



rayastan

INDIAN FOOD

.....
disfruta una deliciosa comida

REALIZA TUS PEDIDOS
A LOS NÚMEROS

(2) 3235 9977
.....



rayastan

INDIAN FOOD

disfruta una deliciosa comida



menús especiales

MENÚ GARAM PARA 2 \$15.900

RAYASTAN SALAD
BHAGARE BENGAN
BASMATI
NAAN DE AJO

MENÚ TÁNTRICO PARA 2 \$19.900

MANCHURIAN
COCONUT CURRY
VEG JALFREZI
BASMATI
NAAN DE AJO

MENÚ STREET PARA 2 \$15.600

STREET SAMOSAS
PAV BHAJI
SINDHI DAL PAKUAN

MENÚ GANJA PARA 2 \$19.380

STREET SAMOSAS
SINDHI DAL PAKUAN
COCONUT CURRY
BASMATI
NAAN DE SESAMO
GULAB JAMUN

entradas y ensaladas

	ANTES	AHORA
-STREET SAMOSAS	\$5.500	\$3.300

Empanadillas de fina masa con comino rellenas de papas y verduras con especias indias. Al mas puro Street food style.

-MANCHURIAN	\$6.800	\$4.080
--------------------	--------------------	----------------

Populares albóndigas con proveniencia indochina. Rellenas de verduras acompañados con una salsa en reducción de verduras, salsa de soya y especias de ambas provincias.

-HARIYALI KHUMB	\$8.000	\$4.800
------------------------	--------------------	----------------

Champiñones marinados en salsa de espinaca, menta y bastantes de especias.

-RAYASTAN SALAD	\$10.000	\$6.000
------------------------	---------------------	----------------

Verduras de distinto tipo cocidas al vapor acompañado de una exótica salsa de maní, ligeramente tostados con ajo, coco, azúcar de palma, salsa picante y sumo de limón. (Alto en proteínas y bajo en carbohidratos)



fondos

-ALOO MATTAR RASEDAR ~~ANTES \$10.000~~ **AHORA \$6.000**

Deliciosas papas con arvejas con masala (condimentado tradicional hindú) con una salsa de cebolla y tomate.

-SINDHI DAL PAKUAN ~~ANTES \$10.500~~ **AHORA \$6.300**

Guiso de lentejas condimentadas, acompañadas de crocante masitas con comino, junto con salsa de tamarindo y cebollita

-PAV BHAJI ~~ANTES \$10.000~~ **AHORA \$6.000**

Mezcla de varias verduras como papa, tomate, cebolla y pimiento verde picado, bastante condimentado, acompañado con el pav (pan con mantequilla tostado). Se debe comer con cebollita y limón (se podría decir que es el ceviche de Mumbai)

-BHAGARE BENGAN ~~ANTES \$13.000~~ **AHORA \$7.800**

Deliciosas berenjenas en salsa de maní con cilantro fresco, pimentón y cebolla. Distingue su sabor ahumado, ya que, se prepara al tandoor previamente.

-SAMBAR CHAWAL ~~ANTES \$13.000~~ **AHORA \$7.800**

Guiso con base de vegetal y tamarindo, originario del sur de la India. Se recomienda comer solo con arroz.

-COCONUT CURRY ~~ANTES \$13.000~~ **AHORA \$7.800**

Verduras en salsa de coco, curry y especias. Plato típico de la costa de la India.

-VEG JALFREZI ~~ANTES \$10.000~~ **AHORA \$6.000**

Liviano plato de verduras salteadas a fuego alto con especias como: pimienta, masala, cúrcuma (lo que ayuda a fortalecer el sistema inmune, alcalinizando el cuerpo)

acompañamientos

-NAAN ~~ANTES \$2.500~~ **AHORA \$1.500**

Pan tradicional de la india cocinado al tandoor (horno)

-NAAN DE AJO ~~ANTES \$3.000~~ **AHORA \$1.800**

Pan tradicional de la india con ajo cocinado al tandoor (horno)

-NAAN DE SÉSAMO ~~ANTES \$4.000~~ **AHORA \$2.800**

Pan tradicional de la india con sésamo cocinado al tandoor (horno)

-BASMATI ~~ANTES \$3.500~~ **AHORA \$2.100**

Arroz de grano largo cocinado con especias aromáticas como cardamomo y anís.

-MATTAR PULAO ~~ANTES \$8.000~~ **AHORA \$4.800**

Arroz de grano largo con cúrcuma y arveja.



postros

-GULAB JAMUN ~~ANTES \$6.000~~ **AHORA \$3.600**

Jugosas bolitas de leche, almíbar, agua de rosas y azafrán

-KULFI ~~ANTES \$6.000~~ **AHORA \$3.600**

Consistente helado indio hecho en casa (sabor almendra o pistacho)

