



- #50 **PANEER MAKHANI** 🇮🇳 🌱 \$345
Queso panela en una cremosa salsa de tomate, almendras y nuez de la India.
 - #55 **SUBZ TAWA** 🇮🇳 🌱 🌿 \$298
Vegetales mixtos con queso panela servidos en una salsa especial tawa (clavo y comino).
 - #56 **BETONG** 🇸🇪 🌶️ 🌱 \$390
Queso de soya picante con calabacitas, papa y nuez de la India.
 - #57 **DAL MAKHANI** 🇮🇳 🌱 🌿 ★ \$195
Nuestra especialidad de lentejas negras cocidas por 24 horas ¡tienes que probarlas!
 - #58 **BABY MUSHROOM KADAI** 🇮🇳 🌱 \$445
Elotitos y hongos tostados con pimienta, tomate y cebolla.
- 🌱 Platos #55, #56 y #58
¡Puedes pedirlos veganos!
- #59 **PANEER SINGHAARA** 🇮🇳 🌱 \$344
Salteado estilo hindú (norte) de queso panela & castañas de agua con pimienta, tomate y curry de nuez de la India.

CARNES, MARISCOS Y POLLO

- #61 **PAD KRA-PRAO NUA** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ \$524
Salteado tailandés con tiras de res, ajo y albahaca servidas en una salsa de ostión.
- #62 **GOONG SIAM** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ 🌶️ \$595
Camarones picantes con chile guajillo, bambú tierno, poro y pimientos.
- #63 **NUA PHAD KRA THIRM PIK THAI** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ 🌶️ \$679
Filete de res asado con pimientos, cebolla y cilantro en una salsa tailandesa de ajo y pimienta.



- #64 **PLA KOR LEA** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ \$670
Suculento filete de pescado a la plancha, servido en salsa tradicional "Kor lea" de tamarindo y piloncillo.
 - #65 **THAI LAMB** 🇹🇲 \$1,495
332g 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** 🇹🇲 🌶️ \$569
Filete de pescado o pollo (a escoger) frito agrisulce con vegetales y piña (no mixto).
 - #69 **PLA DE PHUKET** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ \$549
Crujiente filete de pescado capeado; sazonado con jengibre y ajo en una salsa picante de tamarindo.
 - #71 **UNDAMUN** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ \$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** 🇹🇲 🌶️ 🌶️ \$650
Muy tailandesa mezcla de res y camarón con especias, hierbas exóticas, castañas de agua y hongos.
- #75 **NUEAYANG** 🇹🇲 \$789
230g de filete Angus con una cremosa salsa de hierbas, acompañado de ensalada de papaya.

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.

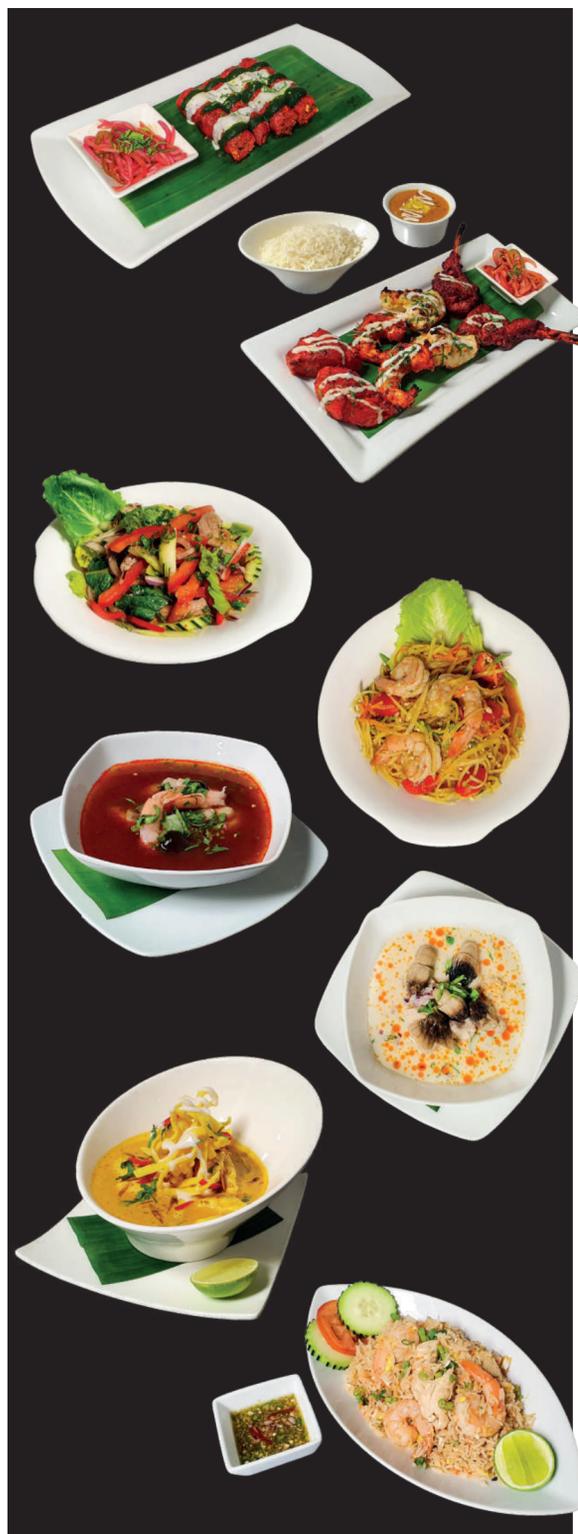


ENTRADAS

- #4 SATAY GAI** 🇹🇼 \$199
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** 🇹🇼 \$199
Crujientes rollos primavera con pollo, vegetales, fideos de arroz y salsa agrídulce de chile (calientes).
- #7 GOONG CHEA NAM PLA** 🇹🇼 🇻🇪 \$540
Camarones U12 precocidos en un aderezo tailandés de chile y limón acompañados de verduras crujientes y sal en roca, montados sobre hielo.
- #20 DUM KE JHINGE** 🇮🇳 \$550
Camarones U12 marinados con queso y azafrán, horneados en el tandoor.
- #22 TANDOORI MURGH TIKKA** 🇮🇳 \$385
Pollo marinado con especias y yogurt, horneado en el tandoor.
- #24 MALAI TIKKA** 🇮🇳 \$389
Pollo deshuesado con queso y crema, horneado en el tandoor.
- #25 TANDOORI GOSHT KI CHAP** 🇮🇳 \$1,490
332g de rack de cordero de Nueva Zelanda al tandoor.
- #26 ANGARA PANEER** 🇮🇳 🇻🇪 \$315
Queso panela en cubos marinado con yogurt y especias al tandoor.
- #28 ONION SALAD** 🇮🇳 🇻🇪 \$45
Chile serrano, cebolla morada y sal de grano.

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

🔥 Poco picante 🔥🔥 Picante 🔥🔥🔥 Muy picante 🇻🇪 Vegetariano ★ Especialidad 🍷 Sin gluten 🇮🇳 Menú Hindú 🇹🇼 Menú Thai



- #30 GALOUTI SEEKH KEBAB** 🇮🇳 🇹🇼 \$545
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** 🇮🇳 ★ \$1,376
Combinación de platillos #20, #22, #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** 🇹🇼 🇹🇼 \$315
Ensalada tibia de res con vegetales crujientes, aderezo de limón y chile.
- #23 SOMETAM GOONG SOD** 🇹🇼 🇹🇼 \$259
Ensalada picante de papaya verde con camarón y cacahuates tostados.
- #31 TOM YAM GOONG** 🇹🇼 🇹🇼 \$298
Sopa de camarón con citronella y hongos.
- #32 TOM KHA GAI** 🇹🇼 🇹🇼 \$298
Sopa de pollo con leche de coco, hongos y citronella.

ARROZ Y TALLARINES

- #51 KHAO SOI** 🇹🇼 \$390
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** 🇹🇼 \$390
Arroz frito, zanahoria y cebollín picados con:
Pollo \$360 / Camarón \$425 / Mixto \$390

🔥 Poco picante 🔥🔥 Picante 🔥🔥🔥 Muy picante 🇻🇪 Vegetariano ★ Especialidad 🍷 Sin gluten 🇮🇳 Menú Hindú 🇹🇼 Menú Thai



- #70 BIRYANI RICE** 🇮🇳 🇹🇼
Arroz basmati cocido en especias enteras con:
Vegetales \$299 🇻🇪 Pollo \$355
Camarón \$420

PAN-NAAN

- #60 TANDOORI NAAN** 🇮🇳 🇻🇪
Pan tradicional horneado en la pared caliente del tandoor.
Natural \$45
Con ajo / Cebolla / Papa \$50
Coco \$55

CURRY

- #40 MURGH TIKKA MASALA** 🇮🇳 🇹🇼 \$391
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** 🇹🇼 🇹🇼 \$685
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** 🇮🇳 \$499
Pechuga de pollo rellena de almendras, pistaches y queso, con salsa de cebolla y tomate.
- #48 PRAWNS KASUNDI** 🇮🇳 🇹🇼 \$590
Camarones servidos en salsa de coco Kasundi (semilla de mostaza).
Pollo \$478 / Mixto \$530

🔥 Poco picante 🔥🔥 Picante 🔥🔥🔥 Muy picante 🇻🇪 Vegetariano ★ Especialidad 🍷 Sin gluten 🇮🇳 Menú Hindú 🇹🇼 Menú Thai