

Entrada

VEG

* Samosa.....3000/-

(Fina masa con comino rellenas de papa,arvejas con especias la India

* Corn cheese chili kabab.....4500/-

(Kebabs mezcla frito con cebolla picada,aji y choclo)

* Palak Cheese Ball.....4500/-

(crocante bolitas rellenas con queso y espinacas)

No-Veg

* Murgh Pakora.....4900/-

(Crocante pollo fritas en una batido de garbanzos en especias)

* Fry fish.....5200/-

(Fritos de pescado con harina garbanzo y especias de la India)

* Jhinga Till Tikka).....5900/-

(Camarones ecuatorianos apanada en sesamo y especias indio)

PLATO DE FONDO

VEG

* Dal Tadka.....4500/-

(Lentejas amarillas con cocinar en mantequilla)

* Chana Masala.....4500/-

(Garbanzo en salsa de especias)

* Palak Paneer.....5400/-

(Exotica salsa de espinacas condimentado el estilo India con queso

* Veg Handi.....5400/-

(Mix de Verduras en salsa de especias)

* Dal Makhani.....5400/-

(Teres tipo de lentejas hindu cocinas en mantequilla y crema)

NO-VEG

* Butter Chicken.....6700/-

(Pollo en salsa de tomate con mantequilla y crema)

* Murgh curry.....6300/-

(Pollo macerada en delaciones salsa cebolla y crema especias hindu)

* Murgh Korma.....6400/-

(Pollo macerado en deliciosas salsa cajon y crema en especias de indio)

* Saag Murgh.....6300/-

(Exotica salsa espinacas condimento en pollo con especias la India)

* Murgh Tikka Masala.....6300/-

(Pollo macerada en delaciones salasa cebolla y crema especias hindu)

CORDERO

* Mutton Rogan Josh.....6900/-

(Famoso plato India de cordero magallanica macerada en salsa de cebolla con especias India)

PESCADO

* Fish coconut Curry.....6200/-

(Pescado en salsa de coco y especias de la India)

* Jhinga Masala.....6500/-

(Camarones ecuatoriano en salsa cebolla,tomate y especias hindu)

Acompanamientos

* Steam Rice.....2000/-

(Arroz de grano largo importado de la India)

* Jeera Rice.....2500/-

(Arroz basmati con comino enteras salteado)

* Lemon Rice.....2990/-

(Arroz basmati con mani y especias India)

Pan De Plancha

* Plain Tawa Naan.....1200/-

(Pan tradicional de la India cocinado en plancha)

* Garlic Naan.....1500/-

(Pan India con ajo y cilantro)

* Cheese Tawa Naan.....1800/-

(Pan Indio con queso y cilantro)

POSTRE

* Gulab Jamun

(Bolitas de leche con almibar)

* Gajar Halwa

(base de zanahoria con leche y frutos secos)

Bebidas

*Coca Zero/Normal.....1200/-
*Sprite Zero/Normal.....1200/-
*Agua Tonica.....1200/-
*Ginger Ale.....1200/-
Agua Con Gas/Sin Gas.....1000/-

Jugo

*Jugo Natural.....1500/-
*Mango Lassi.....1800/-
*Frutilla Lassi.....1800/-