



THREE CULTURES.
ONE EXTRAORDINARY EXPERIENCE.



Rice and other sides are not included with our dishes, and are available to order separately

Τα πιάτα μας σερβίρονται χωρίς συνοδευτικά. Το ρύζι και οι υπόλοιπες συνοδευτικές επιλογές διατίθενται ξεχωριστά



indicates dishes with a spicy flavour

υποδηλώνει πιάτα με πικάντικη γεύση

ALLERGY STATEMENT

Menu items may contain or come into contact with dairy, eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten, soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin and mustard

For more information, please speak with a manager

ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Τα είδη του μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γαλακτοκομικά, αυγά, ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια, ξηρούς καρπούς, φιστίκια, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα

Για περισσότερες πληροφορίες, παρακαλούμε μιλήστε με κάποιον υπεύθυνο



DIM SUM STEAMED

SPINACH 4 pcs	9.50
broccoli, carrots, black fungus, sweet corn and Chinese mushrooms in spinach-flavoured skin. Served with lemongrass sauce and ginger coriander sauce	
μπρόκολο, καρότο, μαύρο μανιτάρι, καλαμπόκι και κινέζικα μανιτάρια σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζιντζερ με κόλιανδρο	
ASPARAGUS & SHIITAKE MUSHROOMS 4 pcs	8.90
with carrots and water chestnuts in flour-based skin. Served with lemongrass sauce and ginger coriander sauce	
καρότο, νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο & σάλτσα τζιντζερ με κόλιανδρο	
MA LAI CHICKEN DUMPLINGS 4 pcs	8.60
broccoli, chives, parsley and spring onion in flour custard and chive skin. Served with chilli sauce	
μπρόκολο, σχινόπρασο, μαϊντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με σχινόπρασο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι	
PRAWNS, FRESH SCALLOP & PORK 4 pcs	10.80
chinese mushrooms and water chestnuts in dill flavoured skin. Served with chilli sauce	
γαρίδες, χτένια, χοιρινό, κινέζικα μανιτάρια και νεροκάστανα σε ζύμη από αλεύρι αρωματισμένη με άνηθο. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι	
MINT ALASKAN KING CRAB 4 pcs	19.50
prawns, green beans, carrots and fresh mint in wonton skin. Served with chilli sauce	
βασιλικό καβούρι, γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη wonton από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι	
PRAWN & CORIANDER 4 pcs	10.80
prawns, pork, carrots, black fungus and coriander in chive-flavoured skin, topped with wasabi tobiko. Served with chilli sauce	
γαρίδες, χοιρινό, καρότο, μαύρο μανιτάρι και κόλιανδρος σε ζύμη αρωματισμένη με σχινόπρασο και tobiko wasabi. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι	
TOM YAM 4 pcs 🍴	10.80
prawns, scallops, snow peas, celery, three bell peppers and Tom Yam paste in flour based skin. Served with lemongrass sauce	
γαρίδες, χτένια, γλυκομπίζελο, σέλινο, πιπεριές και πάστα Tom Yam σε ζύμη από αλεύρι. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο	
CHA SIEW BUN 4 pcs	9.50
roasted pork marinated in BBQ and sesame sauce in flour-based skin	
ψητό χοιρινό μαρινarisμένο σε σάλτσα BBQ και σάλτσα από σουσάμι, σε αφράτη ζύμη από αλεύρι	



DIM SUM
STEAMED

MINT CRAB 4 pcs 9.50
crab stick, prawns, green beans, carrots and fresh mint in spinach-flavoured skin. Served with chilli sauce
καβουροσαλάτα, γαρίδες, φασολάκι, καρότο και δυόσμος σε ζύμη από σπανάκι. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

CHA SIEW MAI 4 pcs 10.50
chicken, prawns, snow peas, spring onions and Chinese mushrooms in wonton skin, topped with red bell peppers. Served with chilli sauce
κοτόπουλο, γαρίδες, γλυκομπίζελα, κρεμμυδάκι και κινέζικα μανιτάρια τυλιγμένα σε φύλλο wonton, με κόκκινη πιπεριά. Σερβίρονται με σάλτσα τσίλι

ENOKI & PRAWN 4 pcs 10.80
green beans and carrots in flour based skin, topped with tobiko. Served with chilli sauce
γαρίδες, μανιτάρια ενόκι, φασολάκι και καρότο σε ζύμη απο αλεύρι, με tobiko. Συνοδεύεται με σάλτσα τσίλι

DIM SUM SELECTION 1 12 pcs 24.80
Asparagus and shiitake mushrooms | Mint crab | Prawns, fresh scallops and pork | Chicken siew mai
Σπαράγγια και μανιτάρια shiitake
Καβούρι με άρωμα δυόσμου
Γαρίδες, φρέσκα χτένια και χοιρινό
Κοτόπουλο Siew Mai

DIM SUM SELECTION 2 12 pcs 27.80
Spinach dim sum | Coriander dim sum | Enoki and prawn | Mint Alaskan king crab
Dim sum σπανάκι | Dim sum κόλιανδρος | Μανιτάρια enoki και γαρίδα | Βασιλικό καβούρι με δυόσμο



DIM SUM SELECTION | ΠΟΙΚΙΛΙΑ DIM SUM
Served with lemongrass sauce, chilli sauce & ginger coriander sauce
Συνοδεύονται από σάλτσα lemongrass, σάλτσα τσίλι και σάλτσα τζιντζερ με κόλιανδρο

DIM SUM
FRIED

SHANG HAI 4 pcs 9.50
pork, szechuan vegetables, turnip, radish and spring onions, in flour based skin. Pan fried. Lemongrass sauce on the side
χοιρινό, λαχανικά szechuan, γογγύλι, ραπανάκι και φρέσκα κρεμμυδάκια σε λεπτή ζύμη. Συνοδεύονται με σάλτσα λεμονόχορτο

STICKY CHICKEN AND PRAWNS 4 pcs 9.50
cauliflower, carrots and parsley, in potato wheat starch skin flavoured with carrot juice, chives and sesame seeds. Pan fried with lemongrass sauce on the side
κουνουπίδι, καρότο και μαϊντανός σε ζύμη από άμυλο πατάτας και σιταριού, αρωματισμένη με χυμό καρότου και σχοινόπρασου. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο

FOIE GRAS & BEEF TENDERLOIN 5 pcs 13.80
with celery, carrots, water chestnuts, coriander and chives, in flour and potato skins. Pan fried with goji berry sauce on the side
σέλινο, καρότο, νεροκάστανα, κόλιανδρος και σχοινόπρασο σε ζύμη από αλεύρι και πατάτα. Συνοδεύεται με σάλτσα μούρων Goji

DUCK SALAD crispy duck slices with fresh salad leaves, carrot, leek, cucumber, pine nuts, dried shallots, and pomelo. Served with homemade duck salad dressing τραγανά κομμάτια πάπιας, ανάμικτη σαλάτα, καρότο, πράσο, αγγούρι, κουκουνάρι, αποξηραμένο κρεμμυδάκι και πόμελο. Συνοδεύεται με dressing πάπιας	26.50
SESAME PRAWN TOAST with a thick layer of minced king prawns, white and black sesame seeds, sweet and sour sauce με κιμά από γαρίδες, λευκό και μαύρο σουσάμι. Συνοδεύεται με γλυκόξινη σάλτσα	12.80
CHI SPECIAL SPRING ROLLS lotus root, snow peas, black fungus, turnip, carrots, fried onions, cabbage. Served with lemongrass sauce & sweet and sour sauce ρίζα λωτού, μπιζέλι, μανιτάρι, γογγύλι, καρότο, τηγανητό κρεμμύδι, λάχανο. Συνοδεύεται με σάλτσα λεμονόχορτο και γλυκόξινη σάλτσα	12.80
CHEW YIM coated in our signature spiced crispy flour, with spring onions, garlic, crispy shallots, and chillies. Finished with chew yim 7 spice seasoning and served with house-made sweet and sour pickled vegetables τηγανητά με πικάντικο τραγανό αλεύρι, με φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο, τραγανά κρεμμύδια και τσίλι. Ολοκληρώνονται με μείγμα 7 μπαχαρικών chew yim και συνοδεύονται από γλυκόξινα λαχανικά	
calamari καλαμάρι 19.50	
frog legs βατραχοπόδαρα 22.50	
WASABI PRAWNS infused with avocado and wasabi, mango salsa γαρίδες με αβοκάντο, wasabi, σάλτσα μάνγκο	27.50
PASSION FRUIT PRAWNS mayonnaise infused with passion fruit, topped with fresh passion fruit γαρίδες με σάλτσα μαγιονέζας με φρούτα του πάθους	27.50
CRISPY SUCCULENT DUCK with soft pancakes, leeks, cucumber, homemade duck sauce τραγανή πάπια, κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας	
quarter duck τέταρτο πάπιας 21.80	
half duck μισή πάπια 38,50	
whole duck ολόκληρη πάπια 69,00	
PEKING DUCK whole duck, soft pancakes, leek, cucumber, homemade duck sauce. The breast and crispy skin are sliced and served with pancakes. The remaining duck is served with your choice of noodles or vegetable fried rice ολόκληρη πάπια, κρέπες, πράσο, αγγουράκι και σπιτική σάλτσα πάπιας. Το στήθος και η τραγανή πέτσα κόβονται σε φέτες και σερβίρονται με κρέπες. Το υπόλοιπο κρέας σερβίρεται με την επιλογή σας από noodles ή τηγανητό ρύζι με λαχανικά	72.00



SOUP & RICE

HOT AND SOUR SOUP	14.80
king prawns in a homemade chicken broth seasoned with vinegar and white pepper, with silken tofu, black fungus, shiitake mushrooms and egg white	
καυτερή και ξινή σούπα, με γαρίδες σε σπιτικό ζωμό κοτόπουλου, αρωματισμένο με ξύδι και λευκό πιπέρι, με τόφου, μαύρα μανιτάρια, μανιτάρια σιτάκε και ασπράδι αυγού	
JASMINE RICE	5.60
steamed jasmine rice	
ρύζι ατμού	
EGG FRIED RICE	6.80
with seasonal vegetables	
τηγανητό ρύζι με αυγό και λαχανικά	
LOTUS RICE	17.80
wok fried with fresh scallops, seasonal vegetables, shiitake mushrooms, carrots, chives and spring onions, all parceled in a lotus leaf	
τηγανητό ρύζι στο wok με φρέσκα χτένια, εποχιακά λαχανικά, μανιτάρια shiitake, καρότα, σχοινόπρασο και φρέσκα κρεμμυδάκια τυλιγμένα σε φύλλο λωτού	



NOODLES

"MI FEN" RICE FLOUR NOODLES 🍴	
with hot curry paste, egg, peppers, spring onions and oyster mushrooms	
noodles από ρύζι με καυτερή πάστα κάρυ, αυγό, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι και μανιτάρια oyster	
vegetables / λαχανικά	15.80
chicken / κοτόπουλο	17.80
prawn / γαρίδα	23.50
CRISPY DUCK NOODLES 🍴	18.50
egg noodles stir-fried with crispy pieces of succulent duck, snow peas, onions, carrots, broccoli, and baby bok choy, tossed in our signature homemade duck sauce with a hint of chilli oil	
noodles αυγού, σοταρισμένα με τραγανά κομμάτια ζουμερής πάπιας, γλυκομπίζελο, κρεμμύδι, καρότα, μπρόκολο και baby bok choy, αναμεμειγμένα με τη σπιτική signature σάλτσα πάπιας με μια διακριτική νότα από λάδι τσίλι	



WOK FRIED DISHES

POULTRY

CASHEW NUT CHICKEN 18.50
wok fried with bell peppers, snow peas, mushrooms, carrots, lotus root, baby corn, cashew nuts. Spiced with minced ginger and garlic, oyster sauce, sesame oil and chinese cooking wine
κοτόπουλο στο wok με πιπεριές, γλυκομπίζελα, καρότο, ρίζα λωτού, baby καλαμπόκι και κάσιους, αρωματισμένο με τζίντζερ και σκόρδο, σάλτσα από στρείδια, σησαμέλαιο και κινέζικο κρασί

CHICKEN WITH OYSTER SAUCE 17.50
wok fried chicken, shiitake and button mushrooms, bell peppers, broccoli, sesame seeds, glazed with oyster sauce
τηγανητό κοτόπουλο, πιπεριές, μπρόκολο,μανιτάρια λευκά και shiitake, με σουσάμι και σάλτσα στρειδιών

SWEET AND SOUR CHICKEN 17.50
wok fried with peach, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce
κοτόπουλο στο wok με πιπεριές, νεροκάστανα, ροδάκινο, σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

PORK

POMEGRANATE SWEET AND SOUR PORK 18.50
wok fried with fresh pomegranate, bell peppers, water chestnuts, sesame seeds, sweet and sour sauce
χοιρινό στο wok με φρέσκο ρόδι, πιπεριές, νεροκάστανα, σουσάμι, γλυκόξινη σάλτσα

PORK FILLET SZECHUAN STYLE 🌶️ 18.50
with carrots, onion, snow peas, homemade Dou Ban sauce, dry and fresh chillies
χοιρινό με καρότα, κρεμμύδι, γλυκομπίζελο, σπιτική σάλτσα Dou Ban, αποξηραμένες και φρέσκιες πιπεριές chili

SEAFOOD

SINGAPOREAN STYLE PRAWNS 🌶️ 27.50
wok fried prawns, water chestnuts, garlic, bell peppers, in a Singaporean chilli sauce with spring onions. Served with chinese buns
γαρίδες στο wok με νεροκάστανα, σκόρδο, πιπεριές και σάλτσα Σιγκαπούρης με τσίλι και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με κινέζικα ψωμάκια

SWEET AND SOUR PRAWNS 26.50
bell peppers, water chestnuts, fresh pomegranate.
wok fried with sesame seeds, sweet and sour sauce
γλυκόξινες γαρίδες με πολύχρωμες πιπεριές, νεροκάστανα και φρέσκο ρόδι, τηγανητές στο wok με σουσάμι και γλυκόξινη σάλτσα

WOK FRIED KING PRAWNS 27.50
with spring onions, bell peppers, garlic, asparagus, black bean and Szechuan sauce
γαρίδες τηγανητές με φρέσκα κρεμμυδάκια, πιπεριές, σκόρδο, σπαράγγια, σε σάλτσα μαύρου φασολιού και Szechuan

STEAMED CHILEAN SEA BASS 52.00
with bell peppers, spinach, garlic, chives, black bean and homemade fish sauce
λαβράκι χιλής στον ατμό, με πιπεριές, σπανάκι, σκόρδο, σχοινόπρασο, μαύρα φασόλια και σπιτική σάλτσα ψαριού



TRADITIONAL DISHES

STEAMED SEA BASS

34.00

tender sea bass fillet with Thai spicy lime sauce with garlic and coriander

φιλέτο λαβράκι στον ατμό με πικάντικη Ταϊλανδέζικη σάλτσα από λάιμ, κόλιανδρο και σκόρδο

GAENG PHED CURRY DISHES

GREEN CURRY 🌿

fragrant classic green curry with eggplant and your choice of

αρωματικό πράσινο κάρυ με μελιτζάνα και επιλογή από

vegetables / λαχανικά

18.50

chicken / κοτόπουλο

18.50

prawn / γαρίδα

26.50

MASSAMAN CURRY 🌿

massaman curry with coconut milk, potatoes, carrots and your choice of

κάρυ massaman με γάλα καρύδας, πατάτες, καρότα και τη δική σας επιλογή από

vegetables / λαχανικά

18.50

chicken / κοτόπουλο

18.50

prawn / γαρίδα

26.50



OUR CURRIES CAN BE MADE

MILD, MEDIUM OR HOT

ΤΑ ΚΑΡΙ ΜΑΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΟΥΝ

ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ, ΜΕΤΡΙΑ Ή ΚΑΥΤΕΡΑ

NOODLES AND RICE

PHAD THAI

rice noodles wok-tossed in sweet, savoury and tangy tamarind sauce with egg, peanuts and chives

noodles ρυζιού σοταρισμένα στο wok με γλυκόξινη και αλμυρή σάλτσα ταμαρίνδου, αυγό, φιστίκια και σχοινόπρασο

vegetables / λαχανικά

15.50

chicken / κοτόπουλο

17.80

prawn / γαρίδα

23.50

THAI FRIED RICE

wok fried jasmine rice with egg and your choice of

τηγανητό ρύζι jasmine στο wok με αυγό και τη δική σας επιλογή από

vegetables / λαχανικά

6.50

chicken / κοτόπουλο

7.80

prawn / γαρίδα

13.50

APPETIZERS

MASALA PAPAD	9.50
crispy fried papads topped with a flavourful masala mix of onions, tomato, coriander, and aromatic spices τραγανά τηγανητά papads με επικάλυψη από αρωματικό μείγμα masala με κρεμμύδι, ντομάτα, κόλιανδρο και μπαχαρικά	
VEGETABLE SAMOSA	9.80
hand-folded pastry triangles, crisp-fried, filled with potato, green peas, and aromatic Indian spices τηγανητά χειροποίητα τριγωνικά φύλλα ζύμης, γεμιστά με πατάτα, μπιζέλια και αρωματικά ινδικά μπαχαρικά	
VEGETABLE PAKORA	9.50
delicately seasoned and batter-fried onions and potatoes τηγανητά και ελαφρώς αρωματισμένα λαχανικά με κρεμμύδια και πατάτες	
CHICKEN 65 🍴	15.80
boneless chicken marinated with aromatic spices, deep fried, served with mint sauce τηγανητό κοτόπουλο χωρίς κόκαλο, μαριναρισμένο με αρωματικά μπαχαρικά. Σερβίρεται με σάλτσα δυόσμου	
MALAI KEBAB	17.50
chicken fillet marinated in yoghurt, emmental cheese, flavoured with spices, grilled in tandoor oven κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε γιαούρτι, με τυρί emmental, αρωματισμένο με μπαχαρικά, ψημένο σε φούρνο ταντούρ	
CHICKEN TANDOORI	17.50
chicken fillet marinated in yoghurt, red chilli, turmeric, garam masala spices, cooked in tandoor oven κοτόπουλο φιλέτο μαριναρισμένο σε γιαούρτι, κόκκινη πιπεριά, κουρκουμά, μπαχαρικά garam masala, ψημένο σε φούρνο ταντούρ	
CHICKEN TIKKA KEBAB	17.50
boneless chicken marinated in yoghurt, red chilli, turmeric, garam masala spices, cooked in tandoor oven. Served with cheese naan and mint yoghurt dressing κοτόπουλο χωρίς κόκαλο, μαριναρισμένο σε γιαούρτι, κόκκινη πιπεριά, κουρκουμά, μπαχαρικά garam masala, ψημένο σε φούρνο ταντούρ. Σερβίρεται με ψωμί ναν, γεμιστό με τυρί και σάλτσα γιαούρτι με δυόσμο	
KESARI PRAWNS	25.60
prawns marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger, grilled in tandoor oven γαρίδες μαριναρισμένες σε γιαούρτι, σαφράν, σκόρδο και τζιντζερ, ψημένες σε φούρνο ταντούρ	

CURRY

DAL TADKA	11.80
yellow lentils cooked with ginger, garlic, cumin seeds with onion, tomato and coriander κίτρινες φακές μαγειρεμένες με τζίντζερ, σκόρδο, σπόρους κύμινου με σάλτσα από κρεμμύδι, ντομάτα και κόλιανδρο	
BUTTER CHICKEN	18.50
tandoor roasted boneless chicken cooked with butter and tomato gravy κοτόπουλο χωρίς κόκαλο μαγειρεμένο με βούτυρο και σάλτσα ντομάτας	
CHICKEN VINDALOO 🌶️	18.50
hot curry with chicken, potatoes, garlic, chillies and Indian spices καυτερό κάρι με κοτόπουλο, πατάτες, σκόρδο, καυτερή πιπεριά και ινδικά μπαχαρικά	
CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️	18.50
tender pieces of boneless chicken tandoori with ginger, garlic, fried onions, tomato and aromatic Indian spices κομμάτια από κοτόπουλο ταντούρι χωρίς κόκαλο με τζίντζερ, σκόρδο, τηγανητά κρεμμύδια, ντομάτα και αρωματικά ινδικά μπαχαρικά	
LAMB BHUNA GOSHT	19.50
tender pieces of lamb cooked with bell peppers, spiced fried onions and tomato masala κομμάτια αρνί μαγειρεμένα με μπαχαρικά, πιπεριές, τηγανητά κρεμμύδια και σάλτσα ντομάτας	
LAMB KORMA	19.50
lamb cooked with yoghurt, cashew nuts, fresh cream and spices αρνί μαγειρεμένο με γιαούρτι, κάσιους, κρέμα και μπαχαρικά	
LAMB ROGAN JOSH	19.50
slow cooked lamb shoulder marinated in yoghurt, chilli, garam masala spices, cardamom, garlic, fennel seeds and ginger αργομαγειρεμένο αρνί, μαριναρισμένο σε γιαούρτι, πιπεριά, μπαχαρικά garam masala, κάρδαμο, σκόρδο, σπόρους μάραθου και τζίντζερ	
GOAN PRAWN CURRY	25.80
king prawns cooked in traditional Goan curry with coconut base and spices γαρίδες μαγειρεμένες σε παραδοσιακό κάρυ από την Γκόα με βάση την καρύδα και μπαχαρικά	
KING PRAWN MASALA 🌶️	25.80
king prawns cooked with ginger, garlic, onion, tomato and aromatic Indian spices βασιλικές γαρίδες μαγειρεμένες με τζίντζερ, σκόρδο, κρεμμύδι, ντομάτα και αρωματικά μπαχαρικά της Ινδίας	



OUR CURRIES CAN BE MADE
MILD, MEDIUM OR HOT

ΤΑ ΚΑΡΙ ΜΑΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΟΥΝ
ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ, ΜΕΤΡΙΑ Ή ΚΑΥΤΕΡΑ

BIRYANI AND RICE

JASMINE RICE	5.60
plain long grain jasmine rice ρύζι jasmine στον ατμό	
JEERA RICE	6.80
aromatic basmati rice, steamed and cooked with cumin seeds, butter, garnished with coriander αρωματικό ρύζι basmati στον ατμό, μαγειρεμένο με σπόρους κύμινου, βούτυρο και φρέσκο κόλιανδρο	
VEGETABLE BIRYANI	12.80
fragrant basmati rice cooked in a light sauce with fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions αρωματικό ρύζι basmati μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και μυρωδικά, γαρνιρισμένο με φρέσκο δυόσμο, κόλιανδρο και τραγανά τηγανητά κρεμμύδια	
CHICKEN BIRYANI	17.50
fragrant basmati rice cooked in a light sauce with chicken, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions αρωματικό ρύζι basmati μαγειρεμένο με κοτόπουλο, φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και μυρωδικά, γαρνιρισμένο με φρέσκο δυόσμο, κόλιανδρο και τραγανά τηγανητά κρεμμύδια	
LAMB BIRYANI	23.50
fragrant basmati rice cooked in a light sauce with lamb, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions αρωματικό ρύζι basmati μαγειρεμένο με αρνί, φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και μυρωδικά, γαρνιρισμένο με φρέσκο δυόσμο, κόλιανδρο και τραγανά τηγανητά κρεμμύδια	
PRAWN BIRYANI	25.80
fragrant basmati rice cooked in a light sauce with prawn, fresh vegetables, aromatic spices, and herbs, finished with fresh mint, coriander, and crispy fried onions αρωματικό ρύζι basmati μαγειρεμένο με γαρίδα, φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και μυρωδικά, γαρνιρισμένο με φρέσκο δυόσμο, κόλιανδρο και τραγανά τηγανητά κρεμμύδια	

PANEER

KADAI PANEER	12.80
homemade fresh cottage cheese cooked with yellow, green and red peppers, with onion tomato masala σπιτικό φρέσκο τυρί τύπου cottage μαγειρεμένο με κίτρινες, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, με σάλτσα κρεμμυδιού και ντομάτας	
PALAK PANEER	12.80
homemade fresh cottage cheese cooked with onions, tomato and spinach sauce σπιτικό φρέσκο τυρί τύπου cottage, μαγειρεμένο με κρεμμύδια, ντομάτα, και σάλτσα σπανάκι	



SIDE DISHES

ALOO GOBI

9.80

fresh cauliflower and potatoes cooked with ginger, garlic and spices

φρέσκο κουνουπίδι και πατάτες μαγειρεμένα με σκόρδο, τζίντζερ και μπαχαρικά

KASTOORI SUBZ MILONI

9.80

fresh green vegetables cooked with spinach, onion, tomato and Indian spices

φρέσκα πράσινα λαχανικά μαγειρεμένα με σάλτσα σπανάκι, κρεμμύδι, τομάτα και αρωματικά μπαχαρικά

BAINGAN BHARTA

9.80

aubergine roasted in tandoor oven, minced and cooked with onion, tomato and spices

μελιτζάνα ψηλοκομμένη και ψημένη σε φούρνο ταντούρ, μαγειρεμένη με κρεμμύδι, ντομάτα και μπαχαρικά

NAAN AND BREAD

BUTTER NAAN

5.90

freshly baked bread with butter

φρεσκοψημένο ψωμί με βούτυρο

GARLIC NAAN

5.90

freshly baked bread garnished with garlic and coriander

φρεσκοψημένο ψωμί με σκόρδο και κόλιανδρο

ALOO PARATHA

6.70

freshly baked bread stuffed with mashed potato

φρεσκοψημένο ψωμί γεμιστό με πουρέ πατάτας

LACHHA PARATHA

5.90

freshly baked wheat flour bread with butter

φρεσκοψημένο ψωμί από σιτάρι, με βούτυρο

JALAPENO CHEESE & MUSHROOM KULCHA

7.30

freshly baked bread stuffed with edam cheese, jalapeños, fresh mushrooms and spices

φρεσκοψημένο ψωμί γεμιστό με τυρί edam, τζαλαπένιο, φρέσκαμανιτάρια και μπαχαρικά

UPTOWN
 **SQUARE**