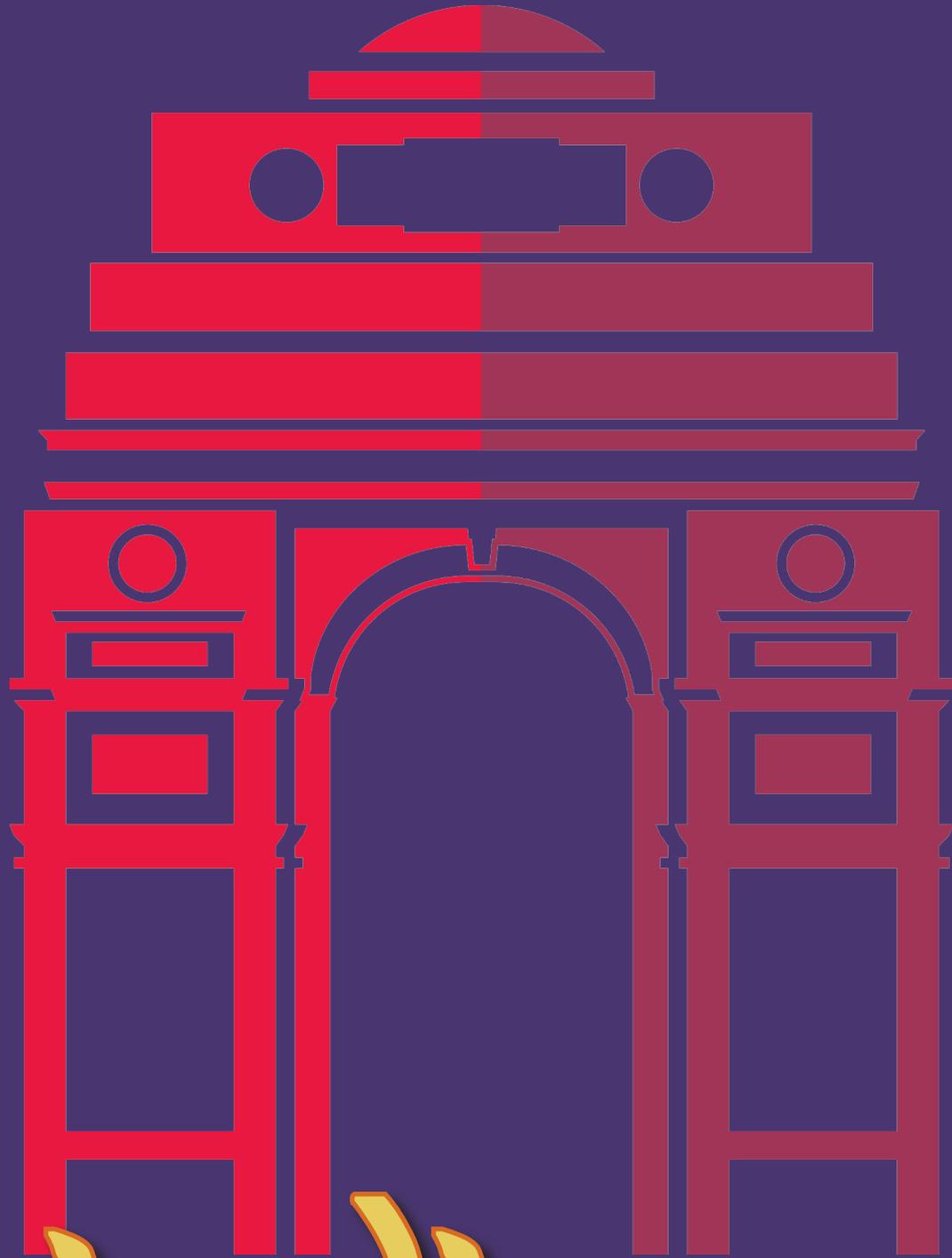


Indian Express



IndiGo

Ορεκτικά - Appetizers

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Σαμόσα Λαχανικών 3 τμχ
γευστική ζύμη με ελαφρά
πικάντικα λαχανικά | 6€ | 1. Vegetable Samosa 3 pcs
tasty dough filled with lightly spiced
vegetables |
| 2. Μπάτζι κρεμμυδιών 6 τμχ
φέτες κρεμμυδιού τηγανισμένες
σε ρεβυθάλευρο με εξωτικά
φρέσκα μπαχαρικά | 7€ | 2. Onion Bhaji 6 pcs
onion slices deep fried in chickpea flour
batter with exotic fresh spices |
| 3. Ποικιλία ορεκτικών
Σαμόσα λαχανικών, Μπάτζι κρεμμυδιών,
Αλού Πακόρα | 10€ | 3. Mixed starter
Vegetable Samosa, Onion Bhaji, Aloo
Pakora |
| 4. Πανίρ Πακόρα
Σπιτικό τυρί τηγανισμένο σε ζύμη με
διάφορα εξωτικά μπαχαρικά | 7,50 € | 4. Paneer Pakora
Homemade cheese fried in dough with
various exotic spices |
| 5. Κοτόπουλο Πακόρα
τηγανιτά ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο,
μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό
μίγμα μπαχαρικών και παναρισμένα με
ρεβυθάλευρο | 8,50 € | 5. Chicken Pakora
juicy deep fried pieces of chicken,
marinated in a excellent mix of spices,
dipped in chickpea batter |
| 6. Σπρινγκ Ρολ Λαχανικών
Τραγανά ρολά από λεπτή κρούστα με
πολύχρωμες πιπεριές, καρότο & λάχανο | 6€ | 6. Vegetable Spring Roll
Crispy thin crust rolls with peppers,
carrot & cabbage |
| 7. Σπρινγκ Ρολ Κοτόπουλο
Τραγανά ρολά από λεπτή κρούστα
με κοτόπουλο | 7€ | 7. Chicken Spring Roll
Crispy thin crust rolls with chicken |
| 8. Παπαντάμ | 1€ | 8. Paradam |

Σαλάτες - Salads

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9. Σαλάτα του Κήπου
δροσερή σαλάτα με αγγούρι,
μαρούλι, ντομάτες, τσατ μασάλα | 7,50 € | 9. Garden Fresh Salad
Fresh salad with cucumber, lettuce,
tomatoes, chat masala |
| 10. Σαλάτα Indigo
ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλο,
μαριναρισμένο σε μπαχαρικά, μαρούλι,
κρεμμύδι αγγούρι, σπιτικό τυρί, πιπεριά
και τοματίνια τσέρι | 10€ | 10. Σαλάτα Indigo
chopped chicken fillet, marinated
in spices, lettuce, onion, cucumber,
homemade cheese, pepper and cherry
tomatoes |
| 11. Ραίτα
σαλάτα με γιαούρτι, φρέσκα μυρωδικά,
ντομάτα, κρεμμύδι και αγγούρι | 6,5€ | 11. Raita
salad with yoghurt, fresh herbs, tomato,
onion and cucumber |

Ταντούρ - Tandoor

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12. Ανάμεικτο πιάτο
κοτόπουλο Τικα, κοτόπουλο Μαλαί
Τικα, αρνίσιο Σις Κεμπάπ | 17€ | 12. Mixed Platter
chicken Tikka, chicken Malai Tikka,
mutton Seekh Kebab |
| 13. Κοτόπουλο Τικα
μικρά κομμάτια κοτόπουλο
μαριναρισμένα σε πικάντικη σάλτσα
γιαουρτιού, ψημένα σε ταντούρ | 12,50€ | 13. Chicken Tikka
small pieces of chicken marinated in
spicy yoghurt sauce, baked in tandoor |
| 14. Κοτόπουλο Μαλαί Τικα
κύβοι στήθος κοτόπουλου
μαριναρισμένοι σε κρεμώδη σάλτσα με
τυρί, κάσιους, αρωματισμένοι με βότανα
γιαουρτιού, ψημένοι σε ταντούρ | 12,50€ | 14. Chicken Malai Tikka
chicken breast cubes marinated in a
creamy sauce with cheese, cashews,
flavoured with yoghurt herbs, baked in
tandoor |
| 15. Κοτόπουλο Ταντούρ
τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο
σε αρωματικά μπαχαρικά & γιαούρτι,
ψημένο σε ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο) | 12,50€ | 15. Chicken Tandoor
tender chicken marinated in aromatic
spices & yoghurt, baked in tandoor
(including the bone) |
| 16. Ρέσμι Κεμπάπ
τυλιγμένο στήθος κοτόπουλου,
αβγοκομμένο, σε κρεμώδη σάλτσα
τυριού με λευκό Μασάλα ψημένο σε
ταντούρ | 12,50€ | 16. Reshme Kebab
chicken breast wrapped in creamy
cheese sauce with white masala, egg,
baked in tandoor |
| 17. Αρνίσιο Σικ Κεμπάπ
ρολά από αρνίσιο κιμά με μπαχαρικά,
ψημένα στο ταντούρ | 12,50€ | 17. Mutton Seekh kebab
minced lamb rolls with spices,
roasted in tandoor |
| 18. Πανίρ Τικα Λαχανικών
σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινοπίπερο,
ντομάτες και μια σπέσιαλ σάλτσα
Μασάλα ψημένα σε ταντούρ | 11€ | 18. Panir Vegetable Tikka
homemade cheese, onions, red pepper,
tomatoes and a special masala sauce
baked in tandoor |
| *19. Γαρίδες Ταντούρ
μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες
σε ελαφρύ μίγμα μπαχαρικών,
ψημένες σε ταντούρ | 20€ | 19. Shrimp Tandoor*
Jumbo shrimps marinated in a light
spice mix, baked in tandoor |
| *20. Μπακαλιάρος Τικα
κομμάτια μπακαλιάρου μαριναρισμένα
με εξωτικά μπαχαρικά και σαφράν | 13€ | 20. Codfish Tikka*
pieces of codfish marinated with
exotic spices and saffron |

*γαρίδες & ψάρι κατεψυγμένα, shrimp & fish frozen

Σούπες - Soups

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------|
| 21. Σούπα Λαχανικών
σούπα λαχανικών με ποικιλία
Ινδικών μπαχαρικών | 7€ | 21. Vegetable soup
vegetable soup with Indian spices mix |
| 22. Κοτόσουπα
σούπα κοτόπουλου* με ποικιλία
Ινδικών μπαχαρικών | 8,50€ | 22. Chicken soup
chicken* soup with Indian spices mix |
| 23. Μανιταρόσουπα
μανιταρόσουπα με ποικιλία
Ινδικών μπαχαρικών | 8€ | 23. Mushroom soup
mushroom soup with Indian spices mix |
| Σούπα Νταλ
σούπα φάβας με διάφορα
ινδικά μπαχαρικά | 7€ | Dal soup
fava bean soup with assorted
Indian spices |

Πίτες - Naan

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 24. Ναν
παραδοσιακή Ινδική πίτα σε ταντούρ | 2,20€ | 24. Naan
traditional bread baked in tandoor |
| 25. Ναν με κιμά
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς
πικάντικο αρνίσιο κιμά* | 4,60€ | 25. Keema Naan
traditional pie filled with slightly
spicy minced lamb* |
| 26. Καντχάρι Ναν
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με
αποξηραμένα φρούτα | 4,50€ | 26. Khadhari Naan
traditional pie filled with dried fruit |
| 27. Κούλτσα Σκόρδου
παραδοσιακή πίτα με σκόρδο | 3,50€ | 27. Garlic Kulcha
traditional garlic bread |
| 28. Κούλτσα Κρεμμυδιού
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με κρεμμύδια | 3,30€ | 28. Onion Kulcha
traditional bread filled with onions |
| 29. Κούλτσα Πανίρ
παραδοσιακή πίτα γεμιστή
με σπιτικό τυρί | 4€ | 29. Paneer Kulcha
traditional bread filled
with homemade cheese |
| 30. Αλού Παράθα
παραδοσιακή πίτα γεμιστή
με πατάτες και φρέσκα βότανα | 3,50€ | 30. Aloo Paratha
traditional bread stuffed
with potatoes and fresh herbs |
| 31. Ταντούρ Ρότι
παραδοσιακό ψωμί ολικής
αλέσεως ψημένο σε ταντούρ | 2€ | 31. Tandoor Roti
traditional whole wheat bread baked in
tandoor |
| 32. Ναν Βουτύρου
πίτα σφολιάτας με βούτυρο
από άσπρο αλεύρι | 3,20€ | 32. Butter Naan
flaky layered buttered bread made
from white flour |
| 33. Μάκνι Παράθα
πίτα σφολιάτας με βούτυρο
από καστανό αλεύρι | 3,20€ | 33. Makhni Paratha
flaky layered buttered bread made
from brown flour |
| 34. Μίντι Παράθα
πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας | 3,20€ | 34. Minti Paratha
flaky layered bread with a touch of mint |

*αρνί & κοτόπουλο φρέσκα, lamb & chicken fresh

Κοτόπουλο - Chicken

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35. Κοτόπουλο Τίκα Μασάλα
κοτόπουλο τίκα μαριναρισμένο & μαγειρεμένο σε μίγμα μπαχαρικών (μασάλα), πικάντικα κρεμμύδια & κόκκινη σάλτσα ντομάτας | 12,50€ | 35. Chicken Tikka Masala
chicken tikka marinated & cooked in spice mix (masala), spicy onions & red tomato sauce |
| 36. Κοτόπουλο Μάκνι
κομμ. κοτόπουλου τίκα μαγειρεμένα σε απαλή σάλτσα ντομάτας με βούτυρο κοτόπουλου & κρέμα γάλακτος στο τέλος | 12,50€ | 36. Chicken Makhni
chicken tikka pieces cooked in a mild tomato sauce using chicken butter and cream at the end |
| 37. Κοτόπουλο Μουγκλάι Κόρμα
στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους | 13€ | 37. Chicken Mughal Korma
chicken breast cooked in a thick creamy sauce of dry fruit, nuts & cashews |
| 38. Κοτόπουλο Τίκα Καντάχι
κοτόπουλο τίκα μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και ντομάτες σε βαθύ τηγάνι | 12,50€ | 38. Chicken Tikka Kadahi
chicken tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes in a deep pan |
| 39. Κοτόπουλο Μπούνα
κοτόπουλο χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο με καφέ κρεμμύδια ντομάτες & μπαχαιρικά | 12,50€ | 39. Chicken Bhuna
boneless chicken cooked with brown onions, tomatoes and spices |
| 40. Κοτόπουλο Μαντράς
κοτόπουλο μαγειρεμένο στην πασί-γνωστη σάλτσα Μαντράς που αποτελείται από μπαχαρικά, ντομάτα και καρύδα | 12,50€ | 40. Chicken Madras
chicken cooked in the famous Madras sauce consisting of spices, tomato and coconut |
| 41. Κοτόπουλο Βινταλού
κοτόπουλο μαγειρεμένο σε σάλτσα Vindaloo που αποτελείται από μια σειρά καυτερά μπαχαρικά και πατάτες. Φημισμένο πιάτο της Γκόα. | 12,50€ | 41. Chicken Vindaloo
chicken cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes. A famous Goan dish. |
| 42. Κοτόπουλο Κασμίρ
στήθος κοτόπουλου με αποξηραμένα φρούτα & ξηρούς καρπούς, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα κάσιους | 13€ | 42. Chicken Kashmir
chicken breast with dried fruit and nuts, cooked in a rich cashews sauce |
| 43. Κοτόπουλο με κάρυ
παραδοσιακό Ινδικό κοτόπουλο με κάρυ | 12,50€ | 43. Chicken Curry
traditional Indian chicken with curry |
| 44. Κοτόπουλο Τζαλφρέζι
κομμάτια κοτόπουλο με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια, πιπεριά & διάφορα μπαχαρικά | 12,50€ | 44. Chicken Jalfrezi
chicken pieces with tomato sauce, onions, peppers and various spices |

Αρνί - Lamb

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 45. Αρνί Ρογκαντζός
κομμάτια αρνί μαγειρεμένο σε καυτερό
κόκκινο κάρυ Goan | 13,50€ | 45. Lamb Roganjosh
lamb cubes cooked in spicy red Goan
curry |
| 46. Τάουα Γκόστ
τρυφερό αρνί μαγειρεμένο σε ρηχό
ταψί με σάλτσα ντομάτας, κρεμμυδιού,
τζίντζερ και σκόρδου, σερβιρισμένο σε
ινδικό παραδοσιακό σκεύος τάουα | 13,50€ | 46. Tawa Gosht
tender lamb cooked on tawa with
tomato, onion, ginger and garlic sauce,
served on an indian tawa |
| 47. Αρνί Σααγκ
αρνίσιο κρέας με σπανάκι μαγειρεμένο
σε ένα σπέσιαλ μίγμα κάρυ | 13,50€ | 47. Saag Mutton
mutton with spinach cooked in a special
curry sauce |
| 48. Αρνί Καντάχι
αρνί τίκκα μαγειρεμένο με τζίντζερ,
κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και ντομάτες,
σε βαθύ τηγάνι | 13,50€ | 48. Arvi Kadahi
lamb tikka cooked with ginger, onion,
green pepper and tomatoes, in a deep
pan |
| 49. Αρνί Βινταλού
αρνί μαγειρεμένο σε μια σάλτσα Βινταλού
που αποτελείται από καυτερά μπαχαρικά
και πατάτες Φημισμένο πιάτο της Γκόα. | 13,50€ | 49. Lamb Vindaloo
lamb cooked in a series of hot spices
that create the Vindaloo sauce and
potatoes A famous Goan dish. |
| 50. Αρνί Σατζεχάνι
τρυφερό αρνί μαγειρεμένο σε μια
πλούσια κρεμώδη σάλτσα από
αποξηραμένα φρούτα και κάρυ | 13,50€ | 50. Lamb Shahjehani
tender lamb cubes cooked in a rich
creamy sauce of dried fruit and curry |
| 51. Αρνί Μπούνα
αρνί χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο σε
καφέ κρεμμύδια, μπαχαρικά & ντομάτες | 13,50€ | 51. Lamb Bhuna
boneless lamb cooked in brown onions,
spices and tomatoes |
| 52. Αρνί Κόρμα
αρνί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα
από αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς
καρπούς και κάσιους | 14€ | 52. Lamb Korma
lamb cooked in a thick creamy sauce of
dried fruit, nuts and cashews |

Θαλασσινά - Seafood

53. Γαρίδες κάρυ γαρίδες μαγειρεμένες με κάρυ	13,50€	53. Shrimp Curry traditional Indian recipe of shrimp curry
54. Γαρίδες Τζαλφρέζι γαρίδες με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια, πιπεριές και μπαχαρικά	13,50€	54. Shrimp Jalfrezi shrimp with tomato sauce, onions, peppers and spices
55. Γαρίδες Βινταλού γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από καυτερά μπαχαρικά και πατάτες	13,50€	55. Shrimp Vindaloo shrimp cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes
56. Γαρίδες Μασάλα σάλτσα από γαρίδες με ψιλοκομμένα κρεμμύδια και ντομάτες	13,50€	56. Shrimp Masala shrimp sauce with chopped onions and tomatoes
57. Μπακαλιάρος με Κάρυ ψητά κομμάτια μπακαλιάρου με κάρυ	11€	57. Codfish Curry grilled pieces of codfish with curry

Ρύζι - Rice

58. Ρύζι αρωματικό βρασμένο ρύζι μπασμάτι	3,50€	58. Boiled rice aromatic boiled basmati rice
59. Πιλάο Ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο	4,70€	59. Pulao Basmati rice cooked with saffron & butter
60. Ναβρατάν Μπιριάνι ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι	7,50€	60. Navratan Biryani basmati rice cooked with fresh vegetables, spices and yoghurt
61. Ζάρντα Πιλάο ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα	9€	61. Zarda Pulao basmati rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruit
62. Γκούτσι Πιλάο ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά	7,50€	62. Gucchi Pulao basmati rice cooked with mushrooms and spices
63. Κοτόπουλο Μπιριάνι κοτόπουλο μαριναρισμένο, μαγειρεμένο με μπαχαρικά και σαφράν και ρύζι μπασμάτι	11,50€	63. Chicken Biryani chicken marinated and cooked with spices and saffron and basmati rice
64. Αρνί Μπιριάνι αρνί, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά & βότανα στον ατμό με ρύζι μπασμάτι και σαφράν	12,50€	64. Lamb Biryani lamb, yoghurt, ground spices and herbs steamed with basmati rice and saffron
65. Γαρίδες Μπιριάνι γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ μπαχαρικά και βότανα και στον ατμό με ρύζι μπασμάτι	13€	65. Shrimp Biryani shrimp cooked with special exotic spices & herbs, steamed with basmati rice

*γαρίδες & ψάρι κατεψυγμένα, shrimp & fish frozen

Πιάτα για Χορτοφάγους - Vegeterian dishes

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 66. Ρεσμι Πανίρ
φέτες σπιτικού τυριού, ντομάτα,
κοκκινοπίπερο, κρεμμύδι, ψημένο σε
ελαφριά σάλτσα μπαχαρικών | 9,50€ | 66. Reshmi Paneer
slices of homemade cheese, tomato,
red pepper, onion, cooked in a mildly
spicy sauce |
| 67. Ματάρ Πανίρ
φρέσκος αρακάς και σπιτικό τυρί
μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα κάρυ | 9€ | 67. Mattar Paneer
fresh peas and homemade cheese
cooked in a spicy curry sauce |
| 68. Σάαγκ Πανίρ
φρέσκο σπανάκι & σπιτικό τυρί
σοταρισμένα σε ήπια μπαχαρικά | 9,50€ | 68. Saag Paneer
fresh spinach & homemade cheese
sautéed in mild spices |
| 69. Μπίντι Μασάλα
μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα
μασάλα με κρεμμύδια και ντομάτες | 9€ | 69. Bhindy Masala
okra cooked in masala sauce with
onions and tomatoes |
| 70. Τζίρα Αλού
πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια
ντομάτες και ινδικά μπαχαρικά | 7€ | 70. Jeera Aloo
potatoes with cumin, onions, tomatoes
and Indian spices |
| 71. Αλού Γκόμπι
κουνουπίδι και πατάτες, κομμένα σε
κύβους, σωταρισμένες σε σπόρους από
κύμινο και μπαχαρικά | 8,50€ | 71. Aloo Gobi
cauliflower and potatoes, diced,
sautéed in cumin seeds and spices |
| 72. Τσάνα Μασάλα
ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι,
τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, ντομάτα
και μπαχαρικά | 8€ | 72. Channa Masala
chickpeas cooked with onion, ginger,
garlic, tomato and spices |
| 73. Λαχανικά με Κάρυ
ποικιλία λαχανικών μαγειρεμένα σε
πικάντικη σάλτσα κρεμμυδιού | 8€ | 73. Mix Vegetable Curry
garden mix vegetable cooked in a
spicy onion sauce |
| 74. Νταλ Μάκνι
μαύρες φακές που έχουν βράσει σε
πολύ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με
κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο
και ντομάτες | 9€ | 74. Dal Makhni
black lentils cooked over a very low
heat, mixed with onion, ginger, garlic
and tomatoes |
| 75. Νταλ Τάρκα
κρεμώδεις κίτρινες φακές
με αρωματικά μπαχαρικά | 7,50€ | 75. Dal Tarka
creamy yellow lentils
with aromatic spices |

*μπάμιες & ανάμεικτα λαχανικά κατεψυγμένα, okra & mixed vegetables frozen

Κρασιά - Wines

Λευκό Κρασί

White Wine

76. Λευκό κρασί Indigo 1lt.	14€	76. White wine Indigo 1lt.
77. Λευκό κρασί Indigo ποτήρι.	3,50€	77. White wine Indigo glass
78. Κτήμα Χατζημιχάλη Λευκός πολυποκιλιακός 750ml.	41€	78. Ktima Chatzimichali White Polipikiliakos 750ml.
79. Παράγκα (κυρ Γιάννη) 750ml.	40€	79. Paranga (kir Yianni) 750ml.
80. Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης 750ml.	45€	80. Magiko Vouno Nikos Lazaridis 750ml.

Κόκκινο Κρασί

Red Wine

81. Κόκκινο κρασί Indigo 1lt.	14€	81. Red wine Indigo 1lt.
82. Κόκκινο κρασί Indigo ποτήρι.	3,50€	82. Red wine Indigo glass
83. Κτήμα Χατζημιχάλη Κόκκινος πολυποκιλιακός 750ml.	43€	83. Ktima Chatzimichali Red Polipikiliakos 750ml.
84. Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης 750ml.	80€	84. Magiko Vouno Nikos Lazaridis 750ml.

Ροζέ Κρασί

Rose Wine

85. Ροζέ κρασί Indigo 1lt.	14€	85. Rose wine Indigo 1lt.
86. Ροζέ κρασί Indigo ποτήρι.	3,50€	86. Rose wine Indigo glass
87. Κτήμα Χατζημιχάλη Ροζέ πολυποκιλιακός 750ml.	41€	87. Ktima Chatzimichali Rose Polipikiliakos 750ml.
88. Ακακίες (κυρ Γιάννη) 750ml.	40€	88. Akakies (kir Yianni) 750ml.
89. Βίβλια Χώρα 750ml.	39€	89. Vivlia Chora 750ml.

Μπύρες - Beers

90. Μύθος draft ποτήρι 330ml.	4€	90. Mythos draft ποτήρι 330ml.
91. Μύθος draft μεγάλη 500ml.	7€	91. Mythos draft large 500ml.
92. Heineken 500ml.	5,50€	92. Heineken 500ml.
93. Ινδική μπίρα Cobra 330ml.	6€	93. Indian Beer Cobra 330ml.
94. Ινδική μπίρα Kingfisher 330ml.	6€	94. Indian Beer Kingfisher 330ml.

Αναψυκτικά - Soft drinks

96. Κόκα - κόλα 250ml.	3€	96. Coca - cola 250ml.
97. Σπράιτ	3€	97. Sprite 250ml.
98. Σόδα 250ml.	3€	98. Soda 250ml.
99. Ανθρακούχο νερό 250ml.	3€	99. Sparkling water 250ml.
100. Πορτοκαλάδα 250ml.	3€	100. Orange 250ml.
101. Νερό 1 lt.	2€	101. Water 1 lt.

Παραδοσιακά - Traditional

Λάσι (κρύο ποτό με γιαούρτι)

Lassi (cold drink with yogurt)

102. Μάνγκο Λάσι	4€	102. Mango Lassi
103. Λάσι (γλυκό, αλμυρό)	3,50€	103. Lassi (sweet, salted)
104. Τσάι	3€	104. Tea

Ποτά - Drinks

106. Johnnie Walker red 60 ml.	7€	106. Johnnie Walker red 60 ml.
107. Johnnie Walker black label 50 ml.	9€	107. Johnnie Walker black label 50 ml.
108. Chivas 50 ml.	9€	108. Chivas 50 ml.
109. Vodka 60 ml.	7€	109. Vodka 60 ml.
110. Gin 60 ml.	7€	110. Gin 60 ml.

Επιδόρπια - Desserts

111. Γκουλάπ Τζαμούν παραδοσιακό ινδικό γλυκό από γάλα, με καραμέλα και σιρόπι, τηγανισμένο στο παραδοσιακό ινδικό βούτυρο γκι	2,50€	111. Gulab Jamun traditional indian sweet made of milk, with caramel and syrup, fried in traditional indian ghee butter
112. Εξωτικό Κούλφι ινδικό παγωτό από γάλα, σαφράν, αμύγδαλα και ξηρούς καρπούς	5€	112. Exotic Kulfi Indian ice cream made from milk, saffron, almonds and nuts
113. Χορτοφαγικό επιδόρπιο δεν περιέχεται κανένα γαλακτομικό προϊόν	5€	113. Vegan Dessert does not contain any dairy products