

**Καλώς Όρισμα**
Ποτά

	€
01. *Τζαλ Τζίρα (Σκόνη σπόρου κύμινου, φρέσκο λεμόνι, μέντα & αλμυρό κρύο νερό)	2,00
02. *Γλυκό Μασάλα Λάσι (Γιαούρτι, ζάχαρη, σιρόπι & γλυκά βότανα)	3,00
03. *Αλατισμένο Λάσι (Φρέσκο γιαούρτι, νερό & αλάτι)	2,00
04. *Μάνγκο Λάσι (Φρέσκο γιαούρτι με ανάμεικτο πολτό μάνγκο & ζάχαρη σιρόπι)	3,00
05. *Φρέσκια Μέντα Λάιμ Χυμός (Φρέσκια μέντα με λεμόνι, χυμό & ζάχαρη σιρόπι)	2,50

Καλάμι/Μπουκάλια
Ποτά

	€
06.*Κόκα/Φάντα/Σπράιτ/Παγωμένο Τσάι 330ml	1,50
07. *Νερό μικρό 500ml	0,75
08. *Νερό μεγάλο 1500ml	2,00
09. *Ρεντ Μπουλ Τόνικ 250ml	2,50
10. *Κρασί Κόκκινο & Κίτρινο 700ml	7,50
11. *Μπύρα Άμστελ/ Μύθος 500ml	3,00
*Χάινεκεν 500ml	3,50
*Μπύρα Ινδιάν Cobra 330ml	3,50
12. *Ουίσκι κόκκινο επίπεδο/Vat 69/ ουίσκι/ανά σφηνάκι 60ml	5,00
13. *Ουίσκι κόκκινο επίπεδο/Vat 69/ ουίσκι/ανά μπουκάλι 700ml	35,00
14. *Ρώσικη Βότκα / ανά σφηνάκι 60 ml	5,00

Well Come
Drink

01. *Jall Jeera (Cumin seed powder fresh lemon mint & salt chilled water)
02. *Sweet Masala Lassi (Yoghurt sugar & sweet herbs)
03. *Salted Lassi (Fresh yoghurt water & salt)
04. *Mango Lassi (Fresh yoghurt with blended mango pulp & sugar syrup)
05. *Fresh Mint Lime Juice (Fresh mint with lemon juice & sugar syrup)

Cane/Bottles
Drinks

06. *Coke/Fanta/Sprite/Ice Tea 330ml
07. *Water small 500ml
08. *Water big 1500ml
09. *Red Bull Tonic 250ml
10. *Krasey Red & Yellow 700ml
11. *Beer Amstel/Mythos 500ml
*Heineken 500ml
*Cobra Indian Beer 330ml
12. *Whiskey red level/Vat 69/Scotch/per shot 60ml
13. *Whiskey red level/Vat 69/Scotch per bottle 700ml
14. *Russian Vodka / per shot 60ml

**Ορεκτικά/Πρώτα**

15. *Ψητό Παπάντ 2 Νο.
16. *Μασάλα Παπάντ
17. *Αλού Τουκ (Ινδικές Μασάλα τηγανητές πατάτες)
- 18a. *Σαμούσα Λαχ.
(Τραγανή ζύμη με πατάτες, αρακά, Ινδικά μπαχαρικά & βαθύ τηγάνισμα)
- 18b. Σαμούσα Τσάατ
19. *Τσόλει Μπατούρ
(Ρεβύθια, κάρι & μπατούρ)
20. *Λαχανικά Πακόρα
(Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά βουτηγμένα σε αλεύρι ρεβυθιών & τραγανά τηγανισμένα)
½ μερίδα
21. *Πανίρ Πακόρα
(Τρυφερά κομμάτια κότατζτσιζ βαθιά τηγανισμένα σε αλεύρι ρεβιθιών)
22. *Κοτόπουλο Πακόρα
(B/L κύβοι κοτόπουλου μαριναρι-σμένα σε ανάμεικτα Ινδικά μπαχαρικά & βαθιά τηγανισμένα σε αλεύρι ρεβιθιών)
23. *Κοτόπουλο 65'
(B/L μεγάλα κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε νότιο Ινδικό μείγμα μασάλα & βαθιά τηγανισμένα)

Appetizers/Starters

- €
- 1,00 15. *Roasted Papad 2 No
- 2,50 16. *Masala Papad
- 4,50 17. *Aloo Tuk
(Indian masala fried chips)
- 3,50 18a. *Samoosha Veg.
(Crispy pastry with potatoes, green peas, Indian spices & deep fry)
- 5,00 18b. Samoosha Chaat
- 7,00 19. *Chholey Bhatu
(Chick, peas, curry &)
- 7,00 20. *Vegetable Pakora
(Assorted fresh vegetable deeped in chick peas flour & crispy fry)
- 4,00 ½ plate
- 6,50 21. *Paneer Pakora
(Tender pieces fresh cottage cheese deeped fried in chick peas flour)
- 7,50 22. *Chicken Pakora
(B/L cube pieces of chicken marinated in blended Indian spices & deep fried with chick peas flour)
- 7,50 23. *Chicken 65'
(B/L chunk pieces of chicken marinated in south Indian mix masala & deep fry)

**Ινσαλάτα Μίστα**
Ποικιλίες από Σάλτσες**24. *Πράσινη Σαλάτα****25. *Ινδο-Ελληνική Σαλάτα**

(Ανάμεικτη σαλάτα με κομμάτια κύβου από τυρί φέτα και σάλτσα λεμόνι-ρίγανη)

26. *Σαλάτα ωχρό λάχανο

(Ψιλοκομμένα λαχανικά με σάλτσα μαγιονέζας & γαρνιρισμένη κορυφή με κόκκινα κεράσια)

27. *Ινδική Σαλάτα Αγγούρι

(Ψιλοκομμένο κρεμμύδι, λάχανο, αγγούρι, κοκκινοπίπερο, ντομάτες, πράσινο μαρούλι και σάλτσα με χυμό λεμονιού-ελαιόλαδου & Ινδικά βότανα)

28. *Ραΐτα

Μείγμα/Κρεμμύδι/Μπούντι/Αγγούρι
(Φρέσκο γιαούρτι με Ινδικά μπαχαρικά)

Insalata Mista
Verities of Dressing

€

3,50**24. *Green Salad****4,00****25. *Indo Greek Salad**

(Mix salata with cube pieces of feta cheese & lemon-oregano dressing)

4,00**26. *Cole sallow salad**

(Shredded cutting of vegetable with mayonnaise dressing & garnishing top of red cherry)

4,00**27. *Indian cucumber salad**

(Shredded cutting onion cabbage, cucumber, capsicum tomatoes, green lettuce & dressing with lemon juice olive & Indian herbs)

3,00**28. *Raita Mix**

onion/boondy/cucumber
(Fresh yoghurt with Indian spices)

**Ταντούρι Καζάνα**
Ποικιλίες Κεμπάπ
#Με Λαχανικά#

29. *Ταντούρι Γεμιστές Πατάτες
(Πλευρές λαχανικών κάσιους γεμισμένες με ολόκληρες πατάτες, μαριναρισμένες με γιαούρτι & μείγμα Ινδικών μπαχαρικών μαγειρεμένο σε φούρνο από ψηλό ταντούρ)

30. *Πανέρ Τίκκα
(μεγάλα κομμάτια ανθότυρου, μαριναρισμένα με γιαούρτι & μείγμα Ινδικών μπαχαρικών, μαγειρεμένο σε φούρνο ταντούρ σε πήλινο)

#Χωρίς Λαχανικά#

31. *Ταντούρι Κοτόπουλο πλήρες
(Ολόκληρο κοτόπουλο μαριναρισμένο με κόκκινη σάλτσα γιαουρτιού, μείγμα με Ινδικά μπαχαρικά & μαγειρεμένο σε ταντούρ φούρνο από ψηλό)

32. *Κοτόπουλο Τίκκα
(Μεγάλα κομμάτια από Χ/Κ κοτόπουλο μαριναρισμένο με κόκκινη σάλτσα γιαουρτιού, αναμειγμένη με Ινδικά μπαχαρικά & μαγειρεμένο σε ταντούρ φούρνο από ψηλό)

33. *Κοτόπουλο Τίκκα Μέντας
(Κοτόπουλο Χαριγιάλι Τίκκα)
(Κομμάτια κύβου από Χ/Κ κοτόπουλο μαριναρισμένο με ψιλοκομμένη μέντα, σάλτσα γιαουρτιού, μείγμα με Ινδικά μπαχαρικά & μαγειρεμένο σε σιγανή φωτιά ταντούρ)

34. *Κοτόπουλο Μαλάι Τίκκα
(Κομμάτια κύβου από Χ/Κ κοτόπουλο, μαριναρισμένο με κρέμα κάσιους, καρύδια πέστο, μείγμα με Ινδικά ήπια μπαχαρικά & μαγειρεμένο σε ταντούρ)

Tadoori Khazana
Verities of kebab
Veg.

€
6,00

29. *Tandoori Stuffed Potatoes
(Mashed vegetable cashew stuffed with whole potato marinated with yoghurt & mix Indian spices cooked in clay oven tandoor)

7,00

30. *Paneer Tikka
(big pieces of anthytyro marinated with red yoghurt sauce mixed in Indian spices cooked in tandoor clay oven)

Non Veg.

15,00

½
μερίδα
½
plate
8,00

31. *Tandoori Chicken full
(Whole chicken marinated with red yoghurt sauce mix in Indian spices & cooked in clay pot tandoor)

8,50

32. *Chicken Tikka
(Chunk pieces of B/L chicken marinated with red yoghurt sauce mixed in Indian spices & cooked in tandoor clay oven)

8,50

33. *Chicken Mint Tikka
(ChickenHariyali tikka)
(Cube pies of B/L chicken marinated with finely chopped fresh mint yoghurt sauce mix in Indian spices & cooked in slow fire tandoor)

8,50

34. *Chicken Malai Tikka
(Cube pies of B/L chicken marinated with cream cashew nut pest mix with Indian mild spices & cooked in tandoor)



35. *Κοτόπουλο Λαζούνι Τίκκα
(Μεγάλα κομμάτια από Χ/Κ κοτόπουλο μαριναρισμένο με σκόρδο, γιαούρτι σάλτσα & μείγμα με Ινδικά ήπια μπαχαρικά, μαγειρεμένο σε σιγανή φωτιά ταντούρ)

36. *Αρνίσιο Σικ Κεμπάπ
(Κιμάς από κρέας κατσίκας με μείγμα Ινδικά μπαχαρικά, τζίντζερ, σκόρδο, πράσινες πιπεριές & μαγειρεμένο σε ταντούρ)

37. *Αρνίσιο Μπούτι Κεμπάπ
(Κομμάτια κύβου από Χ/Κ αρνίσιο κρέας μαριναρισμένο σε σάλτσα γιαουρτιού & μαγειρεμένο σε σιγανό ταντούρ)

Σαμουντάρι Σουάντ
Ποικιλίες Θαλασσινών

38. *Τζίνγκα Ταντούρι
(Γαρίδες τζάμπο μαριναρισμένες με σάλτσα γιαουρτιού & μείγμα με Ινδικά μπαχαρικά & μαγειρεμένο σε ταντούρ)

39. *Ψάρι Τίκκα Μαράτι
(Κομμάτια κύβοι από Β/Λ ψάρι μαριναρισμένο με κίτρινη σάλτσα γιαουρτιού & ήπια μπαχαρικά, μαγειρεμένο σε ταντούρ)

€
8,50

35. *Chicken Lahsooni Tikka
(Chunk pieces of B/L chicken marinated with garlic yoghurt sauce & mix with Indian mild spices cooked in slow fire tandoor)

8,50

36. *Mutton Seek kebab
(Minced of goat meat marinated with mix Indian spices ginger, garlic, green chillies & cooked in tandoor)

8,50

37. *Mutton Boti Kebab
(Cube pieces of B/L mutton marinated with yoghurt sauce & cooked in slow tandoor)

€
12,00

38. * Jhinga Tandoori
(Jumbo prawns marinated with yoghurt sauce & mix with Indian spices & cooked in tandoori)

9,00

39. * Fish Tikka Marathi
(Cube pieces of B/L fish marinated with yoghurt yellow sause & mild spices cooked in tandoor)

Samoondary swaad
Verities of Seafood

**Κάρι/Σάλτσα**
Πιάτα Λαχανικών

- 40. *Αλού Τζίρα**
(Κύμινο, βλέπε άρωμα, ξηρές πατάτες, κάρι)
- 41. *Μείγμα Λαχανικών**
(Ανάμεικτα λαχανικά, μαγειρεμένα με ινδικά μπαχαρικά)
- 42. *Τσάνα Πίντι (τσόλευ)**
(Ρεβίθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, ντομάτες, τζίντζερ, σκόρδο, πράσινα τσίλι & Ινδικά μπαχαρικά, ημι σάλτσα)
- 43. *Μάττερ Πανίρ**
(Αρακάς & φρέσκο τυρί κόττατζ μαγειρεμένο σε πλούσιο σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτες, κρεμώδη σάλτσα ήπιων μπαχαρικών)
- 44. *Πάλακ Πανίρ**
(Φρέσκο σπανάκι πέστο & τυρί κόττατζ μαγειρεμένο σε πλούσια κρεμώδη βουτύρου ινδική, ήπιων μπαχαρικών σάλτσα)
- 45. *Ρεβύθια Μασάλα**
(Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο, τομάτα & μπαχαρικά)

Curry/Gravy
Vegetable Dishes

- €
- 5,00** **40. *Aloo Jeera**
(Cumin see flavor dry potatoes curry)
- 6,00** **41. *Mix vegetable curry**
(Mix vegetables cooked in special spices)
- 5,00** **42. *Chana Pindi (chholey)**
(Chick peas cooked in onion, tomatoes, ginger, garlic, green chillies & Indian spices semi gravy)
- 6,00** **43. *Mutter Paneer**
(Green peas & fresh cottage cheese cooked in rich garlic onion tomatoes creamy gravy mild spices)
- 6,00** **44. *Palac Paneer**
(Fresh spinach pest & cottage cheese cooked in rich creamy butter Indian mild spices gravy)
- 5,00** **45. *Channa Masala**
(Chickpeas cooked with onion, ginger, garlic, tomato & spices)

**Κοτόπουλο
Πιάτα****Chicken
Dishes**

	€	
46. *Κοτόπουλο Κάρι (Χαρακτηριστικό Ινδικό κοτόπουλο, κάρι με μέτρια μπαχαρικά)	7,50	46. *Chicken Curry (Typical Indian chicken curry with medium spices)
47. *Κοτόπουλο Ντοπιάζα (X/K κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κρεμμύδι & ντομάτες ημί σάλτσα με σωταρισμένο ωμό κρεμμύδι σε κύβους)	8,00	47. *Chicken Dopiaza (B/L chicken cooked in onion & tomatoes semi gravy with sautéed row diced onion)
48. *Κοτόπουλο Κολαπούρι (X/K κοτόπουλο μαγειρεμένο σε στυλ κολαπούρι με πολύ καυτή Ινδική πικάντικη σάλτσα)	8,00	48. *Chicken Kohlapuri (B/L chicken cooked in kohlapuri style with very hot Indian spicy gravy)
49. *Κοτόπουλο Κόρμα (X/K κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κάσιους καρύδι & γιαούρτι κρεμμώδη σάλτσα με Ινδικά ήπια μπαχαρικά)	9,00	49. *Chicken Korma (B/L chicken cooked in cashew nut & yoghurt creamy gravy with Indian mild spices)
50. *Κοτόπουλο Βιντάλου (X/K κοτόπουλο μαγειρεμένο με φλογερά μπαχαρικά της Γκόα & κύβους από πατάτες)	8,00	50. *Chicken Vindalu (B/L chicken cooked with goan fiery spices & cubes of potatoes)
51. *Κοτόπουλο Τίκκα Μασάλα (X/K κοτόπουλο τίκκα μαγειρεμένο με κρεμμύδι σε κύβους, ντομάτες, κοκκινοπίπερο σε πικάντικη κρεμμώδη ημισάλτσα βουτύρου)	8,50	51. *Chicken Tikka Masala (B/L chicken tikka cooked with diced onion, tomatoes, capsicum in piquant creamy butter red semi gravy)
52. *Κοτόπουλο Βουτύρου (Παραδοσιακό κοτόπουλο ταντούρι μαγειρεμένο σε κόκκινες ντομάτες, κρεμμώδη σάλτσα βουτύρου, ήπια μπαχαρικά)	8,50	52. *Butter Chicken (Traditional tandoori chicken cooked in red tomatoes creamy butter gravy mild spices)
53. *Κοτόπουλο Τσενάι (Νότιο Ινδικό κοτόπουλο κάρι, μαγειρεμένο με καρύδια, αρώματα, πικάντικη σάλτσα)	8,00	53. *Chicken Chennai (South Indian chicken curry with coconut flavors spice gravy)

**Αρνί
Πιάτα****Mutton
Dishes****54. *Αρνί Ρόγκαν Τζος**

(Κρέας κατσίκας μαγειρεμένο με κρεμμύδι, ντομάτες & Ινδική λιπαρή μέτρια πικάντικη σάλτσα)

**€
8,00****54. *Mutton Rogan Josh**

(Goat meat cooked with onion, tomatoes & Indian oily medium spicy gravy)

55. *Μπούνα

(Τρυφεροί κύβοι αρνίσιου κρέατος σωταρισμένοι με κρεμμύδι, ντομάτες σκόρδο, τζίντζερ, πράσινα τσίλι, μείγμα με Ινδικά μπαχαρικά & σερβιρισμένο με φρέσκο ψιλοκομμένο πράσινο κόλιανδρο)

8,50**55. *Bhuna Ghost**

(Tender of mutton cubes sautéed with onion, tomatoes, garlic, ginger, green chillies mix with Indian typical spices & serving fresh chopped green coriander)

56. *Αρνί Σάχι Κόρμα

(Κύβοι αρνίσιου κρέατος μαγειρεμένοι σε κάσιους, καρύδια, γιαούρτι, κρεμμώδη ήπια πικάντικη σάλτσα)

9,00**56. *Mutton Shahi Korma**

(Mutton cubes cooked in cashew nut yoghurt creamy mild spice gravy)

57. *Αρνί Κολαπούρι

(Κύβοι αρνίσιου κρέατος μαγειρεμένοι σε στυλ κολαπούρι με πολύ καυτή Ινδική πικάντικη σάλτσα)

8,00**57. *Mutton Kohlapuri**

(Cubes of mutton cooked in kohlapuri style with very hot Indian spicy gravy)

58. Κρέας Μαδράσι

(Κρέας χωρίς κόκκαλο με πολύ τσίλι και κάρρυ Μαδράσι)

8,50**58. Mutton Madrasi**

(Boneless lamb cooked in a very hot Madrasi sauce)

59. Κρέας με Κάρρυ

(Κρέας μαγειρεμένο σε σάλτσα με κάρρυ και τσίλι)

8,00**59. Mutton Curry**

(Lamb cooked in fine red sauce with chili & curry)

60. Κρέας Βίνταλου

(Κρέας με καυτερή σάλτσα με κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά)

8,00**60. Mutton Vindaloo**

(Lamb cooked with very hot chili sauce)

**Σαμουντάρι Σουάντ**
Πιάτα Θαλασσινών

- 61. *Γαρίδες Μαλάι Κάρι**
(Μεσαίες γαρίδες μαγειρεμένες σε Ινδική κρεμμώδη σάλτσα με ήπια μπαχαρικά)
- 62. *Γαρίδες Μασάλα**
(Μεσαίες γαρίδες μαγειρεμένες με κρεμμύδι, ντομάτες, τζίντζερ, σκόρδο, πράσινα τσίλι & Ινδική ανάμεικτη πικάντικη ημισάλτσα)
- 63. *Βομβάη Ψάρι Κάρι**
(Μεγάλα κομμάτια από Β/Λ ψάρι μαγειρεμένα με κρεμμύδι & ντομάτες Βομβάη στυλ, άρωμα μουστάρδας, πικάντικη σάλτσα)
- 64. *Καχράι Ψάρι**
(Β/Λ κομμάτια από τηγανητό ψάρι μαγειρεμένα με ψιλοκομμένο τζίντζερ, σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτες, ημισάλτσα & κοκκινοπίπερο)
- 65. *Ψάρι Κολαπούρι**
(Καυτό πικάντικο κολαπούρι ψάρι, κάρι)
- 66. * Γαρίδες Βίνταλου**
(Γαρίδες με καυτερή σάλτσα με κρεμμύδι και πράσινη πιπεριά)
- 67. * Γαρίδες Μαδράσι**
(Γαρίδες με πολύ τσίλι και κάρρυ Μαδράσι)

Samoondary Swaad
Seafood Dishes

- €
- 10,00 61. *Prawns Malai Curry**
(Medium of prawns cooked in Indian creamy sauce with mild spices)
- 10,00 62. *Prawns Masala**
(Medium prawns cooked with onion, tomatoes, ginger, garlic, green chillies & Indian blended spicy semi gravy)
- 8,00 63. *Bombay Fish Curry**
(Chick pieces of B/L fish cooked with onion & tomatoes Bombay style mustard flavour spicy gravy)
- 9,00 64. *Kahrai Fish**
(B/L pieces of fried fish cooked with chopped ginger, garlic, onion, tomatoes, semi gravy & capsicum)
- 8,00 65. *Fish Kohlapuri**
(Hot spicy kohlapuri fish curry)
- 9,50 66. *Prawns Vindalu**
(Prawns cooked with very hot chili sauce)
- 9,50 67. *Prawns Madrasi**
(Prawns cooked in a very hot Madrasi sauce)

**Τσαβάλ Κι Μεχέκ**
Πούλλου/Μπιριάνι**Chawal Ki Mehek**
Pullow/Biryani**68. *Λαχανικά Μπιριάνι**

(Ανάμεικτο μείγμα λαχανικών, μαγειρεμένα με πυρήνα ρυζιού μπασμάτι, Ινδικό άρωμα & σερβιρισμένο με φρέσκο ψιλοκομμένο πράσινο κόλιανδρο, κρεμμύδι)

69. *Κοτόπουλο Ντουμ Μπιριάνι

(B/L κοτόπουλο μαγειρεμένο με πυρήνα ρυζιού μπασμάτι & Ινδικά μπαχαρικά, σερβιρισμένο με φρέσκο ψιλοκομμένο πράσινο κόλιανδρο, κρεμμύδι)

70. *Αρνίσιο Κρέας Ντουμ Μπιριάνι

(Τρυφερό αρνίσιο κρέας μαγειρεμένο με πυρήνα ρυζιού μπασμάτι & Ινδικά μπαχαρικά, σερβιρισμένο με φρέσκο ψιλοκομμένο πράσινο κόλιανδρο, κρεμμύδι)

71. *Γαρίδες Μπιριάνι

(Μέτριες γαρίδες μαγειρεμένες με πυρήνα ρυζιού μπασμάτι & Ινδικά μπαχαρικά σερβιρισμένο με φρέσκο ψιλοκομμένο πράσινο κόλιανδρο, κρεμμύδι)

72. *Κασμίρι Πούλλου

(Πυρήνας ρυζιού μπασμάτι μαγειρεμένο με ανάμεικτα λαχανικά, ξερά φρούτα & Ινδικά αρώματα)

73. *Αρακάς Πούλλου

(Αρακάς και Ινδικά μπαχαρικά αρώματα, ρύζι)

74. *Τζίρα Πούλλου

(Βρασμένο ρύζι μπασμάτι, πασπαλισμένο με κύμινο, γκι, τηγανισμένο σπόρο κύμινου)

76. *Ρύζι Ατμού

€

6,50

7,00

7,50

11,00

7,00

6,50

5,50

4,00

68. *Vegetable Biryani

(Assorted mix vegetable cooked with kernel basmati rice Indian flavour & serving with fresh chopped green coriander, onion)

69. *Chicken Dum Biryani

(B/L chicken cooked with kernel basmati rice & Indian spices serving with fresh chopped green coriander, onion)

70. *Mutton Dum Biryani

(Tender of mutton cooked with kernel basmati rice & Indian spices serving with fresh chopped green coriander, onion)

71. *Prawns Biryani

(Medium prawns cooked with kernel basmati rice & Indian spices serving with fresh chopped green coriander, onion)

72. *Kashmiri Pullow

(Kernel basmati rice cooked with assorted vegetable, dry fruits & Indian flavours)

73. *Peas Pullow

(Green peas and Indian spices flavour rice)

75. *Jeera Pullow

(Boiled basmati rice dashed with cumin ghee fried cumin seed)

76. *Steamed Rice

**Τάντκα Μάρκει**
Ποικιλίες από Ντάαλ

	€
77. *Ντάαλ Τάντκα	5,00
77. *Ντάαλ Τσάνα	5,00
78. *Ντάαλ Μακάνι	5,50
79. *Ντάαλ Πάντσα Ράτνα (Ο συνδυασμός μείγματος τηγανιτής φακής)	5,50

Tadka Markey
Verities of Daal

	€
77. *Daal Tadka	5,00
77. *Daal Chana	5,00
78. *Daal Makhani	5,50
79. *Daal Pancha Ratna (The combination of mix fry lentil)	5,50

Καλάθια Ψωμιού
Ινδικά Ψωμιά

	€
80. *Απλό Νάαν	1,00
81. *Βούτυρο Νάαν	1,50
82. *Βούτυρο Σκόρδου Νάαν	2,00
83*Κασμίρι Νάαν	3,00
84. *Κίμα Νάαν	3,00
85. *Νάαν με τυρί (Ανθότυρο)	3,00
86. *Νάαν με κρεμμύδι	3,00
87. *Αλού Κα Παράθα	2,50
88. *Ρότι Σκόρδο/Μέντα/Βούτυρο	2,00
89. *Ρότι Απλό	1,00
90. *Απλό Παράθα	2,00

Bread Baskets
Indian Breads

	€
80. *Plain Naan	1,00
81. *Butter Naan	1,50
82. *Garlic Butter Naan	2,00
83. *Kashmiri Naan	3,00
84. *Keema Naan	3,00
85. *Cheese Naan	3,00
86. *Onion Naan	3,00
87. *Aloo Ka Paratha	2,50
88. *Roti Garlic/Mint/Butter	2,00
89. *Roti Plain	1,00
90. *Plain Paratha	2,00

**Ποτά**
Κρύα

91. *Μιλκ σέικ
(Επιλογή δικών σας γεύσεων)
92. *Σμούθι Μπανάνα
93. *Κρύος Καφές
94. *Φραπέ

€

3,00

3,00

2,50

1,50

Beverage
Cold

91. *Milk sake
(Choice of your flavours)
92. *Banana Smoothy
93. *Cold Coffee
94. *Frappe

Ζεστά Ποτά

95. *Τσάι με Φρέσκο Γάλα
96. *Νες Καφέ
97. *Ζεστό Φρέσκο Γάλα

€

2,00

2,00

3,00

Hot Drinks

95. *Fresh Milk Tea
96. *Ness Coffee
97. *Hot Milk fresh

Μου Μίθια**Ινδικό Γλυκό/Επιδόρπιο**

98. *Γάλα Μπάρφι 2 Νο.
99. *Ρασαγκούλα 2 Νο.
100. *Γκουλάμπ Τζαμούν 2 Νο.
101. *Παγωτό 2 μπάλες

€

2,00

2,00

2,00

3,00

Moo Meetha
Indian Sweet/Dessert

98. *Milk Burfee 2 No
99. *Rasagulla 2 No
100. *Gulab Jammun 2 No
101. *Ice Cream 2 Scoop

Η φέτα και ο ανθότυρος είναι γνήσια Ελληνικά Π.Ο.Π.
Στις σαλάτες βάζουμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π.
Τα τηγάνια τηγανίζονται σε ηλιέλαιο
Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες τα κρέατα μας είναι
φρεσκοκατεψυγμένα

Οι τιμές αλλάζουν χωρίς προειδοποίηση. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται
ο νόμιμος φόρος
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σινγη Ζας Μανζιτ

Feta and anthotyros cottage is genuine Greek cheese PDO.
In our salad we use only pure olive oil P.D.O.
We use sunflower oil for frying
Our french fries are pre-fried
and our meats are fresh frozen

Our prices can change without warning. In our prices are including the
legal taxes
Market economy responsible: Singh Jas Manjit