



# MENÚ

Cocina & Cultura Consciente



martes a sábados 9 a 21hs  
domingos y lunes 9 a 18hs

## entradas

### Picada India: degustación de finger foods típicos

badas de garbanzos zanahorias y almendras + Pakoras de vegetales + Kachori Mukha + Bathuras de sésamo y yogurt, servidos con chatni y salsa de yogurt dahi masala

### Samosas **ST V**

empanadas hindúes con panir casero o tofu orgánico y diferentes vegetales y especias, servidas con dip del día. Consultar sabores

### Croquetas **ST V**

de cereales, vegetales y panir casero o tofu orgánico, servidas con dip del día. Consultar sabores

### Chipá Chato **ST**

mandioca, quesos, rúcula, tomates confit, pasta de olivas negras, garrapiñada de girasol

### Chipacitos **ST**

pancitos de mandioca y quesos fundidos con dip de zanahorias

adicional pancitos con dip



## entrepanes

panes integrales con sésamo y girasol

### Vrindavan Sándwich **V**

Panir / Tofu marinados, tomates confit, espinacas especiadas, almendras y pasta de olivas negras

### Mediterráneo

quesos fundidos, tomates confit, láminas de berenjenas asadas con oliva y pesto de albahaca y/o de olivas negras

### Veggie Burger **V**

hamburguesa de legumbres y especias, tomates frescos, verdes hidropónicos, mayonesa de zanahorias o remolachas

### Pizza Primavera

mix de vegetales asados, queso cremoso, salsa pomodoro

### Pizza Mediterránea

berenjenas asadas, tomates confit, parmesano fundido, pesto de albahaca y olivas negras

### Pizza Kids

salsa pomodoro y queso fundido

## principales

### Maha Thali **desde las 12hs**

Experiencia de diversos sabores, texturas y formas de platos tradicionales indios: panir / raang / makhani / aloo gouranga / samosa o kachori / chapati / pakora / bada / chatni / basmati

### Raang Sabji **ST V**

cazuela de mix de vegetales con salsa de curry y cajú activada. Con arroz basmati con cúrcuma y cardamomo

### Makhani **ST V**

guisado tradicional de lentejas de cocción lenta, crema de coco, especias y vegetales. Con arroz basmati

### Panir Sabji **ST**

estofado típico a base de cubos de queso hindú casero cocinados en salsa cremosa de tomate y arvejas frescas. Con arroz basmati con cúrcuma y cardamomo

### Sopa de Temporada **ST V**

sopa de receta familiar con croquetas del día. Consultar sabores. Opcional sin croquetas

### Krishna Salad **ST V**

ensalada fresca del día con mix de verdes orgánicos, repollos, tomates, almendras tostadas, gomasio, zanahoria y semillas

Adicional Chapati: panes chatos típicos indios

Comer puede ser un acto espiritual cuando lo hacés con consciencia. Esta comida fue creada para nutrirte, cuidarte, inspirarte y elevarte.  
¡Que la disfrutes mucho!



## postres & bombones indios



### Crumble

manzanas asadas, almendras caramelizadas con mascabo. servido con crema helada

### Cacao Mousse **STV**

chocolate brasileiro amargo, frutos rojos orgánicos, torta húmeda con frutos secos y mousse de cajú activadas

**Degustación de Bombones: 4uds \$**

### Simpli **ST**

leche condensada casera, pasas, nueces y vainilla

### Narial Burfi **STV**

coco, cardamomo indio, almendras

### Ladu **ST**

garbanzos tostados, nueces caramelizadas, cardamomo

### Burfi Kurma **ST**

leche condensada casera, almendras caramelizadas

### Syam **STV**

naranjas, cacao amargo, maní, almendras, dátiles

### Luglu **STV**

higos, dátiles, coco, ciruelas, nueces, almendras

## bebidas

**V ST**



### Limonada

con jengibre y menta frescas

### Pomelada

pomelo rosado con arándanos orgánicos

### Hibiscus

con naranja y té negro orgánico

### Yogi Chai

infusión de especias de Daksha

### Masala Chai

té tradicional indio con leche

### Kombucha BOOCH

Mandarina y Melena de León / Pomelo & Hibiscus

### Agua

con o sin gas

### Café

expreso o cortado



V= pedir opción vegana

ST= sin trigo

Consultá por nuestros  
Servicios de Delivery y Catering.