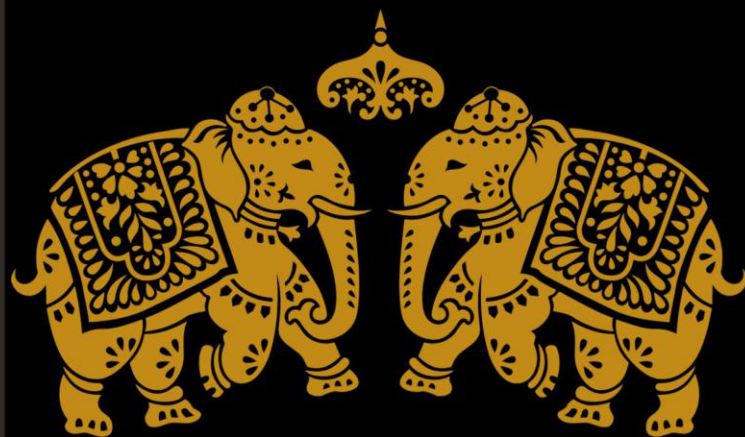




DONDE NARESH

MENU CARD

ESMERALDA 716, SANTIAGO

T: 2 2349 8281



donde_naresh_

www.dondenaresh.cl

VEGANO
DISPONIBLE



@dondenaresh
@donde_naresh_





BIG THALI:

(EL PLATO COMBINADO DE LA INDIA)

BIG THALI ES UN PLATO GRANDE EL CUAL POSEE DIVERSOS CUENCOS EN SU INTERIOR, EN CADA UNO DE ELLOS DIVERSAS PREPARACIONES DE ENTRADA, FONDO Y POSTRE COMO: DAL, CURRY'S, ARROZ, NAAN Y POSTRE. IDEAL PARA PROBAR DE TODO UN POCO.



NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2 

3 

ENTRADAS



1. Samosas \$ 4.500

Empanadas de masa crujente y forma triangular rellenas de papas, arvejas e ingredientes Indios como jengibre, jeera, pimienta, cilantro entre otros.

2. Wada \$ 4.000

Croquetas fritas elaboradas con lentejas y diversos aliños.



3. Bolas de Espinaca y queso \$ 4.000

Rolls de de queso y espinaca de cubierta crocante fritas.

4. Pakora de cebolla \$ 4.500

Cebollas fritas previamente rebosadas en harina de garbanzo y huevo.



5. Chilli Bajji \$ 4.500

Aji frito relleno con verduras rebosado en un batido de harina de garbanzos.

6. Peanut Pakora \$ 4.500

Delicioso maní tostado, rebosado en un batido de harina de garbanzos finalmente fritos en aceite.



7. Champiñon fried putting \$ 6.300

Exquisitos champiñones fritos ideales como aperitivo.

8. Coliflor gobi 65 \$ 4.500

Delicioso snaks frito inspirado en la cocina del sur de la India.



9. Kuzhi paniyaram \$ 6.000

Preparación de masa hervida de legumbres, harina de arroz e ingredientes del sur de la India.

10. Alo bonda \$ 4.000

Bolitas de harina de garbanzos y papas, con más deliciosos aliños indios.



PLATOS MIXTOS



1. Una persona \$ 4.500

1 samosa+ 1 wada+ bola de espinaca queso.

2. Dos personas \$ 7.600

2 samosas+ 2 wada+ pakora de cebolla.



3. Tres personas \$ 10.500

3 samosas+ 3 bolas de espinaca y queso + mix vegetales Bajji.

4. Familia \$ 14.,000

4 samosas, 4 bolas de espinaca y queso+ mix de vegetales pakora.



– DISPONIBLE –
**SAMOSAS
FESTEERA**

NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2 

3 

ENTRADAS CON CARNE



1. Pollo Loly pop \$ 8.000

Alitas de pollo rebozadas en un batido de harina de garbanzos con ingredientes indios, fritas.



2. Pollo Tikka \$ 9.900

Pollo marinado en horno tandoori.



3. Pollo 65 \$ 8.000

Trozos de pollo fritos, aliñados con masala e ingredientes de la India, marinados en harina de choclo.



4. Pollo Murgh Malai Tikka \$ 9.900

Pollo marinado en salsa de mostaza, masala, polvo de castañas de cajú y queso, en horno tandoori.



5. Pollo Chukka \$ 8.000

Pollo especiado con especias del Sur de India.



6. Pollo Tandoori \$ 11.900

Pollo sazonado con diversas especias como masala, ajo, jengibre, cúrcuma entre otros, asados en horno tandoori.



7. Cordero Chuka \$ 9.900

Cordero asado con ingredientes del Sur de India.



8. Cordero Seekh Kabab \$ 16.000

Pinchitos de cordero grillado.



9. Cordero Kola Urundai \$ 12.000

Rolls de cordero frito sazonados con diversos ingredientes.



10. Dedos de pescado (Finger Fish) \$ 9.000

Trozos de pescado frito.



11. Pescado Kal Varuval \$ 9.000

Pescado frito sazonado con cúrcuma, fish masala, semillas de cilantro, entre otros.



12. Camaron 95 golden \$ 10.000

Camarones aliñados en harina de garbanzo, masala, cilantro, cúrcuma entre otros.



13. Camaron Tikka \$ 10.000

Camarones especiados con semillas de cilantro, comino, masala entre otros.

14. Mixto Platos Carnes \$ 22.000

Pollo malai tikka+ pollo tikka+ camarón 95+ pescado kal varuval+ cordero seekh kebab+ ensalada tandoori.



– DISPONIBLE –
**POLLO
TIKKA**

NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2 

3 

CURRYS VEGETARIANOS

CHAMPIÑÓN



- 1. Mutter masala de champinon \$ 8.000**
Delicioso curry de champiñones hecho con base de coco y especias de la India.



- 2. Champinon chettinadu \$ 8.000**
Exquisito curry de champiñones en curry de coco su 14 receta de la abuela india, casera masala.



- 3. Champiñon do pyaza \$ 8.500**
Champiñon en curry de diferentes ingredientes como garam masala, cúrcuma, pasta de jengibre, cilantro entre otros.



- 4. Champinon palak saag \$ 8.000**
Champiñones en delicioso pure de espinacas y especias.



- 5. Mushroom pepper gravy \$ 9.000**
Champiñones en una especiada salsa con pimienta e ingredientes del sur de la India.



PANEER



- 1. Paneer masala mantequilla \$ 8.000**
Queso fresco en salsa de mantequilla cremosa.



- 2. Palak paneer \$ 7.700**
Queso fresco en salsa de espinacas y crema.



- 3. Kadai paneer \$ 8.000**
Queso fresco en salsa a base de tomate y especias.



- 4. Malai Kofta Curry \$ 9.000**
Plato sabroso y cremoso originario del norte de la India con queso fresco.



- 5. Methi Panner masala \$ 9.900**
Delicioso curry de queso fresco cremoso, de ajo, cebolla e ingredientes Indios.



VERDURAS



- 1. Vegetales Chettinadu \$ 7.500**
Diferentes verduras cocinadas de manera casera con curry de coco.



- 2. Navarathna Shahi Korma \$ 9.300**
Curry de verduras hecho con verduras, frutos secos y mantequilla.



- 3. Kadai Sabji Curry \$ 7.800**
Exquisitas verduras cocidas y especiadas con ajo, cardamomo, entre otros.



- 4. Sabji Miloni \$ 9.000**
Mix de vegetales cremosos, especiados con gran masala entre otros.



- 5. Vegetales Nilagiri veg curry \$ 7.500**
Verduras variadas en una salsa de tomates, masala y especias.

BEREJENAS



- 1. Berenjenas Mantequilla masala \$ 8.500**
Curry de coco con berenjenas y masala.



- 2. Baingan Bharta \$ 8.300**
Berenjenas asadas, mezcladas con cebolla, ajo y especias.



- 3. Kathiri Kai Gothsu \$ 7.800**
Exquisita guarnición de berenjenas del sur de la India.

CURRYS CON CARNE

	1. Murgh Tikka Masala <i>Un plato de trozos de pollo asado y marinado.</i>	\$ 8.500	
	2. Pollo Kadai <i>Pollo cocinado en una salsa a base de tomate con especias molidas y pimienta.</i>	\$ 8.000	
	3. Pollo Mantequilla <i>Piezas tiernas de pollo marinadas durante la noche, y cocinadas en una salsa de tomate suave.</i>	\$ 8.200	
	4. Pollo Chettinadu <i>Una receta India Clásica, de la cocina de Chettinad, su 14 receta secreta de abuela India casera de Masala.</i>	\$ 8.200	
	5. Pollo Saag <i>Pollo cocinado en salsa ligera y espinacas.</i>	\$ 8.000	
	6. Pollo Kurma <i>Pollo marinado con yogurt y especias que luego se cocinan y se les añade crema de coco.</i>	\$ 8.000	
	7. Pollo Pali Palay <i>Trozos de pollo en salsa de crema de coco y especias.</i>	\$ 8.300	
	8. Cordero Rogan Josh <i>Consiste en trozos de cordero con una salsa con sabor a ajo, jengibre y especias aromaticas.</i>	\$ 10.200	
	9. Cordero Madras <i>Receta con los sabores del sur de la India, deliciosa y sabrosa.</i>	\$ 9.900	
	10. Cordero Kurma <i>Kurma tiene sus raíces en la cocina mughlai de la India moderna. El sabor de una kurma se basa en una mezcla de especias, y salsa base de crema de coco.</i>	\$ 10.000	
	11. Cordero Chettinadu <i>Una receta India Clásica, de la cocina de Chettinad, su 14 receta secreta de abuela India casera de Masala.</i>	\$ 10.300	
	12. Cordero Kolo Urundai Masala <i>Mezcla de coco rallado, ajíes, jengibre, especias como canela y clavo entre otros.</i>	\$ 10.000	
	13. Pescado Molly <i>Una de las mejores variantes de pescado al curry de Kerala.</i>	\$ 9.300	
	14. Pescado Curry Madras <i>Pescado picante al estilo Chennai.</i>	\$ 9.600	
	15. Pescado ajo Tamarin curry <i>Pescado picante al estilo de kerala receta de la abuela.</i>	\$ 8.800	
	16. Curry de camarón <i>Camarones a base de pimienta cocida con salsa adersada con ajo, jengibre y especias aromáticas.</i>	\$ 9.900	
	17. Camarón Tikka masala <i>Camarón asado y marinado en salsa especiada.</i>	\$ 10.200	
	18. Malabar camaron masala <i>Deliciosa receta con leche de coco y especias.</i>	\$ 9.800	
	19. Camarón thokku <i>Receta tradicional del sur de India.</i>	\$ 9.800	
	20. Pollo Curry <i>Pollo guisado en una salsa a base de cebolla y tomate luego condimentado con variedad de especias india,</i>	\$ 8.000	

NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2  

3   

LEGUMBRES



1. Dal básico

Lentejas con ghee y especias.

\$ 6.500



2. Dal palak

Lentejas con pure de espinacas y crema.

\$ 7.000



3. Dal Makhani

Lentejas en una textura mas cremosa típica de Punjab en la India.

\$ 7.500

4. My soor Dal Tadka

Es un delicioso curry Indio de lentejas rojas, naturalmente vegano.

\$ 7.000



5. Chana Dal

Garbanzos especiados en una salsa cremosa.

\$ 7.000

6. Dal panchmahal

Lentejas en curry, tomate y especias.

\$ 7.500



7. Gujarati Dal

Lentejas caldosas de sabor contrastante agri dulce, vegana sin cebolla y sin ajo.

\$ 7.000



OMELETTES



1. Champiñón omelette

Preparacion de omelette con champiñón y especias de la India.

\$ 3.000

2. Queso Omelette

Preparacion de omelette con especias y queso.

\$ 3.000

3. Egg Chat

Rodajas de huevo, especiadas con chutney y especias.

\$ 3.000



SOPAS



1. Sopa de vegetales manchow

Preparado con vegetales, hortalizas y especias

\$ 2.500

2. Sopa sweet corn

Preparado con choclo, crema y especias.

\$ 3.000



3. Champiñón crema

Preparado con champiñón, crema y especias.

\$ 3.200

4. Sopa de pollo Manchow

Elaborado con trozos pequeños de pollo, hortalizas y especias.

\$ 3.000



NIVELES DE PICANTE:

0 

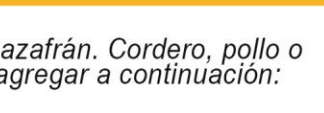
1 

2 

3 

BASMATI

Pulao también se llama pilaf y pulav. Veg Pulao es un plato de una olla hecho con arroz y verduras. Algunas especias y también se agregan hierbas para darle a pulao más sabor y sabor.

	1. Pulao de verduras <i>Arroz con verduras.</i>	\$ 4.000	
	2. Jeera Pulao <i>Arroz simple con comino.</i>	\$ 3.500	
	3. Pulao de Champiñón <i>Arroz suave y sabroso hecho con champiñones.</i>	\$ 4.000	
	4. Kashmir Pulao <i>Arroz on frutas frescas y sazonadas al estilo de Cachemira.</i>	\$ 4.000	
	5. Panner Pulao <i>Arroz Basmathi con queso fresco y especias.</i>	\$ 4.000	
	6. Pulao de arvejas <i>Basmathi con arvejas.</i>	\$ 4.000	
	7. Pulao de castañas de Cajú <i>Elaborado con Castañas de cajú.</i>	\$ 4.000	
	8. Pulao de Cebolla <i>Preparado con cebolla y especias.</i>	\$ 4.000	
	9. Pulao de limón <i>Exquisito arroz con jugo de limón, maní, ají entre otras especias.</i>	\$ 4.000	
	10. Pulao de Menta <i>Arroz delicioso especiado principalmente con menta.</i>	\$ 4.000	

BIRIYANI

Un plato indio de renombre mundial, arroz de grano largo con especias exóticas, como el azafrán. Cordero, pollo o verduras, y una salsa espesa. La selección especial de carne de nuestros chef se puede agregar a continuación:

	1. Biryani de Verduras <i>Cocinado con basmati con verduras frescas, mezcladas con hierbas y especias de la India.</i>	\$ 6.000	
	2. Pollo Tandoori Biryani <i>Pollo asado mezclado con arroz basmati.</i>	\$ 9.000	
	3. Cordero Dum Biryani <i>Estofado de cordero mezclado con arroz.</i>	\$ 10.500	
	4. Camarón Biryani <i>Camarones fritos y mezclados con arroz.</i>	\$ 10.500	
	5. Pescado Frito Biryani <i>Trozos de pescado frito con arroz basmati.</i>	\$ 10.500	

NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2  

3   

PANES DE LA INDIA

Panes planos y crepes sin levadura, hechos principalmente de harina molida y agua. Algunos rellenos de verduras.

	1. Malabar Paratha <i>Pan de harina , banana, azúcar especial de Kerala.</i>	\$ 3.500	
	2. Naan Simple <i>Se asemeja a la pita, sin levadura, cocinado en un tandoor.</i>	\$ 2.200	
	3. Naan de Mantequilla <i>Pan de pita indio cocinado en tandoor sobre mantequilla fresca</i>	\$ 2.400	
	4. Naan de Ajo <i>Pan enriquecido con ajo elaborado en tandoor.</i>	\$ 2.700	
	5. Naan de Ají <i>Naan relleno de ají picado, para amantes de picantes.</i>	\$ 2.200	
	6. Kulcha de cebolla <i>Pan receta de Punjabi.</i>	\$ 3.500	
	7. Naan de queso y ajo <i>Naan relleno de queso y ajo.</i>	\$ 3.500	
	8. Tandoori Roti <i>Roti es una forma redonda de pan de trigo plano y se hornea en tandoor</i>	\$ 2.000	
	9. Paswari naan dulce <i>Es un naan dulce que se rellena con coco deshidratado, sultanas y almendras.</i>	\$ 3.200	
	10. Mint Paratha <i>Naan con hojas de menta</i>	\$ 3.200	
	11. Aloo Paratha <i>Pure y papas aromáticas rellenas de forma redonda y cocidas en horno.</i>	\$ 3.500	
	12. Chapatti <i>Pan sin levadura hecho en una plancha</i>	\$ 2.400	
	13. Poori <i>Pan frito famoso en toda la India.</i>	\$ 2.500	



– DISPONIBLE –
**GARLIC
 NAN**

NIVELES DE PICANTE: 0  1  2  3 

SOUTH INDIAN SPECIAL

Panqueque plano con forma de disco hecho con una mezcla de arroz y lentejas. Una receta de dosa se puede encontrar en Manasollasa en una enciclopedia sanscrita del siglo XI compilada por Someshuara. Todas se sirven con tres tipos de chutney y sambar.



1. Dosa Plana

\$ 6.000

2. Masala Dosa

\$ 7.500



3. Champiñón Masala Dosa

\$ 7.500

4. Dosa Pizza

\$ 7.500



5. Dosa especial Panner

\$ 8.000

6. Dosa ghee

\$ 8.000



7. Dosa Vegetales

\$ 6.500

8. Queso Dosa

\$ 7.000



9. Set Dosa

\$ 7.000

10. Family Dosa Vegetales.

\$ 10.900



11. Dosa de Beterraga Masala

\$ 6.500

DOSAS NO VEGETARIANO



1. Pollo Tikka Dosa

\$ 8.000

2. Pollo Masala Dosa

\$ 8.000



3. Cordero Kurma Dosa

\$ 8.500

4. Camarón Masala Dosa

\$ 8.900



5. Dosa Especial con huevo

\$ 7.200

6. Set Dosa Cordero

\$ 9.900



7. Family Dosa Cordero

\$ 11.900

NIVELES DE PICANTE:

0 

1 

2 

3 

IDLYS

Un tipo de pastel de arroz salado originario del sur de la India. Hecho al vapor, una masa que consiste en lentejas negras fermentadas y arroz.



1. Idly Simple

\$ 4.500



2. Idly Verduras

\$ 5.500



3. Idly Pollo

\$ 6.000



4. Idly Cordero

\$ 6.500



5. Idly Camarón

\$ 6.500



6. Idly menta

\$ 5.000



POSTRES



1. Gulab Jumun

\$ 4.000

Bol fresco de leche dulce khova en almibar con azafrán.



2. Gajar Ka Halwa

\$ 4.000

Mezcla deliciosa de zanahoria rallada cocida, con leche, azúcar, nueces.



3. My soor Paka

\$ 4.000

Delicioso dulce de harina de garbanzos, azúcar y ghee.



4. Laddu

\$ 4.000

Bols suaves elaborados con harina de garbanzos, azúcar y especias.



5. Pathusa

\$ 4000

Postre de textura húmeda de harina, leche y azúcar.



6. Moong Dal Halwa

\$ 4.000

Pudin de lentejas con ghee, especiado y dulce.



7. Payasam Saagj

\$ 4.000

Budin endulzado con leche.



8. Helado Frito

\$ 4.500

Bola de helado con cascara crujiente frita.

9. Jilaphi

\$ 4.000

masitas crujiente de hairnas y almibar de azúcar.

10. Mango Kulfi

\$ 4.500

Postre preparado con leche condensada, mangos y crema.





DONDE NARESH

ESMERALDA 716, SANTIAGO

T: 2 2349 8281

PEDIDOS DIRECTOS
AL 2 2349 8281
O ENCUÉTRANOS EN:



@dondenaresh
@donde_naresh_



www.dondenaresh.cl