

# Special Set Menu on

Ειδικό Μενού

EVERY DAY  
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ

Poppadom & Chutneys

\*\*\*\*\*

Veg Samosa, Onion Bhajis  
&  
Tangri Kebab

\*\*\*\*\*

Curry of your choice

\*\*\*\*\*

Plain Pullao rice

\*\*\*\*\*

Naan Bread

Price / Τιμή €23.70

King Prawn curry will be €3.50 extra/έξτρα

Lamb or Beef curry will be €1.95 extra/έξτρα

Biryani will be €2.95 extra/έξτρα

Keema or Pashwary Nan €1.25 extra/έξτρα

All Tandoori Specialities €1.95 extra/έξτρα

Free delivery to Dhekelia base Every Day

Δωρεάν διανομή για Δεκέλεια Καθημερινός

## CATEGORY "A" RESTAURANT

All our curries are made from our very own special recipes

Fragrant spices are delicately blended to create the dishes we present to you.

Each dish will have its own distinctive flavour and aroma which cannot come from any curry powder but from spices and herbs specially prepared by ourselves.

### STARTERS - OPEKTIKA

	€
<b>CHICKEN AFSANA ON POORI (mild)</b>	6.95
Pieces of fresh boneless chicken, cooked with mild herbs and spices, served on poori bread, dairy. Κοτόπουλο με ελαφρά μπαχαρικά, πάνω σε ψωμάκι, γάλα.	
<b>CHICKEN MALAI KEBAB (mild)</b>	6.95
Supreme of chicken, cut into kebab morsels, marinated in fresh cream and mild spices and roasted in the tandoor, dairy. Κοτόπουλο σουβλάκι με ελαφρά μπαχαρικά, γάλα.	
<b>SEEKH KEBAB (mild)</b>	6.95
Kebab made from minced lamb mixed with exotic Indian spices, coriander and roasted in the tandoor. Σουβλάκι από κειμά αρνιστό.	
<b>TANGRI KEBAB (mild)</b>	6.95
Succulent pieces of boneless chicken marinated and roasted in the Tandoor, dairy. Κοτόπουλο Σουβλάκι με ελαφρά μπαχαρικά, γάλα.	
<b>PRAWNS PATIA ON POORI (mild)</b>	7.60
Medium size prawns cooked in a sweet and sour sauce, served on poori bread, shellfish, dairy. Μικρές γαρίδες με εγγυρόσηνη σάλτσα πάνω σε ψωμάκι, μαλάκια, γάλα.	
<b>CHICKEN TIKKA (medium)</b>	6.95
Tender morsels of boneless chicken breasts, marinated in a delicate combination of Indian spices and finished in the tandoor, dairy. Κοτόπουλο σουβλάκι με μέτρια μπαχαρικά, γάλα.	
<b>LAMB TIKKA (medium)</b>	8.20
Delicious pieces of boneless lamb marinated with herbs and cooked in the tandoor, dairy. Αρνίσιο σουβλάκι με μέτρια μπαχαρικά, γάλα.	
<b>TANDOORI CHICKEN (medium)</b>	7.50
Choice quarter of spring chicken, marinated in yoghurt and mughlai spices, cooked slowly in the tandoor until tender, dairy. Ένα τέταρτο του κοτόπουλου Ταντούρι, γάλα.	
<b>CHICKEN SAMOSA (med.) (3 pieces)</b>	6.95
Succulent chicken minced with fresh peas, encased in pastry, gluten. Πουρεκάκια από κοτόπουλο και μπιζέλι, γλουτένη.	
<b>GARLIC PRAWNS</b>	11.20
King prawns cooked with garlic butter, served with poori bread, shellfish, gluten. Μεγάλες γαρίδες με σκόρδο-βούτυρο και ψωμάκι πούρι, μαλάκια, γλουτένη.	
<b>PRAWN COCKTAIL (with poori bread) shellfish, dairy, gluten.</b>	7.50
Γαρίδες κοκτέϊλ με ψωμάκι πούρι, μαλάκια, γάλα, γλουτένη.	
<b>GARLIC MUSSELS (with poori bread) shellfish, dairy, gluten.</b>	8.75
Μύδια με σκόρδο, με ψωμάκι πούρι, μαλάκια, γάλα, γλουτένη.	
<b>FRIED CAMEMBERT (with cranberry sauce) dairy.</b>	8.75
Τηγανιτό τυρί κάμεμπερ με κράντερο σοσ., γάλα.	
<b>KING PRAWNS TAMPURA (with poori bread)</b>	11.20
King prawns in tempura batter, shellfish, gluten. Μεγάλες Γαρίδες σε βούτυρο ταμπούρα με ψωμάκι πούρι, μαλάκια, γλουτένη.	
<b>VEGETARIAN STARTERS - ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ OPEKTIKA</b>	
<b>ONION BHAJIS (mild) (4 pieces)</b>	6.50
Mildly spiced chopped onion fritters mixed with gramflour batter, gluten. Φριτούδες κρεμμυδιού με κράμπλασουρ, γλουτένη.	
<b>VEG. SAMOSA (mild) (3 pieces)</b>	6.50
Lightly spiced vegetables encased in pastry, gluten. Πουρεκάκια με πατάτες και μπιζέλι με ελαφρά μπαχαρικά, γλουτένη.	
<b>GARLIC MUSHROOMS (with poori bread) gluten.</b>	6.95
Μανιτάρια με βούτυρο και σκόρδο, με ψωμάκι πούρι, γλουτένη.	
<b>SOUP OF THE DAY (with poori bread) dairy, gluten.</b>	4.95
Σούπα ημέρας με ψωμάκι πούρι, γάλα, γλουτένη.	
<b>POPPADOMS (with a variety of chutneys)</b>	1.40
Ινδικά Κρίσπις.	