



Namaste

INDIAN RESTAURANT

MENU

INFORMATION/TERMS:

Garam Masala: It is a traditional spice blend from North India and other regions that It is normally composed of coriander, cumin, cinnamon, cloves, nutmeg, cardamom and black pepper.

Es una mezcla de especias tradicional del norte de la India y otras regiones que está compuesta normalmente por cilantro, comino, canela, clavo, nuez moscada, cardamomo y pimienta negra.

Tandoor: Traditional cylindrical clay oven, used for cooking and baking in India and others Asian countries.

Horno tradicional cilíndrico de arcilla, se utiliza para cocinar y hornear en la India y otros países asiáticos.

Dumplings: They consist of small masses filled with different ingredients similar to an empanada that can be classified depending on the filling or the shape.

Consisten en unas pequeñas masas rellenas de distintos ingredientes parecidas a una empanada que pueden clasificarse dependiendo del relleno o de la forma.

Fenugreek / Fenogreco: The seeds are usually dried for culinary use, they are very aromatic and provide an intense flavor, somewhat bitter. It is one of the spices that make up the curry.

Las semillas suelen presentarse secas para empleo culinario, son muy aromáticas y proporcionan un intenso sabor, algo amargo. Es una de las especias que componen el curry.

Cashew nuts / Anacardos: Light colored walnut and sweet flavor. Its texture is unique: softer and smoother than most nuts.

Nuez de color claro y sabor dulzón. Su textura es única: más suave y tersa que la mayoría de las nueces.

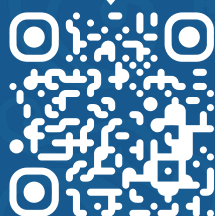
Fennel / Hinojo: Bulb formed by white crunchy layers, it can remind a bit of an onion more thick, but harder and firmer in texture.

Bulbo formado por blancas capas crujientes, puede recordar un poco a una cebolla más gruesa, pero de textura más dura y firme.

Chaat masala: A blend of spices is frequently used in Indian cooking. As a rule, amchoor, cumin, salt black, coriander, ginger powder, salt, black pepper, asafoetida, and capsicum.

Mezcla de especias empleada frecuentemente en la cocina India. Por regla general lleva amchoor, comino, sal negra, cilantro, jengibre en polvo, sal, pimienta negra, asafoetida y capsicum.

VIEW MENU



NAMASTE INDIAN RESTAURANT

APPETIZERS/ENTRADAS

SAMOSA — 3900

- (2 crispy fried flour triangle stuffed with potato and green peas with crushed spices)
- (2 triángulos de harina fritas crujientes rellenas de papas y guisantes con especias trituradas)

PAKORAS — 3900

- (Deep fried vegetable and gram flour dumplings)
- (Vegetales fritos y dumplings de harina de garbanzo)

TOASTED PAPAD (2 PCS) — 1900

- (Poasted lentil crispy bread)
- (Pan crujiente de lentejas asadas)

MASALA PAPAD — 3500

- (Crispy lentil bread topped with diced onions, tomatoes, garnish with fresh lime juice and cilantro)
- (Pan de lentejas crujientes cubierto con cebollas en dados, tomates, decorado con jugo fresco de limón y cilantro)

SESAME MASALA FRIES — 3500

- (Tossed french fries in sesame, garlic, tomato ketchup, soya sauce and sprinkle of masala)
- (Papas fritas salteadas en sésamo, ajo, ketchup de tomate, salsa de soja y polvo de masala)

BHEL PURI — 3500

- (A mixture of puffed rice, crispy chickpea noodles, served with sweet yogurt, mint and tamarind sauce)
- (Mezcla de arroz inflado, tallarines de garbanzos crujientes, servido con yogurt dulce, salsa de menta y tamarindo)

ALOO TIKKI CHAAT — 4200

- (Deep fried mashed potato patties coated with gram flour, spices and served with chickpea masala, sweet yogurt, mint and tamarind sauce)
- (Patés fritos en puré cubiertos con harina de garbanzo, especias y servido con masala de garbanzos, yogurt dulce, salsa de menta y tamarindo)

SAMOSA CHAAT — 4500

- (Crispy fried flour triangles stuffed with potato & green peas served with chickpea masala, sweet yogurt, diced onion, tomato & cilantro)
- (Triángulos de harina fritos crujientes rellenos de papas y guisantes servidos con masala de garbanzos, yogurt dulce, dados de cebolla, tomate y cilantro)

SOUPS/SOPAS

TOMATO DHANYA SORBA — 3500

- (Tomato broth, with fresh coriander & roasted cumin seeds)
- (Caldo de tomate, con cilantro fresco y semillas de comino tostado)

CHICKEN ALMOND SOUP — 4500

- (Chicken soup, cooked with turmeric, almonds & saffron)
- (Sopa de pollo, cocinada con cúrcuma, almendras y azafrán)

MIXED SEAFOOD SOUP — 5500

- (Chef special mixed seafood soup in creamy coconut, lime and coriander broth)
- (Sopa mixta especial del chef con mariscos en crema de coco, lima y cilantro)

SALADS/ENSALADAS

CHEF SALAD (PLAIN/COTTAGE CHEESE/CHICKEN) — 3500/4500/4900

- (Traditional indian salad with lettuce, cucumber, carrot, red onions, tomato and lemon wedge)
- (Ensalada tradicional de la india con lechuga, pepino, zanahoria, cebolla roja, tomate y gajo de limón)

TANDOORI SALMON SALAD — 5900

- (Tandoor cooked salmon salad garnished with red onions, beets and lettuce)
- (Ensalada de salmón cocido al tandoor con cebolla roja, remolacha y lechuga)



Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto

10% service tax not included

10% servicio de impuesto no incluido

13% I.V.A not included

13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

VEGGIE FROM TANDOOR (CLAY OVEN/HORNO DE CARBÓN)

PANEER TIKKA — 6500

- (Cottage cheese cubes marinated with yogurt, garam masala, crushed cumin seeds & cooked in tandoor)
- (Dados de queso marinados con yogurt, garam masala, comino molido semillas y cocido en tandoor)

ANGARA PANEER TIKKA (SPICY/PICANTE) — 6500

- (Cottage cheese cubes marinated with hot chilli sauce, yogurt, garam masala & smoke cooked in tandoor)
- (Dados de queso cottage marinados con salsa de chile picante, yogurt, garam masala y humo cocido en tandoor)

ASSORTED VEGGIE PLATTER — 9990

- (Selection of fresh vegetables & cottage cheese, smoke cooked in tandoor)
- (Selección de verduras frescas y queso cottage, al humo cocido en tandoor)

MEAT/SEAFOOD FROM TANDOOR (CLAY OVEN/ HORNO DE CARBÓN)

CHICKEN TIKKA — 6900

- (Boneless chicken marinated with yogurt, garam masala & cumin, cooked in tandoor)
- (Pollo deshuesado marinado con yogurt, garam masala y comino, cocido al tandoor)

CHICKEN LEHSUNI MALAI TIKKA — 6900

- (Boneless chicken marinated with galic paste, cashewnut, garam masala, cooked in tandoor)
- (Pollo deshuesado marinado con pasta de ajo, anacardos, garam masala, cocido al tandoor)

PUDINA HARA CHICKEN TIKKA — 6900

- (Boneless chicken marinated with mint leaves, yogurt, garam masala, cooked in tandoor)
- (Pollo deshuesado marinado con hojas de menta, yogurt, garam masala, cocido al tandoor)

CHICKEN SEEKH KEBAB — 6900

- (Chicken minced skewers prepared with cinamon, cardamom & cashew; smoke cooked in tandoor)
- (Brochetas de pollo picado preparado con canela, cardamomo y anacardo; cocido al humo en tandoor)

TANDOORI CHICKEN (HALF/ FULL) — 7000/12500

- (Boned chicken marinated in yogurt and spices and smoke cooked in tandoor)
- (Pollo deshuesado marinado en yogurt y especias cocido al humo en tandoor)

BEEF SEEKH KEBAB — 7500

- (Minced beef skewers with coriander, cumin, cheddar cheese & cinnamon; smoke cooked in tandoor)
- (Brochetas de carne picada con cilantro, comino, queso cheddar y canela; cocido al humo en tandoor)

LAMB SEEKH KEBAB — 9900

- (Minced flavor full lamb skewers grilled with coriander, cumin, mixed masala; smoke cooked in tandoor)
- (Brochetas sabrosas de cordero picadas a la parrilla con cilantro, comino, masala mixta; cocido humo al en tandoor)

ASSORTED MEAT PLATTER — 13999

- (Chef selection of assorted appetizers of chicken, beef, lamb and fish; somed cooked in tandoor)
- (Selección del chef de entradas varias de pollo, ternera, cordero y pescado; algunas cocidas al tandoor)

MAHI FISH TIKKA — 5900

- (Fillet fish marinated with mint, coriander and spices)
- (Filete de pescado marinado con menta, cilantro y especias)

TANDOORI SALMON — 9900

- (Salmon fillet pieces marinated with cloves, cardamom, spices; smoke cooked in tandoor)
- (Trozos de filete de salmón marinado con clavos de olor, cardamomo, especias; cocido al humo en tandoor)

TANDOORI RED SNAPPER (WHOLE FISH) — 8900

- (Whole red snapper fish marinated with cumin, cloves, cardamom; smoke cooked in tandoor)
- (Pargo entero marinado con comino, clavos de olor, cardamomo; cocido al humo en tandoor)

TANDOORI LOBSTER (ACCORDING TO AVAILABILITY)

Sujeto a disponibilidad

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

VEGGIE LOVERS

ALOO GOBHI — 7100

- (Diced potatoes & cauliflower cooked in tomato onion garvy with fresh cilantro)
- (Papas en cubos y coliflor cocinadas en salsa de tomate y cebolla con cilantro fresco)

ALOO BAINGAN — 7100

- (Diced eggplant & potatoes cooked in thick curry of brown onions, tomatoes & garam masala)
- (Berenjenas en cubos y papas cocidas en curry de cebollas marrones, tomates y garam masala)

ALOO JEERA — 7100

- (Potatoes cubes tempered with cumin seeds & spices)
- (Papas en cubos temperado con semillas de comino y especias)

ALOO PALAK — 7100

- (Diced potatoes cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Papas en cubos cocidas en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

MIXED SUBZ HANDI MASALA — 7100

- (Mixed assorted vegetables tossed with julian of onion, capsicum & garam masala)
- (Variado de verduras mezcladas con juliana de cebolla, pimiento y garam masala)

MIXED VEGETABLE COCONUT CURRY — 7100

- (Mixed assorted vegetables cooked with coconut milk, tomato & onion)
- (Verdura mixta cocinada con leche de coco, tomate y cebolla)

YELLOW DAL TADKA — 7100

- (Yellow lentils tempered with roasted cumin seeds, onion, tomatoes & fresh coriander)
- (Lentejas amarillas temperadas con semillas de comino tostado, cebolla, tomates y cilantro fresco)

DAL MAKHANI — 7100

- (Black lentils slow cooked overnight with butter, masala and cooked with vegetable cream)
- (Lentejas negras cocidas a fuego lento durante la noche con mantequilla, masala y cocidas con crema de vegetales)

PINDI CHANA MASALA — 7100

- (Soft chickpeas tempered with roasted cumin seeds, garlic, onion & tomato gravy)
- (Garbanzos suaves temperados con semillas de comino tostado, ajo, cebolla y salsa de tomate)

RAJMA RASILA — 7100

- (Soft red kidney beans cooked with garlic, cumin, onion & tomato gravy)
- (Frijoles rojos blandos cocidos con ajo, comino, cebolla y salsa de tomate)

MALAI KOFTA — 7500

- (Cottage paneer cheese balls with raisins & cashews, simmered in curry of cashews, saffron & cardamom)
- (Bolitas de queso cottage paneer con pasas y anacardos, cocidas en curry de anacardos, azafrán y cardamomo)

MUSHROOM HANDI — 7500

- (Mushroom cooked with diced onions, capsicum, onion & tomato gravy)
- (Champiñones cocidos con cebolla picada, pimiento, cebolla y salsa de tomate)

SAAG MUSHROOM — 7500

- (Mushroom cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Hongos cocidos en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

MUTTER PANEER — 7500

- (Homemade cottage cheese cubes cooked with green peas in rich gravy of tomatoe, cashew ans spices)
- (Dados de queso cottage casero cocinados con guisantes en rica salsa de tomate, anacardo y especias)

SAAG PANEER — 7500

- (Homemade cottage cheese cubes cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Dados de queso cottage casero cocidos en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

PANEER TIKKA MASALA — 7500

- (Homemade cottage cheese cubes cooked in thick curry of tomatoes, onion & garam masala)
- (Dados de queso cottage casero cocidos en curry grueso de tomates, cebolla & mezcla de especias)

SHAHI PANEER — 7500

- (Homemade cottage cheese cubes in silky smooth gravy of tomato & cashews, with fenugreek)
- (Dados de queso cottage casero en salsa suave de tomate y anacardos, con fenogreco)

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

MEAT LOVERS

CHICKEN/ POLLO

BUTTER CHICEN — 7500

- (Boneless tandoor chicken pieces in rich curry of tomatoes & cashew with fenugreek)
- (Trozos de pollo tandoor deshuesado en rico curry de tomates y anacardos con fenogreco)

CHICKEN TIKKA MASALA — 7500

- (Boneless tandoor chicken pieces cooked in a curry of tomato, onion, coriander & garam masala)
- (Trozos de pollo tandoor deshuesado cocido en curry de tomate, cebolla, cilantro y garam masala)

SAAG MURG — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Trozos de pollo deshuesado cocidos en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

CHICKEN COCONUT CURRY — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked with curry leaves, coconut milk, fennel & cardamom)
- (Trozos de pollo deshuesado cocinado con hojas de curry, leche de coco, hinojo y cardamomo)

HOME STYLE CHICKEN CURRY — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked with onions, tomatoes, fresh coriander & garam masala)
- (Trozos de pollo deshuesado cocinado con cebolla, tomate, cilantro fresco y mezcla de especias)

KADHAI CHICKEN — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked with onions, tomatoes, capsicum & flavorful cilantro seeds)
- (Trozos de pollo deshuesado cocinado con cebolla, tomate, pimiento y sabrosas semillas de cilantro)

CHICKEN ALMOND KORMA — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked in rich gravy of saffron, almonds & cashew)
- (Trozos de pollo deshuesado cocidos en rica salsa de azafrán, almendras y anacardos)

CHICKEN VINDALOO (SPICY/PICANTE) — 7500

- (Boneless chicken pieces cooked with coconut vinegar, red chilly paste, tamarind & spices)
- (Trozos de pollo deshuesado cocido con vinagre de coco, pasta de chile rojo, tamarindo y especias)

LAMB/ CORDERO

LAMB CURRY — 9900

- (Boneless lamb smoked with masala of chopped garlic, onion, tomato & garam masala)
- (Cordero deshuesado ahumado con masala de ajo picado, cebolla, tomate y mezcla de especias)

LAMB ROGAN JOSH — 9900

- (Boneless lamb pieces cooked with ginger, black cardamom & fennel)
- (Trozos de cordero deshuesado y cocido con jengibre, cardamomo negro e hinojo)

LAMB ALMOND KORMA — 9900

- (Boneless lamb pieces cooked in rich gravy of saffron, almonds & cashew)
- (Trozos de cordero deshuesados cocinados en una rica salsa de azafrán, almendras y anacardos)

SAAG LAMB — 9900

- (Boneless lamb pieces cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Trozos de cordero deshuesados cocidos en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

LAMB TIKKA MASALA — 9900

- (Boneless lamb pieces cooked in a curry of tomato, onion, coriander & garam masala)
- (Trozos de cordero deshuesado cocinados en curry de tomate, cebolla, cilantro y mezcla de especias)

KADHAI LAMB — 9900

- (Boneless lamb cooked with onions, tomatoes, capsicum & flavorful cilantro seeds)
- (Cordero deshuesado cocinado con cebolla, tomates, pimiento y sabrosas semillas de cilantro)

LAMB VINDALOO (SPICY/PICANTE) — 9900

- (Boneless lamb pieces cooked with coconut vinegar, red chilly paste, tamarind & spices)
- (Jugosas chuletas de cordero en tomate, cebolla, cilantro fresco y garam masala)

LAMB CHOP MASALA — 13900

- (Juicy lamb chops in tomatoes, onions, fresh cilantro & garam masala)
- (Jugosas chuletas de cordero en tomate, cebolla, cilantro fresco y garam masala)

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

BEEF/CARNE DE RES

BEEF CURRY — 7900

- (Tender beef pieces cooked with onions, tomatoes, fresh coriander & garam masala)
- (Trozos de ternera cocinados con cebolla, tomate, cilantro fresco y garam masala)

BEEF TIKKA MASALA — 8200

- (Tender beef pieces cooked in a curry of tomato, onion, coriander & garam masala)
- (Tiernos trozos de ternera cocinados en curry de tomate, cebolla, cilantro y garam masala)

BEEF COCONUT CURRY — 8500

- (Tender beef pieces cooked with curry leaves, coconut milk, fennel & cardamom)
- (Trozos de ternera cocinados con hojas de curry, leche de coco, hinojo y cardamomo)

BEEF ALMOND KORMA — 8200

- (Tender beef pieces cooked in rich gravy of saffron, almonds & cashew)
- (Trozos de ternera cocinados en rica salsa de azafrán, almendras y anacardos)

KADHAI BEEF — 8200

- (Tender beef pieces cooked with onions, tomatoes, capsicum & flavorful cilantro seeds)
- (Tiernos trozos de carne cocinados con cebolla, tomate, pimienta y sabor semillas de cilantro)

SAAG BEEF — 8200

- (Tender beef pieces cooked in a gravy of spinach, garlic, onion & tomatoes)
- (Trozos de ternera cocinados en salsa de espinacas, ajo, cebolla y tomates)

BEEF VINDALOO (SPICY/ PICANTE) — 8200

- (Tender beef pieces cooked with coconut vinegar, red chilly paste, tamarind & spices)
- (Trozos tiernos de carne cocinados con vinagre de coco, pasta roja, tamarindo y especias)

SEAFOOD/ MARISCOS

FISH CURRY — 7900

- (Fish fillet cooked with onions, tomatoes, fresh coriander & garam masala)
- (Filete de pescado cocido con cebolla, tomate, cilantro fresco y garam masala)

FISH COCONUT CURRY — 7900

- (Fish fillet cooked with curry leaves, coconut milk, fennel & cardamom)
- (Filete de pescado cocido con hojas de curry, leche de coco, hinojo y cardamomo)

PRAWN CURRY — 9900

- (Shrimps cooked with onions, tomatoes, fresh coriander & garam masala)
- (Camarones cocidos con cebolla, tomates, cilantro fresco y garam masala)

PRAWN MASALA — 9900

- (Shrimps cooked in a curry of tomato, onion, coriander & garam masala)
- (Camarones cocidos con cebolla, tomates, cilantro fresco y garam masala)

PRAWN COCONUT CURRY — 9900

- (Shrimps cooked with curry leaves, coconut milk, fennel & cardamom)
- (Gambas cocinadas con hojas de curry, leche de coco, hinojo y cardamomo)

PRAWN VINDALOO (SPICY/ PICANTE) — 9900

- (Shrimps cooked with coconut vinegar, red chilly paste, tamarind & spices)
- (Camarones cocinados con vinagre de coco, pasta roja, tamarindo y especias)

SALMON COCONUT CURRY — 10900

- (Salmon fillet pieces cooked with curry leaves, coconut milk, fennel & cardamom)
- (Trozos de filete de salmón cocido con hojas de curry, leche de coco, hinojo & cardamomo)

MIXED SEAFOOD CURRY — 10900

- (Mixed seafood cooked with onions, tomatoes, fresh coriander & garam masala)
- (Marisco mixto cocinado con cebolla, tomate, cilantro fresco y garam masala)

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

ROUND THE ASIA

CHILLI PANEER — 7500

- (Asian style spicy crispy cottage cheese with pepper, onions, soya & tomato)
- (Queso cottage crujiente picante al estilo asiático con pimienta, cebolla, soja y tomate)

GOBI MANCHURIAN — 7500

- (Crispy fried cauliflower tossed with onions coriander & soya sauce)
- (Coliflor frito crujiente mezclado con cebolla coriandro y salsa de soja)

CHILLI PRAWN — 9900

- (Asian style spicy crispy shrimps with peppers, onions, soya & tomato)
- (Camarones crujientes picantes al estilo asiático con pimientos, cebolla, Soja y tomate)

HONEY CHILLI POTATO — 4900

- (Crispy fried potato tossed with honey chilli paste and garnish with coriander)
- (Papas fritas crujiente mezcladas con pasta de chile y miel y decoración con cilantro)

BIRYANI (SERVED WITH RAITA)

- Long grain aromatic imported basmati rice slow cooked with herbs, saffron & caramelised onions, choose your protein down:
- Arroz basmati aromático de grano largo importado de cocción lenta con hierbas, azafrán y cebollas caramelizadas, elige tu proteína:

• VEGGIE — 7900 • CHICKEN /POLLO — 8900

• PRAWN — 10900 • LAMB/CORDERO — 11900

• SALMON — 11500 • MIXED SEAFOOD — 11500

PULAO & RICE (IMPORTED)

GREEN PEAS PULAO — 3900

- (Long grain aromatic basmati rice with green peas, vegetables & toasted cumin)
- (Arroz basmati aromático de grano largo con guisantes, verduras y comino tostado)

KASHMIRI PULAO — 3900

- (Long grain aromatic basmati rice cooked with butter, almond flakes, anacardo, pistacho)
- (Arroz basmati aromático de grano largo cocido con mantequilla, almendra fileteadas, anacardo, pistacho)

JEERA PULAO — 3900

- (Long grain aromatic basmati rice cooked with butter & roasted cumin seeds)
- (Arroz basmati aromático de grano largo cocido con mantequilla y semillas de comino tostado)

COCONUT RICE — 3500

- (Long grain aromatic basmati rice cooked with grated coconut and black mustard seeds)
- (Arroz basmati aromático de grano largo cocido con coco rallado y semillas negras de mostaza)

STEAMED BASMATI RICE — 2500

- (Premium aromatic long grain , steamed basmati rice)
- (Premium aromático grano largo , arroz basmati al vapor)

FRESH INDIAN BREAD FROM TANDOOR

(CLAY OVEN/HORNO DE CARBÓN)

NAAN PLAIN/ BUTTER/ GRLIC — 1300/1500/1900

- (Refined flour flatbread, baked in tandoor / with butter / with butter & garlic)
- (Pan plano de harina refinada, horneado al tandoor / con mantequilla / con mantequilla y ajo)

TANDOORI ROTI (PLAIN/BUTTER) — 1500/1700

- (Whole wheat flour flatbread, baked in tandoor/ with butter)
- (Pan plano de harina de trigo integral, horneado al tandoor / con mantequilla)

LACHA PARATHA — 2300

- (Whole wheat flour, thinly layer baked in tandoor)
- (Harina de trigo integral, horneada en capa fina en tandoor)

MISSI ROTI (GLUTEN FREE) — 2300

- (Gram flour flatbread, baked in tandoor)
- (Pan plano de harina de gramos, horneado en tandoor)

CHEESE NAAN — 2900

- (Crushed mozzarella cheese stuffed in refined flour, baked in tandoor)
- (Queso mozzarella triturado relleno de harina refinada, horneado al tandoor)

ONION KULCHA — 2900

- (Refined flour flatbread stuffed with onion & masala, baked in tandoor)
- (Pan de harina refinada relleno de cebolla y masala, horneado al tandoor)

POTATO KULCHA — 2900

- (Refined flour flatbread stuffed with potato & masala, baked in tandoor)
- (Pan de harina refinada relleno de papas y masala, horneado al tandoor)

CHEF CHOICE BREAD BASKET — 4500

- (Chef selection 3 bread's basket)
- (Selección del chef con cesta de 3 panes)

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente

Choose your spice level between mild, medium & hot

Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto

10% service tax not included

10% servicio de impuesto no incluido

13% I.V.A not included

13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

SIDE DISHES

RED ONION SALAD — 1900

(Thinly sliced red onions served with lemon garnished with chaat masala)
(Cebollas rojas en rodajas finas servidas con limón decorado con chaat masala)

CUCUMBER RAITA — 1900

(Homemade yogurt mixed with finely chopped cucumber & toasted cumin powder)
(Yogurt casero mezclado con pepino picado fino y tostado comino en polvo)

DESSERTS/POSTRES

GULAB JAMUN — 4500

(Slow cooked mixed milk balls stuffed with pistachio and saffron)
(Bolas de leche mixta cocidas a juego lento rellenas de pistacho y azafrán)

STRAWBERRY KULFI — 3500

(Homemade smooth indian ice cream, strawberry flavoured)
(Helado indio suave casero, sabor a fresa)

MANGO KULFI — 3500

(Homemade smooth indian ice cream, mango flavoured)
(Helado indio suave casero, sabor a mango)

GAJAR HALWA — 3900

(Carrot pudding slow cooked in hot milk mixed with dry fruits)
(Budín de zanahoria cocido lentamente en leche caliente mezclado con frutos secos)

KULFI PLATTER — 5500

(Mixed indian ice cream platter)
(Plato de helado indio mixto)

KID'S MENU

KID'S SPAGHETTI/PASTA (SIMPLE/CHICKEN-POLLO) — 3500/5000

CHICKEN NUGGETS — 4000

FISH NUGGETS — 4000

FRENCH FRIES — 2500

Please inform your server if you are allergic to anything
Por favor informar al mesero (a) si es alérgico a algún ingrediente
Choose your spice level between mild, medium & hot
Seleccionar el nivel de picante entre leve, medio y alto
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

DRINKS/BEBIDAS (NATURAL)

MANGO LASSI — 2500

(Fresh homemade yogurt mixed with mango)
(Yogurt casero fresco mezclado con mango)

STRAWBERRY LASSI — 2500

(Fresh homemade yogurt mixed with fresh strawberry)
(Yogurt fresco casero mezclado con fresa fresca)

SWEET CARDAMOM LASSI — 2500

(Fresh homemade yogurt mixed with crushed cardamom seeds & sugar syrup)
(Yogurt casero fresco mezclado con semillas de cardamomo trituradas y jarabe de azúcar)

SWEET COCONUT LASSI — 2500

(Fresh homemade yogurt mixed with coconut & sugar syrup)
(Yogurt fresco casero mezclado con jarabe de coco y azúcar)

SALTED JEERA LASSI — 2500

(Fresh homemade yogurt mixed with toasted cumin & salt)
(Yogurt casero fresco mezclado con comino tostado y sal)

FRESH LIME SODA/JUGO DE LIMÓN FRESCO — 2500

(Mix of fresh mint leaves, lemon juice, sugar syrup & soda)
(Mezcla de hojas de menta fresca, jugo de limón, jarabe de azúcar y soda)

FRESH JUICES/JUGOS FRESCOS — 2500

(Pineapple/watermelon/mango/strawberry)
(Piña/sandia/mango/fresa)

HOMEMADE ICED TEA/TÉ HELADO DE LA CASA — 2500

(Deep detox chai iced tea)
(Té helado chai de desintoxicación profunda)

HIMALAYAN SUNRISE — 3500

(Mix of pineapple, basil leaves, honey, fresh lemon juice)
(Mezcla de piña, hojas de albahaca, miel, jugo de limón fresco)

YOGA GURU — 3500

(Mix of green apple, cucumber, pinch of turmeric, fresh mint leaves & honey)
(Mezcla de manzana verde, pepino, pizca de cúrcuma, hojas de menta fresca y miel)

BOLLYWOOD TADKA — 3500

(Mix of watermelon, ginger, mint leaves, honey & fresh lemon juice)
(Mezcla de sandia, jengibre, hojas de menta, miel y jugo de limón fresco)

JAIPUR SAFARI — 3500

(Mix of mango, mint leaves & fresh lemon juice)
(Mezcla de mango, hojas de menta y jugo de limón fresco)

GABBAR SINGH — 3500

(Mix of strawberry, cardamom, mint leaves, honey, lemon juice)
(Mezcla de fresa, cardamomo, hojas de menta, miel, jugo de limón)

10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido

NAMASTE INDIAN RESTAURANT

COCKTAILS / CÓCTELES

MOJITO — 4500

(White rum, sugar, lime juice, soda & mint leaves)

(Ron blanco, azúcar, zumo de lima, soda y hojas de menta)

MARGARITA (CLASSIC/ MANGO) — 4500

(Tequila, triple sec & lime juice)

(Tequila, triple seco y jugo de lima)

MARTINI (CLASSIC/TAMARIND) — 4500

(Mix of gin & vermouth)

(Mix de gin y vermut)

GIN & TONIC — 4500

- Cucumber & rosemary / Pepino y romero
- Green apple & basil leaves / Manzana verde y hojas de albahaca
- Strawberry & lime / Strawberry & lime
- Watermelon & ginger / Sandía y jengibre

NAMASTE SPECIAL SANGRIA — 4500

(Red wine, brandy, triple sec, mixed chopped fruit)

(Vino tinto, brandy, triple seco, mezcla de frutas picadas)

SOFT DRINKS/ WATER

COKE — 2500

COKE ZERO — 2500

DIET COKE — 2500

GINGERALE — 2500

FANTA — 2500

BOTTLE WATER /

BOTELLA DE AGUA (NATIONAL) — 1800

SAN PELLEGRINO — 4500

LIQUORES / LICORES

WHISKY

JW Red Label — 3500

JW Black Label — 4000

Chivas Regal 12 YO — 4500

J&B Rare — 4000

JW Blue Label — 13900

GIN/GINEBRA

Bombay Sapphire — 4000

Beefeater — 4000

RUM/ RON

Zacapa — 4000

Bacardi Carta Blanca — 4000

TEQUILLA

Jose Cuervo Blanco — 3900

Don Julio Añejo — 4900

VODKA

Absolute — 4000

Grey Goose — 5500

Smirnoff — 3500

COGNAC

Hennessy — 5900

Hennessy XO — 8900

BEERS / CERVEZA

IMPERIAL — 2300

IMPERIAL LIGHT — 2300

IMPERIAL SILVER — 2300

PILSEN — 2300

BAVARIA GOLD — 2900

BAVARIA LIGHT — 2900

STELLA — 2900

CORONA — 2900

HEINEKEN — 2900

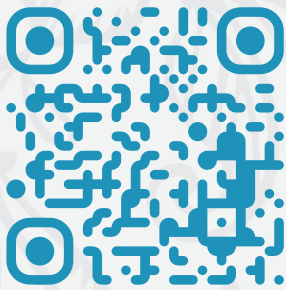
10% service tax not included
10% servicio de impuesto no incluido
13% I.V.A not included
13% I.V.A no incluido



Namaste

INDIAN RESTAURANT

VIEW MENU



TRIP ADVISOR

