander.

Chaap Curry 13

Chaap de soja com cebola, tomate, pasta de gengibre e alho, iogurte, malaguetas em pó e feno grego seco.
Soya chaap chunks with onion & tomato, ginger-garlic paste, red chili powder and dried fenugreek.

Bombay Aloo 12.5

Batatas cozidas e temperadas com uma mistura de especiarias aromáticas.
Boiled potatoes and seasoned with a blend of aromatic seasonings.

Navratan Korma 13

Colorida mistura de vegetais e frutos secos num molho aveludado de coco e amêndoas.
Assorted vegetables, dry fruits and nuts in a velvety-smooth sauce made with coconut and almonds.

Kathal Curry 14

Jaca verde preparada com ervas tradicionais de Orissa e o nosso molho de caril.
Unripe jackfruit prepared with traditional Orissa herbs and homemade curry sauce.



पुतपरी

PANEER

(Queijo Caseiro / Homemade Cheese)

ఇంటిలో తయారుచేసిన పనీర్

Palak paneer 13

Purê de espinafres cremoso com cubos de queijo caseiro e especiarias.
Ground spinach with homemade cheese cooked and mix of spices.

Paneer Tikka Masala 13.5

Cubos de queijo caseiro marinados em iogurte com especiarias e depois grelhados e servidos num molho cremoso e picante de tomate e especiarias.
Diced homemade cheese marinated in spiced yogurt, then grilled, and served in a creamy, spicy tomato, and spice sauce.

Chilli Paneer 14

Prato popular do Nordeste da Índia com cubos de queijo caseiro panado, paprika e cebola.

Popular Northeast Indian dish with pieces of Paneer, paprika, and onion.

Shahi Paneer 13

Cubos de queijo caseiro com molho aveludado de caril e caju.
Diced Paneer in curry sauce and cashews.

TANDOORI

FROM THE CLAY OVEN

उत्तरी

Tandoori Chicken 14

Frango marinado em iogurte, açafrão e Garam Masala, que vai ao forno no Tandoor.

Chicken marinated in yoghurt, saffron and Garam Masala, then baked in a Tandoor.

Tikka Shashlik 14 / 15

Frango / Borrego - Chicken / Lamb

Espetadinhas de carne marinada em especiarias e iogurte, com pimento vermelho, cebola e tomate, feitas no Tandoor.

Skewers of meat marinated in spices and yogurt, with red bell peppers, onions, and tomatoes, then baked in a Tandoor.

Chicken Tikka 13

Frango marinado com ervas aromáticas, iogurte, pasta de gengibre e especiarias, que vai ao forno no Tandoor.

Chicken marinated with herbs, yoghurt, ginger paste and spices, then baked in a Tandoor.

Murgh E Malai 14

Peito de frango marinado com queijo e caju, que vai ao forno no Tandoor.

Chicken breast marinated with cheese and cashew, then baked in a Tandoor.

Tandoori Paneer Tikka 13

Queijo caseiro marinado com iogurte, pasta de gengibre e especiarias, que vai ao forno no Tandoor.

Paneer (homemade cheese) marinated with yoghurt, ginger paste and spices, then baked in a Tandoor.

MASAHARI

(Carne e Marisco / Meat and Seafood)

माँसाहारी

Butter Chicken 15

Frango marinado e grelhado servido num molho cremoso de manteiga, amêndoas, molho de tomate e especiarias.

Marinated and grilled chicken served in a creamy sauce made with butter, almonds, tomato sauce, and spices.

Tikka Masala 14

Frango - Chicken

Preparado com o tradicional molho cremoso de castanha de caju e amêndoa.

Prepared with traditional creamy sauce, cashews, and almonds.

Goan Vindaloo 13 / 14 / 16

Frango / Borrego / Gambas - Chicken / Lamb / Prawn

Preparado com o tradicional molho goês Vindaloo, extremamente picante, e batatas, molho de tomate e aromáticas frescas.

Prepared with an extremely spicy flavour of the traditional Goan sauce, cooked with potatoes, tomato sauce and fresh herbs.

Kadai 13 / 14 / 16

Frango / Borrego / Gambas - Chicken / Lamb / Prawn

Preparado com um molho intensamente aromático de coentros, pimentos, cebola, alho e especiarias.

Prepared with an intensely aromatic sauce made from cilantro, bell peppers, onion, garlic, and spices.

Goan Curry 12 / 14 / 16

Frango / Borrego / Gambas - Chicken / Lamb / Prawn

Preparado com ervas aromáticas tradicionais de Goa e o nosso caril goês.

Prepared with traditional Goan herbs and homemade curry sauce.

Bhuna Lamb 15

Borrego cozinhado num molho de especiarias, cebola e tomate, com coentros frescos.

Lamb cooked in a thick sauce of spices, onions and tomatoes, scented with coriander

Mughlai Murgh 14

Frango em cubos num molho cremoso com coco, caju e amêndoa.

Diced chicken in a creamy sauce with coconut, cashews, and almonds.

Madras 13 / 14 / 16

Frango / Borrego / Gambas - Chicken / Lamb / Prawn

Este prato tradicional do Sul da Índia é preparado com o nosso molho Madras, picante e intensamente aromático, e molho de tomate.

Traditional South Indian dish prepared with homemade Madras sauce, spicy and intensely aromatic, and tomato sauce.

Chilli Chicken 13

Prato popular do Nordeste da Índia com frango desossado envolto num molho picante de malaguetas, cebola e especiarias, com um toque agri-doce.

A popular Northeast Indian dish with pieces of chicken, smothered in a spicy sauce of chillies, onions and spices, with a sweet and sour touch.

ARROZ • SALADA • PÃO
RICE • SALAD • BREAD

നാൻ . ചോറ്

Biryani 🍛

14 / 16

Frango / Borrego - Chicken / Lamb

Arroz aromático com especiarias, carne ou vegetais, e finalizado com ervas aromáticas frescas.

Aromatic rice cooked with spices, meat or vegetables, and finished with fresh herbs.

Basmati Rice

3 / 4

Simple / Jeera

Arroz de grão longo, caracterizado pelo seu aroma único e sabor suave.

Long grain rice, characterised by its unique aroma and mild flavour.

Pilau Rice 🍛

5

Arroz basmati com cominhos, cravinho, cardamomo, canela e folha de louro.

Basmati rice cooked with aromatic spices like cumin, cloves, cardamom, cinnamon and bay leaves.

Boondi Raita 🥛

4

Iogurte cremoso temperado com especiarias e ervas aromáticas frescas.

Creamy yoghurt seasoned with spices and fresh herbs.

Kachumber

5

Salada de alface, pepino, tomate e cebola, com especiarias.

Lettuce, cucumber, tomato, and onion salad with spices.

Chur Chur Paratha 🍞 🥛

5.9

Pão integral folhado estaladiço, recheado com cebola, batata, couve-flor e paprika.

Crispy puff whole grain bread, stuffed with onion, potatoes, cauliflower and paprika.

Naan 🍞 🥛 🌿

2.9/3.6/3.9/4.8

Simples / Manteiga / Alho / Queijo - Plain / Butter / Garlic / Cheese

Pão de trigo levedado, estaladiço por fora e fofo por dentro, que vai ao forno no Tandoor.

Leavened, refined flour bread baked in Tandoor, crispy on the outside and soft on the inside.

Rugda Naan 🍞 🌿

6

Naan com Rugda, um cogumelo selvagem de Odisha, com notas terrosas de trufa negra (substituído por trufa negra italiana fora da época).

Naan with Rugda, a wild mushroom from Odisha with earthy notes of black truffle (replaced by Italian black truffle when out of season).

Tandoori Roti 🍞 🥛

3.5

Pão não levedado, denso e estaladiço, que vai ao forno no Tandoor e fica com um sabor levemente fumado.

Unleavened flat and crispy bread, baked in a Tandoor oven, which gives it a slightly smoky flavor.



Putpari

THE VIBRANT FLAVOURS OF INDIA

पुतपरी

SOBREMESAS

DESSERT

मीठा

Jalebi Jalwa



5

Gelado de Jalebi e vagens de baunilha em leite, uma sobremesa inspirada nos doces das festividades tradicionais.

Ice cream infused with vanilla pods and jalebi, a dessert inspired by the sweets of traditional festivities.

Malai Kulfi



6

Receita original, com leite gordo, cardamomo, pistáchios e amêndoas e açafrão biológico.

The original recipe, with full-fat milk, cardamom, pistachios and almonds, and organic saffron.

Gulab Jamun



6

Hot / Gelato

Delicados bolinhos dourados de leite, embebidos em calda quente de cardamomo, servidos com gelado de baunilha ou na forma tradicional, quentes.

Soft golden milk dumplings soaked in warm cardamom syrup, served with vanilla ice cream or traditionally hot.

Gajrela



7

Cenoura ralada cozida lentamente em leite e ghee (manteiga clarificada) biológico, servida com amêndoas, pistáchios e cajú por cima.

Grated carrots slowly simmered in milk and organic ghee (clarified butter), served topped with almonds, pistachios, and cashews.

EXTRAS

Aros de cebola com limão - Onion rings with lemon

1.5

Achar - Mix Pickle

1.5

Malaguetas - Fresh Chilies

0.7

ALERGÉNIOS ALIMENTARES / FOOD ALLERGENS



LACTOSE
LACTOSE



GLÚTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



OVO
EGG



FRUTOS SECOS
NUTS



AMENDOIM
PEANUT



MOSTARDA
MUSTARD



SÊSAMO
SESAME



PICANTE
SPICY



PICANTE MÉDIO
MEDIUM SPICY



MUITO PICANTE
VERY SPICY

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. | All prices include VAT.