

## Indian dishes 印度餐

### APPETIZERS

- 1. Vegetable samosa (2 pcs)** ..... 6,90  
Μπουρεκάκια λαχανικών τηγανητά (2 τεμάχια)  
Fried flaky pastry triangles filled with vegetables / 油炸蔬菜三角酥餅
- 2. Chicken Pakora** ..... 8,90  
Παναρισμένα φιλέτια κοτόπουλο/Breaded chicken fillets / 印度餐
- 3. Raita** ..... 6,50  
Δροσιστικό μείγμα γιαουρτιού / Refreshing yogurt mix / 印度酸奶

### SALAD

- 21. Chicken tika salad** ..... 12,80  
Πράσινη σαλάτα με ψιλοκομμένο κοτόπουλο Tika  
Green salad with chopped tika chicken / 烤鸡肉沙拉
- 22. Spinach and mushroom salad** ..... 9,80  
Σαλάτα με σπανάκι, μανιτάρια, ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι  
Salad with spinach, mushroom, tomato, onion & cucumber  
菠菜蘑菇沙拉 (菠菜, 蘑菇, 番茄, 洋葱, 黄瓜)

### BREAD

- 25. Nan** ..... 3,10  
Μεγάλη ελαφριά πίτα από καθαίο αλεύρι, ψημένη στον παραδοσιακό φούρνο ταντούρι / Large and light flat bread made of flour, baked in a traditional tandoori oven / 印度饅餅
- 26. Garlic nan** ..... 3,80  
Πίτα Nan με ελαφρύ σκόρδο / Nan flat bread with garlic / 蒜味印度餅
- 27. Cheese Nan** ..... 4,90  
Πίτα Nan με λευκό τυρί  
Nan flat bread with white cheese / 芝士印度餅
- 28. Onion & chili Nan** ..... 3,90  
Πίτα Nan με κρεμμύδι και πράσινο τσίλι / Nan flat bread with onion and green chilli / 辣洋葱印度餅
- 31. Roti** ..... 3,10  
Λεπτή πίτα χωρίς μαγά ψημένη στο ταντούρι / Thin flat bread baked in a traditional tandoori oven / 印度薄餅

- 32. Paratha** ..... 3,90  
Πίτα με Ινδικό βούτυρο ψημένη στο ταντούρι  
Flat bread with Indian butter baked in a traditional tandoori oven  
印度拋餅

### RICE

- 35. White rice** ..... 3,20  
Λευκό ρύζι Basmati / Basmati rice / 印度白米飯
- 36. Vegetable pullao rice** ..... 10,90  
Ρύζι Pulao (πιλάφι) με λαχανικά  
Pulao rice with vegetables / 印度蔬菜炒飯
- 37. Chicken Biryani** ..... 13,90  
Ρύζι Biryani με κοτόπουλο, κρεμμύδι και Ινδικά μπαχαρικά  
Biryani rice with chicken, onion & indian spices / 印度鸡肉炒飯

### TANDOORI DISHES

- 41. Chicken Tika** ..... 15,90  
Φιλεταρισμένο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά Tikka και γιαούρτι ψημένο στο ταντούρι  
Chicken fillet marinated in Tikka spices & yogurt baked in a traditional tandoori oven / 腌制烤鸡 (脱骨)
- 42. Chicken Tandoori** ..... 14,90  
Μπουτάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα με πικάντικο γιαούρτι και ψημένα στο ταντούρι / Chicken thighs marinated in spicy yogurt & spices baked in a traditional tandoori oven / 辣味烤鸡 (带骨)

### MAIN DISHES

- 51. Mixed vegetables with curry** ..... 10,80  
Διάφορα λαχανικά όπως πατάτα, καρότο, κουνουπίδι, αρακάς κλπ, μαγειρεμένα με Ινδικό κάρυ / Vegetables (potato, carrot, cauliflower, green peas etc) cooked with Indian curry  
咖喱蔬菜 (土豆, 胡萝卜, 花椰菜, 青豆)



- 52. Mutter paneer** ..... 11,80  
Αρακάς μαγειρεμένος με κάρυ. Σερβίρεται με λευκό τυρί  
Green peas cooked with curry. Served with white cheese  
芝士青豆咖喱

- 53. Aloo-gobi** ..... 10,80  
Πατάτες με κουνουπίδι μαγειρεμένα με Ινδικό κάρυ / Potatoes & cauliflower cooked with Indian curry / 土豆花椰菜印度咖喱

- 54. Bombay Aloo** ..... 10,50  
Πατάτες με ντομάτα και κόλιαντρο, σε Ινδικό κάρυ / Potatoes with tomato and cilantro with Indian curry 土豆番茄咖喱印度咖喱

- 55. Dall Tarka** ..... 10,80  
Κίτρινες φακές σε σάλτσα σκόρδου  
Yellow lentils in garlic sauce / 黄豆咖喱

- 61. Chicken Butter Massala** ..... 15,50  
Φιλέτια κοτόπουλο μαριναρισμένα με γιαούρτι μαγειρεμένα με μπαχαρικά massala, βούτυρο, σταφίδες και κάσιους  
Chicken fillets marinated in yogurt and cooked with massala spices, butter, raisins and cashew nuts / 玛萨拉黄油鸡肉

- 62. Chicken Korma** ..... 14,50  
Κοτόπουλο φιλέτο με σταφίδες και γάλα καρύδας  
Chicken fillet with raisins and coconut milk / 椰奶鸡肉

- 63. Chicken mattar** ..... 14,50  
Κοτόπουλο πικάντικο με αρακά  
Spicy chicken with green peas / 青豆鸡肉

- 64. Chicken Tikka Massala** ..... 15,80  
Φιλέτια από μπούτι κοτόπουλο μαριναρισμένα με γιαούρτι μαγειρεμένα με μπαχαρικά massala και τριμμένο αμύγδαλο / Chicken thigh fillet marinated in yogurt, cooked with massala spices and grated almond  
烤鸡玛萨拉咖喱

- 65. Chicken Curry** ..... 14,50  
Κοτόπουλο με Ινδικό κίτρινο κάρυ  
Chicken with Indian yellow curry / 印度黄咖喱鸡肉



- 66. Chicken Karahi** ..... 14,80  
Κοτόπουλο μαγειρεμένο με σπέσιαλ Ινδικό κάρυ σε σάλτσα ντομάτας με κρεμμύδι και πιπεριές  
Chicken cooked with special indian curry in tomato sauce with onions & peppers  
番茄印度咖喱鸡

- 67. Chicken Mandras** ..... 14,50  
Κοτόπουλο με κάρυ Μαντράς  
Chicken with Madras curry  
印度马德拉斯咖喱鸡肉

- 68. Lamb Butter Massala** ..... 18,80  
Αρνάκι μαγειρεμένο με μπαχαρικά massala, βούτυρο, σταφίδες και κάσιους / Lamb cooked with massala spices, butter and raisins and cashew nuts  
玛萨拉黄油羊肉

- 69. Lamb Curry** ..... 17,80  
Αρνάκι με Ινδικό κίτρινο κάρυ  
Lamb with yellow curry / 印度黄咖喱羊肉

- 71. Beef Vindaloo** ..... 16,50  
Μοσχαράκι με καυτερή σάλτσα vindaloo ντομάτα και πράσινες καυτερές πιπεριές τσίλι  
Beef with spicy vindaloo sauce, tomato and green spicy chilli peppers / 印度辣咖喱牛肉

- 73. Prawn Massala** ..... 21,80  
Γαρίδες με σάλτσα massala γιαούρτι και τριμμένο αμύγδαλο  
Prawns with massala yogurt and grated almond  
咖喱大虾



## Thai dishes 泰餐

### SOUP - APPETIZERS

- 110. Tom yum kai** ..... 8,90  
Ιδιαίτερα δημοφιλής πικάντικη και λίγο ξινή σούπα με κοτόπουλο / Popular, spicy and slightly sour soup with chicken / 冬阴鸡汤
- 112. Tom yum kung** ..... 12,50  
Η ίδια πικάντικη και λίγο ξινή σούπα με γαρίδες / Popular, spicy and slightly sour soup with prawns / 冬阴功汤
- 116. Thai spring rolls (2 pcs)** ..... 5,50  
Ρολά με λαχανικά, κοτόπουλο και glass noodles, τηγανητά (2 τμχ) / Fried rolls with vegetables, chicken and glass noodles (2 pcs) / 泰式春卷 (蔬菜, 鸡肉, 粉丝)

### MAIN DISHES

- 119. Vegetables green curry** ..... 12,80  
Κοτόπουλο με πράσινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Chicken with green curry in coconut milk / 绿咖喱鸡肉

- 121. Chicken green curry** ..... 12,80  
Κοτόπουλο με πράσινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Chicken with green curry in coconut milk / 绿咖喱鸡肉

- 122. Chicken red curry** ..... 14,80  
Κοτόπουλο με κόκκινο πικάντικο πιάτο με γάλα καρύδας  
Chicken with red curry in coconut milk / 红咖喱鸡肉

- 123. Phat ka prau chicken** ..... 13,80  
Πατ Κα πράου πικάντικο πιάτο με κοτόπουλο, βασιλικό και άλλα μυρωδικά / Spicy dish with chicken, basil and other herbs  
泰式辣炒鸡肉

- 124. Beef green curry** ..... 16,90  
Μοσχαράκι με πράσινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Beef with green curry in coconut milk / 绿咖喱牛肉



- 125. Beef red curry** ..... 16,80  
Μοσχαράκι με κόκκινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Beef with red curry in coconut milk / 红咖喱牛肉

- 126. Phat ka prau beef** ..... 15,80  
Πατ Κα πράου πικάντικο πιάτο με μοσχαράκι, βασιλικό και άλλα μυρωδικά / Spicy dish with beef, basil and other herbs / 泰式辣炒牛肉

- 127. Shrimps green curry** ..... 20,80  
Γαρίδες με πράσινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Shrimps with green curry in coconut milk / 绿咖喱虾

- 128. Shrimps red curry** ..... 20,80  
Γαρίδες με κόκκινο κάρυ σε γάλα καρύδας  
Shrimps with red curry in coconut milk / 红咖喱虾



- 131. Vegetable Pad thai rice noodles** ..... 12,50  
Διάσημο ταϊλανδέζικο πιάτο με νούντλς ρυζιού και λαχανικά  
Famous thai dish with rice noodles and vegetables  
泰式蔬菜炒米粉

- 132. Chicken Pad thai rice noodles** ..... 14,80  
Διάσημο ταϊλανδέζικο πιάτο με νούντλς ρυζιού, λαχανικά και κοτόπουλο / Famous thai dish with rice noodles, vegetables and chicken / 泰式鸡肉炒米粉

- 133. Shrimps Pad thai rice noodles** ..... 18,80  
Διάσημο ταϊλανδέζικο πιάτο με νούντλς ρυζιού λαχανικά και γαρίδες / Famous thai dish with rice noodles, vegetables and shrimps / 泰式虾炒米粉



## Drinks

- CE TEA 330 ml ..... 3,30
- COCA COLA 330 ml ..... 3,30
- COCA COLA ZERO 330 ml ..... 3,30

- SPRITE 330 ml ..... 3,30
- FANTA ORANGE 330 ml ..... 3,30
- FANTA LEMON 330ml ..... 3,30
- GINGER ALE 330 ml ..... 3,30
- SPARKLING WATER 330 ml ..... 3,50
- SPARKLING WATER 750 ml ..... 4,80

- MINERAL WATER 0,5 L ..... 0,80
- MINERAL WATER 1,0 L ..... 2,20
- MYTHOS beer 330 ml ..... 4,50
- BLUE MONKEY Santorini beer ..... 6,90
- YELLOW DONKEY Santorini beer ..... 6,90
- COBRA Indian beer 330 ml ..... 5,80

- SINGHA Thai beer 330 ml ..... 5,80
- KISSIRIS WHITE Santorini wine 187 ml ..... 8,30
- KISSIRIS RED Santorini wine 187 ml ..... 8,30
- MOSCATO D'ASTI white sparkling wine 200 ml ..... 10,80
- BLACK TEA ..... 4,80
- SWEET LASSI ..... 7,80