



**JAIPUR
PALACE**
Indian Restaurant

MENU

Πρώτα Πιάτα

Το "Tandoori" (προφέρεται "ταντούρι" ή "ταντούρι") είναι ένας φούρνος από πηλό μέσα στον οποίο υπάρχει, πουλερικά, ψάρια, γαρίδες, λαχανικά και κεμπάπ γίνονται μεγάλα σαυβλάκια και ψήνονται στο κάρβουνο χωρίς ποτέ πραγματικά να το αγγίζουν.

1. Onion Bhaji

Φέτες κρεμμυδιών ανακατεμμένες με ζύμη από αλεύρι πεβιθιού και εξωτικά φρέσκα μπαχαρικά, τηγανισμένες σε λάδι.

2. Vegetable Samosa (2pcs)

Γευστική ζύμη γεμιστή με ελαφρά πικάντικα λαχανικά .

3. Mix Veg Starter

Samosa , Onion Bhaji ,Aloo Pakora ,Paneer.

4. Paneer Pakora

Σπιτικό τυρί σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένα σε λάδι .

5. Chicken Pakora

Κοτόπουλο σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένα σε λάδι .

6. Fish Pakora

Ψάρι σε ζύμη από αλεύρι και μπαχαρικά τηγανισμένα σε λάδι .

7. French Fries

Πατάτες τηγανιτές.

€,Λ Starters

A Tandoori isa clay oven in which charcoal is aglow at alltimes Meats, Poultry, Fish, Prawns, Vegetable and kebabs are stuk on a long skewer and grilled over charcoal, never actually touching at coal.

6,50 1. Onion Bhaji

Sliced Onion mixed with sort of batter of gram flour and exotic fresh spices then fried in oil.

6,50 2. Vegetable Samosa (2 pcs)

Savoury pastry filledwith lightly spiced vegetables .

10,00 3. Mix Veg Starter

Samosa , Onion Bhaji ,Aloo Pakora ,Paneer.

7,00 4. Paneer Pakora

Homemade cheese pastry flour and spices frled in oll.

9,00 5. Chicken Pakora

Homemade chicken pastry flour and spices frled in oll.

9,00 6. Fish Pakora

Homemade fish pastry flour and spices frled in oll.

5,00 7. French Fries

Homemade chicken pastry flour and spices frled in oll.

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς

Medium
Μεσαίο

Hot
Καυτερό

Very Hot
Πολύ Καυτερό

Κυρίως Tandoori €,\Λ Main Tandoori

8. Murgh Tikka Κομμάτια κοτόπουλου στο Tandoori, με nan, σαλάτα και πατάτες τηγ.	14,00	8. Murgh Tikka Pieces of Chicken in Tandoori, with nan ,salad and fries potatoes .
9. Murgh Malai Tikka Κύβοι από στήθος κοτόπουλου μαριναρ- σμένοι σε κρεμμώδη σάλτσα με τυρί και κάσιους σρωματισμένη με χορταρικά.	14,00	9. Murgh Malai Tikka Cubes of chicken breast marinated in creamy , cheesy cashew paste flavoured with herbs.
10. Murgh Tandoori (2 pcs) Τρυφερό κοτόπουλο μαριναρσμένο σε γιαούρτι και μπαχαρικά, ψημένο στο φούρνο "ταντούρ" (μαζί με το κόκκαλο).	14,00	10. Murgh Tandoori (2pcs) tender bone-in chicken legs marinated leon, ginger, garlic, yoghurt and selected spices cooked in Tandoor.
11. Seekh Kebab Σουβλάκια από αρνίσιο κιμά με μπαζαρικά, ψημένα στο φούρνο "ταντούρ".	14,00	11. Seekh Kebab Lamb mince rollswith spices, made in tan- door.
12. Paneer Tikka Vegetable Σπιτικό τυρί, κρεμμύδια, κοκκινοπίπερο, τομάτες & σπέσιαλ σάλτσα Μασάλ, ψημένο σε Ταντούρ	14,00	12. Seekh Kebab Menu Homemade Cheese, onions, capsicum, tomatoes and a special Masala grilled in Tandoor.
13. Tandoori Mixed Plate Κοτόπουλο Μαλαί Τίκα, Αρνίσιο Σισ Κεμπαπ, Κοτόπουλο Τίκα	20,00	13. Tandoori Mixed Plate Chicken Malai Tikka, Mutton Seekh Kebab, Chicken Tikka

Γαρίδες & Ψάρι Tandoori €,\Λ Prawns & Fish Tandoori

14. Zinga Tandoori Μεγάλες γαρίδες μαριναρσμένες με ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες στο φούρνο "ταντούρ".	25,00	14. Zinga Tandoori Prawns marinated with mild spices and made in tandoor .
15. Zafrani Fish Tikka Νοστιμότατα κομμάτια ψαριού μαριναρσμένα σε εξωτικά μπαζαρικά και σαφράν.	20,00	15. Zafrani Fish Tikka A Cubes pieces of fish marinated in exotic spicesand saffron.

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

Σούπες

Soups

16. Σούπα λαχανικών	7,00	16. Cream of Vegetable
17. Σούπα κοτόπουλου	7,00	17. Cream of Chicken
18. Σούπα μανιτάρια	7,00	18. Mushroom Soup



Σαλάτες

Salads

19. Σαλάτα Jaipur Tikka Φρέσκια σαλάτα με Tikka και κύβους τυριών.	7,00	19. Jaipur Tikka Salad Fresh salad with Tikka and cubes of cheese .
20. Ανάμικτη φρέσκια σαλάτα Συνδυασμός από μαρούλι , πράσινη πιπεριά, αγγούρι , ντομάτα και κρεμμύδι.	6,00	20. Mix Fresh Salad Combination of lettuce, green capsicum, cucumber , tomato and onion .



Συνοδευτικά

€,\Λ

Accompaniments

21. Raita Σπιτικό γιαούρτι ανακατεμένο με φρέσκα χορταρικά και ψιλοκομμένο αγγούρι .	5,00	21. Raita Home made yoghurt beaten with fresh herbs and chopped cucumber.
22. Plain Yoghurt	4,00	22. Plain Yoghurt
23. Pineapple Raita Ένα αναζωογονητικό μείγμα γιαουρτιού με φέτα ανανά και ινδικά μπαχαρικά.	4,00	23. Pineapple Raita A refreshed blend of yoghurt, pineapple slices and Indian spices.

Chilly indication

Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς

Medium
Μεσαίο

Hot
Καυτερό

Very Hot
Πολύ Καυτερό

<p>Ψωμιά 4,50</p> <p>Τα ψωμιά ψήνονται στον φούρνο ταντούρ χτυπώντας τα στην καυτή σεωτερική επιφάνεια του φούρνου.</p>	<p>Rotiyan</p> <p>Breads are baked in the tandoor by slapping them on the hot internal surface of the tandoor.</p>
<p>24. Nan 2,50</p> <p>Ένα ελαφρύ ψωμί ψημένο σε πήλινο φούρνο "ταντούρ".</p>	<p>24. Nan</p> <p>A lightbread baked intandoor</p>
<p>25. Keema Nan 5,00</p> <p>ψωμί γεμιστό με ελαφρά πικάντικο κιμά από αρνί.</p>	<p>25. Keema Nan</p> <p>Bread stuffed with lightllyspiced minced lamb.</p>
<p>26. Khandhari Nan 5,00</p> <p>Ένα ελαφρύ ψωμί γεμιστό με ξηρά φρούτα και καρύδα.</p>	<p>26. Khandhari Nan</p> <p>A lightbread stuffed with dry fruits and cocount .</p>
<p>27. Garlic kulcha 3,50</p> <p>ψωμί με ελαφρύ σκόρδο .</p>	<p>27. Garlic kulcha</p> <p>Bread top with mildly garlic.</p>
<p>28. Onion Kulcha 3,50</p> <p>ψωμί γεμιστό με καντερά κρεμμύδια.</p>	<p>28. Onion Kulcha</p> <p>Bread stuffed with mild onions.</p>
<p>29. Paneer Kulcha 4,00</p> <p>ψωμί γεμιστό με σπιτικό χωριάτικο τυρί.</p>	<p>29. Paneer Kulcha</p> <p>Bread stuffed with homemade cheese.</p>
<p>30. Aloo Paratha 5,00</p> <p>ψωμί γεμιστό με πατάτες & φρέσκα χορταρικά .</p>	<p>30. Aloo Paratha</p> <p>Bread stuffed with potatoes and herbs.</p>
<p>31. Tandoori Roti 2,00</p> <p>Μαύρο ψωμί ψημένο σε πήλινο φούρνο "ταντούρ"</p>	<p>31. Tandoori Roti</p> <p>Brown flour bread baked intandoor.</p>

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

- | | | |
|---|-------------|--|
| 32. Butter Nan | 3,00 | 32. Butter Nan |
| Ψωμί σφολιάτας φτιαγμένο από άσπρο αλεύρι | | A fly loved butered bread made from refiend four |
| 33. Makhni Paratha | 3,00 | 33. Makhni Paratha |
| Ψωμί σφολιάτας φτιαγμένο από μαύρο αλεύρι | | A fly layered buttered bread made |
| 34. Mint paratha | 3,50 | 34. Mint paratha |
| Ψωμί σφολιάτας με άρωμα μέντας | | Lighte flaky bread with a touch of mint |



- | | |
|--|---|
| Κοτόπουλο | Chicken Curry |
| 35. Murgh Tikka Masala | 12,50 |
| Κομμάτια από κοτόπουλο μαγειρεμένα με πικάντικα κρεμμύδια και σάλτσα τομάτας. | 35. Murgh Tikka Masala |
| | Chicken tikka cooked inpiquant onion and tomato sauce. |
| 36. Murgh Makhni Tikka | 12,50 |
| Κύβοι από κοτόπουλο μαγειρεμένοι σε μία απαλή σάλτσα τομάτας, με βούτυρο και κρέμα στο τελείωμα | 36. Murgh Makhni Tikka |
| | Chicken tikka cooked in velvety tomato sauce and finished with butter and cream. |
| 37. Mughlai Murgh Korma | 13,00 |
| Ένα πλούσιο και ελαφρύ πιάτο κοτόπουλου μαγειρεμένο με αρωματική σάλτσα από κάσιους με την παράδοση των Μογγόλων | 37. Mughlai Murgh Korma |
| | A rich mild chicken dish cooked in aromatic cashew sauce inthe tradition of the Mughal. |
| 38. Murgh Tikka Kadai | 12,50 |
| Κοτόπουλο μαγειρεμένο μρ τζίντζερ (πιπερόριζα), κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά και τομάτες σε βαθύ τηγάνι. | 38. Murgh Tikka Kadai |
| | Chicken tikkacookedwith ginger, onion, green pepper& tomatoes in a deep pan. |
| 39. Murgh Madras | 12,50 |
| Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε μια παραδοσιακή πικάντικη σάλτσα με καρύδα της Ν. Ινδίας. | 39. Murgh Madras |
| | Chicken tikka cooked in traditional south Indian spicygravywithcoconut. |

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

40. Murgh Vindaloo 12,50
Κοτόπουλο και πατάτες μαγειρεμένα με ντομάτα, τζίντζερ και πικάντικη σάλτσα μας.

41. Jalfrezi Chicken 12,50
κομμάτια από κοτόπουλο με σάλτσα ντομάτα, κρεμμύδια, πιπεριά και διάφορα μπαζαρικά.

42. Chicken Kasshmiri 13,00
Στήθος κοτόπουλο με ξηρά φρούτα, ξηρούς καρπούς, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα από κάσιους.

40. Murgh Vindaloo
Boneless chicken and potato cooked with tomato, ginger and our hot sauce.

41. Jalfrezi Chicken
Pieces of chicken with tomato sauce, onions peppers and spices.

42. Chicken Kasshmiri
Chicken breast with dried fruits, nuts, cooked in rich cashew sauce.



Αρνί

43. Tawa Gosht 15,00
Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε ρηχό ταψί με μία σάλτσα από τομάτα, κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα) και σκόρδο, σερβιρισμένο επάνω σε Ινδικό παραδοσιακό σκεύος.

44. Lamb Roganjosh 15,00
Κρέας αρνιού μαγειρεμένο με μία σπέσιαλ σάλτσα του κασμίρ .

45. Lamb Pasanda 15,00
Ζουμερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο ελαφρά σε μία πλούσια σάλτσα από αμύγδαλο, κάσιους και τηγανισμένο κρεμμύδι.

Lamb Curry

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

44. Lamb Roganjosh
Lamb cubes cooked in a special Kashmiri sauce .

45. Lamb Pasanda
Succulent lamb cubes gently cooked in rich almond, cashew and fried onion paste sauce.

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

46. Lamb Shahjehani 15,00

Μία συνταγή από την κουζίνα του Αυτοκράτορα Shah Jehan. Τρυφερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο σε μία πλούσια κρεμώδη σάλτσα από ξηρά φρούτα και κάρι.

47. Lamb vindaloo 15,00

Ένα φημισμένο πολύ καυτερό πιάτο της Γκόα από αρνί με κάρι και πατάτες.

48. Lamb Korma 16,00

Μπούτι αρνιού με ξηρά φρούτα, ξηρούς καρπούς, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα από κάσιους.

46. Lamb Shahjehani

From the kitchen of the Emperor Shah Jehan. Tender lamb cubes cooked in a rich-creamy dry fruitcurry sauce.

47. Lamb vindaloo

A famous fieryred goan Lamb curry with potatoes.

48. Lamb Korma

Lamb breast with dried fruits, nuts, cooked in rich cashew sauce.
Γαρίδες & ψάρι Κάρυ



Γαρίδες & Ψάρι Κάρυ

49. Prawn Vindaloo 18,00

Οι φημισμένες καυτερές γαρίδες με κάρι της Γκόα μαγειρεμένες με πατάτα.
Prawns & Fish Curry

50. Prawn Masala 18,00

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

51. Fish Curry 16,00

Κομμάτια ψαριού ψημένα στα κάρβουνα και μαγειρεμένα με κάρι.

Prawns & Fish Curry

49. Prawn Vindaloo

The famous fiery Goan prawn curry cooked with potato.

50. Prawn Masala

Prawn Sauted with chopped onion, tomato and fresh coriander.

51. Fish Curry

Pieces of fishcooked on the grilland cooked with curry.

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

Ρύζι €,\Λ Rice

52. Boiled Rice	4,00	52. Boiled Rice
Βρασμένο ρύζι "Basmat".		Bolled Basmati rice.
53. Pulao	5,00	53. Pulao
Ρύζι "Basmati" μαγειρεμένο με σαφράν, και ελάχιστα ολόκληρα μπαζαρικά .		Basmati rice cooked with saffron and a touch of whole spices.
54. Navratan Biryani	10,00	54. Navratan Biryani
Ρύζι "Basmat" μαγειρεμένο με φρέσκα λαχανικά, μπαζαρικά και γιαούρτι.		Basmati rice cooked with garden vegetables , spices & yoghurt .
55. Zarda Pulao	6,50	55. Zarda Pulao
Μία συνταγή του κασμίρ. Ρύζι μαγειρεμένο με γάλα, κρέμα, σαφράν και ξηρά φρούτα .		A Kashmiri preparation ,Rice cooked with milk, cream, saffron and dry fruits.
56. Guchi Pulao	7,00	56. Guchi Pulao
Ρύζι "Basmati" μαγειρεμένο με μανιτάρια και μπαζαρικά .		Basmati rice cooked with mushrooms and spices .
57. Chicken Biryani	12,00	57. Chicken Biryani
Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Κοτόπουλο, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό με ρύζι "Basmat" και σαφράν.		A princely Moghulai Speciality chicken, yoghurt, ground spices and herbs steamed with Basmati rice and saffron.
58. Prawn Biryani	18,00	58. Prawn Biryani
Γαρίδες μαγειρεμένες με SPL εξωτικά μπαζαρικά και χορταρικά και κατόπιν στον ατμό με ρύζι "Basmati".		Prawn cooked with SPL exotic spices and herbs then steamed with basmati rice .
59. Lamb Biryani	15,00	59. Lamb Biryani
Μία σπεσιαλιτέ των πριγκίπων της Μογγολίας. Αρνί, γιαούρτι, αλεσμένα μπαχαρικά και χορταρικά στον ατμό με ρύζι "Basmati" και σαφράν.		A Princely Moghulai speciality lamb, yoghurt, ground spices and herbs steamed with Basmati rice and saffron .

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



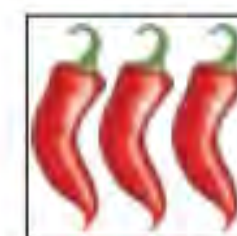
Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό

Για χαρτοφάγους €,Λ Vegetarian

60. Aloo Gobl Cauliflowers and lead passediad with cum- in seeds and pres	11,00	60. Aloo Gobl Cauliflowers and lead passediad with cum- in seeds and pres
61. Saagh Paneer Opdona onanán ma xuridrumo tupl σωταρισμένα με ελαφρά λαμινικά ,	11,00	61. Saagh Paneer Fresh spinach and homemade cheese sau- ted with mild spices.
62. Matter Paneer Φρέσκα μπιζέλια και σπιτικό χωριάτικο τυρί μαγειρεμένα σε μία πικάντικη σάλτσα από κάρι	11,00	62. Mattar Panter Garden fresh peas and homemade cheese cooked in apiquant curry sauce.
63. Chana Masala Ρεβίθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτα.	11,00	63. Chana Masala Chickpeas cooked with onions, ginger, gar- lic, tomato and spices.
64. Dal Makhani Ολόκληρες μαύρες φακές που έχουν σιγοβράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά, ανακατεμένες με κρεμμύδι, τζίντζερ (πιπερόριζα), σκόρδο και τομάτες	10,00	64. Dal Makhani Whole black lentilsand part of yellow lentil, kidneybeans simmered on slow fire and tempered with onions, ginger, garlic and tomatoes.
65. Dal Tarka Κρεμώδης κίτρινες φακές με αρωματικά μπαζαρικά.	9,00	65. Dal Tarka Creamy yellow lentils with aromatic spices .
66. Jeera Aloo Πατάτες με κύμινο, κρεμμύδια, τομάτες και Ινδικά μπαχαρικά	10,00	66. Jeera Aloo Potatoes with cumin, onions, tomatoes and Indian sauce
67. Bhindy Masala Μπάμιες μαγειρεμένες σε σάλτσα Μασάλα με κρεμμύδια και τομάτες	11,00	67. Bhindy Masala Okra cooked in Masala sauce with onions and tomato
68. Mix Veg Curry Ποικιλία λαχανικών του κήπου μαγειρεμένα με σάλτσα βασισμένη σε ελαφριά πικάντικη κρεμμύδια.	10,00	68. Mix Veg Curry Garden mix vegetable cooked in mild pi- quant onion based gravy
69. Kadhu Paneer Νόστιμος συνδυασμός με τυρί, πιπεριά, τομάτα, κρεμμύδι & παραδοσιακά Ινδικά μπαχαρικά	11,00	69. Kadhu Paneer A combination of paneer, capsicum, toma- to, onions and traditional Indian spices

Chilly indication
Βαθμίδες καυτερού



Mild
χωρίς



Medium
Μεσαίο



Hot
Καυτερό



Very Hot
Πολύ Καυτερό



**JAIPUR
PALACE**
Indian Restaurant

Traditional Lassi	€Λ	Indian Tea	
70. Mango Lassi	5,00	84. Indian Masala Tea	3,00
71. Sweet Lassi	5,00		
72. Salted Lassi	5,00	Soft Drinks	
73. Rose Lassi	5,00	85. Sprite (330ml)	3,00
		86. Coca Cola (330ml)	3,00
Traditional Desert		87. Fanta (330ml)	3,00
74. Gulab Jamum (2pcs)	5,00	88. Soda (330ml)	3,00
75. Mango Kulfi	5,00	89. Lemon Soda (330ml)	5,00
76. Ice Cream	4,00	90. Water (1 lt)	2,00
		Drinks	
Indian Beer		91. Red Label	40,00
77. Cobra (330ml)	7,50	92. Black Label	50,00
78. Kingfisher (330ml)	7,50	93. Vodka	40,00
79. Corona (330ml)	7,50	94. Martini	30,00
Beer			
80. Heineken (330ml)	5,00		
81. Amstel (330ml)	5,00		
82. Fix (330ml)	5,00		
83. Ala (330ml)	5,00		

(Wine List / Κρασιά)

(White wines / Λευκά κρασιά)

Χύμα Κρασί -λευκό ξηρό /white dry	
ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΕΚΤΑΡ ποτήρι /glass	5,00
95. Ktima Xatzimichali	27,00
Sauvignon Blanc, Malagouzia (bottle)	
96. Ktima Gerovassiliou	30,00
Assyrtiko, Malagouzia (bottle)	
97. Biblia Chora	30,00
Sauvignon Blanc, Assyrtiko (bottle)	
98. Petrines Plagies Palivou	27,00
Chardonnay (bottle)	
99. Magiko Vouno Lazaridis	37,00
Sauvignon Blanc (bottle)	

(Red wines / Κόκκινα κρασιά)

Χύμα Κρασί -κόκκινο ξηρό /red dry	
ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΕΚΤΑΡ ποτήρι /glass	5,00
100. Ktima Xatzimichali	27,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot (bottle)	
101. Ktima Gerovassiliou	40,00
Syrah, Limnio, Merlot (bottle)	
102. Biblia Chora	50,00
Merlot, Cabernet Sauvignon (bottle)	
103. Agiorgitiko Boutari	25,00
Agiorgitiko (bottle)	
104. Magiko Vouno Lazaridis	50,00
Cabernet Franc, Cabernet sauvignon (bottle)	

(Rose wines / Ροζέ κρασιά)

Χύμα Κρασί - ροζέ ξηρό /rouge dry	
ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΕΚΤΑΡ ποτήρι /glass	5,00
105. Ktima Xatzimichali Syrah, Merlot, Grenade Rouge (bottle)	27,00
106. Thema Pavlidi Tempranillo (bottle)	27,00

