

Curry House

AUTHENTIC INDIAN TANDOORI RESTAURANT

Welcome to The Curry House, Authentic Indian Restaurant in Paphos with a difference.

We trust that you will come and enjoy a top quality Indian meal cooked by authentic chefs from India.

We are a family owned and run restaurant opened in March 2015. My name is Raj, from Hyderabad in India, I have a long family tradition of cooking Indian dishes and my wife, Urszula. We have been living in Cyprus for almost 20 years and it has always been our greatest dream to open a REAL Indian restaurant in Cyprus offering authentic Indian food - specializing in South of India flavors.

Cooking is a form of art which we are here at The Curry House totally dedicated to. We thrive to provide the original Indian cuisine prepared and presented by finest and dynamic chefs trained to the highest standard and with an extensive experience of cooking Indian food in India and beyond.

The varied variety of spices used in the delicious Indian food can make anyone's mouth water at the mere thought of it. People across the globe love Indian food. We love Cyprus with it's variety of fresh and succulent meats and vegetables to combine with Indian ingredients which, together, create food that is bursting with flavor and taste.

The menus are a carefully chosen selection of the finest Indian dishes. to give you the best eating experience possible from an Indian restaurant in Cyprus.

Having lived in Cyprus for many years and knowing a thing or two about wines, we have selected some of the finest wines Cyprus has to offer and imported wines too so, we know you will not be disappointed.

Whether you are a tourist or a regular resident of Paphos, we are sure that you will find your visit to our restaurant one of the best eating experience you have ever had.

We are a business but that is not how we wish to measure our success. Our goal is to win your heart and put a smile on your face from your experience with us, offering unmatched quality of food and hospitality so that you visit again and again.

We would like to bring to your notice that all the food cooked in our restaurant is cooked fresh to order. All meat, fish and poultry are fresh products unless designed with "frozen" sign.

Please advice us of any of your allergies to prevent any allergic reactions. Our Main chef is at your service to advice which dish might contain your allergens.

At busy times this may lead to a delay in serving your meal. Any delay will be kept to a minimum, and we hope you will be patient as it is our aim to serve your meal as near perfect as possible.

The Management.

Food Descriptions:



mild



frozen



medium



could be made vegan



hot



super hot

allergen information:

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your waiter know upon placing your order.

Below list of most common allergen are given the number and while checking your menu please note the corresponding numbers next to each dish described in our Menu.

- 1. GLUTEN/γλουτενη**
- 2. CRUSTACEANS/καρκινοειδή**
- 3. EGGS/αυγά**
- 4. FISH/ψάρια**
- 5. PEANUTS/φυστίκια**
- 6. SOYA BEANS/σόγια**
- 7. MILK/γάλα**
- 8. NUTS/καρποί με κέλυφος**
- 9. CELERY/σέλινο**
- 10. MUSTARD/μουστάρδα (σινάπι)**
- 11. SESAME/σησάμι**
- 12. SULFITES/θειώδες**
- 13. LUPIN/λουπίνο**
- 14. MOLLUSCS/μαλάκια**

South Indian Specials

Chicken	13,95€	Shrimps	14,95€	Egg	10,95€
Lamb	15,95€	King prawns	16,95€	Vegetarian	10,95€
Lamb Shank	16,95€	Fish	13,95€	Extra Sauce	6,95€

Side Portion - 30%

HYDERABADI METHI MURGH



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 Hyderabadī που παρασκευάζεται από φρέσκα φύλλα μέθης (φύλλα τριγωνέλλα) και κοτόπουλο. Ένα άλλο πιάτο από την κουζίνα της μαμάς Shanta ...

ANDHRA PULUSU CURRY



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 leaves 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.

RAILWAY CURRY



First Class Curry - Railway mutton curry is a British Raj colonial-era dish that was served on long-distance trains to a first class passengers. Now can be served with a meat of your choice. Boiled mutton pieces cooked nicely in a spicy onion, tomato, and potato curry, whose flavours are mellowed down with the help of coconut milk.

Πρώτης Κατηγορίας Κάρυ - Το σιδηροδρομικό πρόβειο κάρυ είναι ένα βρετανικό πιάτο της αποικιακής εποχής του Raj που σερβίρεται τρένα μεγάλων αποστάσεων για επιβάτες πρώτης θέσης. Τώρα μπορεί να σερβιριστεί με κρέας της επιλογής σας. Βρασμένα κομμάτια προβάτου μαγειρεμένα όμορφα σε πικάντικο κρεμμύδι, ντομάτα και κάρυ πατάτας, του οποίου οι γεύσεις μαλακώνουν με τη βοήθεια γάλακτος καρύδας.

CHENNAI CHUKKA VARUVAL



The word chukka means 'Dry Curry' - originated from South of India very popular dish in Malaysia, in many houses served as a special dish for Divali festival. Mixture of ground spices plus obligatory curry leaves and coconut - base of all South Indian dishes - stir fried with meat of your choice. Hot explosion of flavors.

Η λέξη chukka σημαίνει «Ξηρό κάρυ» - προέρχεται από τη Νότια Ινδία, πολύ δημοφιλές πιάτο στη Μαλαισία, σε πολλά σπίτια σερβίρεται ως ξεχωριστό πιάτο για το φεστιβάλ Διβάλι.

Μείγμα αλεσμένων μπαχαρικών συνυποχρεωτικά φύλλα κάρυ και καρύδα - βάση όλων των πιάτων της Νότιας Ινδίας - τηγανητά με κρέας επιλογή σου. Καυτή έκρηξη γεύσεων.

KANYAKUMARI ROASTED COCONUT CURRY



South Indian curry recipe from Kanyakumari, Tamilnadu district - delicate flavor of coconut enriched by roasting spices to get original taste of gravy. Typical South Indian spices enhanced with flavor of curry leaves and coconut milk.

Συνταγή για κάρυ της Νότιας Ινδίας από το Kanyakumari, περιοχή Tamilnadu - χαλαρή γεύση καρύδας εμπλουτισμένη με το ψήσιμο των μπαχαρικών για να πάρετε μια πρωτότυπη γεύση σάλτσας. Τυπικά μπαχαρικά της Νότιας Ινδίας ενισχυμένα με γεύση από φύλλα κάρυ και γάλα καρύδας.

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.

South Indian Specials

Chicken	13,95€	Shrimps	14,95€	Egg	10,95€
Lamb	15,95€	King prawns	16,95€	Vegetarian	10,95€
Lamb Shank	16,95€	Fish	13,95€	Extra Sauce	6,95€
					Side Portion - 30%

NILGIRI KORMA


 (7,8,10)

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

 (4,7,10)

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.)

BANGALORE CURRY

 (7,10)

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

(7,10) 7,95€

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.

CHEESE DOSA

(7,10) 9,95€

South Indian rice & lentil crepe topped with sauce, crunchy veggies, fresh herbs and plenty of cheese

Κρέπα με ρύζι και φακές Νότιας Ινδίας με σάλτσα, τραγανά λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά και άφθονο τυρί

CHICKEN TIKKA DOSA

(7,10) 11,95€

Rice & lentil crepe topped with chicken tikka

Κρέπα με ρύζι και φακές με κοτόπουλο tikka

UTTAPAM

(7,10) 8,95€

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.

DOSA MASALA

(7,10) 8,95€

Dosa or Uttapam filled with the most popular onion and potato mixture flavored with curry leaves and roasted South Indian Spices. Perfect breakfast for any Indians.

Dosa ή Uttapam γεμιστό με το πιο δημοφιλές μείγμα κρεμμυδιού και πατάτας αρωματισμένο με φύλλα κάρυκαι ψητά μπαχαρικά της Νότιας Ινδίας. Τέλειο πρωινό για κάθε Ινδιάνο.

DOSA ONION

(7,10) 8,95€

PESARATTU

(7,10) 8,95€

Pesarattu, pesara attu, pesara dosa is a crepe-like bread, originating in Andhra Pradesh, India, that is similar to dosa. It is made with green gram - moong dal batter - low in sodium, saturated fat and cholesterol.

Το Pesarattu, pesara attu, pesara dosa είναι ένα ψωμί που μοιάζει με κρέπα, που προέρχεται από την Άντρα Πραντές της Ινδίας, που μοιάζει με το dosa. Φτιάχνεται με πράσινο αλεύρι - κουργκούτι moong dal - χαμηλή σε νάτριο, κορεσμένα λιπαρά και χοληστερόλη.

Starters

- Veg. ONION BHAJI** ΚΡΕΜΜΥΔΙ BHAJI  5,95€
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 (1,7)  5,95€
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** (7)  6,95€
Spinach, cauliflower, onions mixed with gram flour fried in deep oil.
Σπανάκι, κουνουπίδι, κρεμμύδι αναμειγμένα με αλεύρι ρεβύθιου, τηγανισμένα σε λαδί
- Veg. CHILLI GOBI/CHILLI PANEER/CHILLI MUSHROOM** (1,3)  6,95€
Chilies and mushrooms cooked in onion and tomato sauce
Κόκκινες πιπεριές και μανιτάρια, μαγειρεμένα σε σάλτσα κρεμμυδιού και ντομάτας
Chili Cauliflower; Κουνουπίδι τσίλι
- Veg. GOBI 65/MUSHROOM 65** (1,3,10)  6,95€
Spicy fried cauliflower florets; Πικάντικα τηγανητά άνθη κουνουπιδιού
Spicy Indian stir fried mushrooms; Πικάντικα Ινδικά τηγανητά μανιτάρια
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  5,95€
Deep fried whole chilli marinated in gram flour
Ολόκληρο τσίλι βαθιά τηγανισμένο μαριναρισμένο σε ρεβυθάλευρο
- MEAT SAMOSA** ΚΡΕΑΣ SAMOSA (1,7)  6,95€
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  6,95€
Delicately spiced, deep fried marinated chicken strips.
Ελαφρώς καυτερές, τηγανιτές μαριναρισμένες λωρίδες κοτόπουλου.
- CHILLY CHICKEN** ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΣΙΛΙ (1,3)  7,95€
Strips of marinated Chicken sautéed in semi dry with spices
Λωρίδες από μαριναρισμένο κοτόπουλο σοταρισμένο σε ημίξηρα μπαχαρικά
- CHICKEN 65** (1,3,10)  7,95€
Spicy, deep-fried chicken chunks. Dish originating from Chennai.
Καυτερό τηγανισμένο κοτόπουλο. Πιάτο προερχόμενο από το Chennai.
- Veg. BASKET CHAT**  6,95€
Delicious crispy potato basket filled with potato, chickpeas and onion placed on the yogurt sauce and battered with mint and tamarind.
- BASKET CHAT** (7)  7,95€
Delicious crispy potato basket filled with chicken chunks and onion placed on the yogurt sauce and battered with mint and tamarind.
- 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)  9,95€

ΣΟΥΠΣ

Veg. DAL PALAK SHORBA

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



(7) 6,95€

Veg. LENTIL SOUP ΣΟΥΠΑ ΑΠΟ ΦΑΚΕΣ



(7) 6,95€

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 ζυμό κρέατος

(7,10) 7,95€

MIX SEAFOOD SOUP

Soup popular in Kerala region - seafood floating in coconut based soup full of delicious south Indian spices.
Σούπα δημοφιλής στην περιοχή της Κεράλα - θαλασσινά που επιπλέουν σε σούπα με βάση την καρύδα γεμάτη νόστιμα νότια ινδικά μπαχαρικά.

(2,7,10) 8,25€

ΠΥΡΙ

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 MANITARI PURI



(7) 6,95€

CHICKEN PURI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ PURI

(7) 7,50€

LAMB PURI ΑΡΝΙ PURI

(7) 8,25€

PRAWN PURI ΓΑΡΙΔΑ PURI

(2,7) 7,95€

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



(7) 8,95€

Veg. GARLIC CHILLI NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ & CHILLI

(7) 8,95€

CHICKEN NOODLES ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

(7) 9,95€

SHRIMP NOODLES ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

(2,7) 10,95€

SWEET & SOUR NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ



(7) 8,95€

KING PRAWNS HAKKA NOODLES

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ















(2,7) 16,95€

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 tandoori; Τυρί και λαχανικά τανδόρι	(7) 	7,95€	12,95€
TANDOORI CHICKEN SHASLICK ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	(7) 	7,95€	12,95€
TANDOORI SALMON TIKKA ΣΟΛΩΜΟΣ	(4,7) 	9,95€	16,95€
TANDOORI KALI MIRCH MURG TIKKA Chicken bites marinated in black pepper and garlic Κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε μαύρο πιπέρι και σκόρδο	(7) 	7,95€	12,95€
TANDOORI CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TANDOORI Chicken roasted on the bone Κοτόπουλο ρόστο με το κόκκαλο	(7) 	7,95€	12,95€
TANDOORI CHICKEN TIKKA ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TIKKA Chunks of chicken breast fillet Κομμάτια στήθος κοτόπουλου	(7) 	7,95€	12,95€
TANDOORI LAMB CHOPS ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	(7) 	9,95€ 3 pieces 3 κομμάτια	16,95€ 5 pieces 5 κομμάτια
TANDOORI KING PRAWN ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ	(2,7) 	9,95€ 4 pieces 4 κομμάτια	16,95€ 7 pieces 7 κομμάτια
TANDOORI MIXED GRILL ΕΙΔΗ ΣΧΑΡΑΣ TANDOORI chicken tikka, chicken wings, lamb chops, sheek kebab, reshmi kebab	(4,7) 	9,95€	17,95€
TANDOORI LAMB SHEEK KEBAB ΑΡΝΙΣΙΟ ΚEBAB	(7) 	8,25€	13,95€
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) 	9,95€	15,95€
TANDOORI MALAI TIKKA Chicken pieces marinated in yogurt, cardamon and fenugreek. Κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γιαούρτι, κάρδαμο και τριγωνόφυλλο.	(7) 	8,95€	13,95€
RESHMI KEBAB Boneless chicken chunks marinated in curd, cream, cashew nut paste, spices and then grilled in tandoor. It has a crispy outer layer and a soft inside. κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκαλα μαριναρισμένα σε τυρόπηγμα, κρέμα, πάστα από καρύδια, μπαχαρικά και στη συνέχεια ψημένα στη σχάρα στο tandoor. Έχει ένα τραγανό εξωτερικό στρώμα και ένα απαλό εσωτερικό.	(7,8) 	8,95€	13,95€
TANDOORI FISH TIKKA Perch fillet marinated in yogurt and ground spices Φιλέτο πέρκας μαριναρισμένο σε γιαούρτι και αλεσμένα μπαχαρικά	(4,7) 	8,95€	13,95€

Curry House Dishes

Chicken	12,95€	Shrimps	13,95€	Vegetarian	9,95€
Lamb	14,95€	King prawns	16,95€	Extra Sauce	5,95€
Lamb shank	15,95€			Side Portion - 30%	

PASANDA

(7,8)



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.

MAKHANI BUTTER CHICKEN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ

(7,8)



Meat garnishes with butter, cream, tomato sauce and coriander. Γαρνιτούρες κρέατος με βούτυρο, κρέμα γάλακτος, σάλτσα ντομάτας και κόλιανδρο.

KORMA

(7,8)



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..

MASALA

(7)



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.

BHUNA

(7)



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 παχύρευστη κρέμα. Γαρνίρεται με φρέσκο κόλιανδρο και φρέσκα κρεμμυδάκια.

BALTI

(7)



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

(7)



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

DHANSAK

(7,10)



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	12,95€	Shrimps	13,95€	Vegetarian	9,95€
Lamb	14,95€	King prawns	16,95€	Extra Sauce	5,95€
Lamb shank	15,95€			Side Portion - 30%	

PALAK

(7)



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

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

KARAHI

(7)



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.

JALFREZI

(7)



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.

ROGAN JOSH

(7)



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

(7)



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

Μαγειρεύεται σε καυτερή σάλτσα τσίλι και ψήνεται με φρέσκο σκόρδο

MADRAS

(10)



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.

VINDALOO












(7)



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.









Vegetarian dishes

			side	main
Veg. PALAK PANEER	(7)		7,95€	9,95€
Fresh ground Spinach cooked with chunks of Paneer (Indian Cheese) In a medium spicy sauce with cream, garlic, onions and selected herbs and spices; Φρέσκο σπανάκι μαγειρεμένο με κομμάτια Πανίρ (ινδικό τυρί) σε μέτρια πικάντικη σάλτσα με κρέμα γάλακτος, σκόρδο, κρεμμύδια και επιλεγμένα βότανα και μπαχαρικά.				
Veg. ALOO PALAK	(7)		7,95€	9,95€
Potatoes and spinach; Πατάτες και σπανάκι				
Veg. DAL MAKHNI	(7)		7,95€	9,95€
Whole black lentil cooked with tomato; Ολόκληρες μαύρες φακές μαγειρεμένες με ντομάτα				
Veg. CHANNA MASALA	(7)		7,95€	9,95€
Chickpeas cooked in Onion, Tomato and Garlic sauce. Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, ντομάτα και σάλτσα σκόρδου				
Veg. BOMBAY ALOO	(7,10)		7,95€	9,95€
Small pieces of Potatoes tossed with chopped Onions, Tomatoes, Coriander and Cumin. Seasoned with curry sauce; Μικρά κομμάτια πατάτας με ψιλοκομμένα κρεμμύδια, ντομάτες, κόλιαντρο και κύμινο. Συνοδεύονται από σάλτσα κάρυ.				
Veg. TARKA DAL	(7,10)		7,95€	9,95€
Tarka is a fried garnish of spices and aromatic substances used to add to the taste of the dal made with onions, jeera, mustard seeds and garlic; Η "Tarka" είναι τηγανυτή γαρνιτούρα από μπαχαρικά και αρωματικές ουσίες φτιαγμένη με κρεμμύδια, Zeera, σπόρους μουστάρδας και σκόρδο.				
Veg. BHINDI BHAJI	(7)		7,95€	9,95€
Ladies fingers (okra) cooked with garlic, chopped onion and ground spices Μπάμιες μαγειρεμένες με σκόρδο, ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μπαχαρικά εδάφους..				
Veg. ALOO GOBI	(7)		7,95€	9,95€
Potatoes with Cauliflower cooked in onion and tomato sauce Πατάτες με κουνουπίδι μαγειρεμένες σε κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας				
Veg. ALOO BRINJAL	(7)		7,95€	9,95€
Potatoes with egg plant cooked in tomato based curry sauce Πατάτες με μελιτζάνες μαγειρεμένες σε ντομάτα με βάση σάλτσα κάρυ.				
Veg. MIX VEGETABLE CURRY	(7)		7,95€	9,95€
Various vegetables cooked in aromatic gravy sauce. Ποικιλία λαχανικών με κάρυ				
Veg. JEERA ALOO	(7,10)		7,95€	9,95€
Potatoes seasoned with cumin seeds and fresh coriander and chopped garlic. Πατάτες με σπόρους κύμινο και φρέσκο κόλιανδρο και σκόρδο.				
Veg. MUSHROOM BHAJI	(7)		7,95€	9,95€
Sliced mushrooms panfried and cooked in a thick gravy sauce Λεπτοκομμένα μανιτάρια μαγειρεμένα σε λεπτή σάλτσα.				
Veg. BAGARA BAINGAN	(7,10)		7,95€	9,95€
Popular south Indian eggplant curry of Hyderabad Δημοφιλές ινδικό κάρυ μελιτζάνας από το Χαϊντεραμπάντ				
Veg. MIX VEG PORIYAL	(10)		7,95€	9,95€
Choice of Cabbage, Cauliflower, Mixed Veg or Aloo. Poriyal is Tamil word for Fried Vegetable. Shallow Fried along with South Indian Spices Poriyal είναι λέξη Ταμίλ για τηγανητό λαχανικό. τηγανητό με μπαχαρικά της Νότιας Ινδίας				

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	(7)		14,95€
LAMB BIRYANI ΑΡΝΙ BIRYANI	(7)		16,95€
MIX MEAT BIRYANI	(7)		17,95€
SHRIMP BIRYANI	 (2,7)		15,95€
KING PRAWNS BIRYANI	 (2,7)		17,95€
VEGETABLE BIRYANI	(7)		13,95€

All Biryani are served with vegetables, sauce or raitha.

Όλα τα πιάτα biryani σερβίρονται με λαχανικά, σάλτσα ή raitha

rice

PLAIN BOILED RICE			3,95€
Σκέτο βρασμένο ρύζι basmati			
PILAU RICE PYZI PILAU			4,95€
Highly aromatic basmati rice flavored with saffron Εξαιρετικά αρωματικό ρύζι μπασμάτι αρωματισμένο με σαφράν			
PEAS PILAU RICE PYZI PILAU ME APAKA			5,95€
Rice cooked with green peas; Ρύζι μαγειρεμένο με αρακά			
JEERA RICE	(7)		5,95€
Rice cooked with cumin seeds; Ρύζι μαγειρεμένο με σπόρους κύμινου			
KASHMIRI RICE	(8)		6,25€
Rice cooked with raisins and almond flakes; Ρύζι μαγειρεμένο με σταφίδες και νιφάδες αμυγδάλου			
MIX VEG RICE			5,95€
Rice cooked with various vegetables; Ρύζι μαγειρεμένο με διάφορα λαχανικά			
MUSHROOM RICE PYZI ME MANITAPIA			6,25€
Rice cooked with sautéed mushrooms, onions, and herbs Ρύζι μαγειρεμένο με σοταρισμένα μανιτάρια, κρεμμύδια και βότανα			
KEEMA RICE			6,95€
Rice cooked with minced lamb meat/ Ρύζι μαγειρεμένο με κιμά αρνιού			
EGG FRIED RICE PYZI ME THGANITO AYGO	(3,7)		7,95€
Pilau rice stir fried with egg and spring onions; Τηγανιτό πιλάφι ανακατεμένο με αυγό και φρέσκο κρεμμυδάκι			
ONION PILAU RICE PYZI ME KREMMYDIA	(7)		5,95€
LEMON RICE PYZI LEMONATO	(10,5)		6,25€
SPICY CHICKEN FRIED RICE	(7)	HOT	7,95€

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	(1,3,7)	3,00
BUTTER NAAN NAAN ME BOUYTYPO	(1,3,7)	3,50
GARLIC NAAN NAAN ME SKOPDO	(13,7)	3,95€
KEEMA NAAN Naan stuffed with minced lamb, tempered with herbs and Spice Naan γεμιστό με αρνίσιο κιμά, ψημένο με βότανα και μπαχαρικά	(1,3,7)	5,50€
PESHAWARI NAAN Naan stuffed with dry fruits, coconut and nuts; Naan γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα, καρύδα και σταφίδες	(1,3,7,8)	5,50€
CHILLI CORIANDER NAAN NAAN ME TSILI KAI KOLIANDRO	(1,3,7)	4,95€
ALOO KULCHA KULCHA ME PATATES A multi layered whole Wheat bread stuffed with potatoes Άσπρο ψωμί ολικής αλέσεως γεμιστό με πατάτες	(1,3,7)	5,25€
ONION KULCHA White flour bread stuffed with Onions, Coriander and mild spices. Άσπρο ψωμί από αλεύρι γεμιστό με κρεμμύδια, κόλιανδρο και ήπια μπαχαρικά	(1,3,7)	5,25€
PANEER KULCHA Kulcha stuffed with spiced grated paneer; Ψωμί γεμιστό με πικάντικο τριμμένο τυρί	(1,3,7)	5,25€
TANDOORI ROTI Whole Wheat flour bread baked in Tandoor clay oven. Ολόκληρο ψωμί από σιτάλευρο, ψημένο σε πήλινο φούρνο Tandoor	(1)	2,95€
TANDOORI PARATHA Multilayer thin bread cooked in Tandoori oven Λεπτό ψωμί ψημένο σε φούρνο ταντούρι	(1)	3,25€

atc olpaniments

PLAIN YOGURT απλό γιαούρτι	(7)	2,95€
RAITHA Yogurt, mixed with chopped Cucumbers, Onions, Tomatoes, Cilantro and spices. Γιαούρτι, αναμειγμένο με ψιλοκομμένα αγγούρια, κρεμμύδια, ντομάτες, κόλιαντρο και μπαχαρικά	(7)	3,95€
INDIAN PICKLES ινδικό τουρσί	(10)	4,95€
EXTRA POPPADUMS έξτρα poppadums		3,50€
EXTRA CHUTNEYS	(7)	3,95€
CHIPS τηγανητές πατάτες		4,00€
SALAD Cucumber, onion, carrot, chilli and onion - fine slices served Indian style Αγγούρι, κρεμμύδι, καρότο, τσίλι και κρεμμύδι - λεπτές φέτες σερβίρονται σε ινδικό στυλ		5,95€

કાંદ'ડ લખા

CHICKEN NUGGETS ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ served with chips	(1)	6,95€
FISH FINGERS ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ served with chips	(1,4)	6,95€
ENGLISH SAUSAGES ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ served with chips		6,95€
PASTA WITH CHEESE ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	(1,7)	6,95€

desserts

MIX ICE CREAM Choice of ice cream - vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango...	(3,7)	5,50€
GULAB JAMUN Deep-fried donuts made of dried milk dipped in a rose-cardamom flavored sugar syrup	(1,7,8) <i>Sweet</i>	5,95€
KULFI Mango or pistaccio	(7,8) <i>Sweet</i>	5,95€
CARROT HALVA served with vanilla ice creams	(7,8) <i>Sweet</i>	5,95€

ਲਪਲ'ਡ ਪਾਂਟਕੋਲੋਡ

Very Special and Very Authentic Home Made Pickles

- ✓ LEMON
- ✓ MIX VEGETABLE
- ✓ TOMATO
- ✓ CARROT

4,95€ per jar

