

## Cordeiro à moda indiana

O indiano Kamal Bishnoi fincou raízes na capital do Brasil há mais de 15 anos, porém, sem nunca deixar as origens de lado. Por isso, em 2019, ele abriu as portas do Indian Lounge Restaurante, no intuito de representar a culinária do país de origem em Brasília. “Aqui, temos o que você realmente pode chamar de comida 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 entre zero, pouco, médio, muito

ou spicy indiano”, explica o proprietário.

No menu, o carro-chefe dá destaque para a carne de cordeiro, popular no país asiático. O tradicional kashmiri mutton Rogan Josh (R\$ 57,99) é feito com pedaços de cordeiro e molho baseado em cebola, alho, gengibre e especiarias aromáticas. “São, no total, sete temperos na receita, além da cebola, alho e gengibre, que dão um gosto bem diferente. Ele combina, inclusive, com esse período de frio, pois esquentam muito bem”, diz 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

2025 PEDRO SANTANA/CB/BA PRESS



— 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.

**No Indian Lounge, o cordeiro é destaque no Kashmiri Mutton Rogan Josh**



## CHICAGO PRIME

CASA DE CARNES

Há 10 anos com você!



Há uma década, o Grupo Chicago Prime tem o prazer de compartilhar momentos especiais com os apreciadores de carnes nobres de Brasília. Nossa dedicação em oferecer uma experiência única se reflete em cada detalhe: do rigoroso controle de qualidade das nossas matérias-primas ao sabor memorável que chega à sua mesa, sempre acompanhado por um atendimento acolhedor e ambiente convidativo.

Com **8 unidades espalhadas pela cidade**, estamos sempre perto de você para celebrar os bons momentos à mesa. Agradecemos por nos permitir fazer parte da sua história e esperamos continuar proporcionando experiências gastronômicas que encantam e aproximam pessoas por muitos anos mais.