

#48 PRAWNS KASUNDI 🇮🇳 🌶️ \$590

Camarones servidos en salsa de coco Kasundi (semilla de mostaza).

#50 PANEER MAKHANI 🇮🇳 🌱 \$290

Queso panela en una cremosa salsa de tomate, almendras y nuez de la India.

#55 SUBZ TAWA 🇮🇳 🌱 🌾 \$268

Vegetales mixtos con queso panela servidos en una salsa especial tawa (clavo y comino).

#56 BETONG 🇮🇳 🌶️ 🌱 \$380

Queso de soya picante con calabacitas, papa y nuez de la India.

#57 DAL MAKHANI 🇮🇳 🌱 🌾 \$199

Nuestra especialidad de lentejas negras cocidas por 24 horas ¡tienes que probarlas!

#58 BABY MUSHROOM KADAI 🇮🇳 🌱 \$395

Elotitos y hongos tostados con pimienta, tomate y cebolla.

🌱 Platos #55, #56 y #58
¡Puedes pedirlos veganos!

#59 PANEER SINGHAARA 🇮🇳 🌱 \$344

Salteado al estilo del norte de la India de queso panela & castañas de agua con pimienta, tomate y curry de nuez de la India.

CARNES, MARISCOS Y POLLO

#49 DHINGRI MUSKY MURG 🇮🇳 🌶️ \$320

Pechuga de pollo y champiñones salteados con pimienta morrón, servido en salsa de yogur de nuez de la India.

#61 PAD KRA-PRAO NUA 🇮🇳 🌶️ \$455

Salteado tailandés con tiras de res, ajo y albahaca servidas en una salsa de ostión.

#62 GOONG SIAM 🇮🇳 🌶️ 🌶️ \$490

Camarones picantes con chile guajillo, bambú tierno, poro y pimientos.



#63 NUA PHAD KRA THIRM PIK THAI 🇮🇳 🌶️ 🌶️ \$782

Filete de res asado con pimientos, cebolla y cilantro en una salsa tailandesa de ajo y pimienta.

#65 THAI LAMB 🇮🇳 \$1,215

330g de chuletas de cordero de Nueva Zelanda con arroz amarillo y una fresca salsa picante de menta.

#66 KAI PHAT NAAM PIK PHAO 🇮🇳 🌶️ \$391

Pollo capeado con nuez de la India en una salsa de chile dulce.

#67 PHAD PRIEW WAN PLA RUE GAI 🇮🇳 🌶️ \$510

Filete de pescado o pollo (a escoger) frito agrisado con vegetales y piña (no mixto).

#68 GAI PHAD TRA KRAI 🇮🇳 🌶️ \$340

Tiras de pollo a la plancha con brotes de bambú salteados al wok con ajo, chile, lemon grass y cebollino en una salsa muy tailandesa de soya y ostión.

#69 PLA DE PHUKET 🇮🇳 🌶️ \$465

Crujiente filete de pescado capeado; sazonado con jengibre y ajo en una salsa picante de tamarindo.

#71 UNLAMUN 🇮🇳 🌶️ \$690

Filete de pescado al vapor en un caldo de zacate de limón, jugo de lima, ajo y chile molido sobre fideos de soya.

#72 SONG QUAW 🇮🇳 🌶️ \$565

Muy tailandesa mezcla de res y camarón con especias, hierbas exóticas, castañas de agua y hongos.

#73 NUEAYANG RIBEYE BLACK ANGUS 🇮🇳 \$1,350

250g. de Ribeye Black Angus servido con una ensalada de lechugas mixtas con tomates, uvas y una salsa Tailandesa picante.

#75 NUEAYANG 🇮🇳 \$1,250

250g. de Filete Black Angus acompañado de una cremosa salsa de hierbas y ensalada crocante con nueces de la India.

Si usted quiere un menú detallado de la lista de bebidas y alimentos con sus precios, favor de pedirla a su mesero.

Precios en pesos / IVA incluido / No incluyen propinas. Venta de bebidas alcohólicas sólo con alimentos para mayores de 18 años.

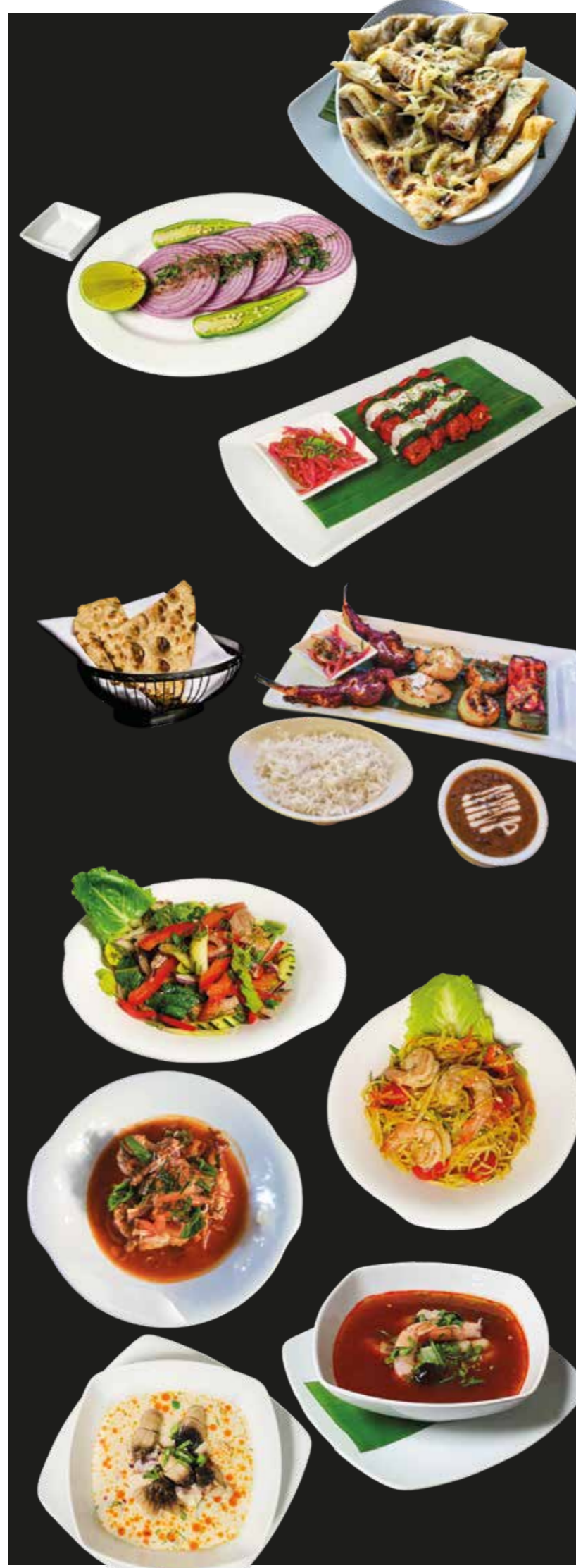


Se recomienda pedir la comida como se hace en Asia,
"Family Style": al centro y compartir.



ENTRADAS

- #4 SATAY GAI** 🇹🇼 \$195
Brochetas de pollo tailandesas; acompañadas con salsa de cacahuete y pepinos marinados.
- #5 DIM SIM SCHEZWAN** 🇮🇳 🌶️🌶️🌶️ \$215
Rollos veganos de vegetales y papa fritos, cubiertos en una salsa "schezwan" con un toque de cilantro.
- #6 POHPIA THOD** 🇹🇼 🍷 \$195
Crujientes rollos primavera con pollo, vegetales, fideos de arroz y salsa agri dulce de chile (calientes).
- #7 GOONG CHEA NAM PLA** 🇹🇼 🌶️🌶️ \$515
Camarones U12 precocidos en un aderezo tailandés de chile y limón acompañados de verduras crujientes y sal en roca, montados sobre hielo.
- #8 SPICY PANEER INDIAN STYLE** 🇮🇳 🌶️🌶️ \$280
Queso panela crujiente al estilo del sur de la India, mezclado con mostaza Schezwan.
- #20 DUM KE JHINGE** 🇮🇳 \$653
Camarones U12 marinados con queso y azafrán, horneados en el tandoor.
- #22 TANDOORI MURGH TIKKA** 🇮🇳 🌶️ \$359
Pollo marinado con especias y yogurt, horneado en el tandoor.
- #24 MALAI TIKKA** 🇮🇳 \$359
Pollo deshuesado con queso y crema, horneado en el tandoor.
- #25 TANDOORI GOSHT KI CHAP** 🇮🇳 🌶️ \$1,215
332g de rack de cordero de Nueva Zelanda al tandoor.
- #26 ANGARA PANEER** 🇮🇳 🌶️🌶️🌶️ \$296
Queso panela en cubos marinado con yogurt y especias al tandoor.



🌶️ Poco picante 🌶️🌶️ Picante 🌶️🌶️🌶️ Muy picante 🌿 Vegetariano 🍷 Sin gluten 🇮🇳 Menú Hindú 🇹🇼 Menú Thai

#27 TANDOOR PIZZA 🇮🇳 \$265

Pizza al tandoor con queso y orégano.

#28 ONION SALAD 🇮🇳 🌿🌶️🌶️ \$65

Chile serrano, cebolla morada y sal de grano.

**Se recomienda como complemento de los platillos de Tandoor que no pican, si se desea picante.*

#30 GALOUTI SEEKH KEBAB 🇮🇳 🌶️🍷 \$562

Tradicional kebab de cordero con canela, jengibre, ajo y chile serrano.

**Platillos del #20 al #30, se recomienda pedir arroz y/o pan y lentejas.*

#33 POPURRÍ DEL CHEF 🇮🇳 \$1,115

Combinación de platillos #20, #24, #24 y #25 (2 piezas de cada uno), acompañado de lentejas negras y un Naan natural.

**SE RECOMIENDA PARA 2 PERSONAS*

SOPAS Y ENSALADAS

#21 YUM NUEA 🇹🇼 🌶️🌶️🍷 \$265

Ensalada de res con vegetales crujientes, aderezo de limón y chile.

#23 SOMTAM GOONG SOD 🇹🇼 🌶️🌶️ \$259

Ensalada picante de papaya verde con camarón y cacahuates tostados.

#29 PHA GOONG 🇹🇼 🌶️🌶️ \$280

Ensalada tailandesa picante de camarón aromatizada con hojas de menta, cebolla, shallot, y lemon grass, servidos en un aderezo suave.

#31 TOM YAM GOONG 🇹🇼 🌶️🌶️ \$298

Sopa de camarón con citronella y hongos.

#32 TOM KHA GAI 🇹🇼 🌶️🌶️🍷 \$240

Sopa de pollo con leche de coco, hongos y citronella.



🌶️ Poco picante 🌶️🌶️ Picante 🌶️🌶️🌶️ Muy picante 🌿 Vegetariano 🍷 Sin gluten 🇮🇳 Menú Hindú 🇹🇼 Menú Thai

ARROZ Y TALLARINES

#51 KHAO SOI 🇹🇼 \$425

Fideos de arroz salteados con ajo, servidos con un cremoso curry de coco, pollo y fideos fritos.

#52 #53 #54 KHAO PHAD GAI, GOONG OR RUAM 🇹🇼

Arroz frito, zanahoria y cebollín picados con: Pollo \$290 Camarón \$351 / Mixto \$345

#70 BIRYANI RICE 🇮🇳 🌶️

Arroz basmati cocido en especias enteras con: Vegetales \$263 🌿 Pollo \$395

Camarón \$495

PAN-NAAN

#60 TANDOORI NAAN 🇮🇳 🌿

Pan tradicional horneado en la pared caliente del tandoor.

Natural \$45

Con ajo / Cebolla / Papa \$45

Coco \$55

CURRY

#40 MURGH TIKKA MASALA 🇮🇳 🌶️🌶️🍷 \$345

Pollo rostizado servido en una cremosa salsa de tomate.

#41 ATISHI KOFTA 🇮🇳 🌿 \$310

Cremosos dumplings de queso panela, rellenos de queso manchego y nuez de la India, servidos en salsa "makhani."

#42 PHANAENG NUEA 🇹🇼 🌶️🌶️ \$595

Deliciosas tiras de filete de res en un aromático pha-naeng curry con cacahuete servido con arroz jazmín.

#43 GAENG KIEW WAN GAI 🇹🇼 🌶️🌶️🍷 \$490

El más popular pollo al curry verde con bambú tierno.

#46 MURGH NIZAMI 🇮🇳 \$440

Pechuga de pollo rellena de almendras, pistaches y queso, con salsa de cebolla y tomate.