

# Café Campestre

## Take Out Menu

We use organically grown produce from our farm and what we don't grow we buy from local farmers.

All our food is freshly prepared and we cook and bake with sustainably harvested firewood.

This is the "Curry" section of our menu, to enjoy our full menu please visit our restaurant in Balue.

\*Take Out menu is available from 12pm to 8pm, 7 days a week

\*Please order via Whatsapp +505 8400 1881, messages only please

\*We will give a collection estimate when your order is placed

\*We charge a C\$50 refundable deposit for reusable food containers

\*Minimum order is C\$400 (excluding container deposits) payable by cash, card or Paypal on collection

### The Curry section

Curry runs through our veins at Café Campestre and are freshly prepared with our own in house spice blends

#### Green Chicken Curry - C\$295

Chicken, fresh lemongrass, galangal, green chilli, coriander, kaffir lime, eggplant and coconut milk

#### Red Beef Massaman - C\$295

A fragrant and mildly spiced tender beef curry with coconut milk, kaffir lime, tamarind and peanut

#### Pumpkin and Chick Pea Curry \*(VG) - C\$260

Pumpkins sautéed in coconut milk with chick peas, fresh turmeric, lemongrass, ginger, lime and red chillies

#### Curry Karnataka - C\$295

A rich and heavily spiced, succulent pork shoulder curry from Karnataka in India, slow cooked over a wood fire

#### Veg Dhansak Curry \*(VG) - C\$260

A rich and spicy spinach, onion and lentil curry slow cooked with local seasonal vegetables

#### Chicken Tikka Masala - C\$295

A thick curry gravy made with local yoghurt marinated chicken, medium spiced

#### Beef and Pumpkin Balti - C\$295

A well spiced, slow cooked curry of Beef and Pumpkin from Birmingham, England, made with our balti spice mix

### Sweet treats

#### Brownie \*(V) - C\$100

Delicious, rich and gooey dark chocolate brownie

#### Cookies - \*(V) C\$35 each

Decadent Peanut Butter or Nutella cookies

### Half Portions and Extras

We offer do-it-yourself curries with mix n' match half portions, or served as side dishes. If building your own, add your rice, chutneys, flat breads, raita and pickles from the 'Extras' section

#### Curries

Green Chicken	C\$130
Beef Massaman	C\$130
Pumpkin and Chick Pea	C\$110
Karnataka	C\$130
Beef and Pumpkin Balti	C\$130
Dhansak	C\$110
Dal	C\$100
Chicken Tikka Masala	C\$130

#### Extras

Rice	C\$35
Flour Flat Bread	C\$25
Raita	C\$25
Chutney	C\$25
(mango, pineapple, starfruit or pumpkin)	
Pickles	C\$25
(Indian salad, peanut chayote or fermented lime)	

### Wines and Beers

<u>White</u>	Lazo Sauvignon Blanc	C\$360 bottle
	Lazo Chardonnay	C\$360 bottle
	Underraga Sauvignon Blanc	C\$400 bottle
<u>Red</u>	Lazo Cabernet Sauvignon	C\$360 bottle
	Lazo Merlot	C\$360 bottle
	Finca Las Moras Malbec	C\$400 bottle
	Underraga Cab/Sauvignon	C\$400 bottle
	Underraga Merlot	C\$400 bottle
<u>Beer</u>	Victoria/Toña (can)	C\$50
	Victoria/Toña 12 pack	C\$440

\*V = Vegetarian / \*VG = Vegan

# Café Campestre

## Comida para Llevar

Nuestro menú utiliza productos cultivados orgánicamente de nuestra granja y lo que no cultivamos, lo compramos a los agricultores locales. Toda nuestra comida esta recién preparada y cocinamos y horneamos con leña sostenible. Este es un menú de Curry, para disfrutar de nuestro menú completo, considere comer en nuestro restaurante en Balgue

\*Estamos abiertos para comida al domicilio de las 11am hasta las 8pm, 7 días de la semana

\*Por favor ocupar solamente Whatsapp por mensaje para pedir tu comida con numero +505 8400 1881

\*Avisamos la hora de coleccion de tu comida con tu pedido

\*Cobramos un deposito de C\$50 para contenedores retornable para comida

\*Mínimo orden es de 400C\$ (excluyendo depósitos) pagado con la entrega o adelante por tarjeta o Paypal

### Selección de Curry

El Curry corre por nuestras venas en el Café Campestre y están recién preparado con nuestra propias mezclas de especias

#### Curry Verde con Pollo- C\$295

Pollo, zacate limón, jengibre, chile verde, berenjena, cilantro y leche de coco

#### Curry Rojo Massaman de Res - C\$295

Un curry aromática y poco picante, con res cocido al suave y leche de coco, hoja de lima, tamarindo y manís

#### Curry de Ayote y Garbanzos \*(VG) - C\$260

Calabazas salteadas en leche de coco con garbanzos, cúrcuma fresca, jengibre, lima y chilles rojos

#### Curry Karnataka - C\$295

Un curry rico de especias y cerdo cocido muy suave y lento con lena, de Karnataka en la India

#### Curry de Verduras Dhansak \*(VG) - C\$260

Un curry picante y rico de especias y espeso con lentejas y verduras loca y moringa

#### Pollo Tikka Masala - C\$295

Salsa espesa de curry especiada hecha con pollo marinado con yogur local y crema fresca, de Glasgow, Escocia

#### Balti de Res y Calabaza - C\$295

Un curry bien especiado y cocido a fuego lento de carne de res y calabaza de la Birmingham en Inglaterra, elaborado con nuestra mezcla de especias Balti

### Dulces

#### Brauni \*(V) - C\$100

Delicioso, rico y pegajoso de chocolate oscuro

#### Cookies \*(V) - C\$35

Decadente galleta de mantequilla de mani o Nutella

### Mitad de Porcion y Extras

Ofrecemos curry "hágalo usted mismo" con medias porciones para mezcla y combinar, o servido como guarnición. Si prepara el suyo propio, agregue su arroz, chutneys, panes planos, raita y encurtidos de las "Extras"

#### Curry

Pollo Verde	C\$130
Masaman de Res	C\$130
Calabaza y Garbanzo	C\$110
Karnataka	C\$130
Balti de Res y Calabaza	C\$130
Dhansak	C\$110
Dal	C\$100
Pollo Tikka Masala	C\$130

#### Extras

Arroz	C\$35
Tortilla de harina	C\$25
Raita	C\$25
Chutney	C\$25
(mango, piña, carambola, ayote)	
Pepinillos	C\$25
(Ensalada India, chayote de maní o lima fermentada)	

### Vinos y Cervezas

<u>Blanco</u>	Lazo Sauvignon Blanc	C\$360 botella
	Lazo Chardonay	C\$360 botella
	Undurraga Sauvignon Blanc	C\$400 botella
<u>Tinto</u>	Lazo Cabernet Sauvignon	C\$360 botella
	Lazo Merlot	C\$360 botella
	Finca Las Moras Malbec	C\$400 botella
	Undurraga Cab/Sauvignon	C\$400 botella
	Undurraga Merlot	C\$400 botella
<u>Cerveza</u>	Victoria/Toña (lata)	C\$50
	Victoria/Toña 12 pack	C\$440

\*V = Vegetariana / \*VG = Vegano