

Starters / Entrantes

01	Mix Vegetable Pakora Onion potato, cauliflower and spinach with gram flour and deep fried. Cebolla, patata, coliflor y espinacas con harina de garbanzos	4,95€
02	Onion Bhaji Onion with Gram flour, herbs and deep fried Rodajas de Cebolla marinada y frita	4,95€
03	Samosa (Meat and Veg) Wafer thin pastry stuffed with vegetables or meat Patatas rellenas de verduras	4,95€
04	Fried Prawns Prawn dipped in spiced chick-pea batter and deep-fried in vegetable oil Gambas con especias y harina de garbanzo frita	7,00€
05	Prawn Puri Dry Prawn Curry served with fried Indian Bread Gambas Curry seco servido con pan indio frito	7,00€
06	Chicken Pakoras Chicken marinated in lightly spiced chickpea batter, deep fried Pollo rebozado y frito con harina de garbanzo	5,45€
07	Asorred Platter of Appetisers A plate filled with Seekh Kebab Lamb/Chicken tikka, Onion Bhaji, Veg.& Meat Samosas Plato servido con Seekh Kebab, Pollo/ Cordero Tikka, Samosas y Onion Bajia	13,95€
08	Chicken Puri Sliced Chicken with spices, deep fried in puri bread Láminas de Pollo fritas empanadas con especias	6,45€
09	Aloo Tikki Chaat Potato cake with grapefruit, tamarind sauce, yogur, fresh onions and coriander Pastel de patatas con garbanzos, salsa de tamarindo, yogur, cebollas frescas y cilantro	7,00€
10	Chana Puri Chickpeas with spices fried in Pan Puri Garbanzos con especias fritos en Pan Puri	6,50€
11	Chicken Cheese Tikka Chicken Tikka with Cheese Pollo Tikka relleno de queso	12,00€

Soup / Sopas

12	Dal Soup Three types of Indian lentils, herbs and spices Tres tipos de lentejas Indias, hierbas y especias	4,00€
13	Tomato Soup Fresh tomato cream with herbs and spices Crema de Tomates fresco con hierbas y especias	3,50€
14	Vegetable Soup Fresh vegetables with herbs and spices Verduras frescas con hierbas y especias	3,50€
15	Chicken Soup Fresh Chicken with herbs and spices Pollo Fresco con hierbas y especia	4,00€

Tandoori Dishes /Platos Tandoori

16	Chicken Tikka Boneless Chicken marinated in herbs and selected spices Pollo deshuesado marinado en hierbas y especias seleccionadas	7,95€
17	Chicken Tandoori Chicken on the bone marinated in herb and spices Pollo marinado con hierbas, especias y cocinado en el horno	7,95€
18	Chicken Tikka Shashlik Marinated soft Chicken with Onion, Tomatoes and pepper grilled in Tandoor Pollo con cebolla, pimientos, tomate. Hecho en horno Tandoor	10,45€
19	Lamb Tikka Lamb marinated in yogurt and spices,barbecued in Tandoor Cordero marinado en yogur y especias. al Tandoo	8,95€
20	Seekh Kebab Spiced minced meat prepared tandoori style Rollo de cordero picados con hierbas al horno	8,95€
21	Fish Tikka Marinated fish cooked in a Tandoor Pescado marinado cocido en un horno Tandoor	12,45€
22	Grill Indian Murg Malai Tander Chicken marinated in garlic, ginger & creamy cheese Barbacoa de Pollo marinado con ajo, jengibre y crema de queso	11,45€
23	Grill Indian Murg Kali Mirch Tender creamy chicken with a black pepper flavor Pollo marinado en crema de pimienta negra	11,45€
24	Grill Indian Mix Grill Chicken Tikka, Lamb Tikka, Seekh Kebab, Tandoori Chicken with onion Pollo Tikka, Cordero Tikka, Seekh Kebab, Tandoori Chicken con cebolla	20,00€
25	Tandoori King Prawn Barbecued King prawn with a subtle taste on India spices Langostino sazonadas y cocidas en el tandoori	20,00€
26	Murgh hariyali Tikka Lamb tender Cooked with spices and herbs Chuletas de Cordero tiernas cocinadas con especias y hierbas verdes	11,00€
27	Tandoori fish (24 horas Notice) Whole fish grilled in the tandoori with spices Pescado entero a la plancha al tandoori con especias	20,00€



House Special Dish on Chef

28	Chicken Tikka Karhi Fresh BBQ chicken, green and red bell peppers, onion and spinach herbs Pollo fresco en Barbacoa, pimientos verdes, rojos, cebolla y hierbas espinacas	12,00€
29	Chicken Tikka Sag Spinach cooked with green and red peppers, onion, herbs and spices Espinaca cocida con pimientos verdes, rojos, cebolla, hierbas y especias	12,00€
30	Chicken Tikka Jalfrezi Chicken Barbecue cooked with green and red peppers, fresh tomatoes, coriander, herbs and spices Barbacoa de Pollo cocinado como pimientos verdes, rojos, tomates frescos, cilantro, hierbas y especias	12,00€
31	Chicken Tikka Bhuna Chicken cooked in a thick sauce of onions, herbs and spices Pollo cocinado en salsa espesa de cebolla, hierbas y especias	12,00€
32	Chicken Tikka Balti Chicken cooked with onions, green and red peppers, fresh tomatoes, ginger, fresh coriander, herbs and spices Pollo cocinado con cebolla, pimientos verdes y rojos, tomates frescos, jengibre, cilantro fresco, hierbas y especias.	12,00€

Grill Indian Curry Special

32	Danya Chicken Chicken cooked in coriander spiced gravy Pollo cocinado en una salsa de cilantro fresco	10,00€
33	Chicken la Jawab Chicken cooked in an aromatic cashew nut sauce Pollo cocinado en una salsa de nuez de anacardo aromático	10,00€
34	Chicken la Pasanda Boneless Chicken cooked in an almond & spice sauce Pollo cocinado en una salsa de almendras y especias	10,00€
35	Chicken la Achari Chicken cooked with onion seeds, fennel and fenugreek seeds Pollo cocinado con semillas de hinojo y semillas de cebolla de fenogreco	11,95€
36	Chicken Methiwala Bolognese Chicken cooked with fenugreek, herbs and spices Pollo en salsa con alholva, especias y hierbas	11,95€
37	Ginger Chicken Chicken with a fiery flavored of ginger Pollo con un sabor ardiente de jengibre	10,00€
38	Prawn Konkani Prawns cooked in coconut creamy sauce Gambas servidas junto a una salsa cremosa de coco	10,45€
39	Gowan fish curry Fish cooked in pickling spices a taste of south India Pescado cocinado en escabeche de especias un sabor del sur de la India	12,00€

Curry

40	Tikka Masala Dish tikka in mild and rich creamy tomato sauce Plato a la barbacoa en suave y cremosa salsa de tomate	44	Dhansak Very traditional indian dish, cooked with lentils Plato Tradicional de la India, cocinado con salsa de lentejas
41	Rogan Josh Cooked with tomatoes, garlic, ginger, onion, yogurt & special spices Plato cocido con tomates frescos, ajo, jengibre, yogurt, cebolla y especias especiales	45	Jalfrezi Dish cooked with onions, tomatoes & green peppers with condensed sauce Plato cocinado con cebollas, tomates y pimientos verdes con salsa condensada
42	Saag Spinach cooked in a special mix of spices Plato con espinacas cocidas en una mezcla especial de especias.	46	Butter Chicken Dish cooked with rich tomato creamy sauce Plato cocinado con rica salsa cremosa de tomate
43	Bhuna Cooked with fresh tomatoes, onions, peper and mixed spices Plato cocido con tomates frescos, cebolla y especias	47	Garlic Chilli Dish in a sauce with red and green pepper and onion with an exotic flavor Plato en salsa con pimientos y cebolla con un sabor exótico

Chicken - Pollo	Prawn - Gambas	Lamb - Cordero	King Prawn - Langostino
10,45€	11,00€	12,00€	16,00€

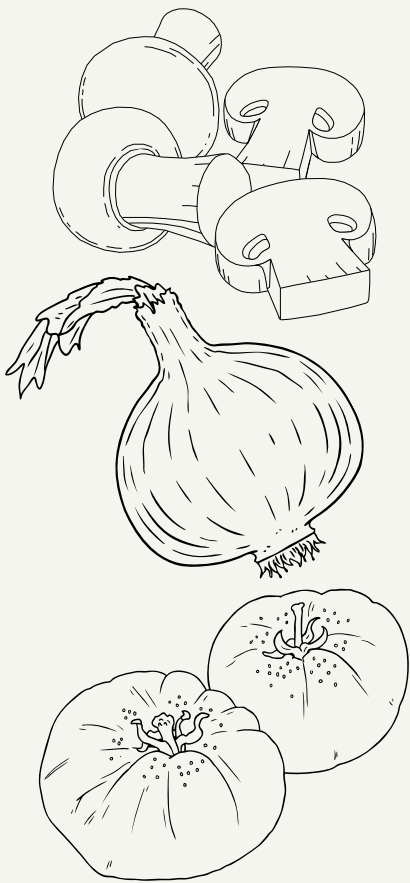
48	Curry Typical Indian curry, herbs and spices Tradicional curry indio, hierbas y especias	53	Do Piaza Medium strength, dish with onion seeds, fennel and fenugreek seeds. Salsa curry con aros de cebolla
49	Madras South Indian style hot & spicy, tomato and onion bases sauce Salsa a base de tomate y cebolla al estilo del sur de la India picante y picante,	54	Balti Dish cooked with onion, tomato, ginger, coriander and special spices plato servido con cebolla, tomate, jengibre cilantro y especia especiales.
50	Vindaloo A very hot dish cooked in a selection of spices Un plato caliente cocinado en una selección de especias.	55	Kadai Dish cooked with ginger, garlic, and various spices Plato cocido con ajo, jengibre y varias especias
51	Phal This dish is effectively a hotter version of the Vindaloo Plato servido con una salsa muy muy picante	56	Vindaloo A very hot dish cooked with herbs and spices Un plato muy caliente cocinado con hierbas y especias
52	Korma A very mild dish cooked with ground slmond coconut and fresh cream Un plato muy suave cocinado con coco rallado y nata fresca		

Chicken - Pollo	Prawn - Gambas	Lamb - Cordero	King Prawn - Langostino
9,45€	10,95€	11,95€	16,00€

Vegetable Dishes / Verduras

57 Aloo Ghobi A traditional North Indian dish of cauliflower and potatoes Un plato tradicional del Norte de la India de de coliflor y patatas	5,95€
58 Bombay Potatoes Potatoes cooked with onion, species and tomato Patatas cocidas con cebolla, especias y tomate	5,95€
59 Saag Bhaji Spinach cooked with herbs and spice Champiñones cocinado con hierbas y especias	5,95€
60 Mushroom Bhaji Mushroom cooked with herbs and spice Champiñones cocinado con hierbas y especias	5,95€
61 Dhal Tarka Lentils cooked with herbs and spice Lentejas cocinadas con hierbas y especias	6,95€
62 Baingan Bhaji fried eggplant with spices Berenjenas fritas con especias	5,95€
63 Kumbi Palak Spinach and Mushrooms cooked with herbs and spices Espinacas y Champiñones cocinado con hierbas y especias	6,95€
64 Chana Masala Chickpeas cooked with herbs and spices Garbanzos cocinados con hierbas y especias	5,95€
65 Saag Aloo Spinach and Potatoes cooked with herbs and spices Espinacas y Patatas cocinadas con hierbas y especias	5,95€
66 Saag Paneer Spinach and Cheese cooked with herbs and spices Espinacas y Queso cocinados con hierbas y especias	6,95€
67 Vegetable Makhani Selection of Vegetables cooked in a tomato sauce Selección de Verduras cocinadas en una salsa de tomate	6,95€
68 Bhandi Bhaji (Temporada) Fried okra cooked with fresh tomato and onion Okra frita cocinada con tomate fresco y cebolla	7,95€
69 Vegetable Curry Mix vegetables cooked with curry sauce Verduras mixtas cocidas con salsa de curry	6,50€
70 Aloo Matar Green Peas Cooked with herbs and spices Guisantes cocidos con hierbas y especias	6,50€
71 Matar Paneer Green Peas Cooked with herbs and spices Guisantes cocinados con hierbas y especias	7,00€

72 Mushroom Matar Mushroom Matar cooked with onion sauce, herbs and spices Guisantes con champiñones cocinados con salsa de Cebolla, hierbas y especias	7,00€
73 Shahi Paneer Paneer cooked with cream, tomatoes sauce, herbs and spices Panner cocinado con crema, salsa de tomate, hierbas y especias	9,00€
74 Panner Do Pyaza Fresh onion, green peppers, onion, sauce of herbs Cebolla fresca, pimientos verdes, cebolla, salsa de hierbas	9,00€
75 Baingan Bartha Aubergines with herbs roasted in a clay oven Berenjenas con hierbas asadas en horno de barro	6,50€
76 Aloo Baingan Diced potatoes and eggplant cooked with spices Papas cortadas en cubitos y berenjenas cocinadas con especias	6,50€
77 Sarson Ka Saag Mustard greens cooked with herbs and spices Hojas de mostaza cocidas con hierbas y especias	8,00€
78 Jeera Aloo Cumin Potatoes with herbs and spices Papas al comino con hierbas y especias	5,95€
79 Dal Makhani Lentils in tomato cream with ginger, fresh coriander and fresh ginger Lentejas en crema de tomate con jengibre, cilantro fresco y jengibre fresco	9,00€
80 Hyderabad vegetable Cooked with mustard seeds, curry leaves in yogurt, herbs and spices Cocinadas con semillas de mostaza, hojas de curry en yogur, hierbas y especias	9,00€



Soya Badi Special / Soja

81 Soya with greenpeace Onion sauce with herbs and spices Cebolla, salsa con hierbas y especias	84 Soya Jalfrezi Cooked with green peppers, herbs and spices Pimientos verdes cocidos con hierbas y especias
82 Soya with Potato Onion, sauce with herbs and spices Cebolla salsa con hierbas y especias	85 Soya with Spinach Cooked spinach with herbs and spices Espinacas cocidas con hierbas y especias
83 Soya Karahi Cooked with onion, green, red peppers, herbal and spices Cocinado con cebolla, pimientos verdes, rojos, hierbas y especias	86 Soya Badi Bhuna A thick sauce of onions, herbs and spices Una salsa espesa de cebollas, hierbas y especias
87 Soya Badi Masala Cream of tomatoes, herbs and spices Crema de tomates, hierbas y especias	88 Soya Badi Korma cooked with ground almond, coconut and fresh cream Cocido con almendra molida, coco y nata fresca

Und 8.00€

Und 9.00€

Rice / Arroz

89	Boiled Rice Boiled Basmathi Rice Arroz Basmati Hervido	2,50€
90	Pulao Rice Especially cooked flavored Basmathi rice Arroz Basmati cocido con sabor especial	3,50€
91	Mushroom rice Basmathi rice with Mushroom and spices Arroz Basmati con Champiñones y especias	4,00€
92	Lemon rice Rice cooked with lemon juice, herbs and spices Arroz cocinado con jugo de limón, hierbas y especias	4,00€
93	Peas rice Green peas with rice and onion Arroz con guisantes y cebolla	4,00€
94	Palak rice Rice cooked with spinach, herbs and spices Arroz cocinado con espinaca, hierbas y especias	4,00€
95	Fried Rice Basmathi rice fried with peas and egg Arroz Basmati frito con guisantes y huevo	4,00€
96	Kashmiri Rice Rice Basmathi cooked with dry fruit coconut milk Arroz Basmati cocinado con leche de coco de frutos secos	4,50€
97	Vegetable Rice Rice Basmathi with seasonal vegetables Arroz Basmati con vegetales de temporada	4,50€
98	Keema Rice Ming meate rice Arroz con carne de cordero picada	5,00€
99	Hyderabadi Biryani Dishes This is a famous dish from Hyderabadi, it is served with rice Famoso plato Indio de Hyderabadi, servido con arroz	11,95€

100	Biryani Dishes Classic Indian dish. These dishes are prepared with basmati rice and sautéed with your chosen ingredient to give a healthy and tasty dish. Plato Clásico de la India. Estos platos son preparados con arroz basmati y salteados con su ingrediente elegido para dar un plato saludable y sabroso
-----	--

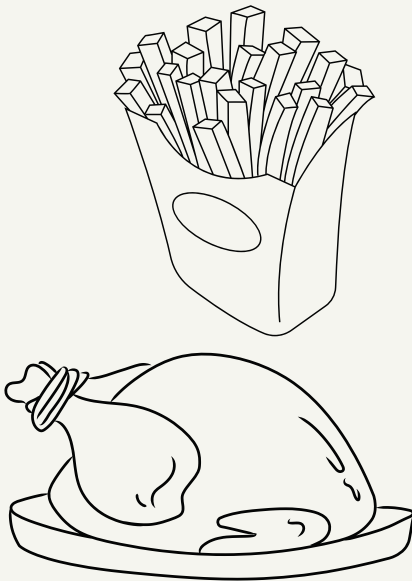
Chicken - Pollo	Prawn - Gambas	Lamb - Cordero	King Prawn - Langostino
11,95€	15,95€	12,95€	18,00€

Naan Bread / Pan Indio

101	Naan Traditional leavened with brea Pan Indio Normal	2,50 €	108	Poori- Deep fried puffy fried bread Pan frito hinchado	4,00 €
102	Roti Unleavened whole wheat bread Pan Indio Integral sin levadura	3,00 €	109	Onion Kulcha Bread layered with spiced onions Pan Indio con Cebolla	3,00 €
103	Chapathi Traditional soft thin whole wheat bread Tradicional pan de trigo integral	2,50 €	110	Butter Naan Butter and layered tandoori bread Pan Tandoori untado con mantequilla	3,00 €
104	Paratha Buttered and layered whole wheat bread Pan integral con mantequilla y en capas	3,00 €	111	Kashmiri Naan With cashew nuts, almonds and coconut Pan Indio Tradicional relleno with cashews, almonds and coconut	4,00 €
105	Keema Naan Naan Stuffed with spiced lamb mince Pan con carne picada de cordero	4,50 €	112	Cheese and Garlic Naan Bread layered with cheese and garlic Pan Indio con queso y ajo	4,50 €
106	Garlic Naan Bread layered with garlic Pan en capas con ajo	3,50 €	113	Cheese Naan Naan filled with cheese Pan Indio tradicional con Queso	3,50 €
107	Mint Partha Flat bread made with mint, garlic and some aromatic spices. Pan plano elaborado con menta, ajo y algunas especias aromáticas.	4,00 €	114	Aloo Paratha Bread Indio with stuffing mash of potato in light spices Pan Indio con relleno de puré de patata en especias ligeras	5,00 €

Menú Infantil

115	Chips Patatas fritas	3,00 €
116	Chicken & Chips / Rice Pollo y Patatas Fritas o Arroz	6,00 €
117	Chicken Nuggets & Chips 6,00€ Nuggets de Pollo y Patatas Fritas	6,00 €
118	Fish Fingers & Chips Palitos de Pescado y Patatas Fritas	6,00 €
119	Chicken Tikka Masala with Basmati Rice Pollo Tikka Masala con arroz Basmati	7,00 €
120	Chicken Korma with Basmati Rice Pollo Korma con arroz Basmati	7,00 €



Side Dishes / Salsas

121	Papadum/ Mango Chutney / Onion Salad / Yogur sauce	0,50 €
122	Mix Raita Veg Raita	2,00 €

Desserts / Postres

123	Mango Kulfi Postre congelado con sabor a mango	3,00 €
124	Pistacho Kulfi Postre lácteo congelado con sabor a Pistacho	3,00 €
125	Ice Creams (chocolate, strawberry or vanilla) Helados (chocolate, fresa o vainilla)	3,00 €
126	Gulab Jamun (2 Units) Pequeñas bolas de gofres que se asientan y absorben un almíbar azucarado Little waffle balls that sit and soak up a sugary syrup	3,00 €

Indian Drinks

127	Masala Tea Mix species flower	3,00 €
128	Lassi sweet or salted Yogur with little cumin and pepper Yogurt con un poco de comino y pimienta	4,00 €
129	Mango Lassi Yogur with mango Yogur con mango	4,00 €

Avenida Neptuno, Portal 16 , Local 3

Playa La Pobra de Farnals

Código Postal 46137

Teléfono 602 362 489

