



**INDIAN ZAFFRAN**

Authentic Curry & Tandoori Restaurant

## IMPORTANTE --- IMPORTANT --- WICHTIG

QUERIDO CLIENTE,

TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES SON **SIN GLUTEN Y PUEDEN SER PREPARADOS SIN LACTOSA TAMBIÉN** PERO EN CASO DE TENER ALGÚN TIPO DE ALERGIA O NECESIDADES DIETÉTICAS ESPECIALES, POR FAVOR CUNSLTE CON EL PERSONAL.

GRACIAS

DEAR CUSTOMER,

ALL MAIN COURSES ARE **GLUTEN FREE AND CAN BE MADE LACTOSE FREE TOO** BUT SHOULD YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETERY REQUIEREMENTS, PLEASE CONSULT THE MATTER WITH THE STAFF.

THANK YOU

SEHR GEEHRTER KUNDE,

ALLE HAUPTGERICHTE SIND **GLUTENFREI UND KÖNNEN AUCH LAKTOSEFREI GEMACHT WERDEN** ABER SOLLTEN SIE ALLERGIEN ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN HABEN, BITTEN WENDEN SIE SICH AN DAS PERSONAL.

DANKE



El restaurante no garantiza que nuestros platos no contengan trazas de alérgenos.

The restaurant does not guarantee that our dishes do not contain traces of allergens.

Das restaurant garantiert nicht dass unsere gerichte haben spuren von allergenen enthalten.



## ENTRANTES



<b>1. CEBOLLA BHAJEE (2pzas)</b> <i>Cebolla rebozada en harina de garbanzos y frita con especias. (Sin Gluten)</i>	<b>3.49 €</b>	<b>2. PAPADOM (1pza y salsas)</b> <i>Torta crujiente de arroz y harina de lentejas servida con salsa de mango, menta y cebolla.</i>	<b>0.99 €</b>
<b>3. SAMOSA VEGETAL (2pzas)</b> <i>Hojaldre triangular frito relleno de patatas y guisantes</i>	<b>3.49 €</b>	<b>4. SAMOSA CHAT</b> <i>Samosa abierta con una rica salsa Bombay.</i>	<b>4.99 €</b>
<b>5. SAMOSA DE CARNE (2pzas)</b> <i>Hojaldre triangular frito relleno de carne de cordero picada y guisantes.</i>	<b>4.49 €</b>	<b>6. VEG CUTLET</b> <i>Brochetas de verduras y patatas con especias, estilo Hindú.</i>	<b>4.99 €</b>
<b>7. SHAMMI KEBAB (2pzas)</b> <i>Carne picada de cordero frita mezclada con lentejas, huevo, pan rallado y especias.</i>	<b>8.50 €</b>	<b>8. PANEER PAKORA (4pzas)</b> <i>Queso casero rebozado en harina de garbanzos con especias y frito. (Sin Gluten)</i>	<b>5.49 €</b>
<b>9. POLLO CHAT</b> <i>Trocitos de Pollo Tikka en una rica salsa Bombay. (Sin Gluten)</i>	<b>4.99 €</b>	<b>10. VERDURAS PAKORA (4pzas)</b> <i>Verduras rebozadas en harina de garbanzos con especias y fritas. (Sin Gluten)</i>	<b>6.95 €</b>
<b>11. POLLO PAKORA (3pzas)</b> <i>Pollo rebozado en harina de garbanzos con especias y frito. (Sin Gluten)</i>	<b>4.99 €</b>	<b>12. GAMBAS PAKORA (4pzas)</b> <i>Gambas rebozadas en harina de garbanzos con especias y fritas. (Sin Gluten)</i>	<b>5.49 €</b>
<b>13. POLLO PUREE</b> <i>Pan Hindú frito relleno de trocitos de pollo cocido en salsa semi-seca.</i>	<b>6.95 €</b>	<b>14. GAMBAS PUREE</b> <i>Pan Hindú frito relleno de gambas cocidas en salsa semi-seca.</i>	<b>7.95 €</b>
<b>15. PLATO VEGETAL (Entrante para 2 personas)</b> <i>Combinación de Samosa, Paneer Pakora, HariBari Kebab, Cebolla Bhajee, Patata Vada y Patata Patice. Servido con salsas de Tamarindo, Menta y Mango.</i>	<b>10.95 €</b>	<b>16. PLATO COMBINADO (Entrante para 2 personas)</b> <i>Combinación de Samosa, Cebolla Bhajee, Paneer Pakora, Pollo Tikka, Cordero Tikka y Sheekh Kebab. Servido con salsas de Tamarindo, Menta y Mango.</i>	<b>12.95 €</b>

## PLATOS TANDOOR

- En horno de barro tradicional de la India -

(Platos del Tandoor están servidos en una plancha caliente con cebollas y pimientos rojos/verdes, y como plato Segundo también con una salsa de curry. Pueden elegir otra salsa por 2.00 €)

	ENTRANTE / SEGUNDO		ENTRANTE / SEGUNDO	
<b>17. POLLO TIKKA</b> <i>Trocitos de pollo rehogados en especias hechos al Tandoor (Sin Gluten)</i>	<b>5.99 €</b>	<b>9.99 €</b>	<b>18. CORDERO TIKKA</b> <i>Trocitos de cordero rehogados en especias hechos al Tandoor (Sin Gluten)</i>	<b>7.49 €    11.99 €</b>
<b>19. POLLO TANDOORI</b> <i>Muslo de pollo rehogado en especias y yogur hecho a la brasa (Sin Gluten)</i>	<b>5.99 €</b>	<b>9.99 €</b>	<b>20. MALAI POLLO TIKKA</b> <i>Trocitos de pollo rehogados en pasta de anacardo, sésamo y nata hechos al Tandoor.</i>	<b>5.99 €    9.99 €</b>
<b>21. SHEEKH KEBAB</b> <i>Salchichas de cordero picada y especias hechas a la brasa.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>10.49 €</b>	<b>22. LANGOSTINOS TANDOORI</b> <i>Langostinos a la brasa con especias. (Sin Gluten)</i>	<b>13.99 €</b>
<b>23. MIX GRILL</b> <i>Plato combinado con Pollo Tikka, Cordero Tikka, Sheekh Kebab, Malai Pollo Tikka, Boti Kebab y Gambas Tandoori.</i>	<b>10.99 €</b>	<b>17.99 €</b>	<b>24. PANEER TIKKA</b> <i>Trocitos de queso casero, hechos a la brasa con especias y pimientos. Plato Vegetariano. (Sin Gluten)</i>	<b>7.49 €    10.99 €</b>
<b>25. TANDOORI ESPECIAL</b> <i>Plato combinado con Pollo Tikka, Cordero Tikka, Sheekh Kebab.</i>	<b>7.49 €</b>		<b>26. ZAFFRAN KEBAB</b> <i>Carne de cordero picada mezclada con espinacas y especias, hecha al Tandoor.</i>	<b>7.49 €    10.99 €</b>



## ESPECIALIDADES DE LA CASA



*Todos los platos cocinamos al momento, de acuerdo a su gusto, eligiendo Suave, Medio o Picante.*

<b>27. SHASHLIK</b>	Pollo	12.49 €
<i>Trocitos de carne rehogados en especias hechos a la brasa, junto con "Masala" pimientos, tomates y cebollas. Acompañado con salsa de curry.</i>	Cordero	13.49 €
<b>28. ZAFFRAN SIZZLER ESPECIAL</b>		15.95 €
<i>Pollo Tikka, Cordero Tikka y Langostino Tikka cocinados con cebolla, champiñones, pimientos y salsa semi-seca.</i>		
<b>29. ZAFFRAN KORMA ESPECIAL</b>	Pollo	14.95 €
<i>Pollo fresco marinado en vino blanco y combinado con una cremosa y fina salsa de ajo y orégano. "El Rey De Los Kormas". Nada como la Korma tradicional con coco, pero mas cremosa.</i>	Cordero	15.95 €
<b>30. ZAFFRAN TIKKA ESPECIAL</b>	Pollo	11.95 €
<i>Trozos de carne marinado la noche anterior y cocinado en horno de barro (Tandoor), con una guarnición de queso y guindillas. Acompañado con salsa de curry.</i>	Cordero	12.95 €
<b>31. ZAFFRAN POLLO MAKHANI (Mantequilla) ESPECIAL</b>		11.95 €
<i>Otra versión del tradicional Pollo Makhani, recomendado bastante picante. "El Butter Chicken Deluxe".</i>		
<b>32. TANDOORI PLATO MIXTO DE CARNE (2 Personas)</b>		29.95 €
<i>"Fiesta de carne" – Combinación de Boti Kebab, Malai Pollo Tikka, Sheekh Kebab, Cordero Tikka, Pollo Tikka, Pescado Tikka, Langostino Tikka y Pollo Tandoori. Acompañado con salsa Tikka Masala.</i>		
<b>33. BHOLA SIZZLER</b>		15.95 €
<i>Pollo cocinado en salsa de vino especial, una receta secreta con especias y servido en una plancha caliente.</i>		
<b>34. HANDI</b>	Pollo	14.95 €
<i>Carne cocinada con especias en una vajilla especial llamada "Handi" acompañado de salsa semi-seca.</i>	Cordero	15.95 €
<b>35. CORDERO MAISANA</b>		15.95 €
<i>Cordero cocinado con diferentes especias y lleva un fuerte sabor de anís.</i>		
<b>36. ZAFFRAN INDO - ASIAN</b>	Pollo	15.95 €
<i>Carne cocinada en una salsa cremosa especial estilo Hindú / Oriental, con guindilla verde. India se encuentra</i>	Cordero	16.95 €
<b>37. CHILLI MASALA O AJO CHILLI MASALA</b>	Pollo	13.95 €
<i>Carne marinada en guindillas y cocinado en una salsa picante con base de guindillas verdes.</i>	Cordero	14.95 €
<b>38. ZAFFRAN TAWA CURRY ESPECIAL – "LA EXPERENCIA"</b>	Pollo	14.95 €
<i>Carne marinada y cocida de forma muy especial en una salsa secreta, servida en una "Tawa" (sartén especial).</i>	Cordero	15.95 €
<b>39. CORDERO CHANDIGARH SIZZLER</b>		15.95 €
<i>Un plato típico del norte de la India que consiste en cordero cocinado en salsa de Whisky.</i>		
<b>40. CHICKEN BOLLYWOOD</b>		13.95 €
<i>Pollo asado sin hueso hecho en una salsa secreta de nuestra cocina.</i>		
<b>41. BALTI MIXTO</b>		12.99 €
<i>Pollo, Cordero y Gambas cocinado en "tarka" de ajo y jengibre con cebolla y pimientos, servido en un cubo.</i>		
<b>42. MENU DEGUSTACION</b>	Pollo	20.99 €
<i>Elección de 3 platos diferentes para probar varios sabores Indios. "La Opción Curiosa"</i>	Vegetariano	21.99 €
	Cordero	23.99 €



## PLATOS PRINCIPALES



Todos los platos cocinamos al momento, de acuerdo a su gusto, eligiendo Suave, Medio o Picante.

Todos los platos pueden ser VEGETARIANO también (con Vegetales o Paneer) – 9.99 €

	<u>POLLO</u>	<u>CORDERO</u>	<u>GAMBAS</u>	<u>LANGOSTINO O PESCADO</u>
<b>43. TIKKA MASALA</b> <i>Cocinado en salsa de tomate, nata, yogurt y varias especias.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>44. BHUNA</b> <i>Elaborado en salsa de cebolla y tomate con varias especias.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>45. BALTI</b> <i>Plato especial compuesto de "tarka" de ajo y jengibre con cebolla y pimientos, servido en un cubo.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>46. BUTTER / MAKHANI (Mantequilla)</b> <i>Cocinado en salsa de tomate, mantequilla y nata.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>47. CHASHNI (Agridulce)</b> <i>Plato muy sabroso, hecho en una salsa agridulce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>48. CURRY</b> <i>El plato más tradicional y famoso de la India, elaborado con un mezcla de 24 especias.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>49. DANSAK</b> <i>Cocinado con lentejas en salsa de curry y otros especias. (Pueden pedirlos con guarnición de piña).</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>50. DOPIAZA</b> <i>Hecho con hojas de cebolla y hierbas en una salsa medio picante (o suave).</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>51. HYDRABADI</b> <i>Especialidad de Hyderabad, India – salsa de fenogreco y muchas especias.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>52. JALFREZI</b> <i>Salsa de cebolla frita y pimientos rojos y verdes, muy famoso por sus diferentes sabores.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>53. KARAHÍ</b> <i>Plato hecho en la típica sartén "Karahi" – tipo wok, con pimientos y tomates, servido en una sartén bien caliente.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>54. KORMA (Coco)</b> <i>Plato cremoso hecho con salsa de coco, nata y frutos secos.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €

MÁS PLATOS PRINCIPALES EN LA SIGUIENTE PÁGINA





## PLATOS PRINCIPALES



*Todos los platos cocinamos al momento, de acuerdo a su gusto, eligiendo Suave, Medio o Picante.*

*Todos los platos pueden ser VEGETARIANO también (con Vegetales o Paneer) - 9.99 €*

	<u>POLLO</u>	<u>CORDERO</u>	<u>GAMBAS</u>	<u>LANGOSTINO O PESCADO</u>
<b>55. MADRAS</b> <i>Típico del sur de la India, una combinación de varias especias, toques de limón y coco. Un Plato muy sabroso, recomendado bastante picante.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>56. MANGO</b> <i>Maravilloso plato, hecho en una cremosa y suave salsa de mango.</i>	10.99 €	12.99 €	13.99 €	15.99 €
<b>57. PASANDA</b> <i>Plato de origen PERSA, famoso por su sabor a pistacho y nata, hecho con un toque de vino tinto. Servido medio dulce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>58. PATIA</b> <i>Plato elaborado en salsa agria con limón, tomate y salsa de curry.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>59. ROGAN JOSH</b> <i>Preparado con tomate frito en mantequilla y cocinado en salsa de "Rogan".</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>60. SAAG</b> <i>Plato hecho con espinacas en salsa de tomate y especias.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>61. VINDALOO</b> <i>Plato famoso de Goa por ser sabroso y picante, hecho con salsa de cebolla y patatas.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>62. ACHARI</b> <i>Cocinado con especias, ghee, cilantro y lima con encurtidos caseros para dar ese sabor acido agrio. Un plato medio picante.</i>	10.99 €	12.99 €	13.99 €	15.99 €

## PLATOS BIRYANI

*(La base de los platos Biryani es el arroz Basmati, muy tradicional y popular en la cocina India. Son platos de carne o verdura elaboradas con especias y yogurt, y siempre mezclados con arroz).*

<b>63. BIRYANI DE POLLO</b>	10.99 €	<b>64. BIRYANI DE POLLO TIKKA</b>	11.99 €
<b>65. BIRYANI DE VERDURAS</b>	10.99 €	<b>66. BIRYANI ZAFFRAN ESPECIAL</b> <i>(Combinación de Pollo, Cordero, Gambas y Mas.</i>	16.49 €
<b>67. BIRYANI DE GAMBAS</b>	13.99 €	<b>68. BIRYANI DE LANGOSTINOS</b>	15.99 €
<b>69. BIRYANI DE CORDERO</b>	12.99 €	<b>70. BIRYANI HYDRABADI</b> <i>(Combinación de Pollo y Cordero)</i>	12.99 €

*Todos los Biryani's estén servidos con salsa de curry - pueden cambiarla/pedir otra por tan solo 2.00 € mas.*



## PLATOS VEGETARIANOS



*Todos los platos cocinamos al momento, de acuerdo a su gusto, eligiendo Suave, Medio o Picante.*

<b>71. ALOO MATAR PANEER</b> <i>Patatas, guisantes y queso casero cocinados en una salsa de yogurt y cebolla con especias.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>72. PANEER KARAHI</b> <i>Queso hindú hecho en sartén wok "Karahi" con tomates, cebollas y pimientos.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>73. DAAL MAKHANI (Mantequilla)</b> <i>Lentejas cocinadas en una salsa a base de mantequilla, cebolla y tomate.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>74. PANEER MAKHANI (Mantequilla)</b> <i>Dados de queso casero hechos en una salsa de tomate, mantequilla y nata.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>75. KOFTA CURRY</b> <i>Albóndigas de verduras hechas en salsa típica tradicional de curry.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>76. SAAG DANSAK</b> <i>Espinacas cocinadas con lentejas en salsa de curry y otras especias.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>77. MALAI KOFTA</b> <i>Mezcla de patatas y queso hindú con especias elaborada en una salsa cremosa de ajo, jengibre y yogur.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>78. SHAHI PANEER</b> <i>Queso casero hindú, elaborado en una salsa de ajo, nata y yogur.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>79. MATAR PANEER</b> <i>Queso casero hindú con guisantes hechos en salsa especial de curry.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>80. VEGETABLE CURRY</b> <i>El plato más tradicional y autentico de la India. Verduras variadas hechas en una salsa de 24 especias.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>81. PALAK PANEER</b> <i>Un plato para los amantes de las espinacas, elaborado con queso casero y salsa de tomate.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>82. VEGETABLE KORMA (Coco)</b> <i>Variado de verduras cocinadas en una salsa de coco, frutos secos y nata.</i>	<b>9.99 €</b>

## PLATOS COMBINADOS / MEDIAS RACIONES

*(También se puede hacer como plato principal - 9.99 €)*

<b>83. ALOO GOBHI</b> <i>Coliflor y patatas cocinadas en salsa de curry.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>84. CHAMPIÑONES BAJEE</b> <i>Champiñones cocinados en salsa de tomate.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>85. BHINDI BAJEE</b> <i>Okra de verdura hecha en salsa de tomate y ajo.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>86. SAAG ALOO</b> <i>Espinacas cocinadas con patatas.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>87. BOMBAY ALOO</b> <i>Patatas cocinadas con tomate y semillas de mostaza. Un plato muy tradicional.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>88. SAAG BHAJEE</b> <i>Espinacas hechas con salsa de tomate, jengibre, cebolla y especias.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>89. CHANA MASALA</b> <i>Garbanzos hechos en una salsa de cebolla, tomates y varias especias.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>90. TARKA DAAL</b> <i>Lentejas cocinadas en salsa de especias. Un plato suave y muy sabroso.</i>	<b>6.49 €</b>





## ARROCES



(Solo usamos el arroz BASMATI que es conocido por su aroma y sabor)

<b>91. ARROZ BLANCO</b> <i>Arroz Basmati hervido.</i>	<b>2.49 €</b>	<b>92. ARROZ CON CHAMPIÑONES</b> <i>Arroz pilau frito con champiñones.</i>	<b>3.99 €</b>
<b>93. ARROZ FRITO CON HUEVO</b> <i>Arroz pilau frito con huevo.</i>	<b>3.99 €</b>	<b>94. ARROZ CON GUI SANTES</b> <i>Arroz pilau con guisantes.</i>	<b>3.99 €</b>
<b>95. ARROZ FRITO</b> <i>Arroz pilau frito con cebolla.</i>	<b>3.99 €</b>	<b>96. ARROZ PILAU (Colores)</b> <i>Arroz con especias y colores hervidos.</i>	<b>2.99 €</b>
<b>97. ARROZ FRITO CON AJO</b> <i>Arroz pilau frito con ajo.</i>	<b>3.99 €</b>	<b>98. ARROZ CON AZAFRÁN</b> <i>Arroz pilau hecho con hebras de azafrán.</i>	<b>4.99 €</b>
<b>99. ARROZ KASHMIRI (Dulce)</b> <i>Arroz pilau con coco y pasas.</i>	<b>4.99 €</b>	<b>100. ARROZ FRITO ESPECIAL</b> <i>Arroz pilau con guisantes, huevo y cebolla frita.</i>	<b>4.49 €</b>
<b>101. ARROZ CON CARNE (KEEMA)</b> <i>Arroz pilau con carne picada de cordero.</i>	<b>4.49 €</b>	<b>102. ARROZ CON VERDURAS</b> <i>Arroz pilau con verduras variadas.</i>	<b>3.99 €</b>
<b>103. ARROZ FRITO CON LIMON</b> <i>Arroz pilau frito con limón.</i>	<b>3.99 €</b>	<b>104. MITAD Y MITAD</b> <i>Medio arroz pilau, media papas fritas</i>	<b>4.99 €</b>

## PAN HINDU (NAN Y OTROS)

("Nan" es el nombre del pan típico de la India que esta cocido al horno de barro, el Tandoor)

TODOS nuestros panes están recién hechos

<b>105. ALOO PARATHA</b> <i>Pan integral relleno de patatas y especias.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>106. NAN CON AJO Y CILANTRO</b> <i>Nan relleno de ajo y cilantro.</i>	<b>3.99 €</b>
<b>107. BUTTER NAN (Mantequilla)</b> <i>Nan de mantequilla.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>108. KEEMA NAN</b> <i>Nan relleno de carne picada de cordero.</i>	<b>3.99 €</b>
<b>109. CHAPATI</b> <i>Pan integral hindú.</i>	<b>2.49 €</b>	<b>110. LACHA PARATHA</b> <i>Pan integral hecho con mantequilla en una sartén especial.</i>	<b>3.49 €</b>
<b>111. NAN CON QUESO Y AJO</b> <i>Nan relleno de queso y ajo.</i>	<b>3.99 €</b>	<b>112. NAN CON CEBOLLA</b> <i>Nan relleno de cebolla y especias.</i>	<b>3.49 €</b>
<b>113. NAN CON POLLO TIKKA</b> <i>Nan relleno de pollo asado.</i>	<b>4.50 €</b>	<b>114. PESHWARI NAN (Dulce)</b> <i>Nan relleno de coco y pasas.</i>	<b>3.49 €</b>
<b>115. NAN CON GUINDILLAS</b> <i>Nan relleno de guindillas verdes.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>116. NAN NORMAL (SIMPLE)</b> <i>Nan de trigo cocido al horno de manera tradicional.</i>	<b>2.49 €</b>
<b>117. NAN CON CILANTRO</b> <i>Nan relleno de cilantro.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>118. NAN RELLENO</b> <i>Nan relleno de patatas y especias.</i>	<b>3.49 €</b>
<b>119. NAN CON AJO</b> <i>Nan relleno de ajo.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>120. TANDOORI ROTI</b> <i>Pan integral hecho a la brasa.</i>	<b>2.49 €</b>

## EXTRAS

<b>121. PAPAS FRITAS</b>	<b>2.50 €</b>	<b>122. SALSAS MIXTAS (Mango, Menta, Cebolla)</b>	<b>1.50 €</b>
<b>123. SALSA DE GUINDILLA</b>	<b>0.50 €</b>	<b>124. CEBOLLA Y TOMATE PICADO</b>	<b>1.50 €</b>
<b>125. SALSA DE MANGO</b>	<b>0.50 €</b>	<b>126. ENSALADA DE CEBOLLA</b>	<b>1.50 €</b>
<b>127. SALSA DE MENTA</b>	<b>0.50 €</b>	<b>128. RAITA (Yogur con tomate, cebolla, pepino)</b>	<b>2.50 €</b>
<b>129. ENSALADA MIXTA</b>	<b>4.99 €</b>	<b>130. SALSA DE MASALA CEBOLLA</b>	<b>0.50 €</b>



## MENU DE NIÑOS

*(Todos platos de niños siempre están suaves)*



- |      |  |               |
|------|--|---------------|
| 131. | <b>Nuggets de pollo con papas fritas.</b>                        | <b>4.99 €</b> |
| 132. | <b>Barritas/Dedos de pescado con papas fritas</b>                | <b>4.99 €</b> |
| 133. | <b>Pollo tikka con papas fritas</b>                              | <b>5.99 €</b> |
| 134. | <b>Salchichas (no pan) con papas fritas</b>                      | <b>4.99 €</b> |
| 135. | <b>Tortilla de huevo con papas fritas</b>                        | <b>4.99 €</b> |
| 136. | <b>Filete de pollo a la plancha con papas fritas</b>             | <b>4.99 €</b> |
| 137. | <b>Pizza Margarita</b>   | <b>4.99 €</b> |
| 138. | <b>Pizza de pollo tikka</b>                                      | <b>5.99 €</b> |
| 139. | <b>Cualquier plato de pollo / curry con arroz o papas fritas</b> | <b>6.99 €</b> |



## POSTRES CASEROS TRADICIONALES

- |      |   |               |
|------|---|---------------|
| 140. | <b>KESAR KULFI</b><br><i>(Helado casero hindú con sabor a frutos secos y azafrán)</i> | <b>5.95 €</b> |
| 141. | <b>MANGO KULFI</b><br><i>(Helado casero hindú con sabor a mango)</i>                  | <b>5.95 €</b> |



## **\*MENUS YA HECHAS – Solo 12.99 € por persona**

### **PARA 2 PERSONAS**

2 Papadom Con Salsas  
Cebolla Bhajee  
Pollo Korma  
Pollo Tikka Masala  
Arroz Pilau  
Nan Con Ajo

### **PARA 3 PERSONAS**

3 Papadom Con Salsas  
Cebolla Bhajee  
Samosa Chat  
Pollo Tikka Masala  
Cordero Curry  
Gambas Chashni  
Arroz Pilau  
Arroz Frito Con Huevo  
Nan Normal  
Nan Con Ajo

\*No aplica con otras ofertas / descuentos.



## STARTERS



<b>1. ONION BHAJEE (2pcs)</b> <i>Onion rings with spices and deep friend until crispy.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>2. PAPADOM (1pc &amp; pickles included)</b> <i>Crispy lentil based pancake, served with pickle tray.</i>	<b>0.99 €</b>
<b>3. SAMOSA (2pcs)</b> <i>Deep fried pastry stuffed with mild spicy potatoes and green peas, fried till golden brown.</i>	<b>3.49 €</b>	<b>4. VEGETABLE PAKORA (4pcs)</b> <i>Vegetables mixed with mild spices, dipped in chickpea batter and deep fried until crispy.</i>	<b>6.95 €</b>
<b>5. MEAT SAMOSA (2pcs)</b> <i>Deep fried pastry stuffed with mild spicy minced lamb and green peas, fried till golden brown.</i>	<b>4.49 €</b>	<b>6. CHILLI PANEER</b> <i>Home-made paneer cooked with fresh chilli and spices, in a semi-dry sauce.</i>	<b>6.95 €</b>
<b>7. SHAMMI KEBAB (2pcs)</b> <i>Minced lamb meat mixed with spices, egg, bread crumbs and deep fried.</i>	<b>8.50 €</b>	<b>8. PANEER PAKORA (4pcs)</b> <i>Indian cheese dipped in chickpea batter and fried until crispy, then sprinkled with chat masala.</i>	<b>5.49 €</b>
<b>9. CHICKEN CHAT</b> <i>Small chicken tikka pieces in special Bombay sauce.</i>	<b>4.99 €</b>	<b>10. SAMOSA CHAT</b> <i>Crushed Samosa in special Bombay sauce.</i>	<b>4.99 €</b>
<b>11. CHICKEN PAKORA (3pcs)</b> <i>Finger shaped chicken pieces marinated in ginger &amp; garlic, dipped in chickpea batter and deep fried.</i>	<b>4.99 €</b>	<b>12. PRAWN PAKORA (4pcs)</b> <i>Pieces of marinated prawn dipped in chickpea batter and deep fried.</i>	<b>5.49 €</b>
<b>13. CHICKEN PUREE</b> <i>Deep fried bread stuffed with chicken tikka made in medium sauce.</i>	<b>6.95 €</b>	<b>14. PRAWN PUREE</b> <i>Deep fried bread stuffed with prawn made in medium sauce.</i>	<b>7.95 €</b>
<b>15. VEGETARIAN PLATTER (Mix Starter for 2)</b> <i>A combination of Samosa, Paneer Pakora, HariBari Kebab, Onion Bhajee, Aloo Vada &amp; Aloo Patice. Served on a sizzling plate, with chutneys.</i>	<b>10.95 €</b>	<b>16. ASSORTED PLATTER (Mix Starter for 2 persons)</b> <i>A combination of Samosa, Onion Bhajee, Paneer Pakora, Chicken Tikka, Lamb Tikka &amp; Sheekh Kebab. Served on sizzling plate, with chutneys.</i>	<b>12.95 €</b>

## TANDOOR SPECIALITIES

*(Tandoori items are always served on a hot sizzling platter, on top of an onion & peppers salad bed. When ordered as a main course, it is served with a plain curry sauce on the side which can be changed to any other sauce for a supplement of 2.00 €)*

	STARTER / MAIN			STARTER / MAIN	
<b>17. CHICKEN TIKKA</b> <i>Boneless chicken pieces marinated in spices overnight and cooked in tandoor.</i>	<b>5.99 €</b>	<b>9.99 €</b>	<b>18. LAMB TIKKA</b> <i>Boneless lamb pieces marinated in spices overnight and cooked in tandoor.</i>	<b>7.49 €</b>	<b>11.99 €</b>
<b>19. TANDOORI CHICKEN</b> <i>Chicken on the bone, marinated in special herbs and spices.</i>	<b>5.99 €</b>	<b>9.99 €</b>	<b>20. MALAI CHICKEN TIKKA</b> <i>Boneless chicken pieces marinated with mild spices in delicious white sauce.</i>	<b>5.99 €</b>	<b>9.99 €</b>
<b>21. SHEEKH KEBAB</b> <i>Minced lamb mixed with special herbs &amp; spices and cooked in tandoor.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>10.49 €</b>	<b>22. KING PRAWN TANDOORI</b> <i>King Prawns marinated in special spices &amp; herbs, cooked in tandoor.</i>		<b>13.99 €</b>
<b>23. MIX GRILL</b> <i>Pieces of Chicken Tikka, Lamb Tikka, Sheekh Kebab, Malai Chicken Tikka, Boti Kebab &amp; Tandoori Prawns.</i>	<b>10.99 €</b>	<b>17.99 €</b>	<b>24. PANEER TIKKA</b> <i>Home-made Indian cottage cheese pieces marinated in lovely spices, cooked in tandoor. "A Vegetarian Delight"</i>	<b>7.49 €</b>	<b>10.99 €</b>
<b>25. TANDOORI SPECIAL</b> <i>A combination of Chicken Tikka, Lamb Tikka &amp; Sheekh Kebab.</i>	<b>7.49 €</b>		<b>26. ZAFFRAN KEBAB</b> <i>Minced lamb, spinach, potatoes mixed with green peas and mild spices.</i>	<b>7.49 €</b>	<b>10.99 €</b>



## HOUSE SPECIALITIES



*All dishes are cooked to order, according to your taste choosing Mild, Medium, Hot or Extra Hot (Phal)*

<b>27. SHASHLIK</b>	Chicken	12.49 €
<i>Marinated pieces of tikka meat cooked in tandoor oven together with masala infused peppers, tomatoes and onions. Served with plain curry sauce on the side.</i>	Lamb	13.49 €
<b>28. ZAFFRAN SPECIAL SIZZLER</b>		15.95 €
<i>Chicken Tikka, Lamb Tikka &amp; King Prawn Tikka cooked with onions, mushrooms &amp; green peppers.</i>		
<b>29. ZAFFRAN SPECIAL KORMA</b>	Chicken	14.95 €
<i>Fresh Chicken cooked in white wine sauce, together with a rich &amp; creamy sauce of garlic and tomatoes making this dish "The King of Kormas". Nothing like the traditional coconut Korma, but creamier.</i>	Lamb	15.95 €
<b>30. ZAFFRAN SPECIAL TIKKA</b>	Chicken	11.95 €
<i>Beautifully marinated meat pieces cooked in tandoor, then garnished with cheese &amp; green chillies.</i>	Lamb	12.95 €
<b>31. ZAFFRAN SPECIAL BUTTER CHICKEN</b>		11.95 €
<i>Another take on the traditional Butter Chicken - Recommended fairly hot. "Butter Chicken Deluxe"</i>		
<b>32. MEAT PLATTER (2 Persons)</b>		29.95 €
<i>"The Meat Feast" – Combination of Boti Kebab, Malai Chicken Tikka, Sheekh Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Fish Tikka, King Prawn Tandoori and Tandoori Chicken. Served on sizzling platter with a Tikka Masala side sauce.</i>		
<b>33. BHOLA SIZZLER</b>		15.95 €
<i>Chicken cooked in secret recipe red wine sauce, served on a sizzling plate. "A Chef's speciality".</i>		
<b>34. HANDI</b>	Chicken	14.95 €
<i>Meat made in special Indian "Handi" wok with spices and served in a medium dry sauce in "Handi"</i>	Lamb	15.95 €
<b>35. LAMB MAISANA</b>		15.95 €
<i>Boneless Lamb cooked in aromatic spices and anise, which brings out a strong flavour of anise.</i>		
<b>36. ZAFFRAN INDO – ASIAN</b>	Chicken	15.95 €
<i>Meat cooked in a special Indian / Oriental Creamy Sauce, with fresh green chilli. India meets Oriental World.</i>	Lamb	16.95 €
<b>37. CHILLI MASALA OR GARLIC CHILLI MASALA</b>	Chicken	13.95 €
<i>Meat marinated in chillies and then cooked in another chilli masala paste, famous for its hotness.</i>	Lamb	14.95 €
<b>38. ZAFFRAN SPECIAL TAWA CURRY – "THE EXPERIENCE"</b>	Chicken	14.95 €
<i>Meat marinated and cooked extra special in a secret sauce, served in a Tawa (special pan)</i>	Lamb	15.95 €
<b>39. CHANDIGARH SIZZLER</b>		15.95 €
<i>Boneless Lamb made in special Whisky sauce, served on a sizzling plate topped with hot whisky.</i>		
<b>40. CHICKEN BOLLYWOOD</b>		13.95 €
<i>Boneless barbequed Chicken made in secret creamy Bollywood sauce.</i>		
<b>41. MIX BALTI</b>		12.99 €
<i>Chicken, Lamb &amp; Prawns cooked with deep fried peppers, chopped onions, ginger &amp; garlic sauce.</i>		
<b>42. TASTING MENU - MIX PLATES</b>	Chicken	20.99 €
<i>Choice of 3 different dishes in order to try various Indian flavours. "The curious option"</i>	Vegetarian	21.99 €
	Lamb	23.99 €



## MAIN COURSES



All dishes are cooked to order, according to your taste choosing Mild, Medium, Hot or Extra Hot (Phal)

\* Change to TIKKA pieces (1€ extra) or KEEMA meat (2€ extra) \*

All dishes can also be made VEGETARIAN with Vegetables or Paneer (9.99 €)

	<u>CHICKEN</u>	<u>LAMB</u>	<u>PRAWN</u>	<u>KING-PRAWN OR FISH</u>
<b>43. TIKKA MASALA</b> <i>Tikka pieces cooked with cream, yogurt, tomato and onion sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>44. BHUNA</b> <i>Cooked with chopped onions and tomato in a semi dry sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>45. BALTI</b> <i>Cooked with Deep fried peppers, chopped onions, ginger &amp; garlic sauce, served in medium dry sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>46. BUTTER / MAKHANI</b> <i>Cooked in rich tomato and butter gravy. The most famous dish in north of India.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>47. CHASHNI</b> <i>Meat cooked in a special sweet &amp; sour sauce, a chef's speciality.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>48. CURRY</b> <i>The most traditional dish from India, cooked in a unique sauce mixture based on 24 different spices.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>49. DANSAK</b> <i>Cooked with lentils in onion gravy, making deliciously medium-sweet. (Can be ordered with pineapple garnish)</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>50. DOPIAZA</b> <i>Cooked with onion petals and Chef's special sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>51. HYDRABADI</b> <i>Cooked in special sauce in Hydrabadi style, lots of masalas and flavours.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>52. JALFREZI</b> <i>Cooked with fried onion rings and peppers. The dish is famous for its different flavours and herbs.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>53. KARAH</b> <i>Cooked with thick gravy of chopped tomato and garlic. Served in sizzling "karahi" wok.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>54. KORMA</b> <i>Cooked with cream, coconut and crushed nuts. A very mild dish.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €

MORE MAIN COURSES ON NEXT PAGE





## MAIN COURSES



*All dishes are cooked to order, according to your taste choosing Mild, Medium, Hot or Extra Hot (Phal)*

*\* Change to Tikka pieces (1€ extra) or KEEMA meat (2€ extra) \**

*All dishes can also be made VEGETARIAN with Vegetables or Paneer (9.99 €)*

	<u>CHICKEN</u>	<u>LAMB</u>	<u>PRAWN</u>	<u>KING-PRAWN OR FISH</u>
<b>55. MADRAS</b> <i>A unique south Indian dish, cooked in thick medium sauce of coconut cream and a touch of lemon.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>56. MANGO</b> <i>Cooked with fresh mango sauce and spices. Popular dish from Kashmir.</i>	10.99 €	12.99 €	13.99 €	15.99 €
<b>57. PASANDA</b> <i>Cooked with ground pistachio, touch of red wine and a bit of cream.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>58. PATIA</b> <i>Made fried with lemon slices and cooked with tomato and onion gravy.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>59. ROGAN JOSH</b> <i>Made with chopped tomato which is first fried with butter, then cooked in special sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>60. SAAG</b> <i>Cooked with spinach, onions, ginger, garlic and tomato sauce.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>61. VINDALOO</b> <i>Famous dish from Goa, cooked in hot ground vindaloo paste. For people with passion for hot food.</i>	9.99 €	11.99 €	12.99 €	14.99 €
<b>62. ACHARI</b> <i>Cooked with fresh spice Ghee and coriander with homemade pickles to give that tangy flavour.</i>	10.99 €	12.99 €	13.99 €	15.99 €

## BIRYANI DISHES

*(One of the most traditional ways of Indian cooking, meat/vegetables cooked in mild spices already mixed together with rice on a slow flame which creates a very sumptuous flavour. A popular Indian dish for many generations.)*

<b>63. CHICKEN BIRYANI</b>	10.99 €	<b>64. CHICKEN TIKKA BIRYANI</b>	11.99 €
<b>65. MIX VEGETABLE BIRYANI</b>	10.99 €	<b>66. ZAFFRAN SPECIAL BIRYANI</b> <i>Combination of Chicken, Lamb, Prawn and more)</i>	16.49 €
<b>67. PRAWN BIRYANI</b>	13.99 €	<b>68. KING PRAWN BIRYANI</b>	15.99 €
<b>69. LAMB BIRYANI</b>	12.99 €	<b>70. HYDRABADI BIRYANI</b> <i>(Combination of Chicken &amp; Lamb)</i>	12.99 €

All Biryani's are served with a side curry sauce which can be changed for a supplement of 2.00 €.



## VEGETARIAN DISHES



*All dishes are cooked to order, according to your taste choosing Mild, Medium, Hot or Extra Hot (Phal)*

<b>71. ALOO MATAR PANEER</b> <i>Potatoes, green peas and cottage cheese cooked together in a beautiful curry sauce.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>72. PANEER KARAH</b> <i>Cottage cheese cooked in thick gravy of chopped tomato &amp; garlic, served in a sizzling "karahi wok"</i>	<b>9.99 €</b>
<b>73. DAAL MAKHANI</b> <i>Black lentils cooked in rich tomato and butter gravy.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>74. PANEER MAKHANI</b> <i>Cottage cheese cooked in rich tomato and butter gravy. The most famous dish in North India.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>75. KOFTA CURRY</b> <i>Mix vegetable balls mixed with gram flour, deep fried then cooked in fragrant curry sauce.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>76. SAAG DANSAK</b> <i>Spinach cooked together with yellow lentils in a special curry sauce.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>77. MALAI KOFTA</b> <i>Grated potato and cottage cheese balls with spiced cooked in yoghurt, ginger &amp; garlic sauce.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>78. SHAHI PANEER</b> <i>Cottage cheese cooked in garlic, yoghurt, cream and onion sauce.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>79. MATAR PANEER</b> <i>Cottage cheese cooked with green peas in a special Indian curry sauce.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>80. VEGETABLE CURRY</b> <i>The most traditional Indian dish, cooked with vegetables in a sauce based on 24 spices.</i>	<b>9.99 €</b>
<b>81. PALAK PANEER</b> <i>Cottage cheese and spinach cooked together in aromatic spices.</i>	<b>9.99 €</b>	<b>82. VEGETABLE KORMA</b> <i>Mix vegetables cooked in cream, coconut &amp; crushed nuts. A traditionally mild dish.</i>	<b>9.99 €</b>

## SIDE DISHES

*(Can Also be made as Main/Full dishes - 9.99 €)*

<b>83. ALOO GOBHI</b> <i>Potatoes and cauliflower cooked in curry sauce.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>84. MUSHROOM BAJEE</b> <i>Mushrooms cooked in tomato, garlic and masala.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>85. BHINDI BAJEE</b> <i>Lady fingers (Okra) fried and then cooked in tomato, garlic and green masala.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>86. SAAG ALOO</b> <i>Spinach cooked with potato together with special vibrant spices.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>87. BOMBAY ALOO</b> <i>Potatoes cooked in special caraway seeds &amp; tomato sauce.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>88. SAAG BHAJEE</b> <i>Spinach cooked with tomato, garlic &amp; green spices.</i>	<b>6.49 €</b>
<b>89. CHANA MASALA</b> <i>Chickpeas cooked with cumin seeds &amp; tomatoes in special masala.</i>	<b>6.49 €</b>	<b>90. TARKA DAAL</b> <i>Lentils in curry sauce which are cooked with tarka of ginger &amp; garlic.</i>	<b>6.49 €</b>





## RICES



*(We only use Basmati Rice which is known for its flavour and fragrance)*

<b>91. BOILED RICE</b> <i>Steam cooked Basmati Rice.</i>	2.49 €	<b>92. MUSHROOM RICE</b> <i>Mushroom fried Pilau rice.</i>	3.99 €
<b>93. EGG FRIED RICE</b> <i>Egg fried Pilau rice, with fresh coriander.</i>	3.99 €	<b>94. PEAS PILAU RICE</b> <i>Green peas fried Pilau rice.</i>	3.99 €
<b>95. FRIED RICE</b> <i>Onion fried Pilau rice, with fresh coriander.</i>	3.99 €	<b>96. PILAU RICE</b> <i>Rice cooked with mild spices, colours and flavours.</i>	2.99 €
<b>97. GARLIC RICE</b> <i>Garlic fried Pilau rice.</i>	3.99 €	<b>98. SAFFRON RICE</b> <i>Pilau rice cooked with fresh Saffron.</i>	4.99 €
<b>99. KASHMIRI RICE</b> <i>Pilau rice cooked with sweet coconut &amp; raisins.</i>	4.99 €	<b>100. SPECIAL FRIED RICE</b> <i>Green peas, eggs and chopped onions fried Pilau rice.</i>	4.49 €
<b>101. KEEMA RICE</b> <i>Minced Lamb fried Pilau rice.</i>	4.49 €	<b>102. VEG PILAU RICE</b> <i>Mix vegetables fried Pilau rice.</i>	3.99 €
<b>103. LEMON RICE</b> <i>Lemon fried Pilau rice.</i>	3.99 €	<b>104. HALF &amp; HALF</b> <i>Half Pilau rice, half chips.</i>	4.99 €

## NAN BREADS & OTHER BREADS

*("Nan" is an Indian bread made of refined flour and prepared in Tandoor Oven)*

*ALL our breads are freshly made.*

<b>105. ALOO PARATHA</b> <i>Unleavened bread stuffed with potatoes and mild spices.</i>	3.49 €	<b>106. GARLIC &amp; CORIANDER NAN</b> <i>Nan stuffed with Garlic &amp; Coriander.</i>	3.99 €
<b>107. BUTTER NAN</b> <i>Nan infused and layered with butter.</i>	3.49 €	<b>108. KEEMA NAN</b> <i>Nan stuffed with minced lamb.</i>	3.99 €
<b>109. CHAPATI</b> <i>Unleavened bread made on special Indian iron pan.</i>	2.49 €	<b>110. LACHA PARATHA</b> <i>Butter layered unleavened bread</i>	3.49 €
<b>111. CHEESE &amp; GARLIC NAN</b> <i>Nan stuffed with grated cheese &amp; garlic.</i>	3.99 €	<b>112. ONION NAN</b> <i>Nan stuffed with spiced chopped onions.</i>	3.49 €
<b>113. CHICKEN TIKKA NAN</b> <i>Nan stuffed with minced chicken tikka.</i>	4.50 €	<b>114. PESHWARI NAN</b> <i>Sweet Nan, stuffed with coconut &amp; raisins.</i>	3.49 €
<b>115. CHILLI NAN</b> <i>Nan stuffed with fresh green chilli.</i>	3.49 €	<b>116. PLAIN NAN</b> <i>Nan mildly coated with butter.</i>	2.49 €
<b>117. CORIANDER NAN</b> <i>Nan stuffed with chopped fresh coriander.</i>	3.49 €	<b>118. STUFFED NAN</b> <i>Nan stuffed with potatoes and mild spices. .</i>	3.49 €
<b>119. GARLIC NAN</b> <i>Nan stuffed with grated garlic.</i>	3.49 €	<b>120. TANDOORI ROTI</b> <i>Unleavened bread baked in Tandoor (Clay Oven)</i>	2.49 €

## SUNDRIES

<b>121. CHIPS</b>	2.50 €	<b>122. MIX SAUCE TRAY</b> <i>(Mango, Mint, Spiced Onions)</i>	1.50 €
<b>123. GREEN CHILLI SAUCE</b>	0.50 €	<b>124. ONION &amp; TOMATO KACHUMBER</b>	1.50 €
<b>125. MANGO CHUTNEY</b>	0.50 €	<b>126. ONION RING SALAD</b>	1.50 €
<b>127. MINT SAUCE</b>	0.50 €	<b>128. RAITA</b>	2.50 €
<b>129. MIX SALAD</b>	4.99 €	<b>130. SPICED ONIONS</b>	0.50 €



## CHILDREN'S MENU

*(All children's dishes are always mild, unless advised differently.)*



131. **Chicken Nuggets & Chips** 4.99 €

132. **Fish Fingers & Chips** 4.99 €

133. **Barbeque Chicken (chicken tikka) & Chips** 5.99 €

134. **Hot Dogs (no bun) & Chips** 4.99 €

135. **Egg Omelette & Chips** 4.99 €

136. **Chicken Fillet & Chips** 4.99 €

137. **Pizza Margarita** 4.99 €

138. **Chicken Pizza** 5.99 €

139. **Any Chicken Dish/Curry With Rice OR Chips** 6.99 €



## HOME-MADE DESSERTS

140. **KESAR KULFI** *(Saffron/Pistachio flavour)* 5.95 €

141. **MANGO KULFI** 5.95 €

**\*SET MEAL DEAL – Only 12.99 € per person**

**FOR 2 PERSONS**

2 Papadom With Chutneys  
Onion Bhajee  
Chicken Korma  
Chicken Tikka Masala  
Pilau Rice  
Garlic Nan

**FOR 3 PERSONS**

3 Papadom With Chutneys  
Onion Bhajee  
Samosa Chat  
Chicken Tikka Masala  
Lamb Curry  
Prawn Chashni  
Pilau Rice  
Egg Fried Rice  
Plain Nan  
Garlic Nan

\*Not applicable with other offers/discounts.