

WHEN IT COMES TO YOUR ALLERGY, YOU'RE THE EXPERT.

If you have an allergy or sensitivity to a certain food, no matter how big or small, it's important you let us know. Please contact our Front Office desk to arrange an appointment with our Food & Beverage Manager and Executive Chef. To help make things clearer, on our buffets and menus, we've labelled the most common allergens which could be present in our food. Please use these as an indicator to help you make an informed decision about what you put on your plate.

ΟΤΑΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ, ΕΣΕΙΣ ΕΙΣΤΕ Ο ΕΙΔΙΚΟΣ.

Αν έχετε κάποια αλλεργία ή ευαισθησία σε κάποιο συγκεκριμένο φαγητό, είναι πολύ σημαντικό να το γνωρίζουμε. Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στην υποδοχή για να κανονίσετε ένα ραντεβού με τον Food & Beverage Manager και τον Executive Chef. Για να κάνουμε τα πράγματα πιο σαφή, στα μπουφέ και τα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες που μπορεί να υπάρχουν στο φαγητό μας. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε την παρακάτω σήμανση για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.



STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Calamari Masala 🌶️

€9.00

**Calamari & Octopus stir-fried with Coastal Spices,
Red Onions & Curry Leaves**

Καλαμάρι & Χταπόδι Τσιγαριστό με Μπαχαρικά,
Κόκκινα Κρεμμύδια & Φύλλα Κάρι



Murgh Malai Kebab

€8.00

**Chicken Fillets marinated with Cream Cheese, Mace, Lime,
Black Pepper and grilled in the Tandoor to perfection,
served with a Spicy Chili Sauce**

Φιλέτο Κοτόπουλου Μαριναρισμένο με Τυρί Κρέμα, Mace,
Λάιμ & Μαύρο Πιπέρι, Ψημένα τέλεια στον Παραδοσιακό Φούρνο Tandoor,
σερβίρεται με Πικάντικη Σάλτσα Τσίλι



Lucknowi Seekh Kebab 🌶️

€9.00

**Minced Lamb marinated with Ginger, Green Chillies, Coriander
and a touch of Garam Masala, served with a Coriander & Mint Sauce**

Αρνίσιος Κιμάς Μαριναρισμένος με Τζίντζερ, Πράσινο Τσίλι, Κόλιανδρος
και λίγο από το Garam Masala, σερβίρεται με Σως Κόλιανδρου & Μέντας

Chilled Mango & Yoghurt Soup

€5.00

**A light and refreshing Soup tempered with Mustard Seeds and fresh Curry
Leaves with a touch of Smoked Red Chili**

Μια Ελαφριά και Δροσιστική Σούπα με Σπόρους Μουστάρδας, Φρέσκα Φύλλα
Κάρι & λίγο Καπνιστό Κόκκινο Τσίλι



Sweet Punjabi Lassi

€5.00

Traditional Indian cooling and refreshing Yoghurt Drink with Honey

Παραδοσιακό Ινδικό Δροσιστικό Ποτό με Γιαούρτι & Μέλι



Phaldari Chaat

€10.00

**Pineapple, Grapes, Melon, Pomegranate Kernels, Potatoes,
Avocado, Chickpeas & Greens drizzled with a Tangy Tamarind Dressing**

Ανανάς, Σταφύλια, Πεπόνι, Ρόδι, Πατάτες, Αβοκάντο, Ρεβίθια
& Πράσινη Σαλάτα με Σάλτσα Tangy Tamarind



Halloumi Pakora

€9.00

Crisp Fried "Halloumi" Cheese Fritters in a Chickpea Flour Batter, spiced with Thyme and served with Mango Chutney

Τραγανό Τηγανισμένο Χαλούμι με Ζύμη από Ρεβίθι Αρωματισμένο με Θυμάρι, σερβίρεται με Mango Chutney



Onion Bhajji

€8.00

Onions, Fresh Coriander, Chillies, Garlic, Ginger, Curry, Turmeric, Cumin & Dry Coriander

Κρεμμύδια, Φρέσκος Κόλιανδρος, Τσίλι, Σκόρδο, Τζίντζερ, Κάρι, Κουρκουμάς, Κύμινο & Κόλιανδρος

Bhajji or Bhaji is a spicy Indian snack with several variants. It is usually used as a topping on various Indian meals, but has become popular to eat alone as a snack. Bhajis may be served with a slice of Lemon or with Mango Chutney and are traditionally mild to the taste.

Bhajji ή Bhaji είναι ένα πικάντικο ινδικό σνακ με πολλές παραλλαγές. Χρησιμοποιείται συνήθως σε διάφορα ινδικά φαγητά, αλλά έχει γίνει δημοφιλές και μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ως ένα σνακ. Το Bhaji μπορεί να συνοδεύεται με μια φέτα λεμόνι ή με Mango Chutney και είναι παραδοσιακά ήπιο στη γεύση.



Vegetable Samosa 🌶️

€9.00

Homemade Pastry filled with Spicy Potato, Garden Peas and spiked with Cumin, served with Tamarind Chutney

Σπιτική Ζύμη Γεμιστή με Πικάντικες Πατάτες, Μπιζέλια & Κύμινο, σερβίρεται με Tamarind Chutney



Mixed Starter Platter 🌶️🌶️

€12.00

The Chef's selection of 5 of his favourite Starters of the Day

Η επιλογή του Σεφ με 5 διαφορετικά ορεκτικά



TANDOORI GRILLS

In keeping with the traditions of the North West Frontier, choice cuts of Shellfish, Fish and Meat are steeped in Yoghurt and Tandoori Spices, then grilled in our charcoal-fired Tandoori clay ovens.

Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Βορειοδυτικής Επαρχίας, επιλογές από Οστρακοειδή, Ψάρια και Κρέας Βουτηγμένα σε Γιαούρτι και Μπαχαρικά Tandoori. Ψήνονται στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

Tandoori Jhinga 🌶️🌶️

€19.50

King Prawns marinated in Pickling Spices and grilled in the Tandoor, served with a Spicy Chili Sauce

Γαρίδες Μαριναρισμένες σε Μπαχαρικά Ψημένα στο Tandoor, σερβίρονται με Καυτερό Τσίλι Σως



Macchi Anarkali

€18.00

Salmon Steaks rolled in Fennel, Chilies, Aniseed and grilled in the Tandoor, served with a Tomato Chutney

Σολομός Τυλιγμένος με Μάραθο, Τσίλι, Γλυκάνισο, Ψημένος στο Tandoor, σερβίρεται με Ντομάτα Chutney



Murgh Tandoori

€15.00

Chicken Leg & Drumstick marinated in Tandoori Spices and grilled, served with a Mint & Coriander Sauce

Κοτόπουλο Μπούτι & Μηρός Μαριναρισμένα σε Tandoori και Ψημένα στο Φούρνο, σερβίρονται με Σάλτσα από Δυόσμο & Κόλιανδρο

Macchi Sea Bass 🌶️

€19.00

Fresh Whole Sea Bass marinated with secret Indian Spices and served with Mango, Chilli & Mint Sauce

Φρέσκο Ολόκληρο Λαβράκι Μαριναρισμένο με Μυστικά Ινδικά Μπαχαρικά, σερβίρεται με Σάλτσα Μάνγκο, Τσίλι & Δυόσμο



Shahi Lamb Chops

€20.00

Lamb Chops marinated with Aphrodisiac Spices and best served medium rare, served with a Mint & Coriander Sauce

Φρέσκα Παϊδάκια Μαριναρισμένα με Αφροδισιακά Μπαχαρικά, σερβίρονται καλύτερα μέτρια ψημένα, μαζί με Σάλτσα από Δυόσμο & Κόλιανδρο



Tandoori Mixed Grill Platter

€24.00

A selection of Grills served with Naan Bread, Salad and accompanying Chutneys (Please ask your waiter)

Σερβίρονται με ψωμί Naan, Σαλάτα και τα συνοδευτικά Chutneys (Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)



MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Chemmeen Moilee Curry 🌶️🌶️

€19.00

Black Tiger Prawns simmered with Ginger, Fenugreek, Garlic, Fresh Tomatoes, Green Chilies, Coconut Cream and perfumed with fragrant Curry Leaves as in the coastal towns of Kerala

Γαρίδες "Black Tiger" με Τζίντζερ, Χόρτα του Λιβαδιού, Σκόρδο, Φρέσκες Ντομάτες, Πράσινες Πιπεριές, Κρέμα Καρύδας & Φύλλα Κάρι, ψημένο παραδοσιακά όπως στις παραλιακές πόλεις της Κεράλα



Seafood Stew 🌶️🌶️

€16.00

Prawns, Black Shell Mussels, Calamari & Octopus cooked with Onions, Red Chilies, Ginger, Cumin, Garlic & Turmeric in Coconut Milk. Reminiscent of a French Bouillabaisse, this Pondicherry favourite is typically eaten with Steamed Basmati Rice

Γαρίδες, Μύδια, Καλαμάρι & Χταπόδι Μαγειρεμένο με Κρεμμύδια, Κόκκινες Πιπεριές, Τζίντζερ, Κύμινο, Σκόρδο & Κουρκουμά σε Γάλα Καρύδας. Θυμίζοντας Γαλλική Bouillabaisse, αυτό το αγαπημένο Pondicherry συνήθως σερβίρεται με Ρύζι Basmati



Murgh Makhani

€15.00

Chicken Fillet gently braised in a Creamy Tomato Sauce with Kasoori Methi, mild Tandoori Spices and finished with Butter

Φιλέτο Κοτόπουλο Απαλά Κοκκινισμένο σε μια Κρεμώδη Σάλτσα Ντομάτας με Kasoori Methi, ήπιο Tandoori & Βούτυρο



Murgh Tikka Masala 🌶️🌶️

€14.00

The all round favourite! Home-style cooked Chicken Tikka with Onions, Tomatoes & Peppers in a Mild Sauce

Σε όλους αγαπημένο! Σπιτικά μαγειρεμένο Κοτόπουλο Tikka με Κρεμμύδια, Ντομάτες & Πιπεριές σε μία ήπια Σάλτσα



Pork Vindaloo 🌶️🌶️🌶️

€14.00

The traditional Goan dish of Belly & Shoulder Pork cooked with Red Chilies, Coriander, Tomatoes, Malt Vinegar & Pickled Onions

Το παραδοσιακό πιάτο της περιοχής Goan, Χοιρινό Μπέικον & Ώμος μαγειρεμένα με Κόκκινο Τσίλι, Κόλιανδρο, Ντομάτες, Ξύδι & Κρεμμύδια Τουρσί



Lamb Rogan Josh 🌶️🌶️

€16.00

The classic curry of Kashmir Lamb Shank slowly braised with Ginger, Garlic, Red Chilies, Coriander, Garam Masala & Yoghurt

Το κλασικό κάρι του Κασμίρ. Αρνάκι Κοκκινιστό με Τζίντζερ, Σκόρδο, Κόκκινο Τσίλι, Κόλιανδρος, Garam Masala & Γιαούρτι



Nawabi Kofta Curry

€13.00

Grilled Beef Kofta braised in a rich Khorma Sauce with fresh Fruits & Nuts

Kofta με Βοδινό Κρέας, σερβίρεται κοκκινιστό με Πλούσια Khorma Σάλτσα, συνοδεύεται από Φρέσκα Φρούτα & Ξηρούς Καρπούς



VEGETARIAN MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Tadka Dal

€5.00

Yellow Lentils simmered with Ginger, Tomatoes, Green Chillies, Fresh Coriander, tempered with Garlic & Cumin Seeds

Κίτρινες Φακές σιγοβρασμένες με Τζίντζερ, Ντομάτες, Πράσινες Πιπεριές, Φρέσκος Κόλιανδρος, Σκόρδο & Κύμινο



Paneer Jalfrezi 🌶️

€9.00

Mixed Bell Peppers sautéed with Butter, Green Chillies & Ginger, with Fresh Cottage Cheese

Πιπεριές Σοταρισμένες με Βούτυρο, Πράσινο Τσίλι & Τζίντζερ μαζί με Φρέσκο Τυρί Cottage



Bombay Aloo 🌶️

€8.00

Stir-fried Seed Potatoes with Whole Spices & Fresh Coriander

Μικρές Πατάτες με Μπαχαρικά & Φρέσκος Κόλιανδρος



Mushroom Curry

€8.00

Fragrant Spices, Ginger & Chili add flavour in a tasty recipe for an Indian Mushroom Vegetarian Curry

Τα Αρωματικά Μπαχαρικά, το Τζίντζερ & το Τσίλι προσθέτουν γεύση σε μία Ινδική Συνταγή από Μανιτάρι & Κάρι



ACCOMPANIMENTS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Cucumber & Pomegranate Raita

€4.00

Natural Yoghurt Dip with Cucumber, Pomegranate Pearls, enhanced with a touch of Paprika & Cumin

Φυσικό Γιαούρτι με Αγγούρι, Ρόδι, Πάπρικα & Κύμινο



Mumbai Salad

€4.00

Mixed Greens, Tomatoes, Cucumber, Radish, Spring Onions & Lime

Πράσινη Σαλάτα με Ντομάτες, Αγγούρι, Ραπανάκι, Φρέσκα Κρεμμυδάκια & Λάιμ



RICE & BREADS / PYZI & ΨΩΜΙΑ

Sada Chawal

€5.00

Long Grain Basmati Rice, steamed to perfection

Μακρύκοκκο Ρύζι Basmati βρασμένο στον ατμό



Coconut Rice

€5.00

Mixture of Wild Rice & Basmati Rice cooked with Coconut Milk, Coconut Powder & Curry Leaves

Μείγμα από άγριο Ρύζι & Basmati μαγειρεμένο με Γάλα Καρύδας, Καρύδα Σκόνη & Φύλλα Κάρι



Zafrani Pulao

€6.00

Basmati Rice enhanced with Cinnamon, Cardamom, Cloves & Cumin, perfumed with Saffron

Ρύζι Basmati με Κανέλα, Κάρδαμο, Γαρίφαλο, Κύμινο & αρωματισμένο με Σαφράν



Naan

€5.00

Wheat Flour Leavened Bread in a classic teardrop shape cooked in the Tandoor

Ψωμί από Σιτάλευρο με Προζύμι σε ένα κλασικό σχήμα από δάκρυ, ψημένο στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor



Kulcha

€5.00

Naan Breads filled with your choice of filling: Onion & Garlic or Chilli & Coriander or Cheese or Spiced Lamb (Kheema) or Fruit & Nuts (Peshwari)

Ψωμιά γεμιστά με υλικά της προτίμησής σας: Κρεμμύδι & Σκόρδο ή Τσίλι & Κόλιανδρος ή Τυρί ή Αρνί Πικάντικο (Kheema) ή Φρούτα & Ξηροί Καρποί (Peshwari)



DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Kulfi €7.00

Frozen Mango & Sweetened Milk served with Sliced Almonds & Cardamom Seeds

Παγωμένο Μάγκο & Γλυκό Γάλα με Αμύγδαλα & Κάρδαμο



Chawal Ki Kheer €7.00

Slow-Cooked Basmati & Wild Rice in Whole Milk & Cream with Plump Raisins & Cinnamon

Ρυζόγαλο με Μπασμάτι & Άγριο Ρύζι με Κρέμα, Σταφίδα & Κανέλα



Gajar Ka Halwa €7.00

Indian Carrot Cake with Raisins, Pistachio & Almond Nuts, served with Saffron, Caramel & Cinnamon Sticks

Κέικ Καρότο με Σταφίδα, Φιστίκι Αιγίνης, Αμύγδαλα, Καραμέλα Με Σαφράν & Κανέλα



Kaju Katli €7.00

Cashew Nuts cooked in Syrup & Cardamom with Honey, Star Anise & Coconut Ice Cream

Καραμελωμένα Κάσιους με Κάρδαμο, Μέλι & Γλυκάνισο & Παγωτό Ινδοκάρυδο



**Ice Cream Selection (1 scoop) /
Επιλογή από Παγωτό (1 μπάλα)** €2.00

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



**Ice Cream Selection (3 scoops) /
Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες)** €5.50

Please ask the waiter for available flavours

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

BEERS / ΜΠΥΡΕΣ 🍺

Keo 33cl	€3.50
Carlsberg 33cl	€3.50
Kingfisher Indian Beer 33cl	€4.50
Stella Artois 33cl	€4.50
Beck's Non-Alcoholic / Beck's Χωρίς Αλκοόλ 33cl	€4.50
Hofbräu Original 50cl	€5.50
Hofbräu Dunkel 50cl	€5.50

NON-ALCOHOLIC DRINKS / ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl	€3.50
Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων	€3.50
Iced Tea / Παγωμένο Τσάι 33cl	€3.50
Lemon, Peach Λεμόνι, Ροδάκινο	
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl	€2.50
Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl	€4.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 50cl	€2.00
Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 100cl	€3.50

HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Masala Chai	€4.50
Tea Selection / Επιλογή Τσαγιού	€3.50
Cyprus Coffee / Κυπριακός Καφές	€3.50
Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές	€3.50
Filter Coffee / Καφές Φίλτρου	€4.50
Espresso / Εσπρέσο	€3.50
Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο	€4.50
Cappuccino / Καπουτσίνο ☕	€4.50
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα ☕	€5.00

🔥 Moderately Spicy 🔥🔥 Medium Spicy 🔥🔥🔥 Very Spicy

Prices include VAT & Taxes

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις