Appetizers / Ορεκτικά

1. Vegetable Samosa / Σαμόσα Λαχανικών — € 4.00

Two savory triangular pastries filled with spiced potatoes & peas.
Δύο τηγανιτά τριγωνάκια γεμιστά με λαχανικά και μπαχαρικά.

2. Keema Samosa / Σαμόσα με Κιμά — € 5.00

Fried crispy pyramid stuffed with lightly spiced potatoes, peas and keema (minced meat).
Τραγανή τηγανιτή πυραμίδα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικες πατάτες, αρακά και κιμά.

3. Vegetable Pakora / Πακόρα Λαχανικών — € 4.50

Deep fried mixed vegetable fritters.
Βαθειά τηγανισμένα λαχανικά Πακόρα.

4. Chicken Pakora / Πακόρα Κατόπουλο — € 6.00

Chicken breast Marinated in Chickpea batter and deep fried.
Τηγανιτά φιλετάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε βούτυρο από ρεβύθι.

Special Appetizers / Σπέσιαλ Ορεκτικά

5. Chicken Puri / Πούρι Κοτόπουλο — € 7.00

Thin Bread, deep fried to golden color served with sweet and sour sauce & grilled chicken.
Τηγανιτό λεπτό ψωμί σε χρυσό χρώμα, σερβίρεται με γλυκόξινη σάλτσα, ψητό κοτόπουλο και σαλάτα.

6. Fish Puri / Ψάρι πούρι — € 10.00

Thin Bread, deep fried to golden color served with sweet and sour sauce & fish fry.
Τηγανιτό λεπτό ψωμί σε χρυσό χρώμα με ψάρι, γλυκόξινη σάλτσα και σαλάτα.

7. Prawn Puri / Γαρίδα πούρι — € 9.00

Thin Bread, deep fried to golden color served with sweet and sour sauce & prawn tandoori.
Τηγανιτό λεπτό ψωμί σε χρυσό χρώμα, σερβίρεται με γλυκόξινη σάλτσα, γαρίδες και σαλάτα.

Keema Samosa

Vegetable Pakora

Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο στις σαλάτες μας και τηγανίζουμε στα μαγειρέματα.
Τα λαχανικά μας είναι φρέσκα και τα ανάμικτα λαχανικά κατεψυγμένα.
Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι μανούρι. Το κρέας και οι γαρίδες μας
είναι βαθειάς κατάψυξης. Η ταπσούρα μας είναι φρέσκια.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Muhammad Irfan

Zafran

Salads / Σαλάτες

8. Chicken Tikka Salad / Κοτόπουλο Tikka Σαλάτα € 8.00

Sliced Chicken Tikka in yogurt sauce and coriander with lettuce, cucumber and cherry tomatoes.
Ψητές φέτες κοτόπουλου tikka σε σάλτσα γιαουρτιού, κόλιανδρο, μαρούλι, αγγούρι και ντοματίνια.

9. Kachumber Salad / Κατσουμπερ Σαλάτα € 5.00

Freshly diced cucumber, tomatoes, carrots, onion, with lemon and tangy Indian Spices.
Φρέσκο ψιλοκομμένο αγγούρι, ντομάτα, καρότο, κρεμμύδι, λεμόνι και πικάντικα ινδικά μπαχαρικά.

10. Mushroom Salad / Μανιτάρια Σαλάτα € 6.00

Salad with spinach, onions, cucumber, mushrooms.
Φρέσκια σαλάτα με σπανάκι, κρεμμύδια, αγγούρι, ντοματίνια, τηγανητά μανιτάρια και dressing λεμονιού και σκόρδου.

11. Zafran Salad / Ζαφράν Σαλάτα € 8.00

Homemade yogurt beaten with fresh herbs and finely chopped cucumber.
Μια δροσερή σαλάτα εμπνευσμένη από τον σεφ μας.

12. Green Salad / Πράσινη Σαλάτα € 5.00

Spiced fresh cucumber, tomato, peppers and onions in homemade herbs dressing.
Φρέσκο μαρούλι με πράσιχα λαχανικα, ντοματίνια και dressing από φρέσκο λεμόνι.

13. Raita / Ραϊτα € 4.00

Homemade yogurt beaten with fresh herbs and finely chopped cucumber.
Σπιτικό γιαούρτι ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια, ντομάτες, αγγουράκια και κύμινο με γλυκιά γεύση.

Chicken Tikka Salad

Kachumber Salad

Mushroom Salad

Indian Souvlaki / Ινδικό Σουβλάκι

14. Vegetable souvlaki € 4.00

Vegetables and Indian sauce, wrapped in Nan bread.
Λαχανικά και ινδική σάλτσα, τυλιγμένα σε ινδική πίτα Nan.

15. Chicken souvlaki € 5.00

Grilled Tikka chicken with vegetables and indian sauce wrapped in Nan bread.
Ψητό κοτόπουλο με λαχανικά και ινδική σάλτσα, τυλιγμένο σε πίτα Nan.

Zafran Indian Kitchen

Chicken / Κοτόπουλο

16. Zafrani Chicken / Κοτόπουλο με σαφράν € 9.00
Chicken breast delicately cooked in a creamy saffron sauce with onion and exotic spices.
Στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σως σαφράν με κρεμμύδι και εξωτικά μπαχαρικά.

17. Chicken Curry / Κοτόπουλο Κάρυ € 8.00
Traditional style chicken curry, diced & served in ionin & tomato gravy.
Παραδοσιακό κοτόπουλο με κάρυ, κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας με σπέσιαλ ινδικά μπαχαρικά.

18. Chilli Chicken / Κοτόπουλο Τσίλι 🌶🌶 € 8.50
Chicken breast cooked with bell peppers and exotic Indian spices.
Στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με πιπεριές, κρεμμύδι και εξωτικά ινδικά μπαχαρικά.

19. Chicken Tikka Masala / Κοτόπουλο Τίκκα Μασάλα € 9.00
Barbequed chicken breast in a thick gravy of onions, fresh tomatoes, peppers and herbs.
Ψητό φιλέτο κοτόπουλου σε κρεμμώδη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, αρωματικά βότανα και αμύγδαλα.

20. Chicken Karahi / Κοτόπουλο Καράχι 🌶🌶 € 9.00
Boneless chicken cooked with bell peppers and exotic spices in an onion and tomato gravy.
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με πιπεριές και εξωτικά μπαχαρικά σε σάλτσα κρεμμυδιού και ντομάτας.

21. Chicken Madras / Κοτόπουλο Μαντράς 🌶🌶🌶🌶 € 9.00
Chicken breast cooked in a spicy coconut curry sauce ,with south Indian style.
Φιλέτο κοτόπουλου μαγειρεμένο με πικάντικη σως από μπαχαρικά μαντράς, ψημένο σε νότιο ινδικό στύλ.

22. Coconut Chicken / Καρύδα Κοτόπουλου € 9.00
Chicken breast cooked in coconut milk and exotic spices.
Φιλέτο κοτόπουλο μαγειρεμένο σε γάλα καρύδας και εξωτικά μπαχαρικά.

23. Chicken Shahi Qorma / Κοτόπουλο Σαχί Κόρμα 🌶 € 9.00
Chicken breast in a creamy sauce of almonds, cashews and orient spices flavored with grated cream cheese.
Στήθος κοτόπουλου συνοδευμένο με κρεμώδη σάλτσα από αμύγδαλα, κάσιους και μπαχαρικά.

24. Butter Chicken / Κοτόπουλο με βούτυρο € 9.50
Chicken marinated in a rich tomato, butter and cream sauce.
Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε πλούσια ντομάτα, βούτυρο και σάλτσα κρέμας.

25. Chicken Dhansak / Κοτόπουλο Dhansak € 8.50
Hot, sweet & sour chicken cooked with pineapple and lentils in specially prepared spices.
Καυτερό, γλυκόξινο κοτόπουλο μαγειρεμένο με ανανά και φακές σε ειδικά προετοιμασμένα μπαχαρικά.

26. Chicken Achari / Κοτόπουλο Αχάρι 🌶 € 9.00
Chicken Fillets Cooked with lime pickle,fresh tomato sauce,lemon squash ,indian bay leaf,thin perfect cut ginger ,zafran achari spices herbs in a thick sauce.
Φιλετάκια κοτόπουλου μαγειρεμένο με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, στημένο λεμόνι, ινδική δάφνη, πιπερόριζα και παχύρευστη σάλτσα μπαχαρικών και βοτάνων ζαφράν αχάρι.

Tandoori Grill

27. Tandoori Chicken / Κοτόπουλο Tandoori € 9.00

Grilled to perfection in a clay oven - two large chicken legs ,marinated in yogurt.
Δύο μεγάλα μπούτια μαριναρισμένα σε γιαούρτι με αρωματικά ινδικά μπαχαρικά, ψητά σε φούρνο Tandoori σερβιρισμένα με σαλάτα και σως μέντας.

28. Chicken Tikka / Κοτόπουλο Τίκκα € 9.50

Marinated juicy chicken fillet with paprika and onions, exotic blend of spices grilled and served.
Ζουμερό ψητό φιλέτο κοτόπουλο σε φούρνο τανδοορι μαριναρισμένο με εξωτικά μπαχαρικά σερβιρισμένο με γαρνιτούρα σαλάτας και σως μέντας.

29. Jinga Tikka / Γαρίδες Τίκκα € 14.50

Peeled and grilled King Prawns marinated in a special blend of exotic herbs and spices.
Αποφλοιωμένες και ψητές γαρίδες μαριναρισμένες σε ένα ιδιαίτερο μείγμα εξωτικών βοτάνων και μπαχαρικών. Σερβίρεται με γαρνιτούρα σαλάτα και σως μέντας.

30. Seekh Kebab / Seekh Κεμπάπ € 9.00

Grilled on skewers - minced lamb with fresh ginger, onions, bell peppers,Indian herbs and spices.
Σικ κεμπάπ ψητό, με κιμά από αρνί σε τζίντζερ, σκόρδο, κύμινο, κρεμμύδι και μπαχαρικά.
Γαρνίρισμα από σαλάτα και σως μέντας.

31. Paneer Tikka / Πανίρ Τίκκα € 10.00

Homemade fresh Indian cheese marinated in yogurt and exotic spices, grilled with peppers and onion.
Σπιτικό φρέσκο ινδικό τυρί μαριναρισμένο σε γιαούρτι και εξωτικά μπαχαρικά, ψημένο με πιπεριές και κρεμμύδι σερβίρεται με σαλάτα.

32. Zafran Tandoori Platter / Πιατέλα ζάφραν ταντούρι € 15.00

A delicious assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb chops and seekh kabab, malai tikka.
Μια νόστιμη ποικιλία από κοτόπουλο στο φούρνο tandoori, sheek kebab, panner, τίκα και mushroom tandoori. Σερβίρεται με γαρνιτούρα σαλάτα ψητών λαχανικών και sauce μέντας.

33. Tandoori Fish Tikka / Ψάρι Τίκκα € 12.00

Fish marinated with ginger,garlic and Indian Spices
Ψητό ψάρι με τζίντζερ, σκόρδο και ινδικά μπαχαρικά σερβίρεται με γαρνιτούρα σαλάτα.

34. Mint Chicken Tikka / Κοτόπουλο Τίκκα Μέντα € 10.00

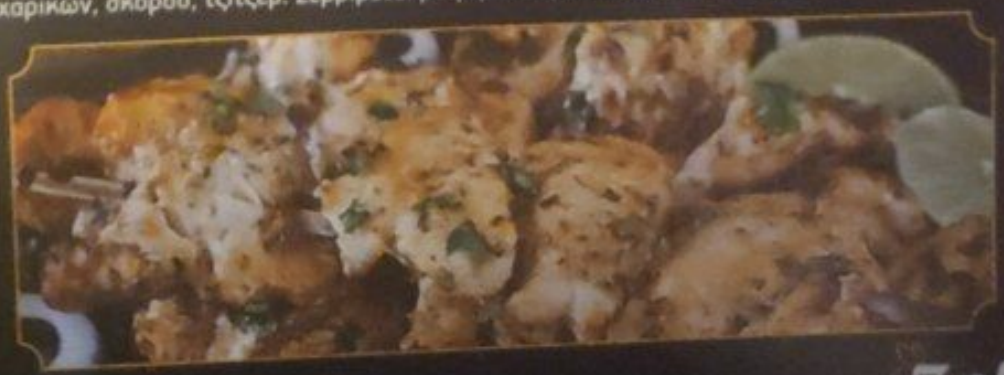
Chicken breast marinated in cream, saffron and exotic Indian spices.
Στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένο σε κρεμώδη σάλτσα από μέντα, σαφράν και εξωτικά ινδικά μπαχαρικά.

35. Mushroom Tandoori / Μανιτάρια Ταντούρι € 9.00

Fresh mushrooms marinated in yogurt, Colorful bell peppers and exotic spices.
Φρέσκα μανιτάρια μαριναρισμένα σε γιαούρτι, πολύχρωμες πιπεριές και εξωτικά μπαχαρικά.

36. Chicken Malai Tikka / Μαλάι Κοτόπουλου € 9.00

Marinated juicy chicken fillet with paprika and onions, exotic blend of spices grilled and served.
Ζουμέρο ψητό φιλέτο κοτόπουλου σε φούρνο Tandoori, μαριναρισμένο με γιαούρτι σε εξωτικό μείγμα μπαχαρικών, σκόρδο, τζίτζερ. Σερβίρεται με γαρνιτούρα σαλάτας και σως μέντας.



Zafran

Lamb / Αρνί

37. Lamb Vindaloo / Αρνί Βίνταλου € 10.00
Lamb shimmered in tangy curry sauce with potatoes and rare spices, our famous fiery, Goan special.
Αρνί μαγειρεμένο σε καυτερή σάλτσα βινταλού και καρυκεύματα. Γνωστό πιάτο της Goa.

38. Lamb Rogan Josh / Αρνί Ρόγαν Τζός € 10.00
Boneless lamb cooked in onion, ginger & garlic. A Signature recipe of Kashmir cuisine.
Τρυφερό αρνάκι μαγειρεμένο σε κρεμμύδι, τζίντζερ και σκόρδο. Μια συνταγή που φέρει την υπογραφή της κουζίνας του Κασμίρ.

39. Lamb Bhuna / Αρνί Μπούνα € 9.50
Juicy marinated lamb,fried with fresh ginger, garlic and special spices.
Ζουμερό μαριναρισμένο αρνί στο τηγάνι με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, σάλτσα ντομάτας και ειδικά μπαχαρικά.

40. Qeema Mattar / Κιμά Ματτέρ € 7.50
Lamb minced cooked with potatoes and peas and Indian herbs and spices.
Κιμάς από αρνί μαγειρευτό σε σάλτσα κρεμμυδιού, ντομάτας, αρακά και αρωματικών μπαχαρικών.

41. Lamb Curry / Αρνί Κάρυ € 8.50
Lamb cooked in an onion and tomato sauce with authentic spices.
Αρνί μαγειρευτό σε σάλτσα κρεμμυδιού και ντομάτας με βάση το κάρυ.

Vegetables / Λαχανικά

42. Mix Vegetable Curry / Λαχανικά κάρι € 7.00
Seasonal fresh Vegetables cooked in exotic Indian spices.
Ανάμεικτα λαχανικά σε σάλτσα με βάση το κάρυ.

43. Mushroom Curry / Μανιτάρια Κάρυ € 8.00
Mushrooms cooked with diced onion, tomatoes and tangy spicy.
Μανιτάρια μαγειρεμένα με ψιλοκομμένα κρεμμύδια, ντομάτες και κάρυ με γλυκιά πικάντικη γεύση.

44. Dal Makhni / Νταλ Μακνι € 7.00
Black lentils cooked in garlic, onions and aromatic spices with butter.
Μαύρες κρεμμώδεις φακές μαγειρεμένες σε σκόρδο, κρεμμύδια, αρωματικά μπαχαρικά και βούτυρο.

45. Matter Paneer / Ματτέρ Πανίρ € 7.00
Cheese and peas cooked in a thick sauce of tomato, onion, coriander and selected spices.
Ανθότυρο και αρακάς μαγειρεμένος σε παχύρευστη σάλτσα ντομάτας, κρεμμυδιού, κόλλιανδρου και ξεχωριστών μπαχαρικών.

46. Chana Masala / Τσάνα Μασάλα € 7.00
Chickpea cooked with tomatoes, ginger, onion and garnished with fresh cilantro.
Ρεβίθια μαγειρεμένα με ντομάτες, πιπεράριζα, κρεμμύδι, γαρνιρισμένα με φρέσκο κόλιανδρο.

47. Aloo Gobhi / Βραστο Κουνουπίδι € 6.50
Fresh Cauliflower and potatoes cooked with onion and tomatoes.
Κουνουπίδι και πατάτες μαγειρεμένες με κρεμμύδι και ντομάτες αρωματικά μπαχαρικά.

Vegetables / Λαχανικά

48. Palak Paneer / Παλλάκ Πανίρ € 8.50
Homemade fried cheese with spinach,onions and spices.
Σπιτικό τηγανισμένο ανθότυρο με σπανάκι, κρεμμύδια και μπαχαρικά.

49. Bombay Aloo / Πατάτες Βομβάης € 6.00
Boiled potatoes with scented tomato sauce and coral.
Βραστές πατάτες με αρωματισμένη σως ντομάτας και κόλιανδρο.

50. Indian Bharta / Ινδική Μπαρτά € 9.00
Mashed eggplant cooked with onion and spices.
Πουρές μελιτζάνας μαγειρεμένος με κρεμμύδια, ντομάτες, πράσινο τσίλι και αυθεντικά μπαχαρικά.

Soups / Σούπες

51. Vegetable Soup / Σούπα Λαχανικών € 5.50
Soup with vegetables mix, water, butter, a little flour with salt and pepper.
Σούπα λαχανικών και αρωματικό λεμόνι με ελαφριά μπαχαρικά.

52. Mushroom Soup / Μανιταρόσουπα € 6.50
Soup with mushrooms, water, butter, a little flour with salt and pepper.
Σούπα μανιταριών με αρωματικά μπαχαρικά.

53. Chicken Soup / Κοτόσουπα € 7.00
Soup with chicken, water, butter, a little flour with salt and pepper.
Σούπα με στήθος κοτόπουλου, πράσο, κύμινο και φρέσκο κόλιανδρο με λεμόνι.

Indian Noodles / Ινδικά Noodles

54. Vegetable noodles / Noodles με λαχανικά € 6.00
Noodles with mix vegetables.
Noodles με ανάμεικτα λαχανικά.

55. Chicken / Κοτόπουλο € 7.50
Noodles with spring onions, tomatoes, peppers and chicken.
Noodles με κρεμμυδάκια, ντομάτες, πιπεριές και κοτόπουλο.

56. Prawn / Γαρίδες € 9.00
Noodles stir fried with prawn, spring onions & colourful bell peppers.
Noodles τηγανισμένα με γαρίδες, κρεμμυδάκια και πολύχρωμες πιπεριές.

Zafran Indian Kitchen
Restaurant · Bar · Grocery · Delivery

Bread / Άρτος

57. Chapati / Τσαπάτι — € 2.50
An unleavened flat and sost bread baked in Indian Style.
Μία λεπτή πίτα ψημένη με Ινδικό στυλ.

58. Naan / Νάν — € 2.50
Light crispy flat bread made in Tandoor.
Στρογγυλό ψωμί σε φούρνο Tandoori με φρέσκο βούτηρο.

59. Laccha Paratha / Λάτσα Παράθα — € 3.00
Round, crispy Flatbread made with layers of whole wheat flour.
Στρογγυλό τραγανό ψωμί στο τηγάνι με φρέσκο βούτηρο.

60. Peshawari Naan / Πεσαγουέρι Νάν — € 3.50
Leavened bread stuffed with shredded coconut, raisins and cashews.
Ζυμωμένο ψωμί γεμισμένο με ψιλοκομμένη καρύδα, σταφίδες και κάσιους.

61. Garlic Naan / Νάν με Σκόρδο — € 3.50
Indian flatbread with garlic, butter and sesame.
Ινδικό επίπεδο ψωμί με βούτυρο, σκόρδο και σουσάμι.

62. Onion Chilli Naan / Κρεμμύδι Τσίλι Νάν — € 3.50
Lightbread stuffed with onion and chilli.
Ελαφρύ ψωμί γεμιστό με κρεμμύδι και τσίλι.

63. Cheese Naan / Τυρί Νάν — € 4.00
Flat bread made from wheat flour, baked in the oven with cream cheese granted.
Επίπεδο ψωμί από αλεύρι ψημένο στο φούρνο με τυρί κρέμα.

64. Qeema Naan / Κιμά Νάν — € 4.50
Light bread stuffed with lightly spiced minced lamb.
Ελαφρύ ψωμί γεμιστό με ελαφρώς καρυκευμένο κιμά.

65. Chicken Naan / Κοτόπουλο Νάν — € 4.00
Light bread stuffed with boneless chicken tikka.
Σπιτικό γιαούρτι χτυπημένο με φρέσκα βότανα και ψιλοκομμένο αγγούρι.

Zafran
Indian Kitchen
Restaurant Bar Takeaway Delivery

Rice / Ρύζι

66. Vegetable Biryani / Μπιριάνι με Λαχανικά € 5.50
Long grain basmati rice flavored with saffron and fried with fresh vegetables, nuts, raisins and spices.
Τηγανιτό ρύζι μπασμάτι με φρέσκα λαχανικά και ινδικά μπαχαρικά.

67. Mushroom Biryani / Μπιριάνι με Μανιτάρια € 6.50
Fried mushroom with Basmati rice, fresh onions, cumin and coriander.
Τηγανισμένα μανιτάρια με Μπασμάτι ρύζι,φρέσκα κρεμμύδια,κύμινο και κόλιανδρο.

68. Chicken Biryani / Μπιριάνι με Κοτόπουλο € 7.00
An aromatic delicate Basmati rice with fried chicken fillet strips, raisins and nuts.
Μπασμάτι μαγειρεμένο στο τηγάνι με φιλετάκια κοτόπουλο και σταφίδες.

69. Lamb Biryani / Μπιριάνι με Αρνί € 8.50
Tender Lamb, Fried with Basmati rice crunchy vegetables, Raisins, nuts, and oriental spices.
Τρυφερό αρνάκι ρύζι μπασμάτι και λαχανικά, σταφίδες και ανατολικά μπαχαρικά

Fish Biryani / Μπιριάνι με Ψάρι € 8.00
Pieces of fish with Basmati rice, mint, peas, peppers & zafran.
Κομματάκια ψαριού με ρύζι Μπασμάτι, μέντα, αρακά, πιπεριές και σαφράν.

71. Kofta Biryani / Μπιριάνι με Κεφτέδες € 9.50
Lamb kofta with basmati rice, praso, cashews.
Αρνίσιοι κεφτέδες με ρύζι Μπασμάτι, πράσο και κάσιους.

72. Jinga Biryani / Μπιριάνι με Γαρίδες € 10.50
Shrimps with rice, onions, tomatoes & Indian spices raisins.
Γαρίδες με ρύζι, κρεμμύδια, ντομάτες, ινδικά μπαχαρικά και σταφίδες.

73. Boiled Rice / Βρασμένο ρύζι € 3.00
Boiled Basmati rive. / Λευκό ρύζι μπασμάτι στον ατμό.

74. Zafran Rice / Ζαφράν ρύζι € 5.00
Basmati Rice Cooked with Saffron.
Μπασμάτι ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν.

75. Zeera Rice / Zeera ρύζι € 4.00
Fragrant Boiled Basmati Rice with Cumin Seeds.
Τηγανητό Μπασμάτι με κόλιανδρο, κύμινο καιτ φρέσκο κρεμμύδι.

76. Egg Rice / Ρύζι με αυγά € 6.00
Basmati Rice Cooked with Eggs.
Μπασμάτι αρωματικό μαγειρεμένο με λαχανικά, φρέσκο κρεμμύδι, κύμινο και αυγά.

77. Coconut Mutanjan Rice / Ρύζι με καρύδα € 6.50
Sweet basmati Rice Cooked with coconut, lemon scent, milk, almonds, cahews and mixed fruits.
Γλυκό αρωματικό μπασμάτι με άρωμα λεμονιού, γάλα, αμύγδαλα, κάσιους και ανάμεικτα φρούτα.

Zafran

Traditional drinks/ Παραδοσιακά ποτά

Mango Lassi 3,50
(Traditional Drink created with mango, yogurt and milk) /
(Παραδοσιακό ποτό που αποτελείται από μάνγκο, γιαούρτι και γάλα)

Sweet Lassi 3,50
(Traditional Drink created with yogurt, milk and sugar) /
(Παραδοσιακό ποτό που αποτελείται από γιαούρτι, γάλα και ζάχαρη)

Mint Lassi 3,50
(Traditional Drink created with mint, yogurt and milk) /
(Παραδοσιακό ποτό που αποτελείται από δυόσμο, γιαούρτι και γάλα)

Salt Lassi 3,00
(Traditional Drink created with salt, yogurt and milk) /
(Παραδοσιακό ποτό που αποτελειται από αλάτι, γιαούρτι και γάλα)

Zeera Lassi 3,50
(Traditional Drink created with cumin, yogurt and milk) /
(Παραδοσιακό ποτό που αποτελείται από κύμινο, γιαούρτι και γάλα)

Indian Masala Tea / Ινδικό τσάι Μασάλα

Masala Tea 2,50
(Darjeeling tea with aromatic spices) /
(Τσάι Darjeeling με αρωματικά μπαχαρικά)

Masala Tea with milk 3,50
(Darjeeling tea with milk aromatic spices) /
(Τσάι Darjeeling με γάλα και αρωματικά μπαχαρικά)

Mint & Lemon Tea 3,00
(Himalaya tea, with mint leaves, lemon with cardamon) /
(Τσάι Ιμαλαίων με φύλλα μέντας, λεμόνι και κάρδαμο)

Green Tea 3,00
(Kashmiri green tee) /
(Kashmiri πράσινο τσάι)

Exotic fruit juice / Χυμοί με εξωτικά φρούτα

Mango Juice	3,00	Guava	3,00
Coconut Pulp Juice	3,50	Tropical Mix	3,00

Soft drinks / Αναψυκτικά

Coca cola 330ml	3,00	Soda	2,00
Coca cola Light 330ml	3,00	Perrier	2,00
Coca cola Zero 330ml	3,00	Tonic Water	2,00
Sprite 330ml	3,00	Water 1lt	1,50
Fanta 330ml	3,00		
Fanta Blue 330ml	3,00		

Cider / Μηλίτης

Kiss Blueberry Raspberry	3,50
Strongbow Raspberry	3,50
Strongbow Apple	3,50
Somersby Pear	3,50

Rose Wine / Ροζέ Κρασιά

Caramelo 187ml	6,00
Amintas (Dry) 187ml	5,50
Gonimos Topos 500ml	10,00
Avarino Peloponnese (Dry) 750ml	15,00
Ambelou Nektar 750ml	16,00
Blush 750ml	15,00

White Wine / Λευκά Κρασία

Caramelo 187ml	5,00
Canti Moscato D'asti 187ml	6,00
Moschofilero Lafazanis 187ml	6,00
Moschofilero Roditis 187ml	6,00
Moschofilero Gonimos Topos 500ml	10,00
Ambelou Nektar 750ml	16,00
Moschofilero Boutari 750ml	21,00
Moschofilero Repanis 750ml	19,00
Makedonikos Tsantali 750ml	18,00
Moscato D'asti Santorsola 750ml	20,00
Prorogos Lafazani 750ml	17,50
El Emperador (Savignon Blanc) 750ml	19,00
Soave (Santorsola) 750ml	18,00
Symmetry Moschofilero 750ml	15,00
3 Aidonia (Dry) 750ml	17,00
Louis Eschenauer Cabernet Sauvignon 750ml	19,00
Sokos Savvatiano 750ml	17,00
Polipikiliakos Chatzimixalis 750ml	22,00
Katogi Averoff 750ml	19,00
Lefkos Kiknos Moschofilero Roditis (Dry) 750ml	18,00
Evonimos Savatiano 750ml	14,00
White Soul Porto Carras 750ml	17,00

Red Wine / Κόκκινα Κρασιά

Agiorgitiko Cabernet Sauvignon 187ml	6,00
Agiorgitiko Lafazanis (Dry) 187ml	5,50
Caramelo 187ml	6,00
Agiorgitiko 500ml	10,00
Apelia (Medium sweet) 750ml	18,00
Ambelou Nektar (Medium sweet) 750ml	16,00
Chanti (Italy) 750ml	19,00
Evonimos Agiorgitiko Peloponnese (Dry) 750ml	14,00
Limneon Porto Carras (Dry) 750ml	19,00
Makedoniakos Tsantali 750ml	18,00
Mavrodafni Patron (Sweet) 750ml	17,50
Merlot Marcel Martin 750ml	17,00
Malesan Cabernet Sauvignon 750ml	18,00
Mauros Agiorgitiko 750ml	19,00
Polipikiliakos Chatzimixalis 750ml	24,00
Louis Eschenauer 750ml	19,00
Tsantali Bella Terra 750ml	18,00
Prorogos Lafazani (Medium - Sweet) 750ml	18,00
Kritikos Kotsifali Mandilaria (Dry) Crete 750ml	15,00
Genesis Merlot Macedonia 500ml	19,00
Limneos Xalkidiki (Dry) 750ml	19,00

Beers / Μπύρες

Cobra (India)	5.50
King Fischer (India)	5,00
Lava Imperial Indian Red Ale (Iceland)	7,00
Voreia India Pale Ale (Greece)	5,50
Mary Rose Red (UK)	4,50
London Pride (UK)	6,50
Daura (Gluten Free) (Spain)	5,00
Septem Pilsner (Greece)	4,50
Septem Honey Golden Ale (Greece)	5,00
Ashahi (Japan)	5,00
Kozel Dark (Czech)	5,50
Estrella Damm (Spain)	4,00
Pilsnser Urquell (Czech)	4,00
Paulaner Hefe Weibbeir (German)	4,50
Warsteiner (German)	4,00
The Saints Whisky Beer (UK)	7,00
Marzen Brauerei Heller Bamberg (German)	6,00
Birra Moretti (Italy)	5,00
Angelo Moretti (Italy)	5,00
Leffe Brune (Belgium)	4,70
Beck's (Germany)	3,50
Volkan (Greece)	4,50
Peroni (Italy)	4,80
Krusovice Imperial (Czech)	4,80
Guinness Draught (Ireland)	6,00
Fix (Greece)	3,50
Fix Dark (Greece)	4,00
EZA (Greece)	4,00
Corona (Mexico)	4,00
Alfa (Greece)	3,50
Milokleftis (Greece)	4,50
NISSOS Pilsner (Greece)	4,50
Amstel Dark (Netherland)	4,00
Stella Artois (Belgium)	3,50
Amstel (Netherland)	3,50
Heineken (Netherland)	4.50
Mc Farland (Netherland)	4,70
Bud (Belgium)	4,50
Kaiser (Greece)	4.50

* Glass of wine / Ποτήρι κρασί 4.50

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Χύμα / Draft Mamos	5.00 €
La Goudale France 750 ml	10,00 €
Fisher BLONDE, France 650 ml	8,50 €
St Peter's PALE ALE INDIA 500ml	7,50 €
Fuller's PALE ALE India 500 ml	8,00 €
St Peter's Wisky Beer, The English 500ml	7,50 €
ERDINGER Weissbier, Germany 330 ml	4,50 €

ΚΡΑΣΙΑ/ WINES

CHIMERA SAFFRON WINE (dry white) 750 ml	18,00 €
AGIORGITIKO, NIKOLAS REPANIS ROSE (GREECE) 750 ml	18,00 €
BRILLA! PROSECCO ROSE (ITALY) 200ml	6,50 €

ΠΟΤΑ / DRINKS

JAMESON, IRISH WHISKEY	ποτήρι	6,50 €
CUTTY SARK, SCOTCH WHISKEY	"	6,50 €
THE FAMOUS GROUSE, SCOTCH WHISKEY	"	6,50 €
JOHNNIE WALKER, RED LABEL, SCOTCH WHISKEY	"	6,50 €
ABSOLUT VODKA, SWEEDEN	"	6,50 €
HAIG GOLD LABEL, SCOTCH WHISKEY	"	6,50 €
SERKOVA, POLAND	"	6,50 €
STOLICHNAYA PREMIUM VODKA, RUSSIA	"	6,50 €

ESPERSSO μονός	2,00 €
ESPERSSO διπλός	2,50 €