



# JAIPUR PALACE

## Indian Restaurant

Since 2000



Open Hours: 13:00 - 24:00  
Minimum/ Ελάχιστη παραγγελία 10€

**210 98 12009 • 216 80 98882**  
**6947 117451**

**MENU**  
Delivery & Take Away  
Leoforos Syggrou 121, Athens, Greece

### Rice

- 57. Boiled Rice** ..... 3,50€  
Fragrant plain boiled Basmati rice. / Αρωματικό, βρασμένο Ινδικό ρύζι Μπασμάτι.
- 58. Pulao (Saffron Rice)** ..... 4,00€  
Basmati rice cooked with saffron and butter. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με σαφράν & βούτυρο.
- 59. Zarda Pulao (sweet)** ..... 6,00€  
Rice cooked with saffron, milk, coconut and dried fruits. / Ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, γάλα, καρύδα και αποξηραμένα φρούτα.
- 60. Mushroom rice** ..... 6,00€  
Basmati rice cooked with mushrooms. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαχαρικά
- 61. Jeera Rice** ..... 5,00€  
Basmati rice cooked with cumin. / Μπασμάτι ρύζι μαγειρεμένο με κύμινο.

### Naan (Baked bread) / Πίτες

- 62. Nan** ..... 2,00€  
Traditional Flat bread baked in Tandoor. / Παραδοσιακή Ινδική πίτα ψημένη στο Ταντούρ.
- 63. Keema Nan** ..... 4,00€  
Traditional bread stuffed with lightly spiced minced lamb. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με ελαφρώς πικάντικο κιμά αρνιού.
- 64. Khandhari Nan (Peshawari)** ..... 4,00€  
Traditional bread stuffed with dried fruits. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με αποξηραμένα φρούτα.
- 65. Garlic Nan** ..... 3,00€  
Leavened bread flavoured with garlic and topped with butter. / Παραδοσιακή πίτα με σκόρδο και βούτυρο.
- 66. Paneer Nan** ..... 3,00€  
Traditional bread stuffed with homemade cheese. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί.
- 67. Aloo Paratha** ..... 3,00€  
Traditional bread stuffed with delicately spiced potatoes. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και διάφορα ινδικά μπαχαρικά.
- 68. Mix Chilli Nan** ..... 3,00€  
Traditional bread stuffed with onion, garlic, green chillis and cheese. / Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί, κρεμμύδι, σκόρδο, πράσινο πικάντικο τοίλι.
- 69. Tandoori Roti** ..... 1,50€  
Traditional whole-wheat bread baked in Tandoor. / Παραδοσιακή πίτα ψημένη στο Ταντούρ.
- 70. Butter Nan** ..... 2,50€  
Flaky pastry buttered bread made with white flour. / Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι.
- 71. (Laccha) Makhni Paratha** ..... 2,50€  
Butter rich whole wheat bread made in layers. / Πίτα σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από καφέ αλεύρι.
- 72. Mint Paratha** ..... 2,50€  
Flaky pastry bread with a touch of mint. / Πίτα σφολιάτας με άρωμα μέντας.

### Dessert / Επιδόρπια

- 73. Gulab Jamun (2pc)** ..... 2,50€  
A light pastry made with milk powder and touched with sugar thick syrup. / Παραδοσιακό Ινδικό γλυκό. Ένα ελαφρύ φύλλο ζαχαροπλαστικής με βάση το γάλα σε σκόνη με σιρόπι.
- 74. Kulfi Mango** ..... 4,50€  
Indian ice cream made of Milk, Mango, saffron, almonds and nuts. / Ινδικό παγωτό από γάλα, Mango, σαφράν, αμύγδαλα και τα καρύδια.

### Traditional Lassi

- 75. Mango Lassi** ..... 4,00€  
A delicious soothing Mango, yogurt sweet cold drink. / Ένα νόστιμο χαλαρωτικό κρύο ποτό Mango, γιαούρτι.
- 76. Lassi (Sweet, Salted)** ..... 3,00€  
A delicious soothing yogurt sweet / salty cold drink. / Ένα νόστιμο χαλαρωτικό γιαούρτι γλυκό / αλμυρό κρύο ποτό.



### Beer

- Cobra** 330 ml ..... 4,00€ (Indian)
- Kingfisher** 330 ml ..... 4,00€ (Indian)
- Corona** 355 ml ..... 5,00€
- Heinken** 330 ml ..... 3,00€
- Amstel** 330 ml ..... 3,00€
- Fix** 330 ml ..... 3,00€
- Alfa** 330 ml ..... 3,00€

### Drinks / Αναψυκτικά

- Coca cola (normal, light, Zero)** 330ml ..... 2,00€
- Fanta (orange, lemon)** 330 ml ..... 2,00€
- Sprite** 330 ml ..... 2,00€
- Soda** 330 ml ..... 2,00€
- Water** 1.5 lit ..... 1,00€
- Water** 0.5 lit ..... 0,50€



We can accommodate your special needs, dinner & parties up to 45 guest in our restaurant and we can deliver dishes to your place.  
Αναλαμβάνουμε εκδηλώσεις & επαγγελματικά γεύματα μέχρι 45 άτομα στον χώρο μας ή σας τα παραδίδουμε στο χώρο σας.

Ask about our extras dishes as well as drink!  
Ρωτήστε μας για τα επιπλέον πιάτα μας καθώς και για τα ποτά μας!



Thanks to choose JAIPUR PALACE



## Starter / Ορεκτικά

**1. Vegetable Samosa (3 pc)**.....**5,00€**  
Crispy triangular pastry filled with potatoes, peas, lightly spiced vegetables. / Τηγανπτά τριγωνάκια, γεμιστά με απαλά καρυκευμένο πουρέ πατάτας και τα μπιζέλια.

**2. Onion Bhaji** .....**5,00€**  
Sliced Onion Coated with gram flour and Indian Spices, fried in Vegetable Oil. / Φέτες κρεμμυδιών ανακατεμμένες με αλεύρι ρεβιθιού και εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά, τηγανισμένες σε λάδι.

**3. Paneer Pakora** .....**6,00€**  
Cottage cheese fried in mildly spiced Gram flour. / Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

**4. Mix Starter** .....**8,50€**  
Selection of Vegetable Samosa, Onion Bhaji, Aloo Pakora, Paneer pakora. / Σαμόσα Λαχανικών, Μπάτζι Κρεμμυδιών, Πατάτα Πακόρα, Πανίρ Πακόρα.

**5. Chicken Pakora** .....**7,00€**  
Pieces of chicken marinated in a mix of spices dipped in gram flour and deep fried. / Μαριναρισμένα κομμάτια κοτόπουλο σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, παναρισμένα με ρεβυθάλευρο, τηγανισμένα σε λάδι.

**6. Fish Pakora** .....**8,00€**  
Fish fillets fried in mildly spiced Gram flour. / Φιλέτο ψαριού μαριναρισμένο σε μίγμα αλεύρι ρεβιθιού, τηγανισμένο σε φυτικό λάδι.

**7. Papaddam**.....**1,50€**  
Traditional cracker bread. / Παραδοσιακό ψωμί πυρόλυσps.

**7a. French Fries** .....**5,00€**  
Τηγαντές πατάτες.

### Salads

**8. Fresh Green Salad**.....**6,00€**  
Fresh Green salad with cucumbers, lettuce, tomatoes, feta Cheese and olives. Φρέσκια πράσινη σαλάτα με αγγούρια, μαρούλι, τομάτες, τυρί φέτα και ελιές.

**9. Chicken Tikka Salad** .....**7,50€**  
Fresh Garden Salad with chicken tikka, cucumbers, lettuce, tomatoes, olive oil & green mint sauce. Φρέσκια σαλάτα με κοτόπουλο Tikka, αγγούρια, μαρούλι, τομάτες, ελαιόλαδο & σως πράσινου δυόσμου.

### Raita/Yoghurt

**10. Plain Raita** .....**4,50€**  
A refreshing blend of yoghurt ,cucumber and Indian spices. Ένα αναζωογονητικό μείγμα από γιαούρτι, αγγούρια και ινδικά μπαχαρικά.

**11. Pineapple Raita** .....**5,50€**  
A refreshing blend of yoghurt ,Pineapple slices. Ένα αναζωογονητικό μείγμα γιαουρτιού με φέτες ανανά.

#### Soups

**12. Vegetable soup**.....**5,50€**  
A traditional soup made with mixed vegetable, subtly flavored with Indian spices. / Μια παραδοσιακή σούπα φτιαγ-μένη με ανάμεικτα λαχανικά, αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

**13. Mushroom Soup** .....**5,50€**  
Delicious Soup made with Mushroom and Indian Spices. / Νόστιμη σούπα μεμανιτάρια και ινδικά μπαχαρικά.

**14. Chicken Soup** .....**6,50€**  
Chicken soup with Indian spices mixture. / Κοτόσουπα με ινδικά μπαχαρικά.

#### Tandoori Dishes (without Gravy) (Roasted dishes in Indian Clay oven Tandoor)

**15. Tandoori Mixed Plate** ..... **15,00€**  
Chicken Malai Tikka,,Mutton Seekh Kebab,Chicken Tikka,Chicken Wings. / Κοτόπουλο Μαλάι Τίκκα, Αρνίσιο Σις Κεμπάπ,Κοτόπουλο Τίκα, ,Φτερούγες κοτόπουλου.

**16. Chicken Tikka**..... **10,00€**  
Boneless pieces of chicken marinated in ginger, garlic ,yoghurt and spices & roasted in Clay Tandoor. / Μικρά κομμάτια κοτόπουλο μαριναρισμένα σε σάλτσα γιαουρτιού , τζίντζερ, σκόρδο, ψημένα σε Ταντούρ.

**17. Chicken Malai Tikka** ..... **10,50€**  
Chicken breast pieces marinated in yoghurt,cheese,cashew paste, white pepper and selected mild spices. / κομμάτια σπήςθος κοτόπουλου μαριναρισμένο σε τυρί κρέμα και πάστα κάσιους, αρωματισμένο με ινδικά μπαχαρικά.

**18. Tandoori Chicken (2 leg pc)**.....**9,50€**  
Tender bone-in chicken legs marinated lemon, ginger, garlic, yoghurt and selected spices, cooked in Tandoor. / Τρυφερό μπουτί κοτόπουλου μαριναρισμένο με λεμόνι ,τζίντζερ,σκόρδο ,αρωματικά μπαχαρικά και γιαούρτι, ψημένο σε Ταντούρ (μαζί με το κόκκαλο).

**19. Mutton Seekh Kebab** ..... **10,00€**  
Minced mutton rolls marinated with chopped Ginger,garlic and indian spices,cooked in Tandoor. / Κιμά ρολά αρνί-σιο κρέας μαριναρισμένο με τζίντζερ, σκόρδο πάστα, ψημένο σε Ταντούρ.

**20. Paneer Tikka Vegetable**..... **12,00€**  
Homemade cheese, onions, capsicum, tomatoes and a special Masala grilled in Tandoor. / Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινόπιπερο, τομάτες και σπέσιαλ σάλτσα Μασάλα ψημένο σε Ταντούρ.

**21. Prawn Tandoori** ..... **15,00€**  
Prawns marinated with mild indian haveli spices and cooked in Tandoor. / Γαρίδες μαριναρισμένες σε ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες σε Ταντούρ.

**22. Fish Tikka** ..... **12,00€**  
Fish fillets marinated with yoghurt, lemon, ginger, garlic Indian haveli special paste, roasted in tandoor. / Φιλέτα ψαριών μαριναρισμένο με γιαούρτι, λεμόνι, τζίντζερ, σκόρδο Indian Haveli ειδική πάστα, ψητό στη tandoor.

#### Chicken

**23. Chicken Tikka Masala**.....**9,50€**  
Boneless chicken cooked in creamy tomato yoghurt red sauce, ginger garlic paste. / Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας γιαουρτιού,, πάστα τζίντζερ σκόρδο.

**24. Butter Chicken** .....**9,50€**  
Boneless chicken cooked in tomato creamy butter sauce. / Κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομά-τας κρέμα.

**25. Chicken korma** ..... **10,50€**  
Chicken breast cooked in a thick creamy white sauce of dry fruits, and cashews. / Σπήςθος Κοτόπουλου μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

**26. Chicken Kashmiri**..... **10,50€**  
Chicken breast cooked in cream ,cashew nuts,almond,raisins and onion, tomato Red gravy, garnish with fruit Cocktail. / Σπήςθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με κρέμα γάλακτος, φυστικια κασιους, σταφίδες και το κρεμμυδιού,ντομάτα Κόκκινη σάλτσα, γαρνίρετε με κοκτέιλ φρούτων.

**27. Chicken Curry**.....**9,00€**  
Traitional Indian recipe of chicken curry with Special Indian Haveli Spices. / Παραδοσιακή ινδική συνταγή κοτόπου-λο κάρυ με Ειδικές ινδική Haveli Μπαχαρικά.

**28. Kadahi Chicken** .....**9,50€**  
Boneless Chicken cooked with Crushed ginger, onion, green pepper and tomatoes and Coriander seeds. / Κοτόπου-λο χωρίς κόκκαλα μαγειρεμένο με τριμμένο τζίντζερ, το κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τις ντομάτες και τους σπόρους κοριανδρόυ.

**29. Chicken Saag**.....**9,50€**  
Tender Chicken pieces cooked with spinach gravy and spiced to taste. / Κομμάτια κοτόπουλο μαγειρεμένο με σάλτσα σπανάκι και ινδικά μπαχαρικά.

**30. Chicken Madras** .....**9,50€**  
Chicken cooked with coconut milk, hot and tangy tomatoes & onion sauce ,ginger & garlic sauce. / Κοτόπουλο Μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, πικάντικη σάλτσα τζίντζερ σκόρδο.

**31. Chicken Vindaloo** .....**9,50€**  
Boneless chicken and potato cooked with tomato, ginger and our hot tangy sauce. / Κοτόπουλο και πατάτες μαγειρε-μένα με ντομάτα, τζίντζερ και πικάντικη σάλτσα μας.

#### Lamb

**32. Lamb Roganjosh** ..... **11,00€**  
Lamb cubes cooked with onion, tomatoes medium gravy. / Κρέας αρνίου μαγειρεμένο με κρεμμύδια, ντομάτες μέτριος σάλτσα.

**33. Tawa Gosht** ..... **11,00€**  
Lamb cooked with onions, fresh tomatoes in a thick sauce with herbs and spices. / Αρνί μαγειρεμένο με κρεμμύδια, φρέσκια ντομάτα σε μια πηχτή σάλτσα με μυρωδικά και μπαχαρικά.

**34. Lamb Saag** ..... **11,00€**  
Spinach with lamb cooked in a special curry sauce. / Αρνί με σπανάκι μαγειρεμένο σε ένα σπέσιαλ μείγμα κάρρυ.

**35. Lamb Kadahi** ..... **11,00€**  
Lamb cooked with ginger, onion, green pepper and tomatoes with herbs and spices in thick sauce. / Αρνί μαγειρεμέ-νο με τζίντζερ,κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τις ντομάτες σε μια πηχτή σάλτσα με μυρωδικά και μπαχαρικά.

**36. Lamb Vindaloo**..... **11,00€**  
Lamb cooked in hot spicy sauce with potatoes. / Αρνί μαγειρεμένο με πικάντικη σάλτσα με πατάτες.

### Prawn - Fish

**37. Prawn Vindaloo** ..... **14,00€**  
Prawns cooked in hot and tangy sauce with potatoes. / Γαρίδες μαγειρεμένα σε πικάντικη σάλτσα με πατάτες.

**38. Prawn Masala** ..... **14,00€**  
Prawn with onion and tomato cooked in a tangy masala sauce. / Γαρίδες με κρεμμύδι και ντομάτα μαγειρεύεται σε μια πικάντικη σάλτσα.

**39. Prawn Saag** ..... **14,00€**  
Spinach and Prawn sauted in indian spices. / Σπανάκι και Γαρίδες με σωταρισμένο με ελαφριά μπαχαρικά.

**40. Fish Curry** ..... **12,00€**  
Grilled pieces of fish cooked with onion and tomato gravy. / Ψημένα κομμάτια ψαριού με κάρρυ.

**41. Fish Masala** ..... **12,00€**  
Fish with onion and tomato cooked in a tangy thick masala sauce. / Ψάρι με κρεμμύδι και ντομάτα μαγειρεύεται σε μια παχιά σάλτσα.

#### Vegetarian Dishes

**42. Shahi Paneer** .....**9,00€**  
Indian Cheese cooked in a mild tomato and creamy sauce of dry fruits and cashews. / Ινδικό ΤΥΡΙ μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και κάσιους.

**43. Kadhi Paneer**.....**9,00€**  
A combination of paneer, capsicum, tomato, onion and traditional indian spices / Απίστευτα νόστιμος συνδυασμός με ΤΥΡΙ,πιπεριά, ντομάτα,κρεμμύδι και παραδοσιακά ινδικά μπαχαρικά.

**44. Mattar Paneer** .....**9,00€**  
Peas and homemade cheese cooked in traditional Indian Gravy. / Μπιζέλια και σπιτικό τυρί μαγειρεμένα σε μία παραδοσιακή ινδική σάλτσα.

**45. Saag Paneer** .....**9,00€**  
Spinach and homemade cheese sauted in indian spices. / Σπανάκι και σπιτικό τυρί σωταρισμένο με ελαφριά μπαχα-ρικά.

**46. Bhindy Masala** .....**9,00€**  
Okra cooked in Masala sauce with onions and tomatoes. / Μπιάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες.

**47. Jeera Aloo (Bombay)** .....**7,00€**  
Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian haveli spices. / Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά.

**48. Aloo Gobi** .....**7,50€**  
Cauliflower and potatoes diced and sauted with cumin seeds and spices. / Κουνουπίδι και πατάτες κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους από κύμινο και μπαχαρικά.

**49. Channa Masala** .....**7,50€**  
Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices. / Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο, τομάτα και μπαχαρικά.

**50. Mix Vegetable** .....**8,00€**  
Beans,carrots and potatoes, cooked with special indian haveli gravy. / Φασολάκια, πατάτες και καρότα μαγειρεμένα με ινδική σάλτσα.

**51. Dal Makhni**.....**7,50€**  
Whole black lentils simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.Garnish Cream. / Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολυ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες.

**52. Dal Tarka** .....**7,00€**  
Yellow lentils with aromatic indian spices. / Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά.

#### Biryani (served with Raita)

**53. Veg Biryani** ..... **8,50€**  
Basmati rice cooked with garden vegetables and Indian haveli spices. / Ρύζι Μπασμάτι μαγειρεμένο με λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι.

**54. Chicken Biryani**..... **10,00€**  
Chicken marinated with spices and then cooked with Basmati rice. / Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά και στη συνέχεια μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

**55. Lamb Biryani** ..... **11,00€**  
Lamb marinated with special indian haveli spices and herbs, cooked with Basmati rice. / Αρνί μαριναρισμένο με ειδικές ινδική Haveli μπαχαρικά και βότανα ,μαγειρεμένα με ρύζι μπασμάτι.

**56. Prawn Biryani** ..... **14,00€**  
Prawn cooked with special exotic spices and herbs ,cooked with Basmati rice. / Γαρίδες μαγειρεμένες με σπέσιαλ εξωτικά μπαχαρικά και βότανα,μαγειρεμένα με ρύζι Μπασμάτι.

# JAIPUR PALACE