

## Aperitivos

<b>SALMON TANDOORI</b> .....	<b>Q145.00</b>
Salmon asado en el tandoor, marinado con pasta de ajo negro importando, yogurt y especias.	
<b>CAMARONES TANDOORI</b> .....	<b>Q135.00</b>
Camarones jumbo asados en el tandoor, marinados con ajo y chile importado de Kashmir y otras especias.	
<b>LOMITO TANDOORI</b> .....	<b>Q125.00</b>
Lomito importado asado en el tandoor, marinado con yogurt y especias.	
<b>AJWAINI MAHI TIKKA</b> .....	<b>Q115.00</b>
Filete Mahi Mahi importado asado en el tandoor, marinado con yogurt, semillas de carambola y otras especias.	
<b>POLLO TANDOORI</b> .....	<b>Q75.00</b>
Medio pollo asado en el tandoor, marinado con yogurt y especias.	
<b>POLLO TIKKA</b> .....	<b>Q75.00</b>
Pechuga de pollo asada en el tandoor, marinada con yogurt y especias.	
<b>POLLO MALAI TIKKA</b> .....	<b>Q75.00</b>
Pechuga de pollo asada en el tandoor, marinada con yogurt, queso crema, marañon y especias.	
<b>☉ PANEER TIKKA</b> .....	<b>Q75.00</b>
Queso panela, chile pimiento y cebolla morada asada en el tandoor, marinada con yogurt, pasta de jengibre-ajo y especias.	
<b>☉ BROCOLI MALAI</b> .....	<b>Q60.00</b>
Brócoli asado en el tandoor, marinado con yogurt, queso crema, marañon y especias.	
<b>☉ HARA BHARA KABAB</b> .....	<b>Q60.00</b>
Tortitas de espinaca, brócoli, arveja y papa sazonadas con especias, acompañadas de chutney de piña.	
<b>☉ PAKORA</b> .....	<b>Q60.00</b>
Vegetales mixtos rebozados en harina de garbanzo, acompañadas de chutney de menta y tamarindo.	
<b>☉ DELHI6 SAMOSA CHAAT</b> .....	<b>Q55.00</b>
Samosa en trozos bañada en chutneys de la casa, tomate, cebolla morada y comino.	
<b>☉ SAMOSAS</b> .....	<b>Q50.00</b>
Empanadilla frita de forma triangular rellena de papa sazona con especias.	
<b>☉ SORBHA DE TOMATE</b> .....	<b>Q35.00</b>
Sopa de tomate sazonada con cilantro y otras especias.	

## Dosa

Crepa crujiente del sur de la India elaborada a base de arroz y lenteja blanca importada, acompañada de sambar y chutneys.

<b>CHICKEN MASALA DOSA</b> .....	<b>Q95.00</b>
Dosa rellena de pollo asado en el tandoor sazonado con especias.	
<b>GHEE ROAST CHICKEN DOSA</b> .....	<b>Q95.00</b>
Dosa rellena de pollo salteado en mantequilla clarificada y especias.	
<b>☉ PANEER CHEESE DOSA</b> .....	<b>Q90.00</b>
Dosa rellena de paneer y quesos mixtos sazonada con especias.	
<b>☉ MASALA DOSA</b> .....	<b>Q85.00</b>
Dosa rellena de papa y cebolla morada sazonadas con especias.	

## Curry Vegetariano y Vegano

<b>DAL MAKHANI</b> .....	<b>Q95.00</b>
Lenteja negra importada desde India, cocinada a fuego lento con puré de tomate, mantequilla y crema, sazonada con especias.	
<b>☉ YELLOW DAL TADKA</b> .....	<b>Q85.00</b>
Lenteja amarilla importada desde India, cocinada con comino, ajo, cebolla y tomate sazonadas con especias.	
<b>TIKKA MASALA PANEER</b> .....	<b>Q85.00</b>
Queso panela marinado y asado en el tandoor servido en un recado de tomate y cebolla.	
<b>MUTTER PANEER</b> .....	<b>Q80.00</b>
Queso panela y alverja servido en un recado de tomate y cebolla con un toque de semilla de marañon y especias.	

<b>KADAI PANEER</b> .....	<b>Q80.00</b>
Queso panela acompañado de chiles morrones y cebolla morada servido un recado de tomate y cebolla.	
<b>MAKHANI PANEER</b> .....	<b>Q80.00</b>
Queso panela servido en un recado de tomate y mantequilla.	
<b>PALAK PANEER</b> .....	<b>Q80.00</b>
Queso panela servido en un recado de espinaca y sazonada con especias.	
<b>TOFU</b> .....	<b>Q100.00</b>
<b>CHAMPIÑONES DO PYAZA</b> .....	<b>Q80.00</b>
Champiñones cocinados con ajo y trozos de cebolla servidos en un recado cremoso de tomate y cebolla, sazonados con especias.	
<b>VEGANO</b> .....	<b>Q85.00</b>
<b>CURRY DE VEGETALES</b> .....	<b>Q75.00</b>
Vegetales mixtos servidos en recado de tomate y cebolla con un toque de crema y especias.	
<b>VEGANO</b> .....	<b>Q80.00</b>
<b>☉ ALOO GOBI MASALA</b> .....	<b>Q70.00</b>
Papa y coliflor servido en recado tomate y cebolla sazonado con especias.	
<b>☉ BAINGAN BHARTA</b> .....	<b>Q70.00</b>
Berenjena asada cocinada con ajo ,cebolla, tomate y alverja sazonada con especias.	
<b>☉ CHANA MASALA</b> .....	<b>Q70.00</b>
Garbanzos servidos en un recado de tomate y cebolla sazonados con especias.	
<b>☉ JEERA ALOO</b> .....	<b>Q55.00</b>
Papas sazonadas con comino, ajo y otras especias.	

## Curry No Vegetariano

<b>CORDERO BADAMI KORMA</b> .....	<b>Q140.00</b>
Cordero servido en un recado de almendra, cebolla caramelizada, y yogurt, sazonado con especias.	
<b>CORDERO RARA GOSHT</b> .....	<b>Q140.00</b>
Cordero servido en un recado de tomate, cebolla y carne molida de cordero.	
<b>KADAI DE CORDERO</b> .....	<b>Q135.00</b>
Cordero servido en un recado de tomate y cebolla con trozos de chile morrón y cebolla morada salteados, sazonada con especias.	
<b>RES</b> .....	<b>Q105.00</b>
<b>POLLO</b> .....	<b>Q95.00</b>
<b>CORDERO ROGAN JOSH</b> .....	<b>Q130.00</b>
Cordero servido en un recado de tomate y cebolla, sazonada con hinojo, jengibre y otras especias.	
<b>VINDALOO DE CORDERO</b> .....	<b>Q130.00</b>
Cordero cocinado en recado de tomate, cebolla y una combinación de chiles picantes y tamarindo, sazonado con especias.	
<b>POLLO</b> .....	<b>Q95.00</b>
<b>CURRY DE MARISCOS</b> .....	<b>Q155.00</b>
Combinación de mariscos cocinados con leche de coco, semillas de mostaza, tomate y cebolla, sazonados con especias.	
<b>CURRY KERALA DE CAMARONES</b> .....	<b>Q135.00</b>
Camarones jumbo cocinados con leche de coco, cebolla y tomate, sazonados con especias.	
<b>PESCADO MAHI MAHI</b> .....	<b>Q125.00</b>
<b>TIKKA MASALA DE RES</b> .....	<b>Q105.00</b>
Pechuga de pollo o carne asada en el tandoor servida en un recado de tomate y cebolla, sazonada con especias.	
<b>POLLO</b> .....	<b>Q95.00</b>
<b>RES SAAGWALA</b> .....	<b>Q105.00</b>
Pechuga de pollo asada en el tandoor servida en un recado de espinaca, sazonada con especias.	
<b>POLLO</b> .....	<b>Q95.00</b>
<b>CURRY DE POLLO</b> .....	<b>Q95.00</b>
Pechuga de pollo cocinada con ajo, cebolla, tomate, crema, y yogurt, sazonada con especias.	
<b>BUTTER CHICKEN</b> .....	<b>Q95.00</b>
Pechuga de pollo asada en el tandoor servida en un recado de tomate y mantequilla.	

## Biryani y Arroces

- BIRYANI DE CORDERO**.....Q150.00  
Cordero marinado con yogurt, cebolla caramelizada, y menta, cocinado a fuego lento con arroz basmati, sazonado con especias.
- BIRYANI DE CAMARONES**.....Q140.00  
Camarones jumbo marinado con yogurt y especias asado en el tandoor, servido con arroz basmati y cebolla caramelizada.
- BIRYANI DE RES**.....Q130.00  
Carne marinada con yogurt y especias asado en el tandoor, servida con arroz basmati y cebolla caramelizada.
- BIRYANI DE POLLO**.....Q120.00  
Pechuga de pollo marinada con yogurt, cebolla caramelizada, y menta, cocinado a fuego lento con arroz basmati, sazonado con especias.
- VEGETALES PULAO**.....Q110.00  
Vegetales mixtos marinados con yogurt, cebolla caramelizada, y menta, cocinados a fuego lento con arroz basmati, sazonado con especias.
- VEGETALES PULAO**.....Q50.00  
Vegetales mixtos con arroz basmati sazonados con especias.
- KABULI CHANA PULAO**.....Q50.00  
Garganzo con arroz basmati sazonado con especias.
- ARROZ JEERA**.....Q40.00  
Arroz basmati sazonado con comino y otras especias.
- ARROZ BLANCO**.....Q35.00  
Arroz basmati cocinado a fuego lento.
- RAITA**.....Q35.00  
Dip a base de yogurt con menta, cebolla morada, tomate y pepino, sazonado con comino en polvo.

## Kulchäs y Nään

- NAAN DE QUESO CON AJO**.....Q30.00  
Pan cocinado en el tandoor relleno de quesos mixtos y sazonado con ajo, queso parmesano y especias.
- NAAN DE QUESO**.....Q25.00  
Pan cocinado en el tandoor relleno de quesos mixtos y sazonado con queso parmesano y especias.
- NAAN DE AJO**.....Q20.00  
Pan cocinado en el tandoor sazonado con ajo y mantequilla.
- NAAN DE MANTEQUILLA**.....Q15.00  
Pan cocinado en el tandoor sazonado con mantequilla.
- NAAN SIMPLE**.....Q10.00  
Pan cocinado en el tandoor.
- KULCHA DE VEGETALES**.....Q25.00  
Naan relleno de vegetales mixtos sazonados con especias.
- KULCHA DE PANEER**.....Q30.00  
Naan relleno de paneer y cebolla morada sazonado con especias.

## Postres

- KULFI DE PISTACHO**.....Q45.00  
Postre frio elaborado con leche, azúcar, pistacho y un toque de azafrán.
- GULAB JAMUN**.....Q45.00  
Hechos a base de leche condensada endulzados en panela.
- GAJAR HALWA**.....Q45.00  
Elaborado a base de zanahoria, leche, cardamomo y frutos secos, cocinado a fuego lento.

## Bebidas No Alcoholicas

- LASSI -CARDAMOMO, ARÁNDANOS, FRESA O MANGO-**.....Q35.00  
Bebida tradicional de la India hecha a base de yogurt y fruta. (fruta o cardamomo extra + Q5.00)
- MASALA CHAAS**.....Q30.00  
Bebida a base de yogurt, comino, hierba buena, jengibre y sal.
- DELHI6 GINGER ALE**.....Q35.00  
Bebida de la casa preparada con jengibre, menta, jugo de naranja y soda Ginger Ale.
- ADARAK JAMAICA**.....Q30.00  
Bebida de la casa preparada con rosa de jamaica y jugo de jengibre.
- LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE**.....Q30.00
- CIMARRONA**.....Q25.00
- BEBIDAS NATURALES**.....Q25.00  
Naranjada, Limonada, Jamaica (con soda +Q5.00)
- SODAS**.....Q10.00  
Coca cola, Coca cola cero, Sprite, Fanta.
- BOTELLA DE AGUA**.....Q10.00
- AGUA CON GAS**.....Q20.00
- CAFÉ**.....Q10.00
- CON LECHE ENTERA**.....Q15.00
- CON LECHE DE ALMENDRA**.....Q20.00
- MASALA CHAI NEGRO**.....Q20.00
- CON LECHE ENTERA**.....Q25.00
- CON LECHE DE ALMENDRA**.....Q30.00

## Bebidas Alcoholicas

- CERVEZAS**.....Q30.00  
Gallo, Corona, Modelo y Cabro
- CERVEZAS ARTESANALES**.....Q40.00  
Zapote, Antigua y Cerveceria 14

 PLATILLO VEGETARIANO  PLATILLO VEGANO



VISÍTANOS

5 Ave. Sur #9, Antigua Guatemala  
Plaza Atitlán, Av. Santander, Panajachel

  Delhi6.gt