



tandoor

RESTAURANTE INDIANO

• **Since 1993**



NAMASTE!
SEJA BEM-VINDO AO TANDOOR,
O RESTAURANTE MAIS INDIANO DE SÃO PAULO!



Fundado em 1993 por um casal de indianos, o nome do restaurante é inspirado no forno Tandoor, o mesmo que você encontrou na entrada da Casa. Ele é feito de uma mistura de barro com ervas e condimentos típicos indianos, e onde são preparados os pães e os grelhados. As nossas especialidades vão desde pratos vegetarianos e veganos, a grelhados, curries, condimentos de frango, cordeiro até lagosta. Além, claro, do famoso pão naan e os pastéis samosa.



Veja a legenda abaixo para identificar os tipos e níveis de pimenta dos pratos. Se o prato não tiver legenda, é porque ele é condimentado, mas não

	Pratos vegetarianos Vegetarian Dishes		Apimentado Spicy
	Pratos veganos Vegan Dishes		Médio Apimentado Moderately Spicy
	Feito no forno Tandoor Prepared in the Tandoor oven		Muito Apimentado Very Spicy

Para começar, sugerimos que escolha entradas e pães feitos no forno Tandoor, sempre acompanhados dos molhos chutney. Já os nossos pratos principais são divididos por opções veganas, vegetarianas ou tipos de proteína, e são servidos com arroz ou pães. E para finalizar, escolha sobremesas com ingredientes exóticos como caldo de essência de rosas. O cardápio está ordenado pelos pratos mais pedidos por categoria para facilitar a escolha dos aventureiros de primeira viagem.



Esperamos que você aproveite a sua rápida passagem pela Índia e que volte

SHURUAT

Appetizers • Entradas

VEGETABLE
SAMOSA  R\$28.00

Pastéis fritos condimentados recheados com batatas, ervilhas e especiarias // Deep fried pastries filled with spiced potatoes, peas and condiments (4 un)

PANEER KATORI  R\$28.00

Cestinhas de massa crocante recheadas com ricota e ervilhas temperadas com especiarias // Small crispy baskets filled with seasoned spiced cottage cheese

HOT WINGS R\$28.00

Asas de frango fritas temperadas com especiarias típicas marinadas em molho tandoori // Fried chicken wings marinated in an authentic Tandoori

MURG TIKKA  R\$72.90

Cubos de frango marinados em iogurte, especiarias e páprica assados no forno Tandoor // Boneless chicken pieces marinated in yogurt, spices and paprika

GOSHT SAMOSA R\$32.00

Pastéis fritos condimentados recheados com cordeiro moído e especiarias // Deep fried pastries filled with spiced minced lamb and condiments (4 un)

BOTI KABAB  R\$84.90

Cubos de cordeiro marinados em rico molho de iogurte e especiarias assados no forno Tandoor // Tender pieces of boneless lamb seasoned in a rich condimented yogurt sauce

CHUTNEYS  R\$14.00

Seleção de molhos da casa de hortelã, tamarindo e papaia // Selection of our freshly made mint, tamarind and papaya sauces

VEGETABLE KATHI
ROLL  R\$28.00

Rolinhos de pão fino roomali roti recheados com verduras e especiarias // A mixture of condimented vegetables rolled in Indian flat-bread (4 un)

CHICKEN SAMOSA R\$29.00

Pastéis fritos condimentados recheados com frango moído e especiarias // Deep fried pastries filled with spiced minced chicken and condiments

MURG TANDOORI  R\$72.90

Coxa e sobrecoxa de frango marinados em iogurte, páprica, especiarias e cebola assados no forno Tandoor // Chicken drumsticks marinated in yogurt, paprika, spices and onion grilled in the Tandoor

MURG RESHMI
TIKKA  R\$72.90

Frango marinado com creme de leite, iogurte e especiarias assados no forno Tandoor // Boneless pieces of chicken cubes marinated in cream, yogurt and condiments grilled in the Tandoor oven

MURG KEEMA KATORI R\$28.00

Cestinhas de massa crocante recheadas com frango moído e ervilhas temperadas com especiarias // Small crispy baskets filled with seasoned spiced minced chicken and peas Tandoor oven (5 un)

GOSHT SHEEKH  R\$84.90

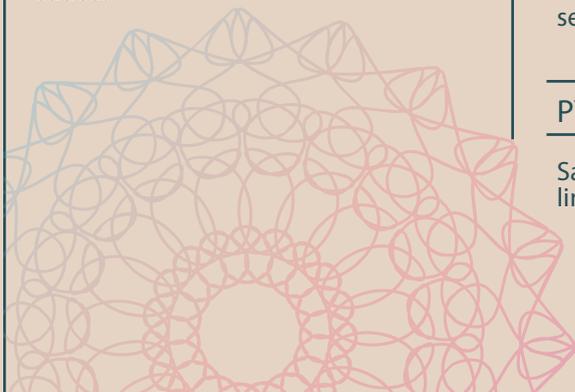
Cordeiro moído com gengibre, alho, coentro, hortelã e especiarias assados no forno Tandoor // Minced lamb marinated in ginger, garlic, coriander,

RAITA  R\$15.90

Iogurte fresco temperado com cebola, tomate e pepino // Fresh yogurt seasoned with onion, tomatoes and

PYAAZ CUCHUMBAR  R\$9

Salada de cebola temperada com limão // Onion salad seasoned with



◆◆ ROTIYAN ◆◆

Pães indianos feitos na hora
Freshly Baked Indian Breads

NAAN (PLAIN/
BUTTER)   R\$8.50

Pão de farinha de trigo servido com ou sem manteiga //Leavened white flour bread served with or without butter

PYAAZ KULCHA   R\$11.50

Pão de farinha de trigo recheado com cebola cortada e especiarias //Leavened white flour bread stuffed with

PUDINA KULCHA   R\$11.50

Pão de farinha de trigo recheado com hortelã //Leavened white flour bread stuffed with mint leaves

CHEESE NAAN   R\$14.50

Pão de farinha de trigo recheado com queijo, tomate e cebola // Leavened white flour bread filled with cheese,

CHAPATI  R\$7.00

Pão de farinha integral assado na chapa // Pan baked whole wheat bread

MASALA PAPAD  R\$8.50

Tortilha frita condimentada temperada com cebola, tomate, coentro e pimenta // Crispy spiced lentil flour wafer topped with onions, tomato, coriander and spice

GARLIC / SESAME
NAAN   R\$9.50

Pão de farinha de trigo com opção de cobertura de alho ou gergelim //Leavened white flour bread with

ALOO KULCHA   R\$11.50

Pão de farinha de trigo recheado com purê de batata e especiarias // Leavened white flour bread stuffed with mildly condimented mashed potatoes

PARATHA  R\$11.50

Pão folhado feito com manteiga // Layered whole wheat bread, topped with

ROOMALI ROTI  R\$11.50

Pão fino e macio como um lenço (roomali) preparado em uma chapa especial //A soft, thin tissue-like (roomali) bread made on an

PAPAD  R\$6.50

Tortilha frita condimentada // Crispy spiced lentil flour wafer

◆◆ PULLAO ◆◆

Arroz Indiano • Rice

KESARI PULLAO  R\$22.90

Arroz colorido aromatizado com açafrão // Seasoned rice with saffron

JEERA CHAWAL  R\$22.90

Arroz branco temperado com cominho // White rice flavored with cumin

PEAS PULLAO  R\$22.90

Arroz frito aromatizado com ervilhas // Seasoned rice with peas

PLAIN RICE  R\$17.90

Arroz branco // Plain white rice

◆◆ THALI DEGUSTAÇÃO ◆◆ Samplers

VEGETARIAN THALI  R\$110.00

Escolha do Chef: Degustação de três pratos vegetarianos. Acompanhado de arroz, pão naan e samosa // Sampler plate with three vegetarian dishes chosen by the chef. Served with rice, Naan bread and samosa

NON-VEGETARIAN THALI R\$120.00

Escolha do Chef: Degustação de um prato de frango, um de carneiro e um vegetariano. Acompanhado de arroz, pão naan e samosa // Sampler plate with one chicken, one lamb and one vegetarian dish chosen by the chef. Served with

MURG DISHES

Pratos de Frango · Chicken Dishes

MURG TIKKA MASALA    R\$72.90

Cubos de frango, assados no tandoor misturados em um rico molho de tomate, cebola e especiarias // Boneless cubes of tandoori chicken simmered in a tomato, onion and spice

MURG SHAHI KORMA R\$72.90

Curry de frango suave, servido em um cremoso molho de castanhas de caju // Boneless chicken pieces prepared in a mild creamy cashew nut sauce

MURG MASALA    R\$72.90

Cubos de frango temperados com uma combinação de especiarias picantes feito com cebola e tomate // Boneless chicken pieces marinated in a combination of spices in an onion and

MURG NARIYAL R\$72.90

Cubos de frango preparados em molho rico e cremoso de coco // Boneless chicken prepared in a rich creamy coconut based sauce

MURG METHI R\$72.90

Cubos de frango cozidos com garam masala em um molho de cebola, tomate, iogurte aromatizado com folhas de feno grego // Boneless tandoori chicken prepared in a garam masala, onions, tomatoes and yogurt

MURG TIKKA MUGHLAI R\$72.90

Cubos de frango assados no tandoor e preparados em um molho de champignon e creme de leite // Boneless tandoori chicken prepared in a rich creamy mushroom based sauce

MURG MAKHANI    R\$72.90

Cubos de frango temperados e assados no tandoor e depois cozidos em um rico molho amanteigado de tomate com condimentos // Boneless chicken pieces seasoned and grilled in the Tandoor and cooked in a rich buttery and creamy

MURG VINDALOO    R\$72.90

Prato picante de frango e batatas típico de Goa, com influência Portuguesa, preparado com sementes de cominho, pimenta vermelha, cravo, canela, tamarindo, gengibre, alho e vinagre // The spicy Goan chicken and potatoes dish of Portuguese influence is prepared with cumin seeds, red chili, cloves,

MURG CURRY R\$72.90

Cubos de frango preparados em um molho leve de cebola e tomate, temperados com molho curry e especiarias // Boneless chicken pieces cooked in a light onion and tomato

MURG KARAHÍ    R\$72.90

Cubos de frango cozidos com pimentão, cebola, gengibre, tomate e especiarias // Boneless chicken cooked with pepper, onions, ginger, tomato and spices

MURG KOLHAPURI    R\$72.90

Cubos de frango tenro preparados em um molho bem picante a base de tomates e pimenta dedo de moça // Tender chicken cooked in a hot spicy red chilli sauce sauteed with tomatoes

MURG SAAGWALA R\$72.90

Cubos de frango cozidos e temperados em um cremoso molho de espinafre e especiarias // Boneless chicken pieces cooked in a spinach based sauce with

GOSHT DISHES

Pratos de cordeiro
Lamb Dishes

ROGHAN JOSH R\$84.90

Cordeiro desossado cozido em molho cremoso de cardomomo, pimenta, canela, coentro, alho, cebola e tomate // Boneless pieces of lamb cooked in a creamy cardomom, chillies, cloves, cinnamon, coriander,

GOSHT VINDALOO    R\$84.90

Prato picante de cordeiro e batatas típico de Goa, com influência Portuguesa, preparado com sementes de cominho, pimenta vermelha, cravo, canela, tamarindo, gengibre, alho e vinagre // The spicy Goan lamb and potatoes dish of Portuguese influence is prepared with cumin seeds, red chili,

GOSHT MASALA  R\$84.90

Cordeiro temperado com uma combinação de especiarias picantes preparados com cebola e tomate // Boneless lamb pieces marinated in a combination of spices in an onion and

GOSHT NARIYAL R\$84.90

Cubos de cordeiro preparados em molho rico e cremoso de coco // Boneless lamb prepared in a rich creamy coconut based sauce

GOSHT KARAHI  R\$84.90

Cubos de cordeiro temperados com pimentão, cebola, gengibre, tomate e especiarias // Boneless lamb cooked with pepper, onions, ginger, tomato and

GOSHT DO PYAAZA R\$84.90

Cubos de cordeiro cozidos com cebola frita, cravo-da-índia e cardomomo // Pieces of lamb cooked with fried onion, mixed with cloves and cardomom

GOSHT KORMA R\$84.90

Curry de cordeiro suave, servido em um cremoso molho de castanhas de caju // Boneless lamb pieces prepared in a mild creamy cashew nut sauce

GOSHT KHANDANI R\$84.90

Pedaços de cordeiro lentamente cozidos com cebola, tomate, especiarias em um molho de iogurte de hortelã e coentro // Boneless lamb cooked in onion, tomato and spices in a yogurt based mint and

GOSHT KOLHAPURI  R\$84.90

Cubos de cordeiro preparados em um molho bem picante a base de tomates e pimenta dedo de moça // Tender lamb cooked in a hot spicy red chilli sauce

SAAGWALA GOSHT R\$84.90

Cubos de cordeiro cozidos e temperados em um cremoso molho de espinafre e especiarias // Boneless lamb pieces cooked in a spinach based sauce with Indian spices

MACHLI, JHINGA & LOBSTER DISHES

Frutos do Mar · Fish, Shrimp & Lobster

TANDOORI MIX GRILL  R\$98.90

Seleção de frango, cordeiro, peixe e camarão assados no forno Tandoor e temperados com especiarias // Selection of chicken, lamb, fish and shrimp grilled in the Tandoor oven

JHINGA MASALA R\$95.90

Camarão temperado com uma combinação de especiarias preparado com cebola e tomate // Prawns cooked in a combination of spices in an onion and tomato based sauce

MACHLI MASALA R88.90

Cubos de peixe temperados com uma combinação de especiarias preparados com cebola e tomate // Tender pieces of fish marinated in a combination of spices in an onion and tomato based

MACHLI TIKKA  R\$88.90

Cubos de peixe marinados em um molho de iogurte e especiarias assados no forno Tandoor // Fish fillet pieces marinated in yogurt and spices grilled in

MACHLI NARIYAL R\$88.90

Cubos de peixe preparados em um molho rico e cremoso de coco // Boneless fish prepared in a rich creamy coconut based sauce

LOBSTER MASALA R\$110

Lagosta temperada com especiarias picantes preparada com cebola e tomate // Lobster marinated in a combination of spices in an onion and tomato based

MACHLI VINDALOO  R\$88.90

Prato picante de peixe e batatas típico de Goa, com influência Portuguesa, preparado com sementes de cominho, pimenta vermelha, cravo, canela, tamarindo, gengibre, alho e vinagre // The spicy Goan fish and potatoes dish of Portuguese influence is prepared with cumin seeds, red chili, cloves,

JHINGA KOLHAPURI  R\$95.90

Camarão preparado em um molho bem picante a base de tomates e pimenta dedo de moça // Prawns cooked in a hot spicy red chilli sauce sauteed with

JHINGA NARIYAL R\$95.90

Camarão preparado em um molho rico e cremoso de coco // Prawns prepared in a rich creamy coconut based sauce

JHINGA KARAHAI R\$95.90

Curry de camarão temperado com pimentão, cebola, gengibre, tomate e especiarias // Prawn curry cooked with pepper, onion, ginger, tomato and spices

❖❖ BIRYANI ❖❖

Pratos de Arroz
Rice-based dishes

VEGAN BIRYANI  R\$65.90

Prato de legumes e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Vegetables and rice dish cooked in Indian spices

MURG BIRYANI R\$74.90

Prato de frango e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Chicken and rice dish cooked in Indian spices

MACHLI BIRYANI R\$88.90

Prato de peixe e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Fish and rice dish cooked in Indian spices

SABZI BIRYANI  R\$65.90

Prato de legumes e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Vegetables and rice dish cooked in

GOSHT BIRYANI R\$84.90

Prato de cordeiro e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Lamb and rice dish cooked in Indian spices

JHINGA BIRYANI R\$95.90

Prato de camarão e arroz cozido aromatizado com especiarias indianas // Prawn and rice dish cooked in Indian spices

❖❖ SABZI DISHES ❖❖

Pratos Vegetarianos • Vegetarian Dishes

PANEER TIKKA
MAKHANI  R\$62.90

Queijo ricota assados no tandoor e cozido em um rico molho de iogurte e condimentos, servido em um molho amanteigado de tomate // Cottage cheese pieces grilled in the tandoor and cooked in rich creamy yogurt based marinade filled with aromatic

PANEER PALAK  R\$62.90

Cubos de queijo ricota fresca cozidos em um molho de espinafre, cebola, gengibre e alho // Cubes of cottage cheese simmered in a spinach, onions, ginger and garlic sauce

VEGETABLE CURRY
MIX  R\$62.90

Verduras frescas temperadas ao molho curry // Mixed vegetables cooked in a

MALAI KOFTA  R\$62.90

Almôndegas de ricota e legumes banhados em um rico molho de castanha de caju e tomate // Cottage cheese and vegetable dumplings served

PANEER KORMA  R\$62.90

Curry de queijo ricota suave, servido em um suculento e cremoso molho de castanhas de caju // Fresh cottage cheese prepared in a mild creamy

ALOO KASHMIRI  R\$62.90

Batata cozida em um molho de cardomomo, cravo, canela, coentro, gengibre, alho, cebola e iogurte // Potato simmered in an exotic sauce of cardamoms, cloves, cinnamon,

VEGETABLE

KOLHAPURI  R\$62.90

Verduras preparadas em um molho bem picante a base de tomates e pimenta // Vegetables cooked in a hot spicy red chilli sauce sauteed with

PANEER SIMILA R\$62.90
MIRCH 

Queijo ricota e pimentão misturados em um molho de tomate, cebola, ervas frescas e folhas de curry // Cottage cheese and green pepper mixed with diced tomatoes, onions, fresh herbs and curry leaves

MATAR PALAK  R\$62.90

Ervilhas cozidas em um molho de espinafre, cebola, gengibre e alho // Peas simmered in a spinach, onion, ginger and garlic sauce

PANEER MATAR  R\$62.90

Ervilhas frescas cozidas com pedaços de queijo ricota, ervas e especiarias leves // Fresh green peas cooked with cottage cheese chunks, herbs and light spices

ALOO SUKHA  R\$62.90

Batatas cozidas em um molho de cebolas e especiarias // Potatoes cooked

KHUMB MATAR SHABNAM  R\$62.90

Champignon e ervilhas cozidas com ervas e especiarias // Mushrooms and green peas cooked with herbs and

◆◆ VEGAN DISHES ◆◆

Pratos Veganos • Vegan Dishes

DAAL MASALA  R\$62.90

Lentilhas preparadas em um rico molho de tomate, cebola e especiarias // Lentils simmered in a condimented tomato and onion sauce

CHANA MASALA  R\$62.90

Grão de bico lentamente cozido em um molho de tomate, cebola e especiarias // Chickpeas slowly simmered in a condimented tomato

ALOO GOBI  R\$62.90

Batatas e couve-flor cozidos em um molho de cebola, tomate e especiarias // Potatoes and cauliflower simmered in an onion and tomato sauce with spices

VEGAN NARIYAL  R\$62.90

Verduras frescas preparados em molho rico e cremoso de coco // Mixed vegetables prepared in a rich

BAIGAN BHARTHA  R\$62.90

Polpa de berinjela grelhada, cozida com tomates frescos, cebolas, alho, gengibre, ervilha (opcional) e especiarias // Grilled and mashed eggplant, cooked with fresh tomatoes, onions, garlic, ginger, green

ALOO SIMILA R\$62.90
MIRCH 

Batata e pimentão misturados com tomate, cebola, ervas frescas e folhas de curry // Potato and green pepper mixed with diced tomatoes, onions, fresh herbs and

ALOO BHINDI  R\$62.90

Batatas com quiabo, especiarias e cominho // Potatoes with okra, spices

PALAK MEIRO ALOO  R\$62.90

Batata cozida e temperada em um molho de espinafre e especiarias // Potatoes cooked in a spinach based



•❖• MITHA •❖•

Sobremesa • Dessert

GULAB JAMUN R\$22

Bolinhos de leite servido quente com caldo de essências de rosa // Soft roundels of milk simmered in rose

MANGO KULFI R\$22

Sorvet Indiano de manga preparado com leite condensado e castanha de caju // Indian mango ice cream made with condensed milk and cashew nuts

•❖• BEBIDAS •❖•

Beverages

LASSI R\$12

Bebida típica indiana de iogurte natural, pode ser servida doce ou salgada // Traditional Indian drink made with natural yogurt; served

SHERBET R\$12

Refresco indiano com essência de rosa // Indian refreshment made with rose

SUCOS NATURAIS R\$11

Suco natural de laranja ou limão // Fresh orange or lemon juice

Chai & Coffee

Chá & Café • Tea & Coffee

INDIAN CHAI R\$8

Chá indiano com leite e condimentos // Indian Chai with milk and spices

BLACK CHAI R\$7

Chá preto // Black tea

COFFEE R\$6

Café espresso // Espresso Coffee

GULAB JAMUN CLASSIC R\$24.00

Gulab Jamun servido com sorvete de creme // Gulab jamun served with

KHEER R\$22

Arroz ou macarrão doce fervido com leite, uvas passas e cardomomo // Rice or pasta prepared with aromatic rice, saffron, raisins, cardamon & milk

ICE CREAM R\$10

Sorvete de crème // Vanilla ice cream

GAJJAR KA HALWA R\$22

Doce de cenoura servido quente a base de leite e aromatizado com cardomo // Carrot halwa simmered in milk and

FRUIT LASSI R\$14

Bebida típica indiana de iogurte natural com polpa de frutas (abacaxi com hortelã, maracujá ou manga) // Lassi prepared with fruit pulp (pineapple with

REFRIGERANTES R\$7

Soft

SUCOS DIVERSOS R\$11

Polpa de abacaxi com hortelã, maracujá, ou manga // Pineapple and mint, passion fruit or mango juice

ÁGUA MINERAL R\$6

Mineral Water

•❖• Bebidas Alcolólicas

Alcoholic Beverages

CERVEJAS // Beer

Bohemia, Heineken, Stella Artois, Budweiser e R\$14.90

Cerveja Cerpa R\$16

Caipirinha de Cachaça R\$22.90

Caipiroska Vodka Smirnoff R\$27.90

Caipiroska Vodka Absolut R\$32.90

Whiskey - 08 anos // 8 years R\$28.90

Whiskey - 12 anos // 12 years R\$35.90

Vinhos - Consulte a carta de vinhos // Wines - Please check



Faça seu evento no Salão de Festas do Tandoor

Faça sua festa em casa com o serviço de catering do Tandoor



www.tandoor.com.br
contato@tandoor.com.br

delivery 3885-9670

   @tandoorsp