



menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

paradams Τηγανιτά chips ρυζιού σερβιρισμένα με σως μάνγκο & μέντας Fried rice chips with mango chutney & mint sauce	2.00
onion bhaji Λεπτοκομμένα τηγανητά κρεμμυδάκια με αλεύρι φακής Fried chopped onion mixed with lentil flour	4.90
chicken pakora Κομματάκια κοτόπουλου παναρισμένα σε αλεύρι φακής & μπαχαρικά Chicken cubes panned in lentil flour & spices	6.10
vegetable samosa Πιτάκια με γέμιση λαχανικών και μπαχαρικών / Pies filled with vegetables & spices	4.90

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

chef's salad Ινδική σαλάτα του σεφ με μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά & ρεβύθια / Indian style chef's salad with lettuce, cucumber, tomatoes, onion, green pepper & chickpeas	6.90
spinach & mushroom salad Σαλάτα με φρέσκο σπανάκι & μανιτάρια αναμειγμένα με ντομάτα, κρεμμύδι & αγγούρι / Salad with fresh spinach leaves & mushrooms, mixed with tomato, onion & cucumber	7.30
chicken tikka salad Ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο με μπαχαρικά Tikka, μαρούλι, τοματίνια, αγγούρι & κρεμμύδι / Sliced chicken fillet marinated in Tikka spices, lettuce, cherry tomatoes, cucumber & onion	7.90
chicken cashews & pineapple salad Μπουκιές ψητού κοτόπουλου με κάσιους, ανανά, λουκάνικα & sour cream dressing Roast chicken bites with cashews, pineapple, sausage & sour cream dressing	7.90
green salad Σαλάτα με μαρούλι, κρεμμύδι, ντομάτες & πράσινη πιπεριά Salad with lettuce, onion, tomatoes & green pepper	5.90
katchumer salad Ψιλοκομμένο μαρούλι, κρεμμύδι, ντομάτα και αγγούρι με σάλτσα λεμονιού Chopped lettuce, onion, tomato and cucumber with lemon sauce	6.00
raita Χειροποίητη σως γιαουρτιού με ψιλοκομμένο αγγούρι, ντομάτα & λαχανικά Handmade yogurt sauce with chopped cucumber and tomato & vegetables	3.90

ΠΙΤΕΣ TANTOYPI - BREAD

cheese nan Ψωμάκι γεμιστό με λευκό τυρί / Bread stuffed with white cheese	3.40
keema nan Ψωμάκι γεμιστό με πικάντικο κιμά από αρνάκι & κόλιανδρο Bread stuffed with minced spicy lamb meat & coriander	3.90
garlic nan Ψωμάκι με ψιλοκομμένο σκόρδο / Bread with fresh chopped garlic	2.90

onion & chilli nan 3.10
Ψωμάκι με ψιλοκομμένο κρεμμύδι & πράσινη καυτερή πιπεριά
Bread with chopped onion & green chilli pepper

peshawari nan 3.30
Ψωμάκι γεμιστό με καρύδα & σταφίδες / Bread stuffed with coconut & raisins

paratha 2.90
Σπέσιαλ ψωμάκι με Ινδικό βούτυρο / Special bread with Indian butter

nan 2.00
Ελαφρύ ψωμί από λευκό αλεύρι ψημένο σε φούρνο ταντούρι
Light bread from plain flour baked in tandoori oven

roti 1.50
Λεπτή πίτα από αλεύρι σίτου χωρίς μαγιά / Thin bread from wheat flour without yeast

PYZI - RICE

chicken biryani 7.10
Ρύζι με κομμάτια κοτόπουλου, κρεμμύδι & καυτερά μπαχαρικά
Rice with chicken, onions & hot spices

mushroom rice 5.90
Ρύζι μεμανιτάρια & κόλιανδρο / Rice with mushrooms & coriander

sweet rice 6.10
Ρύζι basmati με αρωματικά μπαχαρικά, σαφράν, ρεβίθια, σταφίδες & καρότο
Basmati rice with aromatic spices, safran, chickpeas, raisins & carrot

vegetable rice 6.75
Ρύζι με λαχανικά / Rice with vegetables

pullao rice 3.75
Ρύζι με σαφράν & μπαχαρικά / Rice with safran & spices

white rice 3.00
Λευκό αρωματικό ρύζι / White aromatic rice

fried rice 4.80
Τηγαντό ρύζι με αυγό / Fried rice with eggs

ΣΟΥΠΕΣ - SOUPS

chicken soup 6.90
Σούπα με κοτόπουλο, λευκό πιπέρι & κόλιανδρο
Chicken soup with white pepper & coriander

vegetable soup 5.90
Σούπα λαχανικών με δυόσμο & κόλιανδρο
Vegetable soup with mint & coriander

ΛΑΧΑΝΙΚΑ - VEGETABLES

mutter panner 7.90
Αρακάς μαγειρεμένος σε κάρυ, σερβίρεται με λευκό τυρί
Peas cooked in curry, served with white cheese

palak paneer 7.90
Σπανάκι σε στυλ οριεντάλ με λευκό τυρί / Spinach oriental style with white cheese

bhindi masala 8.50
Μπάμπιες με καραμελωμένα κρεμμύδια σε πολύ ελαφρά πικάντικη σάλτσα
Oki with caramelized onions in a slightly spicy sauce



aloo gobi	6.90
Πατάτες με κουνουπίδι σε κάρυ / Potatoes with cauliflower in curry	
bombay aloo	6.50
Βρασμένες πατάτες με σάλτσα κάρυ, ντομάτα & κόλιανδρο Boiled potatoes in curry sauce, tomatoes & coriander	
mix vegetable curry	6.90
Κουνουπίδι, καρότα, πράσινα φασολάκια, αρακάς & πατάτα μαγειρεμένα σε σάλτσα κάρυ Cauliflower, carrots, green beans, peas & potato cooked in curry sauce	
dall makhani	7.90
Παραδοσιακές Ινδικές μαύρες φακές & κόκκινα φασόλια σε σάλτσα κάρυ Traditional Indian black lentils & red beans in curry sauce	
dall tarka	7.10
Δημοφιλές γεύμα με κίτρινες φακές σε σάλτσα σκόρδου Popular yellow lentil dish with garlic sauce	
shahi paneer	9.00
Τυρί paneer σε πηχτή σάλτσα από κρέμα, ντομάτες & μπαχαρικά Paneer in a thick gravy made of cream, tomatoes & spice	

ΠΙΑΤΑ ΤΑΝΤΟΥΡΙ - TANDOORI DISHES

chicken tikka	9.90
Φιλεταρισμένα μπουτάκια κοτόπουλου, μαριναρισμένα σε πικάντικη σως γιαουρτιού. Σερβίρεται με σως μέντας Tender chicken cubes, marinated in spicy yogurt sauce. Served with mint sauce	
chicken tandoori	10.50
Ολόκληρα μπουτάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα με γιαούρτι. Σερβίρεται με σως μέντας Whole chicken legs marinated in yogurt sauce. Served with mint sauce	
chicken malai tikka	10.80
Κοτόπουλο στήθος μαριναρισμένο σε κρέμα, κάρδαμο & διάφορα πιπέρια. Μαγειρεμένα σε φούρνο ταντούρι / Boneless chicken breast, marinated with cream, cardamoms & various peppers. Cooked in tandoori oven	
lamb bhuna	11.50
Αρνί μαγειρεμένο με κρεμμύδι & ντομάτα / Lamb cooked with onion & tomato	
lamb chop	8.40
Κομματάκια αρνιού μαριναρισμένα με μπαχαρικά κασμίρ Chopped lamb pieces marinated with Kashmir spices	
prawns tandoori	13.10
Μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες με μπαχαρικά & γιαούρτι King prawns marinated in spices & yogurt	
tandoori mix platter	14.30
Ποικιλιά πιάτων ταντούρι: Κοτόπουλο tikka, κοτόπουλο ταντούρι & μεγάλες γαρίδες σερβιρισμένα με σως γιαουρτιού / A variety of tandoori dishes: Chicken tikka, chicken tandoori & king prawns tandoori served with yogurt sauce	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - CHICKEN

chicken korma	10.50
Κομματάκια στήθους κοτόπουλου μαγειρεμένο με σταφίδες & γάλα καρύδας Tender chicken breast cubes cooked with raisins & coconut milk	
chicken butter masala	10.50
Κομματάκια στήθους κοτόπουλου μαριναρισμένα σε πικάντικο γιαούρτι, μαγειρεμένο με μπαχαρικά masala με βούτυρο, σταφίδες & κάσιους Tender cubes of chicken breast marinated in spicy yoghurt, cooked with masala spices with butter, raisins & cashews	

chicken tikka masala	10.50
Κομματάκια από μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένα σε πικάντικο γιαούρτι, μαγειρεμένο με μπαχαρικά masala & τριμμένο αμύγδαλο Tender chicken leg cubes marinated in spicy yogurt & cooked in masala spices & almond powder	
chicken curry	9.90
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με Ινδικό κάρυ Chicken cooked with Indian curry	
chicken karahi	10.30
Κοτόπουλο με σπέσιαλ Ινδικά κάρυ μπαχαρικά, μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδια & πιπεριές. Σερβίρεται σε σιδερένιο karahi Chicken with special Indian curry spices, cooked in tomato sauce with onions & peppers. Served in an iron karahi	
chicken jalfarezi	8.50
Κοτόπουλο με σάλτσα κρεμμυδιού & πράσινη πιπεριά Chicken with onion sauce & chopped green pepper	
chicken madras	10.30
Κοτόπουλο με καυτερά μπαχαρικά madras, σάλτσα κάρυ & γάλα καρύδας Chicken with madras spices, curry sauce & coconut milk	
chicken vindaloo	10.70
Κοτόπουλο με πολύ καυτερή σάλτσα Vindaloo, ντομάτα & καυτερές πράσινες πιπεριές Chicken cooked in a very spicy Vindaloo sauce, tomatoes & green chilli peppers	
chicken mango & pineapple curry	10.40
Κοτόπουλο με φρουτώδεις, κρεμώδεις σάλτσες με μάνγκο & ανανά Chicken with fruity, creamy sauces with mango & pineapple	
dry indian chilli chicken	9.80
Φιλέτα κοτόπουλου σε πηχτή γλυκόξινη σάλτσα με πιπεριές, σως σόγιας & πράσινο τσίλι Chicken fillets in sweet & sour gravy sauce with peppers, soya sauce & green chilli	
rogan josh	9.80
Φιλετάκια κοτόπουλου σιγομαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα με ginger, σπόρους κολιάνδρου & πάπρικα Chicken fillets slowly cooked in a spicy sauce with ginger, coriander seeds & paprika	
dhansak	9.80
Φιλέτα κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα με φακές, ανανά, turmeric (κουρκουμά) & μοσχοκάρυδο Chicken fillets in sweet & sour sauce with lentils, pineapple, turmeric & nutmeg	
APNI - LAMB	
lamb korma	9.30
Αρνάκι μαγειρεμένο με σταφίδες & γάλα καρύδας Lamb cooked with raisins & coconut milk	
lamb butter masala	8.80
Αρνάκι μαγειρεμένο με κρέμα και μπαχαρικά masala με βούτυρο, σταφίδες & κάσιους Lamb cooked in cream sauce and masala spices with butter, raisins & cashews	
lamb curry	8.80
Αρνάκι μαγειρεμένο με Ινδικό κάρυ / Lamb cooked with Indian curry	
lamb karahi	10.90
Αρνάκι με σπέσιαλ Ινδικά κάρυ μπαχαρικά, μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδια και πιπεριές. Σερβίρεται σε σιδερένιο karahi Lamb with special Indian curry spices, cooked in tomato sauce with onions and peppers. Served in iron karahi	

lamb madras	9.90
Αρνάκι με καυτερά μπαχαρικά madras, σάλτσα κάρυ & γάλα καρύδας Lamb with Madras spices, curry sauce & coconut milk	
lamb vindaloo	9.50
Αρνάκι με πολύ καυτερή σάλτσα vindaloo, ντομάτα και καυτερές πράσινες πιπεριές chilli Lamb cooked in a very spicy Vindaloo sauce, tomatoes & green chilli peppers	
rogan josh	13.40
Φιλέτκια αρνίσια σιγομαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα με ginger, σπόρους κοιλάνδρου & πάπρικα Lamb fillets slowly cooked in a spicy sauce with ginger, coriander seeds & paprika	
dhansak	11.40
Φιλέτα αρνίσια σε γλυκόξινη σάλτσα με φακές, ανανά, turmeric (κουρκουμά) & μοσχοκάρυδο Lamb fillets in sweet & sour sauce with lentils, pineapple, turmeric & nutmeg	
lamb mango & pineapple curry	13.40
Αρνάκι με φρουτώδεις, κρεμώδεις σάλτσες με μάνγκο & ανανά Lamb with fruity, creamy sauces with mango & pineapple	

ΓΑΡΙΔΕΣ - PRAWNS

prawn masala	11.90
Γαρίδες μαγειρεμένες με εξωτική σάλτσα masala, γιαούρτι & τριμμένο αμύγδαλο Prawns cooked with special masala sauce, yogurt & almond powder	
garlic prawn	10.00
Γαρίδες μαγειρεμένες με κάρυ & σκόρδο Prawns cooked with curry & garlic	
prawns madras	9.80
Γαρίδες με καυτερά μπαχαρικά madras, σάλτσα κάρυ & γάλα καρύδας Prawns with madras spices, curry sauce & coconut milk	
rogan josh	14.40
Γαρίδες σιγομαγειρεμένες σε πικάντικη σάλτσα με ginger, σπόρους κοιλάνδρου & πάπρικα Prawns slowly cooked in a spicy sauce with ginger, coriander seeds & paprika	
prawns mango & pineapple curry	14.40
Γαρίδες με φρουτώδεις, κρεμώδεις σάλτσες με μάνγκο & ανανά Prawns with fruity, creamy sauces with mango & pineapple	

ΜΟΣΧΑΠΙ - VEAL

rogan josh	11.40
Μοσχαρίσια φιλέτκια σιγομαγειρεμένες σε πικάντικη σάλτσα με ginger, σπόρους κοιλάνδρου & πάπρικα Veal fillets slowly cooked in a spicy sauce with ginger, coriander seeds & paprika	
veal mango & pineapple curry	11.40
Μοσχαρίσια φιλέτκια με φρουτώδεις, κρεμώδεις σάλτσες με μάνγκο & ανανά Veal fillets with fruity, creamy sauces with mango & pineapple	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

lassy	3.00
Γλυκό / αλμυρό	
Sweet / salty	
mango lassy	3.90
coca cola/sprite/fanta	2.50
soda	2.50
tonic	2.50
perrier	2.50
souroti	2.50
Σουρωτή	
mineral water (1.5lt)	2.00
Ανθρακούχο νερό (1,5lt)	
mango juice	2.00
pimento gingerbeer	4.00

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

fix	3.00
fix	4.00
Μαύρη / Dark	
fischer	4.00
heineken	4.00
cobra	5.00
indian masala tea	3.00
indian tea	3.00
espresso coffee	2.50

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

gulab jamun	6.10
Λουκουμαδάκια γάλακτος βουτηγμένα σε σιρόπι, σερβιρισμένα με τριμμένη καρύδα	
Sweet dumplings fried in ghee soaked in sugar syrup, served with coconut	
kulfi exotic (for 2 persons)	6.10
Ινδικό παγωτό με γεύση σαφράν & ξηρούς καρπούς	
Exotic ice cream from India mad with milk, saffron & nuts	
ice cream	6.10
Παγωτό σε διάφορες γεύσεις	
Ice cream in several flavours	

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - WHITE WINES

- ΝΤΑΜΑ ΚΟΥΠΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ** 13.00
Ασύρτικο, Ροδίτης & Μοσχάτο
Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα από λευκόσαρκα φρούτα και ανοιξιάτικα λουλούδια
- ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑΣ** 14.00
Ροδίτης, Αλεπού & Μοσχοφίλερο
Φρέσκα άνθη, νότες φλούδας λεμονιού, τραγανή οξύτητα, αρωματική ένταση
- ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ 9** 12.00
Ασύρτικο, Trebbiano, Sauvignon
Λαμπερό λεμονί χρώμα, σε ένα κρασί μεφρέσκια και φρουτώδη μύτη
- ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ** 16.00
Λευκά λουλούδια –απαλά και φρέσκα–, αγιόκλημα, βιολέτα, ροδοπέταλα, τραγανή οξύτητα

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ - RED WINES

- ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ 9** 14.00
Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah
Ένα φρέσκο ερυθρό κρασί με μοβ ανταύγειες και μύτη από φρέσκα κόκκινα φρούτα και μπαχαρικά, βανίλια, μελάι και άνθη μανόλιας
- ΡΗΓΑΣ ΚΟΥΠΑ** 15.00
Merlot, Ξινόμαυρο
Διαθέτει ρουμπινί χρώμα. Έντονο μπουκέτο κόκκινων φρούτων του δάσους και αποξηραμένου σύκου με νύξεις μπαχαρικών και πιπεριού
- ΑΚΡΕΣ ΣΚΟΥΡΑ** 16.00
Cabernet, Sauvignon, Αγιωργίτικο
Μαύρα κεράσια, βατόμουρα, δαμάσκηνα, αποξηραμένα βότανα, μέτριο σώμα, τραγανό και κομψό
- ΔΡΥΟΠΗ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ** 17.00
Αγιωργίτικο
Κρασί προσιτό από τη νεαρή του ηλικία, με άφθονα αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών. Ξηρό, με μαλακή και βελούδινη γεύση

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ - ROSÉ WINES

- ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ 9** 12.00
Syrah, Μούχταρο
Ρουμπινί χρώμα και μύτη σύνθετη, όπου πρωταγωνιστούν καραμελωμένα κόκκινα φρούτα



Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. • Prices include all legal charges.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
The consumer has no obligation to pay if the legal document (receipt - invoice) has not been received.

Μαγειρεύουμε με ελαιόλαδο και τηγανίζουμε με καλαμποκέλαιο. Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα. Τα κρέατα είναι φρέσκα.
We cook with olive oil and fry with corn oil. All seafood is frozen. All meat is fresh.

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Responsible by the Law: Riasat Ali