

Sugerencias

PRINCIPIANTE PARA DOS \$25.900

Entrada de empanaditas indias más fondos pollo condimentado en tomate y suave especias más lentejas rojas al curry acompañado de pan indio y arroz basmati.

- 1 Porción de Samosas
- 1 Butter Chicken
- 1 Dal Tadka
- 1 Arroz Basmati
- 1 Naan



VEGETARIANO PARA DOS \$29.900

Entrada de empanaditas indias más fondo , queso indio en salsa exótica condimentada más plato de lentejas con variedades de acompañamiento de pan y arroz basmati.

- 1 Porción de Samosas
- 1 Dal Makhani
- 1 Punjabi Paneer
- 1 Arroz Basmati
- 1 Till Dania Naan



AFRODISÍACO PARA DOS \$31.696

Entrada de camarones en sésamo, fondo de berenjenas en salsa condimentada más pollo en salsa de coco almendra curry, acompañada de pan indio y arroz basmati.

- 1 Porción de Jheenga Til Tikka
- 1 Achari Bengan
- 1 Murgh Mitha Masala
- 1 Arroz Basmati
- 1 Lasun Naan



VITACURA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

HOLANDA

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

LA REINA

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Sugerencias

MENÚ VEGANO \$24.900

- 1 Porción de Samosas
- 1 Angoori khumbah aur matar
- 1 Punjabi Chole Masalaa
- 1 Arroz Basmati
- 1 Naan



MAHARAJA PARA DOS \$42.500

Entrada de pollo tandoori con fondos de cordero en salsa de cebolla masala más camarones en salsa de tomate especias acompañado de pan indio y arroz basmati.

- 1 Porción Murgh Tandori
- 1 Mathan Rogan Josh
- 1 Jheenga Punjabi
- 2 Arroz Basmati
- 2 Naan

PRINCIPIANTE PARA CUATRO

\$59.400

- 1 Porción de Pacora Mix
- 1 Porción de Samosas
- 1 Mathan Rogan Josh
- 1 Murgh Mitha Masala
- 1 Murgh tikka makhni
- 3 Arroz Basmati
- 2 Naan

INDIA PARA DOS \$30.400

Menú condimentada a base de pollo con jengibre más cordero en salsa picante acompañado de pan indio y arroz basmati.

- 1 Murgh Adraki
- 1 Bally Gosth
- 2 Naan
- 1 Arroz Basmati

SPICY PARA CUATRO \$59.990

Entrada de camarones en sésamo más fritos de verduras, fondo de camarones al curry y coco, cordero en salsa de cebolla con masala y pollo indio al jengibre, pan y arroz basmati.

- 1 Porción de Jheenga Til Tikka
- 1 Porción de Pacora Mix
- 1 Goa jheenga Curry
- 1 Mathan Rogon Jhosh Spicy
- 1 Adraki paneer
- 3 Arroz Basmati
- 2 Naan



VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Chatpati'

(Entradas)

Samosas

Fina masa con comino, rellena de papas y verduras con especias indias.
Thin dough stuffed with cumin potatoes and vegetables with Indian spices

\$4.750

Paneer Tikka

Queso de la casa macerado en una exótica salsa tikka, a base de especias indias.
Our restaurant's cheese marinated in a tikka sauce exotic species based on Indian spices

\$6.100

Johar E Motia

Champiñones frescos en una suave salsa blanca con deliciosas castañas de cajú y un toque sutil de cardamomo.
Fresh mushrooms in a light white sauce with caju delicious chestnuts and a subtle touch of cardamom

\$7.300

Jheenga Til Tikka

Camarones apanados en sésamo con doce especias.
Shrimp sauteed in tikka sauce with twelve delicious spices

\$7.980

Pacora Mix

Crocantes frituras de queso indio, ají y cebolla en batido de harina de garbanzo.
Crunchy fried Indian cheese, chili, onion in chickpea batter

\$5.570

Goa Chilly Jheenga

Frescos camarones salteados con cebolla, pimentones, tomates y especias.
Shrimp sauce in Goan style, fresh onion, pepper, tomato and spices

\$7.980

Goa Chilly Bengan

Berenjenas con cebolla salteada, pimentones, tomates y especias.
Eggplant sauce in Goan style, fresh onion, pepper, tomato and spices

\$5.150

Papadams

Fina masa de garbanzo con especias, fritos acompañados con tomates, cebolla, cilantro y masala.
Fine chickpea and spice fried mass, accompanied with onions, tomatoes, coriander and masala

\$3.600

Murgh Tikka

Pollo especiado al tandoor con salsa tikka.
Chicken seasoned with tandoor tikka sauce.

\$6.100

Murgh Pacora

Crocante pollo frito en un batido de harina de garbanzo.
Crispy fried chicken in a chickpea flour shake.

\$5.780

Jheenga Koliwada

Camarones apanados y marinados en masala con un toque picante y ácido.

shrimp breaded and marinated in masala with a spicy and acid touch.

\$9.350

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Veshnu

(Vegetariano)

Dal Makhani

Típico plato indio cremoso con tres tipos de lentejas cocinadas con mantequilla y especias indias.

Typical creamy Indian dish with three kinds of cooked lentils and Indian spices in butter.

\$10.400

Dal Tadka

Lentejas rojas en crema al curry y especias indias.

Red lentil curry cream and Indian spices.

\$7.560

Malai Kofta

Croquetas de papa rellenas con frutos secos y queso indio, en una delicada salsa dulce de cajú y masala.

Croquettes stuffed with nuts and Indian cheese in a delicate sweet caju and masala sauce.

\$9.870

Sahi Aloo

Papas cocidas en deliciosa salsa de castañas de cajú y un toque aromático de cardamomo.

Potatoes in delicious caju sauce and an aromatic touch of cardamom.

\$7.560

Angoori Khumb Aur Matar

Frescos champiñones y arvejas en una cremosa salsa de cebolla con especias.

Fresh mushrooms and peas in a creamy onion sauce with spices.

\$7.900

Achari Aloo

Deliciosas papas en una mezcla de salsas tradicionales de la India, con sabor ácido picante.

Delicious potatoes in a mixture of sour flavored sauces, together with traditional Indian spices.

\$6.200

Achari Bengan

Berenjena macerada y cocinada en salsa achari (mezcla de salsas afrodisíacas), con sabor ácido picante.

Eggplant marinated and cooked in an Achari sauce (aphrodisiac mix sauce) with a spicy sour taste.

\$9.200

Aloo Matar Aur Gobhi

Deliciosas papas con arveja y coliflor en masala, condimentadas al estilo tradicional hindú, con una salsa de cebolla y tomate.

Delicious potatoes with peas in a traditional Hindu masala flavored with onion and tomato sauce.

\$7.300

Punjabi Chole Bhatura

Es una de las recetas punjabi más popular. Chole se refiere a un curry picante preparado con garbanzos blancos, con masa frita bhatura.

Is one of the most popular punjabi. chole stands for a spicy curry made with white chickpeas and bhatura is fried leavened flat bread.

\$9.200

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Murgh

(Pollo)

Murgh Tikka Makhni

Pollo cocinado en mantequilla y tomate con salsa tikka.
Chicken cooked in butter and tomato with tikka sauce

\$10.080

Butter Chicken

Pollo en crema de tomate, cocinado en mantequilla y masala.
Chicken cooked in tomato cream, butter and masala

\$10.080

Murgh Kali Mitch

Salsa blanca con castañas de cajú y cortes de pimentón.
White sauce with chestnuts and pepper caju

\$10.920

Murgh Adraki

Pollo en delicada salsa de cebolla con jengibre rallado.
Chicken in delicate ginger and onion sauce

\$10.080

Murgh Mitha Masala (Plato dulce)

Pollo macerado en deliciosa crema de almendra, coco y masala.
Chicken marinated in delicious almond cream, coconut and masala

\$11.130

Achari Murgh

Pollo macerado en mezcla de salsas tradicionales de la India con sabor ácido picante.
Chicken marinated in traditional Indian blend of sauces, with an sour and spicy taste

\$9.975

Murgh Tikka Masala

Pollo en salsa tikka con masala y pimentón.
Chicken tikka sauce with masala and paprika

\$10.080

Murgh Korma

Pollo en una cremosa salsa de cajú, masala y cardamomo, sabor dulce.
Chicken in a creamy caju sauce, sweet masala and cardamom.

\$10.920

Murgh Curry

Tradicional plato indio de pollo con salsa de curry y masala.
Traditional Indian chicken dish with curry and masala sauce

\$9.870

Saagh Murgh

Exótica salsa de espinacas condimentada al estilo indio con trozos de pollo.
Exotic Indian styled spicy spinach sauce, and chicken nuggets

\$9.870

Murgh Punjabi

Pollo condimentado al puro estilo indio con masala y kasturi methi en dos tipos de salsa, tomate y cebolla.

Chicken seasoned in two types of Indian styled sauces: tomato and onion, together with masala and Kasturi Methi seasonings

\$9.990

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Paneer

(Queso)

Mattar Paneer

Es un plato vegetariano del norte de la india que consiste en Paneer (queso hecho en casa) con arvejas en una salsa a base de tomate y garam masala.
Is a vegetarian north Indian dish consisting of peas and farmer's cheese (paneer) in a tomato based sauce, spiced with garam.

\$9.200

Paneer butter masala

Delicioso queso indio hecho en casa con salsa de tomate y masala.
Delicious homemade Indian cheese with tomato sauce and mildly spicy masala

\$9.200

Adrahaki Paneer

Queso indio en una delicada salsa de cebolla con jengibre rallado.
Homemade Indian cheese in a delicate ginger and onion sauce

\$9.200

Sahi Paneer

Queso indio en salsa de cajú con masala, aromatizada con cardamomo.
Homemade Indian cheese in a caju and masala sauce, with a hint of cardamom

\$9.870

Paneer Tikka Masala

Preparación especial de queso indio cocinado al tandoor, luego salteado en 2 tipos de salsa de tomate, cortes de pimentón, cebolla y masala.

Special preparation of Indian cheese cooked in tandoor, then sautéed in 2 types of tomato sauce, paprika, onion and masala cuts.

\$10.200

Saagh Paneer

Exótica salsa de espinacas condimentada al estilo indio con queso indio hecho en casa.
Homemade Indian cheese with exotic spicy indian spinach sauce

\$8.990

Samunder Ka Khana

(Platos del mar)

Jheenga Miha Masala (Plato dulce)

Especial de la casa: camarones macerados en crema de coco, almendras y masala.
Home special Shrimps in almond and coconut sauce

\$13.400

Masalledar Machi

Pescado en salsa de cebolla, tomate y especias, medianamente picante.
fish in onion sauce, together with mildly spicy tomato and spices

\$11.760

Kali Mitch Ka Jheenga

Camarones con pimentones y pimienta en salsa de castañas de cajú.
Shrimps with peppers and onion pepper in medium spicy sauce

\$13.020

Jheenga Punjabi

Afrodisiaco plato con camarones condimentado al puro estilo indio en dos tipos de salsa: tomate, cebolla y masala más aliño especial Kasturi Methi.
Aphrodisiac dish with shrimp, pure Indian style flavored in two types of sauce: tomato, onion and masala plus Kasturi Methi special dressing.

\$12.300

Chatpati Kekrey

Jaiba en salsa de tomate con frito de cebolla y especias indias.
Crab in tomato sauce with fried onions and Indian spices

\$11.450

Goa Jheenga Curry

Camarones en salsa de curry, cebolla, ajo, coco y especias. Se recomienda acompañar con arroz basmati.

Shrimp together with curry, onion, garlic, coconut and spices sauce. We recommend the basmati rice as side dish

\$12.500

Goa Machi Curry

Pescado en salsa al curry, cebolla, ajo, coco y especias. Se recomienda acompañar con arroz basmati.

Fish curry, onion, garlic, coconut and spice sauce. We recommend the basmati rice as side dish

\$11.760

Spicy Calamari Masala fry

Calamares fritos al estilo de Goa con aceite de coco mostaza cebolla tomate

Goa-style fried squid with coconut oil mustard onion tomato

\$12.500

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981 +569 4417 3987 +56 2 3230 1278 +569 6237 1976 +562 3235 9977

Gosht

(Cordero)

Gosht Nilgiri Korma

Cordero en un estilo del sur de la India (Nilgiri mountains), llamado así por lo verde de las montañas, con una mezcla de coco, menta y cilantro sabor picante.
Lamb in a South Indian style (Nilgiri mountains), named for the green of the mountains, with a mixture of coconut, mint and coriander spicy flavor.

\$14.600

Gosht Adraki

Cordero magallánico en salsa de cebolla con jengibre rallado.
Lamb with onion and ginger sauce

\$14.600

Balti Gosht

Cordero magallánico en salsa de cebolla con tomate y especias, servido en balde (balti).
Lamb with tomato onion sauce and spices, all served in bucket (Balta)

\$14.600

Rogan Josh

Famoso plato indio de cordero magallánico macerado en salsa de cebolla, con finas especias indias y bastante masala.
Famous Indian lamb dish marinated in onion sauce with spices and plenty of fine masala

\$14.600

Kababs & Tandoor

(Asado y Horno Indio)

El tandoor es un horno cilíndrico característico de la región del Punjab, en el norte de la India, que cocina los alimentos con carbón vegetal, alcanzando temperaturas cercanas a los 480 ° C.

Los alimentos cocinados con un horno tandoor mantienen todos los jugos y sus sabores.

Murgh Malai Kabab

Kabab de pollo con crema de castañas de cajú.
Chicken kabbab with chestnut cream cajú

\$9.240

Murgh Haraly Kabab

Kabab de pollo bañado en salsa de menta.
Chicken kabbab bathed in mint sauce

\$8.610

Sheek Kabab

Kabab de pollo molido con cebolla, ajo y especias al tandoor.
Grinded chicken kabbab with onions and spices in the tandoor

\$8.200

Murgh Tandoori

Truto de pollo con salsa tikka al tandoor.
Chicken legs with tikka sauce and tandoor

\$9.870

Mix Kababs

Mezcla de los kababs de la casa.
House mix kabbas

\$17.010tt

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Naan

(Pan)

Naan

Pan tradicional indio al tandoor.
Traditional Indian bread to the tandoor.

\$2.000

Till Dania Naan

Pan indio con sésamo y cilantro.
Indian bread with sesame and coriander

\$3.000

Lasun Naan

Pan indio con ajo.
Indian bread with garlic.

\$2.600

Cheese Naan

Pan indio con queso.
Indian bread with cheese.

\$3.600

Tandoori Kulcha

Típico pan de la India con cebolla y cilantro picado.
Typical Indian bread with onion and chopped coriander.

\$3.000

Peshawari Naan

Pan indio con coco y frutos secos.
Indian bread with coconut and nuts.

\$3.600

Basmati'

(Arroz)

Arroz Basmati

Arroz de grano largo, aromático, importado de la India.
Long-grain, aromatic rice, imported from India.

\$3.500

Jheenga Biryani

Arroz Basmati con camarón y especias.
Basmati rice with shrimp and spices.

\$11.600

Tarkari Biryani

Arroz Basmati con verduras y queso indio.
Basmati rice with vegetables and indian cheese.

\$6.900

Murgh Biryani

Arroz Basmati con pollo y especias.
Basmati rice with chicken and spices

\$7.400

Kashmiri Pulao

Arroz Basmati con frutas y especias.
Basmati rice with fruits and spices.

\$5.100

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Mithai

(Postres)

Kulfi

Helado indio hecho en casa (almendra y pistachos).
Homemade Indian pistachio and almond ice cream

\$4.900

Gulab Jamun

Dulces bolitas de almidón de leche maceradas en agua de rosas con azafrán.
Sweet milk starch balls marinated in rose water with saffron.

t

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977

Hablar de Rishtedar es hablar de un lugar exótico e innovador, donde los sabores se entremezclan con un ambiente de primer nivel, para traer lo mejor de la cocina de la costa de India.

Una cocina con más de 5.000 años de tradición, caracterizada por el masala pero que ha evolucionado a medida que se escribe la historia con influencias de portugueses, persas e ingleses, y a la que años más tarde se le añadieron ingredientes del nuevo continente como el tomate, el ají, el choclo y la papa, transformando la cocina en una experiencia que reúne elementos de todo el mundo que convergen en platos únicos, creados por chefs traídos directamente desde India.

¿Cómo comer con Naan?



Rompe un trozo de Naan.
Break a piece of Naan.



Abrirlo (a modo de pan pita).
Open it (like pita bread).



Sosteniendo el Naan, tomar un poco de comida y untarla en la salsa

Holding the Naan, take some food and anoint in the sauce.



¡Comer y disfrutar!

¡Eat and enjoy!

Recomendaciones al recibir tu pedido:

1.



Recibe tu comida y sácale la tapa.

2.



Mete el envase al horno a 100°C por 10 minutos.

3.



Lávate las manos mientras se calienta la comida.

4.



Sirve con cuidado.

VITACURA

HOLANDA

LA REINA

+56 9 8888 3581 +56 2 3204 0981

+569 4417 3987 +56 2 3230 1278

+569 6237 1976 +562 3235 9977