

NAMASTE

INDIA

COMIDA HINDU

ENTARDA VEGTARIAN

SAMOSA 3 PCS **\$4900**

Empanada típica de india rellenas con papas, arvejas, pasas, rubia con especias de india

ONION BHAIJI 6 PCS **\$4500**

Crocetas de cebolla, marinados batido de harina de garbanzo frito a su perfección

ALLO PAKORA 6 PCS **\$3900**

Rebjas de papas ,mariandos batido de harina de garbanzo frito

CHESSE CROQUETTS 4 PCS **\$4500**

Arrollados a base de queso y papa molida con alinos, sauave

VEG. SPRING ROLL 8 UND. **\$4900**

Arrollando primavera de verduras

PEANUT MASALA **\$2500**

Maní hervido con cúrcuma, sazonado con tomate y cebolla

Masala Papad 2 UND. **\$2200**

Crujiente papad acompañado de vegetales frescos y limón, con ají en polvo

PALAK PANEER BALL 6 UND. **\$6990**

Crujientes bolas rellenos de espinacas y queso de indio cottage, fritos al estilo de la india.

MIX VEG. PAKODA 8 UND. **\$4900**

Pakoda de queso de indio, cebolla, papa, coliflor y pimentón

VEG MANCHURIAN DRY 8 PCS **\$5500**

Bolitas de verduras frito y salteado con cebolla,pimenton,tomate en estilo de india

POTATO CHILI **\$4900**

Trozos de papas salteado con cebolla,pimenton verde y rojo en wok cpon estilo de india

PANEER CHILI **\$5500**

Trozos de quesillo salteado con ceboola,pimenton verde y rojo en wok con estilo de india

CHILLI BABY CORN **\$5500**

ENTARDA NON-VEGTARIAN

CHICKEN PAKODA 6 PCS **\$4900**

Filetos de pollo mariandos batido con harina de garbanzo frito

FISH AMRITSARI 6 PCS **\$4900**

Filetitos de pescado mariando apanados con harina de garbanzo

JHEENGA TIL TIKKA 6 PCS **\$6500**

Camarones con sésamo,batido con harina de garbanzo frito

PRAWNS PATIALA 6 PCS **\$5900**

Camarones en salsa de finas hierbas de india,apanados con harina de garbanzo

CHICKEN SPRING ROLL 8 UND. **\$5900**

Arrollando primavera de verduras con pollo

CHICKEN MANCHURIAN DRY 8 PCS **\$6900**

Bolitas de pollo molido frito y salteado con cebolla ,pimenton ,tomate con estilo de india

CHIILI CHICKEN **\$5900**

Pollo Salteado con cebolla ,pimento verde y rojo en wok con estilo de india

LAMB CHILI **\$5900**

Cordero salteado con cebolla, pimentón verde y rojo en wok con estilo de india

PRAWNS CHILI

\$5500

Camaron salteado con cebolla, pimenton verde y rojo en wok con estilo de india

FISH CHILI

\$5900

Trozos de pescado salteado con cebolla, pimenton verde y rojo en wok con estilo de india

INDIO CHINO FUSION

SOPA MANCHURIAN DE INDIA

CHICKEN MANCHU SUOP \$4500

VEG. MANCHU SUOP \$3900

SWWET CORN SUOP \$4900

PRAWNS MANCHU SOUP \$5900

PLATOS DE FONDO

VEGETARINO

DAL TADKA \$5200

Lentejas tradicional de india al ajo sazonados con comino y cilantro

VEG KADAI \$4900

Variedad de verduras salteadas y cocinadas en especias aromaticas de la india

VEG JALFERZI \$5200

Verduras salteadas y cocinadas en típico indian estilo y sabor limon

RAJMA MASALA \$4900

Delicioso porotos rojos preparados con especias de la india con hierba aromaticas

CHANA MASALA \$4900

Garbanzos preparados con salsa tomate y especias de la india

PANNER MAKAHNI \$5900

Sabrosos trocitos de queso con salsa de tomate,crema y almendra

PANNER TIKKA MASALA \$5900

Trozos de queso preparados en salsa de tomate y cebolla con especias de india

PALAK PANNER \$5900

Pure de espinica y trozos de queso preparados con hierbas de india

MUTTER PANNER \$5500

Queso sazando con salsa de tomate ,cilantro y hierbas aromaticas

MALAI KOFTA \$6500

Exquitas bolitas de papa y queso cocinadas en salsa de almendra

SAAG MUSHROOM \$5900

Espinica con champiñes con especias de india

MUSHROOM TIKKA MASALA \$5500

Championes salteado con salsa de cebolla y tomate con crema de almendra

ALOO BEGAN \$4900

BEGAN MASALA \$5900

PANNER BHURJI \$6900

NAVRATN KORMA (SWEET) \$7500

DISH OF CHICKEN (POLLO)

BUTTER CHICKEN \$6900

Trozos de pollo mariando sazonado con especias de la india en emantequilla,salsa de tomate y crema de almendra

CHICKEN MASALA \$5900

Trocitos de pollo cocinados en salsa de cebollas y tomate condimentos con especias

CHICKEN CURRY \$5500

Trozitos de pollo preparados en tradicional salsa de cúrcuma ,tomate y cebolla en finas hierbas fresca

CHICKEN KOORMA \$7200

Deliciso trocitos de pollo salteados en mantequilla con crema de coco salsa de almendra

CHICKEN BADAMI \$6500

PALAK CHICKEN \$6500

Trozos de pollo con salsa de espinaca con especias de india

CHICKEN KADAI \$6200

Trozos de pollo salteados en tomate y cebolla con suave pasta de jengibre y finas hierbas

CHICKEN COCONUT CURRY \$6500

CHICKEN VINDALOO (PICANTE) \$5900

DAL CHICKEN \$6500

CORDERO

ROGAN JOSH \$7500

Trozos de cordero con salsa de cebolla y tomate con autenticas hierbas de india

KADAI GHOST \$6900

Trozos de cordero acompañado en abundante cebolla pimiento y salsa de tomate saborizado con finas especias de india

MUTTON KESARI \$7900

Fina preparacion de cordero en crema de coco y balanceado en salsa de azfran un toque de crema de almendras

MUTTON MASALA \$6900

Trozos de cordero cocinados en salsa de cebolla y tomate y especias de la india

MUTTON BADAMI \$7500

Trozos de cordero en crema de almendras sazaondo en hierbas acompañados en salsa de vegetales con los condimentos especiales

SHAHI MUTTON MASALA \$7500

Cordero cocinado en una salsa a base de cebolla y con diferente 8 tipos de especias de la india

DAL MUTTON \$7500

PALTOS FONDOS DE MAR

FISH COCOUNT CURRY \$6900

Trozos de pescado preparado en salsa tomate con cúrcuma y con condimento especial

FISH KOORMA \$7500

Filetes de pescado mariando en salsa de lamendran, sazaondo en hierbas cocidos a fuego lento en delicada y cremoso salsa de coco

FISH TIKKA MASALA \$6900

Trozos de pescado cocinado en salsa de cebolla y tomate y especias de india

FISH KOLIWADA \$6900

Pesacdo frito sazaondao con salsa de tomate, cebollas, y una toque de azafran

JHINGA PUNJABI \$7500

Camarones mariandos en salsa de pimenton, ajo, salteado dedcimante con autenticas hierbas de india

PRAWNS DO PIAZA \$6900

Deliciosos canmarones salteados con cebolla y tomate con las autenticas especias de la india

PRWANS PALAK \$6900

Camarones con salsa de espinica y especias de india

PRAWNS RAJWADI \$8000

Camarones cremoso preparado con coco y cremosa salsa de almendra

ACCOMPAÑAMIENTOS ARROZ

BASAMATI RICE DE INDIA \$2500

Arroz de la india

JEERA RICE \$3000

Arroz basmati de india con comino

GREEN PEAS PULAV

CHICKEN BRIYANI \$4900

Arroz basmati con pollo y especias de india

VEG PULAW \$4500

Arroz basmati con verduras

HYDERABADI MUTTON BRIYANI \$5900

Arroz basmati con cordero

PRAWNS BRIYANI \$6500

Arroz basmati con camarones

CHICKEN FRIED RICE \$4900

Arroz basmati de india salteado con cebollin, pollo, pimenton y toque e salsa soya

VEG FRIED RICE \$4500

Arroz basmati de india salteado con verduras y toque de salsa de soya

KASHMIRI PULAV \$4900

NAN

TANDORI NAN \$1500

TANDORI TIL NAN \$1800

Tortilla de india con mantequilla

TANDORI ROTI \$1200

Tortilla de india sin mantequilla

GARLIC NAN \$2000

Tortilla de india con ajo

CHESSE NAN \$2500

CHESSE GARLIC NAN \$2900

Tortilla de india con queso

KULCHA \$2200

Tortilla de india con cebolla y cilantro

ALLO PARTHA \$2500

Tortilla de india con relleno de papas y especias de india

SHAWRMA HINDU

CON PAPAS FRITAS

POLLO \$4500

CORDERO \$5500

VERDURA \$3900

CAMARONES \$5500

POSTRES

GULAB JAMUN 2 UND. \$2900

(Bolitas de leche fritas con almibar de azucar y cardamomo)

Gajar halwa \$2900

(Torta de zanahoria hecho con azugar,leche y cardamomo)

PISTA KULFI \$3900

BADAM KULFI \$3900

JUGO Y LASSI

LIMNADA \$1500

NARNJA \$1500

MANGO \$2000

FURTILLA \$2000

PINA \$2000

PLANE LASSI (SWEET) \$2000

MANGO LASSI \$2500

FURTILLA LASSI \$2500

PINA LASSI \$2500

NAMASTE INDIA SP. LASSI \$2900

TEA \$1000

CAFÉ \$1200

MASALA TEA LA INDIA \$1500

BEBIDDA \$1000

AGUA \$1000

CERVEZAS

ROYAL

HENIKEN

CORONA

BURDWISER