



Ορεκτικά

1. Σαμόζα λαχανικών 4,5€
Τραγανή τριγωνική ζύμη γεμάτη με ελαφρά μπαχαρικά λαχανικά
2. Κοτόπουλο Pakora 5€
Κομμάτια κοτόπουλου μαρινarisμένα με κάρυ
3. Paneer Pakora 4,5€
Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγαντά

Σαλάτες

Επιλέξτε το σαλάτα σας

1. Χωριάτικη σαλάτα 4€
Ντομάτα, αγγούρια, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα, ελιές, ρίγανη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
2. Πράσινη σαλάτα 4,5€
3. Κοτοσαλάτα 5€
4. Ραϊτά 2,5€
Γιαούρτι κτυπημένο με φρέσκα βότανα και αγγούρι

Πιάτα Tandoori

Επιλέξτε το πιάτο Tandoori σας

1. Tikka κοτόπουλου 6,5€
Κομμάτια χωρίς κόκκαλα κοτόπουλου μαρινarisμένα σε πικάντικο γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας και ψητό στο Tandoor
2. Κοτόπουλο Malai Tikka 6,5€
Κομμάτια στήθους κοτόπουλου μαρινarisμένα σε κρέμα τυριού και σάλτσα ανακαρδιοειδών, αρωματισμένα με βότανα
3. Κοτόπουλο Tandoori (2 τεμ.) 7,5€
Τρυφερό κοτόπουλο με κόκκαλα μαρινarisμένο σε γιαούρτι και μπαχαρικά, μαγειρεμένο στο Tandoor
4. Paneer Tikka 6,5€
Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινόπιπερο, ντομάτες και μια ειδική σάλτσα Masala στη σχάρα στο Tandoor
5. Seekh Kebab 6,5€
Κεμπάπ από κρέας αρνιού που έχει υποστεί ζύμωση με μπαχαρικά και κόλιανδρο

Πιάτα αρνιού

Επιλέξτε το αρνί σας

1. Αρνί κάρυ 7,5€
Κομμάτια αρνιού μαγειρεμένα με κάρυ
2. Αρνί Κορμά 8,5€
Αρνί μαγειρεμένο σε μια παχιά κρεμώδη σάλτσα αποξηραμένων φρούτων, καρύδια και κάσιους

Πιάτα κοτόπουλου

Επιλέξτε το κοτόπουλο πιάτου σας

1. Κάρυ κοτόπουλου 6,5€
Παραδοσιακή ινδική συνταγή κάρυ κοτόπουλου
2. Κοτόπουλο Tikka Masala 7,4€
Η πιο δημοφιλής εξαγωγή της Ινδίας -Tikka κοτόπουλου μαρινarisμένη και μαγειρεμένη σε μείγμα από μπαχαρικά, πικάντικα κρεμμύδια και κόκκινη σάλτσα ντομάτας-
3. Κοτόπουλο Korma 6,5€
Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε παχιά κρεμώδη σάλτσα από ξηρά φρούτα, ξηρούς καρπούς και κάσιους

Ρολά

Επιλέξτε το ρολό σας

1. Ρολό κοτόπουλου Tikka 4€
Τραγανά ρολά με κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλα
2. Κοτόπουλο Seekh Kebab Roll 4€
Τραγανά ρολά με κεμπάπ από κοτόπουλο

Κρασί χύμα

1. Λευκό & Κόκκινο 500ml €

Ρύζι

Επιλέξτε το ρύζι σας

1. Κοτόπουλο Biryani 5,5€
Ένα πριγκιπικό πιάτο με κοτόπουλο μαρινarisμένο με μπαχαρικά και σαφράν και στη συνέχεια μαγειρεύονται με ρύζι Basmati
2. Αρνί Biryani 6,5€
Αρνί, γιαούρτι, αρωματικά μπαχαρικά και βότανα στον ατμό με ρύζι Basmati και σαφράν
3. Veg Biryani 5€
Ελαφρώς ζεστό. Με λαχανικά (πατάτα, καρότο, μπιζέλια) & πράσινα φασόλια, ρύζι και μπαχαρικά μαγειρεμένα με κάσιους, σταφίδες και αμύγδαλα
4. Αυγό Biryani 5€
Ένα αριστοκρατικό πιάτο με αυγό, μαγειρεμένο με ρύζι Basmati
5. Βρασμένο ρύζι 5€
Αρωματικό βρασμένο ρύζι Basmati

Ινδικά Ψωμιά

Επιλέξτε το ινδικό ψωμί σας

1. Απλό Naan 1,5€
Παραδοσιακό επίπεδο ψωμί ψημένο στο Tandoor
2. Βούτυρο Naan 2€
Ψωμί με νυφάδες βουτύρου ζαχαροπλαστικής με λευκό αλεύρι
3. Σκόρδο Naan 2€
Παραδοσιακό ψωμί με σκόρδο
4. Aloo Paratha 3€
Παραδοσιακό ψωμί γεμιστό με απαλά καρυκεύματα πατάτες
5. Keema Nan 3,5€
Παραδοσιακό ψωμί γεμιστό με ελαφρά καρυκεύματα κιμά αρνιού

Χορτοφάγος

Επιλέξτε το χορτοφάγο πιάτο σας

1. Dal Makhni 6,4€
Ολόκληρες μαύρες φακές σιγοβράστηκαν σε αργή φωτιά και μετριάζονται με κρεμμύδια, τζίντζερ, σκόρδο και ντομάτα
2. Shahi Paneer 6,4€
Ινδικό τυρί μαγειρεμένο σε μια παχιά κρεμώδη σάλτσα από ξηρά φρούτα, ξηρούς καρπούς και κάσιους Αγαπημένο όλων των εποχών .. !!
3. Kadhi Paneer 6,7€
Ένας πικάντικος συνδυασμός από paneer, κοκκινόπιπερο, ντομάτα, κρεμμύδι και παραδοσιακά ινδικά μπαχαρικά
4. Chana masala 5,5€
Ινδικά cheakreas μαγειρεμένα με σάλτσα
5. Ανακατέψτε το κάρυ λαχανικών 6€
Μικτή λαχανική Ινδική σάλτσα κάρυ

Επιδόρπια

Επιλέξτε το επιδόρπιο σας

1. Gulab jamun 2€
Ελαφριά ζαχαροπλαστική με γάλα, μπάλες τυριού και αγγιγμένο με παχύ σιρόπι ζάχαρης

Παραδοσιακά ποτά

Επιλέξτε το παραδοσιακό ποτό σας

1. Mango Lassi (εποχιακό) 3,5€
Ένα υπέροχο καταπραυντικό γλυκό ποτό γιαουρτιού με ποθό μάνγκο
2. Λάσι γλυκό / αλατισμένο 2€
Ένα υπέροχο καταπραυντικό γλυκό / αλατισμένο ποτό γιαουρτιού

Μπύρες και αλκοόλ

Επιλέξτε την μπύρα και το αλκοόλ σας

1. Heineken 3€
2. Αήφα 2,5€
3. Αμστερ 2,5€
4. Φίξ 2,5€
5. Ούζο 3€

Αναψυκτικά & νερό

Επιλέξτε το αναψυκτικό σας 1,2€ / 1,7€

1. Coca cola 250 ml / 500 ml
2. Coca cola light
3. Coca cola μηδέν
4. Fanta πορτοκαλί
5. Sprite
6. Σόδα 330 ml 1,2€
7. Μεταλλικό νερό 500 ml 0,5€



Ντόσα

Επιλέξτε τη Dosa σας

(σερβίρεται με sambar και μαρμελάδα καρύδας)

1. Χαρτί Dosa 6€
Ζυμωμένη κρέπα ή τηγανίτα από κτύπημα ρυζιού και μαύρο γραμμάριο (Urad dal στα Χίντι)
2. Masala Dosa 8€
Κρέπες από ρύζι και γεμιστές urad dal με καρυκεύματα πατάτες και σοταρισμένα κρεμμύδια
3. Rava Dosa 5€
Δημοφιλή συνταγή κρέπας της Νότιας Ινδίας από σιμιγδάλη, αλεύρι ρυζιού και αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4. Uttapam 7€
Τηγανίτες από φακές, ρύζι, κρεμμύδια, βότανα και μπαχαρικά
5. Paneer Dosa 8,5€
Κρέπες τραγανού Ινδικού στύλ με τυρί cottage
6. Κοτόπουλο Dosa 8,5€
Κρέπες τραγανού Ινδικού στύλ με κοτόπουλο



Ίδλι

Επιλέξτε το Idli σας

1. Απλό Idli 4€
Ένα αημυρό κέικ ρυζιού που παρασκευάζεται στον ατμό ένα ζυμωμένο μείγμα ρυζιού και οσπρίων
2. Βρώμη Rava Idli 4€
Ένα αημυρό κέικ φτιαγμένο από ατμό με σκόνη βρώμης και γιαούρτι
3. Γεμιστές πατάτες Idli 4,5€
Γεμάτο με γέμιση πατάτας
4. Rava Idli 4€
Το Rava idli είναι κέικ στον ατμό φτιαγμένο με σιμιγδάλη, γιαούρτι, μπαχαρικά, λαχανικά και διογκωτικός παράγοντας
5. Σπανάκι Idli 4,5€
Κέικ ρυζιού στον ατμό που γίνονται υγιεινά με προσθήκη σπανακιού που θα αυξήσει την περιεκτικότητα του σιδήρου σας



**DOSA
HOUSE**

**Νότια Ινδική | South Indian
Πολυ Κουζίνα | & Multi Cuisine**





Παραγγελίες έως 11:30 - 22:30

Tel.: +30 210 33 16 850

Mob.: +30 694 491 3371

dosahouse.gr | info@dosahouse.gr

Theatrou 3, Athens, 105 52, GR

 &  : Dosa House  



VEG.NON VEG

Πρώτη φορά στην Ελλάδα | ελάχιστη παραγγελία 12€