



STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Achari Paneer



€8.00

Wedges of Cottage Cheese marinated in Pickling Spices & Turmeric, grilled and served with Mango Chutney

Τυρί Cottage μαριναρισμένο σε Μπαχαρικά & Κιτρινόριζα, ψημένο στη σχάρα. Σερβίρεται με Mango Chutney

Onion Bhajji



€9.00

Onions, Fresh Coriander, Chillies, Garlic, Ginger, Curry, Turmeric, Cumin & Dry Coriander

Κρεμμύδια, Φρέσκος Κόλιανδρος, Τσίλι, Σκόρδο, Τζίντζερ, Κάρυ, Κουρκουμάς, Κύμινο & Ξηρός Κόλιανδρος

Vegetable Samosa



€11.00

Homemade Pastry filled with Spicy Potato, Garden Peas and spiked with Cumin, served with Tamarind Chutney

Σπιτική Ζύμη Γεμιστή με πικάντικες Πατάτες, Μπιζέλια & Κύμινο. Σερβίρεται με Tamarind Chutney

Murgh Malai Kebab



€12.00

Chicken Fillets marinated with Cream Cheese, Mace, Lime, Black Pepper and grilled in the Tandoor to perfection, served with a Spicy Chili Sauce

Φιλέτο Κοτόπουλου μαριναρισμένο με Τυρί Κρέμα, Μοσχοκάρυδο, Λάιμ & Μαύρο Πιπέρι, ψημένα στον Παραδοσιακό Φούρνο Tandoor, σερβίρεται με Πικάντικη Σάλτσα Τσίλι

Calamari Masala



€13.00

Calamari & Octopus stir-fried with Coastal Spices, Red Onions & Curry Leaves

Καλαμάρι & Χταπόδι Τσιγαριαστό με Μπαχαρικά, Κόκκινα Κρεμμύδια & Φύλλα Κάρυ

Amritsari Macchi



€13.00

Batter-Fried Crispy Cod Fillets marinated in Thyme, Chilli & Lime served with a Green Herb Chutney, Onion Rings & Lime

Τηγανητά Φιλέτα Μπακαλιάρου μαριναρισμένα σε Θυμαρί, Τσίλι & Λάιμ. Σερβίρεται με Chutney από Πράσινα Βότανα, Δαχτυλίδια Κρεμμυδιού & Λάιμ

Lucknowi Seekh Kebab



€13.00

Minced Lamb marinated with Ginger, Green Chillies, Coriander and a touch of Garam Masala, served with Coriander & Mint Sauce

Αρνίσιος Κιμάς μαριναρισμένος με Τζίντζερ, Πράσινο Τσίλι, Κόλιανδρο και λίγο Garam Masala, σερβίρεται με Σάλτσα Κόλιανδρου & Μέντας

Mixed Starter Platter



€17.00

The Chef's selection of 5 of his favourite Starters of the Day

Η επιλογή του Σεφ με τα 5 αγαπημένα του ορεκτικά



TANDOORI GRILLS

In keeping with the traditions of the North West Frontier, choice cuts of Shellfish, Fish and Meat are steeped in Yoghurt and Tandoori Spices, then grilled in our charcoal-fired Tandoori clay ovens.

Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Βορειοδυτικής Επαρχίας, επιλογές από Οστρακοειδή, Ψάρια και Κρέας σε Γιαούρτι και Μπαχαρικά Tandoori. Ψήνονται στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

Murgh Tandoori



€19.00

Chicken Leg & Drumstick marinated in Tandoori Spices and grilled, served with a Mint & Coriander Sauce

Κοτόπουλο Μπούτι & Μηρός, μαριναρισμένα σε μπαχαρικά Tandoori και Ψημένα στη σχάρα, σερβίρονται με Σάλτσα Δυόσμου & Κόλιανδρου

Macchi Anarkali



€23.00

Salmon Steaks rolled in Fennel, Chilies, Aniseed and grilled in the Tandoor, served with a Tomato Chutney

Σολομός τυλιγμένος με Μάραθο, Τσίλι, Γλυκάνισο, ψημένος στο Tandoor, σερβίρεται με Ντομάτα Chutney

Tandoori Jhinga



€28.00

King Prawns marinated in Pickling Spices and grilled in the Tandoor, served with a Spicy Chili Sauce

Γαρίδες μαριναρισμένες σε Μπαχαρικά ψημένα στο Tandoor, σερβίρονται με Καυτερή Σάλτσα Τσίλι

Shahi Lamb Chops



€35.00

Lamb Chops marinated with Aphrodisiac Spices and best served medium rare, served with a Mint & Coriander Sauce

Φρέσκα Παϊδάκια μαριναρισμένα με Αφροδισιακά Μπαχαρικά, σερβίρονται καλύτερα μέτρια ψημένα, μαζί με Σάλτσα Δυόσμου & Κόλιανδρου

Tandoori Mixed Grill Platter



€37.00

A selection of Grills served with Naan Bread, Salad and accompanying Chutneys (Please ask your waiter)

Επιλογή σχάρας. Σερβίρεται με ψωμί Naan, Σαλάτα και συνοδευτικά Chutneys (Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)





MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Murgh Makhani    €22.00

Chicken Fillet gently braised in a Creamy Tomato Sauce with Kasoori Methi, mild Tandoori Spices and finished with Butter

Φιλέτο Κοτόπουλο ψημένο σε κρεμώδη Σάλτσα Ντομάτας με Kasoori Methi, ήπιο Tandoori & Βούτυρο

Murgh Tikka Masala      €22.00

The all round favourite! Home-style cooked Chicken Tikka with Onions, Tomatoes & Peppers in a Mild Sauce

Σε όλους αγαπημένο! Σπιτικά μαγειρεμένο Κοτόπουλο Tikka με Κρεμμύδια, Ντομάτες & Πιπεριές σε ήπια Σάλτσα

Palak Ghosh       €24.00

A Classic Curry from Punjab, of Slow-Cooked Lamb with Aromatic Spices, Spinach & Mustard Greens

Κλασικό Κάρυ από το Punjab, σιγοψημένο Αρνί & Αρωματικά Μπαχαρικά με Σπανάκι & Μουστάρδα

Lamb Rogan Josh     €24.00

The classic curry of Kashmir Lamb Shank slowly braised with Ginger, Garlic, Red Chillies, Coriander, Garam Masala & Yoghurt

Το κλασικό Κάρυ του Κασμίρ. Αρνάκι Κοκκινιστό με Τζίντζερ, Σκόρδο, Κόκκινο Τσίλι, Κόλιανδρο, Garam Masala & Γιαούρτι

Hyderabadi Biryani       €24.00

Deboned Lamb or Chicken, slow cooked in a multitude of Spices, with fragrant Basmati Rice, perfumed with Whole Spices, sealed in an earthenware pot, garnished with Caramelised Onions, Fresh Coriander, Mint & Quail Egg

Ξεκοκαλισμένο Αρνί ή Κοτόπουλο σιγοψημένο σε πληθώρα Μπαχαρικών με αρωματικό Ρύζι Basmati από ολόκληρα Μπαχαρικά, Σερβίρεται σε πήλινη κούπα & γαρνίρεται με Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Φρέσκο Κόλιανδρο, Δυόσμο & Αυγά Ορτυκιού

Kerala Prawn Curry       €26.00

Black Tiger Prawns simmered in Coconut Cream with Green Mango, Mustard Seeds, Turmeric, Fresh Curry Leaves, Ginger & Red Chillies

Γαρίδες Τίγρης σε Κρέμα Καρύδας με Πράσινο Mango, Σπόρους Μουστάρδας, Κιτρινόριζα, Φρέσκια Φύλλα Κάρυ, Τζίντζερ & Κόκκινο Τσίλι





VEGETARIAN MAIN COURSES /ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

- Tadka Dal**      €6.00
Yellow Lentils simmered with Ginger, Tomatoes, Green Chillies, Fresh Coriander, tempered with Garlic & Cumin Seeds
Κίτρινες Φακές σιγοβρασμένες με Τζίντζερ, Ντομάτες, Πράσινες Πιπεριές, Φρέσκο Κόλιανδρο, Σκόρδο & Κύμινο
- Paneer Jalfrezi**      €11.00
Mixed Bell Peppers sautéed with Butter, Green Chillies & Ginger, with Fresh Cottage Cheese
Πιπεριές σοταρισμένες με Βούτυρο, Πράσινο Τσίλι & Τζίντζερ μαζί με φρέσκο Τυρί Cottage
- Khumb Mutter Subji**      €12.00
Garden Peas & Fresh Mushrooms simmered in a Buna sauce
Αρακάς και φρέσκα Μανιτάρια σιγοβρασμένα σε Σάλτσα Μπούνα
- Kadai Bhindi**     €13.00
Stir-Fried Batons of Okra with Onions & Tomatoes and a touch of Spice
Τηγανητές Μπάμιες με Κρεμμύδια, Ντομάτες και Μπαχαρικά
- Bombay Aloo**      €13.00
Stir-fried Seed Potatoes with Whole Spices & Fresh Coriander
Μικρές Πατάτες με Μπαχαρικά & Φρέσκο Κόλιανδρο

ACCOMPANIMENTS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- Cucumber & Pomegranate Raita**    €5.00
Natural Yoghurt Dip with Cucumber, Pomegranate Pearls, enhanced with a touch of Paprika & Cumin
Φυσικό Γιαούρτι με Αγγούρι, Ρόδι, Πάπρικα & Κύμινο
- Kachumber**   €5.00
Tomatoes, Red Onions, Cucumber & Fresh Coriander Tossed in Lime
Ντομάτες, Κόκκινα Κρεμμύδια, Αγγουράκι και Φρέσκο Κόλιανδρο σε Λάιμ



RICE & BREADS / ΡΥΖΙ & ΨΩΜΙΑ



Sada Chawal

€6.50

Long Grain Basmati Rice, steamed to perfection

Μακρύκοκκο Ρύζι Basmati καλά βρασμένο στον ατμό

Coconut Rice



€6.50

Mixture of Wild Rice & Basmati Rice cooked with Coconut Milk, Coconut Powder & Curry Leaves

Μείγμα από άγριο Ρύζι Basmati μαγειρεμένο με Γάλα Καρύδας, Σκόνη Καρύδας & Φύλλα Κάρυ

Naan



€7.00

Wheat Flour Leavened Bread in a classic teardrop shape cooked in the Tandoor

Ψωμί από Σιτάλευρο με Προζύμι σε κλασικό σχήμα από δάκρυ, ψημένο στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor

Zafrani Pulao



€7.50

Basmati Rice enhanced with Cinnamon, Cardamom, Cloves & Cumin, perfumed with Saffron

Ρύζι Basmati με Κανέλα, Κάρδαμο, Γαρύφαλλο, Κύμινο, αρωματισμένο με Σαφράν

Kulcha

€8.00

Naan Breads filled with your choice of filling: Ψωμιά γεμιστά με υλικά της προτίμησής σας:

Onion & Garlic - Κρεμμύδι & Σκόρδο



Chilli & Coriander - Τσίλι & Κόλιανδρος



Cheese - Τυρί



Fruit & Nuts (Peshwari) - Φρούτα & Ξηροί Καρποί (Peshwari)



Spiced Lamb (Kheema) - Αρνί Πικάντικο (Kheema)



€9.00



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Gajrella



€8.00

"Gajrella", also well known as Gajar ka halwa. made with fresh grated carrots, milk, sugar, cardamom slowly cooked to perfection accompanied by homemade coconut ice cream.

"Gajrella", επίσης γνωστό ως Gajar ka halwa. φτιαγμένο με φρέσκα τριμμένα καρότα, γάλα, ζάχαρη, κάρδαμο μαγειρεμένο αργά για την τελειότητα συνοδευόμενο από σπιτικό παγωτό καρύδας.

Coconut laddu



€8.00

Traditional Indian sweet balls made with fresh and dry coconut, ghee and cardamom. Served with cinnamon infused honey glaze.

Παραδοσιακές ινδικές γλυκές μπάλες φτιαγμένες με φρέσκια και ξηρή καρύδα, γκι και κάρδαμο. Σερβίρεται με γλάσο από μέλι με κανέλα.

Pistachio Phirni



€8.00

The Smooth and silky Indian classic pudding made with milk, rice flour, pistachio and cream.

Η ομαλή και μεταξένια κλασική ινδική πουτίγκα φτιαγμένη από γάλα, αλεύρι ρυζιού, φιστίκι Αιγίνης και κρέμα γάλακτος.

Trio of homemade Kulfis



€9.00

Three unique rich flavors of Mango, Pistachio and Cardamon ice-creams crafted by chef, resembling the Indian street kulfis in one plate.

Τρεις μοναδικές πλούσιες γεύσεις παγωτών μανγκό, Φιστίκι Αιγίνης και κάρδαμο που δημιουργήθηκαν από τον σεφ μας σε ένα πιάτο

Season Fruit Platter

€9.00

Φρούτα εποχής

Ice Cream Selection (1 scoop)

€2.00

Ice Cream Selection (3 scoops)

€5.50

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις επιλογές γεύσεων

Στα μπουφέ και τα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανόν να προκληθούν από συστατικά που εμπεριέχονται στα φαγητά μας. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω σημάνσεις για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.

BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

TRADITIONAL INDIAN DRINKS

Alcoholic / Αλκοολούχα

Mango Chilli Martini €9.50

Mango, Vodka, Lime and a touch of Chilli

Μάνγκο, Βότκα, Λάιμ & Τσίλι

Passion Fruit Martini €9.50

Fresh Passion Fruit, Vodka & Lemon

Φρέσκο Passion Fruit, Βότκα & Λεμόνι

Non Alcoholic / Μη αλκοολούχα

Sweet Punjabi Lassi  €6.00

Traditional Indian cooling and refreshing Yoghurt Drink with Honey

Παραδοσιακό Ινδικό δροσιστικό ποτό με Γιαούρτι & Μέλι

Mango Lassi  €7.00

Natural Yoghurt Blended with Mango & Cardamon, served chilled

Γιαούρτι με Μάνγκο και Κάρδαμο. Σερβίρεται Παγωμένο

Falooda  €7.00

A Traditional Whipped Frothy Milk-Based Drink perfumed with Rose Syrup, served with Basil Seeds and a Scoop of Vanilla Ice Cream

Παραδοσιακό Αφρόγαλα αρωματισμένο με Σιρόπι Τριαντάφυλλου. Σερβίρεται με Σπόρους Βασιλικού & Παγωτό Βανίλια





NON-ALCOHOLIC DRINKS / ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl	€3.50
Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων	€3.50
Iced Tea / Παγωμένο Τσάϊ 33cl (Lemon, Peach Λεμόνι, Ροδάκινο)	€3.50
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl	€3.00
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl	€4.50
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 50cl	€2.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 100cl	€3.50

HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Tea Selection / Επιλογή Τσαγιού	€3.50
Cyprus Coffee / Κυπριακός Καφές	€3.50
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€4.00
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€5.00
Espresso / Εσπρέσο	€3.50
Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο	€4.50
Cappuccino / Καπουτσίνο 	€5.00
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα 	€5.00



ALLERGY INFORMATION

Dear Guests,

The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk
Χωρίς γάλα



Gluten
Γλουτένη



Eggs
Αυγά



Crustacean
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Nuts
Ξηρούς καρπούς



Peanuts
Φιστίκια



Sesame
Σουσάμι



Garlic
Σκόρδο



Onion
Κρεμμύδι



Contains milk
Περιέχει γάλα



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Molluscs
Μαλάκια



Hot
Καυτερό



Lupins
Λούπινα



Celery
Σέλινο



Local dish
Τοπικό πιάτο



Diet
Διαίτης



Sulfur dioxide & sulfite
Διοξείδιο του θείου
& νιτρώδες νάτριο



Vegan
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian
Χορτοφαγικό

