



This menu is an ode to India — to the smoky street corners of Mumbai, to the spice-filled kitchens of Goa, and to the comforting bowls of daal and khichari that heal everything from a cold to heartbreak.

Everything on our menu is made with our AiA Wellness concept in mind, as seed-oil free as possible, and crafted with seasonal ingredients to bring your South Asian favorites reimagined with a plant-based twist.

Here, comfort meets consciousness. Familiar dishes are reimagined with care — hearty enough to fill you, wholesome enough to nourish you, and humble enough to feel like your nanima’s kitchen.

Our Nourishing Biome promises:

- No refined sugar
- No seed oils
- No processed food
- Mostly organic produce
- Dairy free (optional)
- Non GMO



SMALL PLATES

ALOO GOBI

Spring potatoes, organic cauliflower and pea stew with essence of ginger, mace, and cinnamon.

SAMOSA CHAAT

Street food inspired chickpea stew, served with tamarind chutney, cilantro-jalapeño chutney, sev, and papad.

PERSIAN CUCUMBER

Persian cucumber salad, garden mint, Kashmiri chili pepper, toasted black cumin vinaigrette, cold-pressed mustard oil and mustard seed relish.

PERSIAN FATTOUSH SALAD

Fresh organic greens, pomegranate, home-baked pita chips, extra virgin olive oil, Persian cucumber, radish, organic mint, and parsley.

TAMATAR PANEER

Homemade tofu, stewed in a rich organic tomato and asafoetida broth, served with organic cauliflowers and peas.

+ Swap - Paneer.

MAIN

TIKKA MASALA

Rain mushroom harvest from the mountains, grilled in Tikka Masala spices, served with organic fennel salad, Persian cucumber, green mango, heirloom cilantro, and mint.

+ Add on - Chicken tikka.

PEELA CURRY

Homemade yellow curry, served with heirloom carrots, broccoli, and baked yellow sweet potato.

+ Add on - Tandoori shrimp. 

TANDOORI

Locally sourced fish, grilled tandoori-style, served with bok choy and ginger salad.

BIRYANI

Homemade biryani, with smoked onions from a wood-fired oven, Medjool dates, and heirloom cilantro.

DAAL MAKANI

Pakistan organic black lentil stew, served with roasted garlic and tofu-based cream.

GARNISHES

BASMATI RICE

Steamed to perfection with black cardamom, clove, coriander seeds, and cumin.

NANIMA’S KITCHARI

Savory mung bean and basmati stew.
Simple, nourishing, and delicious, served with extra virgin olive oil and organic parsley.

CARROTS AND MASALA

Organic raw carrot noodles, sumac and garam masala, fresh cilantro, and coconut spread.

HOMEMADE NAAN

Garlic and parsley or plain — choose and enjoy.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



SEAFOOD

While many businesses include a 20% service charge, we do not. Our team takes great pride in providing excellent service, and if you feel inclined, any gratuity is sincerely appreciated. It means a great deal to them and their families.

We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We serve food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding.



Este menú es una oda a la India: a las esquinas callejeras ahumadas de Mumbai, a las cocinas llenas de especias de Goa y a los reconfortantes cuencos de daal y khichari que sanan todo, desde un resfriado hasta un corazón roto.

Todo en nuestro menú está elaborado bajo el concepto AïA Wellness, utilizando la menor cantidad posible de aceites de semillas y con ingredientes de temporada para ofrecer tus favoritos del sur de Asia reimaginados con un giro basado en plantas.

Aquí, la comodidad se encuentra con la consciencia. Platos familiares reimaginados con cuidado — lo suficientemente abundantes para saciarte, lo suficientemente nutritivos para sostenerte y lo suficientemente humildes para sentirse como la cocina de tu nanima.

Nuestro Nourishing Biome promete:

- Sin azúcar refinada
- Sin aceites de semillas
- Sin alimentos procesados
- Mayormente productos orgánicos
- Libre de lácteos (opcional)
- No transgénico (Non-GMO)



PLATOS PEQUEÑOS

ALOO GOBI

Estofado de papa de invierno, coliflor orgánica y guisantes, con esencia de jengibre, macis y canela.

SAMOSA CHAAT

Estofado de garbanzos inspirado en comida callejera, servido con chutney de tamarindo, chutney de cilantro, sev y papdi.

PEPINO PERSA

Ensalada de pepino persa, menta de huerto, chile Kashmir, comino negro, aceite de mostaza prensado en frío y relish de semilla de mostaza.

ENSALADA PERSA FATOUSH

Hojas verdes orgánicas de la huerta, granada, pita crujiente, pepino persa, rábano, menta y perejil orgánicos.

TAMATAR PANEER

Tofu casero con tomates orgánicos y extracto de asafétida, coliflores orgánicas y guisantes.

+ Cambia por - Paneer.

PRINCIPALES

TIKKA MASALA

Hongos de lluvia estilo Tikka Masala, ensalada de hinojo orgánico, pepino de huerta, mango verde, cilantro y menta.

+ Agrega - Chicken tikka.

PEELA CURRY

Curry amarillo casero, servido con zanahorias silvestres, brócolis y camote amarillo a la leña.

+ Agrega - Camarón Tandoori.

TANDOORI

Pesca local al estilo tandoori, servida con ensalada de bok choy y jengibre, pico de gallo con mango y comino negro.

BIRYANI

Biryani al estilo de la casa, con hongos ahumados, cebolla a la leña y dátiles Medjool.

DAAL MAKANI

Lentejas negras de Pakistán, crema de ajo rostizado y tofu orgánico.

GUARNICIONES

ARROZ BASMATI

Cocinado al vapor a la perfección, con cardamomo negro, clavo, semillas de cilantro y comino.

KITCHARI DE TU NANIMA

Reconfortante estofado de mungo y basmati. Sencillo, nutritivo y delicioso, servido con aceite de oliva extra virgen y perejil orgánico.

ZANAHORIAS Y MASALA

Fideos de zanahoria cruda orgánica, cilantro fresco, sumac y garam masala, untable de coco.

NAAN HECHO EN CASA

Ajo y perejil o natural — elige y disfruta.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



MARISCOS

Mientras que muchos negocios incluyen un cargo por servicio del 20%, nosotros no lo hacemos. Nuestro equipo se enorgullece de brindar un servicio excelente, y si así lo deseas, cualquier propina será sinceramente apreciada. Esto significa mucho para ellos y sus familias. Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Servimos comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión.