



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 hindu.

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 Pedaços assados de ricota, frango, carneiro com molhos indianos.

R\$ 165



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

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



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



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



3. Mutton curry

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

R\$ 110

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

Grão-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 especiais 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



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 cardamomo 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 kulf

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

R\$ 42

6. Fried Rice *Vegano

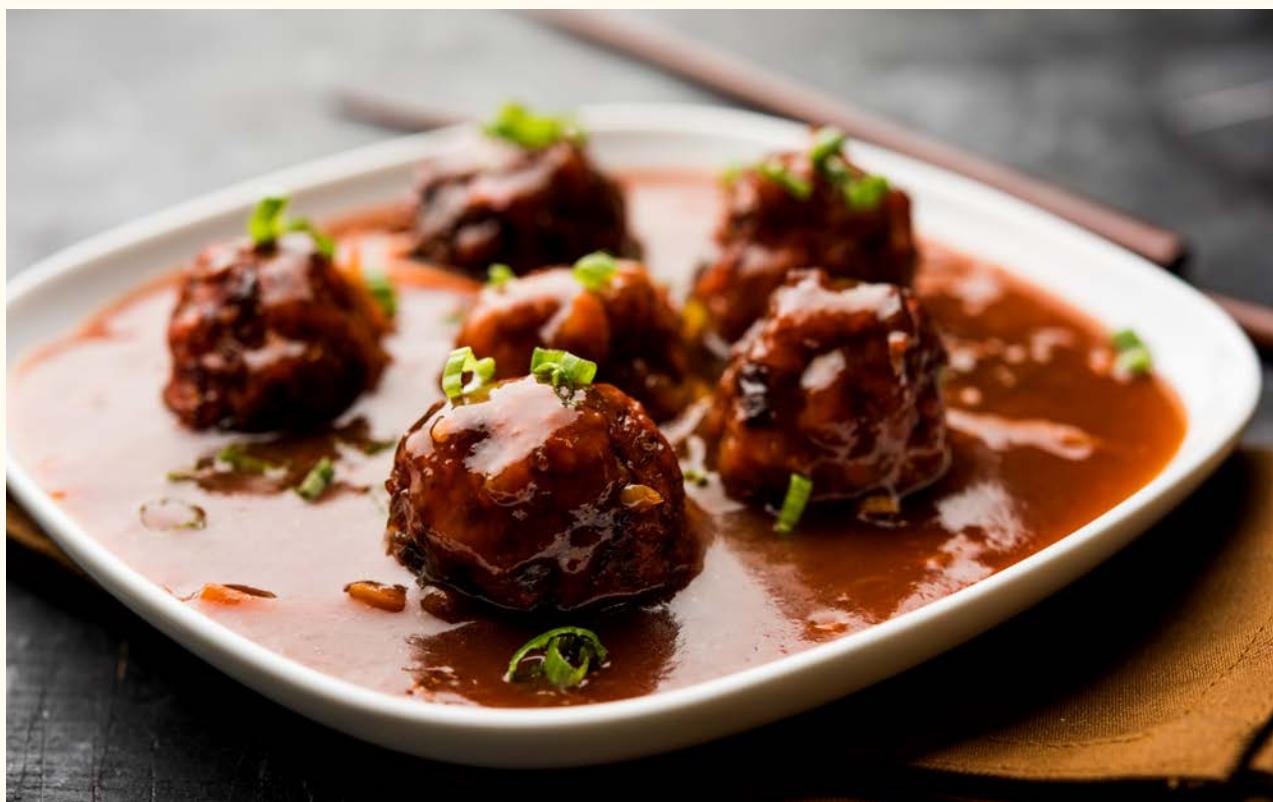
Arroz temperado com várias tipos de legumes com sabor de alho, gengibre, shoyu e pimenta de reino em pó.

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