STARTERS

This is a section of your menu. Give your item a brief description

Vegetable Samosa (2 pc) ..... 4,50 €

Crispy triangular pastry filled with potatoes, peas, lightly spiced vegetables. Τηγανητά τριγωνάκια,γεμιστά με απαλά καρυκευμένο πουρέ πατάτας και τα μπιζέλια.

VG

Potatoes Wedges(French Fry) (Masala Aloo) ..... 3,00 €

Potatoes wedges fried in mildly spiced Gram flour & indian masala. Πατάτες σφήνες τηγανητές σε ελαφρώς καρυκεύματα αλεύρι ρεβιθιού και ινδική masala

VG

Corn Chaat (Corn Bhel) ..... 5,00 €

Boiled sweet corn kernels mixed with onion,boiled potates, tomates,drizzled with mint & tamrind chutney. Βρασμένοι πυρήνες γλυκού καλαμποκιού αναμειγνύονται με κρεμμύδι, βραστές πατάτες, ντομάτες, ψιλοκομμένες με μέντα και τσαρνίντ chutney.

Lightly Curried Chicken with Mango Mayonnaise ..... 5,00 €

Chicken breast strips fried in mildly spiced Gram flour with onion, garlic, ginger,lemon juice, garam masala. Λωρίδες στήθος κοτόπουλου τηγανισμένες σε ελαφρώς καρυκευμένο αλεύρι ρεβιθιού με κρεμμύδι, σκόρδο, πιπερόριζα, χυμό

Masala Chicken Wings ..... 6,00 €

Chicken wings fried in mildly spiced Gram flour with special Indian masala. Φτερούγες κοτόπουλου τηγανισμένες σε ελαφρώς καρυκευμένο αλεύρι ρεβιθιού με ειδική ινδική μασάλα.

Fish Fingers ..... 6,00 €

Pieces of fish strips marinated in a mix of spices dipped in gram flour and deep fried. Μαριναρισμένα κομμάτια ψαριού σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, πανάρισμένα με ρεβυθάλευρο, τηγανισμένα σε λάδι.

Fish Pakora ..... 6,00 €

Fish fillets fried in mildly spiced Gram flour. Φιλέτο ψαριού μαριναρισμένο σε μίγμα αλεύρι ρεβιθιού,τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

SALAD

This is a section of your menu. Give your item a brief description

Indian Green Salad ..... 7,00 €

Fresh Garden salad with feta Cheese and olives. Δροσερή σαλάτα με αγγούρια,τομάτες με τυρί φέτα και ελιές..

VG

Indian veggie Salad ..... 7,00 €

Fresh salad with Cucumber,springs onion, cherry tomatoes,seasame seeds and roasted nuts. Φρέσκια σαλάτα με αγγούρι, κρεμμυδάκι, ντοματίνια, σουσά

SALAD

This is a section of your menu. Give your item a brief description

Indian Green Salad ..... 7,00 €

Fresh Garden salad with feta Cheese and olives. Δροσερή σαλάτα με αγγούρια,τομάτες με τυρί φέτα και ελιές..

VG

Indian veggie Salad ..... 7,00 €

Fresh salad with Cucumber,springs onion, cherry tomatoes,seasame seeds and roasted nuts. Φρέσκια σαλάτα με αγγούρι, κρεμμυδάκι, ντοματίνια, σουσάμι και ψητά καρύδια.

VG

Avocado Salad ..... 9,00 €

Flavors of Avocado, tomato and green pepper with indian Masala dressing. Γεύσεις από αβοκάντο, ντομάτα και πράσινη πιπεριά με ειδική ινδική μασάλα.

VG

Onion Slice ..... 2,00 €

Sliced raw onion with lemon juice and chaat masala. Φέτες ωμό κρεμμύδι με χυμό λεμονιού και ινδική μασάλα.

RAITA (INDIAN STYLE YOGURT)

Plain Raita ..... 4,00 €

A refreshing blend of yogurt ,cucumber and Indian spices. Ένα αναζωογονητικό μείγμα από γιαούρτι, αγγούρια και ινδικών μπαχαρικών.

VG

Plain Yogurt ..... 4,00 €

Plain yogurt with indian chaat masala & black pepper. Απλό γιαούρτι με ινδική μασάλα chaat & μαύρο πιπέρι.

VG

SOUPS

Vegetable soup ..... 6,00 €

A traditional soup made with mixed vegetable, subtly flavored with Indian spices. Μια παραδοσιακή σούπα φτιαγμένη με ανάμεικτα λαχανικά, διακριτικά αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

Mushroom Soup ..... 6,00 €

Delicious Soup made with Mushroom and Indian Spices. Νόστιμη σούπα γίνεται με Μανιτάρια και ινδική μπαχαρικά.

VG

Chicken Soup ..... 6,00 €

Chicken soup with Indian spices mixture. Σούπα κατόπουλου με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

TANDOORI DISHES

(without Gravy) (Roasted dishes in Indian Clay oven Tandoor)

Chicken Tikka ..... 8,50 €

Boneless pieces of chicken marinated in ginger, garlic ,yoghurt and spices & roasted in Clay Tandoor. Μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε σάλτσα γιαουρτιού , τζίντζερ, σκόρδο, ψημένα σε Ταντούρ.

Chicken Malai Tikka ..... 9,00 €

Chicken breast pieces marinated in yogurt,cheese,cashew paste, white pepper and selected mild spices. κομμάτια στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένο σε τυρί κρέμα και πάστα κάσιους, αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

Tandoori Chicken(2 leg pc) ..... 9,00 €

Tender bone-in chicken legs marinated lemon, ginger, garlic, yoghurt and selected spices, cooked in Tandoor. Τρυφερό μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένο με λεμόνι ,τζίντζερ,σκόρδο ,αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, ψημένο

Mutton Seekh Kebab ..... 9,00 €

Minced mutton rolls marinated with chopped Ginger,garlic and indian spices,cooked in Tandoor. Κιμά ρολά αρνίσιο κρέας μαριναρισμένο με τζίντζερ, σκόρδο
Ταντούρ.

Let's Chat!

Prawn Tandoori ..... 12,00 €

Prawns marinated with mild indian spices and cooked in Tandoor. Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες σε Ταντούρ.

Fish Tikka(bakalaou) ..... 9,00 €

Fish fillets marinated with yoghurt, lemon, ginger, garlic indian special paste, roasted in tandoor. Φιλέτα ψαριών μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, τζίντζερ, σκόρδο Indian ειδική πάστα, ψητό στη tandoor.

CHICKEN DISHES

Chicken Tikka Masala ..... 8,00 €

Boneless chicken cooked in creamy tomato yoghurt red sauce, ginger garlic paste. Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας γιαουρτιού., πάστα τζίντζερ σκόρδο.

Butter Chicken ..... 9,00 €

Boneless chicken cooked in tomato creamy sauce. Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας κρέμα.

Chicken Curry ..... 8,30 €

Traditional Indian recipe of chicken curry with Special Indian Spices. Παραδοσιακή ινδική συνταγή κοτόπουλο κάρυ με Ειδικές ινδική Μπαχαρικά.

Chicken korma ..... 9,50 €

Chicken breast cooked in a thick creamy white sauce of dry fruits, and cashews. Στήθος Κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, απ[illegible] φρούτα και κάσιους.

Chicken Kashmiri ..... 9,50 €

Chicken breast cooked in cream ,cashew nuts, raisins and onion, tomato Red gravy, garnish with fruit Cocktail. στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με κρέμα γάλακτος, φυστικια κασιους, σταφίδες και το κρεμμυδιού,ντομάτα Κόκκινη σάλτσα, γαρνίρετε με κοκτέιλ φρούτων.

Chicken Vindaloo ..... 8,00 €

Boneless chicken and potato cooked with tomato, ginger and our hot tangy sauce. Κοτόπουλο και πατάτες μαγειρεμένα με ντομάτα, τζίντζερ και πικάντικη σάλτσα μας.

Lemon Chicken ..... 8,00 €

Chicken breast cooked in Lemon juice,ginger,onion,garlc gravy and basil,oregano. Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε χυμό λεμονιού, τζίντζερ, κρεμμύδι, σκελίδα σκόρδου και βασιλικό, ρίγανη.

Chicken Madras ..... 8,00 €

Chicken cooked with coconut milk, hot and tangy tomatoes & onion sauce ,ginger & garlic sauce. Κοτόπουλο Μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πικάντικη σάλτσα τζίντζερ σκόρδο.

Mango Chicken ..... 8,00 €

Tender Chicken breast pieces cooked with mango gravy and spiced to taste. Προσφορών Κοτόπουλο κομμάτια μαγειρεμένο με σάλτσα μάνγκο και ειδική ινδική μασάλα.

Achari Chicken ..... 8,50 €

Chicken cooked with ginger,onion,garlc gravy and Special indian Mixed pickle. κοτόπουλου μαγειρεμένο με τζίντζερ, κρεμμύδι, σάλτσα σκόρδου και Ειδικό Ινδικό Μικτό Τουρσί.

Chicken Vindaloo ..... 8,00 €

Boneless chicken and potato cooked with tomato, ginger and our hot tangy sauce. Κοτόπουλο και πατάτες μαγειρεμένα με ντομάτα, τζίντζερ και πικάντικη σάλτσα μας.

Lemon Chicken ..... 8,00 €

Chicken breast cooked in Lemon juice,ginger,onion,garlc gravy and basil,oregano. Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε χυμό λεμονιού, τζίντζερ, κρεμμύδι, σκελίδα σκόρδου και βασιλικό, ρίγανη.

Mango Chicken ..... 8,00 €

Tender Chicken breast pieces cooked with mango gravy and spiced to taste. Προσφορών Κοτόπουλο κομμάτια μαγειρεμένο με σάλτσα μάνγκο και ειδική ινδική μασάλα.

Achari Chicken ..... 8,50 €

Chicken cooked with ginger,onion,garlc gravy and Special indian Mixed pickle. κοτόπουλου μαγειρεμένο με τζίντζερ, κρεμμύδι, σάλτσα σκόρδου και Ειδικό Ινδικό Μικτό Τουρσί.

LAMB DISHES

Lamb Roganjosh ..... 11,00 €

Lamb cubes cooked with onion, tomatoes medium gravy.
Κρέας αρνίου μαγειρεμένο με κρεμμύδια, ντομάτες μέτριος σάλτσα.

Lamb Saag ..... 11,00 €

Spinach with lamb cooked in a special curry sauce. Αρνί με σπανάκι μαγειρεμένο σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

Tawa Gosht ..... 11,00 €

Lamb cooked with onions, fresh tomatoes in a thick sauce with herbs and spices. Αρνί μαγειρεμένο με κρεμμύδια, φρέσκια ντομάτα σε μια πηχτή σάλτσα με μυρωδικά και μπαχαρικά.

PRAWNS DISHES

Served with Rice & Bread

Prawn Curry ..... 13,00 €

Prawns cooked with traditional Indian gravy. Γαρίδες μαγειρεμένο με παραδοσιακή ινδική σάλτσα.

Prawn Saag ..... 13,00 €

Prawns cooked with Spinach and tangy with indian masala gravy. Γαρίδες μαγειρεμένο με σπανάκι ,φέτες κρεμμυδιού, πιπεριά, τσίλι και ντομάτα.

Prawn Vindaloo ..... 13,00 €

Prawns cooked in hot and tangy sauce with potatoes. Γαρίδες μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα με πατάτες.

Lemon Prawn Curry ..... 13,00 €

Prawns cooked in Lemon juice,ginger, onion,garlic gravy and basil, oregano. Γαρίδες μαγειρεμένες σε χυμό λεμονιού, τζίντζερ, κρεμμύδι, σκελίδα σκόρδου και βασιλικό, ρίγανη.

Coconut Prawn Curry ..... 15,00 €

Marinated Prawns in coconut milk gravy, sautéed with onions, tomatoes and other Indian spices. Μαριναρισμένες γαρίδες σε σάλτσα γάλακτος καρύδας, σοταρισμένες με κρεμμύδια, ντομάτες και άλλα ινδικά μπαχαρικά.

Let's Chat!

FISH DISHES

Served with Rice & Bread

Fish Curry ..... 12,00 €

Grilled pieces of fish cooked with onion and tomato gravy. Ψημένα κομμάτια ψαριού με κάρρυ.

Chilli Fish Curry ..... 12,00 €

Fish cooked with ginger garlic paste, bell pepper, soy sauce and tangy indian masala. Ψάρι μαγειρεμένα με τζίντζερ, σκόρδο, πάστα, πιπέρι, σάλτσα σόγιας και αψιά ινδική μασάλα.

Fish Makhani (Creamy) ..... 12,00 €

Fish cooked with onion, tomato creamy tangy thick masala sauce. Ψάρια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, ντομάτα, κρεμώδη παχύρρευστη παχιά σάλτσα masala.

Lemon Fish Curry ..... 12,00 €

Fish cooked in Lemon juice,ginger, onion,garlc gravy and basil, oregano. ψάρι μαγειρεμένες σε χυμό λεμονιού, τζίντζερ, κρεμμύδι, σκελίδα σκόρδου και βασιλικό, ρίγανη.

Coconut Fish Curry ..... 13,00 €

Marinated Fish in coconut milk gravy, sautéed with onions, tomatoes and other Indian spices. Μαριναρισμένα ψάρια σε σάλτσα γάλακτος καρύδας, σοταρισμένα με κρεμμύδια, ντομάτες και άλλα ινδικά μπαχαρικά.

Let's Chat!

VEGETARIAN DISHES

Dal Makhni (Punjabi special) ..... 7,00 €

Whole black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.Garnish Cream. Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολυ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες.

VG

Dal Tarka ..... 7,00 €

Yellow lentils with aromatic indian spices. Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά.

VG

Saag Paneer ..... 8,00 €

Spinach and homemade cheese sauted in indian spices. σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

VG

Jeera Aloo (Bombay) ..... 6,00 €

Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian haveli spices. Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά.

VG

Aloo Gobi ..... 6,00 €

Cauliflower and potatoes diced and sauted with cumin seeds and spices. Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

Mix Vegetable ..... 6,50 €

Beans,carrots and potatoes, cooked with special indian haveli gravy. φασολάκια, πατάτες και καρότ
ινδική σάλτσα.

Let's Chat!

BIRAYNI

Served with Raita

Vegetable Biryani ..... 6,00 €

Basmati rice cooked with garden vegetables and Indian haveli spices. Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με λαχανικά,μπαχαρικά και γιαούρτι.

VG

Chicken Biryani ..... 7,00 €

Chicken marinated with spices and then cooked with Basmati rice. Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά και στη συνέχεια μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

Prawn Biryani ..... 12,00 €

Prawn cooked with special exotic spices and herbs ,cooked with Basmati rice. Γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ εξωτικά μπαχαρικά και βότανα,μαγειρεμένα με ρύζι Μπασμάτι.

Lamb Biryani ..... 11,00 €

Lamb marinated with special indian haveli spices and herbs, cooked with Basmati rice. Αρνί μαριναρισμένο με ειδικές ινδική Haveli μπαχαρικά και βότανα ,μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

Butter Mushroom ..... 8,00 €

Mushroom cooked with onion, tomato creamy tangy thick masala sauce. Ψάρια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, ντομάτα, κρεμώδη παχύρρευστη παχιά σάλτσα masala.

Tangy Garlic Mushroom ..... 8,00 €

Mushroom cooked with garlic, onion, white wine, tangy thick Indian masala sauce. Μανιτάρια μαγειρεμένα με σκόρδο, κρεμμύδι, λευκό κρασί, παχύρρευστη παχιά ινδική σάλτσα masala.

VG

RICE

Indian Basmati rice

Boiled Rice ..... 3,00 €

Fragrant plain boiled Basmati rice. Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι.

Pulao ..... 4,00 €

Basmati rice cooked with saffron and butter. Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο.

Zarda Pulao (sweet) ..... 5,50 €

Rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruits. Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.

Mushroom rice ..... 5,50 €

Basmati rice cooked with mushrooms. Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά.

Lemon Rice ..... 4,00 €

Basmati rice cooked with,tangy lemon flavors. Μπασμάτι ρύζι μαγειρεμένο με αρωματική γεύση λεμονιού.

Pinneapple Fried Rice ..... 6,00 €

Basmati rice cooked with chopped pineapple, onion, garlic, soy sauce, and lemon. Το ρύζι Basmati μαγειρεμένο με ψιλοκομμένο ανανά, κρεμμύδι, σκόρδο, σάλτσα σόγιας και λεμόνι.

NAN (BAKED BREAD) / Πίτες

Nan ..... 200,00 €

Traditional Flat bread baked in Tandoor. Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

Garlic Nan ..... 2,50 €

Leavened bread flavoured with garlic and topped with butter. Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο και βούτυρο.

Aloo Paratha ..... 2,50 €

Traditional bread stuffed with delicately spiced potatoes. Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και διάφορα ινδική μπαχαρικά.

Khandhari Nan (peshawari) ..... 3,50 €

Traditional bread stuffed with dried fruits. Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.

Cheese (Paneer) Nan ..... 2,50 €

Traditional bread stuffed with homemade cheese. Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί.

Tandoori Roti ..... 1,50 €

Traditional whole-wheat bread baked in Tandoor. Παραδοσιακή πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

DESSERT / Επιδόρπια

Gulab Jamun(2pc) ..... 2,50 €

A light pastry made with milk powder and touched with sugar thick syrup. Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό Ένα ελαφρύ φύλλο ζαχαροπλαστικής με βάση το σε σκόνη γάλα, και άγγιζει με τη ζάχαρη παχύ σιρόπι.

Indian mango Ice cream ..... 4,00 €

Indian ice cream made of Milk,Mango,saffron, almonds and nuts. Ινδικό παγωτό από γάλα, Mango, σαφράν, αμύγδαλα και τα καρύδια.

TRADITIONAL LASSI

Drinks made with yogurt

Mango Lassi ..... 3,50 €

A delicious soothing Mango,yogurt sweet cold drink. Ένα νόστιμο καταπραϋντική Mango, γιαούρτι γλυκό κρύο ποτό.

Lassi (Sweet, Salted) ..... 3,00 €

A delicious soothing yogurt sweet/salty cold drink. Ένα νόστιμο καταπραϋντικό γιαούρτι γλυκό / αλμυρό κρύο ποτό.

INDIAN BEER

Cobra ..... 5,00 €

Goa ..... 5,00 €

kingfisher ..... 5,00 €

TEA

Tea (black & Green) ..... 3,00 €

Indian Masala tea ..... 3,50 €

tea with milk and Indian spices