

Καλώς ήρθατε σε ένα γαστρονομικό ταξίδι που επαναπροσδιορίζει την αντίληψη της ινδικής κουζίνας.

Ορεκτικά

Paradum

Μια λεπτή, τραγανή και πικάντικη πίτα

€ 1.50

Vegetable Samosa (3pcs)

Τηγανιτά τρίγωνα γεμιστά με πουρέ πατάτας, αρακά και φρέσκα αρωματικά.

€ 4.50

SPICY PEANUTS

Φιστίκια μαριναρισμένα με λεμόνι, σκόρδο, τζίντζερ, τσίλι, κολιανδρο, ελαιόλαδο και άλλα μπαχαρικά.

€ 5

Chicken Pakoda

Ζουμερά κομμάτια φιλέτου κοτόπουλο μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, σε χυλό ρεβυθάλευρου, τηγανισμένα σε φυτικό λάδι.

€ 6

SPICY SQUID PAKORA

Πικάντικα καλαμάρια με καρκεύματα, μπαχαρικά, πράσινο τσίλι και τζίντζερ

€ 5

Onion Bhaji

Κροκέτες κρεμμυδιών με μπαχαρικά παναρισμένες με ρεβυθάλευρο και τηγανισμένες σε φυτικό λάδι.

€ 4

MIX STARTER

3pcs onion Bhaji, 2 Samosa, 4pcs Chicken Pakoda

€ 8

ΣΑΛΑΤΕΣ

Garden Fresh

Σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά και κρεμμύδι

€ 5.50

Namaste Salad

Πολύχρωμη ανάμικτη σαλάτα με tikka κοτόπουλο ,ντοματίνια, αγγούρια, πιπεριές σε σπιτικό ντρέσινγκ γιαουρτιού

€ 7.50

Raita

Ψιλοκομμένο αγγούρι και κρεμμύδι σε γιαούρτι με αρωματικά βότανα

€ 3

Pineapple Raita

Γιαούρτι χτυπημένο με φρέσκα μρωδικά και ανανά

€ 4

Punjabi Onion Salad

Κρεμμύδι, πράσινο τσίλι με φρέσκο χυμό λεμονιού

€ 2.50

Σούπες

Vegetable soup

Ζεστή και θρεπτική σούπα λαχανικών με άρωμα ινδικών μπαχαρικών.

€ 6

Chicken Soup

Κοτόσουπα σε ινδικό στυλ με λαχανικά και μπαχαρικά.

€ 6.50

Mushroom and Black Pepper Soup

Πικάντικη, ζεστή, κρεμώδη μανιταρόσουπα.

€ 6

Ταντουρ

Υγιεινά και απολαυστικά πιάτα, σερβίρονται , με δροσερή σάλτσα που αποτελείται από μέντα και γιαούρτι. Τα κρέατα μαρινάρονται και καρυκεύονται με φρέσκα μυρωδικά πριν και κατά το μαγείρεμα στο δικό μας φούρνο “Ταντούρι” για εξάισια γεύση.

Chicken Tikka

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σάλτσα από γιαούρτι και μείγμα μπαχαρικών με κυρίαρχο το κόκκινο τσίλι, πιπέρι καγιέν και κουρκουμά που δίνει το εξωτικό το πορτοκαλί χρώμα.

€ 9

Chicken Tandoori

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μπαχαρικά και γιαούρτι φρεσκοψημένο στο δικό μας φούρνο Ταντούρι

€ 9.50

Malai Chicken Tikka

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο σε κρεμώδη σάλτσα τυριού και κάσιους, αρωματισμένο με βότανα.

€ 10

Nawabi Seesh Kebab

Κεμπap από κιμά αρνιού αρωματισμένο με φρέσκα βοτάνα και μείγμα αρωματικών μπαχαρικών.

€ 11

Namaste Mixed Platter

Ποικιλία απο απολαυστικές παρασκευές στον δικό μας φούρνο Ταντούρι που περιλαμβάνει κοτόπουλο Tikka, Malai κοτόπουλο και Seekh Κεμπάπ.

€ 15

Tandoori Prawn

Jumbo γαρίδες μαριναρισμένες με απαλά ινδικά μπαχαρικά, ψημένες στο φούρνο Ταντούρι.

€ 15

Πιτες

Traditional Naan

Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρι.

€ 2

Keema Naan

Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.

€ 4

Peshawari Naan

Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.

€ 3

Garlic naan

Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο και φρέσκο κόλιανδρο

€ 3

Chilli and cheese naan

Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό ινδικό τυρί και τσίλι.

€ 3

Onion Kulcha

Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με κρεμμύδια.

€ 3

Paratha

Πίτα σφολιάτας φτιαγμένη από αλεύρι ολικής αλέσεως.

€ 2.50

Aloo Paratha

Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και φρέσκα βότανα.

€ 3

Mint Paratha

Πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας.

€ 3

Tandoori Roti

Παραδοσιακή πίτα ολικής αλέσεως ψημένη στο Ταντούρι

€ 2

Για χορτοφάγους

Τα ινδικά πιάτα λαχανικών είναι γεμάτα αρώματα και φρεσκάδα. Ελαφριά και υγιεινά, είναι τέλεια ως συνοδευτικά αλλά και ιδανικά, σαν κύρια πιάτα, για πελάτες, που απολαμβάνουν τα λαχανικά.

Subzee Milizuli

Ποικιλία από λαχανικά μαγειρεμένα σε μέτρια σάλτσα κάρυ

€ 8

Mumbai Aloo

Πατάτα με μπαχαρικά, σάλτσα ντομάτας και φρέσκο κόλιανδρο

€ 8

Bhindi Masala

Μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

€ 8

Aloo Gobi

Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

€ 8

Peas Paneer

Φρέσκος αρακάς και σπιτικό Ινδικό τυρί μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα κάρυ.

€ 8

Chana Masala

Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο, τομάτα και μπαχαρικά

€ 8

Daal Makhani

Μαύρες φακές απαλά βρασμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο και τομάτες

€ 8

Daal Tadka

Κρεμώδεις κίτρινες φακές μαγειρεμένες με τζίντζερ, σκόρδο και τσίλι (διαθέσιμο και χωρίς τσίλι)

€ 7.50

Saag Paneer

Φρέσκο σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένα με ελαφριά μπαχαρικά.

€ 8

Σпеσιαλιτέ του σεφ

Αυτές οι απολαυστικές σπεσιαλιτέ είναι η έκφραση της γαστρονομίας των σεφ του Namaste. Διάσημα πιάτα που τα έχουν αγγίξει η πολύχρονη εμπειρία και η δημιουργική πινελιά του master chef μας.

Paneer Butter Masala

Ινδικό τυρί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, κάσιους και αμύγδαλα.

€ 9.50

Chicken Tikka Masala

Διάσημο πιάτο, με τη δική μας αποκλειστική συνταγή, μιας βελούδινης σάλτσα masala.

€ 9.50

Butter Chicken

Κοτόπουλο τίκα μαγειρεμένο σε μία απαλή, κρεμώδη σάλτσα τομάτας με βούτυρο αμύγδαλα και κάσιους

€ 10

Chicken Kashmiri

Στήθος κοτόπουλου με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα από κάσιους.

€ 10

Chicken Curry

Παραδοσιακό Ινδικό κοτόπουλο με κάρυ, σκόρδο, τσίλι, τζίντζερ, σιναπόσπορους.

€ 9.50

Lamb Shahajahani

Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε μία πλούσια κρεμώδη σάλτσα απο γάλα αμυγδάλου, σαφράν και μπαχαρικά και γαρνιρισμένο με αποξηραμένα φρούτα

€ 10.50

Lamb Jalfrezi

Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριά και πράσινο τσίλι.

€ 10.50

Tawa Ghosht (Lamb)

Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ρηχό ταψί με μία σάλτσα από τομάτα, κρεμμύδι, τζίντζερ και σκόρδο, σερβιρισμένο πάνω σε Ινδικό παραδοσιακό σκεύος

€ 10.50

Παλιά και αγαπημένα

Εάν αναζητάτε μια παραδοσιακή γεύση, στη συνέχεια, δοκιμάστε ένα από τα best sellers μας. Αυτά τα διαχρονικά κλασικά πιάτα παρασκευάζονται με μοναδικές συνταγές από την Ινδία. Σε περίπτωση που επιθυμείτε ο σεφ να δημιουργήσει ένα πιάτο που δεν περιλαμβάνεται στη λίστα, παρακαλούμε επιτρέψτε μας την πολυτέλεια του χρόνου!

Rogan Josh

Αρνάκι απαλά μαγειρεμένο στον ζωμό του , αρωματισμένο πλούσια με ντομάτα

Saagwala

Σάλτσα με σπανάκι μαγειρεμένη σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

Madras

Πασίγνωστη σάλτσα Μαντράς που αποτελείται από καυτερα μπαχαρικά, ντομάτα και γάλα καρύδας.

Bhuna

Σάλτσα με κρεμμύδια, πιπεριές, τομάτες και μπαχαρικά.

Vindaloo

Σάλτσα Βίνταλου που αποτελείται από καυτερά μπαχαρικά και πατάτες.

Karahi

Μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι.

Ρύζι

ρύζι Μπασμάτι

Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι

€ 3

Pulao

Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν ,βούτυρο και καρδάμωμο.

€ 3.50

Jeera Rice

Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σπόρους κίμινου

€ 4

Zarda Pulao

Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.

€ 5

Guchhi Pulao

Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά.

€ 5

Biryani

Αρωματισμένο ρύζι μπασμάτι με σαφράν, φρέσκα βότανα και μπαχαρικά που μαγειρεύεται μαζί με μια σάλτσα λαχανικών

ΜΠΙΡΓΙΑΝΙ

Κοτόπουλο

.....
.....

€ 9.50

Γαρίδα

.....
.....

€ 11.50

Αρνάκι

.....
.....

€ 10.50

Επιδόρπια

Gulab Jamun

Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό από σκόνη γάλακτος με καραμέλα και ζάχαρη, τηγανισμένο σε παραδοσιακό ινδικό βούτυρο (γκι).

€ 3

Ice Cream (Chocolate / Vanilla / Mango)

Διάφορες γεύσεις.

€ 3

ΤΣΑΙ

Yarsagumba τσάι

«Φυτικό Viagra» του Θιβέτ

€ 4.50

Τσάι Μασάλα

Γλυκό τσάι με γάλα, τζίντζερ και μπαχαρικά

€ 3.50

Chai (Ινδικό τσάι)

Γλυκό τσάι με γάλα

€ 2.50