

COLD STARTERS - ΚΡΥΑ ΟΠΕΚΤΙΚΑ

Puri is a unleavened dough made from whole wheat flour deep fried commonly consumed on the Indian subcontinent

To Puri είναι μια ζύμη φτιαγμένη από αλεύρι ολικής αλέσεως που τηγανίζεται συνήθως και καταναλώνεται στην ινδική υποήπειρο

- 1. Bhel Puri** 🌾🥕🌿 5.50
Crushed crispy and puffed rice coated in a fresh mint and date chutney
Θρυμματισμένο τραγανό ρύζι επικαλυμμένο με φρέσκο δυόσμο και chutney
- 2. Dahi Puri** 🌾🥕🥛 5.50
Puffed hollow pastry filled with seasoned potato mash and splashed with massala yoghurt
Γεμιστό πιτάκι με καρυκευμένο πουρέ πατάτας και γιαούρτι massala
- 3. Sev Puri** 🌾🌿 5.50
Puffed hollow pastry loaded with diced potatoes & chickpeas topped with tamarind chutney
Γεμιστό πιτάκι με πατάτες σε κύβους και ρεβίθια με chutney tamarind
- 4. Sharing Chaat Platter** 🌾🥕🥛🌿 9.30
Sev Puri, Dahi, Bhel Puri

HOT STARTERS - ΖΕΣΤΑ ΟΠΕΚΤΙΚΑ

- 5. Garlic mushroom Pakora** 🌿 5.90
Battered fried garlic mushroom served with fresh mint and tamarind chutney
Τηγαντό Μανιτάρι με σκόρδο με βούτυρο σερβίρεται με φρέσκια μέντα και tamarind chutney
- 6. Vada Pav** 🌾🌿 5.90
Indian vegetarian burger with fresh mint and tamarind chutney
Ινδικό burger για χορτοφάγους με φρέσκο δυόσμο και tamarind chutney
- 7. Vegetable Samosa** 🌾🌿 6.20
Authentic Punjabi style served with fresh mint and tamarind chutney
Αυθεντικό στιλ Punjabi που σερβίρεται με φρέσκο δυόσμο και amarind chutney
- 8. Aloo Pyaz kurkure** 🌿 5.70
Crispy potato & onion bhaji, served with fresh mint & chutney
Τραγανή πατάτα και κρεμμύδι bhaji, σερβίρεται με φρέσκια μέντα και chutney
- 9. Gobi Manchurian** 🌾🌿 6.90
Stir fry cauliflower cooked with chinese seasoning to suit Indian taste
Τηγανιτό κουνουπίδι μαγειρεμένο με κινέζικο καρύκευμα για να ταιριάζει με την ινδική γεύση
- 10. Beetroot cutlet** 🌾🌿 6.90
Fried crispy beetroot and mash potato patties served with fresh mint and tamarind chutney
Τηγαντά τραγανά παντζάρια και πατάτες πουρέ σερβίρονται με φρέσκο δυόσμο και chutney tamarind
- 11. Chicken Lollypop** 🌾 7.20
Chef spiced lollypop chicken wings served with hot garlic sauce
Φτερούγες κοτόπουλου με καρυκεύματα, lollypop με καυτερή σάλτσα σκόρδου
- 12. Chilli chicken** 🌾 7.90
Stir fry boneless chicken cooked with chinese seasoning to suit indian taste.
Κοτόπουλο χωρίς κόκαλα μαγειρεμένο με κινέζικο καρύκευμα για να ταιριάζει με την ινδική γεύση
- 13. Lamb Keema Pav** 🌾🥛 8.00
Spiced lamb mince meat and peas served with buttery pau bun
Αρωματισμένο αρνί κιμά και μπιζέλια σερβίρισεμένα με κουλούρι βουτύρου
- 14. Chicken Pakora** 🌾 7.50
Naamaste style boneless chicken fritters coated in gram flour
Served with fresh mint and chutney.
Κοτόπουλο χωρίς κόκαλα με επικάλυψη από αλεύρι γκράμ. Σερβίρεται με φρέσκο δυόσμο και chutney
- 15. Samosa Chaat** 🥛 6.90
Crushed crispy potato stuffed samosa topped with chickpeas.
Θρυμματισμένη τραγανή σαμόσα γεμιστή με πατάτα και ρεβίθια.
- 16. Bengani** 6.90
Sliced eggplant deep-fried in spiced gram flour batter
Φέτες μελιτζάνας τηγανισμένες σε πικάντικο κουρκούτι από αλεύρι ρεβυθιού.

TANDOORI KEBABS

- 17. Chicken Tikka Kebab** 🥛🍗 7.90
- 18. Reshmi kebab** 🥛🍗 7.90
- 19. Tandoori Lamb chop** 🥛🍖 10.50
- 20. Prawn Kebab** 🥛🍤❄️ 10.50
- 21. Tandoori broccoli** 🌿🍷 7.50
- 22. Lamb Tikka Kebab** 🥛🍗 10.00

DOSA GRIDDLE TIFFIN DISHES

Dosa is a fermented crepe or pancake which is made out of rice and black lentil. The dish exist since 5th century AD in a temple street of Karnataka. It is very common for breakfast, lunch, dinner, street food in south of India.

A very healthy vegetarian option. Traditionally, dosa is served along with sambar (lentil and vegetarian stew) fresh coconut and tomato chutney.

- 23. Beetroot Masala Dosa** 🌿🌾 7.90
Thin rice and lentil, beetroot crepe served with potato masala served with homemade chutney and sambar
Λεπτή κρέπα με ρύζι και φακές, με παντζάρι, σερβιρισμένη με πατάες masala, σουνι δευόμενη από σπιτικό chutney και sambar
- 24. Plain Dosa** 🌿 6.20
Thin rice and lentil crepe served with homemade chutney and sambar
Λεπτή κρέπα με ρύζι και φακές που σερβίρεται με σπιτικό chutney και sambar
- 25. Lamb Dosa** 9.00
Thin rice and lentil crepe served with spiced mince lamb topping served with homemade and sambar chutney
Λεπτή κρέπα με ρύζι και φακές που σερβίρεται με αρνίσιο κιμά με μπαχαρικά, σερβίρεται με σπιτικό chutney και sambar
- 26. Masala Dosa** 🌿 7.50
Thin rice and lentil crepe served with potato masala served with homemade chutney and sambar
Λεπτή κρέπα με ρύζι και φακές σερβιρισμένη με masala πατάτας που σερβίρεται με σπιτικό chutney και sambar
- 27. Rava Masala Dosa** 🌾🌿 7.50
Crispy rice flour and semolina crepe with potato masala served with homemade chutney and sambar
Τραγανή κρέπα από αλεύρι ρυζιού και σιμιγδάλι με masala πατάτας σερβίρεται με σπιτικό chutney και sambar
- 28. Onion Rava Dosa** 🌾🌿 7.70
Crispy rice flour and semolina crepe sprinkled with onion, served with homemade chutney and sambar
Τραγανό αλεύρι ρυζιού και κρέπα σιμιγδάλι πασπαλισμένα με κρεμμύδι, σερβιρισμένα με σπιτικό τσούταν και σαμπάρ
- 29. Cheese Dosa** 🥛🌿 8.50
Rice flour and lentil creped topped with onion, tomato, sweet corn with sambar & chutney
Κρέπα από αλεύρι ρυζιού και φακές με κρεμμύδι, ντομάτα, γλυκό καλαμπόκι με sambar & chutney
- 30. Madurai Masala dosa** 🌿 7.50
Spice thin rice and lentil crepe served with potato masala served with sambar and chutneys
Λεπτό ρύζι μπαχαρικών και πίτα φακής σερβιρισμένα με πατάτα masala σερβιρισμένα με sambar and chutneys
- 31. Channa Batura** 🌿🥛🥛 8.70
Authentic North Indian puffed bread served with chickpeas masala
Αυθεντικό φουσκωμένο ψωμί της Βόρειας Ινδίας που σερβίρεται με ρεβίθια

Like & Review Us!

REVIEW US ON
★★★★★
Google

REVIEW US ON
tripadvisor

NAAMASTE MAINS CURRY

- 32. Naamaste chicken** 🍗🍷 13.50
A delicious chicken recipe only at Naamaste
Μια νόστιμη συνταγή κοτόπουλου μόνο στο Naamaste
- 33. Butter chicken** 🍗🥛🍷 13.50
Butter chicken is an North Indian dish in a mildy spiced curry sauce
Το κοτόπουλο βουτύρου είναι ένα πιάτο της Βόρειας Ινδίας σε μια ελαφριά σάλτσα κάρυ
- 34. Andhra chicken masala** 🍗🌿🍷🍷🍷 13.50
South east fiery Andhra style chicken will tickle your taste buds if you love spicy food
Κοτόπουλο Andhra σε νοτιοανατολικό στιλ θα ικανοποιήσει τα γούστα σας αν σας αρέσει το πικάντικο φαγητό
- 35. Chicken Dalcha** 🍗🍷🍷 14.10
Hyderabad's special dish with lentils.
Το ειδικό πιάτο του Χαϊντεραμπάντ με φακές.
- 36. Naamaste Lamb** 🍖🍷🍷 14.50
A delicious Lamb recipe only at Naamaste
Μια νόστιμη συνταγή αρνιού μόνο στο Naamaste
- 37. Lamb Kashmiri** 🍖🍷🍷🍷 14.50
Slow cooked lamb curry with intense flavors of Kashmir
Σιγομαγειρεμένο κάρυ αρνιού με έντονες γεύσεις Κασμίρ
- 38. Lamb Dalcha** 🍖🍷🍷 14.50
Hyderabadi style slow cooked lamb curry with lentils
Σιγομαγειρεμένο κάρυ αρνιού Hyderabadi με φακές
- 39. Lamb Saag** 🍖🍷🍷 14.50
Rich and flavored mild north indian lamb and spinach curry
Πλούσιο και αρωματισμένο ήπιο βόρειο ινδικό κάρυ με αρνί και σπανάκι
- 40. King Prawn masala** 🍤🍷❄️🍷🍷 15.20
Marinated king prawns cooked in a mild masala creamy sauce and coconut cream
Μαριναρισμένες γαρίδες βασιλικές μαγειρεμένες σε μια ήπια κρεμώδη σάλτσα masala και κρέμα καρύδας.
- 41. Prawn Saag** 🍤🍷🍷🍷 15.20
Rich coconut flavour Prawn and spinach curry.
- 42. South Indian Fish curry** 🍷❄️🍷🍷🍷 15.50
South Indian finger licking home style fish curry cooked with fresh curry leaves and coconut milk
Νότιο Ινδικό στιλ ψάρι μαγειρεμένο με φρέσκο κάρυ και γάλα καρύδας
- 43. Saag Aloo** 🌿🍷🍷 9.90
Very famous Punjabi dish, spinach and potato curry
Πολύ διάσημο πιάτο Panjabi, σπανάκι και πατάτα κάρυ
- 44. Naamaste Vegetarian** 🌿🍷🍷 10.90
A delicious Vegetarian recipe only at Naamaste
Μια νόστιμη χορτοφαγική συνταγή μόνο στο Naamaste
- 45. Dal Makhani** 🌿🍷🍷🍷 9.90
Most popular dish from Punjab region. Whole black lentil and red kidney beans cooked in butter and creamy sauce.
Το πιο διάσημο πιάτο από την περιοχή Punjab. Ολόκληρες μαύρες φακές και κόκκινα φασόλια μαγειρεμένα σε βούτυρο και κρεμώδη σάλτσα.
- 46. Palak Paneer** 🌿🍷🍷 10.90
Home style cottage cheese cooked with fresh spinach
Σπιτικό τυρί μαγειρεμένο με φρέσκο σπανάκι
- 47. Malai Kofta** 🍷🍷🍷🍷 10.50
Panner, tomato, vegetable koftas cooked in typical rich and creamy potato and onion sauce.
Panner, ντομάτα, λαχανικά koftas μαγειρεμένα σε πλούσια και κρεμώδη πατάτα και σάλτσα κρεμμυδιού.

BIRYANI

- 48. Chicken Biryani** 🍗🍷🍷 14.50
Rice and chicken are baked together in spice served with lentil stew and raita
Το ρύζι και το κοτόπουλο ψήνονται μαζί με μπαχαρικά που σερβίρονται με φακές στιφάδο και raita
- 49. Vegetable Biryani** 🌿🍷🍷🍷 12.50
Rice and vegetables are baked together in aromatic spices served with lentil stew and raita
Ρύζι και λαχανικά ψημένα μαζί σε αρωματικά μπαχαρικά που σερβίρονται με φακές και raita
- 50. Lamb Biryani** 🍖🍷🍷🍷 15.50
Rice and lamb are baked together in aromatic spices served with lentil stew and raita
Το ρύζι και το αρνί ψήνονται μαζί σε αρωματικά μπαχαρικά που σερβίρονται με φακές στιφάδο και raita

RICE AND SIDE ORDERS

- 51. Mushroom rice** 5.20
- 52. Lemon rice** 5.20
- 53. Jeera Pilau rice** 5.20
- 54. Steamed rice** 4.90
- 55. Tadka Dal (lentils)** 🌿 6.20
- 56. Spinach Tadka Dal** 🌿 6.90

NAAN & ROTI BREADS

- 57. Plain Naan Bread** 🌾 3.50
- 58. Garlic Naan Bread** 🌾 4.50
- 59. Chilli and coriander Naan bread** 🌾 4.50
- 60. Peshwari Naan Bread** 🌾 4.60
- 61. Tandoori Roti** 🌾 3.90
- 62. Raita** 🥛 3.20
- 63. Kachumber Salad** 🌿 6.50
- 64. Tomato & onion salad** 🌿 5.90
Σαλάτα με κρεμμύδι και ντομάτα
- 65. Plain yoghurt - Γιαούρτι** 3.00
- 66. Curry Sauce - Σως Κάρρυ** 6.00

INDIA MEETS CHINA

- 67. Vegetable fried rice** 🌿🍷🍷 6.90
Fried rice with mixed vegetables
Τηγαντό ρύζι με ανάμεικτα λαχανικά
- 68. Chicken fried rice** 🍷🍷 8.50
Fried rice with chicken and vegetables
Τηγαντό ρύζι με κοτόπουλο και λαχανικά
- 69. Vegetable Haka Noodles** 🌿🍷 8.50
Mild vegetable noodles - Νουτλς με λαχανικά
- 70. Chicken Shezwan Noodles** 🍷🍷 7.50
Spice chicken and vegetable noodles
Κοτόπουλο και λαχανικά με νουτλς

DESSERTS

- 71. Mango and cinnamon Kulfi** 🥛 6.90
Traditional homemade ice cream made with fresh mango & cinnamon
Παραδοσιακό σπιτικό παγωτό φτιαγμένο με φρέσκο μάνγκο & κανέλα
- 72. Gulab Jamun** 🍷🥛 6.90
Traditional rose flavored milk dumpling in sugar syrup and topped with dry nuts
Παραδοσιακό ντάμπλινγκ γάλα με γεύση τριαντάφυλλο σιρόπι ζάχαρης και με ξηρούς καρπούς

KIDS

- 73. Chicken Nuggets** 7.90
- 74. Portion of Chips** 5.50

Mild Medium Hot

Allergens 🌾 Gluten 🍤 Shellfish 🥛 Peanut 🥛 Milk 🥛 Almonds 🥛 Cashew nuts 🥛 Mustard 🥛 Sesame 🐟 Fish 🌿 Vegetarian ❄️ Frozen

Food allergies and intolerances: Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve. All the VAT are included with the price.