

New Delhi

Indian Restaurant

Blancos - White

Vino Casa		8,00€
Vino Casa		9,00€
Entrechuelos - Chardonay Cádiz		11,00€
Viña Sol - Penedes	1/2: 7,50€	13,50€
M. Riscal - Ruedaverdejo		16,50€
D'zoe - Albariño		17,50€

Rosado - Rose

Vino casa		8,00€
Las Campanas - Navarra		10,00€
Peñascal - Valladolid		10,00€
Lambrusco - Italia		8,50€

Cavas y Champagne

Benjamín Codorníu		3,50€
Castell Blanc Brut Nature		12,00€
Perrier Juve L		55,00€

Ribera del Duero - Red Wine

Baldío Joven		9,00€
Condeciruela robles		11,50€

Tintos - Red Wine

Vino Casa - Rioja		8,00€
Vino Casa - Rioja Joven		9,00€
Cune - Rioja Crianza	1/2: 7,50€	13,00€
Azpilicueta - Rioja Crianza		15,00€
M. de Riscal - Rioja Crianza		25,00€

Bier / Cervezas

E/Damm - 1/3		2,00€
Heiniken - 1/3		2,50€
Coronita - 1/3		3,00€
Cobra - 1/3		2,80€
San Miguel - Draught		2,00€
San Miguel Pinta - Draught		3,00€

Agua Mineral

Montepino 1/2		2,00€
Montepino 1/2 gas		2,50€
Refrescos		2,50€
Zumo		2,80€

Starters - Entradas

1 - Onion Bahji	3,80€
Fresh Sliced onions in spiced misy & deep fried <i>Rodajas de cebollas, maceradas y fritas</i>	
2 - Somosa meat or vegetable	4,00€
Triangle pastry deep filled with meat or vegetable <i>Pastas rellenas de conos con verduras o carne</i>	
3 - Chicken pakura	4,50€
Fried Chicken nuggets <i>Filetitos de pollo macerados y fritos</i>	
4 - Vegetable pakura	3,80€
Fried Vegetable dumplings <i>Rodajas de verduras fritas</i>	
5 - Chicken chat	3,95€
Topped with crisps tamarind chutney and yoghurt <i>Cubierta con crujientes salsa de tamarindo y yogurt</i>	
6 - Chana chat	3,50€
Topped with crisps tamarind chutney and yoghurt <i>Garbanzo cubierto con crujientes, salsa de tamarindo y yogurt</i>	
7 - Cheese Tikka	8,00€
Cheese cooked in oven and serve in sezzler with sauce	
8 - Lamb Tikka	8,50€
Chicken or Lamb marinated in yogurt and spices in a clay oven <i>Trozos de pollo o cordero cocinado en el horno con hierbas</i>	
9 - Fish pakura	5,50€
Fried fish dumpling with lightly spiced chick pea batter <i>Filetitos de pescados macerados y fritos con especias harina de garbanzos</i>	
10 - Sish Kebab	7,50€
Spiced minced meat cooked in a clay oven <i>Rollos de cordero picado con especias al horno</i>	
11 - Chicken Tikka	7,00€
12 - Tandoori Chicken	5,95€
Trozo de pollo adobado con hierbas, especias y cocinado en el horno. Diced chicken marinated in herb and selected spices.	
13 - Mix Platter	11,00€
Plate filled with skb, ctk y onion bhaji and vegetable somosa, veg Pakora <i>Plato servido con skb, ctk, y cebolla bhaji y empanada de verdura, Pakora de verduras</i>	
14 - Fish Tikka	6,75€
Fish marinated in yoghurt and cooked in a clay oven <i>Trozos de pescado marinados y al horno</i>	
15 - Prawn Puri	8,00€
Prawn cooked in a spicy sauce with a fried bread <i>Gambas curry seco servido junto con un pan frito de indio</i>	
16 - Dal Soup / Sopa de Lentejas	3,00€
17 - Vegetable Soup / Sopa de Verduras	3,10€
18 - Chicken Soup / Sopa de Pollo	3,30€
Mango Dishes	
19 - Chicken Mango / Pollo con Mango	9,00€
20 - Lamb Mango / Cordero con Mango	9,50€
21 - Prawn Mango / Gambas con Mango	10,10€
21A - King Prawn Mango / Langostinos con Mango	11,20€

22 - Chicken shaslik 8,95€
23 - Lamb shashlik 11,50€

Chicken or lamb cooked with tomato onion gree pepars
*Trozos de pollo o cordero al horno muy sabroso
con especias junto con tomate, cebolla y pimiento*

24 - Tandoori king prawn 12,50€

King prawn marinated in spice cooked in a clay oven
Langostinos marinados al horno

25 - Tandoori Mixed Grill 14,00€

Selection of tandoori clay oven delights
Selección de delicias tandoori

Salad / Ensalada

26 - Mix Salad 4,50€

Leteuce, onion, tomatoes, cucumber, carrot, pepper y maíz
Lechuga, cebolla, tomate, pepino, pimiento, zanahoria y maíz

27 - Salad César 6,95€

Leteuce, onion, tomatoes, pepper, carrot, maíz and chicken tikka
*Lechuga, cebolla, tomate, pepino, pimiento asado, zanahoria, maíz,
trozos de pollo tikka y salsa César*

28 - Tuna Salad 6,50€

Leteuce, onion, tomatoe, pepper, carrot, maíz and tuna.
Lechuga, tomate, cebolla, pimiento, zanahoria, maíz y atún

Balti Dishes / Platos de Balti

Meat Cooked with medium strength dish consisting of spring onion, ginger, garlic,
fresh corianden and special balti sauce (medium or hot)
Carne con cebolla fritas, jengibre, ajo cilantro fresco y salsa de balti.

29 - Chicken / Pollo 9,50€

30 - Lamb / Cordero 10,50€

31 - Prawn / Gamba 11,50€

32 - Vegetable / Verdura 8,00€

33 - King Prawn / Langostinos 14,00€

34 - Lamb Tikka / Cordero Tikka 10,95

Korma Dishes

A favorite mild dish cooked with mild ereamy sauce topped with
coconut, almond and fruite cockteil.

Plato favorito preparado con leche de coco, almendra y cocktel de frutas

35 - Chicken / Pollo korma 8,50€

36 - Lamb / Cordero 9,50€

37 - King prawn / Langostinos 14,50€

38 - Vegetable / Verduras 7,00€

39 - Prawn / Gambas 11,00€

Curry Dishes (Mild, Medium, Hot)

40 - Chicken curry	7,95€
Bonless chicken in a medium spiced gravy <i>Pollo deshuesado servido con una salsa picante media</i>	
41 - Chicken Madras	8,50€
Cubes of chicken cooked in pickling taste of india <i>Pollo cocinado en una salsa muy picante</i>	
42 - Chicken Vindaloo	8,50€
Chicken coocked in very hot spicy sauce <i>Pollo cocinado en una salsa muy picante</i>	
43 - Chicken Phal	8,75€
This dish is effectively a hotter version of the vindaloo <i>Este plato es una versión mas picante del vindaloo</i>	
44 - Chicken Jazfrezi	9,00€
Chicken cooked with thick gravy and fresh seasonal vegetable <i>Pollo agridulce con verduras</i>	
45 - Chicken Dopyaza	8,60€
Medium strenght dish with cubed onion, peppers, coriander and mix spice <i>Pollo no muy picante servido junto con una salsa con cebolla pimienta y especias</i>	
46 - Garlic Chillli Chicken	9,20€
Chicken cooked with fresh flakes of garlic, corinder and spring onion <i>Pollo en salsa cocinado con ajo, cebolla frita y picante.</i>	
47 - Saag chicken	9,50€
Bonless chiken and spinach cooke in a special mix of spices <i>Pollo con espinacas cocinadas en una mezcla especial de especias</i>	
48 - Chicken bhuna	8,50€
Chicken cooked with fres tomatoes, onion and mix spices <i>Pollo cocinados con tomates frescos, cebolla y especias</i>	
49 - Chicken dansak	9,50€
Persian sweet and soup chicken cooked with red lentils and spices <i>Pollo con lentejas agrio y picante, un plato de persia</i>	
50 - Chicken Pathia	9,00€
Persian sweet & sour chicken cooked with fresh corinder and spices <i>Pollo agrio con picante y cilantro, plato de persia</i>	
51 - Chicken Tikka Masala	8,75€
Boneless barbacoa chicken pieces marinated in yoghurt and spices in tomatoes and almond sauce <i>Barbacoa de pollo marinado en especias con salsa de tomate y almendras</i>	
52 - Chicken Achari	8,50€
Chicken Cooked bhuna style with fresh lime <i>Pollo cocinado con cebolla tomate especias y lima natural</i>	
53 - Chicken Khari	8,70€
Chicken cooked with ginger garlic and varius spices <i>Pollo con salsa cocinado con ajo, jengibre y especias</i>	
54 - Chicken Kashmir	8,50€
Prepared in mild creamy sauce topped with banana <i>Pollo preparado con leche de coco y platan, plato favorito de kashmir</i>	
55 - Chicken Malaya	8,50€
Chicken cooked with mild creamy sauce toppe with painappel <i>Pollo cocinado suave en salsa ereamy con piña</i>	
56 - Chicken Passanda	9,50€
Chicken cooked yoghurt almond and rose water <i>Pollo servido en salsa suave de anacardo</i>	
57 - Chicken Rogon Josh	8,95€
Chicken cooked with tomatoes, garlic, ginger, onion and spice <i>Pollo cocinado con tomate, ajo, jengibre, cebolla, cilantro natural</i>	

58 - Chicken Jerra	8,50€
Chicken cooked with medium spice same like bhuna style with hole cunin <i>Pollo cocinado con cebolla, especias y jenna</i>	
59 - Chicken Methi	8,40€
Dice chicken cooked with onions curry sauce and methi leaves <i>Pollo con salsa curry suave, cebolla y hierbas</i>	
Lamb dishes / Cordero	
60 - Lamb Bhona	9,50€
Lamb cooked with fresh tomatoes, onion, mix spices and coriander <i>Cordero cocido con tomates frescos, cebolla y especias</i>	
61 - Lamb Curry	8,50€
Lamb Cooked with medium spice gravy <i>Cordero cocinado en una salsa no muy picante</i>	
62 - Lamb Madras / Vindaloo / Phal	9,00 €/ 9,20 €/ 9,50€
Lamb cooked in a spiced or gravy <i>Cordero cocinado en una salsa muy picante</i>	
63 - Lamb Rogon Josh	9,50€
Lamb Cooked with tomatoes, garlic, ginger, onion and spice. <i>Cordero cocinado con tomate, ajo, jengibre y cebolla</i>	
64 - Lamb khari	9,75€
Boneless Lamb cookeed, ginger, garlic and varius spice. <i>Cordero cocinado con ajo, jengibre, y especias</i>	
65 - Lamb Dopiazza	10,00€
Medium strength dish cubed onion, peppers, mixed spices <i>Cordero servido junto con una salsa de cebolla, pimienta y especias</i>	
66 - Lamb Jalfrezi	9,80€
Lamb cookeed with thiek fresh sesonal vegetable and chilli <i>Cordero agridulce con verduras y pimientos verdes picantes</i>	
67 - Lamb Tikka Masala	9,90€
Lamb Tikka cooked in tomatoes, yoghurt and almond souce <i>Cordero barbacoa marinado en especias con salsa de tomate y almendras</i>	
68 - Lamb Dansak	9,95€
Persian sweet and sour Lamb cookeed with red lentils spices and hot <i>Cordero con lentejas agrio y picante, un plato de persia</i>	
69 - Lamb phatia	9,50€
Persian sweet sour and hot cookeed with fresh coriander and spices <i>Cordero agrio con picante y cilantro</i>	
70 - Lamb kashmir	9,60€
Lamb prepared in mild ereamy sauce tooped with banana <i>Cordero preparado con leche, nata, coco y plátano</i>	
71 - Lamb Malaya	9,50€
Lamb cookeed with mild ereamy sauce tooped with painappel <i>Cordero cocinado suave ereamy en salsa de piña</i>	
72 - Lamb Sagwala	9,95€
Boneless Lamb and spinach cookeed m a special mix spices <i>Cordero cocinado con tomate, mezcla especial de especias</i>	
73 - Meti Glosth	9,40€
Lamb cooked with onion curry sauce and meti leaves <i>Cordero con salsa curry suave, cebolla y hierbas</i>	
74 - Lamb passanda	9,95€
Lamb cooked yoghurt almond and rose water <i>Cordero servido con salsa suave de anacardo</i>	

75 - Lamb Aehari	9,50€
Lamb cooked bhona stile with fresh lime <i>Cordero cocinado con cebolla, tomate, especias y lima natural</i>	
76 - Lamb Garlic chilli	10,00€
Lamb cooked with fresh flakes of garlic coriander chilli and spring onion <i>Cordero en salsa cocinado con ajo, cebolla y pimiento verde picante</i>	

Fish Dishes / Pescados

77 - Fish curry	10,50€
Fish cooked in a medium spiced gravy <i>Pescado cocinado con salsa curry</i>	
78 - Fish Tikka Masala	11,10€
Fish cooked in tomatoes, yoghurt and almond souce <i>Pescado barbacoa marinado en especias, salsa de tomate, yoghurt y almendras</i>	
79 - Fish Korma	10,95€
Fish prepared iam yoghurt and cashew gravy <i>Pescado cocinado con coco, leche, nata y almendras</i>	
80 - Fish bhuna	10,50€
Fish cookeed with onion and gravy souee <i>Pescado preparado con salsa de curry y cebolla</i>	
81 - Fish Jalfrezi / Dopyaza	10,70€ / 10,50€
Fish cooked with thick gravy and fresh sesonal vegetable <i>Pescado agridulce con verdura</i>	

Biriani Dishes (Mild/ Medium/Hot) served with vegetable sauce

82 - Chicken Tikka (<i>Arroz con trozos de pollo y especias</i>)	9,95€
83 - Vegetable (<i>Arroz con verduras y especias</i>)	7,95€
84 - Prawm (<i>Gambas, especias con arroz</i>)	11,50€
85 - Lamb (<i>Ternera, especias con arroz</i>)	10,25€
86 - King prawn (<i>Langostinos, especias con arroz</i>)	15,50€
87 - Chicken (<i>Pollo con arroz y especias</i>)	9,50€

Kids Menus / Menú Niños

88 - Chips/Patata	2,00€
89 - Chicken nuggets and chips / <i>Nuggets de pollo y patatas</i>	5,00€
90 - Fish finger and chips / <i>Palitos de pescado y patatas</i>	4,95€
91 - Croquetas and chips / <i>Croquetas y patatas</i>	5,50€
92 - Chicken omelet chips / <i>Tortilla con patatas y pollo</i>	6,00€
93 - Mushroom omelet chips / <i>Tortilla con champiñones y patatas</i>	5,95€
94 - French fry chicken chips	9,90€
95 - Chicken Korma with rice or chips / <i>Pollo Korma con arroz ó patatas</i>	6,30€
96 - Lamb Korma with rice or chips / <i>Cordero Korma con arroz ó patatas</i>	6,50€

Vegetables Dishes / Platos Vegetales

97 - Bombay aloo	5,50€
Bombay potatoes is simply cooked with onion spice and tomatoes <i>Patatas cocinadas con cebollas, tomate y especias</i>	

98 - Saag Aloo	5,55€
Bombay potatoes cooked with onion spice and spinach <i>Patatas cocinadas con cebolla, tomate y espinacas</i>	
99 -Saag Paneer	6,50€
Homemade chesse served in a spinach and gravy <i>Queso casero en salsa de espinacas</i>	
100 - Aloo Gobi	6,00
Potatoes and coliflores in herbs and spices <i>Patatas y coliflores cocidas con hierbas y especias</i>	
101 - Saag Bhaji	5,80€
Spinach in curry souce <i>Espinacas con salsa de curry</i>	
102 - Mushroom Bhaji	5,50€
Mushroom in herbs and spices served in a curry sauce <i>Champiñones en salsa de curry</i>	
103 - Chana Masala	5,75€
Spiced chick peas in a medium sauce <i>Garbanzos con salsa un poco picante</i>	
104 - Bhendi Bhaji	6,00€
Okra cooked in herbs spice <i>Okra cocidas con especias suaves y hierbas</i>	
105 - Dal Tarka	5,50€
Lentils cooked with herbs and spices <i>Lentejas cocinadas con hierbas y cilantro</i>	
106 - Bringol Bhaji	5,90€
This vegetables is often lightly fried with spiees resulting in a dry dish <i>Berenjenas fritas con especias</i>	
107 - Colifloor Bhaji	5,45€
Colifloor cooked with herbs and spices <i>Coliflor cocinada con hierbas y especias</i>	
108 - Mix vegetable Curry	5,95€
Mixed vegetable cooked in a medium spice gravy <i>Seleccion de verduras cocinadas en salsa picante suave.</i>	

Hindustani rice / Arroz de indio

109 - Boiled rice	3,25€
110 - Pilau rice	3,95€
111 - Mushroom rice / Arroz con champiñón	3,90€
112 - Egg rice / Arroz con huevo	4,20€
113 - Coconut rice / Arroz con coco	4,00€
114 - Keema rice / Arroz con carne picada	5,50€
115 - Special rice / Arroz con huevo y guisantes	4,35€
116 - Peace rice / Arroz con guisante	3,95€
117 - Vegetable rice / Verduras con arroz	3,95€
118 - Onion rice / Cebolla frita con arroz y cilantro	3,50€
119 - Limon rice / Arroz con limón	3,50€
120 - Garlic rice and onion/ Arroz con ajo y cebolla	3,60€

Hindustani Tandoori Nan / Pan indio

121- Nan	2,50€
white bread baked in clay oven <i>Pan blanco al horno</i>	
122 - Garlic nan	3,00€
Nan bread with garlic <i>Pan nan con ajo</i>	

123 - Keema nan	3,30€
Nan filled with minced lamb <i>Pan con cordero picado</i>	
124 - Chese nan	3,20€
Nan stuffed with chese <i>Pan con queso</i>	
125 - Onion culcha	3,00€
<i>Pan nan con cebolla</i>	
126 - Staf nan	3,20€
Nana with mix vegetable and coriander <i>Pan nan con verduras y cilantro</i>	
127 - Chilli nan	2,95€
Nan with green chilli <i>Pan con pimientos picantes</i>	
128 - Egg nan	3,20€
Nan with egg <i>Pan nan con huevo</i>	
129 - Garlic and chilli nan	3,40€
Nan bread with garlic and chillies <i>Pan con ajo y picantes</i>	
130 - Peshwari Naan Bread	4,05€
<i>Pan preparado con coco, almendra y nata</i>	
131 - Parata	2,95€
Brown bread coated with butter <i>Pan integral con capas de mantequilla</i>	
132 - Staf parata	3,20€
Nan bread with mix vegetable and butter <i>Pan integral con verdura y mantequilla</i>	
133 - Egg parata	3,25€
Brown bread with egg and butter	
134 - Chapati	1,95€
Thin brown bread <i>Pan interal de trigo fino</i>	
135 - Tandoori roti	2,00€
Brown bread without yeast baked in a elay oven <i>Pan integral con levadura, hecho al horno</i>	
Chutny and Pickle	
136 - Papadam	0,95€
137 - Spiey papadam	1,00€
138 - Cucumber Raita	3,00€
139 - Mix raita	3,50€
140 - Chutny and pickle	1,75€
Desserts / Postres	
141 - Kulfí	3,50€
A tropical indian ice cream made with mango, almondand, coconut and Pistacho	3,50€
142 - Lassi (mango, mint or salt)	2,75€
Traditional indian yoghur shake	
143 - Glulab Jam	3,50€
Traditional very popular indian sweet	
144 - Ice cream	3,40€
Vanilla, Stronberry, chocolate and limon	
145 - Coffe	2,00€
146 - Irish coffe	4,50€