

**Ορεκτικά
Appetizers**

- Vegetable Samosa – Σαμόσα** 3€
Handmade fried pies with spicy mashed potato filling
Χειροποίητα τηγανιτά πιτάκια με γέμιση από καρυκευμένο
πουρέ πατάτας
- Keema Samosa – Σαμόσα με κιμά** 4€
Handmade fried pies with spicy minced meat filling
Χειροποίητα τηγανιτά πιτάκια με γέμιση από κιμά
- Rakora – Πακόρα** 2€
Vegetable balls deep fried with spices and gram flour
Πικάντικοι κεφτέδες λαχανικών παναρισμένοι με κουρκούτι
ρεβυθάλευρου
- Seekh Kebab [Beef] – Σιχ κεμπάπ [Μοσχαρίσιο]** 6€
Pane paradom – Απλό παπαντόμ 1€
Onion bhaji – Μπχάτζι από κρεμμύδι 2€
Chicken rakora – Κοτόπουλο Πακόρα 3.50€

**Direct from the Tandoor
Απευθείας απ'το Ταντούρ**

- Chicken Tikka – Κοτόπουλο Τίκκα** 8€
Small chunks of boneless chicken marinated in aromatic spices
and
roasted on skewers in the tandoor
Κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα με αρωματικά μπαχαρικά
και σάλτσα γιαουρτιού, ψημένα σε πήλινο φούρνο

- Chicken Tandoori – Κοτόπουλο Ταντούρι** 7€
World famous dish with chicken leg marinated in rich tandoori
masala yogurt sauce and roasted in the tandoor
Παγκοσμίου φήμης πιάτο με μπούτι κοτόπουλο μαριναρισμένο
σε εξαιρετική σάλτσα γιαουρτιού και μπαχαρικά Ταντούρι,
ψημένο σε πήλινο φούρνο

**Main Dishes
Κυρίως Πιάτα**

- Chicken Badami – Κοτόπουλο Μπαντάμι** 7.50€
Chicken marinated in a special spice mix and cooked in rich
almond cream
Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μείγμα εκλεκτών μπαχαρικών,
μαγειρεμένο σε πλούσια κρέμα αμυγδάλου

Chicken Tikka Masala – Κοτόπουλο Τίκκα Μασάλα 7,50€
Chargrilled chicken marinated in fresh ginger and garlic,
simmered in a sauce of tomatoes and spices
Πικάντικο κοτόπουλο μαριναρισμένο με φρέσκο τζίντζερ και
σκόρδο, μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας και μπαχαρικών

Chicken Karahi – Κοτόπουλο Καράχι 7,50€
Succulent pieces of chicken cooked in an exquisite sauce with
onions, finely chopped tomatoes and green chilli
Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε εκλεκτή σάλτσα
με κρεμμύδι, ψιλοκομμένη ντομάτα, πράσινο τσίλι, σε γουόκ

Lamb Karahi – Καράχι με Αρνί 8,50€
Succulent pieces of lamb cooked in an exquisite sauce with
onions, finely chopped tomatoes and green chilli
Ζουμερά κομμάτια αρνιού μαγειρεμένα σε εκλεκτή σάλτσα με
κρεμμύδι, ψιλοκομμένη ντομάτα, πράσινο τσίλι, σε γουόκ

Alou Matar Keema – Άλου Ματάρ Κίμα 6€
Spicy minced meat cooked with potatoes and peas
Κιμάς με πατάτες και αρακά μαγειρεμένος με εκλεκτό μείγμα
μπαχαρικών

King Prawn Masala – Γαρίδες Μασάλα 12€
Shrimp cooked in an exquisite sauce with a special blend of spices
for seafood
Γαρίδες μαγειρεμένες σε εκλεκτή σάλτσα από ειδικό μείγμα
μπαχαρικών για θαλασσινά

**For Vegeterians
Για Χορτοφάγους**

Dal Makhani – Φάβα Μάχανι 4€
Yellow split peas slowly cooked on low heat with onions, ginger,
garlic, tomato and a mixture of spices
Αποφλοιωμένη κίτρινη φάβα σιγοβρασμένη σε χαμηλή φωτιά, με
κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο, ντομάτα και μείγμα μπαχαρικών

Alou Gobi – Κουνουπίδι με πατάτες 4,50€
Cauliflower and potatoes sautéed with ginger, garlic, cumin seed
and a blend of spices
Κουνουπίδι και πατάτες σωταρισμένες με τζίντερ, σκόρδο,
σπόρους κύμινου και μείγμα μπαχαρικών

Palak Paneer – Σπανάκι με Πανίρ 6€
Spinach cooked with ginger, garlic, a blend of spices and cream
cheese
Σπανάκι μαγειρεμένο με τζίντζερ, σκόρδο, μείγμα μπαχαρικών
και τυρί κρέμα

**Naan
Πίτες**

Cheese Naan – Πίτα με τυρί 2€
Naan filled with Lavachequirit cheese and baked on the walls of the tandoor
Πίτα με γέμιση από Lavachequirit ψημένη στο τοίχωμα πήλινου φούρνου

Αλου Naan – Πίτα με γέμιση πατάτας 1,80€
Naan with spicy mashed potato filling and baked on the walls of the tandoor
Πίτα με γέμιση από πικάντικο πουρέ πατάτας ψημένη στο τοίχωμα πήλινου φούρνου

Keema Naan – Πίτα με γέμιση κιμά 2,50€
Naan with a spicy minced meat filling and baked on the walls of the tandoor
Πίτα με γέμιση από πικάντικο κιμά ψημένη στο τοίχωμα πήλινου φούρνου

Garlic Nan - Nan με σκόρδο 1,50€
Chilli Nan – Nan με τσίλι 2€

Kashmiri Nan – Κασμίρι Nan (Sweet) 3.50€
Με γέμιση από ξηρούς καρπούς
Stuffed with coconut and rasisis

**Rice Dishes
Πιάτα με Ρύζι**

Boiled Basmati Rice – Βραστό ρύζι Μπάσματι 2€
Boiled rice that can be eaten with other main dishes
Βραστό ρύζι Μπάσματι για συνοδεία με άλλα κυρίως πιάτα

Chicken Biryani – Μπιριγιάνι με Κοτόπουλο 7€
Rice with spicy chunks of chicken, streaked with a blend of spices, herbs and safran
Ρύζι με πικάντικα κομμάτια κοτόπουλου, μπαχαρικά, βότανα και σαφράν

Lamb Biryani – Μπιριγιάνι με Αρνί 8€
Rice with spicy chunks of lamb, streaked with a blend of spices, herbs, and safran
Ρύζι με πικάντικα κομμάτια αρνιού, μπαχαρικά, βότανα και σαφράν

Madras Dishes – Πιάτα Μαντράς 🌶️🌶️🌶️
Difference spices together and tomato puree wich lends fairly hot taste
Διάφορα μπαχαρικά με πουρέ ντομάτας που προσδίδουν μια αρκετά καυτερή γεύση

Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawns - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Mushrooms - Μανιτάρια

8€
9€
9€
12€
6€
6€

Vindaloo Dishes – Πιάτα Βιντάλου 🌶️🌶️🌶️
Greater use of spices, garlic, ginger and pepper to produce a really hot taste
Πολλά μπαχαρικά, σκόρδα τζίντζερ και πιπέρι για να δωθεί μια εξαιρετικά καυτερή γεύση

Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawns - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Mushrooms - Μανιτάρια

8€
9€
9€
12€
6€
6€

Balti Dishes – Πιάτα Μπάλτι 🌶️🌶️
All our balti dishes are prepared with fresh ingredients, herbs and spices to enrich the flavor
Όλα τα πιάτα μπάλτι φτιάχνονται από φρέσκα υλικά, βότανα και μπαχαρικά για να εμπλουτίσουν τη γεύση


Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawna - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Chicken and Mushroom - Κοτόπουλο και Μανιτάρια
Chicken doriaza - Κοτοπόπουλο
Mix Meat - Μιξ κρεάτων
Sag and meat - Σαγκ και κρέας

8€
9€
9€
12€
6€
8.50€
8.50€
10€
9€

Bhuna Dishes – Πιάτα Μπουνά 🌶️
A combination of fresh herbs, onions and tomatoes fried with spices
Συνδυασμός από μυρωδικά, ψιλοκομμένο κρεμμύδι και ντομάτες τηγανισμένα με μπαχαρικά

Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawns - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Mushrooms - Μανιτάρια

8€
9€
9€
12€
6€
6€


Dhansak Dishes - Πιάτα Ντανσάκ 

Sweet and sour made with lightly flavored lentils, lemon juice and pineapple

Γλυκόξινα πιάτα με ελαφρώς αρωματισμένες φακές, χυμό λεμονιού και ανανά

Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawns - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Mushrooms - Μανιτάρια

8€
9€
9€
12€
6€
6€

Samber Dishes - Πιάτα Σαμπέρ 

Prepared with lemon juice and hot spices together with lentils to give a sharp and distinctive flavor

Φτιάχνονται με το χυμό λεμονιού και καυτερά μπαχαρικά μαζί με φακές για να δώσουν μια έντονη και χαρακτηριστική γεύση

Chicken - Κοτοπόπουλο
Lamb - Αρνί
Beef - Μοσχάρι
King Prawns - Γαρίδες
Vegetables - Λαχανικά
Mushrooms - Μανιτάρια

8€
9€
9€
12€
6€
6€

