



ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ

Καλώς ήρθατε

Welcome

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το Νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο)
The Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment is not received (receipt-invoice).
(Αγορανομική διάταξη Αρ. 4/28-11-2012)

Η επιχείρησή μας διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS
POS Card Terminal available



ΔΕΚΤΕΣ ΟΙ ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ
CREDIT CARDS ACCEPTED



OUR MENU





Στη μαγειρική χρησιμοποιούμε μόνο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και για τηγάνισμα φυτικό λάδι.
For cooking we use only extra virgin Cretan olive oil and for frying we use vegetable oil. (FRYING OIL).



*** Εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο, παρακαλώ ενημερώστε μας**
If you have an allergy to any food, please inform us

Select any spicy level of your dish with your own responsibility

- ▶ Zero
- ▶ Mild
- ▶ Level 1 (Medium)
- ▶ Level 2 (Medium X2)
- ▶ Level 3 (Medium X3)
- ▶ Level 4 (as like Madras)
- ▶ Level 5 (Medium X5)
- ▶ Level 6 (Medium X6)
- ▶ Level 7 (Medium X7)
- ▶ Level 8 (as like vindaloo)
- ▶ Level 9 (as like vindaloo plus)
- ▶ Level 10 (no example)

Normaly Indian people eating level 1

IF YOU NEED



Ορεκτικά - Appetizers

- | | |
|--|--------------|
| Indian Chicken Chilli | 12.50 |
| Μπουκιές από φρέσκο στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένες σε μπαχαρικά και τηγανισμένες, στη συνέχεια μαγειρεμένες με πιπεριές, μασάλα και σάλτσα σόγιας
Small pieces of fresh chicken breast marinated in spices and fried then, cooked with peppers, masala and soy sauce | |
| Paneer Chilli | 11.50 |
| Σπιτικό τυρί από φρέσκο αγελαδινό γάλα, σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένα με πιπεριές, μασάλα και σάλτσα σόγιας
Homemade cheese from fresh cow's milk, in small pieces cooked with peppers, masala and soy sauce | |
| Prawns Fry * (King size) | 21.50 |
| Γαρίδες σε τραγανή κρούστα από αλεύρι μαύρου ρεβυθιού και εκλεκτών μπαχαρικών, βαθιά τηγανισμένες, σερβίρονται με καυτερό τσάτνι από φρέσκο πράσινο τσίλι και δυόσμο.
Prawns in a crispy crust of black chickpeas flour and selected spices, deep fried, served with a fresh green chilli and mint chutney. | |
| Papadams | 4.20 |
| Τηγανισμένες τραγανές πίτες από ριζάλευρο συνοδευμένες με μάνγκο τσάτνι και ντιπ από δυόσμο και γιαούρτι
Crispy fried rice flour pies served with mango chutney and mint yogurt dip | |
| Onion bhaji (6pcs) | 6.00 |
| Τραγανές κροκέτες κρεμμυδιών με μπαχαρικά, παναρισμένες με αλεύρι μαύρου ρεβυθιού και σερβιρισμένες με παραδοσιακή γλυκόξινη ντιπ Ιμλή
Crispy onion croquettes with spices, coated with black chickpeas flour and served with traditional sweet-sour tamarind dip. | |
| Πατάτες τηγανητές - French Fries | 4.80 |
| φρέσκες και τραγανές / fresh and crunchy | |



Στα φαγητά με το * χρησιμοποιούμε κατεψυγμένες γαρίδες
In the dishes with * we use frozen prawns.

Ορεκτικά - Appetizers

Veg pakora (8pcs)

6.00

Τραγανές κροκέτες από ανάμεικτα λαχανικά ελαφρά αρωματισμένες με μπαχαρικά και σε χυλό από αλεύρι μαύρου ρεβυθιού, βαθιά τηγανισμένες και σερβίρονται με παραδοσιακή γλυκόμελη ντιπ
Crispy croquettes of mixed vegetables, lightly flavoured with spices, coated with black chickpeas flour and served with traditional sweet-sour tamarind dip

Veg samosa

6.00

2 τραγανά τρίγωνα, τηγανισμένα, γεμιστά με πατάτες στον ατμό και λαχανικά, αρωματισμένα με Ινδικά μπαχαρικά και σκόνη από ξινό ρόδι και συνοδευμένα με ντιπ
2 Crispy fried triangles, pastry stuffed with steamed potatoes and mixed vegetables, lightly flavoured with Indian spices, and pomegranate powder and served with tamarind dip

Chicken pakora (8pcs)

8.00

Μικρές μπουκιές, από φρέσκο στήθος κοτόπουλο σε τραγανή κρούστα αρωματισμένη με Ινδικά μπαχαρικά και σερβιρισμένες με καυτερό τσάτνι από φρέσκο πράσινο τσίλι και δυόσμο
Small bites, of fresh chicken breast in crispy crust flavoured with Indian spices served with fresh green Chilli and mint dip.

Spring rolls (3pcs)

9.00

Σπιτικά σπρινγκ ρολλς γεμιστά με φρέσκα λαχανικά και ρυζομακάρονα σερβίρονται με ντιπ τσίλλι
Homemade spring rolls stuffed with fresh vegetables served with sweet chilli dip

Aloo Tiki

8.20

Μπιφτέκια από πατάτα, ελαφρώς τηγανισμένα. Σερβίρονται με καυτερό τσάτνι από φρέσκο πράσινο τσίλι, δυόσμο και ντιπ Ιμλι
Potato patties, lightly fried. Served with a spicy chutney of fresh green chili, mint and Imli dip.



Salads

Green Salad

Σαλάτα πράσινη με μαρούλι, σπανάκι, ρόκα και σγουρή σαλάτα με βινεγκρέτ από ελαιόλαδο, σόγια και μέλι
Green salad with lettuce, spinach, rocket and curly salad with olive oil, soy and honey vinaigrette

8.50

Green Tikka Salad

Σαλάτα πράσινη με φέτες από κοτόπουλο Τίκα και κάσιους
Green salad with chicken Tikka slices and cashews

9.50

NAMASTE Salad

Σαλάτα πράσινη με αβοκάντο, κάσιους, ελιές και ντοματίνια, με βινεγκρέτ από λάδι, σόγια και μέλι
Green salad with avocado, cashews, olives and cherry tomatoes, with oil, soy and honey vinaigrette

9.00

Onion Salad

Σαλάτα με κρεμμύδια, μπαχαρικά και ξύδι / Salad with onions, spices and vinegar

3.50



NAMASTE Salad



Tikka Salad

Main Dishes Tandoori without sauce

Prawns Tandoori* (King size)

24.50

Γαρίδες μεγάλες μαριναρισμένες σε εκλεκτά μπαχαρικά και γιαούρτι και ψημένες σε παραδοσιακό φούρνο Ταντούρ
Large prawns marinated in selected spices and yogurt and cooked in traditional Indian clay oven Tandoor

Tandoori Chicken

13.00

2 μπούτια από φρέσκο κοτόπουλο με κόκκαλο μαριναρισμένα σε μπαχαρικά, γιαούρτι και λεμόνι από το προηγούμενο βράδυ και ψημένα σε πήλινο φούρνο Ταντούρ
2 chicken legs marinated in spices, yogurt and lemon over night and cooked in traditional Indian clay oven Tandoor

Chicken Tikka

13.00

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, σε μεγάλα κομμάτια χωρίς κόκκαλο μαριναρισμένα σε αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, από το προηγούμενο βράδυ και ψημένα στο παραδοσιακό Ινδικό φούρνο Ταντούρ
Boneless pieces of fresh chicken, breast marinated in aromatic spices and yogurt, over night and cooked in traditional Indian clay oven Tandoor

Malai Chicken

13.00

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, σε μεγάλα κομμάτια, χωρίς μπαχαρικά μαριναρισμένα σε κρέμα, τυρί, τζίντζερ, σκόρδο, γιαούρτι από το προηγούμενο βράδυ και ψημένα σε παραδοσιακό Ινδικό φούρνο Ταντούρ
Boneless pieces of fresh chicken, without spices, breast marinated in a sauce of cheese, ginger, garlic, yogurt over night and cooked in traditional Indian clay oven Tandoor

Tandoori Mint Chicken

13.00

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο σε μεγάλα κομμάτια μαριναρισμένα σε σάλτσα δυόσμου, γιαούρτι και μπαχαρικά από το προηγούμενο βράδυ και ψημένο σε παραδοσιακό Ινδικό φούρνο Ταντούρ
Boneless pieces of fresh chicken breast marinated in mint, yogurt and spices over night and cooked in traditional Indian clay oven Tandoor



Chicken Tikka



Tandoori Mint Chicken

Main Dishes with sauce

Prawns Jalfrezi* (King size) 24.50

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες στη πασίγνωστη σάλτσα jalfrezi, με πιπεριές όλων των χρωμάτων και μπαχαρικά

Large prawns cooked in famous Jalfrezi sauce, with mixed-colour peppers and a mix of spices

Prawns curry* (King size) 24.50

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες σε παραδοσιακή Ινδική σάλτσα κάρου

Large prawns cooked in traditional Indian curry sauce

Prawns ala NAMASTE* (King size) 24.50

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες με μυστική συνταγή του εστιατορίου μας

Large prawns cooked from secret recipe of our restaurant

Prawns Madras* (King size) 24.50

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες στη πασίγνωστη σάλτσα MADRAS με επιλεγμένα μπαχαρικά, τζιντζερ και τρίμα Ινδικής καρύδας

Large prawns cooked in famous madras sauce with selected spices, ginger and ground Indian coconut

Prawns Vindaloo* (King size) 24.50

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες στην καυτερή σάλτσα βιντάλου από κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, τζιντζερ, κουρκουμά, κύμινο, πάπρικα, πατάτες και άλλα...

Large prawns cooked in spicy Vindaloo sauce from onions, peppers, ginger, garlic, turmeric, cumin, potatoes and more...

Madras*



Prawns NAMASTE



Στα φαγητά με το * χρησιμοποιούμε κατεψυγμένες γαρίδες
In the dishes with * we use frozen prawns.

Main Dishes with sauce

Lamb Punjabi

17.50

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος, χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια. Παραδοσιακή σπιτική συνταγή από Πουντζάμπ, αρωματισμένο με μπαχαρικά που ξεχωρίζουν
Boneless meat of fresh baby lamb, in small pieces cooked as like in Punjab, flavoured with unique spices

Lamb Madras

17.50

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο σε πασίγνωστη σάλτσα MADRAS με διάφορα μπαχαρικά, τζίντζερ και τρίμα Ινδικής καρύδας
Boneless meat of fresh baby lamb in small pieces, cooked in a famous Madras sauce with different spices, ginger and ground Indian coconut

Lamb Jalfrezi

17.50

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο στη πασίγνωστη σάλτσα Jalfrezi με πιπεριές όλων των χρωμάτων και μπαχαρικά
Boneless meat of fresh baby lamb in small pieces, cooked in famous Jalfrezi sauce with mixed-colour peppers and a mix of spices

Lamb ala NAMASTE

17.50

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο με μυστική συνταγή του εστιατορίου μας
Boneless meat of fresh baby lamb in small pieces, cooked from secret recipe of our restaurant

Lamb Vindaloo

17.50

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο στη καυτερή σάλτσα Βιντάλου από κρεμμύδια, σκόρδο, πιπεριές, τζίντζερ, κουρκουμά, κύμινο, πάπρικα, πατάτες και άλλα...
Boneless fresh baby lamb in small pieces, cooked in a spicy Vindaloo sauce from onions, garlic, peppers, ginger, turmeric, cumin, paprika, potatoes and more....

Lamb Punjabi



Lamb Jalfrezi



Main Dishes with sauce

Murg Punjabi (ROOSTER)

15.70

Κόκορας φρέσκος σε μικρά κομμάτια χωρίς κόκκαλο, μαγειρεμένος όπως στα χωριά του Πουντζάμπ αρωματισμένος με μπαχαρικά που ξεχωρίζουν

Boneless fresh rooster in small pieces cooked as like in Punjab flavoured with unique spices

Chicken Tikka Masala

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, μαριναρμένο σε μείγμα επιλεγμένων μπαχαρικών, ψημένο στον παραδοσιακό φούρνο Ταντούρ και στη συνέχεια μαγειρεμένο σε σάλτσα Tikka Masala με κρέμα γάλακτος, ντομάτα και επιλεγμένα μπαχαρικά και κάσιους

Boneless fresh chicken breast fillet, marinated in a mix of selected spices, baked in the traditional Tandoor oven and then cooked in Tikka Masala sauce with milk cream, tomato and selected spices and cashews

Chicken Jalfrezi

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο στη πασίγνωστη σάλτσα Jalfrezi με πιπεριές όλων των χρωμάτων και μπαχαρικά

Boneless fresh chicken breast in small pieces, cooked in famous Jalfrezi sauce with mixed colour peppers and spices

Chicken Vindaloo

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο στην καυτερή σάλτσα βιντάλου από κρεμμύδια, σκόρδο, τζίντζερ, κουρκουμά, κύμινο, πάπρικα, πατάτες

Boneless fresh chicken breast in small pieces, cooked in a spicy Vindaloo sauce of onions, ginger, garlic, turmeric, paprika, potatoes



Main Dishes with sauce

Chicken Korma

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από κρέμα γάλακτος, γάλα καρύδας, κουρκουμά, ανάμεικτα φρούτα, αμύγδαλα και μείγμα μπαχαρικών

Fresh boneless chicken breast in small pieces, cooked in a creamy sauce of milk cream, coconut milk, turmeric, fruit mix, almonds and mix of spices

Chicken Madras

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, σε μικρά κομμάτια, μαγειρεμένο στην πασίγνωστη σάλτσα Madras με διάφορα μπαχαρικά, τζίντζερ και τρίμα Ινδικής καρύδας

Boneless fresh chicken breast in small pieces, cooked in a famous Madras sauce with different spices, ginger and ground Indian coconut

Chicken Mango and Pineapple

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο με κρεμώδη σάλτσα από κρέμα γάλακτος, ανανά, μάνγκο, κουρκουμά, αρωματικά μπαχαρικά και σουσάμι

Boneless fresh chicken breast fillet in small pieces, cooked in a creamy sauce of milk cream, pineapple, mango, turmeric, aromatic spices and sesame

Butter Chicken

15.70

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλο, μαριναρτισμένο σε μείγμα επιλεγμένων μπαχαρικών, ψημένο σε παραδοσιακό φούρνο Ταντούρ και στη συνέχεια μαγειρεμένο σε απαλή σάλτσα από ντομάτα και κρέμα γάλακτος, μπαχαρικά και βούτυρο

Boneless fresh chicken breast fillet marinated in a mix of selected spices, cooked in a traditional Tandoor oven and then cooked in a light sauce of tomato and milk cream, spices and butter



Chicken Mango & Pineapple



Butter Chicken

Biryani

Prawns Biryani* (King size)

23.00

Γαρίδες μεγάλες μαγειρεμένες μαζί με αρωματικό Ινδικό ρύζι μπασμάτι, αρωματισμένο με βότανα μπαχαρικά και κουρκουμά

Large prawns cooked with aromatic Indian basmati rice, flavored with herbs, spices and turmeric

Chicken Tikka Biryani

14.00

Φιλέτο στήθος από φρέσκο κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο μαζί με αρωματικό Ινδικό ρύζι μπασμάτι, αρωματισμένο με βότανα, μπαχαρικά και κουρκουμά

Boneless fresh chicken breast fillet cooked with aromatic Indian basmati rice flavored with herbs, spices and turmeric

Lamb Biryani

15.00

Κρέας από φρέσκο αρνί γάλακτος χωρίς κόκκαλο σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο μαζί με αρωματικό ρύζι μπασμάτι, αρωματισμένο με βότανα, μπαχαρικά και κουρκουμά

Boneless fresh baby lamb in small pieces cooked with aromatic Indian basmati rice flavored with herbs, spices and turmeric



Chicken Tikka Biryani



Lamb Biryani

Vegan

Mix Dall

Πέντε διαφορετικά όσπρια μαγειρεμένα με ντομάτα, κουρκουμά, σκόρδο, τζίντζερ και κρεμμύδια, αρωματισμένα με μπαχαρικά
Five different legumes cooked with tomato, turmeric, garlic, ginger and onions, flavored with spices

12.00

Dall Tadka

Κίτρινες φακές μαγειρεμένες με κρεμμύδια, ντομάτα, σκόρδο και τζίντζερ αρωματισμένες με μπαχαρικά και κουρκουμά,
Yellow lentils cooked with onions, tomato, garlic and ginger, flavored with spices, turmeric

12.00

Channa Massala

Ρεβύθια άσπρα ολόκληρα μαγειρεμένα με ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ, μπαχαρικά και κουρκουμά
Whole white chickpeas cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger, spices & turmeric

12.00

Jira Aloo

Πατάτες μαγειρεμένες στον ατμό, σοταρισμένες με καρέ κρεμμύδια και κύμινο και αρωματισμένες με κουρκουμά, Garam Masala
Potatoes cooked on steam with onions and cumin and flavoured with turmeric & Garam Masala

12.00

Punjabi bhindi (OKRA)*

Μπάμιες baby μαγειρεμένες στον ατμό με κρεμμύδι, κουρκουμά και άλλα μπαχαρικά
Baby Okra cooked on steam with onions and cumin and flavoured with turmeric & Garam Masala

12.00

Mushrooms Ala NAMASTE

Μανιτάρια σε φέτες μαγειρεμένα με μυστική συνταγή του εστιατορίου μας
Sliced mushrooms cooked with secret recipe of our restaurant

12.00

Aloo Gobhi

Κουνουπίδι με πατάτες μαγειρεμένα στον ατμό με κουρκουμά, κρεμμύδια και μπαχαρικά
Cauliflower with potatoes cooked on steam with turmeric, onions and spices

12.00

Soya kebab

Κεμπάπ σόγιας μαγειρεμένο με ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ, μπαχαρικά & κουρκουμά
Soya kebab cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger, spices and turmeric

12.00

Channa Massala



12

Jira Aloo



Soya kebab



Vegeterian

Veg Biryani*

12.00

Ανάμεικτα λαχανικά μαγειρεμένα μαζί με αρωματικό ρύζι μπασμάτι, αρωματικά βότανα, μπαχαρικά και κουρκουμά

Mixed vegetables cooked with aromatic basmati rice, aromatic herbs, spices and turmeric

Shahi Paneer

12.00

Σπιτικό τυρί από αγελαδινό γάλα σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο σε σάλτσα από ντομάτα, κρέμα γάλακτος, ξηρούς καρπούς και αρωματισμένο με μπαχαρικά

Homemade cheese from cow's milk in small pieces cooked in tomato sauce, milk cream, nuts and flavored with spices

Malai Kofta

12.00

Μπάλες από τυρί και πουρέ πατάτας γεμιστές με κάσιους και σταφίδες, τηγανισμένες και στη συνέχεια μαγειρεμένες σε κρεμώδη σάλτσα με κρέμα γάλακτος και γαρνιρισμένες με αμύγδαλα

Cheese and mashed potato balls filled with cashews and raisins, fried and then cooked in a creamy sauce with milk cream and garnished with almonds

Jalfrezi Paneer

12.00

Σπιτικό τυρί από αγελαδινό γάλα σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο στη πασίγνωστη σάλτσα jalfrezi με πιπεριές όλων των χρωμάτων και μπαχαρικά

Homemade cheese from cow's milk in small pieces cooked in famous Jalfrezi sauce with mixed colour peppers and spices

Korma Paneer

12.00

Σπιτικό τυρί από αγελαδινό γάλα σε μικρά κομμάτια μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από κρέμα γάλακτος, γάλα καρύδας, κουρκουμά, ανάμεικτα φρούτα αμύγδαλα και μείγμα μπαχαρικών

Homemade cheese from cow's milk in small pieces cooked in creamy sauce from tomato milk cream, coconut milk and dry fruits and flavored with exotic spices

Kadhi Pakora

12.00

Κλασικό πιάτο της Βόρειας Ινδίας με τραγανές τηγανίτες λαχανικών, σιγοβρασμένες σε ένα παχύρρευστο, πικάντικο κάρυ από γιαούρτι και από αλεύρι μαύρου ρεβυθιού. Καρυκευμένο με κουρκουμά, σπόρους τριγωνέλλας και τζίντζερ-σκόρδο.

Classic North Indian dish featuring crispy veg pakoras simmered in a thick, tangy yogurt and gram flour (besan) curry. Seasoned with turmeric, fenugreek seeds, and ginger-garlic.

Korma Paneer



Malai Kofta



Στα φαγητά με το * χρησιμοποιούμε κατεψυγμένα λαχανικά
In the dishes with * we use frozen vegetables

Rices

Plain Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι απλό
Aromatic plain Indian Basmati rice

4.50

Jira Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με άκοπο κύμινο
Aromatic Indian Basmati rice cooked with cumin

4.70

Safrani Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με κρόκο Κοζάνης
Aromatic Indian Basmati rice cooked with Greek red organic saffran

6.70



Mushroom Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με φέτες κρεμμυδιών και φρέσκα μανιτάρια
Aromatic Indian Basmati rice cooked with onions and fresh mushrooms

5.50

Vegetable Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με ανάμεικτα λαχανικά* και φέτες κρεμμυδιών
Aromatic Indian Basmati rice cooked with mixed vegetables* and onions

5.50

Egg fry Rice

Αρωματικό ινδικό ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με ανάμεικτα λαχανικά*, κρεμμύδια και τηγανητά αυγά
Aromatic Indian Basmati rice cooked with mixed vegetables* onions and fried eggs

5.80



Mushroom Rice



Egg fry rice



Safrani Rice



* χρησιμοποιούμε κατεψυγμένα λαχανικά
* we use frozen vegetables

Naans

- | | |
|--|-------------|
| Plain Naan | 3.40 |
| Απλή πίτα ναν ψημένη στον παραδοσιακό πήλινο φούρνο ταντούρ
Plain naan bread roasted in a traditional clay oven Tandoor | |
| Vegetable Naan | 3.60 |
| Πίτα ναν με λαχανικά* ψημένη στον πήλινο φούρνο ταντούρ
Naan bread with vegetables* roasted in traditional oven Tandoor | |
| Garlic Naan | 3.60 |
| Πίτα ναν με σκόρδο και φρέσκο κόλιανδρο, ψημένη στον παραδοσιακό φούρνο ταντούρ
Naan bread with garlic and fresh coriander, cooked in a traditional clay oven Tandoor | |
| Cheese Naan or Garlic Cheese Naan | 5.20 |
| Πίτα ναν γεμιστή με τυρί, ψημένη στον παραδοσιακό φούρνο ταντούρ
Naan bread stuffed with cheese, cooked in a traditional Tandoor clay oven | |
| Butter Naan | 3.50 |
| Πίτα ναν με βούτυρο μέσα (σαν σφολιάτα) ψημένη στον πήλινο φούρνο ταντούρ
Naan bread with butter roasted in traditional oven Tandoor | |
| Cheese and Potato Naan | 5.20 |
| Πίτα ναν με γέμιση από τυρί, πατάτα και μπαχαρικά
Naan bread stuffed with cheese, potato and spices | |
| Gobhi Kulcha | 5.20 |
| Πίτα ναν με γέμιση από κουνουπίδι, μπαχαρικά, φρέσκο κόλιανδρο και κρεμμύδια
Naan bread stuffed with cauliflower, fresh coriander, spices and onions | |
| Onion Kulcha | 5.20 |
| Πίτα ναν με γέμιση από κρεμμύδια, μπαχαρικά, φρέσκο κόλιανδρο
Naan bread stuffed with onions, fresh coriander, spices | |

* χρησιμοποιούμε κατεψυγμένα λαχανικά * we use frozen vegetables



Lassi

Lassi

Δροσερό ποτό με βάση το γιαούρτι (απλό / γλυκό ή αλμυρό με αλάτι Ιμαλαΐων και μαύρο πιπέρι)

Cool drink with yogurt base plain / sweet or with Himalayan salt and black pepper

4.70

Mango Lassi

Δροσερό ποτό με βάση το γιαούρτι και γεύση μάνγκο

Cool drink with yogurt base and mango flavour

5.50

Avocado Lassi

Δροσερό ποτό με βάση το γιαούρτι και αβοκάντο

Cool drink based on yogurt and avocado

5.20



Fresh Orange Juice

4.80

Raita

Raita

Δροσερή σάλτσα από γιαούρτι, αγγούρι, μπαχαρικά και σκόνη ξινού μάνγκο, κρεμμύδι και μπούντι

Cool yogurt sauce, spices and sour mango powder, onions and boundi

5.50



Sweets

Gulab Jamun 1 ball

3.50

Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό γκουλάμπ τζάμουν με βάση το γάλα, τυρί και σιμιγδάλι (σερβίρεται με μία μπάλα παγωτό)
Traditional Indian sweet gulab jamun based on milk, cheese and semolina (served with a scoop of ice cream)



Soft drinks

Coca Cola 330ml	3.80
Coca Cola Zero 330ml	3.80
Coca Cola Light 330ml	3.80
Fanta 330ml	3.80
Fanta Lemon 330ml	3.80
Sprite 330ml	3.80
Red Bull 250ml	3.80
Ice Tea Lemon 330ml	3.80
Ice Tea Peach 330ml	3.80
Sparkling 330ml	3.20
Sparkling 700ml	4.90
Soda 330ml	3.80
Water 1 L	2.20
Coconut water 310ml	3.80

Beers

Charma Draft Beer Lager from Chania 250ml	4.80
Charma Draft Beer Lager from Chania 400 ml	5.50
Mythos Draft Beer Lager 400ml	5.50
Mythos Radler 330ml	4.80
Non alcohol Beer 330ml	4.80
Corona 330ml	6.20
Cobra Indian Beer 330ml	6.50
Kingfisher Indian Beer 330ml	6.70
Alfa Beer 500ml	5.20
NΗΣΟΣ - NISOS 330ml	6.50



White Wines

Βύνος / Vynos 750ml

23,50



Οίνος λευκός ξηρός. Η κατεξοχήν Κρητική ποικιλία Βιδιανό που καλλιεργούμε στους αμπελώνες μας, στο μετόχι της Αγίας Ειρήνης, σε συνδυασμό με τη χρόνια οινική παράδοση του τόπου μας αναδεικνύουν ένα οίνο με πολυσύνθετα αρώματα από χαμομήλι, ώριμο βερίκοκο και περγαμόντο. Ένας οίνος με όγκο και χαρακτήρα που θα αναδείξει πιάτα με θαλασσινά, όστρακα, σαλάτες εποχής, χοιρινό και κοτόπουλο. Σερβίρεται στους 9-11°C

Dry white wine. The eminent Cretan variety Vidiano cultivated in our vineyards at the glebe of Agia Irene, compounded with the years of wine tradition of our land give prominence to a wine with complex aromas of chamomile, ripe apricot and bergamot. A wine with volume and personality will bring out dishes with seafood, shellfish, season salads, pork and chicken. Served at 9-11°C

Άφρονος Χρόνος / Afronas Chronos 750ml

23,50



Οίνος λευκός ξηρός. Στους αμπελώνες μας, στο μετόχι της Αγίας Ειρήνης, καλλιεργούμε τη Μεσογειακή ποικιλία Μαλβαζία. Πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών και γιασεμιού μας χαρίζουν ένα οίνο με ελαφρά μοσχάτη γεύση και χρυσαφί χρώμα. Θα συνοδεύσει άριστα γεύματα με οστρακοειδή, ψάρια σχάρας και ελαφρώς πικάντικα τυριά. Σερβίρεται στους 9-11°C

Dry white wine. In our vineyards, at the glebe of Agia Irene, we cultivate the Mediterranean variety Malvasia. Rich aromas of citrus and jasmine give us a wine with light Muscat flavor and golden color. It will accompany excellent meals with shellfish, grilled fish and slightly spicy cheeses. Served at 9-11°C

Αγάπη / Agapi 750ml

23,50



Ο ημίγλυκος οίνος Μαλβαζία Aromatica καλλιεργείται σε τοπικούς αμπελώνες. Η έντονη φρουτώδης γεύση και το μπουκέτο αρωμάτων από εσπεριδοειδή και λευκά άνθη, προσφέρουν ένα οίνο ντελικάτο με λουλουδένιες νότες και δροσερή γεύση. Σερβίρεται στους 9-11°C

The semi sweet wine Malvasia Aromatica is cultivated in cretan vineyards. The vivid fruity taste and the aromatic bouquet of citrus and white flowers give us a delicate wine with floral air and pleasantly cool taste. Served at 9-11°C

Κρητοπελαγίτης / Kritopelagitis 187ml

5,50



Προέρχεται από εκλεκτά σταφύλια που ωριμάζουν στους ηλιόλουστους αμπελώνες της Κρήτης με την αύρα του πελάγους. Το μεράκι και η μαστοριά συνδυάζονται με τα σύγχρονα μέσα παρασκευής και ωρίμανσης του κεχριμπαρένιου αυτού χυμού. Ο λευκός ξηρός Κρητοπελαγίτης περιλαμβάνει τις ποικιλίες Sauvignon Blanc και Βιδιανό. Σερβίρεται στους 9-11°C

It comes from fine grapes that grow in the sunlit Cretan vineyards under the sea breeze. Creativity and skill are combined with modern means of production and maturation of this amber colour juice. Dry white Kritopelagitis contains Sauvignon Blanc and Vidiano varieties. Served at 9-11°C.

Κρασί χύμα ξηρό Πνευματικάκης Κίσαμος
House dry wine Pnevmatikakis Kisamos

250ml

4,00

0,5L

7,00

1L

13,00

Rose Wines



Αστροφεγγιά / STARLIGHT 750ml

23,50

Οι αμπελώνες της Κρήτης και το μεσογειακό κλίμα εργάστηκαν αρμονικά στην παραγωγή ενός ροζέ ξηρού οίνου από τις ποικιλίες Grenache Rouge και Κοτσιφάλι. Απολαύστε τη φρουτώδη γεύση του κάτω από τα αστέρια ένα ρομαντικό βράδυ. Συνοδεύει πιάτα με ψητά κρέατα, ζυμαρικά και σαλάτες. Σερβίρεται στους 9-11°C. Οίνος ξηρός

The Cretan vineyards and the Mediterranean climate worked in harmony to produce a rose dry wine from Grenache Rouge and Kotsifali varietiew. Enjoy its fruity under the stars on a romantic summer evening. Accompanies grilled meat, pasta and salads. Served at 9-11°C. Dry wine



Ροζέ Πάνθηρας / Pink Panther 750ml

23,50

Ο ροζέ ημίγλυκος οίνος από σταφύλια της παραδοσιακής ποικιλίας Κοτσιφάλι, μας δίνουν ένα ελκυστικό μπουκέτο αρωμάτων κερασιού και φράουλας. Ένας εξαιρετικός οίνος με λαμπερό ροδί χρώμα και φρουτώδη επίγευση. Θα συνοδέψει άριστα ανοιξιάτικες σαλάτες, λαχανικά και πιάτα θαλασσινών. Σερβίρεται στους 9-11°C.

The rose medium sweet wine from grapes of the traditional variety Kotsifali give us a wine with appealing bouquet of cherry and strawberry aromas. An exceptional wine with beaming rosy color and fruity aftertaste. It will accompany perfectly spring salads, vegetables and seafood. Served at 9-11°C.



Κρητοπελαγίτης Ροζέ / Kritopelagitis rose 187ml

5,50

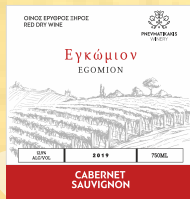
Πρόερχεται από εκλεκτά σταφύλια που ωριμάζουν στους ηλιόλουστους αμπελώνες της Κρήτης με την αύρα του πελάγου. Το μεράκι και η μαστοριά συνδυάζονται με τα σύγχρονα μέσα παρασκευής και ωρίμανσης. Ο ροζέ Κρητοπελαγίτης οίνος ξηρός, περιλαμβάνει τις ποικιλίες Συράχ και Κοτσιφάλι. Σερβίρεται στους 9-11°C

It comes from fine grapes that grow in the sunlit Cretan vineyards under the sea breeze. Creativity and skill are combined with modern means of production. Rose Kritopelagitis dry wine contains Syrah and Kotsifali varieties. Served at 9-11°C

Κρασί χύμα ξηρό Πνευματικάκης Κίσαμος	250ml	4,00
House dry wine Pnevmatikakis Kisamos	0,5L	7,00
	1L	13,00



Red Wines



Εγκώμιον / EGOMION 750ml

23.50

Η κοσμοπολίτικη ποικιλία Cabernet καλλιεργείται στους αμπελώνες μας στο μετόχι της Αγίας Ειρήνης χαρίζοντας ένα οίνο ξηρό με βαθύ ρουμπινί χρώμα και γεύση κόκκινων φρούτων. Θα συνδυάσει άριστα ψητά κρέατα, λουκάνικα και ποικιλίες αλλαντικών. Σερβίρεται στους 15-16°C

The multicultural variety Cabernet cultivated on our vineyards at the glebe of Agia Irene give us a dry wine with deep ruby color and taste of red fruits. It will accompany perfectly roast meats, sausages and varieties of cold cuts. Served at 15-16°C



ΥΠΟΓΡΑΦΗ / SIGNATURE 750ml

23.50

Ο ερυθρός ξηρός οίνος «Υπογραφή» αποτελείται από 100% σταφύλια της ποικιλίας Syrah. Τα σταφύλια καλλιεργούνται σε υψόμετρο 200 μέτρων, σε εύφορα εδάφη, με δροσερό κλίμα αλλά χωρίς την εκθεσή τους σε ανέμους. Το χρώμα είναι βαθύ κόκκινο και τα αρώματα και η γεύση θυμίζουν φρούρα ενώ γίνονται αντιληπτές και οι πιπεράτες νότες του. Συνοδεύει κάθε είδους κόκκινου κρέατος, ψητά στη σχάρα, κοκκινιστά, πικάντικα πιάτα καθώς και κάθε είδους τυρί. Σερβίρεται στους 15-16°C

The red dry wine Signature consists of 100% Syrah grapes. The grapes are grown at an altitude of 200 meters in fertile soils with a cool climate but without exposure to winds. The colour is deep red and thw aromas and taste are reminiscent of fruit while its peppery notes are also noticeable. Accompanies all kinds of grilled red meat, braised spicy dishes as well as all kinds of cheese. Served at 15-16°C



Αλώβητος / Alovitos 750ml

23.50

Ερυθρός ξηρός ποικιλιακός οίνος. Η Κρητική ποικιλία Κοτσιφάλι καλλιεργείται με αγάπη και μεράκι στον αμπελώνα μας, στο μετόχι της Αγίας Ειρήνης. Πλούσιο σε αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και την επίγευση του δρύινου βαρελιού, προσφέρουν ένα καλοσχηματισμένο οίνο. Απολαύστε το με κόκκινα κρέατα, κυνήγι και ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 15-16°C

Red dry varietal wine. The Cretan variety Kotsifali cultivated with love and passion in our vineyard, at the glebe of Agia Irene. Rich aromas of ripe red fruits and the aftertaste of the oak barrel give us a well shaped wine. Enjoy it with red meats, hunting and mature cheeses. Served at 15-16°C



Κρητοπελαγίτης Ερυθρός / Kritopelagitis red 187ml

5,50

Προέρχεται από εκλεκτά σταφύλια που ωριμάζουν στους ηλιόλουστους αμπελώνες της Κρήτης με την αύρα του πελάγους. Το μεράκι και η μαστοριά συνδυάζονται με τα σύγχρονα μέσα παρασκευής και ωρίμανσης. Ο ερυθρός ξηρός Κρητοπελαγίτης περιλαμβάνει την ποικιλία Merlot. Σερβίρεται στους 15-16°C

It comes from fine grapes that grow in the sunlit Cretan vineyards under the sea breeze. Creativity and skill are combined with modern means of production. Dry red Kritopelagitis contains Merlot variety. Served at 15-16°C

Κρασί χύμα ξηρό Πνευματικάκης Κίσαμος
House dry wine Pnevmatikakis Kisamos

250ml 4,00

0,5L 7,00

1L 13,00

21

Sparkling wine

Prosecco 200ml	8.50
Prosecco 750ml	24.00

Ciders

Watermelon 330ml - 4,5% alc	6,00
Mango & Lime 330ml - 4,5% alc	6,00
Apple 330ml - 4,5% alc	6,00
Strawberry and Lime 330ml - 0% alc	6,00



Spirits

Johnnie Walker Red Label / double	6.00 / 10.00
Johnnie Walker Black Label / double	8.50 / 14.00
Chivas Regal / double	8.50 / 14.00
Jack Daniel's / double	8.50 / 14.00
Jameson / double	7.00 / 11.00
Stolichnaya Vodka	7.00
Grey goose Vodka	12.00
Aperol Spritz	8.50
Bacardi	8.00
Gin Tonic	8.50
Tequila shot / double	3.50 / 6.00

