



Μη ανοιγμένο μπουκάλι νερού δεν θα χρεωθεί.  
Αν έχετε κάποια μορφή τροφικής αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για να προετοιμάσουμε το κατάλληλο γεύμα που να ικανοποιεί τις ανάγκες σας.

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### 1. PAPADAM

*Plain/Masala papad.*

*Σερβίρεται με μάνγκο chutney, (Οξυφοίνικα)  
Ταμαρίνδος Chutney και Chutney δυόσμου*

**1,5**

*Masala papad γαρνιτούρα (ψιλοκομμένες ντομάτες, κρεμμύδια,  
αγγούρια, πράσινες πιπεριές και chat masala)*

**1,0**

### 2. ONION BHAJI (6pcs) (V)

*Κροκέτες κρεμμυδιών με μπαχαρικά, παναρισμένες  
με ρεβυθάλευρο και τηγανισμένες.*

**4**

### 3. VEGETABLE SAMOSA (3pcs) (V)

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

**4,5**

### 4. CRUNCHY CHICKEN PAKODA (HL)

*5. Ζουμερά κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένα  
σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών και χυλό ρεβυθάλευρου,  
τηγανισμένα σε λάδι.*

**6**

### 5. MIX STARTER (HL)

*3τεμ. Onion Bhaji, 2τεμ. Samosa, 4τεμ Chicken Pakoda*

**8**

### 6. SPICY PEANUTS (V)

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

**5**

### 7. SPICY SQUID PAKORA

*Πικάντικα καλαμάρια με καρνεύματα, μπαχαρικά,  
πράσινο τσίλι και τζίντζερ*

**5**

*Πικάντικο κατά παραγγελία: Ήπιο, Μέτριο, Καντερό ή Ίντιαν Καντερό!  
V: VEGAN, HL: HALAL\*: Κατεψυγμένα συστατικά, Veg: Χορτοφάγος*



## ΣΑΛΑΤΕΣ

### 8. GARDEN FRESH (V)

Σαλάτα με αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά και κρεμμύδι

5,5

### 9. NAMASTE SALAD

Πολύχρωμη ανάμικτη σαλάτα με κοτόπουλο tikka, ντομάτα, αγγούρια, πιπεριές και τυρί σε σπιτικό με διάφορα αρωματικά βότανα

7,5

### 10. ROCKET SALAD WITH MANGO DRESSING (V)

Φρέσκια, φροντώδη σαλάτα που συνδυάζει πιπεράτα φύλλα ρόκας και πρασινάδες με μια γλυκιά σάλτσα μάνγκο

5

### 11. RAITA

Ψιλοκομμένο αγγούρι και κρεμμύδι σε γιαούρτι, με αρωματικά βότανα

3

### 12. PINEAPPLE RAITA

Γιαούρτι χτυπημένο με φρέσκα μρωδικά και ανανά

4

## ΣΟΥΠΕΣ

### 13. VEGETABLE SOUP

Ζεστή και θρεπτική σούπα λαχανικών με απαλό άρωμα ινδικών μπαχαρικών. (V - Διαθέσιμο και χωρίς κρέμα γάλακτος)

6

### 14. CHICKEN SOUP (HL)

Κοτόσουπα σε ινδικό στυλ με λαχανικά και μπαχαρικά.

6,5

### 15. MUSHROOM AND BLACK PEPPER SOUP

Πικάντικη, ζεστή, κρεμώδη μανιταρόσουπα.

6



## TANTOYP

Υγιεινά και απολαυστικά πιάτα, σερβίρονται με δροσερή σάλτσα που αποτελείται από μέντα και γιαούρτι.

Τα κρέατα μαρινάρονται και καρνεύονται με φρέσκα μυρωδικά πριν και κατά το μαγείρεμα στο δικό μας φούρνο “Ταντούρι” για εξάισια γεύση.

### 16. YOGURT KEBAB (veg.)

*Κρεμώδη και μαλακά κεμπάπ φτιαγμένα με γιαούρτι και μπαχαρικά, ψημένα στο tandoor*

**8,5**

### 17. CHICKEN TIKKA (HL)

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

**9,5**

### 18. CHICKEN TANDOORI (HL)

*Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μπαχαρικά και γιαούρτι φρεσκοψημένο στον δικό μας φούρνο Ταντούρι*

**10**

### 19. MALAI CHICKEN TIKKA (HL)

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

**10**

### 20. NAWABI SHISH KEBAB (HL)

*Κεμπάπ από κιμά αρνιού αρωματισμένο με φρέσκα βότανα και μείγμα αρωματικών μπαχαρικών.*

**11**

### 21. TANDOORI PRAWN

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

**15**

### 22. CHEF'S SELECTION FOR TANDOORI MIX

*(για 2) (HL)*

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

*Πικάντικο κατά παραγγελία: Ήπιο, Μέτριο, Καντερό ή Ίντιαν Καντερό!  
V: VEGAN, HL: HALAL \*: Κατεψυγμένα συστατικά, Veg: Χορτοφάγος*



## ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΕΣ ΠΙΤΕΣ

### 23. TRADITIONAL NAAN

*Παραδοσιακή Ινδική πίτα φρεσκοψημένη στο Ταντούρι.*

2

### 24. KEEMA NAAN (HL)

*Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.*

4

### 25. PESHAWARI NAAN

*Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.*

4

### 26. GARLIC NAAN

*Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο και φρέσκο κόλιανδρο*

3

### 27. CHEESE NAAN

*Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό ινδικό τυρί.*

4

## ΠΙΤΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

### 28. PARATHA (V)

*Πίτα τύπου σφολιάτας φτιαγμένη από αλεύρι ολικής αλέσεως.*

2,5

### 29. ALOO PARATHA (V)

*Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και φρέσκα βότανα.*

3

### 30. CINNAMON SUGAR BREAD (V)

*Πίτα με κανέλα και ζάχαρη ψημένη στο Ταντούρι.*

3

### 31. TANDOORI ROTI (V)

*Παραδοσιακή πίτα ολικής αλέσεως ψημένη στο Ταντούρι*

2



## ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

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.

### 32. SUB-ZEE MILI-ZULI\*

Ποικιλία από λαχανικά (φασολάκια, ραπανάκια, μπιζέλια, κουνουπίδια, καρότα) μαγειρεμένα σε μέτρια σάλτσα κάρου

8

### 33. BHINDI MASALA\* (V)

Μπάμες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

8

### 34. ALOO GOBI / BOMBAY ALOO (V)

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

8

### 35. CHANNA MASALA

Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, ντομάτα, τζίντζερ, σκόρδο και kitchen king masala

8

### 36. MUTTER PANEER\* / PALAK PANEER (veg.)

Αρακάς / Σπανάκι και σπιτικό Ινδικό τυρί μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα κάρου.

8,5

### 37. DAAL MAKHANI

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

8

### 38. YELLOW DAAL (V)

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

7,5

### 39. ALOO SAAG\* (V)

Φρέσκο σπανάκι και πατάτες με ελαφριά μπαχαρικά.

7,5



## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ 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.

### 40. PANEER BUTTER MASALA

Ινδικό τυρί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών και κάσιους.

9,5

### 41. MANGO CHICKEN (HL)

Κομμάτια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε κρεμώδη σάλτσα μάνγκο με σουσάμι

10

### 42. KORMA

Κρεμώδη σάλτσα από αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και κάσιους.

Κοτόπουλο 10 / Αρνί 11 / Γαρίδες 11,5

### 43. CHICKEN TIKKA MASALA (HL)

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

9,5

### 44. BUTTER CHICKEN (HL)

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

10

### 45. CHICKEN KASHMIRI (HL)

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

10

### 46. OLD DELHI STYLE CHICKEN CURRY (HL)

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

9,5

### 47. LAMB SHAHAJAHANI (HL)

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

10,5

Πικάντικο κατά παραγγελία: Ήπιο, Μέτριο, Καντερό ή Ίντιαν Καντερό!  
V: VEGAN, HL: HALAL \*: Κατεψυγμένα συστατικά, Veg: Χορτοφάγος



#### 48. LAMB JALFREZI (HL)

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

**10,5**

#### 49. TAWA GHOSHT (LAMB) (HL)

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

**10,5**

### ΠΑΛΙΑ ΚΑΙ ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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!

Τα ακόλουθα πιάτα είναι διαθέσιμα με:

1. Κοτόπουλο	9,5
2. Αρνί	10,5
3. Γαρίδα	11,5

#### 50. ROGAN JOSH

*Αρνάκι απαλά μαγειρεμένο στον ζωμό του, αρωματισμένο πλούσια με ντομάτα*

#### 51. SAAGWALA

*Σάλτσα με σπανάκι μαγειρεμένη σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρου.*

#### 52. MADRAS

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

#### 53. VINDALOO

*Σάλτσα Βίνταλου που αποτελείται από καντερά μπαχαρικά και πατάτες.*

#### 54. KARAHI

*Μαγειρεμένο με τζίντζερ, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι.*



## PYZIA

### 56. BOILED RICE (V)

*Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι*

3

### 57. PULAO

*Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν, βούτυρο και κάρδαμο.*

3,5

### 58. ZARDA PULAO

*Ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδας και αποξηραμένα φρούτα.*

5

### 59. ZEERA RICE / MUTTER RICE (veg.)

*Ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με σπόρους κύμινου ή αρακά.*

4

## PYZI ΜΠΙΡΙΑΝΗ

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

**60. Πιάτα Biryani είναι διαθέσιμα με**

α) Ανάμεικτα λαχανικά (V)	8
β) Κοτόπουλο	9,5
γ) Αρνάκι	10,5
δ) Γαρίδα	11,5





## ΑΠΟ ΤΑ ΙΜΑΛΑΪΑ

### 61. KATHMANDU BARA (V)

Πιάτα χορτοφάγους από την πόλη του Κατμαντού

6

### 62. SHERPA MO MO (HL)

Ζυμαρικά στον ατμό, με γέμιση από καρυνκευμένο κιμά.

Σερβίζονται με σως σουσαμιού.

7

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### 63. PISTACHIO COOL-FEE 175gm

Παραδοσιακό παγωτό από γάλα, κασιους, φυστίκι αιγίνης  
και ξηρούς καρπούς

4,5

### 64. MALAI COOL-FEE 175gm

Παραδοσιακό παγωτό από γάλα, κασιους, αμύγδαλα  
και ξηρούς καρπούς

4,5

### 65. GULAB JAMUN 4τεμ

Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό από γάλα και σιρόπι από ροδόνερο  
και μέλι, τηγανισμένο σε παραδοσιακό ινδικό βούτυρο (γκι).

3

### 66. MANGO ICE CREAM ανάλογα την εποχή (2 μπάλες)

3

## ΙΝΔΙΚΑ ΠΟΤΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

### 67. LASSI

Δροσερό ποτό από γιαούρτι και ροδόνερο.

Λάσι (Γλυκό / Αλμυρό)

3

Λάσι με κανέλλα- κάρδαμο

3,50

Λάσι με φράουλα

4

Μάνγκο Λάσι

4

### 68. SPICY MASALA COLA / SODA

με μαύρο αλάτι Ιμαλαϊών. Έντονο άρωμα.

3

Πικάντικο κατά παραγγελία: Ήπιο, Μέτριο, Καντερό ή Ίντιαν Καντερό!

V: VEGAN, HL: HALAL \*: Κατεψυγμένα συστατικά, Veg: Χορτοφάγος



## ΤΣΑΪ

**ΜΑΥΡΟ/ΓΙΑΣΕΜΙ/ΛΕΜΟΝΙ/ΠΡΑΣΙΝΟ/ΙΜΑΛΑΪΩΝ**

**3**

**CHAI**

*Γλυκό τσάι με γάλα*

**2,5**

**MASALA CHAI**

*Γλυκό τσάι με γάλα, τζίντζερ και μπαχαρικά*

**3,5**

**YARSAGUMBA TEA**

*«Φυτικό Viagra» του Θιβέτ*

**4,5**

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

<b>Coke/Fanta/Sprite</b>	<b>2</b>
<b>Σόδα / Τόνικ</b>	<b>2</b>
<b>Μεταλλικό νερό 1lt</b>	<b>2</b>
<b>Ανθρακούχο νερό 330ml</b>	<b>2</b>
<b>Guava</b>	<b>4</b>
<b>Mango</b>	<b>4</b>
<b>Young Coconut Juice with Pulp</b>	<b>4</b>
<b>Lychee</b>	<b>4</b>

## ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

**4**

**ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ  
ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. (Απόδειξη – Τιμολόγιο).  
Το κατάστημα διαθέτει έντυπο παραπόνων για τις παρατηρήσεις  
και τις επισημάνσεις των πελατών.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: κ. Κρίς Ποκαρελ.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
(ΦΠΑ και Δημοτικός Φόρος 0,5%)

Για οποιαδήποτε παρατήρηση ή επισήμανση παρακαλούμε  
απευθυνθείτε στην Διεύθυνση του καταστήματος.



**Unopened water bottle will not be charged.**  
If you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify your server and we will try our best to accommodate you.  
Curries donot include Rice, it is ordered seperately. Thank you.

## **STARTERS**

### **1. PAPADAM (V)**

*Plain/Masala papad.*

*Served with Mango chutney, Tamarind Chutney and Mint Chutney*

**1,5**

*Masala papad topping (chopped tomatoes, onions, cucumbers, green chillies and chat masala)*

**1,0**

### **2. ONION BHAJI (6pcs) (V)**

*World famous snack of crispy onions deep-fried in a coating of gram flour batter*

**4**

### **3. VEGETABLE SAMOSA (3pcs) (V)**

*Deep fried triangular savoury pastry filled with mashed potatoes tempered with peas and fresh spices*

**4,5**

### **4. CRUNCHY CHICKEN PAKODA (HL)**

*Juicy chicken strips deep fried with chickpea batter*

**6**

### **5. MIX STARTER (HL)**

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

**8**

### **6. SPICY PEANUTS (V)**

*Peanuts marinated with lemon, garlic, ginger, chillies, olive oil, coriander & others spices.*

**5**

### **7. SPICY SQUID PAKORA**

*Battered squid fritters spiced with curry mix, spices, green chillies and ginger*

**5**

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## SALADS

### 8. GARDEN FRESH (V)

*Sliced fresh cucumbers, tomatoes, sweet peppers and onions  
in homemade masala herbs dressing*

5,5

### 9. NAMASTE SALAD

*Colorful mixed salad with tikka chicken, tomatoes, cucumbers,  
peppers in homemade masala herbs dressing*

7,5

### 10. ROCKET SALAD WITH MANGO DRESSING (V)

*Fresh, fruity salad combining peppery rocket and other  
green herbs with sweet mango dressing*

5

### 11. RAITA

*Yogurt with fresh chopped cucumbers, onions mixed with herbs*

3

### 12. PINEAPPLE RAITA

*Yogurt blended with fresh herbs and pineapple*

4

## SOUPS

### 13. VEGETABLE SOUP (Veg) V

*Warm, creamy and nutritious vegetable soup with a slight hint  
of Indian spices. (V- Available without cream too)*

6

### 14. CHICKEN SOUP (HL)

*Indian style creamy chicken soup made with vegetables and spices.*

6,5

### 15. MUSHROOM AND BLACK PEPPER SOUP (Veg)

*Spicy, warm and irresistible, creamy mushroom soup*

6

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## TEMPTING TANDOOR

These healthy and exciting dishes are all served with a cooling mint yoghurt dip. The meats are marinated and seasoned with fresh herbs before and whilst cooking in the Tandoori oven for an exquisite fragrance. Dishes are grilled without gravy.

### **16. YOGURT KEBAB (veg.)**

*Creamy and soft kebabs made from yogurt and spices.*

*Cooked in Tandoor.*

**8,5**

### **17. CHICKEN TIKKA (HL)**

*Chicken marinated in a sauce of yogurt and a blend of spices that contains most of the red chillies, as well as cayenne peppers, and turmeric that produces the color orange.*

**9,5**

### **18. CHICKEN TANDOORI (HL)**

*Bone-in grilled chicken marinated in yogurt & cooked freshly in clay oven*

**10**

### **19. MALAI CHICKEN TIKKA (HL)**

*Boneless pieces of chicken marinated in creamy cheese and cashew paste, flavored with herbs.*

**10**

### **20. NAWABI SHISH KEBAB (HL)**

*Grilled sheek of minced lamb with a delicate sprinkling of fresh herbs and aromatic spices mix.*

**11**

### **21. TANDOORI PRAWN**

*King prawns marinated with mild Indian spices and cooked in clay oven.*

**15**

### **22. CHEF'S SELECTION FOR TANDOORI MIX (FOR2) (HL)**

*Our Chef's selection for tandoori in a platter which includes Chicken Tikka, Malai Chicken and Shish Kebab.*

**15**

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## FRESH BAKED BREAD

### 23. TRADITIONAL NAAN

*Indian bread freshly baked in tandoor*

2

### 24. KEEMA NAAN (HL)

*Naan bread filled with spicy minced lamb*

4

### 25. PESHAWARI NAAN

*Naan bread stuffed with dried fruits and cashews*

4

### 26. GARLIC NAAN

*Unleavened bread topped with fresh garlic and coriander.*

3

### 27. CHEESE NAAN

*Unleavened bread stuffed with homemade indian cheese «Paneer».*

4

## WHOLE WHEAT FLOUR BREAD

### 28. LACHHA PARATHA (V)

*Layered whole wheat bread*

2,5

### 29. ALOO PARATHA (V)

*Layered whole wheat bread stuffed with potatoes.*

3

### 30. CINNAMON SUGAR BREAD (V)

*Wheat round pita bread with cinnamon and sugar*

3

### 31. TANDOORI ROTI (V)

*Whole wheat pita bread. Baked in tandoor*

2

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## VEGETARIAN SELECTION

Indian vegetables are prepared to enhance aromas and freshness. Light and healthy, these dishes are perfect as an accompaniment to a main course or ideal as a full vegetarian option.

### 32. SUB-ZEE MILI-ZULI\* (veg.)

*Assorted vegetables (green beans, peas, cauliflowers, radish, carrots) cooked in a medium strength curry sauce*

8

### 33. BHINDI MASALA\* (V)

*Lady's finger (OKRA) cooked in dry sauce with herbs and spices*

8

### 34. ALOO GOBI / BOMBAY ALOO (V)

*Diced cauliflowers / potatoes sauteed with cumin seeds and spices*

8

### 35. CHANNA MASALA

*Indian chickpeas cooked with onions, tomatoes, ginger, garlic and kitchen king masala*

8

### 36. MUTTER PANEER\* / PALAK PANEER (veg.)

*Green peas / spinach cooked with homemade Indian cheese "paneer" in rich gravy sauce*

8,5

### 37. DAAL MAKHANI (veg.)

*Whole black lentils cooked in slow fire and tempered with garlic, ginger and tomatoes*

8

### 38. YELLOW DAAL (V)

*Lentils exotically prepared with garlic, ginger and whole red chillies (available without chillies too)*

7,5

### 39. ALOO SAAG\* (V)

*Delightfully prepared potatoes with simple green masala of spinach*

7,5

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## CHEF'S SPECIALTIES

These delightful specialty dishes are the fruition of the labours of our chefs. They have added a specialist touch to these famous plates which is born from years of experience and each dish bears the signature taste of our master chef.

### **40. PANEER BUTTER MASALA (veg.)**

*Indian homemade cheese «Paneer» cooked in creamy sauce made of a mixture of spices with addition of cashews*

**9,5**

### **41. MANGO CHICKEN (HL)**

*Tender pieces of chicken cooked in mild creamy mango sauce with sesame seeds*

**10**

### **42. KORMA**

*Sinfully rich cashew cream sauce with shredded coconut  
Chicken **10** / Lamb **11** / Prawn **11,5***

### **43. CHICKEN TIKKA MASALA (HL)**

*Famous dish presented using our own exclusive recipe of smooth masala sauce.*

**9,5**

### **44. BUTTER CHICKEN (HL)**

*Grilled chicken pieces cooked in a sweet buttery gravy with cashew nuts.*

**10**

### **45. CHICKEN KASHMIRI (HL)**

*Chicken breast and dried fruits cooked in a rich cashew sauce, a dish from Kashmir*

**10**

### **46. OLD DELHI STYLE CHICKEN CURRY (HL)**

*Chicken curry from Delhi, cooked in a lovely pepper masala made from garlic, curry leaves, green chillies and ginger.*

**9,5**

### **47. LAMB SHAHAJAHANI (HL)**

*Rich and creamy sauce with lamb simmered in cashews and saffron, spices and topped up with dried fruits.*

**10,5**

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*





#### **48. LAMB JALFREZI (HL)**

*Delicate cut of lamb pieces prepared in a spicy sauce of onions, capsicum, ginger and green chillies.*

**10,5**

#### **49. TAWA GHOSHT (LAMB) (HL)**

*A legendary lamb curry with tomatoes, onions, ginger and garlic.*

**10,5**

### **OLD FAVORITES**

If you're after a traditional bite, then try one of our best sellers. These timeless classics are prepared with recipes unique to The India. Should you wish for our chef to create a dish that is not listed please allow plenty of time!

**The following dishes are available with**

<b>a) Chicken</b>	<b>9,5</b>
<b>b) Lamb</b>	<b>10,5</b>
<b>c) Prawn*</b>	<b>11,5</b>

#### **50. ROGAN JOSH**

*Braised in a concentrated broth and finished in a rich tomato gravy*

#### **51. SAAGWALA**

*Delightfully prepared with simple green masala of spinach*

#### **52. MADRAS**

*South Indian style curry made with green chillies and organic coconut milk*

#### **53. VINDALOO**

*Blend of a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes*

#### **54. KARAHI**

*Cooked with ginger, onions, green pepper and tomatoes in a deep pan.*

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## RICE SELECTION

### 56. BOILED RICE (V)

*Aromatic steamed basmati rice*

3

### 57. PULAO (veg.)

*Basmati rice cooked with saffron and cardamon (green-black), gloves, cumin seeds and bay leaves.*

3,5

### 58. ZARDA PULAO (veg.)

*Basmati rice cooked with saffron cream, milk, coconut powder and dried fruits*

5

### 59. ZEERA RICE / MUTTER RICE (veg.)

*Rice cooked with cumin seeds or mutter*

4

## BIRYANI RICE

Saffron flavored basmati rice stir-fried with fresh herbs and spices, cooked with a medium strength mixed-vegetable curry sauce

### 60. Biryani dishes are available with

Navratan Biryani(Veg.) (V)	8
Chicken	9,5
Lamb	10,5
Prawn	11,5

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## HIMALAYAN SPECIALITY

### 61. KATHMANDU BARA (V)

*Vegetarian patties from the city of Kathmandu*

6

### 62. SHERPA MO MO (HL)

*Steamed buns filled with spiced minced meat,  
served with a sesame dipping sauce*

7

## DESSERTS

### 63. PISTACHIO COOL-FEE 175gm

*Indian traditional ice cream made of milk, cashews,  
pistachio and nuts.*

4,5

### 64. MALAI COOL-FEE 175gm

*Indian traditional ice cream made of milk cream, cashews,  
almonds and nuts.*

4,5

### 65. GULAB JAMUN 4pcs

*Deep-fried milk pastries soaked in a rosewater-honey syrup,  
garnished with almonds*

3

### 66. MANGO ICE CREAM (seasonal) 2 scoops

3

## INDIAN BEVERAGES WITHOUT ALCOHOL

### 67. LASSI

*Drink made from homemade yogurt with a slight touch of rose water.*

LASSI (Sweet/Salted)

3

CINNAMON-Cardamom LASSI

3,50

STRAWBERRY LASSI-

4

MANGO

4

### 68. SPICY MASALA COLA / SODA

*with himalaya black salt warning. Pungent smell.*

3

*Spiced to Order: Mild, Medium, Hot or Desi Hot!*

*V: VEGAN, HL: HALAL \*: Frozen ingredients, Veg: Vegetarian*



## TEA

**BLACK/JASMIN/ LEMON/ GREEN/ HIMALAYAN**

**3**

### **CHAI**

*Indian style tea with milk*

**2,5**

### **MASALA CHAI**

*Indian style tea with milk, ginger and other spices*

**3,5**

### **YARSAGUMBA TEA**

*Tibet's 'herbal viagra' «Φυτικό Viagra» του Θιβέτ*

**4,5**

## SOFT DRINKS

<b>Coke/Fanta/Sprite</b>	<b>2</b>
<b>Schweppes Soda</b>	<b>2</b>
<b>Mineral Water 1lt</b>	<b>2</b>
<b>Sparkling Water 330ml</b>	<b>2</b>
<b>Guava</b>	<b>4</b>
<b>Mango</b>	<b>4</b>
<b>Young Coconut Juice with Pulp</b>	<b>4</b>
<b>Lychee</b>	<b>4</b>

## Fresh orange juice

**4**

**PLEASE, IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT,  
INFORM US BEFORE YOUR ORDERING**

-----  
*The consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received. (Receipt – Invoice).*

*Complaint forms are available for the customers'  
comments and observations.*

*In Case of Market Inspection: Mr. Kris Pokarel  
Prices include all taxes (VAT and Municipal Tax 0,5%)*

*For any comments or observations please contact  
the restaurant's management.*