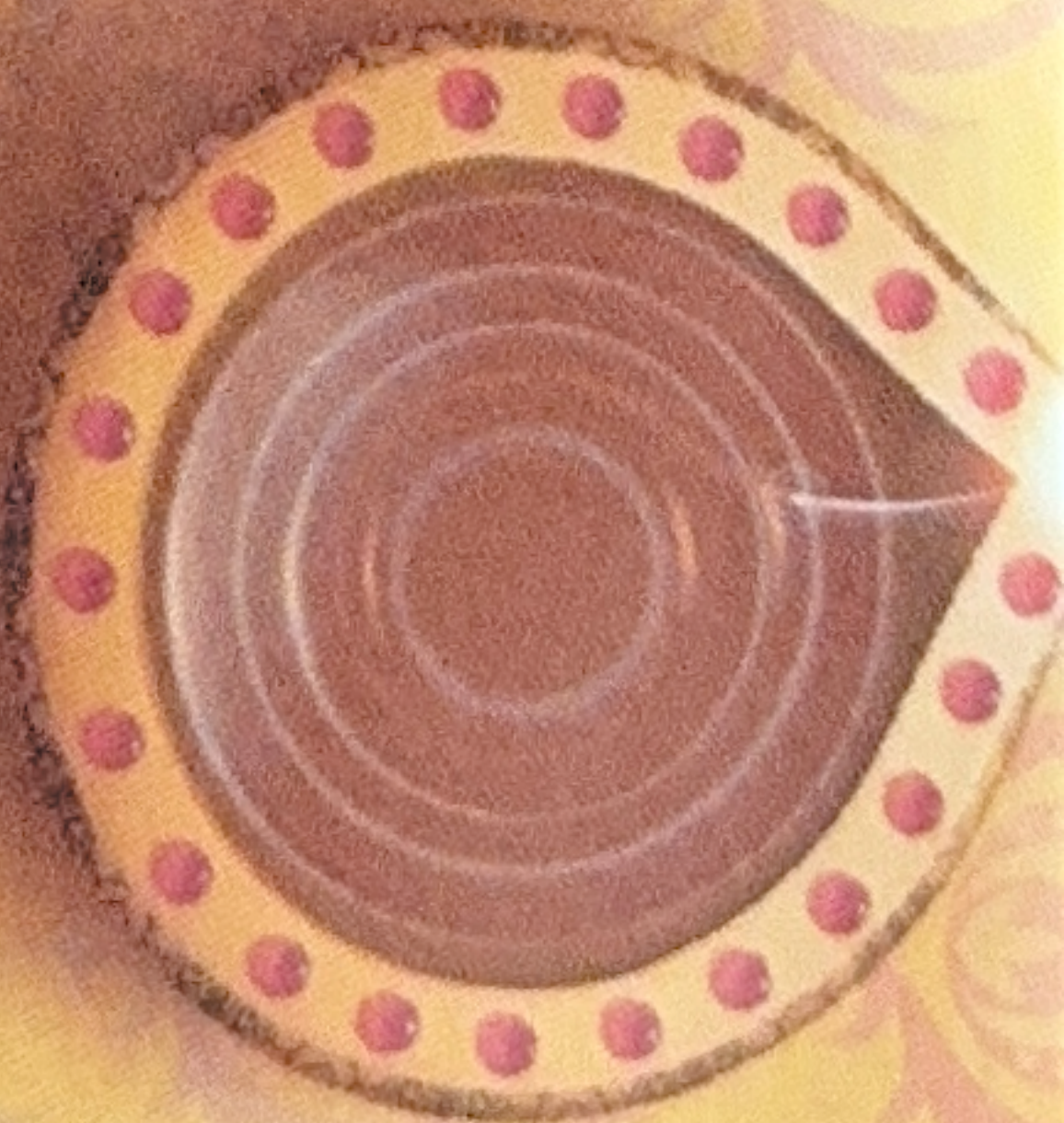


inदीan टपाइने



inदी-go
delivery



Κωνσταντινουπόλεως 15 & Σ.Λαζαρίδη, Γλυφάδα

Konstantinoupoleos 15 & S.Lazaridi, Glyfada

210 - 9680643

www.indi-go.gr

Ορεκτικά - Appetizers

1. Σαμόσα Λαχανικών 3 τμχ 5,00 €
γευστική ζύμη με ελαφρά πικάντικα λαχανικά
Vegetable Samosa 3 pcs - tasty dough filled with lightly spiced vegetables
2. Μπάτζι κρεμμυδιών 6 τμχ..... 6,00 €
φέτες κρεμμυδιού τηγανισμένες σε ρεβυθάλευρο με εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά
Onion Bhaji 6 pcs - onion slices deep fried in chickpea flour batter with exotic fresh spices
3. Κοτόπουλο Πακόρα 7,50 €
τηγανιτά ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο, μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό μίγμα μπαχαρικών και παναρισμένα με ρεβυθάλευρο
Chicken Pakora - juicy deep fried pieces of chicken, marinated in a excellent mix of spices, dipped in chickpea batter
4. Σπρινγκ ρολς Λαχανικών 6,00 €
Τραγανά ρολά από λεπτή κρούστα με πολύχρωμες πιπεριές, καρότο & λάχανο
Vegetable spring rolls - Crispy thin crust rolls with peppers, carrot & cabbage
5. Σπρινγκ ρολς Κοτόπουλο 7,00 €
Τραγανά ρολά από λεπτή κρούστα με κοτόπουλο
Chicken spring rolls - Crispy thin crust rolls with chicken

Ταντούρ - Tandoor

6. Ανάμεικτο πιάτο 15,00 €
κοτόπουλο Τίκα, κοτόπουλο Μαλάι Τίκα, αρνίσιο Σικ Κεμπάπ
Mixed Platter - chicken Tikka, chicken Malai Tikka, mutton Seekh Kebab
7. Κοτόπουλο Τίκα 11,50 €
μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε πικάντικη σάλτσα γιαουρτιού, ψημένα σε ταντούρ
Chicken Tikka - small pieces of chicken marinated in spicy yoghurt sauce, baked in tandoor
8. Κοτόπουλο Ταντούρ 11,50 €
τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε αρωματικά μπαχαρικά & γιαούρτι, ψημένο σε ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο)
Chicken Tandoor - tender chicken marinated in aromatic spices & yoghurt, baked in tandoor (including the bone)
9. Αρνίσιο Σικ Κεμπάπ 11,50 €
ρολά από αρνίσιο κιμά με μπαχαρικά, ψημένα στο ταντούρ
Mutton Seekh kebab - minced lamb rolls with spices, roasted in tandoor
10. Μπακαλιάρος Τίκα 12,00 €
κομμάτια μπακαλιάρου μαριναρισμένα με εξωτικά μπαχαρικά και σαφράν
Codfish Tikka - pieces of codfish marinated with exotic spices and saffron

Σαλάτες - Salads

11. Σαλάτα του Κήπου 6,50 €
δροσερή σαλάτα με αγγούρι, μαρούλι, ντομάτες, ρότι και τσατ μασάλα
Garden Fresh Salad - Fresh salad with cucumber, lettuce, tomatoes, roti and chat masala
12. Σαλάτα Indigo 8,50 €
ψιλοκομμένο φιλέτο κοτόπουλο, μαριναρισμένο σε μπαχαρικά, μαρούλι, κρεμμύδι αγγούρι, σπιτικό τυρί, πιπεριά και τοματίνια τσέρι
Indigo Salad - chopped chicken fillet, marinated in spices, lettuce, onion, cucumber, homemade cheese, pepper and cherry tomatoes
14. Ραίτα 6,00 €
σαλάτα με γιαούρτι, φρέσκα μυρωδικά, ντομάτα, κρεμμύδι και αγγούρι
Raita - salad with yoghurt, fresh herbs, tomato, onion and cucumber

Πίτες - Naan

15. **Ναν**2,20 €
παραδοσιακή Ινδική πίτα σε ταντούρ
Naan - traditional bread baked in tandoor
16. **Ναν με κιμά**4,40 €
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο αρνίσιο κιμά
Keema Naan - traditional pie filled with slightly spicy minced lamb
17. **Καντχάρι Ναν**3,90 €
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα
Khadhari Naan - traditional pie filled with dried fruit
18. **Κούλτσα Σκόρδου**3,30 €
παραδοσιακή πίτα με σκόρδο
Garlic Kulcha - traditional garlic bread
19. **Κούλτσα Κρεμμυδιού**3,30 €
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με κρεμμύδια
Onion Kulcha - traditional bread filled with onions
20. **Αλού Παράθα**3,30 €
παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και φρέσκα βότανα
Aloo Paratha - traditional bread stuffed with potatoes and fresh herbs
21. **Ταντούρ Ρότι**.....2,00 €
παραδοσιακό ψωμί ολικής αλέσεως ψημένο σε ταντούρ
Tandoor Roti - traditional whole wheat bread baked in tandoor

Κοτόπουλο - Chicken

22. **Κοτόπουλο Τίκα Μασάλα** 11,50 €
κοτόπουλο τίκα μαριναρισμένο & μαγειρεμένο σε μίγμα μπαχαρικών (μασάλα),
πικάντικα κρεμμύδια & κόκκινη σάλτσα ντομάτας
Chicken Tikka Masala - chicken tikka marinated & cooked in spice mix
(masala), spicy onions & red tomato sauce
23. **Κοτόπουλο Μάκνι**..... 11,50 €
κομμ. κοτόπουλου τίκα μαγειρεμένα σε απαλή σάλτσα ντομάτας με βούτυρο
κοτόπουλου & κρέμα γάλακτος στο τέλος
Chicken Makhni - chicken tikka pieces cooked in a mild tomato sauce using
chicken butter and cream at the end
24. **Κοτόπουλο Μουγκλάι Κόρμα** 12,00 €
στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, απο-
ξηραμένα φρούτα και κάσιους
Chicken Mughal Korma - chicken breast cooked in a thick creamy sauce of
dry fruit, nuts & cashews
25. **Κοτόπουλο Τίκα Καντάχι** 11,50 €
κοτόπουλο τίκα μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά
και ντομάτες σε βαθύ τηγάνι
Chicken Tikka Kadahi - chicken tikka cooked with ginger, onion, green
pepper and tomatoes in a deep pan
26. **Κοτόπουλο Μαντράς**..... 11,50 €
κοτόπουλο μαγειρεμένο στην πασί-γνωστη σάλτσα Μαντράς που αποτε-λείται από
μπαχαρικά, ντομάτα και καρύδα
Chicken Madras - chicken cooked in the famous Madras sauce consisting of
spices, tomato and coconut

Πακέτο Προσφορά - Combo Offer

Διαλέξτε οποιοδήποτε πιάτο κοτόπουλο ή αρνί
με ρύζι Μπασμάτι και ένα ναν

Choose any chicken or lamb dish with bold rice
Basmati and a naan

14,50 €

27. Κοτόπουλο Βινταλού 11,50 €

κοτόπουλο μαγειρεμένο σε σάλτσα Vindaloo που αποτελείται από μια σειρά καυτερά μπαχαρικά και πατάτες. Φημισμένο πιάτο της Γκόα.

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

28. Κοτόπουλο με κάρυ 11,50 €

παραδοσιακό Ινδικό κοτόπουλο με κάρυ

Chicken Curry - traditional Indian chicken with curry

29. Κοτόπουλο Τζαλφρέζι 11,50 €

κομμάτια κοτόπουλο με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδια, πιπεριά & διάφορα μπαχαρικά

Chicken Jalfrezi - chicken pieces with tomato sauce, onions, peppers and various spices

Αρνί - Lamb

30. Αρνί Ρογκαντζός 12,50 €

κομμάτια αρνί μαγειρεμένο σε καυτερό κόκκινο κάρυ Goan

Lamb Roganjosh - lamb cubes cooked in spicy red Goan curry

31. Τάουα Γκόστ 12,50 €

τρυφερό αρνί μαγειρεμένο σε ρηχό ταψί με σάλτσα ντομάτας, κρεμμυδιού, τζίντζερ και σκόρδου, σερβιρισμένο σε ινδικό παραδοσιακό σκεύος τάουα

Tawa Gosht - tender lamb cooked on tawa with tomato, onion, ginger and garlic sauce, served on an indian tawa

32. Αρνί Καντάχι 12,50 €

αρνί τίκα μαγειρεμένο με τζίντζερ, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και ντομάτες, σε βαθύ τηγάνι

Lamb Kadahi - lamb tikka cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes, in a deep pan

33. Αρνί Βινταλού 12,50 €

αρνί μαγειρεμένο σε μια σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από καυτερά μπαχαρικά και πατάτες Φημισμένο πιάτο της Γκόα.

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

34. Αρνί Μπούνα 12,50 €

αρνί χωρίς κόκκαλο μαγειρεμένο σε καφέ κρεμμύδια, μπαχαρικά & ντομάτες

Lamb Bhuna - boneless lamb cooked in brown onions, spices and tomatoes

Θαλασσινά - Seafood

35. Γαρίδες κάρυ 12,50 €

γαρίδες μαγειρεμένες με κάρυ

Shrimp Curry - traditional Indian recipe of shrimp curry

36. Γαρίδες Τζαλφρέζι 12,50 €

γαρίδες με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια, πιπεριές και μπαχαρικά

Shrimp Jalfrezi - shrimp with tomato sauce, onions, peppers and spices

37. Γαρίδες Βινταλού 12,50 €

γαρίδες μαγειρεμένες σε σάλτσα Βινταλού που αποτελείται από καυτερά μπαχαρικά και πατάτες

Shrimp Vindaloo - shrimp cooked in a series of hot spices that create the Vindaloo sauce and potatoes

38. Γαρίδες Μασάλα 12,50 €

σάλτσα από γαρίδες με ψιλοκομμένα κρεμμύδια και ντομάτες

Shrimp Masala - shrimp sauce with chopped onions and tomatoes

39. Μπακαλιάρος με Κάρυ 10,50 €

ψητά κομμάτια μπακαλιάρου με κάρυ

Codfish Curry - grilled pieces of codfish with curry

Ρύζι - Rice

40. Ρύζι..... 3,30 €

αρωματικό βρασμένο ρύζι μπασμάτι

Boiled rice - aromatic boiled basmati rice

41. Πιλάο 4,40 €

Ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο

Pulao - Basmati rice cooked with saffron & butter

42. Ναβρατάν Μπιριάνι 7,00 €

ρύζι μπασμάτι μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι

Navratan Biryani - basmati rice cooked with fresh vegetables, spices & yoghurt

43. Κοτόπουλο Μπιριάνι 10,50 €

κοτόπουλο μαριναρισμένο, μαγειρεμένο με μπαχαρικά, σαφράν και ρύζι μπασμάτι

Chicken Biryani - chicken marinated and cooked with spices and saffron and basmati rice

44. Αρνί Μπιριάνι 12,00 €

αρνί, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά, βότανα στον ατμό με ρύζι μπασμάτι & σαφράν

Lamb Biryani - lamb, yoghurt, ground spices and herbs steamed with basmati rice and saffron

Πιάτα για Χορτοφάγους - Vegeterian dishes

45. Σάαγκ Πανίρ 8,50 €

φρέσκο σπανάκι & σπιτικό τυρί σοταρισμένα σε ήπια μπαχαρικά

Saag Paneer - fresh spinach & homemade cheese sautéed in mild spices

46. Μπίντι Μασάλα 8,50 €

μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα μασάλα με κρεμμύδια και ντομάτες

Bhindy Masala - okra cooked in masala sauce with onions and tomatoes

47. Τζίρα Αλού 7,00 €

πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια ντομάτες και ινδικά μπαχαρικά

Jeera Aloo - potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian spices

48. Αλού Γκόμπι 8,50 €

κουνουπίδι και πατάτες, κομμένα σε κύβους, σωταρισμένες σε σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά

Aloo Gobi - cauliflower and potatoes, diced, sautéed in cumin seeds and spices

49. Τσάνα Μασάλα 7,00 €

ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, ντομάτα και μπαχαρικά

Channa Masala - chickpeas cooked with onion, ginger, garlic, tomato & spices

50. Νταλ Μάκνι 8,50 €

μαύρες φακές που έχουν βράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και ντομάτες

Dal Makhni - black lentils cooked over a very low heat, mixed with onion, ginger, garlic and tomatoes

51. Νταλ Τάρκα 7,00 €

κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά

Dal Tarka - creamy yellow lentils with aromatic spices

Ρωτήστε μας για τα υπόλοιπα πιάτα μας καθώς και για τα κρασιά,
tis μπύρες και τα αναψυκτικά μας.

Ask us about our additional dishes as well as our wine list, beers and soft drinks

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις (ΦΠΑ και δημοτικός φόρος 0,5%). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

Prices include all taxes (VAT and municipal tax 0.5%). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Shahid Ahmed
In case of market inspection: Shahid Ahmed