



Rahi

INΔIKH KOYZINA

MENU

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο)  
*Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received (Receipt or Invoice)*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σαμπίρ Μοχάμαντ  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
*Prices include all taxes*  
Φ.Π.Α. 13%, 24% - Δημοτικά Τέλη 0.5%

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.  
*The restaurant is obliged to dispose complain forms.*



## ΖΕΣΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## HOT & COLD APPETIZERS

- |   |              |  |
|---|--------------|--|
| <b>1. ΣΑΜΟΣΑ</b><br>Γευστική ζύμη, γεμιστή με ελαφρά<br>πικάντικα λαχανικά  | <b>4,00€</b> | <b>1. SAMOSA</b><br>Savoury pastry fried with lightly<br>spiced vegetables   |
| <b>2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΚΟΡΑ</b><br>Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλου μαναρισμένα<br>σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών,<br>βουτηγμένο σε ζύμη από ρεβίθια | <b>4,20€</b> | <b>2. CHICKEN PAKORA</b><br>Succulent chicken marinated in an exquisite<br>blend of spices dipped in lentil batter<br>and deep-fried |
| <b>3. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΠΑΚΟΡΑ</b><br>Ανάμικτα φρέσκα τηγανισμένα λαχανικά,<br>βουτηγμένα σε ζύμη από ρεβίθια  | <b>4,00€</b> | <b>3. SABZI PAKORA</b><br>Assorted fresh vegetables dipped<br>in lentil batter and fried   |
| <b>4. ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΑΚΟΡΑ</b><br>Καυτερές πιπεριές σοταρισμένες<br>με γλυκόξινο τουρσί ταμαρίνδ   | <b>3,00€</b> | <b>4. MIRCH PAKORA</b><br>Chilli Fritters served with sweet and sour<br>tamarind chutney   |
| <b>5. ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</b><br>Φέτες κρεμμυδιών ανακατεμένες με ζύμη από<br>αλεύρι ρεβιθιού και εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά                       | <b>4,00€</b> | <b>5. ONION BHAGEE</b><br>Sliced onion mixed with sort of batter of gram<br>flour and exotic fresh spices then fried in oil          |
| <b>6. ΠΑΠΑΔΑΜΣ</b>  | <b>1,00€</b> | <b>6. PAPADAMS</b>   |
| <b>7. ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ</b><br>Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες   | <b>3,00€</b> | <b>7. FRENCH FRIES</b><br>Fresh sliced fried potatoes  |





## ΣΑΛΑΤΕΣ

## SALADS

### 8. ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΑΤΑ 4,00€

Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα

### 8. FRESH SALAD

Lettuce, tomato, cucumber, onion, feta cheese

### 9. ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 3,00€

Τεμαχισμένα κομμάτια από μανιτάρι, κρεμμύδι, σπανάκι, ντοματίνια και παρθένο ελαιόλαδο

### 9. MUSHROOM SALAD

Chopped mushroom, onion, spinach, mini tomato and virgin olive oil

### 10. ΣΑΛΑΤΑ ΤΙΚΚΑ 6,00€

Κομματάκια τίκκα κοτόπουλο με κρεμμύδι, αγγούρι και γλυκόξινη σάλτσα

### 10. TIKKA SALAD

Chopped tikka chicken with onion, cucumber and sweet and sour sauce

### 11. DAHI PAPRI CHAT 6,00€

Τηγανιτό, χοντρό, φύλλο, με ψιλοκομμένο αγγούρι, κρεμμύδι, ντομάτα και σάλτσα (σως) γιαουρτιού με μάνγκο, δυόσμο, μπαχαρικά και χυμό φρέσκου λεμονιού

### 11. DAHI PAPRI CHAT

Τηγανιτό, χοντρό, φύλλο, με ψιλοκομμένο αγγούρι, κρεμμύδι, ντομάτα και σάλτσα (σως) γιαουρτιού με μάνγκο, δυόσμο, μπαχαρικά και χυμό φρέσκου λεμονιού



## ΣΟΥΠΕΣ

## SOUPS

### 11. ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ 5,00€

Σούπα με κοτόπουλο και μπαχαρικά

### 11. CHICKEN SOUP

Chicken soup with Garam Madala

### 12. ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΟΥΠΑ 5,00€

Μανιταρόσουπα με Μασάλα

### 12. MUSHROOM SOUP

Mushroom soup with Masala

### 13. ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 5,00€

Σούπα με λαχανικά και Μασάλα

### 13. VEGETABLES SOUP

Vegetables soup with Masala





**ΙΝΔΙΚΟ ΨΩΜΙ ΨΗΜΕΝΟ  
ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ "ΤΑΝΤΟΥΡΙ" NAAN**

**A LIGHT BREAD BAKED  
IN "TANTOORI" NAAN**

<b>60. ROTI</b>	<b>1,00€</b>	<b>60. ROTI</b>
<b>61. NAAN</b>	<b>1,50€</b>	<b>61. NAAN</b>
<b>62. KIMA NAAN</b> Ψωμί ελαφρά πικάντικο με γέμιση κιμά κατσικιού	<b>3,00€</b>	<b>62. KEEMA NAAN</b> <i>Bread stuffed with lightly spiced minced goat meat</i>
<b>63. ΣΚΟΡΔΑΤΟ NAAN</b> Ψωμί γεμιστό με σοταρισμένο σκόρδο ελαφρά πικάντικο	<b>2,00€</b>	<b>63. GARLIC NAAN</b> <i>Bread stuffed with sautéed mildly spiced garlic</i>
<b>64. ΚΡΕΜΜΥΔΙ NAAN</b> Κρεμμύδι γεμιστό με σοταρισμένα και όχι καυτερά κρεμμύδια	<b>2,00€</b>	<b>64. ONION NAAN</b> <i>Bread stuffed with sautéed mild onions</i>
<b>65. ΤΑΝΤΟΥΡΙ ΠΑΡΑΘΑ</b> Ψωμί σφολιάτας με βούτυρο	<b>2,00€</b>	<b>65. TANTOORI PARATHA</b> <i>A flaky layered buttered bread</i>
<b>66. ΠΑΤΑΤΑ NAAN</b> Ψωμί γεμιστό με πατάτα και φρέσκα βότανα	<b>3,00€</b>	<b>66. NAAN ALOO</b> <i>Bread stuffed with potatoes and herbs</i>
<b>67. ΠΕΣΟΥΑΡΙ</b> Ένα ελαφρύ ψωμί γεμιστό, με ξηρά φρούτα, καρύδα και σαφράν	<b>3,50€</b>	<b>67. PESOUARI</b> <i>A light bread stuffed with dried fruits, coconut and saffron</i>
<b>68. NAAN ME TYPI</b> Ψωμί γεμιστό με τυρί	<b>3,00€</b>	<b>68. NAAN WITH CHEESE</b> <i>Bread stuffed with cheese</i>





## ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ

## VEGETARIAN SPECIALTIES

### 50. ΜΠΑΜΙΕΣ ΜΑΣΑΛΑ 5,60€

Τρυφερές μπάμιες σοταρισμένες σε κρεμμύδι, με χορταρικά και φύλλα κόλιανδρου

### 50. BHINDI MASALA

Tender lady finger sautéed with onion, herbs and coriander leaves

### 51. ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ 6,00€

Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σοταρισμένα σε κύβους από κόλιανδρο

### 51. ALOO GOBI

Cauliflower and diced potatoes sautéed with cumin seeds

### 52. ΣΑΑΓ ΠΑΝΕΕΡ 6,00€

Φρέσκο σπανάκι και τυρί σοταρισμένα σε ελαφρά μπαχαρικά

### 52. SAAG PANEER

Fresh spinach and cheese sautéed with mild spices

### 53. ΜΑΤΤΑΡ ΠΑΝΕΕΡ 6,00€

Αρακάς με τυρί, μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα από κάρυ

### 53. MATTAR PANEER

Garden peas with cheese cooked in a piquant curry sauce

### 54. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΖΑΛΦΕΡΕΤΖΙ 6,00€

Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα σε ελαφρά μπαχαρικά και βότανα

### 54. VEGETABLE JALFEREZI

Fresh vegetables sautéed with mild spice and herbs

### 55. ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΚΑΡΥ 5,00€

Ανάμικτα λαχανικά με κάρυ και τσίλι

### 55. CURRY MIXED VEGETABLES

Mixed Vegetables with curry and chilli

### 56. ΧΟΡΤΑ 5,00€

Χόρτα (φύλλα σπανάκι ή άλλα διαθέσιμα με μπαχαρικά) μαγειρεμένα με κάρυ και τσίλι Μασάλα

### 56. SAAG

(leaf-based dish made from spinach or other greens added with spices)  
Saag cooked with curry and chilli Masala

### 57. ΠΑΤΑΤΑ ΒΟΜΒΑΗΣ 5,00€

Κύβοι από πατάτες σοταρισμένοι με μουστάρδα, τομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, φύλλα κάρυ και ελαφρά μπαχαρικά

### 57. BOMBAY ALOO

Diced potatoes sautéed with mustard, tomato, onion, ginger, curry leaves and a touch of spices

### 57. ΚΟΡΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 5,00€

Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσιους

### 57. VEGETABLE KORMA

Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσιους







## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΡΥΖΙΟΥ

## RICE VARIETIES

- |   |               |   |
|---|---------------|---|
| <b>42. ΒΡΑΣΜΕΝΟ ΡΥΖΙ</b><br><i>Βρασμένο ρύζι 'Basmati'</i>  | <b>3,00€</b>  | <b>42. BOILED RICE</b><br><i>Boiled Basmati rice</i>  |
| <b>43. ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b><br><i>Ρύζι μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά &amp; γιαούρτι</i>   | <b>5,00€</b>  | <b>43. VEGETABLE RICE</b><br><i>Basmati rice cooked with garden vegetables, spices and yogurt</i>   |
| <b>44. ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΥΓΑ</b><br><i>'Basmati' ρύζι με τηγανητά αυγά</i>   | <b>5,00€</b>  | <b>44. RICE WITH FRIED EGGS</b><br><i>Basmati rice with fried eggs</i>  |
| <b>45. ΡΥΖΙ ΜΑΣΑΛΑ</b><br><i>'Basmati' ρύζι με Μασάλα κάρυ</i>  | <b>5,00€</b>  | <b>45. RICE WITH MASALA</b><br><i>Basmati rice with Masala</i>  |
| <b>46. ΡΥΖΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b><br><i>'Basmati' ρύζι με μανιτάρια και κάρυ</i>   | <b>5,00€</b>  | <b>46. MUSHROOM RICE</b><br><i>Basmati rice with mushroom</i>   |
| <b>47. BIRYANI ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b><br><i>Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γιαούρτι. Φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό, με ρύζι 'Basmati' &amp; σαφράν</i> | <b>6,20€</b>  | <b>47. CHICKEN BIRYANI</b><br><i>A princely moghulai specialty, tender mutton marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, steamed with Basmati rice and saffron</i> |
| <b>48. BIRYANI ΑΡΝΙ</b><br><i>Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Τρυφεροί κύβοι αρνιού μαριναρισμένα σε γιαούρτι. Φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό, με ρύζι 'Basmati' &amp; σαφράν</i>             | <b>9,00€</b>  | <b>48. MUTTON BIRYANI</b><br><i>A princely moghulai specialty, tender mutton marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, steamed with basmati rice and saffron</i>  |
| <b>49. BIRYANI ΓΑΡΙΔΕΣ</b><br><i>Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Τρυφερές γαρίδες μαριναρισμένες σε γιαούρτι. Φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό, με ρύζι 'Basmati' &amp; σαφράν</i>              | <b>10,00€</b> | <b>49. PRAWN BIRYANI</b><br><i>A princely moghulai specialty, tender prawn marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, steamed with basmati rice and saffron</i>    |





## ΟΣΠΡΙΑ

## DAALS (Legumes)

### 14. ΡΕΒΙΘΙΑ ΜΑΣΑΛΑ

**5,80€**

Ρεβίθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο, τομάτα & μπαχαρικά

### 14. CHANNA MASALA

Chick peas cooked with onion, ginger, garlic, tomato and spices

### 15. ΔΑΑΛ ΜΑΧΝΙ

**5,00€**

Μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο και τομάτα

### 15. DAAL MAKHNI

Black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes

### 16. ΔΑΑΛ ΦΑΒΑ

**5,00€**

Κρεμώδη φακές με αρωματικά μπαχαρικά

### 16. DAAL CHANA

Creamy lentils with aromatic spices

### 17. ΦΑΚΕΣ

**5,20**

Φακές με σίλι και κάρυ Μασάλα

### 17. DAAL MASH

Daal mash cooked with chilli & curry Masala







### TANTOYRI NAMOONE

Το "TADOOR", "προφέρεται "ταντούρ ή ταντούρι", είναι ένα φούρνος από πηλό στον οποίο υπάρχουν συνεχώς πυρακτωμένα κάρβουνα. Κρέατα, πουλερικά, ψάρια, γαρίδες, λαχανικά και κεμπάπ γίνονται μεγάλα σουβλάκια και ψήνονται στα κάρβουνα του φούρνου χωρίς ποτέ να το αγγίζουν. Τα ψωμιά της Βόρειας Ινδίας ψήνονται στον φούρνο ταντούρ χτυπώντας τα στην καυτή εσωτερική επιφάνεια του φούρνου.

### TANTOORI NAMOONE

A "Tandoor" is a clay oven in which charcoal is aglow at all times. Meats, Poultry, Fish, Prawns, Vegetables and Kebabs are stuck on a long skewer and grilled over charcoal, never actually touching the coal. North Indian breads are baked in the hot internal surface of the tandoor.

#### 69. ΜΑΛΑΪ ΤΙΚΚΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκια κρέμα γάλακτος, τριμένο σκόρδο, τζίντζερ, αμύγδαλο, κάσιους και μπαχαρικά

8,90€

#### 69. MALAI CHICKEN TIKKA

Φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκια κρέμα γάλακτος, τριμένο σκόρδο, τζίντζερ, αμύγδαλο, κάσιους και μπαχαρικά

#### 70. ΣΕΕΚ ΚΕΜΠΑΠ

Σουβλάκια από μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδι, σκόρδο με μπαχαρικά Μασάλα, σε φούρνο ταντούρ

7,00€

#### 70. SEEK KEBAB

Beef mince roll with onion, garlic chopped green chilli Masala spices, made in tandoor

#### 71. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕΕΚ ΚΕΜΠΑΠ

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, γεμιστό με ελαφρά μπαχαρικά

7,00€

#### 71. CHICKEN SEEKH KEBAB

Filet breast of chicken, stuffed with spices

#### 72. ΤΙΚΚΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Μπουκιές κοτόπουλου μαριναρισμένες σε μπαχαρικά Μασάλα με γιαούρτι

8,00€

#### 72. CHICKEN TIKKA

Chicken marinated in masala

#### 73. ΤΑΝΤΟΥΡΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γιαούρτι και μπαχαρικά, ψημένα στο φούρνο ταντούρι

8,00€

#### 73. CHICKEN TANTOORI

Tender chicken marinated in yogurt and spice

#### 74. ΚΑΥΤΟ ΠΙΑΤΟ ΚΕΜΠΑΠ

Κομμάτια αρνίσιου κρέατος, κοτόπουλου και κιμά

10,00€

#### 74. TANTOORI MIX PLATTER

Pieces of mutton meat, chicken and minced meat





## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

## CHICKEN SPECIALTIES

### 18. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΙΚΑ ΜΑΣΑΛΑ **8,50€**

Κομμάτια από κοτόπουλο μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα από κάρυ

### 18. CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken tikka cooked in piquant curry sauce

### 19. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΧΝΙ **8,90€**

Κύβοι κοτόπουλου μαγειρεμένα σε μία κρεμώδη σάλτσα από κάρυ, βούτυρο και τομάτα

### 19. CHICKEN MAKHNI

Chicken cooked in butter and tomato based creamy curry sauce

### 20. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΡΜΑ **8,90€**

Ένα πλούσιο γεύμα με κοτόπουλο μαγειρεμένο σε παραδοσιακή Μογγολική κουζίνα. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσσιους

### 20. CHICKEN KORMA

A rich chicken dish cooked in the tradition of Moghal cuisine. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσσιους

### 21. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΑΧΙ **8,00€**

Κοτόπουλο μαγειρεμένο με τζίντζερ, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι

### 21. CHICKEN KARAHNI

Chicken cooked with ginger, green pepper & tomatoes in a deep pan

### 22. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΝΔΡΑΣΙ **9,00€**

Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε πικάντικη σάλτσα με καρύδα

### 22. CHICKEN MADRASI

Chicken cooked in spicy gravy with coconut

### 23. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΝΔΑΛΟΥ **6,00€**

Ένα φημισμένο, καυτερό πιάτο της Γκόα με κοτόπουλο και πικάντικη σάλτσα τσίλι

### 23. CHICKEN VIDALOO

A famous fiery red Goan Chicken curry with hot chilli

### 24. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ **8,00€**

Κοτόπουλο με πολύ καυτερό τσίλι και κάρυ Μασάλα

### 24. CHICKEN CHILLI

Chicken cooked with hot chilli and curry Masala

### 25. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΑΡΥ **7,00€**

Κοτόπουλο με κρεμμύδια και κάρυ Μασάλα

### 25. CHICKEN CURRY

Chicken cooked with onion and curry Masala

### 26. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΖΑΛΦΕΡΕΖΙ **8,50€**

Κοτόπουλο με γιαούρτι και κάρυ Μασάλα

### 26. CHICKEN JALFEREZI

Chicken cooked with curry Masala and yogurt

### 32. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΚΓΑΝΤΖΟΣ **8,50€**

Κοτόπουλο μαγειρεμένο με καυτερό κάρυ Γκόα

### 32. CHICKEN ROGONJOSH

Diced chicken cooked in spicy red Goa curry



## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ

## BEEF SPECIALTIES

- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b>27. ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΡΥ</b><br>Μοσχάρι με τσίλι & κάρυ Μασάλα  | <b>7,00€</b> | <b>27. BEEF CURRY</b><br>Beef cooked with Curry & chilli  |
| <b>28. ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΦΑΒΑ</b><br>Μοσχάρι με φάβα, τσίλι και κάρυ Μασάλα   | <b>7,00€</b> | <b>28. BEEF DAAL</b><br>Beef cooked in Daal with curry & chilli   |
| <b>29. ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΧΟΡΤΑ</b><br>Μοσχάρι με χόρτα (φύλλα σπανάκι ή άλλα διαθέσιμα με μπαχαρικά) τσίλι & κάρυ Μασάλα  | <b>7,00€</b> | <b>29. BEEF SAAG</b><br>(leaf-based dish made from spinach or other greens added with spices) Beef cooked in saag with curry Masala and chilli  |
| <b>30. ΜΟΣΧΑΡΙ ΒΙΝΤΑΛΟΥ</b><br>Μοσχάρι με πολύ καυτερή πιπεριά & κάρυ Μασάλα   | <b>8,00€</b> | <b>30. BEEF VIDALOO</b><br>Beef cooked with very hot chilli and curry Masala  |
| <b>31. ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΑΔΡΑΣΙ</b><br>Μοσχάρι μαγειρεμένο σε πικάντικη σάλτσα με καρύδα  | <b>9,00€</b> | <b>31. BEEF MADRASI</b><br>Beef cooked in spicy gravy with coconut  |
| <b>32. ΚΙΜΑΣ ΜΕ ΑΡΑΚΑ</b><br>Κιμάς από μοσχάρι μαγειρεμένος με μπιζέλια και με μία λεπτή γεύση από χορταρικά   | <b>7,00€</b> | <b>34. KEEMA MATTAR</b><br>Minced beef cooked with garden peas, delicately flavored with herbs  |
| <b>57. ΚΟΡΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙ</b><br>Ένα πλούσιο γεύμα με κρέας από μοσχάρι μαγειρεμένο σε παραδοσιακή Μογγολική κουζίνα. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα | <b>9,50€</b> | <b>57. BEEF KORMA</b><br>A rich beef dish cooked in the tradition of Moghal cuisine. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσσιους |
| <b>26. ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΖΑΛΦΕΡΕΖΙ</b><br>Μοσχάρι με γιαούρτι και κάρυ Μασάλα   | <b>9,00€</b> | <b>26. BEEF JALFEREZI</b><br>Beef cooked with curry Masala and yogurt   |
| <b>32. ΜΟΣΧΑΡΙ ΡΟΚΓΑΝΤΖΟΣ</b><br>Μοσχάρι μαγειρεμένο με καυτερό κάρυ Γκόα  | <b>9,50€</b> | <b>32. BEEF ROGONJOSH</b><br>Diced beef cooked in spicy red Goa curry   |





## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΑΡΝΙ

## MUTTON SPECIALTIES

### 32. ΑΡΝΙ ΡΟΚΓΑΝΤΖΟΣ 9,50€

Κρέας αρνιού μαγειρεμένο με καυτερό κάρυ Γκόα

### 32. MUTTON ROGONJOSH

Diced goat meat cooked in spicy red Goa curry

### 33. ΑΡΝΙ ΣΑΑΒΓΑΛΑ 8,00€

Κρέας αρνιού μαγειρεμένο με ψιλοκομμένο σπανάκι και με φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά

### 33. SAAGWALA MUTTON

Goat cooked with chopped spinach and fresh ground spices

### 35. ΨΗΜΕΝΟ ΑΡΝΙ 8,00€

Τρυφεροί κύβοι από κρέας αρνιού σοταρισμένοι με κρεμμύδι, τζίντζερ και σκόρδο μαγειρεμένοι με χορταρικά

### 35. BHUNNA MUTTON

Sautéed tender goat cubes, onion, ginger, garlic, cooked with herbs

### 36. ΚΑΡΑΧΙ ΑΡΝΙ 8,00€

Κρέας αρνιού μαγειρεμένο με τζίντζερ, πράσινη πιπεριά και τομάτα σε βαθύ τηγάνι

### 36. MUTTON CARACHI

Goat cooked with ginger, green pepper & tomato in a deep pan

### 37. ΜΑΔΡΑΣΙ ΑΡΝΙ 10,00€

Κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε καυτή σάλτσα Μαδράσι

### 37. MUTTON MADRASI

Goat meat cooked in very hot Madrasi sauce

### 38. ΑΡΝΙ ΜΕ ΚΑΡΥ 7,00€

Κρέας αρνιού με κάρυ και τσίλι

### 38. MUTTON CURRY

Goat cooked in red curry and chilli

### 39. ΑΡΝΙ ΜΕ ΦΑΒΑ 7,00€

Κρέας αρνιού με φάβα, κάρυ και τσίλι Μασάλα

### 39. MUTTON DAAL

Goat meat cooked with daal, curry and chilli Masala

### 40. ΑΡΝΙ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ 7,00€

Κρέας αρνιού με μπάμιες, κάρυ και τσίλι Μασάλα

### 40. MUTTON OKRA

Lamb cooked with lady finger, curry and chilli Masala

### 41. ΑΡΝΙ ΒΙΝΤΑΛΟΥ 8,00€

Κρέας αρνιού με καυτερή σάλτσα τσίλι

### 41. MUTTON VIDALOO

Lamb cooked with very hot chilli sauce

### 42. ΑΡΝΙ ΤΖΑΛΦΕΡΕΖΙ 11,00€

Κρέας αρνιού με γιαούρτι και κάρυ Μασάλα

### 42. MUTTON JALFEREZI

Lamb cooked with curry Masala and yogurt





## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΑΡΝΙ

## MUTTON SPECIALTIES

### 57. ΚΟΡΜΑ ΑΡΝΙΟΥ 10,00€

Ένα πλούσιο γεύμα με κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε παραδοσιακή Μογγολική κουζίνα. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσιους

### 57. ΚΟΡΜΑ ΑΡΝΙΟΥ

A rich Lamb dish cooked in the tradition of Moghal cuisine. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσιους



## ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## SEAFOOD SPECIALTIES

### 58. ΖΙΝΓΚΑ ΒΙΝΤΑΛΟΥ 10,00€

Οι φημισμένες καυτερές γαρίδες με κάρυ της Γκόα

### 58. ZINGA VIDALOO

The famous fiery Goan Prawn curry

### 59. ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΜΑΣΑΛΑ 10,00€

Μεγάλες γαρίδες με εξωτικά χορταρικά και σάλτσα

### 59. PRAWN MASALA

Large prawns made with exotic herbs

### 60. ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΚΑΡΥ 10,00€

Γαρίδες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκο κόλιανδρο

### 60. PRAWN CURRY

Prawn sautéed with chopped onion, tomato and fresh coriander

### 57. ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΟΡΜΑ 11,00€

Ένα πλούσιο γεύμα με γαρίδες μαγειρεμένο σε παραδοσιακή Μογγολική κουζίνα. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα

### 57. PRAWN KORMA

A rich prawns dish cooked in the tradition of Moghal cuisine. Φρέσκα λαχανικά σοταρισμένα με κρεμώδη σάλτσα μπαχαρικών, με φρέσκια κρέμα γάλακτος, σαφράν, βούτυρο και τρυμένα αμύγδαλα και κάσιους

### 32. ΓΑΡΙΔΕΣ ΡΟΚΓΑΝΤΖΟΣ 12,00€

Γαρίδες μαγειρεμένες με καυτερό κάρυ Γκόα

### 32. PRAWN ROGONJOSH

Prawns cooked in spicy red Goa curry

### 42. ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΖΑΛΦΕΡΕΖΙ 11,50€

Γαρίδες με γιαούρτι και κάρυ Μασάλα

### 42. PRAWN JALFEREZI

Prawns cooked with curry Masala and yogurt





## ΠΟΤΑ

## DRINKS

ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΗΡΙ ΚΟΚΚΙΝΟ & ΛΕΥΚΟ	<b>4,00€</b>	WINE GLASS RED AND WHITE
ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ ΛΕΥΚΟ 500ML	<b>4,00€</b>	DRY WINE WHITE 500ML
ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟ 500ML	<b>4,00€</b>	DRY WINE RED 500ML
ΟΥΙΣΚΙ	<b>5,00€</b>	WHISKY
ΣΠΕΣΙΑΛ ΟΥΙΣΚΙ	<b>7,00€</b>	SPECIAL WHISKY
ΜΠΥΡΑ ΑΜΣΤΕΛ	<b>3,00€</b>	AMSTEL BEER
ΜΠΥΡΑ ΧΑΙΝΕΚΕΝ	<b>4,00€</b>	HEINEKEN BEER
ΜΠΥΡΑ ΜΥΘΟΣ	<b>3,00€</b>	MYTHOS BEER
ΜΠΥΡΑ ΜΑΜΟΣ	<b>4,00€</b>	MAMOS BEER
ΜΠΥΡΑ ΚΟΜΠΡΑ	<b>3,50€</b>	COBRA BEER
ΜΠΥΡΑ KINGFISHER	<b>3,50€</b>	KINGFISHER BEER
ΚΑΦΕΣ	<b>2,00€</b>	COFFEE
ΤΣΑΙ	<b>2,00€</b>	TEA
ΞΙΝΟ ΓΑΛΑ	<b>2,00€</b>	LASSIE
ΞΙΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ	<b>3,00€</b>	LASSIE WITH MANGO
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	<b>1,60€</b>	SOFT DRINKS
ΕΝΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1,5LIT	<b>1,50€</b>	ΕΝΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1,5LIT











# Rahi

INDIKH KOYZINA