

Tulsi

Indian Cuisine

Há Séculos, a Culinária Indiana surpreende pela riqueza dos seus ingredientes. A utilização quase "alquimista" de especiarias nobres com ervas aromáticas e métodos artesanais de cozimento, proporcionaram aos pratos desta culinária milenar, características marcantes com aroma e sabores incomparáveis.

Por essas razões o Restaurante Tulsi orgulha-se de apresentar uma pequena amostra desta culinária tão rica e bem sucedida.

Namaste!

Couvert — R$ 27.9

Pão Naan assado em Tandoor típico indiano. Acompanha: Kebab (bolinho de carne moída com especiarias indianas recheado com ovo de codorna) e Chutneys - molhos indianos variados.

Entradas

188 - Samosas — R$ 37.9
Pastéis indianos recheados com vegetais temperados com especiarias indianas.
06 unidades e acompanham: 2 chutneys

190 - Chicken Tikka Aperitivo — R$ 69.9
Filé de frango em cubos, marinados no iogurte e especiarias indianas, assados no Tandoor.

191 - Seek Kebab Aperitivo — R$ 74.9
Carne bovina moída levemente temperada e assada no Tandoor.

Acompanhamentos

193 - Pão Naan - 01 Uni — R$ 13.9
Pão típico indiano à base de trigo, assado no Tandoor

195 - Arroz Pilaf - 01 Porção — R$ 24.9
Arroz preparado com especiarias indianas, muito popular na Índia.

196 - Arroz Branco - 01 Porção — R$ 19.9

197 - Mixed Raita — R$ 36.9
Molho especial preparado com iogurte, pepino, tomate, cebola e especiarias indianas.

Indian Roll — R$ 49.9

Rolo de pão Naan com Tandoori Chicken ou com Seekh Kebab, ambos preparados com molho de especiarias indianas, tomate, cebola e limão.
Acompanha: Molho especial.

Vegetarianos

198 - Bhindi Vadi — R$ 64
Quiabo à moda indiana.

199 - Tarka Dal — R$ 64
Muito apreciada na Índia. Lentilhas preparadas com alho, gengibre, coentro e especiarias indianas.

200 - Vegetable Curry — R$ 64
Uma combinação tradicional e deliciosa de vegetais variados ao molho curry.

201 - Aloo Gobi — R$ 64
Prato típico da culinária indiana com couve-flor e batata, preparado com cebola, açafrão da terra e especiarias indianas.

202 - Channa Massala — R$ 74.9
Grão de bico cozido com especiarias indianas, cebola e tomate.

203 - Mutter Paneer — R$ 79.9
Queijo caseiro indiano ao molho curry com ervilhas frescas, tomate e cebola.

204 - Palak Paneer — R$ 79.9
Queijo caseiro indiano ao creme de espinafre e especiarias indianas.

205 - Subzi Malai Kofta — R$ 79.9
Almôndegas de vegetais ao molho cremoso com especiarias indianas e lascas de castanha de caju, damasco e uvas passas.

Obs. Cobramos taxa de serviço

Aves

206 - Chicken Curry R$ 87.9
Pedaços de coxa e sobrecoxa desossadas de frango, cozidos ao molho curry e especiarias indianas.

207 - Chicken Korma R$ 88.9
Pedaços de filé de frango cozidos com especiarias indianas ao creme de curry com castanha de caju.

208 - Murgh Makhani R$ 83.9
Cubos de filé de frango marinados no iogurte e especiarias, cozidos em molho cremoso de tomate fresco e manteiga.

209 - Tandoori Chicken R$ 97.9
Coxa e sobrecoxa desossadas de frango marinadas no iogurte com páprica e especiarias indianas, assadas no Tandoor.

210 - Chicken Tikka R$ 97.9
Pedaços de filé de frango marinados no iogurte com especiarias indianas, assados no Tandoor.

101030 - Chicken Tikka Massala R$ 96.9
Frango marinado no iogurte e selado no tandoor, em creme de tomate, pimentão, cebola e especiarias indianas.

Carnes

211 - Meat Korma R$ 106.9
Cubos de carne bovina preparados lentamente, em creme de curry suave com nozes e especiarias indianas aromáticas.

212 - Bhuna Gosht R$ 108.9
Cubos de carne bovina ao molho curry encorpado, com tomate, cebola, pimentão e especiarias indianas tostadas.

213 - Saag Gosht R$ 108.9
Cubos de carne bovina cozidos no curry, com espinafre fresco e especiarias, em molho aromático tradicional.

214 - Forbidden Luxury R$ 124.5
Medalhões de filé mignon grelhados, em molho cremoso de especiarias, maçã, champignon e castanha de caju.

215 - Rogan Gosht R$ 124.9
Suculentos pedaços de cordeiro cozidos, em iogurte, leite de coco e especiarias, no clássico curry indiano.

216 - Seekh Kebab R$ 109.9
Carne bovina moída levemente temperada, modelada no espeto tradicional, assada no forno tandoor.

Peixes

220 - Kashmiri Macchi R$ 99.9
Filé de pintado, servido em molho cremoso de maçã, champignon, castanha de caju, uvas passas e especiarias.

221 - Tomato Macchi R$ 98.9
Filé de pintado, servido em molho de tomate, páprica, cebola e especiarias indianas.

222 - Prawn Korma R$ 155
Camarão cozido ao creme de curry e castanha de caju, servido com lascas de amêndoas torradas.

223 - Bhuna Prawn R$ 149
Camarão cozido ao molho curry, tomate, cebola e pimentão.

ESCOLHA SEU ACOMPANHAMENTO
Arroz Pilaf, Arroz Branco,
Pão Naan, Mixed Raita

ESCOLHA O NIVEL DE PIMENTA DO SEU PEDIDO
1★ Suave | 2★ Leve | 3★ Média
4★ Forte | 5★ Extrema

TANDOOR
Forno indiano tradicional de barro, aquecido a carvão, que assa carnes e pães com aroma defumado.

CHUTNEY
Molho indiano agridoce feito com frutas ou especiarias.

Sobremesas

224 - Gulab Jamon R$ 29
Bolinhos de leite em pó e iogurte com pistache, em calda doce de cardamomo, levemente aquecidos.

226 - Coupe Belle Helene R$ 38
Pera cozida em calda de cravo, cardamomo e canela, coberta com sorvete de creme e calda de chocolate.

227 - Creme de Papaia com Licor de Cassis R$ 32

228 - Petit Gâteau R$ 36

229 - Brownie R$ 36
Bolinho de chocolate com nozes, servido com calda de chocolate e sorvete de creme.

230 - 02 Bolas de Sorvete R$ 23
Acompanhado de calda de chocolate ou de frutas vermelhas.

402 - Frutas da Estação R$ 22

331 - Pudim de Leite Condensado R$ 24.9

Obs. Cobramos taxa de serviço

Biryani

“Biryani é um prato tradicional indiano preparado com arroz basmati aromático e especiarias marcantes, combinado com proteína ou vegetais selecionados, salteado e finalizado no forno, garantindo sabor intenso, grãos soltinhos e aroma envolvente.

No Tulsi, o biryani é servido nas versões com frango, cordeiro, vegetais ou camarão, sempre preparado com especiarias indianas autênticas e arroz basmati.”



Chicken Biryani — R$ 86

Suculentos pedaços de frango, preparados com especiarias indianas, finalizado no forno. Servido com arroz Basmati.

Lamb Biryani — R$ 109

Suculentos pedaços de cordeiro cozidos em iogurte, leite de coco e especiarias indianas, salteado com arroz Basmati. Finalizado no forno.

Veggie Biryani — R$ 98

Uma combinação tradicional e deliciosa de vegetais salteados com arroz Basmati. Finalizado no forno.

Shrimp Biryani — R$ 149,00

Camarões cozidos no creme de curry e castanha de caju, salteados com arroz Basmati. Finalizados no forno.

Obs. Cobramos taxa de serviço

Bebidas Indianas

Lassi Tradicional R$ 22.⁹
Iogurte batido com Água de Rosas, cardamomo e castanha de caju.

Lassi com Frutas R$ 24.⁹
Iogurte batido com Água de Rosas, cardamomo, castanha de caju e fruta (Manga, Abacaxi, Morango ou Maracujá).

Chai R$ 13.⁹
Chá indiano com leite e cardamomo.

Soft Drinks

Café Expresso	R$ 8
Red Bull	R$ 20,⁹
Água Com ou Sem Gás	R$ 7,⁵
Refrigerantes	R$ 10
H2Oh ou Água de Coco	R$ 13,⁵
Chá Gelado	R$ 12
Suco Natural de Frutas	R$ 18,⁹
Shot de Limão	R$ 2,⁹

Taças e Doses

Licor	R$ 34,⁹
Gin Tanqueray	R$ 35,⁹
Cachaças Especiais	R$ 28,⁹
Vodka Absolut	R$ 32,⁹
Whisky Standard	R$ 32,⁹
Whisky 12 anos	R$ 41,⁹
Whisky 15 anos	R$ 64,⁹
Whisky Especial Edition	R$ 94,⁹
Vinho Taça	R$ 39,⁹

Cervejas

Stella Long Neck	R$ 17
Heineken Long Neck	R$ 18,⁹

Cognacs / Brendy

Domecq DS	R$ 30,⁹
Fundador DS	R$ 37,⁹
Courvoisier DS	R$ 78
Hennessy DS	R$ 94

Drinks Tulsi

Gin Tônica R$ 44
Gin, água tônica, alecrim e limão siciliano.

Gin Tônica Tanqueray R$ 49
Gin, água tônica, alecrim e limão siciliano.

Aperol Spritz R$ 44
Aperol, espumante e água com gás.

Negroni R$ 44,⁹
Gin, Vermute Rosso e Campari.

Dry Martini R$ 43,⁹
Gin importado, Noilly Prat e azeitona verde.

Margarita R$ 43,⁹
Tequila, Cointreau e suco de limão.

Mojito R$ 42,⁹
Rum, suco de limão, hortelã e club soda.

Bloody Mary R$ 44,⁹
Vodka com suco de tomate temperado.

Virgin Mary R$ 29,⁹
Suco de tomate temperado.

Kir Royal R$ 39,⁹
Espumante, licor de cassis e cereja.

Caipirinha Nacional R$ 36,⁹
Vodka, saquê ou cachaça com frutas a escolha.

Caipirinha Importada R$ 43,⁹
Vodka, sake ou cachaça premium com frutas a escolha.

ESPECIAIS

Bellini R$ 43,⁹
Espumante e suco de pêssego natural.

Italy Indian R$ 41,⁹
Gin, laranja, Aperol, xarope de chai com abacaxi e maracujá.

Limoncello Submarine R$ 43,⁹
Limoncello e água com gás.

Especial Hibisco R$ 33,⁹
Xarope natural de hibisco, suco de laranja e soda.

Moscow Mule R$ 43,⁹
Vodka, limão-taiti, gengibre e espuma cítrica.

Obs. Cobramos taxa de serviço

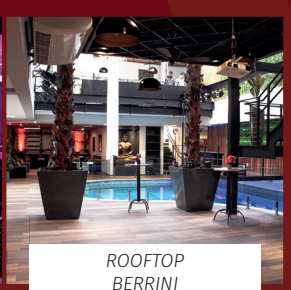
Tulsi
Indian Cuisine

RESERVE JÁ O ESPAÇO IDEAL PARA O SEU EVENTO!



TULSI INDIAN & CUCINA DI NINO


ESPAÇO PARA EVENTOS BALI & RUBI


ROOFTOP BERRINI

VERSATILIDADE PARA ANIVERSÁRIOS, CONFRATERNIZAÇÕES, LANÇAMENTOS, APRESENTAÇÕES, ALMOÇOS E JANTARES CORPORATIVOS, PALESTRAS, LIVES E MUITO MAIS!

11 96121.2967 | 97619.9449

Hotel Transamerica Berrini
Rua Quintana, 1012 - Brooklin Novo - CEP: 04569-011
Tels: (11) 5508.5000 | 5508.5128
São Paulo - SP

11 98963.3295

Acesse nosso **CARDÁPIO DIGITAL**

@tulsiindian

www.tulsi.com.br

Rappi ifood

Tulsi Indian Cuisine | ROOFTOP BERRINI | Bali LOUNGE | Cucina di Nino | RUBI