



Tandoori

Halal

indian & pakistani
cuisine

DOMICILIOS 321 809 85 37 | 589 91 60



ENTRADAS

Baba Ganoush | \$12,900

Berenjena asada preparado con tahin, limón y aceite de oliva servido con naan.

Hummus| \$12,900

Deliciosa crema de garbanzos preparada con tahini, ajo, limón y aceite de oliva. servido con naan.

Ensalada verde | \$7,000

Ensalada con trozos de pepino, rábano, tomate, cebolla, con aceite de oliva

Ensalada de la casa | \$9,000

Ensalada de garbanzo, cilantro, cebolla, pepino, queso y tomate

Pakorras x 6 | \$10,000

Vegetales variados apanados en harina de garbanzo.

Raita | \$10,000

Salsa elaborada con yogur, tomate, pepino, cebolla, pimienta y cilantro.

Crema de ajo | \$8,000

Deliciosa y aromática crema de ajo acompañado con naan

Samosa x 3 | \$9,000

3 Pasteles, elaborados con harina de trigo, relleno vegetales y especias, acompañado con chutney de tamarindo.





PANES DE LA CASA

Panes elaborados con harina blanca y horneados en el tandoor.

Naan

<i>Naan</i>	—	<i>\$4,500</i>
<i>Naan ajo</i>	—	<i>\$5,000</i>
<i>Naan mantequilla</i>	—	<i>\$5,000</i>
<i>Naan mixto</i>	—	<i>\$7,000</i>

ARROZ

Pulao | \$6,000

Arroz preparado con mantequilla, cardamomo, canela y clavos.

Basmati | \$8,000

Arroz basmati preparado con especias.



PLATOS VEGETARIANOS

Acompaña tu plato con arroz o naan.

Tarka dhal | \$19,000

Lentejas en salsa cremosa de tomate, cebolla y jengibre.

Vegetales Karahi | \$22,000

Vegetales mixtos brócoli, coliflor y habichuelas preparados con karahi.

Vegetales Korma | \$19,000

Curry preparado a base de crema de leche, pasas, coco, almendras y korma.

Chana Masala | \$22,000

Garbanzos preparados en salsa a base de tomate, cebolla, jengibre, curry y masala.

Palak paneer | \$19,000

Espinacas preparadas en garam masala, especias y adición de queso.

Fattush | \$12,900

Ensalada con trozos de pepino, rábano, tomate cebolla morada, perejil fresco, trozos de pan, aderezos, aceite de oliva y sumac.

Faláfel | \$12,900

5 Croquetas de garbanzos acompañadas con ensalada y aderezo de la casa.

Tandoori vegie | \$29,000

3 Pakoras, 3 falafel, 3 samosas, hummus, baba ganush acompañado con ensalada fattush, naan y aderezos de la casa.



PLATOS TANDOORI

Pollo Tikka | \$25,000

Trozos de pechuga asados en el tandoor y marinados en especias acompañado con naan y ensalada.

Lomo Tikka | \$35,000

Trozos de lomo fino asados en el tandoor y marinados en especias acompañado con naan y ensalada.

Pollo al Tandoor | \$27,000

Pollo marinado en yogurt y especias cocinado en tandoor, acompañado con arroz y ensalada

Shish Kebab | \$22,000

Brocheta de res horneada en el tandoor acompañada de naan y ensalada.

Alitas tandoor | \$28,000

Alitas condimentadas en especias, ensalada, naan o arroz y salsas de la casa.

Mixto Tandoori | \$30.000

Kebab, pollo tikka y falafel acompañado de ensalada fattush, naan y aderezos de la casa.

ESPECIALES POR EL CHEF

Pollo Tikka Masala | \$29,000

Pollo asado en el tandoor luego marinado en salsa con especias.

Butter Chicken | \$32,000

Curry en base de mantequilla, crema de leche con tonalidades agridulces.

Pakiburguer | \$25,000

Pan con orégano parmesano, carne artesanal, lechuga, cebolla encurtida, tomate, queso apanado en especias, acompañada con falafel y aderezos de la casa.

Acompaña tu plato con arroz o naan.

CURRY

Salsa base de la casa con hierbas aromáticas, acompañado con ensalada y arroz.

Pollo	—————	\$25,000
Lomo fino	—————	\$29,000
Camarones	—————	\$35,000
Cordero	—————	\$36,000

KORMA

Proteína en base de crema de leche coco y salsa de la casa.

Pollo	—————	\$25,000
Camarones	—————	\$35,000

JALFREZI

Una combinación especial de cebollas, pimientos, tomate y jalfrezi.

Pollo	—————	\$25,000
-------	-------	----------

SHAWARMA

Pan árabe relleno con mix de carnes, especias y vegetales.

Pollo	—————	\$19,000
Lomo fino	—————	\$23,000
Mixto	—————	\$25,000
Vegetariano	—————	\$16,000



POSTRES

Gajar ka halwa | \$7,000

Postre tradicional de la india, preparado con zanahoria y cardamomo.

Baklava | \$7,000

Postre hojaldrado dulce, hecho de masa de filo y relleno con nueces endulzadas con miel.

Gulab Jamun \$4,500

Dulce tradicional de Pakistán a base de leche en polvo sumergido en un jarabe de miel de rosas y cardamomo.

BEBIDAS DE LA CASA

Lassi -----	\$9,000
Masala chai-----	\$5,000
Té turco-----	\$4,500
Jugo natural-----	\$8,000
Limonada de coco -----	\$9,000
Limonada de hierbabuena -----	\$9,000
Sodas saborizada con bretaña -----	\$7,000
Té hatsu -----	\$8,000
Agua nacimiento -----	\$5,500
Gaseosa -----	\$4,500

COCTELES SIN ALCHOL (\$12.000)

Pink tonic y mangostino highball

