

Ardência indiana

Desde a chegada em Brasília, há 15 anos, o indiano Kamal Bishnoi procurava um restaurante que o lembrasse das raízes — em 2019, então, ele abriu as portas do Indian Lounge Restaurante. “Aqui, temos uma comida que você realmente pode chamar de indiana. Precisamos fazer algumas adaptações, claro, porque a maioria dos brasileiros não consome pimenta igual consumimos na Índia, então damos opções para os nossos clientes. Eles podem escolher o nível de picância dos pratos: zero, pouco, médio, muito e spicy indiano”, explica o proprietário.

No menu, um dos destaques é Kashmiri Mutton Rogan Josh (R\$ 57,99), pedaços

de cordeiro com molho baseado em cebola, alho, gengibre e especiarias aromáticas. “Eles levam em torno de sete temperos, além da cebola, alho e gengibre, que dá um gosto bem diferente. Ele combina, inclusive, com esse período de chuva e frio, esquentado muito bem”, acrescenta Kamal. O prato é acompanhado por chapati, o pão indiano, e uma porção de arroz.

Para harmonizar, a sugestão é a sherbet (R\$ 10,99 — 400ml), bebida muito popular na Índia. “Ela acompanha muito bem nossos pratos, porque é refrescante. Ela é feita com águas de rosas e um toque de limão, então ameniza bem a pimenta”, detalha.

2025 PEDRO SANTANA/CB/BA PRESS



Kashmiri
Mutton Rogan
Josh, do
Indian Lounge

Peça Agora!  

Primo Piato
PIZZAS e MASSAS

Pensando em atender todos os públicos, a sua casa de massa favorita agora também é vegana!

Com uma massa exclusiva, que mantém o nosso padrão de qualidade e agrada todos os paladares, criamos um cardápio incrível. Tem sabores inspirados nos nossos clássicos e várias novidades pra você experimentar!

E sabe o que é mais legal? Agora também temos **rodízio de pizzas veganas!**

Uma oportunidade perfeita pra você provar o nosso cardápio inteirinho. Bacana, né?

Aqui se faz Pizza como deve ser. E agora Vegana, como você pediu.

 **CLN 208**
Bloco D  **(61) 3447-9320**