





Caro Cliente,

Seja bem-vindo ao Restaurante Raj e agradecemos a vossa preferência pelo nosso serviço.

A cozinha indiana é composta por uma grande variedade de pratos regionais e tradicionais nativos do subcontinente indiano. Dada a variedade de diversidade no tipo de solo, clima, cultura, grupos étnicos e ocupações, as receitas variam substancialmente e usam especiarias, ervas, frutas e vegetais de origem local. A comida indiana é fortemente influenciada pela escolha cultural, tradição e religião, em particular a Hindu. A nossa cozinha tem uma oriegm Balti e Punjab e pode diferir de outros restaurantes, que poderão por sua vez ser influenciados por outras regiões e ingredientes.

A cozinha indiana tem sido moldada ao longo dos séculos por muitas forças. A religião, agora como no passado, tem uma profunda influência. São muitas as religiões praticadas na Índia e na maioria, estas dão algumas instruções sobre o modo como a alimentação deve ser encarada. Devotos hindus, por exemplo, não comem carne de vaca porque a mitologia indiana retrata a vaca como um animal sagrado; enquanto que os muçulmanos não comem carne de porco e a sua religião define exatamente a maneira como os animais devem ser abatidos para a confeção dos mesmos.

As várias raças que em tempos invadiram o país influenciaram igualmente toda a cozinha indiana. Os mongóis do Afeganistão trouxeram especiarias exóticas, frutos secos e nozes. Os Persas contribuíram com o chamado estilo "Dansak" e os hindus do Caxemira introduziram inúmeros pratos vegetarianos. Balti é um tipo de Caril de Caxemira oriundo do povo Balti da região do Baltistão. Após a Segunda Guerra Mundial, um grande número de paquistaneses deixaram a sua terra natal para começarem uma nova vida em quase todos os cantos do mundo. A cozinha Balti tem claramente influências chinesas, até mesmo o utensílio de cozinha Balti utilizado, está intimamente relacionado com o wok.

No Raj primamos pela cozinha e qualidade de serviço, pelo que, se por algum motivo não ficar totalmente satisfeito com qualquer um dos nossos pratos, teremos todo o prazer em substituí-lo por uma outra escolha, sem qualquer custo extra.

Caso haja um prato especial da sua preferência que não esteja mencionado no menu, por favor, faça o seu pedido ao nosso empregado de mesa e faremos o possível para satisfazer as suas expectativas.

Por favor informe sempre a sua preferência na confeção dos pratos ou seja, confeção leve, médio (Madras) ou picante (Vindaloo).

Finalmente, agradecemos uma vez mais pela sua escolha e esperamos voltar a recebê-lo de novo no nosso Restaurante num futuro próximo.

A gerência e os funcionários Raj Restaurante Indiano e o Holiday Inn Algarve.





ENTRADAS

1. **Cebola Bajhi** € 4.00
Cebola envolvida em farinha de grão, frita em óleo bem quente.
2. **Chamuças de Legumes** € 4.50
Massa triangular recheada com legumes e especiarias, frita em óleo bem quente.
3. **Chamuças de Carne** € 5.00
Massa triangular recheada com carne de borrego moída e especiarias, frita em óleo bem quente.
4. **Peixe Pokora** € 4.50
Lombo de peixe envolto em massa de farinha de grão, frito.
5. **Frango Pokora** € 4.50
Peitos de frango envoltos em massa de farinha de grão, frito.
6. **Frango Tandoori** € 5.00
Coxas de frango assado no tandoor (forno de barro típico do norte da Índia) temperado com molho tandoori (mistura de especiarias e ervas com iogurte).

MARISCOS

7. **Camarão Balti** € 14.00
Balti é um tipo de caril de Caxemira, originária entre o povo de Baltistan. Camarões descascados confeccionados com molho Balti Masala.
8. **Caril de Camarão** € 13.50
Confeccionado em molho Punjabi Masala com tomates e coentros.
9. **Camarão Bhuna** € 14.50
Camarões descascados, cozidos com açafrão, cominhos, cebola frita, tomates, coentros frescos, resultando num molho de caril.
10. **Camarão Tigre Bhuna** € 19.50
Este prato é confeccionado conforme o Camarão Bhuna mas com camarões tigre.
11. **Camarão Karahi** € 14.50
Camarão cozido com pimentão, cebola e tomate, servido num "Karahi" que é um pequeno recipiente tipo "wok".
12. **Camarão Tigre Karahi** € 19.50
Camarão tigre cozido com pimentão, cebola e tomate, servido em "Karahi" que é um pequeno recipiente tipo "wok".



FRANGO

- | | | |
|-----|---|---------|
| 13. | Frango Manteiga
<i>Frango levemente frito na manteiga com feno-grego, tomate, amêndoas e natas.</i> | € 12.00 |
| 14. | Frango Tikka Masala
<i>Peito de frango grelhado no Tandoor com tomate, natas e amêndoas.</i> | € 12.00 |
| 15. | Frango Balti
<i>Balti é um tipo de caril de Caxemira. Frango cozido com especiarias indianas e chinesas originárias de Baltistan no norte do Paquistão.</i> | € 11.50 |
| 16. | Karahi Murg
<i>Peito de frango com pimentão, cebola e tomate, servido num "Karahi" recipiente tipo "wok".</i> | € 12.00 |
| 17. | Caril de Frango
<i>Peito de frango com molho Punjabi Masala, tomates frescos e coentros. Em todos os nossos pratos, o molho caril pode ser suave, Madras (médio) ou Vindaloo (picante).</i> | € 11.50 |
| 18. | Frango Korma
<i>Peito de frango confeccionado com leite de côco e polvilhado com côco ralado.</i> | € 11.50 |
| 19. | Frango Jalfrazi
<i>Frango com sumo de limão e pimenta verde.</i> | € 11.50 |

BORREGO

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | Borrego Pasanda
<i>Com hortelã, iogurte, natas e coentros.</i> | € 12.50 |
| 21. | Borrego Balti
<i>Perna de borrego confeccionada com especiarias, cebola, tomate e coentros. Um caril de Caxemira oriundo do povo de Baltistan. A tradução de "Balti" literalmente significa "balde de cozinha"</i> | € 12.00 |
| 22. | Caril de Borrego
<i>Borrego cortado aos cubos com molho de Punjabi Masala, tomates e coentros. Opção de escolha do molho - suave ou Madras (medio) ou Vindaloo (picante).</i> | € 12.00 |
| 23. | Borrego Bhuna
<i>Borrego refogado com molho de tomate e cebola.</i> | € 12.00 |
| 24. | Rogan Gosht
<i>Receita oriunda do norte da Índia. Perna de borrego confeccionada num molho espesso de cebolas, tomates, pimentos, coentros e folhas de feno-grego.</i> | € 13.00 |



ESPECIALIDADE TANDOORI

O Tandoor é um forno em forma de colmeia que leva carvão de pedra. Devido à sua potência e distribuição de calor, cozinha a comida rapidamente formando uma crosta por fora e deixando a carne tenra e deliciosa.

Todos os nossos pratos são temperados com o molho Tandoori que é uma mistura de especiarias, ervas aromáticas com molho de iogurte preparado pelo nosso Chefe.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Sheek Kebab
<i>Carne de borrego picada com mistura de especiarias, confeccionado num espeto.</i> | € 11.50 |
| 26. | Frango Tandoori
<i>Pernas de frango Tandoori</i> | € 11.00 |
| 27. | Frango Tikka
<i>Peito de frango.</i> | € 12.00 |
| 28. | Frango Shashlick
<i>Frango cortado aos cubos e servido no espeto com pimentos, cebolas e tomates.</i> | € 12.50 |
| 29. | Tandoori Mix
<i>Seleção dos pratos da especialidade Tandoori.</i> | € 13.00 |

ESPECIALIDADE BIRYANI

A nossa seleção de pratos Biryani são todos servidos com arroz, passas, tomate, amêndoa moída, acompanhados com molho Biryani de legumes que pode ser molho suave, médio ou picante, dependendo da sua preferência pessoal.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Frango Biryani | € 12.50 |
| 31. | Borrego Biryani | € 13.50 |
| 32. | Camarão Biryani | € 14.50 |
| 33. | Legumes Biryani
<i>Seleção batatas, feijão, ervilhas, cenouras e outros legumes.</i> | € 11.50 |

ESPECIALIDADE VEGETARIANA

- | | | |
|-----|---|--------|
| 34. | Misto de Legumes com Caril
<i>Tomate, pimento verde, cenoura, ervilhas, batatas fritas num Punjabi Masala e servido com coentros frescos. Escolha o molho da sua preferência – molho suave, (médio) Madras ou (picante) Vindaloo.</i> | € 8.00 |
| 35. | Gobi Alu
<i>Couve-flôr, batatas e especiarias.</i> | € 8.00 |
| 36. | Dall
<i>Caril de lentilhas preparado com molho de tomate e cebola.</i> | € 8.00 |



- | | | |
|-----|--|--------|
| 37. | Cogumelos Bajhi
<i>Caril seco com cogumelos, garam masala, tomate e coentros.</i> | € 8.50 |
| 38. | Saag Alu
<i>Batatas cozidas com alho e quatro legumes verdes envolvidos em farinha, confeccionado no molho de tomate e cebola.</i> | € 8.00 |
| 39. | Chana Masala
<i>Caril de grão.</i> | € 8.00 |

DIVERSOS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | Arroz de Cogumelos | € 3.50 |
| 41. | Arroz Simples | € 3.00 |
| 42. | Arroz Pilau
<i>Arroz oriental frito com especiarias.</i> | € 3.50 |
| 43. | Naan
<i>Pão típico indiano simples, cozinhado no Tandoor (forno de barro).</i> | € 2.50 |
| 44. | Naan com Alho
<i>Pão preparado com alho e ervas aromáticas.</i> | € 3.00 |
| 45. | Naan com Queijo
<i>Pão preparado com queijo e ervas aromáticas.</i> | € 3.50 |
| 46. | Keema Naan
<i>Pão indiano recheado com carne moída de borrego e ervas aromáticas.</i> | € 3.50 |
| 47. | Pashavari Naan
<i>Pão doce preparado com frutos secos.</i> | € 3.50 |
| 48. | Tandoori Paratha
<i>Pão preparado com farinha de trigo integral, manteiga, cozido no forno Tandoor.</i> | € 3.00 |
| 49. | Tandoori Roti
<i>Pão indiano tradicional feito com farinha chapati no forno Tandoor.</i> | € 2.00 |
| 50. | Pappadums | € 1.50 |
| 51. | Salada Mista | € 2.25 |
| 52. | Raita
<i>Molho oriental com iogurte e pepino.</i> | € 2.00 |



PARA OS MAIS PEQUENOS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 53. | Douradinhos
<i>Servido com batata frita.</i> | € 8.00 |
| 54. | Frango Tikka
<i>Peito de frango marinado, cozido no forno Tandoor, servido com batata frita ou arroz.</i> | € 8.00 |
| 55. | Frango Tandoori
<i>Perna de frango marinada, cozida no forno Tandoor, servido com batata frita ou arroz.</i> | € 8.00 |

SOBREMESAS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 56. | Banana Flambé
<i>Assada no forno, flambé com Brandymel, servido com gelado.</i> | € 5.00 |
| 57. | Maçã Caramelizada
<i>Servida quente com molho de caramelo e especiarias.</i> | € 5.00 |
| 58. | Kulfi
<i>Gelado tradicional indiano de manga e amêndoa.</i> | € 4.00 |

BEBIDAS TÍPICAS DA INDIA

Experimente uma das nossas deliciosas bebidas "Lassis".

Lassi é uma bebida tradicional e popular da Índia, à base de iogurte, água, especiarias e por vezes fruta.

A tradicional bebida Lassi "lassi salgado" é uma bebida saborosa, aromatizada com cominhos torrados. A bebida "Lassi doce" contém açúcar ou fruta em vez de especiarias.

- | | |
|---------------|--------|
| Lassi Manga | € 4.00 |
| Lassi Doce | € 3.00 |
| Lassi Salgado | € 3.00 |

Os nossos pratos podem conter alergénios alimentares.

Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por este for intocado.

Os nossos pratos têm por base produtos frescos, o que poderá demorar a sua confeção

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento temos Livro de Reclamações.



Dear Guest,

Welcome and thank you for choosing our restaurant.

Indian cuisine consists of a wide variety of regional and traditional dishes native to the Indian subcontinent. Given the range of diversity in soil type, climate, culture, ethnic groups and occupations, recipes vary substantially and use locally sourced spices, herbs, fruits and vegetables. Indian food is heavily influenced by cultural choice, tradition and by religion, in particular Hindu. Our cuisine has a Balti and Punjab background and may differ from other restaurants that are influenced by other regions and ingredients.

Indian cuisine has been shaped over the centuries by many forces. Religion, now as in the past, has a profound influence. There are many different religions practised in India and most of them give some instruction as to how food should be prepared.

Devout Hindus, for example, will not eat beef because Indian mythology depicts the cow as a sacred animal; whilst Muslims will not eat pork and their religion defines exactly the manner in which animals must be slaughtered for food.

The different races which at one time or another have invaded the country also brought their influence to bear on the cuisine. The Mongols from Afghanistan brought with them exotic spices, dried fruits and nuts. The Persians contributed the "Dansak" style and the Kashmiris introduced numerous wonderful vegetarian dishes.

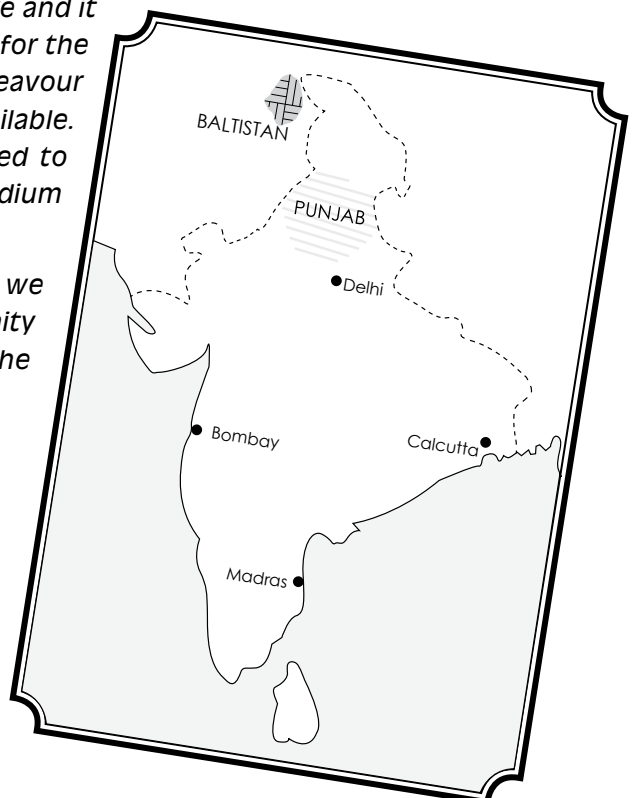
Balti is a type of Kashmir curry originating amongst the Balti people of Baltistan. After the Second World War, large numbers of Pakistanis left their homeland to begin new lives all over the world. Balti cooking has clear Chinese influences, even the Balti cooking pan is closely related to the wok.

We take great pride in our cooking and in the service that we provide, so if for any reason you are not happy with a particular dish, we would be happy to exchange for another choice at no extra cost.

If there is a particular dish you would like and it is not listed on the menu, please do ask for the Head Waiter and if possible we will endeavour to prepare it for you in the time available. Please ask for our dishes to be prepared to your personal choice, either mild, medium (Madras) or hot, (Vindaloo).

Finally, thank you for your custom and we hope that we will have another opportunity to welcome you to our restaurant in the future.

The Management and staff
Raj Indian Restaurant and
the Holiday Inn Algarve





TO START

1. **Onion Bajhi** € 4.00
Finely sliced onions, dipped in gram flour mixed with spices and deep fried.
2. **Vegetable Samosa** € 4.50
Triangular shaped pastry, filled with vegetables and spices and deep fried.
3. **Meat Samosa** € 5.00
Triangular shaped pastry, filled with minced lamb and spices and deep fried.
4. **Fish Pokora** € 4.50
Fish, filleted and deep fried in a batter of gram flour and spices.
5. **Chicken Pokora** € 4.50
Tender cubes of breast of chicken, deep fried in a batter of gram flour and spices.
6. **Chicken Tandoori** € 5.00
Chicken on the bone marinated in our own special Tandoori sauce and cooked in the Tandoor.

FROM THE OCEAN

7. **Balti Prawns** € 14.00
Balti is a type of Kashmir curry, originating amongst the people of Baltistan. The translation of "Balti" literally means "cooking bucket" Prawns are peeled and cooked with a Balti Masala sauce.
8. **Prawn Curry** € 13.50
Cooked in a Punjabi Masala sauce with tomatoes and fresh coriander.
9. **Prawn Bhuna** € 14.50
Peeled prawns cooked with turmeric, black and green cardomon, cumin, fried onion, fresh tomatoes and fresh coriander resulting in a thick curry sauce.
10. **King Prawn Bhuna** € 19.50
This dish is the same as the Prawn Bhuna above but cooked with king size prawns.
11. **Karahi Prawn** € 14.50
Prawns cooked with green pepper, onions and tomatoes and served in a "Karahi" which is a small wok-like serving dish.
12. **King Prawn Karahi** € 19.50
Cooked and served as described above but the prawns are king size.



CHICKEN SPECIALITIES

13. **Butter Chicken** € 12.00
This dish originates from Delhi. The chicken is lightly fried in butter with fenugreek, tomatoes, ground almonds and cream.
14. **Chicken Tikka Masala** € 12.00
A mild dish of chicken breast grilled in the Tandoor with tomato, cream and ground almonds.
15. **Balti Chicken** € 11.50
Balti is a type of Kashmir curry, cooked with Indian and Chinese spices originating from Baltistan in Northern Pakistan.
16. **Karahi Murg** € 12.00
Chicken breast cooked with green pepper, onions and tomatoes and served in a "Karahi" a wok-like serving dish.
17. **Chicken Curry** € 11.50
Breast of chicken cooked in a Punjabi Masala sauce with tomatoes and fresh coriander. As with all our dishes, your curry maybe mild, Madras or Vindaloo.
18. **Chicken Korma** € 11.50
Tender chicken breast cooked in coconut milk and cream and garnished with grated coconut.
19. **Chicken Jalfrazi** € 11.50
Chicken cooked with lemon juice, green chillies and tomatoes – the chillies add the extra spiciness of this popular dish.

LAMB SPECIALITIES

20. **Lamb Pasanda** € 12.50
Lamb cooked with mint, yoghurt, cream and fresh coriander.
21. **Balti Lamb** € 12.00
Boneless leg of lamb cooked with spices, onions, tomatoes and fresh coriander. This is Kashmir curry, originating from the people of Baltistan. The translation of "Balti" literally means "cooking bucket".
22. **Lamb Curry** € 12.00
Leg of lamb, diced and cooked in a Punjabi Masala sauce with tomatoes and fresh coriander. You may choose a mild, Madras or Vindaloo sauce.
23. **Lamb Bhuna** € 12.00
Cooked with onions and tomatoes – the onions are gently cooked so that they remain a visible and important ingredient to this dish creating a rich thick sauce.
24. **Rogan Gosht** € 13.00
This recipe originated in Northern India. Leg of lamb cooked with onions, tomatoes, fenugreek leaves, green peppers and fresh coriander giving a rich thick sauce.



TANDOORI SPECIALS

The Tandoor is a beehive shaped clay oven heated by charcoal. The fierce but even distribution of heat enables meat to cook quickly forming a light crust on the outside leaving the inside moist and succulent. Our Tandoori dishes are served on sizzlers.

All our Tandoori dishes are prepared with our special Tandoori marinade which is a blend whole coriander, ginger, garlic, cumin, tumeric and garam masala mixed in natural yoghurt and served with our Chef's special sauce.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 25. | Sheek Kebab
<i>Minced lamb with a blend of spices and cooked on a skewer.</i> | € 11.50 |
| 26. | Chicken Tandoori
<i>Chicken cooked on the bone.</i> | € 11.00 |
| 27. | Chicken Tikka
<i>Breast of chicken.</i> | € 12.00 |
| 28. | Chicken Shashlick
<i>Diced breast of chicken cooked on a skewer with onions, green peppers and tomato.</i> | € 12.50 |
| 29. | Tandoori Mix
<i>A selection of the above Tandoori dishes.</i> | € 13.00 |

BIRYANI DISHES

Our Biryani selection are all served with rice, sultanas, tomatoes, ground almonds and a Biryani sauce which may be mild, medium or hot depending upon your personal preference.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Chicken Biryani | € 12.50 |
| 31. | Lamb Biryani | € 13.50 |
| 32. | Prawn Biryani | € 14.50 |
| 33. | Vegetable Biryani
<i>A selection of potatoes, beans, peas, carrots and other vegetables.</i> | € 11.50 |

VEGETARIAN FAVOURITES

- | | | |
|-----|--|--------|
| 34. | Mixed Vegetable Curry
<i>Tomatoes, green peppers, carrots, peas, fried potatoes cooked in a Punjabi Masala and served with fresh coriander. Choose a mild, Madras or Vindaloo sauce.</i> | € 8.00 |
| 35. | Gobi Alu
<i>Cauliflower florets cooked with potatoes and spices.</i> | € 8.00 |
| 36. | Dall
<i>A dish made from lentils (chana dall is similar to a yellow split pea) and prepared to a Punjabi recipe with onions and tomatoes.</i> | € 8.00 |



37. **Mushroom Bajhi** € 8.50
A dry curry made with mushrooms, garam masala, tomato and fresh coriander.
38. **Saag Alu** € 8.00
Potatoes are cooked with garlic and ginger paste and four different greens in a Punjabi sauce.
39. **Chana Masala** € 8.00
This is a Eastern type of chick pea cooked in a sauce of onions, tomato fresh coriander and a blend of spices.

SIDE DISHES

40. **Mushroom Rice** € 3.50
41. **Boiled Rice** € 3.00
42. **Pilau Rice** € 3.50
Fried with aromatic spices.
43. **Naan** € 2.50
Famous leavened Indian bread cooked in the Tandoor.
44. **Garlic Naan** € 3.00
Prepared with garlic and green herbs.
45. **Naan with cheese** € 3.50
Prepared with cheese and green herbs.
46. **Keema Naan** €3.50
Indian bread filled with minced lamb and spices.
47. **Pashavari Naan** € 3.50
A sweet naan made with dried fruits and nuts.
48. **Tandoori Paratha** € 3.00
Prepared with wholewheat flour, buttered and cooked in the Tandoor.
49. **Tandoori Roti** € 2.00
Indian bread made with chapati flour and cooked in the Tandoor.
50. **Pappadums** € 1.50
51. **Mixed Salad** € 2.25
52. **Raita** € 2.00
A side dish of cucumber and yoghurt.



FOR OUR YOUNG ONES

53. **Fish Fingers** € 8.00
Served with French fried potatoes.
54. **Chicken Tikka** € 8.00
Breast of chicken, marinated and cooked in the Tandoor and served with French fried potatoes or rice.
55. **Chicken Tandoori** € 8.00
Chicken leg, marinated and cooked in the Tandoor and served with French fried potatoes or rice.

TO FOLLOW

56. **Baked Banana** € 5.00
Baked in the oven and flambéed with Brandy and served with ice cream.
57. **Caramelised Apple Slices** € 5.00
Served hot in a caramel sauce flavoured with spices.
58. **Kulfi** € 4.00
Traditional Indian ice cream made with mango and ground almonds.

INDIAN DRINK SPECIALITIES

Try one of our delicious lassis. Lassi is a popular, traditional, yoghurt-based drink.

Lassi is a blend of yoghurt, water, spices and sometimes fruit.

Traditional lassi "salted lassi" is a savoury drink sometimes flavoured with ground and roasted cumin. Sweet lassi contains sugar or fruit instead of spices.

- Mango Lassi** € 4.00
- Sweet Lassi** € 3.00
- Salty Lassi** € 3.00

*Our dishes may contain allergen products. Please ask our staff for details.
No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it was not requested by the customer or if it is untouched.*

Our dishes are based on fresh products, and as such can take some time to prepare

All prices include VAT.

This Establishment has a complaints book.



Liebe,

herzlich Willkommen im Hotel Holiday Inn Algarve und in unserem indischen Restaurant Raj.

Die indische Küche ist reich an regionalen und traditionellen Gerichten, die auf dem indischen Subkontinent heimisch sind. Durch die Vielfalt des Klimas, der verschiedenen Kulturen, ethnischen Gruppen und deren Gepflogenheiten unterscheiden sich die Rezepte und die verwendeten Gewürze, Kräuter, Obst- und Gemüsearten. Das indische Essen ist stark beeinflusst von den verschiedenen Kulturen, Traditionen und Religion, insbesondere des Hindu. Unsere Küche hat einen Balti und Punjab Hintergrund. Aus diesem Grund stellen Sie vielleicht einen Unterschied zu anderen indischen Restaurants fest, die von anderen Regionen und Zutaten beeinflusst sind.

Die indische Küche wurde im Laufe der Jahrhunderte von vielen Einflüssen geprägt. Der entscheidendste Einfluss hatten, und haben auch heute noch, die verschiedenen Religionen. Viele dieser Religionen geben Weisungen, wie Speisen zubereitet werden müssen.

Die Mongolen, die das Land eroberten, brachten exotische Gewürze, Trockenfrüchte und Nüsse ins Land, die Perser den "Dhansak" Stil (Hammel, Linsen und den süßen Kürbis), und die Kashmiris wundervolle vegetarische Gerichte.

In der westlichen Kultur bezeichnen wir mit Curry eine Vielzahl der Gerichte aus Pakistan, Indien, Thailand. Balti ist ein Curry, das in einem dünnen Stahlblech-Wok serviert wird. Die "Balti"-Gerichte haben viele Einflüsse aus der chinesischen Küche.

Sollten Sie auf der folgenden Karte ein Gericht vermissen, fragen Sie nach dem Restaurantleiter und wir werden bemüht sein, wenn unser Service es erlaubt, Ihnen Ihren Wunsch zu erfüllen.

Alle Gerichte werden gerne nach Ihrem Wunsch gewürzt, mild, medium (Madras) oder scharf (Vindaloo).

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Abend. Genießen Sie die reiche Vielfalt der RAJ Küche und unseren Service.

Das Management und sein Team
Raj Indian Restaurant und das
Holiday Inn Algarve





VORSPEISEN

1. **Zwiebel Bajhi** € 4.00
Zwiebeln mit Getreidemehl und Gewürzen gemischt, dann frittiert.
2. **Gemüse Somosa** € 4.50
Wie oben, aber mit Gemüse.
3. **Fleisch Somosa** € 5.00
Dreiecksförmiges, frittiertes Gebäck mit Lammhack gefüllt.
4. **Fisch Pokora** € 4.50
Grätenfreier Fisch im Pfannkuchenteig mit Gewürzen gebacken.
5. **Hühner Pokora** € 4.50
Hähnchenbrust mit milden Gewürzen abgeschmeckt, in Getreidemehl gewälzt und in Öl frittiert.
6. **Hühner Tandoori** € 5.00
Huhn mit Knochen, in Tanoori Sauce mariniert, und in Tandoor zubereitet.

AUS DEM OZEAN

7. **Balti Krabben** € 14.00
Geschälte Krabben, in Belti-Masala-Sosse zubereitet.
8. **Krabben Curry** € 13.50
Geschälte Krabben.
9. **Krabben Bhuna** € 14.50
Geschälte Krabben, Zwiebeln und frischen Tomaten in angedickter Sosse.
10. **Königskrabben Bhuna** € 19.50
Wie Krabben Bhuna aber mit Königskrabben.
11. **Karahi Krabben** € 14.50
Mit geschälten Krabben zubereitet.
12. **King Prawn Karahi** € 19.50
Wie Krabben Karahi aber mit Königskrabben.



GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|---|---------|
| 13. | Butter-Huhn
<i>Curry aus Punjabi-Masala, Sahne und gemahlene Mandeln.</i> | € 12.00 |
| 14. | Hühner Tikka Masala
<i>Mildes Gericht mit Tomaten, Sahne und gemahlene Mandeln.</i> | € 12.00 |
| 15. | Balti Huhn
<i>Gewürfelte Hühnerbrust mit Zwiebeln.</i> | € 11.50 |
| 16. | Karahi Murg
<i>Gewürfeltes Hähnchenfleisch.</i> | € 12.00 |
| 17. | Hühner Curry
<i>Milde, Madras - oder Vindaloo -Variante.</i> | € 11.50 |
| 18. | Hühner Korma
<i>Mit Kokosnuss und Sahne.</i> | € 11.50 |
| 19. | Hühner Jalfrazi
<i>Mit Zitrone und grünem Chili.</i> | € 11.50 |

LAMMFLEISCH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | Lamm Pasanda
<i>Lammfleisch ohne Knochen, mit Punjabi Masala, Joghurt und Sahne.</i> | € 12.50 |
| 21. | Balti Gosht
<i>Lammfleisch mit Zwiebeln.</i> | € 12.00 |
| 22. | Lamm Curry
<i>Milde, Madras - oder Vindaloo-Variante.</i> | € 12.00 |
| 23. | Lamm Bhuna
<i>Mit Zwiebeln und Tomaten in sähmiger Sosse.</i> | € 12.00 |
| 24. | Rogan Gosht
<i>Curry mit Zwiebeln, Tomaten und grüner Paprika in dicker Sosse.</i> | € 13.00 |



TANDOORI SPEZIAL

Der Tandoor ist ein zylinderförmiger Lehmofen, der zum Kochen und Backen verwendet und mit Holzkohle angefeuert wird. Durch seine intensive, aber gleichmässige Hitze wird Fleisch schneller gar, aussen bildet sich eine feine Kruste, innen aber bleibt das Fleisch schön saftig.

Alle unsere Tandoori-Gerichte werden mit einer speziellen Tandoori-Sosse gekocht, die aus Naturjoghurt, Gewürzen und feinen Kräutern in unserer Küche selbst hergestellt werden.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Shik Kebab
<i>Im Tandoor zubereiteter Lammfleisch-Spiess.</i> | € 11.50 |
| 26. | Hühner Tandoori
<i>Huhn mit Knochen.</i> | € 11.00 |
| 27. | Hühner Tikka
<i>Gewürfeltes Hähnchenbrust.</i> | € 12.00 |
| 28. | Shashlick
<i>Huhn, Zwiebeln, Paprika und Tomaten am Spiess.</i> | € 12.50 |
| 29. | Tandoori Mix
<i>Eine Auswahl der o.g. Tandoori Gerichte.</i> | € 13.00 |

AUS DER BIRYANI KÜCHE

Biryani-Gerichte werden mit Reis zubereitet und mit einer Gemüsesauce serviert.

- | | | |
|-----|------------------------|---------|
| 30. | Hühner Biryani | € 12.50 |
| 31. | Lamm Biryani | € 13.50 |
| 32. | Krabben Biryani | € 14.50 |
| 33. | Gemüse Biryani | € 11.50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 34. | Gemischtes Gemüse-Curry
<i>Verschiedene Gemüsesorten und Kartoffeln zusammen gekocht und mit frischen Koriander serviert. Dazu servieren wir je nach Wahl eine milde, Madras oder Vindaloo Sosse.</i> | € 8.00 |
| 35. | Gobi Alu
<i>Blumenkohl, Kartoffeln und Gewürze gekocht.</i> | € 8.00 |
| 36. | Dall
<i>Linsengericht mit Zwiebeln und Tomaten aromatisiert.</i> | € 8.00 |



37. **Pilz Bajhi** € 8.50
Pilze, Tomaten und frischer Koriander gewürzt mit Curry und Garam masala.
38. **Saag Alu** € 8.00
Kartoffeln mit einer Knoblauch-Ingwer-Paste, Tomaten, Zwiebeln und vier verschiedenen grünen Gemüsen gekocht.
39. **Chana Masala** € 8.00
Kichererbsen in einer Sosse aus Zwiebeln, Tomaten, frischen Koriander und Chana Masala gekocht.

VERSCHIEDENES

40. **Gemüse-Reis** € 3.50
41. **Reis** € 3.00
42. **Pilau-Reis** € 3.50
43. **Naan** € 2.50
Indisches Brot.
44. **Knoblauch Naan** € 3.00
Indisches Brot mit Knoblauch.
45. **Naan Lase** € 3.50
Indisches Lase mit Knoblauch.
46. **Keema Naan** € 3.50
Indisches Brot gefüllt mit Lammhack und Gewürzen.
47. **Pashavari Naan** € 3.50
Süßes Naan mit Sultaninen und Nüssen.
48. **Tandoori Paratha** € 3.00
Indisches Brot aus Vollkornmehl, gebuttert und im Tandoori gebacken.
49. **Tandoori Roti** € 2.00
Indisches Brot aus Chapatimehl, und im Tandoor gebacken.
50. **Pappadums** € 1.50
Schlicht oder pikant, aus Reis oder Linsen, gebraten oder geröstet.
51. **Gemischter Salat** € 2.25
52. **Raita** € 2.00
Joghurt mit Gurke.



FÜR UNSERE KLEINEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 53. | Fischstäbchen
<i>Mit Pommes Frites.</i> | € 8.00 |
| 54. | Hühner-Tikka
<i>Mit Pommes Frites oder Reis.</i> | € 8.00 |
| 55. | Hühner Tandoori
<i>Mit Pommes Frites oder Reis.</i> | € 8.00 |

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 56. | Gebackene Banane
<i>Im Ofen gebackene Banane, mit Brandymel flambiert, dazu servieren wir Eis.</i> | € 5.00 |
| 57. | Karamalisierte Apfelstück
<i>Warm servierte Apfelstücke in aromatisierter Karamelsosse.</i> | € 5.00 |
| 58. | Kulfi
<i>Indisches Eis, serviert mit Mango und gemahlene Mandeln.</i> | € 4.00 |

TRADITIONELLE INDISCHE GETRÄNKE

Versuchen Sie einen Lassis, ein traditioneller und populärer auf Joghurtbasis hergestelltes Getränk. Ursprünglich aus Joghurt, Wasser, Gewürzen gemixt, manchmal auch mit Früchten. Traditionel ist der gewürzte Lassi, der mit gemahlenem Kümmel gewürzt ist. Süsse sind mit Zucker gesüsst und enthalten Früchte anstatt Gewürzen.

- | | |
|-----------------------|--------|
| Mango Lassi | € 4.00 |
| Süsser Lassi | € 3.00 |
| Würziger Lassi | € 3.00 |

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Falls Sie Lebensmittelallergien haben informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
Kein Gericht, Speise oder Getränk, einschließlich dem Couvert, kann dem Kunden berechnet werden, wenn diese vom Kunden nicht bestellt wurden oder unangetastet bleiben.
Für unsere Gerichte verwenden wir frische Produkte, daher kann die Vorbereitung etwas Zeit in Anspruch nehmen.*



AN IHG® HOTEL

ALGARVE – PORTUGAL

Holiday Inn Algarve

Avenida Marginal, 8365-101 Armação de Pêra, Algarve, Portugal

Tel. +351 282 320 260 - Fax: +351 282 315 087

info

hialgarve.com

 • www.hialgarve.com