


South Indian Specials

HYDERABADI METHI MURGH


 (7) 9,25€*

*Chicken - 9.95€, Lamb - 11.95€, Shrimps - 9.25€, King Prawns - 13.95€

Methi Chicken Recipe is a delicious hyderabadi delight made from fresh fenugreek leaves and chicken. Another dish from Mother Shanta kitchen...

Το κοτόπουλο Methi είναι μια γευστική συνταγή από νόστιμο Hyderabadι που παρασκευάζεται από φρέσκα φύλλα μέθης (φύλλα τριγωνέλλα) και κοτόπουλο. Ένα άλλο πιάτο από την κουζίνα της μαμάς Shanta ...

NILGIRI KORMA

 (10) 9,25€*

*Chicken - 9.95€, Lamb - 11.95€, Shrimps - 9.25€, King Prawns - 13.95€


Nilgiri Korma gets its name from the Nilgiri mountain range in the Southern part of India.

Chef's inspiration for this dish is the use of freshly ground coriander and mint greens along with coconut and Indian spices and the subtle sweet fragrance of aniseed which leaves a lingering taste on the palate.

Το Nilgiri Korma πήρε το όνομά του από την οροσειρά Nilgiri στο νότιο τμήμα της Ινδίας.

Η έμπνευση του σεφ για το πιάτο είναι η χρήση φρέσκου αλεσμένου κόλιανδρου, πράσινης μέντας μαζί με καρύδα και ινδικά μπαχαρικά και το λεπτό γλυκό άρωμα του γλυκάνισου που αφήνει μια παρατεταμένη γεύση στον ουρανίσκο.

KERALA SEAFOOD CURRY


 (10,2,4) 9,25€*

*Fish - 10.95€, Shrimps - 9.25€, King Prawns - 13.95€

Very popular coastal side of Kerala dish cooked in red chilli, coconut milk, spices and well flavored with cocum (South Indian tamarind.)

Πολύ δημοφιλής το πιάτο Kerala μαγειρεμένο σε κόκκινο τσίλι, γάλα καρύδας, μπαχαρικά και καλά αρωματισμένο με κοκάνη (Νότια ινδική tamarind.)

ANDHRA PULUSU CURRY

 (10) 7,95€*


*Egg - 7.95€, Chicken - 9.95€, Lamb - 11.95€, Shrimps - 9.25€, King Prawns - 13.95€

Pulusu is an authentic curry from Andhra Pradesh . It is made with a variety of ground spices in the tangy tamarind gravy with the addition of fresh curry leafs for flavoring.

We recommend to try egg version of this curry, very popular among the students.

Το Pulusu είναι αυθεντικό κάρι από το Andhra Pradesh. Είναι φτιαγμένο με ποικιλία αλεσμένων μπαχαρικών πάνω στο φουντωτό σολομό tamarind με προσθήκη νωπών φύλλων curry για άρωμα! Συνιστούμε να δοκιμάσετε την έκδοση αυγών αυτού του κάρι! Είναι πολύ δημοφιλές για τους φοιτητές.

BANGALORE CURRY

 (10) 9,25€*

*Chicken - 9.95€, Lamb - 11.95€, Shrimps - 9.25€, King Prawns - 13.95€

World famous Bangalore curry recipe with coconut, garlic, ginger, tamarind paste and red chilli. Παγκόσμια φημισμένη συνταγή καραμελών Bangalore με καρύδα, σκόρδο, τζίντζερ, πάστα ταμαρίντ και κόκκινη τσίλι

PLAIN DOSA

5,95€

A dosa is a thin, spicy, crispy crêpe-like food made from fermented rice, very popular in restaurants in South India served plain with sambar and coconut chutney.

Η ντοσά είναι πικάντικο τραγανό φαγητό που μοιάζει με κρέπ από ριζωμένο ρύζι, πολύ δημοφιλής σε εστιατόρια στη Νότια Ινδία σερβίρεται με sambar και chutney καρύδας.

UTTAPAM

5,95€

Uttapam is a dosa-like dish from South India made by cooking ingredients in a batter. It is a crisp and crepe-like thick pancake, with toppings cooked right into the batter.

Το Uttapam είναι απο την Νότια Ινδία ψημένο πάνω σε κρέπα. Είναι τραγανό και λεπτό σαν τηγανίτα εμπλουτισμένο με διάφορα υλικά.

UTTAPAM/DOSA MASALA

6,95€

UTTAPAM/DOSA ONION

6,25€

starters

- Veg. ONION BHAJI** ΚΡΕΜΜΥΔΙ BHAJI  4,95€
Onions mixed with gram flour, fresh coriander and ground spice deep fried in vegetable oil
Κρεμμύδια με αλεύρι από ρεβύθια, φρέσκο, κόλιανδρο και αλεσμένα μπαχαρικά, βαθιά τηγανισμένα σε φυτικό λάδι
- Veg. VEGETABLE SAMOSA** ΛΑΧΑΝΙΚΑ SAMOSA (1)  4,95€
Triangular pastry stuffed with blend of fresh vegetables and mild spices
Τριγωνικό φύλλο γεμισμένο με μείγμα από φρέσκα λαχανικά και ήπια μπαχαρικά
- Veg. MIX VEG PAKORA** (1)  5,95€
Spinach, cauliflower, onions mixed with gram flour fried in deep oil.
Σπανάκι, κουνουπίδι, κρεμμύδι αναμειγμένα με αλεύρι ρεβύθιου, τηγανισμένα σε λαδί
- Veg. CHILI MUSHROOM** ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΣΙΛΙ (1)  5,95€
Chilies and mushrooms cooked in onion and tomato sauce
Κόκκινες πιπεριές καιμανιτάρια, μαγειρεμένα σε σάλτσα κρεμμυδιού και ντομάτας
- Veg. CHILI GOBI** (1)  5,95€
Chili Cauliflower; Κουνουπίδι τσίλι
- Veg. GOBI 65** (1)  6,25€
Spicy fried cauliflower florets; Πικάντικα τηγανητά άνθη κουνουπιδιού
- Veg. MUSHROOM 65** (1)  6,25€
Spicy Indian stir fried mushrooms; Πικάντικα Ινδικά τηγανητάμανιτάρια
- Veg. CHILLI PANEER** (1)  6,25€
Crunchy & crispy deep fried paneer marinated in garlic and chilli
Τραγανό & άφρατο βαθιά τηγανισμένο paneer μαριναρισμένο σε σκόρδο και τσίλι
- Veg. CHILLI PAKORA** better known as Mirchi Baji (1)  4,25€
Deep fried whole chilli marinated in gram flour
Ολόκληρο τσίλι βαθιά τηγανισμένο μαριναρισμένο σε ρεβυθάλευρο
- MEAT SAMOSA** ΚΡΕΑΣ SAMOSA (1)  5,50€
Triangular pastry stuffed with blend of minced lamb meat and mild spices
Τριγωνικό φύλλο γεμισμένο με μείγμα από αρνίσιο κιμά και ήπια μπαχαρικά
- CHICKEN PAKORA** ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ PAKORA (1)  5,95€
Delicately spiced, deep fried marinated chicken strips.
Ελαφρώς καυτερές, τηγανιτές μαριναρισμένες λωρίδες κοτόπουλου.
- CHILLY CHICKEN** ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΣΙΛΙ (1)  6,25€
Strips of marinated Chicken sautéed in semi dry with spices
Λωρίδες από μαριναρισμένο κοτόπουλο σοταρισμένο σε ημίξηρα μπαχαρικά
- CHILLY CHICKEN WINGS** ΚΑΥΤΕΡΕΣ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (1)  6,25€
Marinated Chicken wings sautéed in semi dry with spices
Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου σοταρισμένες με ημίξηρα μπαχαρικά
- CHICKEN 65** (1)  6,50€
Spicy, deep-fried chicken chunks. Dish originating from Chennai.
Καυτερό τηγανισμένο κοτόπουλο. Πιάτο προερχόμενο από το Chennai.
- KING PRAWNS BUTTERFLY** ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑ (1,2)  8,95€
As the name suggests these large prawns are served in a butterfly shape! They are split down the back, flattened out then coated in a mildly spiced batter and deep fried.
Όπως υποδηλώνει το όνομα, οι μεγάλες αυτές γαρίδες σερβίρονται σε σχήμα πεταλούδας! Αφού χωριστούν στο πίσω μέρος, παίρνουν το ανάλογο σχήμα, επικαλύπτονται με ελαφρώς καυτερό μείγμα και τηγανίζονται.
- CHILLI KING PRAWNS** ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΣΙΛΙ (2)  8,95€
- MASALA FISH** ΨΑΡΙΑ MASALA (1,4)  6,50€
Tangy fish in a spicy, thick and delicious masala
Αψύ ψάρι σε πικάντικο, παχύρευστο και νόστιμο μείγμα μπαχαρικών masala

ΣΟΥΠΣ

Veg. DAL PALAK SHORBA



Soup made from scratch with spinach and lentils
Σούπα φτιαγμένη αποκλειστικά από σπανάκι και φακές

5,95€

Veg. LENTIL SOUP ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΦΑΚΕΣ



5,25€

MULLIGATAWNY SOUP ΣΟΥΠΑ MULLIGATAWNY

Means "pepper water", a curry- flavoured soup of East Indian origin, made with chicken or meat stock "Mulligatawny" σημαίνει "πιπεράτο νερό". Σούπα με γεύση κάρυ, προερχόμενη από την Ανατολική Ινδία, φτιαγμένη από κοτόπουλο ή ζωμό κρέατος

6,25€

ΡΥΦΙ

Deep fried light puffed whole Wheat bread served with onion masala sauce
Βαθιά τηγανισμένο και ελαφρώς διογκωμένο ψωμί ολικής αλέσεως, συνοδευόμενο από σάλτσα κρεμμυδιού masala

Veg. MUSHROOM PURI ΜΑΝΙΤΑΡΙ PURI



(1) 5,95€

CHICKEN PURI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ PURI

(1) 5,95€

LAMB PURI ΑΡΝΙ PURI

(1) 6,95€

PRAWN PURI ΓΑΡΙΔΑ PURI

(1,2) 6,50€

NOODLES

Egg noodles stir fried with garlic, ginger, spring onions & mix peppers
Μακαρόνια με αυγά αναδεύεται με τηγανητό σκόρδο, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι & πιπεριές μείγμα

Veg. MIX VEGETABLE NOODLES



ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

6,50€

Veg. GARLIC CHILLI NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ & CHILLI

6,95€

CHICKEN NOODLES ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

7,25€

SHRIMP NOODLES ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

(2) 7,95€

SWEET & SOUR NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ



6,95€

KING PRAWNS HAKKA NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

(2) 13,95€

All Noodle dishes contain soya sauce Όλα τα πιάτα περιέχουν σάλτσα σόγιας

tandoori dishes

Tandoori dishes derive their name from the Tandoor oven that they are cooked in. Tandoor ovens are traditionally clay ovens fuelled by charcoal in the bottom. Meat is marinated in Yogurt sauce with fresh Ginger, Garlic and spices.

Τα πιάτα Tandoori πήραν το όνομά τους από το φούρνο Tandoori στον οποίο μαγειρεύονται. Οι φούρνοι Tandoor είναι παραδοσιακοί φούρνοι που τροφοδοτούνται από κάρβουνο στο κάτω μέρος. Το κρέας είναι μαριναρισμένο σε σάλτσα γιαουρτιού με φρέσκο τζίντζερ, σκόρδο και μπαχαρικά.

		<u>starter</u>	<u>main</u>
TANDOORI PANNIR TIKKA Cheese and vegetables tanoori; Τυρί και λαχανικά τανδόρι	(7) 	6,25€	10,95€
TANDOORI CHICKEN SHASLICK ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	(7) 	6,95€	9,95€
TANDOORI SALOMON TIKKA ΣΟΛΩΜΟΣ	(4,7) 	8,95€	13,95€
TANDOORI KALI MIRCH MURG TIKKA Chicken bites marinated in black pepper and garlic Κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε μαύρο πιπέρι και σκόρδο	(7) 	7,25€	10,95€
TANDOORI CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TANDOORI Chicken roasted on the bone Κοτόπουλο ρόστο με το κόκκαλο	(7) 	6,95€	9,95€
TANDOORI CHICKEN TIKKA ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TIKKA Chunks of chicken breast fillet Κομμάτια στήθος κοτόπουλου	(7) 	6,95€	9,95€
TANDOORI LAMB CHOPS ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	(7) 	6,95€	10,95€
TANDOORI KING PRAWN ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ	(2,7) 	9,25€	13,50€
TANDOORI MIXED GRILL ΕΙΔΗ ΣΧΑΡΑΣ TANDOORI chicken tikka, chicken wings, lamb chops, sheek kebab, masala fish	(1,4,7) 	7,50€	13,95€
TANDOORI LAMB SHEEK KEBAB ΑΡΝΙΣΙΟ ΚEBAB	(7) 	6,50€	10,50€
TANDOORI BOTI KEBAB ΑΡΝΙΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚEBAB Tender boneless lamb pieces marinated in lemon juice and spices Νωπά αρνίσια σουβλάκια μαριναρισμένα χυμό λεμονιού και μπαχαρικά	(7) 	8,95€	12,95€
TANDOORI FISH ΨΑΡΙ TANDOORI Whole sea bream is marinated with ginger, garlic, lemon juice, tandoori spices and char grilled in clay oven; Ολόκληρη τσιπούρα μαριναρισμένη με τζίντζερ, σκόρδο, χυμό λεμονιού, μπαχαρικά ταντούρι ψημένη σε πλήλιο φούρνο	ON REQUEST (4,7) 	-	15,25€

Curry house dishes

Chicken 9,95€

Shrimps 9,25€

Lamb 11,95€

King prawns 13,95€

PASANDA

Popular North Indian fried dish. Word "pasande" means "favourite". Mild curry sauce made with cream, coconut milk, and almonds. Δημοφιλές πιάτο τηγανητών της Βόρειας Ινδίας τηγανητό. Η λέξη "pasande" σημαίνει "αγαπημένο". Ήπια σάλτσα κάρυ, φτιαγμένη από κρέμα γάλακτος, γάλα καρύδας και αμύγδαλα.

(7,8)



MAKHANI BUTTER CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ

Meat garnishes with butter, cream, tomato sauce and coriander.

Γαρνιτούρες κρέατος με βούτυρο, κρέμα γάλακτος, σάλτσα ντομάτας και κόλιανδρο.

(7)



KORMA

Korma is the definitive mild curry. It is typically prepared with butter and thickened with single cream and Coconut milk to give a very, very mild creamy sauce. Spicing is more subtle, and there is more use of aromatic spices such as Cardamom, Clove and Cinnamon.

Το «Κόρμα» είναι ο ορισμός του ήπιου κάρυ. Παρασκευάζεται συνήθως με βούτυρο και είναι συμπυκνωμένο με κρέμα γάλακτος και γάλα καρύδας που του δίνουν μια πολύ πολύ μαλακή και κρεμώδη σάλτσα. Τα καρυκεύματα είναι πιο ελαφρά ενώ υπάρχει μεγαλύτερη χρήση αρωματικών μπαχαρικών, όπως κάρδαμο, γαρύφαλο και κανέλα..

(7,8)



MASALA

Mild and creamy dish full of delicate flavors including fresh coconut and almonds.

Ήπιο και κρεμώδες πιάτο γεμάτο λεπτές γεύσεις συμπεριλαμβανομένης φρέσκιας καρύδας και αμυγδάλων.

(7,8)



BHUNA

Bhuna is a well spiced curry with a thick sauce. It is garnished with fresh coriander and spring onions.

Το "Bhuna" είναι καλά καρυκευμένο κάρυ με παχύρρευστη κρέμα. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο και φρέσκα κρεμμυδάκια.

(7)



BALTI

Hindi Word Balty means "bucket". A balti curry is a curry cooked over a high flame with spiced fresh meat then cooked again with extra spices and served in the traditional round-bottomed balti dish.

Η Ινδική λέξη "Balty" σημαίνει "κουβάς". Το κάρυ Balti είναι κάρυ μαγειρεμένο σε μεγάλη φλόγα με καρυκευμένο φρέσκο κρέας, το οποίο μαγειρεύεται ξανά με επιπλέον μπαχαρικά και σερβίρεται σε παραδοσιακό στρογγυλό πιάτο Balti.



DHUPIAZA

Dopiazza (Persian meaning "two onions") is a South Indian curry dish. It is prepared with a large amount of onions, both cooked in the curry and as a garnish.

Το Dopiazza είναι ένα πιάτο κάρυ από την νότια Ινδία. Παρασκευάζεται με πολλά κρεμμύδια μαγειρεμένα και γαρνιρισμένα με κάρυ.



DHANSAK

A sweet and sour hot curry cooked with lentils and fenugreek leaves.

Γλυκόξινο καυτερό κάρυ, μαγειρεμένο με φακές και φύλλα μοσχοσίταρου.



Curry house dishes

Chicken 9,95€

Shrimps 9,25€

Lamb 11,95€

King prawns 13,95€

PALAK

Thick curry sauce based on pureed spinach, with garlic and garam masala.

Παχύρευστη σάλτσα κάρυ με βάση πολτοποιημένο σπανάκι, σκόρδο και garam masala.

(7)



KARAHI

North Indian dish noted for its spicy taste and usage of capsicum.

Πιάτο της Βόρειας Ινδίας που ξεχωρίζει για την πικάντικη γεύση του και τη χρήση πιπεριάς.

(7)



JALFREZI

Jalfrezi is hot dish given additional heat by being cooked with fresh green chillies. It usually also contains visible onion, tomato and capsicum.

Το "Jalfrezi" είναι ζεστό πιάτο που παίρνει πρόσθετη θερμότητα αφού μαγειρεύεται σε φρέσκα πράσινα πιπέρια τσίλι. Επίσης, περιέχει συνήθως κρεμμύδι, ντομάτα και πιπεριά.

(7)



ROGAN JOSH

Choice of your meat cooked in a curry sauce with fresh lemon, onion, tomato, chillies, spice, and herbs.

Επιλογή κρέατος μαγειρεμένου σε σάλτσα κάρυ με φρέσκο λεμόνι, κρεμμύδι, ντομάτα, τσίλι, μπαχαρικά και βότανα.



CHILLI GARLIC

Cooked in hot spicy chilli sauce and roasted with fresh garlic.

Μαγειρεύεται σε καυτερή σάλτσα τσίλι και ψήνεται με φρέσκο σκόρδο



MADRAS

A delicious curry from the South of India prepared with tomatoes, onions, fresh herbs and spices.

Νόστιμο κάρυ από τη Νότια Ινδία που παρασκευάζεται με ντομάτες, κρεμμύδια, φρέσκα βότανα και μπαχαρικά.



CHETTINAD

This popular south Indian dish is hot and pungent with fresh ground masalas and coconut milk

Το πιάτο είναι ζεστό και πικάντικο με φρεσκοτριμμένο masala και γάλα καρύδας.



VINDALOO

The widespread belief is that Vindaloo owes its origins to Portuguese colonial India, where it was traditionally a Potato, Pork and Vinegar curry from Goa. the term Vindaloo is really indicative of the strength or heat of the curry. Tender pieces of meat cooked in hot spicy sauce with a dash of Lemon.

Η ευρέως διαδεδομένη άποψη είναι ότι οι ρίζες του όρου "Vindaloo" απαντώνται στην πορτογαλική αποικιακή Ινδία και παραδοσιακά ήταν χοιρινό κάρυ, συνδυασμένο με πατάτα και ξύδι από την περιοχή Γκόα. Ο όρος "Vindaloo" είναι ενδεικτικός της δύναμης ή της θερμότητας του κάρυ. Τρυφερά κομμάτια κρέατος, μαγειρεμένα σε καυτερή σάλτσα με προσθήκη λεμονιού.

HOT

biryani

Rice and meat are baked together by adding aromatic spiced and other exotic ingredients.

Το ρύζι και το κρέας ψήνονται μαζί με την προσθήκη αρωματικών μπαχαρικών και άλλων εξωτικών συστατικών.

CHICKEN BIRYANI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BIRYANI



10,95€

LAMB BIRYANI ΑΡΝΙ BIRYANI



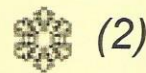
13,95€

MIX MEAT BIRYANI



13,95€

SHRIMP BIRYANI



10,95€

KING PRAWNS BIRYANI



14,95€

VEGETABLE BIRYANI



9,95€

All Biryani are served with vegetables, sauce or raitha.

Όλα τα πιάτα biryani σερβίρονται με λαχανικά, σάλτσα ή raitha

rice

PLAIN BOILED RICE

Σκέτο βρασμένο ρύζι basmati

2,85€

PILAU RICE PYZI PILAU

Highly aromatic basmati rice flavored with saffron

Εξαιρετικά αρωματικό ρύζι μπασμάτι αρωματισμένο με σαφράν

3,85€

PEAS PILAU RICE PYZI PILAU ME APAKA

Rice cooked with green peas; Ρύζι μαγειρεμένο με αρακά

3,95€

JEERA RICE

Rice cooked with cumin seeds; Ρύζι μαγειρεμένο με σπόρους κύμινου

3,95€

KASHMIRI RICE

Rice cooked with raisins and almond flakes; Ρύζι μαγειρεμένο με σταφίδες και νιφάδες αμυγδάλου

(8)

4,25€

MIX VEG RICE

Rice cooked with various vegetables; Ρύζι μαγειρεμένο με διάφορα λαχανικά

4,25€

MUSHROOM RICE PYZI ME MANITAPIA

Rice cooked with sautéed mushrooms, onions, and herbs

Ρύζι μαγειρεμένο με σοταρισμένα μανιτάρια, κρεμμύδια και βότανα

4,25€

KEEMA RICE

Rice cooked with minced lamb meat/ Ρύζι μαγειρεμένο με κιμά αρνιού

4,85€

EGG FRIED RICE PYZI ME THGANITO AYGO

Pilau rice stir fried with egg and spring onions;

Τηγανιτό πιλάφι ανακατεμένο με αυγό και φρέσκο κρεμμυδάκι

(3)

5,25€

ONION PILAU RICE PYZI ME KREMMYDIA

4,25€

LEMON RICE PYZI LEMONATO

3,95€

SPICY CHICKEN FRIED RICE

HOT

5,95€

Stir fried combination of chicken, Indian basmati rice, lots of chili and aromatic spices.

Τηγανιτό συνδυασμός από κοτόπουλο, Ινδικό ρύζι μπασμάτι, ποικιλία από τσίλι και αρωματικά μπαχαρικά.

naan breads

White flour bread baked in Tandoor clay oven.
Άσπρο ψωμί από αλεύρι ψημένο στον πήλινο φούρνο Tandoor

PLAIN NAAN ΑΠΛΟ NAAN	(1)	2,50€
BUTTER NAAN NAAN ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ	(1)	2,75€
GARLIC NAAN NAAN ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ	(1)	2,95€
KEEMA NAAN Naan stuffed with minced lamb, tempered with herbs and Spice Naan γεμιστό με αρνίσιο κιμά, ψημένο με βότανα και μπαχαρικά	(1)	3,95€
PESHAWARI NAAN Naan stuffed with dry fruits, coconut and nuts; Naan γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα, καρύδα και σταφίδες	(1,8)	3,95€
CHILLI CORIANDER NAAN NAAN ΜΕ ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ	(1)	3,95€
ALOO KULCHA KULCHA ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ A multi layered whole Wheat bread stuffed with potatoes Άσπρο ψωμί ολικής αλέσεως γεμιστό με πατάτες	(1)	3,50€
ONION KULCHA White flour bread stuffed with Onions, Coriander and mild spices. Άσπρο ψωμί από αλεύρι γεμιστό με κρεμμύδια, κόλιανδρο και ήπια μπαχαρικά	(1)	3,50€
PANEER KULCHA Kulcha stuffed with spiced grated paneer; Ψωμί γεμιστό με πικάντικο τριμμένο τυρί	(1,7)	3,95€
TANDOORI ROTI Whole Wheat flour bread baked in Tandoor clay oven. Ολόκληρο ψωμί από σιτάλευρο, ψημένο σε πήλινο φούρνο Tandoor	(1)	2,25€
TANDOORI PARATHA Multilayer thin bread cooked in Tandoori oven Λεπτό ψωμί ψημένο σε φούρνο ταντούρι	(1)	2,75€

atc olpahniments

PLAIN YOGURT απλό γιαούρτι	(7)	1,95€
RAITHA Yogurt, mixed with chopped Cucumbers, Onions, Tomatoes, Cilantro and spices. Γιαούρτι, αναμειγμένο με ψιλοκομμένα αγγούρια, κρεμμύδια, ντομάτες, κόλιαντρο και μπαχαρικά	(7)	2,75€
INDIAN PICKLES ινδικό τουρσί		2,25€
EXTRA SAUCE έξτρα σάλτσες		3,25€
EXTRA POPPADUMS έξτρα poppadums		2,95€
EXTRA CHUTNEYS		2,95€
CHIPS τηγανητές πατάτες		3,00€
SALAD		3,95€