



ASIA MEETS THE CARIBBEAN • DE ASIA AL CARIBE

ENTRANTES RD

ROLLITOS DE VERANO
Vegetales crudos enrollados en papel de arroz..... \$300

ROLLITOS DE PRIMAVERA
Vegetales fritos enrollados en papel de arroz con salsa de maní..... \$300

SOPAS RD

MULLIGATAWNY
Sopa de pollo y arroz con especias de la India..... \$350

SOPA DE COLIFLOR AL CURRY..... \$300

PASTAS RD

PASTA CON POLLO TERIYAKI..... \$550

PAD THAI CON CAMARONES O POLLO
(también sólo vegetales)..... \$650 / \$550

PLATOS PRINCIPALES RD

CAMARONES AL CURRY ESTILO MAURICIO..... \$750

FILET MIGNON AL HORNO CON ESPECIAS EXÓTICAS..... \$850

MURGH MALAI TIKKA
Brochetas de pollo al estilo indio..... \$650

COLIFLOR O PLÁTANO AL ESTILO COREANO..... \$450

LENTEJAS AL ESTILO MASOOR CON COCO
Combinación de comino dulce y ahumado, coco horneado y ajo en la deliciosa pasta masala..... \$550

STARTERS RD

SUMMER ROLLS
Raw veggies rice paper wrap with sweet chili sauce..... \$300

SPRING ROLLS
Fried veggies rice paper wrap with peanut sauce..... \$300

SOUPS RD

MULLIGATAWNY
Chicken vegetable soup flavored with Indian spices..... \$350

COCONUT CAULIFLOWER CURRY SOUP..... \$300

PASTAS RD

CHICKEN TERIYAKI PASTA..... \$550

PAD THAI NOODLES WITH SHRIMPS OR CHICKEN
(vegetables only also available)..... \$650 / \$550

MAIN COURSES RD

MAURITIOUS SHRIMP CURRY..... \$750

OVEN ROASTED FILET MIGNON WITH EXOTIC SPICES..... \$850

MURGH MALAI TIKKA
Indian chicken skewers..... \$650

KOREAN-STYLE CAULIFLOWER OR PLANTAIN POPCORN..... \$450

BLACK MASOOR DAAL WITH COCONUT
Combines sweet and smoky cumin, roasted coconut and garlic to form a unique masala paste..... \$550

+28% tax and service

