Indian Cuisine

indi go

ινδική κουζίνα

Εκεί που τα αρώματα και οι γεύσεις ενώνονται και δημιουργούν μαγεία

Η Ινδική Κουζίνα είναι ένας μυστικιστικός κόσμος βοτάνων και μπαχαρικών που αντανακλά ένα τέλειο μίγμα των διαφόρων πολιτισμών και εποχών. Η ιστορία της ξεκινάει από πολύ παλιά, περίπου 5.000 χρόνια πριν. Από εκεί και έπειτα εξελίχθηκε σταδιακά με τις εναλλαγές των διαφόρων πληθυσμών μέχρι να πάρει την μορφή που έχει σήμερα.

Η μαγειρική, στην Ινδία, θεωρείται τέχνη και τα γεύματα αποτελούν σημαντικές ευκαιρίες ώστε η οικογένεια να περάσει χρόνο μαζί. Τα περισσότερα γεύματα περιλαμβάνουν πολλά πιάτα, όπως ρύζι, ψωμί, κρέας, λαχανικά και επιδόρπιο. Οι Ινδοί από την παράδοσή τους, αγαπούν και σέβονται πάρα πολύ όλα τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούν, και τα τιμούν σαν ξεχωριστές οντότητες το καθένα. Γνωρίζουν καλά πώς συμπεριφέρεται το καθένα στο συγκεκριμένο φαγητό που μαγειρεύεται, γι'αυτό και το προσθέτουν την κατάλληλη στιγμή. Για τους Ινδούς η παρασκευή του φαγητού είναι μια τελετουργία.

Ο καθένας λοιπόν μπορεί να επιλέξει πόσο καυτερό επιθυμεί να είναι το φαγητό του, καθώς όλα παρασκευάζονται επιτόπου!

Δημοφιλή πιάτα της Ινδίας: Σαμόσα, Πακόρα, Κεμπάπ Αρνιού, Κοτόπουλο ή Πανίρ Τίκα, Κοτόπουλο Βουτύρου, Λαχανικά Τζαλφρέζι, Πανίρ Κόφτα, Πάλακ Πανίρ, Ντουμ Αλού, Αρνί Ρογκαντζός, Κόρμα, Ρύζι Μπασμάτι, Ψωμιά: Ναν, Ναν με σκόρδο, Ρότι, Ταντούρ: Κοτόπουλο Ταντούρ, Κεμπάπ Ταντούρ.

indian cuisine

Where aromas and flavors meet to create magic

Indian Cuisine is a mystical world of herbs and spices and reflects a perfect blend of various cultures and ages. Its history begins a long time ago, around 5.000 years ago. Since then it has evolved progressively through the alterations of various populations until it reaches the form that it has today.

Cooking is considered to be an art in India and mealtimes are important occasions for the family to get together. Most meals comprise of several dishes ranging from staples like rice and bread to meat and vegetables, and finish off with dessert. As part of their tradition, Indian people love and respect all the spices they use, and honor them as separate entities. They know how each spice behaves with the specific food that is being cooked, so they add it at the appropriate time. For the Indian people, food preparation is a ritual.

Therefore you can choose how spicy you wish your food to be, as everything is prepared on the spot!

Popular Indian dishes: Samosa, Pakora, Lamb Kebab, Chicken or Paneer Tikka Butter Chicken, Vegetable Jalfrezi, Paneer Kofta, Palak Paneer, Dum Aloo, Lamb Roganjosh, Korma, Basmati Rice, Naans: Plain Naan, Garlic Naan, Roti Tandoori: Tandoori Chicken, Tandoori Kebab.

ορεκτικά

1. Ντάχι Πάπρι Τσατ 5,00
Δροσερό γλυκόξινο σνακ της βόρειας Ινδίας.

2. Σαμόσα Λαχανικών 4,60
Γευστική ζύμη με ελαφρά πικάντικα λαχανικά.

3. Μπάτζι Κρεμμυδιών 5,00
Κροκέτες κρεμμυδιών με μπαχαρικά παναρισμένες με ρεβυθάλευρο και τηγανισμένες σε φυτικό λάδι.

4. Ποικιλία ορεκτικών 8,80
Σαμόσα Λαχανικών, Μπάτζι Κρεμμυδιών, Αλού Πακόρα.

5. Πανίρ Πακόρα 6,60
Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

6. Κοτόπουλο Πακόρα 7,00
Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, παναρισμένα με ρεβυθάλευρο, τηγανισμένα σε λάδι.

7. Μπουκιές Ψαριού 7,70
Φιλέτο ψαριού μαριναρισμένο σε μίγμα αυγού με καβουρόψυχα τηγανισμένο σε φυτικό λάδι. Σερβίρεται με σάλτσα Ταρτάρ.

8. Παπαντάμ 1,00

starters

1. Dahi Papri Chat
Cool North Indian sweet & sour snack.

2. Vegetable Samosa
Savoury pastry filled with lightly spiced vegetables.

3. Onion Bhaji
Onion slices dipped in chickpea batter and deep fried.

4. Mix Starter
Vegetable Samosa, Onion Bhaji, Aloo Pakora.

5. Paneer Pakora
Homemade cheese in a dough made of flour and spices deep fried.

6. Chicken Pakora
Juicy pieces of chicken marinated in a mix of spices dipped in chickpea batter and deep fried.

7. Fish finger
Fish fillet marinated in a mixture of egg and crab meat, deep fried. Served with tartar sauce.

8. Papadam

σαλάτες

9. Σαλάτα του Κήπου 5,30
Δροσερή σαλάτα με αγγούρια, μαρούλι και τομάτες.

10. Σαλάτα Indigo 7,10
Ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλου, μαριναρισμένο σε μπαχαρικά, με μαρούλι, κρεμμύδι, αγγούρι, σπιτικό τυρί, πιπεριά και τοματίνια τσέρι.

11. Ραίτα 4,80
Γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά, τομάτα, κρεμμύδια και αγγούρι.

salads

9. Garden Fresh Salad
Fresh salad with cucumbers, lettuce and tomatoes.

10. Indigo Salad
Sliced chicken filet marinated in spices, with lettuce, onions, cucumber, homemade cheese, pepper and cherry tomatoes.

11. Raita
Yogurt beaten with fresh herbs, tomatoes, onions and cucumber.

ταντούρ

tandoor

12. Ανάμεικτο Πιάτο 15,00
Κοτόπουλο Τίκα, Κοτόπουλο Μαλάι Τίκκα, Αρνίσιο Σις Κεμπάπ.

12. Mixed Platter
Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka, Mutton Seekh Kebab.

13. Κοτόπουλο Τίκα 10,50
Μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε πικάντικη σάλτσα γιαουρτιού ψημένα σε Ταντούρ.

13. Chicken Tikka
Tender pieces of chicken marinated in spicy yogurt sauce and cooked in Tandoor.

14. Κοτόπουλο Μαλάι Τίκα 10,50
Κύβοι από στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένοι σε κρεμώδη σάλτσα με τυρί και κάσιους αρωματισμένοι με βότανα.

14. Chicken Malai Tikka
Chicken breast pieces marinated in a cream cheese and cashew sauce, flavoured with herbs.

15. Κοτόπουλο Ταντούρ 10,50
Τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο με αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, ψημένο σε Ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο).

15. Tandoor Chicken
Tender bone-in chicken marinated in yoghurt and spices, cooked in Tandoor.

16. Ρέσμι Κεμπάπ 9,70
Στήθος κοτόπουλο τυλιγμένο σε κρεμώδη σάλτσα τυριού με λευκό Μασάλα μαγειρεμένο σε Ταντούρ.

16. Reshme Kebab
Chicken breast wrapped in a cream sauce of cheese and white Masala cooked in Tandoor.

17. Αρνίσιο Σικ Κεμπάπ 9,70
Κιμάς αρνιού με μπαχαρικά ψημένος σε Ταντούρ.

17. Mutton Seekh Kebab
Lamb mince rolls with spices cooked in Tandoor.

18. Μπότι Κεμπάπ 11,50
Κομμάτια από κρέας αρνιού μαριναρισμένα σε μείγμα από 24 μπαχαρικά Μασάλα και γιαούρτι, ψημένα σε Ταντούρ.

18. Boti Kebab
Chunks of lamb marinated in a blend of 24 masala spices and yoghurt, cooked in Tandoor.

19. Πανίρ Τίκα Λαχανικών 8,80
Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινοπίπερο, τομάτες και σπέσιαλ σάλτσα Μασάλα ψημέν σε Ταντούρ.

19. Paneer Tikka Vegetable
Homemade cheese, onions, capsicum, tomatoes and a special Masala sauce grilled in Tandoor.

20. Γαρίδες Ταντούρ 19,00
Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες σε Ταντούρ.

20. Prawn Tandoor
Prawns marinated with mild spices and cooked in Tandoor.

21. Ψάρι Τίκα 12,00
Κομμάτια ψαριού μαριναρισμένα με εξωτικά μπαχαρικά και σαφράν.

21. Fish Tikka
Cubes of fish marinated in exotic spices and saffron.

ΣΟΎΠΕΣ

22. Σούπα Λαχανικών 6,40
Σούπα λαχανικών με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

23. Κοτόσουπα 7,50
Σούπα κατόπουλου με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

24. Μανιταρόσουπα 6,80
Σούπα μανιταριών με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

SOUPS

22. Vegetable soup
Vegetable soup with Indian spices mixture.

23. Chicken Soup
Chicken soup with Indian spices mixture.

24. Mushroom Soup
Mushroom soup with Indian spices mixture.

ΠΊΤΕΣ

25. Ναν 2,20
Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

26. Ναν με Κιμά 4,40
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.

27. Καντχάρι Ναν 3,90
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.

28. Κούλτσα Σκόρδου 3,10
Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο.

29. Κούλτσα Κρεμμυδιού 3,10
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με κρεμμύδια.

30. Κούλτσα Πανίρ 3,30
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί.

31. Αλού Παράθα 3,30
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και φρέσκα βότανα.

32. Ταντούρ Ρότι 2,00
Παραδοσιακή πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

33. Ναν Βουτήρου 2,80
Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι.

34. Μάκνι Παράθα 2,80
Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από καφέ αλεύρι.

35. Μίντι Παράθα 2,80
Πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας.

NAAN

25. Nan
Traditional bread baked in Tandoor.

26. Keema Nan
Traditional bread stuffed with lightly spiced minced lamb.

27. Khandhari Nan
Traditional bread stuffed with dried fruits.

28. Garlic Kulcha
Traditional bread with garlic.

29. Onion Kulcha
Traditional bread stuffed with onions.

30. Paneer Kulcha
Traditional bread stuffed with homemade cheese.

31. Aloo Paratha
Traditional bread stuffed with potatoes and herbs.

32. Tandoor Roti
Traditional whole-wheat bread baked in Tandoor.

33. Butter Nan
Flaky pastry buttered bread made with white flour.

34. Makhni Paratha
Flaky pastry buttered bread made with brown flour.

35. Minti Paratha
Flaky pastry bread with a touch of mint.

κοτόπουλο

chicken

36. Κοτόπουλο Τίκα Μασάλα 10,50

Κοτόπουλο τίκα μαριναρισμένο και μαγειρεμένο σε μείγμα μπαχαρικών (μασάλα), πικάντικα κρεμμύδια και κόκκινη σάλτσα τομάτας.

36. Chicken Tikka Masala

Chicken tikka marinated and cooked in a mixture of spices, spicy onions and red tomato sauce.

37. Κοτόπουλο Μάκνι 10,50

Κύβοι από κοτόπουλο τίκα μαγειρεμένοι σε μία απαλή σάλτσα τομάτας, με βούτυρο και κρέμα στο τελείωμα.

37. Chicken Makhni

Chicken tikka pieces cooked in a mild tomato sauce using butter and cream at the end.

38. Κοτόπουλο Μουγκλάι Κόρμα 11,00

Στήθος Κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

38. Chicken Mughlai korma

Chicken cooked in a thick creamy sauce of dry fruits, nuts and of cashews.

39. Κοτόπουλο Τίκα Καντάχι 10,50

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

39. Chicken Tikka Kadahi

Chicken tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes in a deep pan.

40. Κοτόπουλο Μπούνα 10,50

Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο με καφέ κρεμμύδια, τομάτες και μπαχαρικά.

40. Chicken Bhuna

Boneless chicken cooked with brown onions, tomatoes and spices.

41. Κοτόπουλο Μαντράς 10,50

Κοτόπουλο μαγειρεμένο στην πασίγνωστη σάλτσα Μαντράς που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών, τομάτας και καρύδας.

41. Chicken Madras

Chicken cooked in the well known Madras sauce made of spicy herbs, tomatoes and coconut.

42. Κοτόπουλο Βινταλού 10,50

Κοτόπουλο μαγειρεμένο με την σάλτσα Βίνταλου που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες. Φημισμένο πιάτο της Γκόα.

42. Chicken Vindaloo

Chicken cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes. A famous Goan dish.

43. Κοτόπουλο Κασμίρ 10,50

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

43. Chicken Kasshmiri

Chicken breast with dried fruits and nuts, cooked in a rich cashew sauce.

44. Κοτόπουλο Κάρρυ 9,50

Παραδοσιακό Ινδικό κοτόπουλο με κάρυ.

44. Chicken Curry

Traditional Indian recipe of chicken curry.

45. Κοτόπουλο Τζαλφρέζι 10,00

Κομματάκια κοτόπουλο με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριά και διάφορα μπαχαρικά.

45. Chicken Jalfrezi

Pieces of chicken with tomato sauce, onions, peppers and spices.

Αρνί

lamb

46. Αρνί Ροκγαντζός 10,50
Κρέας αρνίου μαγειρεμένο σε καυτερό κάρρυ Γκόα.

46. Lamb Roganjosh
Lamb cubes cooked in spicy read Goan curry.

47. Τάουα Γκόστ 11,00
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ρηχό ταψί με μία σάλτσα από τομάτα, κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα) και σκόρδο, σερβιρισμένο πάνω σε Ινδικό παραδοσιάκο σκεύος.

47. Tawa Gosht
Tender lamb cubes cooked on tawa with tomato, onion, ginger and garlic sauce, served on an Indian tawa.

48. Αρνί Σααγκ 10,00
Αρνί με σπανάκι μαγειρεμένο σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

48. Saag Mutton
Spinach with mutton cooked in a special curry sauce.

49. Αρνί Καντάχι 10,50
Αρνί μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι.

49. Mutton Kadahi
Lamb tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes in a deep pan.

50. Αρνί Βινταλού 10,50
Αρνί μαγειρεμένο με τη σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες. Ενα φημισμένο πιάτο της Γκόα.

50. Lamb Vindaloo
Lamb cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes. A famous Goan dish.

51. Αρνί Σατζεχάνι 10,50
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε μία πλούσια κρεμώδη σάλτσα από ξηρά φρούτα και κάρρυ.

51. Lamb Shahjehani
Tender lamb cubes cooked in a rich creamy sauce of dried fruits and curry.

52. Αρνί Μπούνα 10,50
Αρνί χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο με καφέ κρεμμύδια, μπαχαρικά και τομάτες.

52. Lamb Bhuna
Boneless lamb cooked in brown onions, spices and tomatoes.

53. Αρνί Κόρμα 11,00
Αρνί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλσα από αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και κάσιους.

53. Lamb Korma
Lamb cooked in a thick creamy sauce of dried fruits, nuts and cashews.

γαρίδες - ψάρι

54. Γαρίδες Κάρρυ 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με κάρρυ.

55. Γαρίδες Τζαλφρέζι 11,00
Γαρίδες με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριές και διάφορα μπαχαρικά.

56. Γαρίδες Βινταλού 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με την σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες.

57. Γαρίδες Μασάλα 11,00
Σάλτσα από γαρίδες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τομάτα.

58. Ψάρι με Κάρρυ 9,00
Ψημένα κομμάτια ψαριού με κάρρυ.

prawns - fish

54. Prawn Curry
Traditional Indian recipe of prawns curry.

55. Prawn Jalfrezi
Prawns with tomato sauce, onions, peppers and spices.

56. Prawn Vindaloo
Prawns cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes.

57. Prawn Masala
Prawn sauce with chopped onions and tomatoes.

58. Fish Curry
Grilled pieces of fish with curry.

ρύζι

59. Ρύζι 3,30
Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι.

60. Πιλάο 4,40
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο.

61. Ναβρατάν Μπιριάνι 6,60
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι.

62. Ζάρντα Πιλάο 6,60
Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.

63. Γκούτσι Πιλάο 6,60
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά.

64. Κοτόπουλο Μπιριάνι 7,70
Ρύζι Μπασμάτι με κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μπαχαρικά και σαφράν.

65. Αρνί Μπιριάνι 8,80
Αρνί, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά και βότανα στον ατμό με ρύζι Μπασμάτι και σαφράν.

66. Γαρίδες Μπιριάνι 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ εξωτικά μπαχαρικά και βότανα στον ατμό με ρύζι Μπασμάτι.

rice

59. Boiled Rice
Fragrant boiled Basmati rice.

60. Pulao
Basmati rice cooked with saffron and butter.

61. Navratan Biryani
Basmati rice cooked with garden vegetables, spices, and yoghurt.

62. Zarda Pulao
Rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruits.

63. Gucchi Pulao
Basmati rice cooked with mushrooms and spices.

64. Chicken Biryani
A princely dish with chicken marinated with spices and saffron and then cooked with Basmati rice.

65. Lamb Biryani
Lamb, yoghurt, ground spices and herbs steamed with Basmati rice and saffron.

66. Prawn Biryani
Prawn cooked with special exotic spices and herbs and then steamed with Basmati rice.

για χορτοφάγους

vegetarian

67. Ρέσμι Πανίρ 7,20
Φέτες σπιτικού τυριού, τομάτα, κοκκινοπίπερο, κρεμμύδι, ψημένο σε ελαφριά σάλτσα μπαχαρικών.

67. Reshmi Paneer
Slices of homemade cheese, tomato, capsicum, and onion cooked in a mildly spiced sauce.

68. Ματάρ Πανίρ 7,20
Φρέσκια μπιζέλια και σπιτικό τυρί μαγειρεμένα σε μία πικάντικη σάλτσα κάρρυ.

68. Mattar Paneer
Fresh peas and homemade cheese cooked in a spicy curry sauce.

69. Σάαγκ Πανίρ 7,20
Φρέσκο σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

69. Saag Paneer
Fresh spinach and homemade cheese sauted in mild spices.

70. Μπίντι Μασάλα 7,70
Μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

70. Bhindy Masala
Lady fingers cooked in Masala sauce with onions and tomatoes.

71. Τζίρα Αλού 6,60
Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά.

71. Jeera Aloo
Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian spices.

72. Αλού Γκόμπι 7,20
Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

72. Aloo Gobi
Cauliflower and potatoes diced and sauted with cumin seeds and spices.

73. Τσάνα Μασάλα 6,60
Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, τομάτα και μπαχαρικά.

73. Channa Masala
Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices.

74. Λαχανικά με Κάρρυ 6,60
Ποικιλία λαχανικών μαγειρεμένα σε σάλτσα πικάντικων κρεμμυδιών.

74. Mix Vegetable Curry
Garden mix vegetables cooked in a spicy onion sauce.

75. Ντάλ Μάκνι 7,20
Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολυ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες.

75. Dal Makhni
Whole black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.

76. Ντάλ Τάκρα 6,60
Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά.

76. Dal Tarka
Creamy yellow lentils with aromatic spices.

77. Ντάλ Μας 6,40
Κίτρινες φακές μαγειρεμένες με κύμινο και σκόρδο.

77. Dal Mash
Yellow lentils tempered with cumin and garlic.

κρασί

wine

Λευκό Κρασί — **White Wine**

78. Λευκό σπιτικό Indigo	10,00	78. House wine white Indigo
79. Λευκό σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	79. House wine white Indigo (glass)
80. Κτήμα Χατζημιχάλη Λευκός Πολυποικιλιακός	21,00	80. Ktima Xatzhimichali White Polipikiliakos
81. Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης	35,00	81. Magiko Vouno Nikos Lazaridis

Κόκκινο Κρασί — **Red Wine**

82. Κόκκινο σπιτικό Indigo	10,00	82. House wine red Indigo
83. Κόκκινο σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	83. House wine red Indigo (glass)
84. Κτήμα Χατζημιχάλη Κόκκινος Πολυποικιλιακός	23,00	84. Ktima Xatzhimichali Red Polipikiliakos
85. Πυρόραγο Mediterra	35,00	85. Pirorago Mediterra

Ροζέ Κρασί — **Rose Wine**

86. Ροζέ σπιτικό Indigo	10,00	86. House wine rose Indigo
87. Ροζέ σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	87. House wine rose Indigo (glass)
88. Κτήμα Χατζημιχάλη Ροζέ Πολυποικιλιακός	21,00	88. Ktima Xatzhimichali Rose Polipikiliakos
89. Άδολη Γης	35,00	89. Adoli Gis

μπύρες

beer

90. Μύθος Draft	3,00	90. Mythos Draft
91. Μύθος Draft Μεγάλη	6,00	91. Mythos Draft Large
92. Heineken	3,50	92. Heineken
93. Amstel	3,00	93. Amstel
94. Ινδική Μπύρα Cobra	4,00	94. Indian Beer Cobra
95. Ινδική Μπύρα Kingfisher	4,00	95. Indian Beer Kingfisher

αναψυκτικά

soft drinks

96. Κόκα-Κόλα	2,00	96. Coca-Cola
97. Σπραιτ	2,00	97. Sprite
98. Σόδα	1,50	98. Soda
99. Ανθρακούχο Νερό (330 ml)	2,50	99. Sparkling Water (330 ml)
100. Πορτοκαλάδα	2,00	100. Orange
101. Νερό (1 lt)	2,00	101. Water (1 lt)

παραδοσιακά

Λάσι (κρύο ποτό από γιαούρτι)

102. Μάνγκο Λάσι	3,50
103. Λάσι (Γλυκό, Αλμυρό)	3,00

traditional

Lassi (cold drink with yogurt)

102. Mango Lassi

103. Lassi (Sweet, Salted)

καφές/τσάι

104. Εσπρέσο	2,00
105. Καπουτσίνο	2,50
106. Τσάι	2,50

coffee/tea

104. Espresso

105. Cappuccino

106. Tea

ποτά

107. Johnnie Walker (red)	6,00
108. Dimple	8,00
109. Vodka	6,00
110. Gin	6,00

drinks

107. Johnnie Walker (red)

108. Dimple

109. Vodka

110. Gin

επιδόρπια

111. Γκουλάπ Τζαμούν 2,50

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

112. Εξωτικό Κούλφι 4,50

Ινδικό παγωτό από γάλα, σαφράν, αμύγδαλα και ξηρούς καρπούς.

113. Ice Cream 3,00

Διάφορες γεύσεις.

dessert

111. Gulab Jamun

Traditional Indian sweet made of milk with caramel and sugar syrup, fried in the traditional Indian butter (ghee).

112. Kulfi exotic

Indian ice cream made of milk, saffron, almonds and nuts.

113. Ice Cream

Various flavours.

Ο καταναλωτης δεν εχει υποχρεωση να πληρωσει
εαν δεν λαβει το νομιμο παραστατικο στοιχειο. (Αποδειξη – Τιμολογιο).
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. (Receipt – Invoice).

Το καταστημα διαθετει εντυπο παραπονων για τις παρατηρησεις και τις επισημανσεις των πελατων.
Complaint forms are available for the customers' comments and observations.

Αγορανομικος Υπευθυνος: κ. Βασιλειος Ασημακοπουλος.
In Case of Market Inspection: Mr. Vasileios Asimakopoulos.

Στις τιμες συμπεριλαμβανονται ολες οι νομιμες επιβαρυνσεις (ΦΠΑ και Δημοτικος Φορος 0,5%)
Prices include all taxes (VAT and Municipal Tax 0,5%)
Για οποιαδηποτε παρατηρηση η επισημανση παρακαλουμε απευθυνθειτε στην Διευθυνση του καταστηματος.
For any comments or observations please contact the restaurant's management.

ευχαριστούμε για την προτίμησή σας

thanks for dining with us