

MENU



ReetNamaste



★ since 2012 ★



Reet 1

The Art Of Indian Cuisine

As diversas culturas e religiões da Índia não precisam de introdução, nem mesmo sua cozinha. Com sua história profundamente enraizada, a culinária indiana é hoje conhecida por suas vibrações , especiarias e suas texturas suaves.

O Reet Namastê o convida para desfrutar deste equilíbrio entre o sabor e cultura através de uma variedade de pratos preparados por uma equipe que leva a sério sua tradição.





Lamaste

content

Entradas	1
Naan/Pães	2
Tandoor	3
Pratos Principais – Chicken	4
Pratos Principais – Mutton	5
Pratos Principais – Prawns	6
Pratos Principais – Fish	7
Thali/Combo	7
Pratos Principais - Vegetarian	8-9
Biryani/Pulao(Rice)	10
Saladas /Sobremesas /Dessert	11
Bebidas/Cervejas	12



Entradas



1-Samosa veg

R\$21,90

Pastel Recheado c/batata, Ervilha e Especiarias



2-Chicken samosa

R\$21,90

Pastel Recheado c/Frango e Especiarias



3-Mix Samosa

R\$22,90

2 Pastéis de frango, 2 Vegetariano



4-Mix-Veg-Pakora

R\$22,90

Empanado de Vegetais c/Farinha de Grão de Bico



5-Allo Tikki

R\$22,90

Bolinho de Batatas Temperadas ao Curry



6-Papdi Chaat

R\$22,90

Casquinha de Pastel c/Molho e Vinagrete Temperado



7-Hot Wings

R\$29,90

Anti Coxa de Frango Temperados c/Especiarias e Frita

Naan/Pães



1-Naan/Roti

R\$6,90

Pão de farinha de trigo



2-Naan Garlic, Till ou Butter R\$7,90

Pão de Farinha de Trigo com Alho, Gergelim ou na Manteiga



3-Aloo Kulcha

R\$10,90

Pão Recheado c/Batata e Especiarias



4-Pyaz Kulcha

R\$10,90

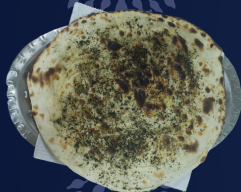
Pão Recheado c/Cebola e Especiarias



5-Cheese Naan

R\$12,90

Pão Recheado c/Queijo



6-Pudina Paratha

R\$9,90

Pão Recheado c/Hortelã



7-Papadums

R\$7,90

Folha Fina de Massa Temperada Frita ou Assada



8-Chutney

R\$6,90

Seleção de Molhos – Pimenta, Hortelã e Papaia

Tandoor



1-Tandoori Chicken R\$56,90

Coxa e Sobre-coxa de Frango Marinados no logurte, c/Páprica e Especiarias



2-Namaste Chicken Malai R\$52,90

Peito de Frango ao Molho de Castanha de Cajú e Especiarias



3-Chicken Tikka R\$52,90

Peito de Frango Marinado no logurte e Especiarias



4-Boti Kabab R\$68,90

Cordeiro Assados c/Molho de logurte e Especiarias



5-Veggie platter



R\$68,90

Ricota e Mix veg



6-Non-veg platter R\$78,90

Mix de Frango, Peixe, Cordeiro Assados no Tandoor



7-Fish Tikka



R\$75,90

Peixe Marinado em logurte e Especiarias Assado no Tandoor



8-Panner Tandoori



R\$56,90

Ricota Marinda c/logurte e Especiarias

Chicken/Frango



1-Chicken Curry



R\$52,90

Cubos de Frango ao Molho de Curry



2-Chicken Korma

R\$52,90

Cubos de Frango ao Molho de Castanha de Cajú



3-Butter Chicken

R\$52,90

Cubos de Frango ao Molho de Tomate e Manteiga



4-Chicken Tikka Masala



R\$52,90

Cubos de Frango ao Molho Masala e Especiarias



5-Chicken Saagwala



R\$52,90

Cubos de Frango ao Creme de Espinafre c/Especiarias



6-Chicken Kadai



R\$52,90

Frango ao Molho c/Especiarias, Pimentão, Coentro e Pimenta



7-Chicken Vindaloo



R\$52,90

Cubos de Frango c/Batatas e Molho Picante



8-Chicken Nariyal



R\$52,90

Cubos de Frango ao Molho de Leite de Coco

Mutton/Cordeiro



1-Mutton Curry



R\$74,90

Cuboe de Cordeiro ao Molho Curry



2-Mutton Roghan Josh



R\$74,90

Cordeiro ao Molho de Tomate e
Especiarias/Mais Picante



3-Mutton Vindaloo



R\$74,90

Cordeiro c/Batata e Molho Picante



4-Mutton do Pyaza



R\$74,90

Cordeiro c/Cebola Cravo da Índia e
Cardamomo



5-Mutton Saag



R\$74,90

Cubos de Frango ao Creme de Espinafre
c/Especiarias



6-Mutton Handi



R\$74,90

Cordeiro ao Molho c/Especiarias, Pimentão,
Coentro e Pimenta



7-Mutton Korma

R\$74,90

Cordeiro ao Molho de Castanha de Cajú



8-Mutton Nariyal



R\$74,90

Cordeiro ao Molho de Leite de Coco

Prawns/Camarão



1-Prawns Korma

R\$75,90

Camarão ao Molho de Castanha de Cajú



2-Prawns Curry



R\$75,90

Camarão ao Curry



3-Prawns Nariyal

R\$75,90

Camarão ao Molho de Leite de Coco



4-Prawns Masala



R\$75,90

Camarão ao Molho Masala e Especiarias



5-Prawns Saagwala



R\$75,90

Camarão ao Creme de Espinafre
c/Especiarias



6-Prawns Kadai



R\$75,90

Camarão ao Molho c/Especiarias, Pimentão,
Coentro e Pimenta

Fish /Peixe



1-Fish Curry

Cubos de Peixe ao Curry



R\$75,90



2-Fish Masala

Cubos de Peixe ao Molho Masala e Especiarias



R\$75,90



3-Fish Korma

Camarão ao Molho de Leite de Coco

R\$75,90



4-Fish Nariyal

Cubos de Peixe ao Molho de Leite de Coco

R\$75,90



5-Fish Vindaloo

Cubos de Peixe c/Batata e Molho Picante



R\$75,90

Thali/Combo

Pratos Servidos a Moda Tradicional Indiana.



1-Thali de carne

Cordeiro, Frango, Legumes, Arroz, Naan e Raita(salada a base de iogurte e pepino)



R\$68,90



2-Thali Vegetariano

Veg Curry, Mix de Vegetais, Arroz, Daal, Naan e Raita(salada a base de iogurte e pepino)



R\$52,90

Vegetariano



1-Veg Curry

Mix de Legumes ao Curry



R\$45,90



2-Veg Makhani

Mix de Legumes ao Molho de Tomate e Manteiga

R\$45,90



3-Veg Table Kadai

Legumes Refogados com Pimentões e Cebolas ao Molho de Tomate Picante



R\$45,90



4-Chana Masala

Grão de Bico ao Molho de Tomate (masala)



R\$45,90



5-Daal Masala

Lentilhas Cozidas ao Molho de Tomate (masala)



R\$45,90



6-Daal Makhani

Lentilhas Cozidas, c/Tomates e Manteiga

R\$45,90



7-Aloo Kashmiri

Cubos de Batata ao Molho Cremoso

R\$45,90



8-Aloo Palak

Cubos de Batata ao Molho de Espinafre



R\$45,90



9-Mushroom Matar R\$56,90

Cogumelos e Ervilhas ao Molho Cremoso



10-Veg Mansurian R\$45,90

Bolinhos de Vegetais ao Molho de Tomates



11-Baingan Bharta R\$52,90

Berinjela Cozida c/Tomate, Cebola, Alho, Gengibre e Especiarias



12-Aloo Gobi R\$52,90

(Batata c/Couve-flor, Pimenta, Tomate e Curry



13-Paneer Shahi Korma R\$52,90

Ricota ao Molho de Castanha de Cajú



14-Paneer Mattar R\$52,90

Ricota ao Molho de Tomate e Ervilha



15-Paneer Palak R\$52,90

Ricota ao Molho de Espinafre



16-Panner Butter Masala R\$52,90

Ricota ao Molho de Tomate e Manteiga



17-Bhindi do Pyaza R\$45,90

Quiabo Refogado na Cebola, Cravo da Índia e Cardamomo

Biryani/Pulao(Rice)



1-Sabzi Biryani



R\$60,90

Mix de Vegetais c/Arroz Basmati ao Molho e Especiarias



2-Chicken Biryani



R\$64,90

Cubos de Frango c/Arroz Basmati ao Molho e Especiarias



3-Mutton Biryani



R\$74,90

Cordeiro c/Arroz Basmati ao Molho e Especiarias



4-Prawns Biryani



R\$74,90

Camarão c/Arroz Basmati ao Molho e Especiarias



5-Kesari Pulao/Plain Rice

R\$10,90

Arroz Temperado c/Especiarias ou Arroz Branco



6-Jeera Rice/Muttur Pullo

R\$26,90

Arroz Basmati c/Cominho ou Ervilha



7-Kashmiri Pulao

R\$26,90

Arroz Basmati c/Frutas Secas



8-Basmaty Plain Rice

R\$22,90

Arroz de Grãos Finos e Longos – Arroz Origem Indiana

Saladas



1-Pyaaz Cucumber



R\$6,90

Pepino, Cebola e Suco de Limão



2-Raita

R\$11,90

Salada de Pepino e Iogurte



3-Mixed Salad



R\$15,90

Pepino, Cebola, Tomate com Suco de Limão

Sobremesas /Dessert



1-Kheer

R\$12,90

Arroz Doce a Moda Indiana



2-Kulfi

R\$15,90

Sorvete de Manga e Pistache



3-Gulab Jamun

R\$17,90

Bolinhas de Leite c/Calda Quente de Essência de Rosas



4-Gajar Ka Halwa

R\$18,90

Sobremesa a Base de Cenoura/Pudim Tradicional do Norte da Índia