

MENÚ DÍA

Cocina Consciente • Cultura Védica

FINGERS

Samosas 🌱 \$11000 - 2 uds
Empanadas indias, vegetales, panir / tofu, especias, dip. Consultar sabores.

Croquetas 🌱 🌿 \$11000 - 2 uds
Mijo, yamaní, vegetales, especias, dip. Consultar sabores

Pakorás 🕒 \$12000 - 6 uds
Tempuras indias de vegetales cocidas en ghi, chatni de tomates

Chipacitos de Ekadasi 🌿 🕒 \$8000 - 8 uds
Mandioca y quesos, dip

Papitas Kids 🌿 🕒 \$9000
Cocinadas en ghi de la casa

Canasta de pancitos 🌱 🕒 \$5000 - 8 uds
Con semillas, dip

ENTRE PANES

Masa integral con semillas

Mediterráneo Veggie \$15000
Quesos fundidos, berenjenas asadas, tomates confit, pesto de albahaca.

Mediterráneo Vegan 🌱 \$15000
Cremoso de cajú y girasol, berenjenas asadas, tomates confit, pesto de albahaca, pasta de olivas negras

Tostado de quesos fundidos \$12500
Pan integral con semillas, ghi de la casa

Vegan Burger 🌱 \$15000
Hamburguesa de legumbres, cremoso de cajú y girasol, verdes, dip, zanahorias, tomates frescos

Bocata de Tofu 🌱 \$15000
Tofu orgánico, dip de zanahorias/remolachas, tomates frescos, verdes, zanahorias, chatni

Bocata de Asadas 🌱 \$15000
Hummus de garbanzos, vegetales asados, tomates frescos, rúcula

Bocata de Seitán 🌱 \$15000
Seitán de la casa, dip de zanahorias/remolachas, tomates frescos, verdes, zanahorias

Vrindavan Sándwich \$16000
Panir o Tofu grillado 🌱, pesto de albahaca, acelgas, almendras, tomates confitados, pasta de aceitunas

Pizza Primavera 🌱 \$13500
Vegetales asados, queso cremoso fundido, salsa de tomates

Pizza Mediterránea 🌱 \$13500
Berenjenas asadas, parmesano, tomates confit, olivas negras, pesto de albahaca

Pizza Kids \$11000
Masa integral con semillas, salsa de tomates frescos

-10% EN EFECTIVO



Vegan



Sin T.A.A.C.



Todos los días de 12 a 17h



dakshasoulfood.com



@dakshacocina

dom a lun 9 a 17
mar a sáb 2 a 20hs



PRINCIPALES

Raang Sabji 🌱 🌿 \$19500
Cazuela de vegetales al curry, crema de cajú, arroz basmati

Sattva 🌱 \$19000
Hamburguesa / Croqueta, cremoso de cajú, vegetales asados, mix de verdes, dip

Cazuela India 🌿 \$19500
Panir, especias, tomates cremosos, vegetales, arroz basmati. Consultar otras especialidades.

Krishna Salad 🌱 🌿 \$17500
Ensalada fresca mix de verdes, cherries, repollo colorado, semillas, zanahoria

MINI THALI dom a mie \$22000
Selección especial de 6 preparaciones típicas indias

MAHA THALI jue a sab \$33000
Degustación de 9 platitos indios: panir sabji, raita, aloo gourganga, samosa, pakora, bada, chatni, arroz basmati, raang sabji.

DULCES

Crumble de Manzanas \$8500
Manzanas asadas, almendras caramelizadas, mascabo, ghi de la casa, avena tostada

Cacao Mousse 🌱 \$8500
Cajú, cacao amargo, frutos rojos, húmedo de chocolate y nueces

Srikand Mousse \$8500
Mousse de yogurt casero con cítricos y frutas

Simpli 🌿 \$2200
Leche condensada casera, pasas de uva, nueces

Burfi Kurma 🌿 \$2200
Almendras caramelizadas, leche condensada casera

Ladu \$2200
Garbanzos tostados, cardamomo y nueces

Luglu 🌱 🌿 \$2200
Base de dátiles, higos, ciruelas, coco tostado y almendras

Syam 🌱 🌿 \$2200
Naranjas, cacao amargo, naranjas y dátiles

BEBIDAS

Limonada Ginger \$4900 500ml - \$9000 1lt
Jengibre y menta frescas

Pomelada \$5200 500ml - \$9300 1lt
Pomelo rosado, arándanos

Iced Chai \$5700 500ml - \$9800 1lt
Blend de Daksha, hebras de té negro, naranjas, mascabo

Té frío de \$5700 500ml - \$9800 1lt
Blend de Daksha, hebras de té negro, naranjas, mascabo

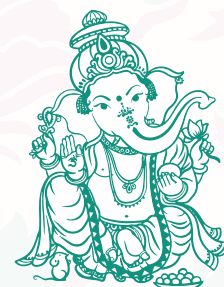
Kombucha \$5000 354cc
Mandarina Verde & Melena de León / Pomelo & Hibiscus

Yogi Chai \$4200
Infusión de especias de blend Ayurvédico de Daksha

Masala Chai \$4500
Tradicional indio con blend de especias, té negro y leche de vaca o vegetal

Agua Con o sin gas \$3000 500cc

Café Expreso / Cortado \$3500



TAKE AWAY

Pedidos al 11 3344 3665

Todos los días:
dom a lun 9 a 17h
mar a sáb 2 a 20h



Viandas Indias & Fusión \$18000

Samosas \$19200 - 4 uds
Empanadas hindúes \$52800 - 12 uds

Croquetas \$19200 - 4 uds
\$52800 - 12 uds

Hamburguesas \$16300 - 4 uds

Milanesas \$16300 - 500grs

Tartas \$12000

Sándwiches \$14300

Pizzas \$12000

Dips \$5600 - ch
\$7000 - gde

Chatnis \$7000- ch
\$8850 - gde

Bombones \$8400 - 4 uds
\$25200 - 12 uds

Postres \$7500

Budines \$11200

Tortas \$73000



Bebidas \$10600

Masalas & Especias \$13800

Ghi \$17500

Libros

Consultar variedades

sujeto a stock. pick up & envíos



dakshasoulfood.com



@dakshacocina



ENCARGOS

Cocina Consciente • Cultura Védica

ENTREGAS EN 24/48HS

PEDIDOS EN WWW.DAKSHASOULFOOD.COM/TIENDA

SAMOSAS Empanadas hindúes

\$19200 - 4 uds
\$52800 - 12 uds

- Calabaza asada, choclo, panir
- Panir, acelgas, parmesano
- Berenjenas, curry masala, olivas negras
- Caprese, berenjenas, panir
- Kachori: brócoli, choclo, zanahorias, especias, panir
- Aloo Masala: Papas, especias, cocidas en ghi

Vegan

- Tofu, curry masala, vegetales
- Calabaza asada, albahaca, tofu, olivas negras
- Acelgas, jengibre, tofu, especias
- Kachori: calabaza, brócoli, zanahorias, especias, tofu
- Seitán casero, hierbas, olivas negras, tomates, vegetales

CROQUETAS

\$19200 - 4 uds
\$52800 - 12 uds

- Mijo, curry masala, vegetales
- Yamaní, acelgas, parmesano, panir
- Calabaza asada, choclo, panir, yamaní
- Brócolis, curry masala, panir, yamaní
- Quinoa, especias, vegetales
- Tofu, yamaní, curry masala

DIPS

\$5600 ch - \$7000 gde

- Mayonesa de zanahorias
- Mayonesa de remolachas
- Hummus de garbanzos

FINGER INDIOS

Chapatis

\$18000 - 10uds

Panes chatos típicos indios, pincelados con ghi / oliva

Badas: Bocaditos tipo falafel

Cocinados en ghi

\$18000 - 12 uds

Masala: garbanzos, especias, coco

Gajar: zanahorias, almendras, masala, coco

Palak: espinacas, nueces, Parmesan

Pakorás: Tempuras típicas, vegetales, garbanzos, especias - con Tamatar Chatni

Cocinados en ghi

\$19300 - 16 uds

CAZUELAS INDIAS

Palak Panir

\$18000

Espinacas cremosas, cubos de panir, masala - con Basmati

Channa Masala

\$18000

Garbanzos, tomates, zanahorias, salsa cremosa de cajú, masala y leche de coco - con Basmati

Matar Panir

\$18000

Tomates cremosos, arvejas frescas, cubos de panir, masala blend - con Basmati

Indian Tofu Sabji

\$18500

Crema de coco, tomates especiados, cubos de tofu, vegetales, especias - con Basmati

Butter Panir Masala

\$18000

Cubos de panir, crema de cajú, tomates, garam masala - con Basmati

Tamatar Panir

\$18000

Berenjenas, cubos de panir, crema de tomates y masala - con Basmati

Papas Gouranga

\$18000

Gratinadas a la crema, panir, hierbas, especias - con Gajar Bada

Calabazas Gouranga

\$18000

Gratinadas a la crema, panir, hierbas, especias - con Gajar Bada

Raang Sabji

\$18000

Mix de vegetales, curry masala, leche de coco - con Basmati

Sambhar

\$18000

Lentejas, crema de coco, masala, vegetales - con Basmati

Arroz Basmati

\$18000

Con almendras tostadas

Dahi Panir Sabji

\$18000

Salsa de yogurt casero, cubos de panir, garam masala, vegetales - con Basmati

Kitchari

\$18000

Mung, basmati, masala, vegetales - con Gajar Bada

Maha Thali

\$27600

Degustación de 9 platos destacados entre fingerfood, cazuelas y salsas.

CAZUELAS FUSIÓN

\$18000

Crepes de chía y arroz, con salsa de tomates

- Acelgas, parmesano, panir
- Calabaza asada, panir, choclo
- Tofu, albahaca, calabaza, olivas negras
- Acelgas, jengibre, especias, tofu

Lasagna - con salsa de tomates

- Berenjenas, tofu, curry masala, vegetales
- Berenjenas, parmesano, acelgas, panir
- Zucchini, calabaza asada, olivas negras, tofu, albahaca

Sattva - vegetales asados, especias y fusión napolitana

- Hamburguesa de legumbres, salsa de tomates, queso fundido
- Croqueta de vegetales y cereales, salsa de tomates, queso fundido
- Tofu, albahaca, calabaza, olivas negras
- Hamburguesa con cremoso de cajú y girasol
- Croqueta con cremoso de cajú y girasol

ENTRE PANES

Masa integral con semillas

Mediterráneo \$14300

Berenjenas asadas, tomates confit, quesos parmesano y cremoso, pesto de albahaca

Mediterráneo Vegan 🌱 \$14300

Berenjenas asadas, tomates confit, quesos parmesano y cremoso, pesto de albahaca

Pizza Primavera \$12000

Vegetales asados, salsa de tomates, queso cremoso

Pizza Mediterránea \$12000

Berenjenas asadas, parmesano, pesto de albahaca, tomates confitados, olivas negras

Pizzas Veganas 🌱 \$12000

Primavera o Mediterránea, con cremoso de cajú y girasol

HAMBURGUESAS 🌱

\$16300 - 4 uds

- Lentejas, especias, cebada
- Garbanzos, romero
- Aduki, yamaní 🌱
- Mung, curry masala, yamaní 🌱
- Quinoa, yamaní, especias 🌱
- Porotos negros, quinoa, masala 🌱
- Tofu, semillas, hierbas

TARTAS \$12000

- Calabaza asada, panir, choclo
- Brócoli, choclo, zanahorias, calabaza, curry masala
- Acelgas, parmesano, panir
- Berenjenas, panir, calabaza
- Tofu, curry masala, vegetales 🌱
- Brócoli, masala, tofu, calabaza 🌱
- Calabaza asada, olivas negras, albahaca, tofu 🌱
- Acelgas, jengibre, tofu 🌱

MILANESAS 🌱 \$16300 - 500 grs

Rebozadas con semillas, curry masala, avena

- Seitán casero, aduki, hierbas
- Tofu orgánico, hierbas

POSTRES

\$7500

Apple Crumble

Manzanas asadas, almendras caramelizadas, mascabo, ghi de la casa, avena tostada

Cacao Mousse 🌱

Cajú, cacao amargo, frutos rojos, húmedo de chocolate y nueces

Srikand Mousse

Yogurt indio, piel de cítricos, reducción de naranjas, húmedo de cítricos

Glicina Mousse 🌱 🌱

Frutos rojos, cajú activado, leche de coco, colchón crocante de almendras

Bombones

\$8400 - 4 uds

\$25200 - 12 uds

Simpli 🌱

Leche condensada casera, pasas de uva, nueces

Burfi Kurma 🌱

Almendras caramelizadas, leche condensada casera

Luglu 🌱 🌱

Higos, dátiles, almendras, nueces, coco tostado, pasas rubias

Ladu

Base de garbanzos tostada, nueces caramelizadas, cardamomo

TORTAS & BUDINES

Tortas \$73000

Madhuri Cake

Banana, coco tostado, crema india Gopinath, dulce de leche

Syama Cake 🌱

Cacao amargo, frutos secos, mousse de cajú activado, frutos rojos

Gajar Cake 🌱

Zanahorias, jengibre, mousse de cajú, vainilla, cardamomo

Budines \$11200 🌱

- Chai Masala y nueces
- Banana y coco tostado
- Cacao amargo y frutos secos
- Zanahoria y jengibre
- Cítricos y pasas
- Calabaza, canela y nueces
- Naranjas y chocolate
- Manzanas y canela

MASALAS & INGREDIENTES

\$13750 🌱 🌱

- Curry Masala
- Garam Masala
- Chai Masala
- Churna Kapha
- Churna Pitta
- Churna Vata

\$14850

- Golden Milk Masala

\$17500

- Ghi - esencia de manteca clarificada

\$7500 🌱 🌱

- Gomasio - sésamo integral, sal marina

\$8400 🌱 🌱

- Queso de Semillas - girasol, sésamo integral, Curry Masala, sal marina

BEBIDAS & INFUSIONES 🌱 🌱 \$10600 1lt

Limonada Ginger

limones, jengibre y menta frescas

Pomelada

Pomelo rosado, arándanos

Iced Chai

Blend de Daksha, hebras de té negro, naranjas, mascabo

Iced Hibiscus

con cítricos y mascabo

Yogi Chai

Infusión de especias de blend Ayurvédico de Daksha

Cedrón

Tizana Pepino



Sin T.A.A.C.