

Κρασιά / Wines

Λευκό

White

- | | |
|--|--|
| 51. Κτήμα Χατζημιχάλη 30.00
Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά
(μπουκάλι) | 51. Ktima Xatzimichali
Sauvignon Blanc, Malagouzia
(bottle) |
| 52. Κτήμα Γεροβασιλείου 38.00
Ασύρτικο, Μαλαγουζιά
(μπουκάλι) | 52. Ktima Gerovassiliou
Assyrtiko, Malagouzia
(bottle) |
| 53. Βιλία Χώρα 40.00
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
(μπουκάλι) | 53. Biblia Chora
Sauvignon Blanc, Assyrtiko
(bottle) |

Κόκκινο

Red

- | | |
|---|---|
| 54. Κτήμα Χατζημιχάλη 30.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot (μπουκάλι) | 54. Ktima Xatzimichali
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot (bottle) |
| 55. Κτήμα Γεροβασιλείου 40.00
Syrah, Limnio, Merlot
(μπουκάλι) | 55. Ktima Gerovassiliou
Syrah, Limnio, Merlot
(bottle) |
| 56. Βιλία Χώρα 50.00
Merlot, Cabernet Sauvignon
(μπουκάλι) | 56. Biblia Chora
Merlot, Cabernet Sauvignon
(bottle) |

House Wines

Κόκκινο / Λευκό / Ροζέ

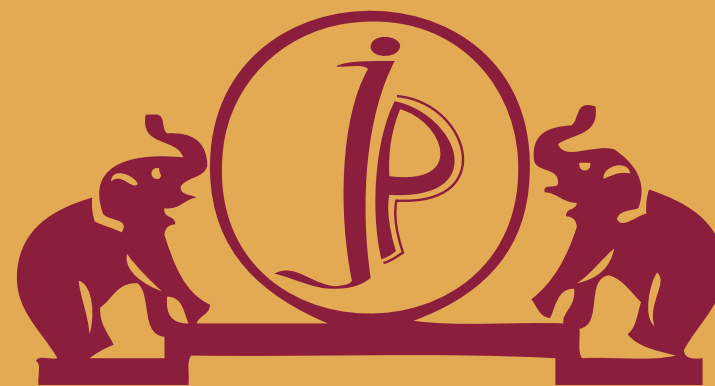
Red / White / Rose

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 57. Glass 4.00 | 57. Glass |
| 58. 0.5 lt 8.00 | 58. 0.5 lt |
| 59. 1 lt 15.00 | 59. 1 lt |

Ποτά

Drinks

- | | |
|--|----------------------------------|
| 60. Whisky Regular 5.80 | 60. Whisky Regular |
| 61. Whisky Premium 7.80 | 61. Whisky Premium |
| 62. Vodka / Gin 5.85 | 62. Vodka / Gin |
| 63. Beer 4.00 | 63. Beer |
| 64. Masala Tea 3.20 | 64. Masala Tea |
| 65. Black Tea 2.90 | 65. Black Tea |
| 66. Ice Tea 2.50 | 66. Ice Tea |
| 67. Coca-Cola / Light 2.50 | 67. Coca-Cola / Light |
| 68. Sprite / Fanta 2.50 | 68. Sprite / Fanta |
| 69. Soda / Tonic water 2.50 | 69. Soda / Tonic water |
| 70. Sweet Lassy 4.60 | 70. Sweet Lassy |
| 71. Salted Lassy 4.30 | 71. Salted Lassy |
| 72. Mango Lassy 5.90 | 72. Mango Lassy |
| 73. Sparkling Water 250ml 2.70 | 73. Sparkling Water 250ml |
| 74. Mineral Water 1.5 lt 2.90 | 74. Mineral Water 1.5 lt |
| 75. Mineral Water 0.5 lt 1.00 | 75. Mineral Water 0.5 lt |



JAIPUR PALACE | INDIAN PALACE Indian Restaurant

• MYKONOS PARADISE •

22890 78 044 - 6955 0234 88

• SANTORINI - FIRA KARTERADOS •

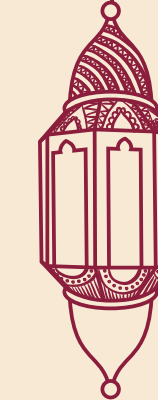
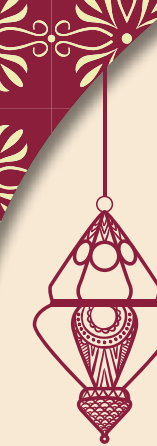
22860 25 998 - 6947 11 74 53

• ELEFThERIAS 6 - ALIMOS •

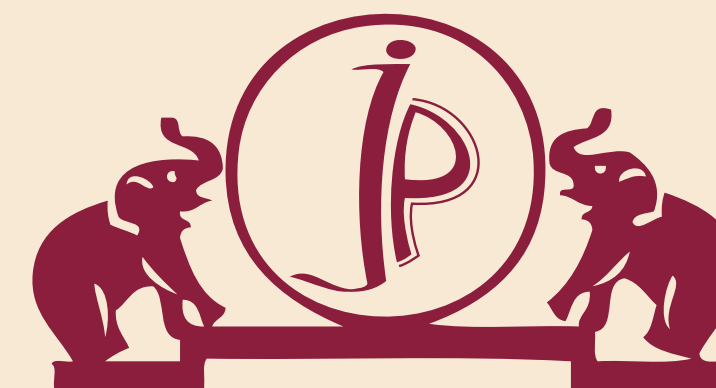
210 98 12 009 - 6947 11 74 51

• INDIAN HAVELI •

210 92 44 522 - 6947 95 00 19



Το καλύτερο
Ινδικό
της Ελλάδας!



JAIPUR PALACE | INDIAN PALACE Indian Restaurant

Best Indian Food
in Greece

Menu

Πρώτα Πιάτα & Κεμπάπ

Το "tandoor" (προφέρεται ταντούρ ή ταντούρι είναι ένας φούρνος από πηλό μέσα στον οποίο, υπάρχει συνεχώς πυρακτωμένο κάρβουνο. Κρέατα, πουλερικά, ψάρια, γαρίδες, λαχανικά και κεμπάπ γίνονται μεγάλα σουβλάκια και ψήνονται στο κάρβουνο χωρίς ποτέ πραγματικά να το αγγίζουν.

01. Onion Bhaji
Φέτες κρεμμυδιών ανακατεμμένες με ζύμη από αλεύρι ρεβιθιού και εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά, τηγανισμένες σε λάδι

02. Λαχανικά Samosa
Γευστική ζύμη γεμιστή με ελαφρά πικάντικα λαχανικά

03. Κοτόπουλο Tikka
Μπουκιές κοτόπουλου μαριναρισμένες σε αρωματικό γιαούρτι και ψημένες στο φούρνο "ταντούρ"

04. Κοτόπουλο Malai Tikka
Κομμάτια στήθους κοτόπουλου μαριναρισμένο σε γιαούρτι, τυρί, πάστα από κάσιους, άσπρο πιπέρι, αρωματισμένα με ινδικά μπαχαρικά

05. Κοτόπουλο Tandoori
Τρυφερό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γιαούρτι και μπαχαρικά, ψημένο στο φούρνο "ταντούρ" (μαζί με κόκκαλο)

06. Tangri Kebab
Μπουτία κοτόπουλου μαριναρισμένα σε εξωτικά χορταρικά, ψημένα στο φούρνο "ταντούρ"

07. Panner Tikka Vegetable
Σπιτικό τυρί με κρεμμύδι, κόκκινο πιπέρι, τομάτα και σπέσιαλ σάλτσα Μασάλα, ψημένο στο φούρνο "ταντούρ"

08. Fried Papaddam Basket
Παραδοσιακό ψωμί πυρόλυσης

Συνδυαστικά & Σαλάτες

09. Ανάμεικτη φρέσκια σαλάτα
Συνδυασμός από μαρούλι, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, ντομάτα και κρεμμύδι

10. Raita
Σπιτικό γιαούρτι ανακατεμένο με φρέσκα χορταρικά και ψιλοκομμένο αγγούρι

Starters & Kebabs

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.

01. Onion Bhaji
Slices onion mixed with sort of butter of gram flour and exotic fresh spices then fried in oil

02. Vegetable Samosa
Savoury pastry filled with lightly spiced vegetables

03. Chicken Tikka
Chicken marinated in aromatic yoghurt and made in "tandoor"

04. Chicken Malai Tikka
Chicken breast pieces marinated in yoghurt, cheese, cashew paste, white pepper and selected mild spices

05. Chicken Tandoori
Tender chicken marinated in yoghurt and spice made in "tandoor" (on the bone)

06. Tangri Kebab
Chicken legs marinated in exotic herbs, made in "tandoor"

07. Panner Tikka Vegetable
Homemade cheese, onios, capsicum, tomatoes and special Masala, grilled in "tandoor"

08. Fried Papaddam Basket
Traditional cracker bread

Acompaniments & Salads

09. Mixed Fresh Salad
Combination of lettuce, green capsicum, cucumber, tomato and onion

10. Raita
Homemade yoghurt beaten with fresh herbs and chopped cucumber

Υψιριά

Τα ψωμιά ψήνονται στον φούρνο ταντούρ, χτυπώντας τα στην καυτή εσωτερική επιφάνεια του φούρνου.

11. Nan
Ένα ελαφρύ ψωμί ψημένο σε πήλινο φούρνο "ταντούρ"

12. Garlic Nan
Ψωμί με ελαφρύ σκόρδο

13. Tandoori Roti
Μαύρο ψωμί ψημένο σε πήλινο φούρνο "ταντούρ"

14. Butter Nan
Ψωμί σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι

15. Makhni Paratha
Ψωμί σφολιάτας με βούτυρο φτιαγμένο από μαύρο αλεύρι

16. Aloo Paratha
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με πατάτες και διάφορα ινδικά μπαχαρικά

17. Paneer Nan
Παραδοσιακή πίτα γεμιστή με σπιτικό τυρί

Ρύζι

18. Boiled Rice
Βρασμένο ρύζι "Basmati"

19. Saffron Jeera Rice (Pulao)
Ρύζι "Basmati" μαγειρεμένο με σαφράν και ελάχιστα ολόκληρα μπαχαρικά

20. Vegetable Biryani
"Basmati" μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαχαρικά και γιαούρτι

20A. Kadai Chawal
20B. Choley Chawal
21. Chicken Biryani

Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Κοτόπουλο, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό με ρύζι "Basmati" & Σαφράν

22. Arvi Biryani
Αρνί μαγειρεμένο με special εξωτικά μπαχαρικά και χορταρικά και κατόπιν στον ατμό με ρύζι "Basmati"

23. Γαρίδες Biryani
Γαρίδες μαγειρεμένες με special εξωτικά μπαχαρικά και βότανα, μαγειρεμένα με ρύζι "Basmati"

Γαρίδες

24. Γαρίδες Vindallo
Οι φημισμένες καυτερές γαρίδες με κάρι, της Γκόα, μαγειρεμένες με πατάτα

25. Γαρίδες Masala
Σάλτσα από γαρίδες με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τομάτα και φρέσκο κόλιαντρο

26. Ψάρι Tikka (bakalaou)
Φιλέτα ψαριού μαριναρισμένα με γιαούρτι, λεμόνι, τζίντζερ σκόρδο, ινδική ειδική πάστα Haveli, ψητά στο φούρνο "ταντούρ"

27. Ψάρι Curry
Κομμάτια ψαριού ψημένα με κάρρι

28. Ψάρι Masala
Ψάρι με κρεμμύδι και ντομάτα μαγειρεμένα με πηχτή σάλτσα

Rotiyan

Breads are baked in the tandoor oven by slapping them on the hot internal surface of the tandoor.

11. Nan
A light bread baked in "tandoor"

12. Garlic Nan
Bread top with mildly garlic

13. Tandoori Roti
Brown flour bread baked in "tandoor"

14. Butter Nan
A flaky layered buttered bread made from refiened flour

15. Makhni Paratha
A flaky layered buttered bread made from brown flour

16. Aloo Paratha
Traditional bread stuffed with delicately spiced potatoes

17. Paneer Nan
Traditional bread stuffed with homemade cheese

Rice

18. Boiled Rice
Boiled "Basmati" rice

19. Saffron Jeera Rice (Pulao)
"Basmati" rice cooked with saffron and touchof whole spices

20. Vegetable Biryani
"Basmati" rice cooked with garden vegetables, spices and yoghurt

20A. Kadai Chawal
20B. Choley Chawal
21. Chicken Biryani

A princely Moghulai speciality chicken, yoghurt, ground spices and herbs steamed with "Basmati"rice and saffron

22. Lamb Biryani
Lamb cooked with special exotic spices and herbs, then steamed with "Basmati" rice

23. Prawn Biryani
Prawn cooked with special exotic spices and herbs, cooked with "Basmati" rice

Prawn

24. Prawn Vindallo
The famous fiery Goan prawn curry cooked with potato

25. Prawn Masala
Prawn sauted with chopped onion, tomato and fresh coriander

26. Fish Tikka (bakalaou)
Fish fillets marinated with yogurt, lemon, ginfer, garlic indian Haveli special paste, roasted in "tandoor"

27. Fish Curry
Grilled pieces of fish cooked with onion and tomato gravy

28. Fish Masala
Fish with onion and tomato cooked in a thick masala sauce

Κοτόπουλο & Αρνί

29. Κοτόπουλο Tikka Masala
Κομμάτια από κοτόπουλο μαγειρεμένα με πικάντικα κρεμμύδια και σάλτσα ντομάτας

30. Κοτόπουλο Butter
Κύβοι από κοτόπουλο μαγειρεμένοι σε μία απαλή σάλτσα ντομάτας, με βούτυρο και κρέμα στο τελείωμα

31. Κοτόπουλο Korma
Στήθος κοτόπουλου μαγειρεμένο με κρεμώδη σάλτσα από ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα & κάσιους

32. Κοτόπουλο Kadai
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά & τομάτες σε βαθύ τηγάνι

33. Κοτόπουλο Madras
Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε μια παραδοσιακή πικάντικη σάλτσα με καρύδα της Ν. Ινδίας

34. Κοτόπουλο Saag
Τρυφερό κοτόπουλο σε κομμάτια μαγειρεμένο με καρυκευμένη σάλτσα σπανακιού

35. Κοτόπουλο Vindaloo
Ένα φημισμένο πολύ καυτερό πιάτο της Γκόα, από κοτόπουλο με κάρι και πατάτες

36. Tawa Gosht
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ρηκό ταψί με σάλτσα από τομάτα, κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα) και σκόρδο, σερβιρισμένο πάνω σε ινδικό παραδοσιακό σκεύος

37. Arvi Roganjosh
Κρέας αρνιού μαγειρ/νο με σπέσιαλ σάλτσα του Κασμίρ

38. Arvi Korma
Αρνί μαγειρεμένο σε κρεμώδη σάλτσα από αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς & κάσιους

39. Arvi Saag
Αρνί με σπανάκι μαγειρ/νο σε σπέσιαλ σάλτσα κάρρι

Χορτοφαγικά

40. Jeera Aloo
Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες & ινδικά μπαχαρικά

41. Aloo Gobi
Κουνουπίδι και πατάτα κομμένα σε κύβους σωταρισμένα με σπόρους κύμινο και μπαχαρικά

42. Saagh Paneer
Φρέσκο σπανάκι και χωριάτικο τυρί σωταρισμένα με ελαφρά λαχανικά

43. Paneer Butter Masala
Σπιτικό τυρί μαγειρεμένο με πικάντικα κρεμμύδια και σάλτσα ντομάτας

44. Paneer Makni
Σπιτικό τυρί μαγειρεμένο σε μία απαλή σάλτσα ντομάτας, με βούτυρο και κρέμα στο τελείωμα

45. Mattar Paneer
Φρέσκα μπιζέλια και σπιτικό χωριάτικο τυρί μαγειρεμένα σε μια πικάντικη σάλτσα από κάρι

46. Kadhi Paneer
Απίστευτα νόστιμος συνδυασμός με τυρί, πιπεριά, κρεμμύδι και παραδοσιακά ινδικά μπαχαρικά

47. Mix Veg Curry
Ποικιλία λαχανικών του κήπου μαγειρεμένα με σάλτσα βασισμένη σε ελαφρά πικάντικα κρεμμύδια

48. Channa Masala
Ρεβύθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτα

49. Dal Tarka
Κρεμώδεις κίτρινες φακές με αρωματικά μπαχαρικά

50. Dal Makhni
Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο & τομάτες

Chicken & Lamb

29. Chicken Tikka Masala
Chicken cooked in piquant onion and tomato sause

30. Butter Chicken
Chicken cooked in velvety tomato sause & finished with butter and cream

31. Chicken Korma
Chicken breast cooked in a thick creamy white sauce of dry fruits & cashews

32. Chicken Kadai
Chicken cooked with ginger, green pepper & tomatoes in deep pan

33. Chicken Madras
Chicken cooked in traditional South India spicy gravy with coconut

34. Chicken Saag
Tender Chicken cooked with spinach gravy and spiced to taste

35. Chicken Vindaloo
A famous fiery red Goan chicken carry with potatoes

36. Tawa Gosht
Tender lamb cubes cooked on tawa with tomato, onions, ginger and garlic sauce, served on an Indian iron skillet-tawa

37. Lamb Roganjosh
Lamb cubes cooked in a special Kashmiri sause

38. Lamb Korma
Lamb cooked in a thick creamy sauce of dried fruits & cashews

39. Lamb Saag
Spinach with lamb cooked in a special curry sauce

Vegeterian

40. Jerra Aloo
Potatoes with cumin, onios, tomatoes & Indian Haveli spices

41. Aloo Gobi
Cauliflowers and diced potatoes sauted with cumin seeds and spices

42. Saagh Paneer
Fresh spinach and homemade cheese sauted with mild spices

43. Paneer Butter Masala
Paneer cooked in piquant onion and tomato sause

44. Paneer Makni
Paneer cooked in velvety tomato sause & finished with butter and cream

45. Mattar Paneer
Garden fresh peas and homemade cheese cooked in a piquant curry sause

46. Kadhi Paneer
A mouthwating combination of panner, capsicum, tomato, onion and traditional indian spices

47. Mix Veg Curry
Garden mix vegetable cooked in mild piquant onion based gravy

48. Channa Masala
Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices

49. Dal Tarka
Creamy yellow lentils with aromatic spices

50. Dal Makhni
Whole black lentils and part of yellow lentils, kidney beans simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic & tomatoes

Chilly Indication
Βαθμίδες Καυτερού



Mild
Χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό