

## INDIA GATE

## Authentic Indian Cuisine

Code	Description	Price (Incl. VAT)
Κωδικός	Περιγραφή	Τιμή (με ΦΠΑ)
<b>STARTERS</b>		
<b>OREKTIKA</b>		
ING001	<b>Papadums Roasted / Fried / Masala</b> Traditional crispy flat bread roasted / fried / masala Παραδοσιακό τραγανό ψωμί ψητό / τηγανητό / με μπαχαρικά	€ 2.10
ING002	<b>Assortment of Bhajias</b> Crispy fresh mixed vegetables dipped in gram flour batter Τραγανά ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά βουτηγμένα σε χυλό από ρεβυθάλευρο	€ 4.80
ING003	<b>Vegetable Samosas</b> Traditional Indian pastries filled with potato, vegetables and Indian spices Παραδοσιακά Ινδικά τρίγωνα γεμιστά με πατάτα, λαχανικά και ινδικά μπαχαρικά	€ 5.75
ING004	<b>Keema Samosas</b> Traditional Indian pastries filled with minced lamb and herbs Παραδοσιακά Ινδικά τρίγωνα γεμιστά με αρνίσιο κιμά και αρωματικά	6.70 €
ING011	<b>JhingaLasooni</b> Prawns marinated in fried garlic, yogurt and cumin cooked in the Tandoor Γαρίδες μαριναρισμένες σε τσιγαρισμένο σκόρδο, γιαούρτι και κύμινο ψημένες στο Ταντούρ	14.90 €
ING010	<b>Masala Jhinga</b> Crispy fried prawns coated with flour and Indian spices Τραγανές τηγανισμένες γαρίδες παναρισμένες με αλεύρι και Ινδικά μπαχαρικά	14.90 €
ING012	<b>Fish Pakora</b> Deep fried fish bites mixed with chopped ginger, garlic and spices Τραγανές τηγανισμένες ψαρομπουκιές με τζίντζερ, σκόρδο και μπαχαρικά	8.45 €
ING013	<b>Chicken 65</b> Fried boneless chicken pieces tossed in garlic, yogurt and curry leaves Κομμάτια από κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο σοταρισμένες με σκόρδο, γιαούρτι και φύλλα κάρυ	11.30 €
ING009	<b>Bharwan Mushrooms</b> Button mushrooms stuffed with paneer and indian herbs, cooked in the Tandoor Μανιτάρια γεμιστά με paneer και ινδικά μπαχαρικά, ψημένα στο Ταντούρ	7.70 €
ING014	<b>Mixed Vegetable Tandoor</b> Variety of vegetables marinated in yogurt and spices cooked in the Tandoor Διάφορα λαχανικά μαριναρισμένα σε γιαούρτι και μπαχαρικά ψημένα στο Ταντούρ	6.25 €
ING015	<b>Aloo Tikki</b>	6.00 €

Fried potato patties stuffed with green peas

Κεφτεδάκια πατάτας με γέμιση από μπιζέλι

## SALADS

### ΣΑΛΑΤΕΣ

ING025	<b>Chef's Salad</b> Mixed greens, tomato, cucumber, onion, pomegranate, mango, fresh mint, roasted cashew nuts, and croutons with tamarind dressing Πράσινη σαλάτα, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, ρόδι, μάγκο, φρέσκος δυόσμος, καβουρδισμένα κάσιους και κρουτόνια με σος από tamarind	12.45 €
ING021	<b>Tandoori Chicken Salad</b> Mixed greens, croutons and chicken tikka with mint-mayonnaise dressing Πράσινη σαλάτα, κρουτόνια και κοτόπουλο tikka με σάλτσα δυόσμου-μαγιονέζας	14.90 €
ING026	<b>Garden Salad</b> Mixed greens, tomato, cucumber, onion, green chilli, fresh mint with lemon and extra virgin olive oil dressing Πράσινη σαλάτα, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, πράσινο τσίλι, φρέσκο δυόσμο μαζί με λαδολέμονο	7.20 €

## TANDOOR KEBABS

### ΚΕΜΠΑΜΠ ΣΤΟ ΤΑΝΤΟΥΡ

ING040	<b>Peshwari Murgh Tikka</b> Boneless chicken pieces marinated with ginger, garlic and Peshwari spices κοτόπουλου σουβλάκι μαριναρισμένο με πιπερόριζα, σκόρδο και αρωματικά μπαχαρικά Peshwari	11.55 €
ING041	<b>Tandoori Chicken</b> Succulent pieces of chicken marinated in yogurt and seasoned with Tandoori masala spices Λαχταριστά κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γιαούρτι και μασάλα μπαχαρικών για Tandoori	12.45 €
ING050	<b>Malai Kebab</b> Tender boneless chicken marinated in mint, yogurt, coriander and Indian spices Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε φρέσκο δυόσμο, γιαούρτι και Ινδικά μπαχαρικά	11.55 €
ING051	<b>Boti Kebab</b> Boneless lamb cubes marinated in malt vinegar, yogurt and garam masala Αρνί σουβλάκι μαριναρισμένο σε ξύδι βύνης, γιαούρτι και μπαχαρικά	15.95 €
ING052	<b>ShahiSeekh Kebab</b> Minced lamb mixed with sautéed onions, ginger, garlic and Indian spices Κεμπάμπ αρνίσιου κιμά με τσιγαρισμένα κρεμμύδια, πιπερόριζα, σκόρδο και Ινδικά μπαχαρικά	17.25 €
ING053	<b>Tandoori Sea Bream</b> Whole sea bream marinated with spices -OR- Only with lemon and salt Ολόκληρη τσιπούρα μαριναρισμένη με μπαχαρικά -Η- Μόνο με λεμόνι και αλάτι	17.10 €
ING054	<b>Fish Tikka</b> Fillet pieces of white fish marinated with cardamom, yogurt and spices Κομμάτια από φιλέτο άσπρου ψαριού μαριναρισμένο σε κάρδαμο, γιαούρτι και μπαχαρικά	13.95 €
ING047	<b>Tandoori Kebab Platter</b> Chicken tikka, Tandoori chicken, boti kebab, malai kebab and seekh kebab, served with potatoes and raita Κοτόπουλο τίκκα, κοτόπουλο Ταντούρι, boti kebab, malai kebab και seekh kebab, σερβίρονται με πατάτες και raita	32.65 €

## MAIN COURSE

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ING060	<b>Chicken Kathi Wrap</b> Chicken tikka wrapped in naan bread with iceberg lettuce, tomato, onion and raita Κοτόπουλο τίκκατυλιγμένο σε ψωμί νααν με μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι και ράϊτα.	7.20 €
ING072	<b>ShahiKurma Salmon</b> Salmon pieces cooked in rich white gravy with fresh cream Κομμάτια σολομού ψημένα σε πλούσια λευκή σάλτσα με φρέσκια κρέμα	16.80 €
ING071	<b>JhingaKhada Masala</b> Prawns cooked in a tomato, ginger, garlic and bell pepper gravy Γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα ντομάτας, πιπερόριζας, σκόρδου και γλυκών πιπεριών	21.10 €
ING062	<b>Butter Chicken</b> Boneless Tandoor chicken pieces cooked in a rich tomato gravy, fresh cream and flavoured with butter Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου Ταντούρ ψημένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας, φρέσκιας κρέμας και βουτύρου	12.00 €
ING073	<b>Murgh Hara Masala</b> Boneless chicken pieces braised with coriander leaves, spring onions, spinach and spices Κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο μαζί με φρέσκο κόλιανδρο, φρέσκα κρεμμυδάκια, σπανάκι και μπαχαρικά	13.45 €
ING064	<b>Chicken Tikka Masala</b> Boneless Tandoor chicken pieces cooked in a rich onion, tomato and fresh cream gravy Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου Ταντούρ μαγειρεμένα σε πλούσια σάλτσα κρεμμυδιού, ντομάτας και φρέσκιας κρέμας	12.00 €
ING065	<b>Manglori Chicken Korma</b> Boneless chicken pieces cooked in coconut milk, Indian spices and saffron Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου μαγειρεμένα σε γάλα καρύδας, Ινδικά μπαχαρικά και σαφράν	12.00 €
ING066	<b>Lamb Rogan Josh</b> Boneless lamb cubes slow cooked with Indian spices, sautéed onion, tomato and cinnamon Αρνάκι σε κύβους σιγομαγειρεμένο με Ινδικά μπαχαρικά, τσιγαρισμένα κρεμμύδια, ντομάτα και κανέλλα	17.25 €
ING074	<b>Lamb Masala</b> Boneless lamb pieces cooked in rich tomato and onion masala Κομμάτια από αρνάκι χωρίς κόκκαλο ψημένα με ντομάτα και κρεμμύδια	16.80 €
ING075	<b>Lamb Pudina</b> Boneless lamb pieces cooked in its own stock and braised in coriander, fresh mint and spices Κομμάτια από αρνάκι χωρίς κόκκαλο σιγοβρασμένα στον ζωμό τους μαζί με κόλιανδρο, φρέσκο δυόσμο και μπαχαρικά	16.80 €
ING076	<b>AdlaGosht</b> Baby lamb boneless pieces cooked in a tomato, Indian spices and yogurt gravy Τρυφερά κομμάτια από αρνάκι γάλακτος χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένα σε σάλτσα ντομάτας Ινδικών μπαχαρικών και γιαουρτιού	16.80 €
ING068	<b>Madras Beef Masala</b> Boneless beef pieces cooked with mustard oil, spring onions, garlic, tomatoes and Indian spices Τρυφερά κομμάτια βοδινού μαγειρεμένα σε λάδι μουστάρδας, φρέσκα κρεμμυδάκια, σκόρδο, ντομάτα και Ινδικά μπαχαρικά	14.90 €
	<b>Beef Do Pyaz</b> Boneless beef cubes cooked in rich onion tomato gravy and diced onions Κομμάτια βοδινού σε κύβους ψημένα σε πλούσια σάλτσα από ντομάτες και κρεμμύδια	14.40 €
ING069	<b>KhadaiGosht Beef</b> Boneless beef pieces cooked in a rich tomato and onion gravy with bell peppers, ginger, garlic and Indian spices Τρυφερά κομμάτια βοδινού μαγειρεμένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας, κρεμμυδιού με γλυκές πιπεριές, πιπερόριζα, σκόρδο και Ινδικά μπαχαρικά	14.90 €

**VEGETARIAN****ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ**

ING090	<b>Dal Makhani</b> Black lentils cooked in a tomato and fresh cream gravy Μαύρες φακές ψημένες σε σάλτσα ντομάτας και φρέσκιας κρέμας	7.65 €
ING091	<b>Dal Tadka / Tomato / Spinach</b> Yellow lentils tempered with cumin, onions and tomatoes –Or- With extra tomato –Or- With spinach Κίτρινες φακές ψημένες σε σάλτσα από κύμινο, κρεμμύδια και ντομάτες –Η- Με έξτρα ντομάτα –Η- Με σπανάκι	6.75 €
ING098	<b>ChannaMasala</b> Chickpeas cooked with onion and tomato masala Ρεβίθια ψημένα σε μείγμα κρεμμυδιού και ντομάτας	7.20 €
ING099	<b>MiloniTarkari</b> Seasonal vegetables cooked in brown onion based gravy Εποχιακά λαχανικά ψημένα σε καφέ σάλτσα κρεμμυδιού	7.20 €
ING095	<b>Baingan Til Wala</b> Aubergines fried with garlic, ginger, onion, tomato, Indian spices and sesame seeds Μελιτζάνες τηγανισμένες σε σάλτσα με σκόρδο, πιπερόριζα, κρεμμύδια, ντομάτα, Ινδικά μπαχαρικά και σουσάμι	7.20 €
ING096	<b>Jeera Aloo</b> Potatoes stir fried with cumin and coriander Πατάτες σωταρισμένες με κύμινο και κόλιανδρο	5.30 €
ING100	<b>Aloo Gobi / Peas / Mushrooms</b> Florets of cauliflower or peas or mushrooms and potato cubes cooked together with onions and tomatoes tempered with cumin Κουνουπίδι ή μπιζέλια ή μανιτάρια και κύβοι πατάτας μαζί με κρεμμύδια και ντομάτες πασπαλισμένα με κύμινο	9.15 €
ING097	<b>MalaiKofta</b> Paneer and potato balls with raisins cooked in royal rich white cashew nut gravy Κεφτεδάκια από Paneer και πατάτα με σταφίδες ψημένα σε πλούσια άσπρη σάλτσα από κάσιους	9.15 €
ING093	<b>Paneer Butter Masala</b> Paneer cooked in a rich tomato sauce with ginger, garlic and butter Paneer μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με πιπερόριζα, σκόρδο και βούτυρο	7.70 €
ING101	<b>Paneer Matter Masala</b> Paneer with green peas cooked in onion and tomato masala Paneer με μπιζέλια ψημένα σε μασάλα από κρεμμύδια και ντομάτες	9.15 €
ING102	<b>Palak Paneer</b> Paneer with spinach gravy tossed with garlic and cumin Paneer σε σάλτσα από σπανάκι ανακατεμένο με σκόρδο και κύμινο	9.15 €

**BREADS COOKED IN THE TANDOOR****ΨΩΜΙΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΤΟ TANTOYP**

ING110	<b>Tandoor Roti</b> Whole wheat flat bread Πίτα ολικής αλέσεως	2.30 €
ING111	<b>Plain Paratha</b>	2.30 €

	Layered whole wheat flat bread Πίτα ολικής αλέσεως σε στρώσεις	
ING112	<b>Aloo Paratha</b> Layered whole wheat flat bread with potato and Indian spices Πίτα ολικής αλέσεως σε στρώσεις με πατάτα και Ινδικά μπαχαρικά	2.90 €
ING117	<b>Onion Kulcha</b> Stuffed flat bread with onions, green chilli and spices Πίτα γεμιστή με κρεμμύδια, πράσινο τσίλι και μπαχαρικά	2.70 €
ING114	<b>Cheese Chili Kulcha</b> Stuffed flat bread with cheese and green chilli Πίτα γεμιστή με τυρί και πράσινο τσίλι	3.45 €
ING118	<b>Plain Naan / Garlic / Butter / Masala Garlic</b> Plain flat bread / With garlic / With butter / With masala Garlic Απλή πίτα / Με σκόρδο / Με βούτυρο / Με masala σκόρδου	2.50 €
	<b>BIRYANIS</b> <b>ΜΠΡΙΑΝΙΣ</b>	
ING130	<b>Murgh Tikka Biryani</b> Boneless chicken tikka slow cooked with aromatic basmati rice, Indian spices and butter ghee Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου tikkaσιγοψημένα με αρωματικό ρύζι μπασμάτι, Ινδικά μπαχαρικά και βούτυρο γκι	12.75 €
ING131	<b>Lamb Biryani</b> Boneless baby lamb pieces slow cooked with aromatic basmati rice, Indian spices and butter ghee Τρυφερά κομμάτια από αρνάκι γάλακτος σιγοψημένα με αρωματικό ρύζι μπασμάτι, Ινδικά μπαχαρικά και βούτυρο γκι	14.00 €
ING132	<b>Vegetable Biryani</b> Mixed vegetables slow cooked with aromatic basmati rice, Indian spices and butter ghee Διάφορα λαχανικά σιγοψημένα με αρωματικό ρύζι μπασμάτι, Ινδικά μπαχαρικά και βούτυρο γκι	10.60 €
	<b>RICE</b> <b>ΡΥΖΙ</b>	
ING140	<b>Plain Rice</b> Plain steamed basmati rice Ρύζι μπασμάτιστον ατμό	3.40 €
ING141	<b>Pulao</b> Basmati rice with ginger, garlic, onions, cardamom, cinnamon, cloves and butter ghee / With green peas Ρύζι μπασμάτι με πιπερόριζα, σκόρδο, κρεμμύδια, κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλα και βούτυρο γκι / Με μπιζέλια	3.85 €
ING142	<b>Green Peas Pulao</b> Basmati rice with ginger, garlic, onions, cardamom, cinnamon, cloves and butter ghee with green peas Ρύζι μπασμάτι με πιπερόριζα, σκόρδο, κρεμμύδια, κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλα και βούτυρο γκι με μπιζέλια	4.35 €
ING143	<b>Jeera Pulao</b> Basmati rice with cumin seeds, ginger, garlic, onions, cardamom, cinnamon, cloves and butter ghee Ρύζι μπασμάτι με σπόρους από κύμινο, πιπερόριζα, σκόρδο, κρεμμύδια, κάρδαμο, κανέλα, γαρίφαλα και βούτυρο γκι	4.35 €
ING144	<b>Kashmiri Pulao</b> Basmati rice with dry and fresh fruit, ginger, garlic, onions, cardamom, cinnamon, cloves and butter ghee	5.80 €

Ρύζι μπασμάτι με αποξηραμένα και φρέσκα φρούτα, πιπερόριζα, σκόρδο, κρεμμύδια, κάρδαμο, κανέλα, γαρύφαλα και βούτυρο γκι

## ACCOMPANIMENTS

### ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ING160	<b>Plain Yogurt</b> Σκέτογιαούρτι	1.95 €
ING161	<b>Raita</b> Yogurt with small pieces of tomato, cucumber, onions, coriander and herbs Γιαούρτι με κομματάκια ντομάτας, αγγουριού, κρεμμυδιού, κόλιανδρου και αρωματικά	2.90 €

## DESSERTS

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ING171	<b>GulabJamun</b> Homemade deep-fried milk dough balls, soaked in saffron and cardamom infused sweet syrup, served with vanilla ice cream Σπιτικές τηγανητές μπάλες από ζύμη γάλακτος βουτηγμένες σε γλυκό σιρόπι με άρωμα σαφράν και κάρδαμο, σερβίρεται με παγωτό βανίλια	6.25 €
ING172	<b>Chocolate Samosas</b> Crispy traditional Indian pastries filled with hazelnut chocolate, served with vanilla ice cream Τραγανιστά παραδοσιακά ινδικά τρίγωνα με γέμιση πραλίνα σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό βανίλια	6.25 €
ING175	<b>Dessert of the day</b> Γλυκότησημέρας	6.25 €