



# Ambe

The Indian House



**Sabor da India**

भारत का स्वाद

## Entradas

### 1.Samosa tradicional

Tradicionais pastéis indianos recheados com batata, ervilha, uvas passas e temperados com masala. (2 pcs)

**R\$ 24**

### 2.Samosa chicken

Pastel indiano com recheio de frango e temperos orientais. (2 pcs)

**R\$ 26**

### 3.Mix pakora

Pedaços de cebola e batata que são empanados na farinha feita de grão-de-bico, tipo tempura.

**R\$ 22**

### 4.Chicken pakora

Frango marinado e empanado na farinha de grão-de-bico, cebola e finalizado na fumaça hindi.

**R\$ 26**

### 5.Vegetable spring rolls

Massa crocante com recheio de repolho, cenoura, pimentão e cebola. Temperada com alho, gengibre e shoyu.

**R\$ 22**

### 6.Chicken spring rolls

Massa crocante com recheio de repolho, cenoura, pimentão e cebola. Temperada com alho, gengibre e shoyu.

**R\$ 24**

### 7.Vegetables cutlets

Bolinhos fritos feitos com batata, legumes e especiarias indianas.

**R\$ 22**

### 8.Chicken cutlets

Bolinhos de Frango com batata e especiarias indianas.

**R\$ 24**





## 9.Aloo tikki

Bolinhos crocantes feitos com batata, iogurte e molho de tamarindo finalizados na essência de hortelã.

R\$ 28

## ESPECIALIDADE INDIANO

### 10.Ambe Tandoor Special

Misto de Pedacos assados de ricota, frango, carneiro com molhos indianos.

R\$ 165



### 13.Chicken Tikka

Peito de frango marinado e assado em forno Tandoor.

R\$ 42

### 14.Chicken Tandoor

Sobrecoxa marinado e assado em forno Tandoor.

R\$ 48

### 15.Mutton Seekh Kabab

Cerneiro moeda marinado com temperos indianos e assado em forno Tandoor.

R\$ 56

### 16.Boti Kabab

Pedaços de Carneiro com temperos indianos e assado em forno Tandoor.

R\$ 56



### 11.Malai Kabab

Queijo, iogurte, e creme de leite com castanha de caju e temperos indianos assado em forno tandoor.

R\$ 28

### 12.Paneer Tikka

Cubos de ricota, cebola e pimentões marinado e assado em forno Tandoor.

R\$ 36



# Carnes de Carneiro

## 1. Mutton korma

Pedaços de Carneiro feito com molho branco de Castanha de Caju, creme de leite, amendoim e temperos indianos.

R\$ 110



## 3. Mutton curry

Pedaços de Carneiro cozido em um molho preparado com cebola, tomate, alho, gengibre e especiarias orientais.

R\$ 110

## 2. Mutton masala

Pedaços de Carneiro em molho cremoso preparado com coco, cravo da Índia, pimenta do reino, cebola, tomate, alho e especiarias asiáticas.

R\$ 116

## 4. Rogan josh

É um prato de carneiro aromático originado em Kashmir na Índia. Pedaços de Carneiro com várias especiarias indianas finalizado com creme de leite fresco.

R\$ 110





# Chicken

## 1.Butter chicken

Frango marinado no iogurte e preparado com molho de tomate, cebola, castanha de caju, creme de leite e especiarias orientais.

R\$ 86

## 2.Chicken masala

Pedaços de peito de frango cozidos em um molho cremoso preparado com coco, cebola, tomate e especiarias da Índia.

R\$ 86

## 3.Chicken curry

Pedaços de peito de frango cozidos em um molho preparado com cebola, tomate, alho, gengibre e especiarias da Índia.

R\$ 84

## 4.Chicken kolhapuri

Pedaços de frango, pimentão verde e cebola com um molho picante de especiarias Indianas.

R\$ 82

## 5.Chicken hyderabadi

Pedaços de frango e batata feitos no molho verde de espinafre, hortelã e coentro. Bem temperados com molho de cebola, tomate, alho, gengibre e temperos indianos.

R\$ 80

## 6.Kadahi chicken

Pedaços de frango feitos com pimentões e cebolas no molho de tomate, cebola e especiarias indianas.

R\$ 86

## 7.Chicken tikka masala

Pedaços de frango assado no forno tandoor e depois finalizados com molho de tomate, cebola, alho, gengibre e especiarias indianas.

R\$ 82

## 8.Chicken shahi korma

O prato mais rico na Índia. Pedaços de frango feitos com molho branco de castanha de caju, creme de leite, amendoim e temperos indianos.

R\$ 88



# Peixes

## 1. Indian fish curry

Pedaços de Salmão em um molho preparado com cebola, tomate, alho, gengibre e finalizado na fumaça indiana.

R\$ 84

## 2. Prawns masala

Camarão cozido em molho cremoso de cebola, tomate e especiarias indianas.

R\$ 126





# Vegetariano/Vegano

## 1. Chana masala\*Vegano

Grao-de-bico cozido com molho de tomate, cebola, alho, gengibre e temperos indianos.

R\$ 64

## 2. Daal tadka\*Vegano

Lentilhas rosa cozida com cebola, tomate e várias especiarias orientais.

R\$ 64

## 3. Daal makhni

Lentilha e feijão cozido em ghee com cebola, tomate, alho. Gengibre e especiarias.

R\$ 72

## 4. Malai kofta

Bolinhas de ricota e batata com molho cremoso de cebola, tomate, alho e castanha de caju. Finalizados com creme de leite.

R\$ 72

## 5. Paneer butter masala

Cubos de ricota com molho cremoso de cebola, tomate, alho e castanha de caju. Finalizados ao creme de leite fresco.

R\$ 72

## 6. Mix vegetable curry\*Vegano

Mix de legumes com molho de tomate, cebola, alho e gengibre.

R\$ 68

## 7. Paalak paneer

Curry Verde Indiano feito com espinafre e Ricota em molho de tomate, cebola, alho, gengibre e masala.

R\$ 72



## 8. Paneer tikka masala

Pedaços de Ricota marinado e assado em forno Tandoor com molho de cebola, tomate, alho e especiarias indianas.

R\$ 72

## 9. Aloo gobhi masala\*Vegano

Couve-flor, batata, ervilhas e tomate com especiarias.

R\$ 68



## 10. Mushroom masala\*Vegano

Ervilhas e cogumelo champignon com molho cremoso de cebola, tomate, alho e castanha de caju e temperos indianos.

R\$ 68

## 11. Kadahi paneer

Cubos de ricota, cebola e pimentões com molho de cebola, tomate, alho e especiarias.

R\$ 72

## 12. Paneer kolhapuri

Pedaços de ricota com cebola e pimentão verde com molho picante de cebola, tomate e especiarias indianas.

R\$ 74

## 13. Shahi paneer

Pedaços de Ricota com molho cremoso com castanha de caju e finalizado ao creme de leite fresco.

R\$ 74

# Arroz



## 1.Plain rice

Tradicional arroz branco.

R\$ 28

## 2.Zeera rice

Arroz basmati com especiarias orientais.

R\$ 36

## 3.Lemon rice

Arroz basmati com limão e mostarda preta.

R\$ 38

## 4.Matar rice

Arroz basmati com especiarias e ervilhas.

R\$ 38

## 5.Vegetable rice

Arroz basmati com especiarias e vários legumes salteados.

R\$ 40

## 6.Kashmiri pulao

Arroz basmati preparado com especiarias, legumes salteados e frutas secas.

R\$ 46





# Pães indianos

## 1. Butter naan

Pão indiano feito com farinha de trigo e fermento assado na hora no Tandoor. Servido com Manteiga.

R\$ 12



## 2. Garlic naan

Pão indiano feito com farinha de trigo e fermento com pedaços de alho e assado na hora no Tandoor. Servido com manteiga.

R\$ 14

## 3. Pudina naan

Pão indiano feito com farinha de trigo e fermento com hortelã é assado na hora no Tandoor. Servido com manteiga.

R\$ 14

## 4. Garlic pudina naan

Pão indiano feito com farinha de trigo e fermento com pedaços de alho e hortelã é assado na hora no Tandoor. Servido com manteiga.

R\$ 14

## 5. Poori

Pão indiano frito com farinha integral.

R\$ 6

## 6. Chapati/Rot

Pão indiano tradicional com farinha integral assado na chapa. Servido com manteiga.

R\$ 8

## 7. Rumali rot

Pão indiano extremamente fino feito com farinha tradicional.

R\$ 12

## 8. Plain paratha

Pão indiano com farinha integral feito na chapa com manteiga.

R\$ 14

## 9. Aloo paratha

Pão indiano com farinha integral e recheio de batata com temperos feito na chapa com manteiga.

R\$ 16

## 10. Gobhi paratha

Pão indiano com farinha integral e recheio de couve flor com temperos feito na chapa com manteiga.

R\$ 18

## 11. Paneer paratha

Pão indiano com farinha integral e recheio de ricota fresca com temperos feito na chapa com manteiga.

R\$ 20



# Sobremesas

## 1. Gulab jamun

Bolinhas de leite em pó com calda de açúcar e cardomomo em pó. (2 bolinhas)

R\$ 18



## 2. Shahi kulf

Sorvete indiano com leite condensado, castanha de caju, amêndoas, pistache e um leve aroma de cardamomo.

R\$ 18

## 4. Gazar halw

Doce de cenoura com leite condensado e frutas secas.

R\$ 18

## 5. Sewayi kheer

Macarrão cozido no leite condensado com frutas secas, cardamomo e finalizado em especiarias asiáticas.

R\$ 16



## 3. Manga kulfi

Sorvete indiano com leite condensado, castanha de caju, amêndoas, pistache com o sabor predominante de Manga.

R\$ 18

## 6. Rice Kheer

Arroz cozido no leite condensado com frutas secas e finalizado com cardamomo e especiarias indianas.

R\$ 18





# Indo Chinesa

## 1. Manchurian \*Vegano

Bolinhas de legumes frito com molho de calda de legumes e shoyu.

R\$ 42

## 2. Chicken Manchurian

Pedaços de frango marinado molho de calda de frango, legumes e shoyu.

R\$ 46

## 3. Chicken Chilli

Pedaço de frango marinado frito com cebola, pimentões e tudo temperado com alho, gengibre e shoyu.

R\$ 48

## 4. Chilli Paneer

Pedaços de Ricota com cebola e pimentões. Tudo temperado com alho, gengibre e shoyu.

R\$ 46

## 5. Chowmin \*Vegano

Receita Indochinesa de macarrão frito com legumes e temperada com alho, gengibre e shoyu.

R\$ 42

## 6. Fried Rice \*Vegano

Arroz temperado com várias tipos de legumes com sabor de alho, gengibre, shoyu e pimenta de reino em pó.

R\$ 42

## 7. Chicken Fried Rice

Arroz temperado frango e legumes com sabor de alho, gengibre, shoyu e pimenta de reino em pó.

R\$ 46





@restauranteambe