ορεκτικά

starters

1. Ντάχι Πάπρι Τσατ 5,00
Δροσερό γλυκόξινο σνακ της βόρειας Ινδίας.

2. Σαμόσα Λαχανικών 4,60
Γευστική ζύμη με ελαφρά πικάντικα λαχανικά.

3. Μπάτζι Κρεμμυδιών 5,00
Κροκέτες κρεμμυδιών με μπαχαρικά παναρισμένες με ρεβυθάλευρο και τηγανισμένες σε φυτικό λάδι.

4. Ποικιλία ορεκτικών 8,80
Σαμόσα Λαχανικών, Μπάτζι Κρεμμυδιών, Αλού Πακόρα.

5. Πανίρ Πακόρα 6,60
Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

6. Κοτόπουλο Πακόρα 7,00
Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, παναρισμένα με ρεβυθάλευρο, τηγανισμένα σε λάδι.

Φιλέτο ψαριού μαριν
με καβουρόψυχα τηγ
Σερβίρ

8. Παπαντάμ 1,00

1. Dahi Papri Chat
Cool North Indian sweet & sour snack.

2. Vegetable Samosa
Savoury pastry filled with lightly spiced vegetables.

3. Onion Bhaji
Onion slices dipped in chickpea batter and deep fried.

4. Mix Starter
Vegetable Samosa, Onion Bhaji, Aloo Pakora.

5. Paneer Pakora
Homemade cheese in a dough made of flour and spices deep fried.

6. Chicken Pakora
Juicy pieces of chicken marinated in a mix of spices dipped in chickpea batter and deep fried.

nated in a mixture of egg
, deep fried.
rtar sauce.

8. Papadam

σαλάτες

salads

9. Σαλάτα του Κήπου 5,30
Δροσερή σαλάτα με αγγούρια, μαρούλι και τομάτες.

10. Σαλάτα Indigo 7,10
Ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλου, μαριναρισμένο σε μπαχαρικά, με μαρούλι, κρεμμύδι, αγγούρι, σπιτικό τυρί, πιπεριά και τοματίνια τσέρι.

11. Ραίτα 4,80
Γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά, τομάτα, κρεμμύδια και αγγούρι.

9. Garden Fresh Salad
Fresh salad with cucumbers, lettuce and tomatoes.

10. Indigo Salad
Sliced chicken filet marinated in spices, with lettuce, onions, cucumber, homemade cheese, pepper and cherry tomatoes.

11. Raita
Yogurt beaten with fresh herbs, tomatoes, onions and cucumber.

ταντούρ

tandoor

12. Ανάμεικτο Πιάτο 15,00
Κοτόπουλο Τίκα, Κοτόπουλο Μαλάι Τίκκα, Αρνίσιο Σις Κεμπάπ.

12. Mixed Platter
Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka, Mutton Seekh Kebab.

13. Κοτόπουλο Τίκα 10,50
Μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε πικάντικη σάλτσα γιαουρτιού ψημένα σε Ταντούρ.

13. Chicken Tikka
Tender pieces of chicken marinated in spicy yogurt sauce and cooked in Tandoor.

14. Κοτόπουλο Μαλάι Τίκα 10,50
Κύβοι από στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένοι σε κρεμώδη σάλτσα με τυρί και κάσιους αρωματισμένοι με βότανα.

14. Chicken Malai Tikka
Chicken breast pieces marinated in a cream cheese and cashew sauce, flavoured with herbs.

15. Κοτόπουλο Ταντούρ 10,50
Τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο με αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, ψημένο σε Ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο).

15. Tandoor Chicken
Tender bone-in chicken marinated in yoghurt and spices, cooked in Tandoor.

16. Ρέσμι Κεμπάπ 9,70
Στήθος κοτόπουλο τυλιγμένο σε κρεμώδη σάλτσα τυριού με λευκό Μασάλα μαγειρεμένο σε Ταντούρ.

16. Reshme Kebab
Chicken breast wrapped in a cream sauce of cheese and white Masala cooked in Tandoor.

17. Αρνίσιο Σικ Κεμπάπ 9,70
Κιμάς αρνιού με μπαχαρικά ψημένος σε Ταντούρ.

17. Mutton Seekh Kebab
Lamb mince rolls with spices cooked in Tandoor.

18. Κιμάν Κεμπάπ 11,50
Κομμάτια από κρέας αρνιού μαριναρισμένα σε μείγμα από 24 μπαχαρικά Μασάλα και γιαούρτι, ψημένα σε Ταντούρ.

18. Kiman Kebab
Chunks of lamb marinated in a blend of 24 masala spices and yoghurt, cooked in Tandoor.

19. Πανίρ Τίκα Λαχανικών 8,80
Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινοπίπερο, τομάτες και σπέσιαλ σάλτσα Μασάλα ψημέν σε Ταντούρ.

19. Paneer Tikka Vegetable
Homemade cheese, onions, capsicum, tomatoes and a special Masala sauce grilled in Tandoor.

20. Γαρίδες Ταντούρ 19,00
Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες σε Ταντούρ.

20. Prawn Tandoor
Prawns marinated with mild spices and cooked in Tandoor.

21. Ψάρι Τίκα 12,00
Κομμάτια ψαριού μαριναρισμένα με εξωτικά μπαχαρικά και σαφράν.

21. Fish Tikka
Cubes of fish marinated in exotic spices and saffron.

ΣΟΥΠΕΣ

22. Σούπα Λαχανικών 6,40
Σούπα λαχανικών με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

23. Κοτόσουπα 7,50
Σούπα κατόπουλου με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

24. Μανιταρόσουπα 6,80
Σούπα μανιταριών με διάφορα Ινδικά μπαχαρικά.

SOUPS

22. Vegetable soup
Vegetable soup with Indian spices mixture.

23. Chicken Soup
Chicken soup with Indian spices mixture.

24. Mushroom Soup
Mushroom soup with Indian spices mixture.

ΠΙΤΕΣ

25. Ναν 2,20
Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

26. Ναν με Κιμά 4,40
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.

27. Καντχάρι Ναν 3,90
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.

28. Κούλτσα Σκόρδου 3,10
Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο.

29. Κούλτσα Κρεμμυδιού 3,10
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με κρεμμύδια.

30. Κούλτσα Πανίρ 3,30
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί.

31. Αλού Παράθα 3,30
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και φρέσκα βότανα.

32. Ταντούρ Ρότι 2,00
Παραδοσιακή πίτα ψημένη στο Ταντούρ.

33. Ναν Βουτήρου 2,80
Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι.

34. Μάκνι Παράθα 2,80
Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από καφέ αλεύρι.

35. Μίντι Παράθα 2,80
Πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας.

NAAN

25. Nan
Traditional bread baked in Tandoor.

26. Keema Nan
Traditional bread stuffed with lightly spiced minced lamb.

27. Khandhari Nan
Traditional bread stuffed with dried fruits.

28. Garlic Kulcha
Traditional bread with garlic.

29. Onion Kulcha
Traditional bread stuffed with onions.

30. Paneer Kulcha
Traditional bread stuffed with homemade cheese.

31. Aloo Paratha
Traditional bread stuffed with potatoes and herbs.

32. Tandoor Roti
Traditional whole-wheat bread baked in Tandoor.

33. Butter Nan
Flaky pastry buttered bread made with white flour.

34. Makhni Paratha
Flaky pastry buttered bread made with brown flour.

35. Minti Paratha
Flaky pastry bread with a touch of mint.

κοτόπουλο

chicken

36. Κοτόπουλο Τίκα Μασάλα 10,50
Κοτόπουλο τίκα μαριναρισμένο και μαγειρεμένο σε μείγμα μπαχαρικών (μασάλα), πικάντικα κρεμμύδια και κόκκινη σάλτσα τομάτας.

36. Chicken Tikka Masala
Chicken tikka marinated and cooked in a mixture of spices, spicy onions and red tomato sauce.

37. Κοτόπουλο Μάκνι 10,50
Κύβοι από κοτόπουλο τίκα μαγειρεμένοι σε μία απαλή σάλτσα τομάτας, με βούτυρο και κρέμα στο τελείωμα.

37. Chicken Makhni
Chicken tikka pieces cooked in a mild tomato sauce using butter and cream at the end.

38. Κοτόπουλο Μουγκλάι Κόρμα 11,00
Στήθος Κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

38. Chicken Mughlai korma
Chicken cooked in a thick creamy sauce of dry fruits, nuts and of cashews.

39. Κοτόπουλο Τίκα Καντάχι 10,50
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι.

39. Chicken Tikka Kadahi
Chicken tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes in a deep pan.

40. Κοτόπουλο Μπούνα 10,50
Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο με καφέ κρεμμύδια, τομάτες και μπαχαρικά.

40. Chicken Bhuna
Boneless chicken cooked with brown onions, tomatoes and spices.

41. Κοτόπουλο Μαντράς 10,50
Κοτόπουλο μαγειρεμένο στην πασίγνωστη σάλτσα Μαντράς που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών, τομάτας και καρύδας.

41. Chicken Madras
Chicken cooked in the well known Madras sauce made of spicy herbs, tomatoes and coconut.

42. Κοτόπουλο Βινταλού 10,50
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με την σάλτσα Βίνταλου που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες. Φημισμένο πιάτο της Γκόα.

42. Chicken Vindaloo
Chicken cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes. A famous Goan dish.

43. Κοτόπουλο Κασμίρ 10,50
Στήθος κοτόπουλου με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα από κάσιους.

43. Chicken Kasshmiri
Chicken breast with dried fruits and nuts, cooked in a rich cashew sauce.

44. Κοτόπουλο Κάρρυ 9,50
Παραδοσιακό Ινδικό κοτόπουλο με κάρυ.

44. Chicken Curry
Traditional Indian recipe of chicken curry.

45. Κοτόπουλο Τζαλφρέζι 10,00
Κομματάκια κοτόπουλο με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριά και διάφορα μπαχαρικά.

45. Chicken Jalfrezi
Pieces of chicken with tomato sauce, onions, peppers and spices.

αρνί

lamb

46. Αρνί Ροκγαντζός 10,50
Κρέας αρνίου μαγειρεμένο σε καυτερό κάρρυ Γκόα.

46. Lamb Roganjosh
Lamb cubes cooked in spicy read Goan curry.

47. Τάουα Γκόστ 11,00
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ρηχό ταψί με μία σάλτσα από τομάτα, κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα) και σκόρδο, σερβιρισμένο πάνω σε Ινδικό παραδοσιάκο σκεύος.

47. Tawa Gosht
Tender lamb cubes cooked on tawa with tomato, onion, ginger and garlic sauce, served on an Indian tawa.

48. Αρνί Σαγκ 10,00
Αρνί με σπανάκι μαγειρεμένο σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

48. Saag Mutton
Spinach with mutton cooked in a special curry sauce.

49. Αρνί Καντάχι 10,50
Αρνί μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι.

49. Mutton Kadahi
Lamb tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes in a deep pan.

50. Αρνί Βινταλού 10,50
Αρνί μαγειρεμένο με τη σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες. Ενα φημισμένο πιάτο της Γκόα.

50. Lamb Vindaloo
Lamb cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes. A famous Goan dish.

51. Αρνί Σατζεχάνι 10,50
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε μία πλούσια κρεμώδη σάλτσα από ξηρά φρούτα και κάρρυ.

51. Lamb Shahjehani
Tender lamb cubes cooked in a rich creamy sauce of dried fruits and curry.

52. Αρνί Μπούνα 10,50
Αρνί χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο με καφέ κρεμμύδια, μπαχαρικά και τομάτες.

52. Lamb Bhuna
Boneless lamb cooked in brown onions, spices and tomatoes.

53. Αρνί Κόρμα 11,00
Αρνί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλσα από αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και κάσιους.

53. Lamb Korma
Lamb cooked in a thick creamy sauce of dried fruits, nuts and cashews.

γαρίδες - ψάρι

54. Γαρίδες Κάρρυ 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με κάρρυ.

55. Γαρίδες Τζαλφρέζι 11,00
Γαρίδες με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριές και διάφορα μπαχαρικά.

56. Γαρίδες Βινταλού 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με την σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από μια σειρά καυτερών μπαχαρικών και πατάτες.

57. Γαρίδες Μασάλα 11,00
Σάλτσα από γαρίδες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τομάτα.

58. Ψάρι με Κάρρυ 9,00
Ψημένα κομμάτια ψαριού με κάρρυ.

prawns - fish

54. Prawn Curry
Traditional Indian recipe of prawns curry.

55. Prawn Jalfrezi
Prawns with tomato sauce, onions, peppers and spices.

56. Prawn Vindaloo
Prawns cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes.

57. Prawn Masala
Prawn sauce with chopped onions and tomatoes.

58. Fish Curry
Grilled pieces of fish with curry.

ρύζι

59. Ρύζι 3,30
Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι.

60. Πιλάο 4,40
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο.

61. Ναβρατάν Μπιριάνι 6,60
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι.

62. Ζάρντα Πιλάο 6,60
Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.

63. Γκούτσι Πιλάο 6,60
Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά.

64. Κοτόπουλο Μπιριάνι 7,70
Ρύζι Μπασμάτι με κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μπαχαρικά και σαφράν.

65. Αρνί Μπιριάνι 8,80
Αρνί, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά και βότανα στον ατμό με ρύζι Μπασμάτι και σαφράν.

66. Γαρίδες Μπιριάνι 11,00
Γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ εξωτικά μπαχαρικά και βότανα στον ατμό με ρύζι Μπασμάτι.

rice

59. Boiled Rice
Fragrant boiled Basmati rice.

60. Pulao
Basmati rice cooked with saffron and butter.

61. Navratan Biryani
Basmati rice cooked with garden vegetables, spices, and yoghurt.

62. Zarda Pulao
Rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruits.

63. Gucchi Pulao
Basmati rice cooked with mushrooms and spices.

64. Chicken Biryani
A princely dish with chicken marinated with spices and saffron and then cooked with Basmati rice.

65. Lamb Biryani
Lamb, yoghurt, ground spices and herbs steamed with Basmati rice and saffron.

66. Prawn Biryani
Prawn cooked with special exotic spices and herbs and then steamed with Basmati rice.

για χορτοφάγους

vegetarian

67. Ρέσμι Πανίρ 7,20
Φέτες σπιτικού τυριού, τομάτα, κοκκινοπίπερο, κρεμμύδι, ψημένο σε ελαφριά σάλτσα μπαχαρικών.

67. Reshmi Paneer
Slices of homemade cheese, tomato, capsicum, and onion cooked in a mildly spiced sauce.

68. Ματάρ Πανίρ 7,20
Φρέσκια μπιζέλια και σπιτικό τυρί μαγειρεμένα σε μία πικάντικη σάλτσα κάρρυ.

68. Mattar Paneer
Fresh peas and homemade cheese cooked in a spicy curry sauce.

69. Σάαγκ Πανίρ 7,20
Φρέσκο σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

69. Saag Paneer
Fresh spinach and homemade cheese sauted in mild spices.

70. Μπίντι Μασάλα 7,70
Μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

70. Bhindy Masala
Lady fingers cooked in Masala sauce with onions and tomatoes.

71. Τζίρα Αλού 6,60
Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά.

71. Jeera Aloo
Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian spices.

72. Αλού Γκόμπι 7,20
Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

72. Aloo Gobi
Cauliflower and potatoes diced and sauted with cumin seeds and spices.

73. Τσάνα Μασάλα 6,60
Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, τομάτα και μπαχαρικά.

73. Channa Masala
Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices.

74. Λαχανικά με Κάρρυ 6,60
Ποικιλία λαχανικών μαγειρεμένα σε σάλτσα πικάντικων κρεμμυδιών.

74. Mix Vegetable Curry
Garden mix vegetables cooked in a spicy onion sauce.

75. Ντάλ Μάκνι 7,20
Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολυ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες.

75. Dal Makhni
Whole black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.

76. Ντάλ Τάκρα 6,60
Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά.

76. Dal Tarka
Creamy yellow lentils with aromatic spices.

77. Ντάλ Μας 6,40
Κίτρινες φακές μαγειρεμένες με κύμινο και σκόρδο.

77. Dal Mash
Yellow lentils tempered with cumin and garlic.

κρασί — wine

Λευκό Κρασί		**White Wine**
78. Λευκό σπιτικό Indigo	10,00	78. House wine white Indigo (1 lt)
79. Λευκό σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	79. House wine white Indigo (glass) 250 ml
80. Κτήμα Χατζημιχάλη Λευκός Πολυποικιλιακός	21,00	80. Ktima Xatzhimichali White Polipikiliakos 750 ml
81. Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης	35,00	81. Magiko Vouno Nikos Lazaridis 750 ml
Κόκκινο Κρασί		**Red Wine**
82. Κόκκινο σπιτικό Indigo	10,00	82. House wine red Indigo (1 lt)
83. Κόκκινο σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	83. House wine red Indigo (glass) 250 ml
84. Κτήμα Χατζημιχάλη Κόκκινος Πολυποικιλιακός	23,00	84. Ktima Xatzhimichali Red Polipikiliakos 750 ml
85. Πυρόραγο Mediterra	35,00	85. Pirorago Mediterra 750 ml
Ροζέ Κρασί		**Rose Wine**
86. Ροζέ σπιτικό Indigo	10,00	86. House wine rose Indigo (1 lt)
87. Ροζέ σπιτικό Indigo (ποτήρι)	2,50	87. House wine rose Indigo (glass) 250 ml
88. Κτήμα Χατζημιχάλη Ροζέ Πολυποικιλιακός	21,00	88. Ktima Xatzhimichali Rose Polipikiliakos 750 ml
89. Άδολη Γης	35,00	89. Adoli Gis 750 ml

μπύρες — beer

90. Μύθος Draft	3,00	90. Mythos Draft 300 ml
91. Μύθος Draft Μεγάλη	6,00	91. Mythos Draft Large 500 ml
92. Heineken	3,50	92. Heineken 500 ml
93. Amstel	3,00	93. Amstel 500 ml
94. Ινδική Μπύρα Cobra	4,00	94. Indian Beer Cobra 330 ml
95. Ινδική Μπύρα Kingfisher	4,00	95. Indian Beer Kingfisher 330 ml

αναψυκτικά — soft drinks

96. Κόκα-Κόλα	2,00	96. Coca-Cola 250 ml
97. Σπραιτ	2,00	97. Sprite 250 ml
98. Σόδα	1,50	98. Soda 250 ml
99. Ανθρακούχο Νερό (330 ml)	2,50	99. Sparkling Water (330 ml)
100. Πορτοκαλάδα	2,00	100. Orange 330 ml
101. Νερό (1 lt)	2,00	101. Water (1 lt)

παραδοσιακά — traditional

Λάσι (κρύο ποτό από γιαούρτι) — **Lassi (cold drink with yogurt)**

102. Μάνγκο Λάσι	3,50	102. Mango Lassi 330 ml
103. Λάσι (Γλυκό, Αλμυρό)	3,00	103. Lassi (Sweet, Salted) 330 ml

καφές/τσάι — coffee/tea

104. Εσπρέσο	2,00	104. Espresso
105. Καπουτσίνο	2,50	105. Cappuccino
106. Τσάι	2,50	106. Tea

ποτά — drinks

107. Johnnie Walker (red)	6,00	107. Johnnie Walker (red) 45 ml
108. Dimple	8,00	108. Dimple 45 ml
109. Vodka	6,00	109. Vodka 45 ml
110. Gin	6,00	110. Gin 45 ml

επιδόρπια — dessert

111. Γκουλάπ Τζαμούν 2,50 — **111. Gulab Jamun**

Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό από σκόνη γάλακτος με καραμέλα και ζάχαρη, τηγανισμένο στο παραδοσιακό ινδικό βούτυρο (γκι).

Traditional Indian sweet made of milk with caramel and sugar syrup, fried in the traditional Indian butter (ghee).

112. Εξωτικό Κούλφι 4,50 — **112. Kulfi exotic**

Ινδικό παγωτό από γάλα, σαφράν, αμύγδαλα και ξηρούς καρπούς.

Indian ice cream made of milk, saffron, almonds and nuts.

113. Ice Cream 3,00 — **113. Ice Cream**

Διάφορες γεύσεις.

Various flavours.