

## INDIAN

*“Food is music to the body”*

**Gregory David Roberts, author of «Shantaram»**

The majesty of the music created from the delectable Indian cuisine has no parallel, no comparison even across the wide expanse that is colourful, contrasted, sensuous, India. The subtle change in rhythm is experienced as spices are intensified, blended, crushed, and forced into ardent embraces which bring to our palates, Sattva (balance), Rajas (passion) and Tamas (indulgence). The three main groups that make up the Indian orchestra of culinary pleasure.

Our team of Indian chefs will bring the stark then subtle diversity, recognised then unknown flavours and aromas of the real music of India to your plate. They will prepare, blend and combine all the fresh spices from the first note to the complete symphony of each dish to give you a genuine taste of India.

*«Η τροφή είναι μουσική για το σώμα»*

**Gregory David Roberts, συγγραφέας του «Shantaram»**

Το μεγαλείο της μουσικής που δημιουργείτε από την απολαυστική ινδική κουζίνα δεν έχει κανένα παρόμοιο και καμία σύγκριση ακόμη και σε όλη την ευρεία έκταση της πολύχρωμης, αισθησιακής και της γεμάτης αντιθέσεις Ινδίας. Η ελαφριά αλλαγή στο ρυθμό βιώνεται καθώς τα μπαχαρικά εντείνονται, αναμειγνύονται, συνθλίβονται και κατακυλούν σε ένθερμες αγκαλιές φέρνοντας στους ουρανίσκους μας «Sattva» (ισορροπία), «Rajas» (πάθος) και «Tamas» (ικανοποίηση), οι τρεις κύριες ομάδες που συνθέτουν την ινδική ορχήστρα της γαστρονομικής απόλαυσης.

Η ομάδα των Ινδών σεφ μας, θα μετατρέψει το απλό στο σύνθετο με λεπτότητα, ξεκινώντας με το γνωστό και εισάγοντας τις άγνωστες γεύσεις και τα αρώματα της πραγματικής Ινδικής μουσικής στο πιάτο σας. Θα φτιάξουν, θα αναμείξουν και θα συνδυάσουν όλα τα φρέσκα μπαχαρικά από την πρώτη νότα μέχρι την πλήρη συμφωνική σε κάθε πιάτο για να σας προσφέρουν την αυθεντική γεύση της Ινδίας.

## INDIAN

### STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

#### **N SAMOSA**

Homemade pastry filled with spiced potato, nuts and garden peas(2pcs) or potato and tossed chicken (2 pcs), served with tamarind chutney

Σπιτική ζύμη γεμιστή με πικάντικες πατάτες,

ξηρούς καρπούς και μπιζέλια (2κομ.) **3.80**

ή πατάτες και σοταρισμένο κοτόπουλο (2κομ.) **4.20**

Σερβίρεται με τσάτνεϊ ταμαρίνδου

#### **N ONION BADI**

Onion patties marinated in paprika & crushed coriander coated with gram flour, served with mint yoghurt (4pcs)

Τηγανιτές κροκέτες κρεμμυδιών μαριναρισμένες σε πάπρικα & κόλιαντρο

Σερβίρεται με γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο (4κομ.)

**3.80**

#### **N DUO OF TANDOORI FLOWERS**

Mustard and cheese marinated broccoli and cauliflower cooked in tandoor, served with mint yoghurt

Μπρόκολο και κουνουπίδι μαριναρισμένα με μουστάρδα και τυρί

Σερβίρεται με γιαούρτι αρωματισμένο με δυόσμο

**8.80**

#### **CHICKEN TIKKA**

Chicken tikka marinated in paprika, smoked cumin, carom seeds(6pcs)

Μπουκιές κοτόπουλου μαριναρισμένες με πάπρικα,

κύμινο και σπόρους carom (6κομ.)

**9.50**

#### **CLASSIC TANDOORI CHICKEN**

The classic Delhi style tandoori marinated chicken

Το κλασικό κοτόπουλο Δελχί μαριναρισμένο σε ταντούρι

Half portion (4pcs) / Μισή μερίδα (4κομ.) **8.00**

Whole (8pcs) / Ολόκληρη (8κομ.) **15.00**

#### **CHICKEN KALIMIRCH TIKKA**

Chicken tikka marinated in black pepper, cheese, cooked in tandoor (6pcs)

Φιλέτο κοτόπουλο σε λωρίδες μαριναρισμένο με μαύρο πιπέρι και τυρί (6κομ.)

**9.90**

#### **N PRAWN PURI**

Mildly spiced curried prawns on puri canapé, toasted coconut sand (5pcs)

Ελαφρώς πικάντικες γαρίδες κάρυ σε καναπεδάκια, με ψίχα καρύδας (5κομ.)

**12.50**

#### **N TANDOORI TILL JHEENGA**

Mediterranean tandoori bay prawns with sesame (6pcs)

Γαρίδες ταντούρι μαγειρεμένες με σουσάμι (6κομ.)

**16.00**

#### **TANDOORI TRILOGY**

Trio of chicken tikka (4pcs), chicken kalimirch tikka (4pcs) & bay tandoori prawns (2pcs) (for two persons)

Τριλογία από κοτόπουλο Tikka (4κομ.), κοτόπουλο Kalimirch (4κομ.)

& γαρίδες ταντούρι (2κομ.) (για δύο άτομα)

**11.90**

## INDIAN

### MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

#### 🔥 \* BUTTER CHICKEN

Chicken tikka simmered in roasted tomato and cashew sauce, infused with aromatic kasuri methi

Ζουμερό κοτόπουλο σιγοβρασμένο με ψητές ντομάτες και κάσιους, αρωματισμένο με σάλτσα Kasuri Methi

12.50

#### CHICKEN KORMA KASHMIRI

Chicken in a smooth creamy white sauce with fruits, aromatic green cardamom

Κοτόπουλο σε κρεμώδη λευκή σάλτσα με φρούτα και αρωματικό πράσινο κάρδαμο

12.50

This dish may be served without fruits/ Αυτό το πιάτο μπορεί να σερβιριστεί χωρίς φρούτα

#### MALAI MANGO CHICKEN

Chicken in a smooth creamy mango sauce with subtle aromatic spices

Κοτόπουλο σε κρεμώδη σάλτσα μάνγκο με ελαφριά αρωματικά μπαχαρικά

12.80

#### 🔥 \* CHICKEN TIKKA MASALA

British by nature, smoked chicken in creamy tikka masala sauce with cumin and carom seeds

Καπνιστό κοτόπουλο σε κρεμώδη σάλτσα tikka masala με κύμινο και σπόρους carom

12.80

#### 🔥🔥 \* CHICKEN TIKKA BHUNA

A rustic North Indian speciality, chicken tikka in rich tomato and onions sauce with cumin and carom seeds

Μια παραδοσιακή σπεσιαλιτέ από την Βόρεια Ινδία, κοτόπουλο Tikka σε πλούσια σάλτσα από ντομάτα και κρεμμύδι με κύμινο και σπόρους carom

12.80

#### 🔥🔥 \* LAMB ROGAN JOSH

Slow cooked lamb with kashmiri spices & rogan sauce

Σιγοψημένο αρνί με μπαχαρικά Kashmiri και σάλτσα rogan

14.60

#### 🔥🔥🔥 CHICKEN VINDALOO

Goan Portuguese fusion, very hot, goan paprika and cloves

Κοτόπουλο με πικάντικη Γκοανέζικη πάπρικα και γαράφυλλο

13.50

#### 🔥🔥🔥 JUNGLEE MANS

Hot and spicy sauteed lamb with red chillies and smoked garlic

Σοταρισμένα κομμάτια αρνί με κόκκινες πιπεριές και καπνιστό σκόρδο

14.60

## INDIAN

### SEAFOOD / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

#### MEEN MOILEE

An authentic kerela coconut fish curry tempered with soft shallots & healing curry leaves

Ψάρι μαγειρεμένο σε σάλτσα καρύδας με γλυκά κρεμμυδάκια & αρωματισμένο με φύλλα κάρυ

13.50

### VEGETABLES / ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

#### PANEER MAKHNI

The pride of North India, anari cheese (paneer) cooked in smooth roasted tomato and cashew sauce

Δημοφιλές πιάτο της Βόρειας Ινδίας. Τυρί, τύπου αναρής μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας και κάσιους

9.80

#### N CAULIFLOWER GUNCHAO WITH PEAS

Shredded cauliflower, turmeric and paprika tempered with sweet garden green peas

Κουνουπίδι αρωματισμένο με πάπρικα και κουρκουμά μαζί με γλυκό αρακά

7.50

#### 🔥 N \* KADHAI BHINDI

Baby okra, peppers and onions tossed with coriander, dry chilli, cumin and crushed coriander seeds

Μπάμιες, πιπεριές και κρεμμύδια μαγειρεμένα με κόλιανδρο, τσίλι και κύμινο

7.50

#### \* ALOO PALAK

A Punjabi classic, garlic tossed baby spinach with crispy potatoes in butter, cream and spices

Σπανάκι με τραγανές πατάτες μαγειρεμένα με σκόρδο, βούτυρο και κρέμα γάλακτος και μπαχαρικά

7.80

#### \* PALAK PANEER

Baby tossed spinach with anari cheese (paneer) with cream and fragrant spices

Σπανάκι με τυρί τύπου αναρής μαγειρεμένα με κρέμα γάλακτος και αρωματικά μπαχαρικά

7.80

#### N \* YELLOW DAL DHABA

Cumin and dry red chilli tempered lentils, a traditional simplicity

Ινδικές φακές με κύμινο και τσίλι

7.20

#### N \* ALOO BAINGAN

A punjabi classic, melange of aubergines & potatoes in rustic masala sauce

Μελάνζ από μελιτζάνες & πατάτες μαγειρεμένες σε πλούσια σάλτσα μασάλα

7.50

## INDIAN

### RICE / ΡΥΖΙ

#### **N JIRA PULAO (for two persons)**

Fragrant rice with crushed cumin and fresh coriander

Ρύζι αρωματισμένο με κύμινο και φρέσκο κόλιανδρο (για δυο άτομα)

6.90

#### **N STEAMED RICE (for two persons)**

Plain fragrant basmati rice

Αρωματισμένο ρύζι ατμού (για δυο άτομα)

5.50

### BREADS / ΨΩΜΑΚΙΑ

#### **NAAN**

Flour leavened bread served plain or with a choice of butter or garlic or with green chilli

Ψωμί με προζύμι απλό ή με επιλογές γεύσεων

από βούτυρο ή σκόρδο ή πράσινη πιπεριά

3.50

#### **ROTI**

Whole wheat flour bread served plain or with a choice of lachha or dry mint or garlic

Ψωμί ολικής αλέσεως απλό ή τυλιχτό

ή με επιλογές γεύσεων από δυόσμο ή σκόρδο

3.50

#### **PESHWARI NAAN**

Plain flour leavened bread filled with honey glazed nuts

Ψωμί με γέμιση από μέλι και θρυμματισμένα καρύδια

4.90

### ACCOMPANIMENTS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

#### **POPPODUMS**

Additional poppodums served with mango chutney, mint Raita, spiced onions and tomato chutney (4pcs)

Επιπλέον Ινδικά αλμυρά σνακς σερβίρονται με τσάτνεϊ μάγκο,

γιαούρτι με δυόσμο, πικάντικα κρεμμύδια

και τσάτνεϊ ντομάτας (4κομ.)

4.80

#### **MINT RAITA**

Γιαούρτι με δυόσμο

2.20

#### **ASSORTED PICKLES**

Mango, green chilli and mixed

Διάφορα τουρσί, μάγκο και πράσινη πιπεριά

2.20

## INDIAN

### DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

#### **CARROT HALWA**

Caramelised carrots

with milk and date marmalade (for two persons)

Καραμελωμένα καρότα με γάλα

και μαρμελάδα από χουρμάδες (για δύο άτομα)

4.50

#### **DRY FRUIT SAFFRON KULFI**

Home-made traditional pistachio

and saffron ice cream with rose coulis (for two persons)

Σπιτικό παγωτό φυστίκι

με σαφράν και τριαντάφυλλο (για δύο άτομα)

5.80

#### **SORBET**

Mint, cumin and lime

or hearty rose flavours (for two persons)

Σορμπέ αρωματισμένο με δυόσμο, κύμινο

και μοσχολέμονο ή τριαντάφυλλο (για δύο άτομα)

3.80

🔥 Mildly hot / Ήπια καυτερό

🔥🔥 Medium / Μέτρια καυτερό

🔥🔥🔥 Hot / Καυτερό

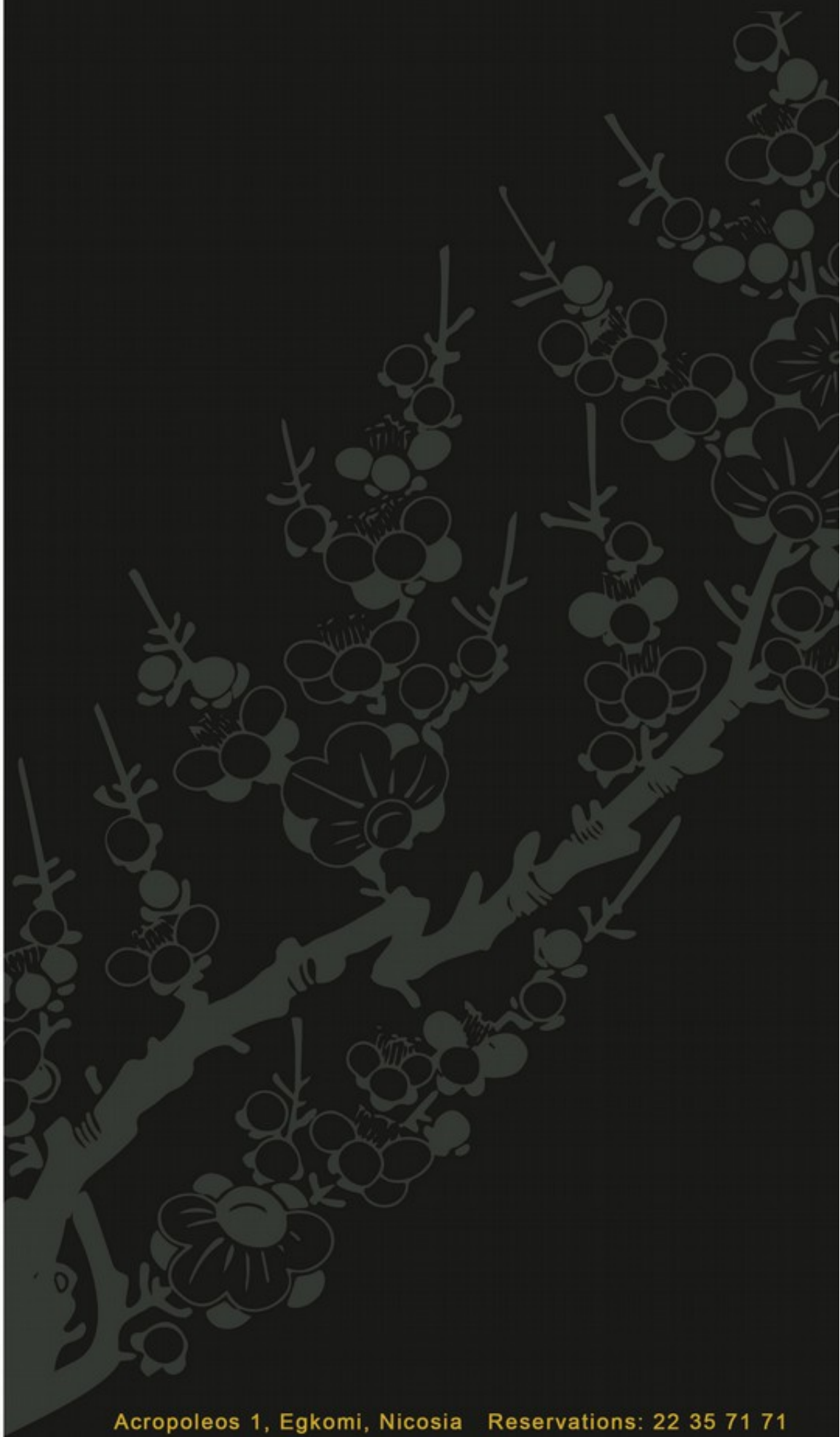
**N** Nistisimo / Νηστισιμο

\* Available at all spice levels / Διαθέσιμο σε όλες τις βαθμίδες καυτερού

Some dishes which do not contain nuts may contain traces. If you have any food allergies, please let us know and we will do our best to accommodate your requests/ Κάποια πιάτα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών. Αν έχετε οποιασδήποτε αλλεργία, παρακαλούμε ενημερώστε μας και θα κάνουμε το καλύτερό δυνατό για να ανταποκριθούμε στα αιτήματά σας.

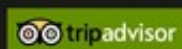
If you have any special requests or you wish to alter the spice level of your order please let us know/ Παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας για κάθε είδους αλλαγή του επιπέδου μπαχαρικών στην παραγγελία σας ή για οποιαδήποτε ειδική παραγγελία σας.

Prices include service charge and V.A.T. / Οι τιμές περιλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α.



Acropoleos 1, Egkomi, Nicosia Reservations: 22 35 71 71  
[www.montparnasse-restaurant.com](http://www.montparnasse-restaurant.com)

RATE US



LIKE US



[ORDER ONLINE](#)