

# STARTERS & APERITIVOS

<b>ONION BHAJI (4 PIECES)</b> A chickpea and onion delicacy Una exquisitez de garbanzos y cebolla	3.25€
<b>MIXED VEGETABLE PAKORA</b> Crisp fried vegetable in spiced chickpea batter Verduras troceadas y rebozadas en harina de garbanzos	4.00€
<b>MUSHROOMS PAKORA</b> Mix with chickpeas batter, spices and herbs. Deep fried Setas fritas en tempura de garbanzos, especias y hierbas.	4.50€
<b>FISH KOLIWADA</b> Fish fried in spicy batter Trozos de pescado del día marinado y frito	5.95€
<b>SAMOSA MEAT OR VEG</b> Meat or veg spices wrapped in a light Indian pastry and fried Hojas de hojaldre rellenas de carne o verduras con especias	4.00€
<b>CHICKEN PAKORA</b> Marinated & spice battered fried chicken Filete de pollo marinado y frito	4.00€
<b>FRIED PRAWNS</b> Prawns Marinated & spice battered fried Gambas marinadas con hierbas especias y fritas	6.90€
<b>PRAWN PURI</b> Laced with lightly spiced and served on a light crisp puri bread Gambas cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente	7.50€
<b>CHICKEN PURI</b> Laced with lightly spiced and served on a light crisp puri bread Pollo cocinado con especias suaves y servido en pan crujiente	7.50€
<b>PANIR CHILLI</b> Homemade rennet with garlic, onions & peppers Queso casero con pimientos, cebollas y ajo.	6.00€
<b>ASSOTERD PLATTER</b> Chicken tikka , chicken pakora, o bhaji, veg pakora, seekh kebab & samosa Pollo pakora, pollo tikka, o bhaji, pakora de verduras, rollos de cordero y samosa.	11.50€
<b>CHICKEN TIKKA SALAD</b> Ensalada mixta con pollo	6.00€
<b>CHICKEN CHAAT</b> Pollo chaat	6.25€
<b>RAITA</b> A cooling combination of yoghurt, onion and cucumber Una refrescante combinacion de yogur, cebolla y pepino	3.00€
<b>DAL SOUP</b> Lentil soup with spices and fresh coriander Sopa de lenteja con especias y cilantro	4.00€
<b>CHICKEN / TOMATO / VEGETABLE SOUP</b> Sopa de pollo / tomate / verduras	4.00€



Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.  
Ask our staff if you want more information about it



# TANDOORI DISHES

## CHICKEN SASLIK 9.95€

Chicken, onions & peppers lightly marinated with spices herbs & barbecued in tandoor | Pollo, cebolla y pimientos ligeramente marinado con especias hierbas y hecho en tandoor

## CHICKEN TIKKA 7.25€

Chicken marinated in yogurt with mild selected spices served in hot plate  
Pollo marinado en yogur con especias suaves servido en plato caliente

## CHICKEN HARYALI HERBAL 9.95€

Chicken marinated in spices yogurt, mint, coriander sauce and cooked in tandoor | Pollo marinado in especias, yogur, menta, salsa de cilantro y cocinado en tandoor

## LAMB TIKKA 7.95€

Tender lamb pieces marinated in yogurt & spices, cooked in charcoal grilled  
Filete de cordero marinado en yogur y especias y cocinado en tandoor

## TANDOORI CHICKEN 6.95€

Quarter of chicken marinated in yogurt and spices, and herbs & barbecued in tandoor | Cuarto de pollo adobado en yogur, hierbas y especias y cocinado en tandoor

## SEEKH KEBAB 7.90€

Minced lamb marinated in fresh herbs and charcoal grill on a skewer  
Rollo de cordero picado con hierbas al horno

## KINGS PRAWN TANDOORI 18.50€

King prawn marinated with herbs and spices and cooked in tandoor  
Langostino marinado con yogur, menta, especias y cocinado en tandoor

## FISH TIKKA 12.50€

Fish lightly marinated cooked in tandoor  
Trozos de pescado marinado al horno

## TANDOORI MIX GRILL 17.25€

Chicken tikka, tandoori chicken, lamb tikka, seekh kebab, king prawns  
Pollo tikka, pollo tandoori, cordero tikka, rollos de cordero, langostinos

## HOUSE SPECIAL KEBAB 9.50€

Diced chicken marinated with house special spices, cooked in tandoor  
Pollo troceado y adobado con especial especias de la casa, y el horno

## LAMB CHOPS 16.00€

Marinated in in selected spices and grill in tandoor  
Chuletas de cordero marinado en especias cocinado en tandoor



# HOUSE SPECIALTIES & ESPECIALIDADES

## **MYSORE PEPPER CHICKEN** 9.95€

Chicken cubes cooked with coconut, green pepper, spices & tamarind hot sauce  
Dados de pollo con coco, pimienta verde, especias y salsa picante de tamarindo

## **CHICKEN SALARJUNG** 9.95€

Chicken cooked with touch of special chef made mild creamy peanut sauce and white sauce  
spices and herbs | Dados de pollo cocinados con salsa de cacahuetes, especias y hierbas.

## **CHICKEN LABABDAR** 9.95€

Chicken cooked with fresh onion, pepper and spices with mild creamy sauce  
Pollo cocinado con cebolla fresca y especias con salsa cremosa suave.

## **CHICKEN PASANDA** 10.95€

Chicken stuffed with cheese and spinach cooked with tomato and almond sauce  
Pollo relleno con queso y espinacas con una salsa suave

## **BUTTER CHICKEN** 9.95€

Cooked in a rich spicy tomato and almond sauce | Cocinado con salsa de tomate y almendras

## **CHICKEN MANGO CURRY** 9.50€

Cooked with mango, fresh cream and nuts  
Cocinado con mango, crema fresca y frutos secos

## **LAMB PASANDA** 11.00€

Tender pieces of lamb wick are cooked in mildly spiced marinade  
Cordero cocinado en un adobo de especias medias.

## **CHETTINAD** CHICKEN 9.50€ LAMB 10.95€ PRAWNS 11.50€

Cooked with pepper, onion and coconut with chilli & spicy hot sauce  
Cocinado con pimienta, cebolla y coco con guindilla y salsa picante

## **MAAS MADIRA** 10.00€

Lamb cooked with pepper onion & indian spirit with selected spices medium hot  
Cordero con pimienta, cebolla y licor hindú con especias seleccionadas. Medio picante.

## **LAMB RARA** 10,50€

Succulent lamb cooked in a rich gravy made with aromatic whole spices and minced  
lamb. Medium hot | Suculento cordero cocinado en una rica salsa hecha con especias  
enteras aromáticas y cordero picado.

## **KEEMA MATAR** 10,25€

Minced lamb and peas sauteed in thick mixture of stimulating flavors  
Carne picada y guisantes en una mezcla de sabores estimulante.

## **LAMB KOFTA CURRY** 9.50€

Juicy succulent little spices bombs bursting with flavour in a soopy tomato sauce  
Jugosas y succulentas bombas de especias llenas de sabor en una salsa de tomate.

## **HOUSE SPECIAL MIX BALTI** 11.95€

Cocinado con tomates, cebollas y pimienta picado, hierbas, especias especiales y toque de  
espinaca medio picante | Cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, special  
herbs, spices and touch of spinach with medium hot sauce.

## **ACHARI** CHICKEN 9.25€ LAMB 10.25€ PRAWNS 11.95€

Cooked with special pickle and mustard seeds, hot and saur gravy  
Cocinado en adobo especial y semillas de mostaza, salsa agripicante

## **METHI** CHICKEN 9.50€ LAMB 10.50€

With fresh fenugreek leaves, spices & herbs | Con hojas frescas de alholva, especias y  
hierbas

## **HEDRABADI** CHICKEN 9.00€ LAMB 10.00€

Cooked in special green herbs and spices with fresh mint and coriander medium spicy  
Cocinado en hierbas verdes y especias con menta y cilantro fresco.

## **HANDI** CHICKEN 10.00€ LAMB 11.00€ PRAWNS 12.00€

Cooked with chef special mixed and toasted spices, onion, tomato and pepper. Medium  
spicy | Cocinado con mezcla de especias del chef, cebolla, tomate y pimienta. Medio Picante.

# MAIN COURSE & PLATO PRINCIPAL

## CURRY/MADRAS /VINDALOO/PHAL

In mild, medium, hot or very hot sauce  
En salsa curry suave, medio, picante o muy picante.

Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.50€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## DANSAK

In hot sweet and sour sauce with lentils  
En salsa agri dulce con lentejas

Vegetables/ Verduras	7.00€
Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## DO PYAZA

Sautéed with onions tomatoes & green peppers in a onion gravy  
Sofrito con cebollas tomate y pimientos en salsa de cebolla

Vegetables / Verduras	7.50€
Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## KORMA

Simmered in a mild aromatic cream and almond sauce  
Con almendras y salsa suave

Vegetables/ Verduras	7.00€
Chicken/ Pollo	8.90€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.90€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## ROGAN JOSH

Cooked with fresh tomatoes, onions sauce and spices  
Con tomates fresco, salsa de cebolla y especias

Vegetables / Verduras	7.50€
Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.50€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## BHUNA

with chopped tomatoes, onion green pepper, coriander and spices  
Refrito con tomate, pimiento verde, cilantro y especias

Vegetables/ Verduras	7.00€
Chicken/ Pollo	9.00€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€



# MAIN COURSE & PLATO PRINCIPAL

## GARLIC CHILLY

Cooked in hot and spicy curry sauted with green chillies, onion, peppers and fresh tomatoes | Cocinado con tomate, cebolla, pimientos y guindillas picantes

Panir / Queso Casero	7,50€
Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	11.00€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## MOGLAI

in special sauce with cream almonds, egg, herbs and spices  
En salsa especial con nata, almendras, huevo, hierbas y especias

Chicken/ Pollo	8.75€
Lamb/ Cordero	9.95€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## JALFREZI

with onion, pepper, tomato & spices with sweet & sour medium hot sauce | Con especias y salsa agridulce medió picante

Vegetables/ Verduras	7.00€
Chicken/ Pollo	8.75€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## SAGWALA

with spinach and a tuch of cream curry sauce  
Con espinaca y ajo combinados con especias y crema

Chicken/ Pollo	8.50€
Lamb/ Cordero	9.95€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## TIKKA MASALA

in a rich, creamy, spices tomato sauce  
Carne tikka cocinados en salsa de tomate cremosa

Vegetables/ Verduras	7.50€
Chicken/ Pollo	8.90€
Lamb/ Cordero	9.95€
Prawns / Gambas	10.90€
King Prawns/ Langostinos	17.95€

## PATIA

In sweet & hot a rich tomato & touch of almond sauce with fresh gringer & garlic | En salsa de tomate con especias, genjibre y ajo.

Vegetables/Verduras	7.00€
Chicken/ Pollo	9.00€
Lamb/ Cordero	9.75€
Fish or prawns / Pescado o gambas	10.50€
King Prawns/ Langostinos	17.95€



# MAIN COURSE & PLATO PRINCIPAL

## KADAI

Kadai dishes are cooked in special pan called kadai, with herbs & crushed spices. With pepper and onion in medium hot sauce.

*Los platos kadai se preparan en una sartén especial llamada kadai, con hierbas y especias molidas. Con pimientos y cebolla en una salsa picante (medio)*

Chicken/ Pollo	9.50€
Lamb/ Cordero	10.50€
Prawns / Gambas	11.00€
King Prawns Langostinos	17.95€

## BALTI

The method of cooking is applied in a cast iron wok, which enhances the exotic flavours, these dishes are cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs, spices and touch of spinach with medium hot sauce.

*El método de cocción se aplica en un wok de hierro fundido que mejora la sabores exóticos, estos platos se cocinan con tomates, cebollas y pimiento picado, con el uso de hierbas, especias especiales y toque de espinaca medio picante*

Chicken/ Pollo	9.50€
Lamb/ Cordero	10.50€
Prawns / Gambas	11.00€
King Prawns Langostinos	17.95€

## PRAWNS MUSHROOM MASALA

10.95€

Sauteed with onion, ginger, garlic, fresh coriander, tomatoes & curry sauce | Gambas y champiñones cocinados con cebolla, jengibre, ajo, cilantro, tomate fresco y salsa curry

## GOAN FISH OR PRAWN CURRY

10.95€

In a spicy coconut flavoured sauce in goanish style.  
En una salsa picante con sabor a coco al estilo de Goan.

## BIRYANIS

Arroz basmati y frutos secos servido con salsa de curry  
*Basmati rice with nuts & raisins served with curry sauce*

VEGETABLE BIRYANI	9.50€
HEDRABADI LAMB BIRYANI	12.50€
CHICKEN BIRYANI	10.25€
LAMB BIRYANI	11.95€
PRAWN BIRYANI	12.95€
KING PRAWN BIRYANI	17.50€
MIX BIRYANI	13.95€



# VEGETABLES DISHES & VERDURAS



<b>BAIGAN BHAJI</b>	6.95€
Baked egg plant sautéed with onions and tomatoes and assorted spices Trozo de bernjenas cocinados con cebolla, tomate y especias	
<b>ALOO GOBI</b>	6.95€
Potato and cauliflower cooked in spicy sauce Patatas con coliflor cocinado con salsa curry	
<b>BAMBAY POTATO</b>	6.90€
Diced potatoes in a spicy sauce   Patata con salsa picante	
<b>CHANNA MASALA</b>	6.95€
Chickpeas cooked with special spices from Punjab Garbanzos con especias especiales de punjab	
<b>DAL TARKA</b>	6.95€
Mixture of indian lentils cooked with spices Lentejas hindues cocidas con especias	
<b>PANIR BUTTER MASALA</b>	7.50€
Home made cottage cheese cooked in a spicy tomato sauce with touch of cream   Queso fresco de casa en salsa de tomate	
<b>PANEER JALFREZI</b>	7.00€
Homemade cottage cheese cooked with vegetables in hot spicy sweet soure sauce   Queso fresco agridulce cocinado con verduras y especias	
<b>MIXED VEGETABLES MADRAS / CURRY</b>	7.50€
Mixed vegetable cooked with hot sauce Verdura mixta con salsa picante	
<b>MIXED VEGETABLES BALTI</b>	7.50€
Cooked with tomatoes, onions and chopped capsicum, using special herbs & spices   Con tomates, cebollas, pimiento picado, hierbas y especias especiales	
<b>MIXED VEGETABLES KADAI</b>	7.50€
with selected herbs & crushed spices con hierbas seleccionadas y especias molidas	
<b>MUSHROOM BHAJI</b>	6.90€
Mushroom with onions, green pepper, tomatoes and spices Champinones con cebollas, tomate, pimiento verde y especias	
<b>GOBI BHAJI</b> Cauliflower in sauce with tomato and coriander Coliflor con salsa con tomate y cilantro	7.00€
<b>BHINDI BHAJI</b> Okra with spices   Ocro con especias	7.50€
<b>SAG ALLO</b> Potato with spinach   Patata con espinaca	7.00€
<b>PANEER CHILLI</b>	7.25€
Cottage cheese cooked garlic, onion, pepper & spices Queso con ajo, cebolla y paprica	
<b>JEERA ALOO</b>	6.00€
Dry potato tossed in cumin & herbs   Patata con comino, hierbas y especias Potato with homemade pickle spicy	
<b>ACHARI ALOO</b> Potato with homemade pickle spicy Patata con vinagreta casera picante.	6.95€
<b>MUTTER PANEER</b> Cheese and green peas in creamy curry sauce Guisantes con queso en salsa curry	6.95€
<b>CHANA SAG</b> Chickpeas and spinach cooked with spices Sabrosa combinación de garbanzos y espinacas cocinadas con especias.	7.00€

## RICE & ARROZ

PULAU RICE	2.90€
PLAIN RICE	2.50€
MUSHROOM RICE	3.50€
PEAS AND CORN PULAU	3.95€
DRY FRUITS PULAU	3.95€
VEGETABLES PULAU	3.95€
FRIED RICE	3.95€
GARLIC PRAWN PULAU	5.95€
CHICKEN PULAU	5.00€
SPICY MASALA RICE	5.00€
SPINACH RICE Arroz con espinaca	3.95€

## BREAD & PAN

NAAN	2.00€
BUTTER NAN	2.90€
GARLIC NAN	2.95€
PESHAWRI NAN	3.50€
KEEMA NAN	3.50€
CHEESE NAN	3.50€
ONION KULCHA	2.95€
PRAHATA	2.95€
ROTI	1.95€
CHAPATTI	2.00€
PURI	1.95€
STUFFED PRAHATA	3.95€

## KID'S menu & menu de niños

PLAIN CHICKEN TIKKA WITH CHIPS OR RICE Pollo tikka con patatas fritas o arroz	5.50€
CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS OR RICE Nugets de pollo con patatas fritas o arroz	5.50€
FISH FINGERS WITH CHIPS OR RICE Palitos de pescado con patatas fritas o arroz	5.50€
CHICKEN MANGO WITH CHIPS OR RICE Pollo Mango con patatas fritas o arroz	6.50€
CHICKEN KORMA WITH CHIPS OR RICE Pollo Korma con patatas fritas o arroz	6.50€