

ENTRADAS

Todos los platos van acompañados de Chapati (pan integral)

PAPADAMS	\$ 12.500
Tortillas de lentejas asadas o fritas	
PINE WHEEL SAMOSAS	\$ 16.100
Rollo de masa de harina relleno de papa, arveja, queso y especias	
CHICKEN PINE WHEEL SAMOSAS	\$ 18.900
Rollode masa de harina relleno de pollo molido y especias	
LAMB PINE WHEEL SAMOSAS	\$ 18.900
Rollode masa de harina relleno de cordero molido y especias	
VEGETABLE ONION PAKORAS	\$ 15.200
Verduras y cebollas apanadas con harina de garbanzo	
PANEER PAKORAS	\$ 16.100
Cubos de queso de la casa apanados con harina de garbanzo	
HONEY CHICKEN TIKKA	\$ 23.300
Cubos de pollo cocinados con, ajo y jugo de limón. (el chef lo recomienda)	
PANEER TIKKA	\$ 18.900
Cubos de queso de la casa marinados con especias y cocidos en tandoor.	
ONION,POTATO CLTLER	\$ 15.200
Croquetas de papa, cubiertas de cebolla y especias	
LAMB-KABAB	\$ 20.600
Croquetas de carne de cordero o de pollo con especias	
BOTI KABAB	\$ 23.300
Cubos de cordero marinados y cocidos en tandor	
LAMB CHAMP	\$ 23.300
Costillas de cordero marinados con especias cocidos en tandoor (el chef lo recomienda)	
SHASLIK KABAB	\$ 23.300
Cubos de lomo marinados y cocidos en tandoor	
CHIKEN TIKKA	\$ 23.300
Cubos de pollo marinados con especias con especias y asados con tandoor	
TANGRI KABAB	\$ 20.600
Colombinas de alas marinadas cocinadas en aceite	
FISH TIKKA	\$ 23.300
Filete de robalo marinado con especias y cocido en tandoor	
AMIRTSARI FISH PAKORA	\$ 23.300
Cubos de robalo marinados con especias de punjab luego apanado con masa (recomendado del chef)	
TANDORI PRAWN	\$ 23.300
Pinchos de langostino	

No Incluye hipoconsumo

PLATOS FUERTES POLLO

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- TANDOORI FULL** \$ 40.400
Cubos de pollo marinados en yogurt con especias y asados al tandoor
- BUTTER CHICKEN** \$ 35.000
Cubos de pollo cocidos en tandoor y luego salsa de mantequilla con base de tomate (El Chef lo recomienda)
- CHICKEN KORMA** \$ 35.000
Cubos de pollo en salsa suave de cebolla, coco, nuez, uvas pasas y pasta de marañón (Especialidad de la casa)
- CHICKEN TIKKA MASALA** \$ 35.000
Cubos de pollo cocidos en tandoor y luego en salsa curry de especias, cebolla y tomate
- CHILLI CHICKEN** \$ 34.100
Cubos de pollo, luego en salsa curry, cebolla, pimentón y tomate
- KADAI CHICKEN** \$ 34.100
Pollo en salsa de yogurt, pasta de almendras, pimentón y cebolla (No deje de probarlo)
- BHUNA CHICKEN** \$ 34.100
Tiritas de pollo asadas y cocidas en salsa seca de especias, cebolla y tomate
- CHICKEN VINDALOO** \$ 35.000
Cubos de pollo en salsa agridulce de tamarindo
- SAAG CHICKEN** \$ 35.000
Pollo con espinacas saborizado con fenugreco
- BAHRATHA CHICKEN** \$ 34.100
Cubos de pollo en berenjena asada, cocida con especias (El chef lo recomienda)
- SAFED RAJASTHANI CHICKEN** \$ 36.900
Pollo en salsa abundante de almendras, yogurt, leche seca y coco, saborizada con semillas de amapola e hinojo (El chef lo recomienda)
- CHICKEN MUNCHURIN** \$ 35.000
Cubos de pollo apanado y cocinado con salsa agridulce (El chef lo recomienda)
- CHICKEN NAVRATAM** \$ 35.000
Cubos de pollo cocinados en salsa blanca y pasta de frutos secos ¡No deje de probarlos!
- CHICKEN CHILLI** \$ 37.000
Pierna, pernil cortado en cubos cocinado con salsa negra, tomate, pimentón y cebolla.

No Incluye hipoconsumo

PLATOS FUERTES CORDERO

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- LAMB TIKKA MASALA** \$ 36.900
Tiritas de cordero marinadas y cocidas en tandoor, cubiertas con salsas y especias
- ROGAN JOSH** \$ 36.900
Tiritas de Cordero en salsa de especias con yogurt y tomate saborizado con hinojo y menta (El chef lo recomienda)
- GOSHT DO PIYAZA** \$ 35.000
Cordero con pimenton, cebollas y especias
- LAMB MADRAS** \$ 36.900
Tiritas de cordero con semillas de mostaza y especias, con salsa agridulce de tamarindo y coco.
- LAMB KORMA** \$ 36.900
Tiritas de Cordero cocido en una salsa suave de cebolla, coco, nuez, uvas pasas, y pasta de marañón. (Especialidad de la casa)
- LAMB VINDALOO** \$ 36.900
Tiritas de Cordero en salsa agridulce de tamarindo.
- SAAG LAMB** \$ 37.800
Tiritas de cordero con espinaca saborizado con fenugreco
- BADAMI LAMB** \$ 37.800
Tiritas de cordero en salsa de almendras con yogurt
- LAMB DANSAK** \$ 35.000
Tiritas de cordero en salsa de lentejas con verduras licuadas y especias.
- SAFED RAJASTHANI LAMB** \$ 37.800
Tiritas de cordero en salsa abundante de nueces, yogurt, leche seca y coco Saborizado con semillas de amapola e hinojo
- BUTTER LAMB** \$ 36.900
Tiritas de cordero cocido en tandoor y luego salsa de mantequilla con base de tomate (El Chef lo recomienda)
- LAMB MUNCHURIN** \$ 36.900
Tiritas de cordero apanado y cocido con salsa agridulce
- MIX SIZZELER** \$ 45.000
Pollo, Cordero, Lomo de res, marinados, cocidos y servidos en plancha y lechuga verde
- MUTTON KOFTA CURRY** \$ 36.900
Bolitas de cordero con uvas pasas y almendras en salsa de especias

No Incluye hipoconsumo

PLATOS FUERTES LOMO DE RES

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- BEEF TIKKA MASALA** \$ 36.900
Tiritas de lomo de res marinados y cocinados en tandoor luego en salsa de especias
- SAAG BEEF** \$ 36.900
Tiritas de lomo de res con espinaca saborizada con fenugreco (sabor a anís)
- MALAI KOFTA CURRY** \$ 36.900
Bolitas de carne con uvas pasas y almendras en salsa de especias saborizada con crema y nata de leche (Especialidad de la casa)
- BEEF VINDALOO** \$ 36.900
Tiritas de lomo de res en salsa agri dulce de tamarindo
- BEEF KORMA** \$ 36.900
Tiritas de lomo de res cocidos en salsa suave de cebolla, coco, nueces, uvas pasas y pasta de marañón (Especialidad de la casa)
- BHUMA BEEF** \$ 35.000
Tiritas de lomo de res asada y cocidas en salsa seca de especias cebolla y tomate
- BUTTER BEEF** \$ 36.900
Tiritas de lomo de res cocidos en tandoor y luego en salsa de mantequilla con base de tomate (El Chef lo recomienda)
- BEEF MUNCHURIN** \$ 35.000
Cubitos de carne apanados y cocidos con salsa agri dulce
- SAFED RAJASTHANI BEEF** \$ 37.800
Tiritas de lomo de res en salsa abundante de nueces, yogurt, leche seca y coco Saborizado con semillas de amapola e hinojo

CERDO

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- PORK VINDALOO** \$ 36.900
Cubos de lomo de cerdo en salsa agri dulce de tamarindo
- BUTTER PORK** \$ 36.900
Cubos de lomo de cerdo cocido en tandoor y luego en salsa de mantequilla con base de tomate (El Chef lo recomienda)
- PORK KORMA** \$ 36.900
Cubos de cerdo cocidos en salsa suave de cebolla, coco, nuez, uvas pasas y pasta de marañón
- SAFED RAJASTHANI PORK** \$ 37.800
Cubos de cerdo en salsa abundante de nueces, yogurt, leche seca y coco saborizado con semillas de amapola e hinojo
- PORK MUNCHURI** \$ 35.000
Cubos de cerdo apanados y cocidos con salsa agri dulce
- PORK CHILLI** \$ 37.000
Cubos de cerdo apanados con harina y cocidos con salsa negra, tomate, pimienta y cebolla.
- PORK TIKKA MASALA** \$ 35.000
Cubos de cerdo marinados cubiertos con salsas y especias

No Incluye hipoconsumo

PLATOS FUERTES

COMIDA DE MAR

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- GOAN FISH CURRY** \$ 36.900
Filete de basa en salsa de coco, tamarindo y especias
(El chef lo recomienda)
- FISH TIKKA MASALA** \$ 36.900
Filete de robalo marinado y cocido en tandoor, luego en salsa
de especias \$ 36.900
- MACHHI PAHALGAMI**
Filete de robalo cocido en salsa y especias con yogur,
saborizadas con hinojo
- JHINGA JALFREZI** \$ 40.400
Langostinos en salsa de especias, saborizada con jengibre y
leche de coco
- SALMON CURRY** \$ 40.400
Cubos de salmon en salsa de jengibre, leche de coco y especias
- CHILLI JHINGA** \$ 42.200
Cubos de langostinos apanados cocinados con salsa negra,
tomate, pimenton, y cebolla.
- CHILLI SALMON** \$ 42.200
Cubos de salmon apanados cocinados con salsa negra,
tomate, pimenton, y cebolla.
- SEA FOOD SIZZLER** \$ 50.000
Langostinos, salmon cocinado con salsa curry, servido en
plancha y lechuga verde

PLATOS VEGETARIANOS

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

- MATTAR PANEER** \$ 35.000
Cubos de queso de la casa en salsa al curry con arvejas y especias
- PANNER TIKKA MASALA** \$ 35.000
Cubos de queso de la casa marinados y asados en tandoor y con
salsa de especias \$ 35.000
- SAAG PANEER** \$ 35.000
Cubos de queso de la casa en salsa de espinacas saborizado
con frenugreco
- PANEER KORMA** \$ 35.000
Cubos de queso de la casa, en salsa suave de cebolla, coco, nuez,
uvas pasas y pasta de marañón
- CHILLI PANEER** \$ 35.000
Cubos de queso de la casa con salsa seca de especias,
cebolla y pimenton
- MIXED VEGETABLE KOFTA CURRY** \$ 35.000
Bolitas de verduras mixtas en salsa de especias
(El Chef lo recomienda)
- PUNJABI KARHI** \$ 35.000
Bolitas de verduras con salsa de yogurt natural y especias
- MUSHROOMS MASALA CURRY** \$ 35.000
Champiñones tajados en salsa de especias, cebolla y tomate

No Incluye hipoconsumo

PLATOS VEGETARIANOS

Todos los platos van acompañados de
Chapati (pan integral)

MUSHROOMS IN WHITE CURRY	\$ 35.000
Champiñones en salsa de leche con especias	
MIXED VEGETABLES	\$ 35.000
Variedades de verduras salteadas con especias	
VEG MUNCHURIN	\$ 35.000
Bolitas de verdura cocidos con salsa agridulce	
PANNER KOFTA CURRY	\$ 35.000
Bolitas de queso con salsa de fruto seco y especias	
MUSHROOMS KORMA	\$ 35.000
Champiñones cocidos en salsa suave de cebolla y especias, coco, nuez, uvas pasas (El chef lo recomienda)	
MUSHROOMS NAVRATAN	\$ 35.000
Campiñones cocidos en salsa Blanca y pasta de frutos secos	
VEG KORMA	\$ 35.000
Variedad de vegetales cocidos con salsa suave y especias	
BAIGAN BAHARATHA	\$ 25.100
Berenjena asada, cocida con especias	
PUNJABI CHANNA MASALA	\$ 25.100
Garbanzo cocido con especias al estilo punjab de la India	
DAL MAKHANI	\$ 25.100
Lentejas judias negras cocidas con crema de leche, tomate y especias	
CHANNA DAL	\$ 25.100
Lentejas amarillas saborizadas con especias y mantequilla	
ALOO PALAK	\$ 25.100
Espinacas con papa y especias	
ALOO GOBI	\$ 25.100
Coliflor con papa y especias	
ALOO MATTAR	\$ 25.000
papa con arveja y especias	
RAITA	\$ 12.500
Preparación de yogurt con cebolla y especias	

ACOMPAÑAMIENTO

RAITA	\$ 10.000
Preparación de yogurt con cebolla y especias	
RICE BASMATI	\$ 12.500
Porción e arroz	
VEG PULAU	\$ 20.600
Arron con verdura mixta y esencia de rosa	
NAVRATAN RICE	\$ 23.300
Arroz Basmati salteado con verdura y frutos secos	

*Recibimos Solo Efectivo
Only Cash*

PAN

CHAPATI	\$ 5.300
Pan de harina integral asado	
PURI	\$ 5.300
Pan de harina integral, frito	
PARANTHA	\$ 8.000
Pan de harina integral y mantequilla	
NAN	\$ 8.000
Pan de harina de trigo, yogurt y mantequilla	
GARLIC, GINGER OR MINT NAN	\$ 10.700
Nan con ajo, genjibre o menta	
LACHA PRANTHA (Rollo de canela)	\$ 13.400
Pan de harina integral y menta seca	
CHESSE NAN	\$ 13.400
Pan relleno de queso y especias	
PESHAWARI NAN	\$ 14.500
Pan relleno de frutos secos (No deje de probarlo)	
STUFFED PRANTHA	\$ 13.400
Pan relleno de papa, arveja y especias	
BATURA	\$ 8.000
Pan frito en aceite, muy rico!!	



BEBIDAS FRÍAS

HATSU TÉ	\$ 6.200
HATSU SODA	\$ 5.300
MANGO SHAKE	\$ 12.500

Bebida típica de india preparado con mango y leche y decorado con frutos secos.

BANANA SHAKE	\$ 12.500
---------------------	-----------

Bebida típica de india preparado con banano y leche decorado con frutos rojos.

COLD COFFEE	\$ 12.500
--------------------	-----------

Bebida fría a base de leche y caffè malteada

FRUIT LASSI	\$ 10.000
--------------------	-----------

yogurt de la casa con mango, fresa, mora o guanabana

LASSI	\$ 9.000
--------------	----------

Bebida de yogurt de la casa con sal o dulce

JUGOS NATURALES EN AGUA	\$ 6.200
--------------------------------	----------

Guanabana, Mango, Fresa, Mora

JUGOS NATURALES EN LECHE	\$ 7.100
---------------------------------	----------

Guanabana, Mango, Fresa, Mora

SODA NIMBU PANI	\$ 12.500
------------------------	-----------

Bebida fría a base de soda, limón y te ¡refresca el cuerpo! hecha con **Bretaña**

LIMONADA NATURAL	\$ 6.200
-------------------------	----------

AGUA MINERAL NACIMIENTO	\$ 5.300
--------------------------------	----------

Con y sin gas

GASEOSAS POSTOBON	\$ 5.300
--------------------------	----------

CALIENTES

CHAI	\$ 6.200
-------------	----------

Te con canela, genjibre y especias con leche

ELAICHI COFFEE	\$ 5.300
-----------------------	----------

Café con cardamomo, con o sin leche

LICORES

CERVEZA NACIONAL ANDINA	\$ 10.000
CERVEZA IMPORTADA Heineken	\$ 12.000
OTRAS CERVEZAS - ALEMANIA	\$ 20.600
VINO - COPA	\$ 18.900
VINO - MEDIA BOTELLA	\$ 75.000
VINO - BOTELLA	\$ 150.000
VINO RESERVA	\$ 175.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL

PARA LA SALUD

PROHIBIDA LA VENTA DE LICOR

A MENORES DE EDAD