



**Iskandar**

Indian Restaurant

Πριν 2300 χρόνια ο Μέγας Αλέξανδρος «Ο Κατακτητής» έφτασε μέχρι τα βόθρα της ανατολής, τη σημερινή Ινδία. Εκτίμησε και αποδέχτηκε τον πολιτισμό που συνάντησε εκεί, κρίνοντας ότι μπορούσε να πάρει κάποια στοιχεία αυτού του πολιτισμού, ώστε να κατακτήσει την τελειότητα.

Άφησε στρατεύματά του στη σημερινή περιοχή του όρους Hihdukush, ώστε να υπάρξει μια μίξη πολιτισμών. Μέχρι και σήμερα η φυλή των KALAS ομιλούν την Αρχαία Ελληνική με Δωρικό ιδίωμα σε συνδυασμό με την Sanscrit (Σανσκριτική Αρχαία Ινδικά).

Η Μουσική και οι Χοροί τους είναι παρόμοια με τη μουσική και τους χορούς των Μακεδόνων. Η Αρχιτεκτονική τους παρουσιάζει εμφανή στοιχεία της Μακεδονικής αρχιτεκτονικής και η κουζίνα τους έχει επιρροές από την αρχαία Μακεδονική κουζίνα.

Μέχρι και σήμερα ο Μέγας Αλέξανδρος «Iskandar» λατρεύεται ως θεός. Έτσι δημιουργήθηκε το Iskandar, το ινδικό εστιατόριο με ιδιαίτερο σεβασμό και αγάπη σε αυτόν τον πολιτισμό που έχει πολλά να διδάξει.

Ελπίζουμε να καταφέρουμε να σας παρέχουμε μια όμορφη βραδιά σε ένα διαπολιτισμικό ταξίδι γεύσεων!

Καλή σας όρεξη

# Iskandar

Indian Restaurant

Papadam, chatney και ένα μπουκάλι μεταλλικό νερό ανά 2 άτομα.

3,30€

Papadam, chatney, one bottle of mineral water for two persons

Τα επόμενα μενού είναι το αποτέλεσμα προσεγμένης επιλογής μας, η οποία έγινε με στόχο τον πιο ισορροπημένο συνδυασμό γευστικής απόλαυσης και θρεπτικής αξίας.

Recommended menus have been chosen carefully for a balanced combination of taste and nutritious values

## 1. Iskandar menu για min 2 άτομο

## 1. Iskandar menu for min two persons

### Ορεκτικό

Συνδυασμός από διάφορα ορεκτικά από το φούρνο Tandoor, σαλάτα, ινδικό ψωμί

### Starter

Combination of mixed starter platter from Tandoor, with salad and naan bread.

### Κυρίως Γεύμα

Lamb Pasanda  
Ζουμερό κρέας αρνιού μαγειρεμένο ελαφρά σε μια πλούσια σάλτσα από αμύγδαλο

### Main Courses

Lamb Pasanda  
Succulent lamb cubes gently cooked in a rich creamy almond sauce

Beef Bhuna  
Ειδική επεξεργασία από κρέας μοσχαριού με διάφορα μπαχαρικά σε μια παχύρρευστη σάλτσα

Beef Bhuna  
Special preparation of tender meat with mixed spices in a thick gravy

Dall Tarka  
Κίτρινες φακές με μουστάρδα, κρεμμύδι, φύλλα κάρι και αρωματικά μπαχαρικά

Dall Tarka  
Yellow lentil cooked with mustard, onion, curry leaves and aromatic spices

Mushroom Pulao  
Ρύζι Bashmati με μανιτάρια και ελαφριά ινδικά μπαχαρικά

Mushroom Pulao  
Basmati rice cooked with mushroom and touch of Indian spices

Raita  
Γιαούρτι με κομματάκια από αγγούρι, κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκα μπαχαρικά

Raita  
Yogurt with grated cucumber, onions, tomatoes and fresh herbs

### Dessert

Iskandar Special  
Μασάλα τσάι ή καφέ

### Dessert

Iskandar sweet  
Masalla Tea or Coffee

Τιμή ανά άτομο

37,00€

Price per person

# Iskandar

Indian Restaurant

## 2. Iskandar Μενού για min 2 άτομα

### Ορεκτικά

Κλασικός συνδυασμός απο καλοτηγανισμένα ορεκτικά, σαλάτα και ψωμί paratha

### Κυρίως Γεύμα

#### Chicken Makhni

Ζουμεροί κύβοι κοτόπουλο από το Ταντούρ, μαγειρεμένο σε βούτυρο και ντομάτα σε μια κρεμώδη σάλτσα

#### Dall Gosht

Κύβοι αρνιού μαγειρεμένοι με κίτρινες φακές, φρέσκα λαχανικά και μπαχαρικά

#### Veg. Jalfrezi

Λαχανικά μαγειρεμένα σε μια πλούσια σάλτσα από ελαφριά λαχανικά

#### Pulao rice

Ρύζι Basmati με σαφράν

#### Raita

Γιαούρτι με κομματάκια από αγγούρι, κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκα μπαχαρικά

### Dessert

Iskandar Special  
Masalla tsai ή καφε'

Τιμή ανά άτομο

34,00€

## 2. Iskandar Menu for min two persons

### Starter

Classic combination of mixed starter platter from deep fried with salad and paratha bread

### Main course

#### Chicken Makhni

Rich velvety and delectable boneless Tandoori chicken cooked in butter and fresh tomato based creamy sauce

#### Dall Gosht

Tender Lamb cooked with yellow lentil and freshly ground Indian herbs and spices

#### Veg. Jalfrezi

Vegetables cooked in a rich gravy mild spice and herbs

#### Pulao rice

Basmati rice cooked with saffron

#### Raita

Yogurt with grated cucumber, onions, tomatoes and fresh herbs

### Dessert

Iskandar sweet  
Masalla Tea or Coffee

Price per person

# Iskandar

Indian Restaurant

shuruaf

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 3. KALAS mixed starter**  
Συνδυασμός ορεκτικών για δυο άτομα
- 4. Vegetable Samosa**  
Τραγανά τριγωνικά πιτάκια γεμιστά με λαχανικά και ινδικά μπαχαρικά
- 5. Meat Samosa**  
Τραγανά τριγωνικά πιτάκια γεμιστά με γλυκόξινο αρνίσιο κιμά και μπιζέλια
- 6. Bhujias (Onion Bhaji)**  
Φέτες κρεμμυδιών βουτηγμένες σε μια ζύμη, καλοτηγανισμένες. Σερβίρεται με μια σως από γιαούρτι
- 7. Chicken Pakora**  
Ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο, μαριναρισμένα σε ένα εξαιρετικό μείγμα μπαχαρικών, βουτηγμένα σε ζύμη από ρεβύθια, καλοτηγανισμένα
- ★ 8. Mille Julle Pakore**  
Γαρίδες, καλαμάρι, κόκκινη πιπεριά, ροδέλες κρεμμυδιού. Βουτηγμένα σε μια ζύμη ρεβιθιού, Γηγανισμένα. Σερβιρισμένα με μια σως σκόρδου
- 9. Vegetable Pakora**  
Κομμάτια από μελιτζάνα, κουνουπίδι, πατάτες σπιτικό τυρί, βουτηγμένα σε αρωματική ζύμη από ρεβύθια, καλοτηγανισμένα
- ★ 10. Prawn Cocktail**  
Κοκτέιλ γαρίδας με φρέσκα λαχανικά και μια ειδική σως μαγιονέζας
- 11. Papri Chat**  
Τηγανισμένα τριγωνάκια ζύμης καλοτηγανισμένα με κομματάκια ντομάτας, αγγουριού, κολιάνδρο, μπαχαρικά και μια γλυκόξινη tamarind σως
- 12. Tandoori Sheek**  
Σουβλάκια από κατακίσιο κρέας, κοτόπουλο με πιπεριές και κρεμμύδι, ψημένα επάνω σε φωτιά από κάρβουνα σερβιρισμένο σε ειδικό σκεύος
- 13. Kasturi Kebab**  
Μαριναρισμένα μπουτάκια από κοτόπουλο βρασμένα και ψημένα στον φούρνο ταντούρ με μαρινάδα από αυγό και φρέσκα μπαχαρικά

14,50€

4,80€

8,70€

4,50€

8,30€

11,00€

6,70€

9,80€

4,00€

14,10€

14,10€

## APPETIZER

- 3. KALAS mixed starter**  
For two persons
- 4. Vegetable Samosa**  
Crispy turnover filled with mild spiced potatoes and peas and Indian herbs
- 5. Meat Samosa**  
Crispy triangular patties filled with curried minced meat and peas
- 6. (Onion Bhaji) Bhujias**  
Slices of onion spiced and coated with chick peas flour batter, deep fried to a golden brown, served with mint yogurt chutney
- 7. Chicken Pakora**  
Juicy chicken marinated delicately spices dipped in a lentil batter and deep fried
- 8. Mille Julie Pakore ★**  
Prawn, squid, red pepper and spring onion fritter served with garlic sauce
- 9. Vegetable Pakora**  
Fresh eggplant, cauliflower, potatoe, sliced homemade soft cottage cheese dipped in a aromatic lentil batter and fried
- 10. Prawn Cocktail ★**  
Small prawn garnish with fresh lettuce and special mayonnaise sauce
- 11. Papri Chat**  
Deep fried huge puffed bread with chopped cucumber, tomatoes, coriander tossed with herbs served with sweet and sour tamarind sauce
- 12. andoori Sheek**  
Skewer of lamb, chicken capsicum and onions made in Tandoor and served on special
- 13. Kasturi Kebab**  
Marinated chicken legs with some fresh spices and herbs, boiled few minutes then coated yellow part of eggs and made in Tandoor

*Khane Se Pehle Shorba*

**ΣΟΥΠΕΣ**

<p><b>14. Vegetable soup</b> Σούπα λαχανικών</p>	<p><b>3,70€</b></p>	<p><b>14. Vegetable soup</b> Fresh mixed vegetable soup with spices and herbs</p>
<p><b>15. Iskandar Soup</b> Γλυκόξινη κρεατόσουπα</p>	<p><b>5,00€</b></p>	<p><b>15. Iskandar Soup</b> Sweet and sour lamb soup with our special spices</p>

*Rum Chale Saath Saath*

**ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ**

<p><b>16. Fresh green salad</b> Σαλάτα Εποχής με dressing μπαλσάμικο</p>	<p><b>3,70€</b></p>	<p><b>16. Fresh green salad</b> Fresh lettuce, green onions, capsicum, broccoli, and dressing balsamico</p>
<p><b>17. Raita</b> Γιαούρτι με κομματάκια από αγγούρι, κρεμμύδι, ντομάτα και φρέσκα μπαχαρικά</p>	<p><b>4,00€</b></p>	<p><b>17. Raita</b> Whipped yogurt with grated cucumber, onions, tomatoes and fresh herbs</p>
<p><b>18. Iskandar salad oriental</b> Πράσινη σαλάτα με ξηρούς καρπούς, ινδικό τυρί και ένα οριεντάλ dressing</p>	<p><b>4,90€</b></p>	<p><b>18. Iskandar salad oriental</b> Fresh salad with dry fruits nuts, Indian cottage cheese and oriental dressing</p>

# Iskandar

Indian Restaurant

ΚΥΡΙΩΣ ΓΕΥΜΑΤΑ

Tandoor Ki Razakar

MAIN COURSES

Σпеσιαλιτέ από το Φούρνο Ταντούρ

Tandoor clay oven specialities

Το Περίφημο Ταντούρ

Μεγάλος Πήλινος φούρνος που πυρακτώνεται από κάρβουνα. Έφτασε θα έλεγα στην Ινδία από τους Μογγόλους και χρησιμοποιήθηκε αρχικά στη Νότια Ινδία, αλλά τελικά κατέκτησε ολόκληρη την Ινδία και όλον τον κόσμο.

The Famous Tandoor

Huge clay oven fueled to intense heat by charcoal came to India by way of Ancient Asia. At one time Tandoori (food prepared in the Tandoor) was common only in the Southern regions, but its popularity has brought this delicacy into every part of India, and lately to Western world

★ 19. Jumbo Jinga Tandoori

Μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες με ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών, ψημένες στο φούρνο «ταντούρ»

36,00€

19. Jumbo Jinga Tandoori ★

Jumbo prawns marinated with mild spice and made in Tandoor

★ 20. Fish Tandoori

Φιλέτο συναγρίδας μαριναρισμένο με εξωτικά μπαχαρικά ψημένα στο φούρνο ταντούρ

21,30€

20. Fish Tandoori ★

Fillet of synagrida fish marinated in exotic spices and made in Tandoor clay oven

★ 21. Fish Tikka

Φέτες γαλέου μαριναρισμένες με φρέσκα μπαχαρικά στο φούρνο ταντούρ

17,70€

21. Fish Tikka ★

Slices of galeos marinated in fresh ground spices and boiled in Tandoor clay oven

22. Iskandar pepper chicken

Μπουτάκια κοτόπουλο μαριναρισμένα με γιαούρτι σπασμένο πιπέρι ψημένο στο φούρνο ταντούρ

13,20€

22. Iskandar pepper chicken

Chicken legs marinated in yogurt and stuffed with black pepper spices and made in Tandoor

23. Malai Tikka

Στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με μια ζύμη από κάσιους, τυρί, λεμόνι, μασάλα, φρέσκα μπαχαρικά ψημένα στο φούρνο ταντούρ

16,80€

23. Malai Tikka

Breast of chicken marinated in cashew nut gravy, white cheese, lemon, gram masalla and fresh herbs made in Tandoor

24. Chicken Tikka

Κύβοι από κοτόπουλο μαριναρισμένο με γιαούρτι ψημένο στο φούρνο ταντούρ

14,40€

24. Chicken Tikka

Boneless pieces of chicken marinated in yogurt and grilled on skewer in Tandoor

25. Tandoori lamb chops

Τρυφερά κασικίσια παιδάκια μαριναρισμένα σε τζίντζερ (πιπερόριζα), χορταρικά και φρεσκοαλεμμένα μπαχαρικά, ψημένα στο φούρνο «ταντούρ»

18,20€

25. Tandoori lamb chops

Tender lamb chops marinated with ginger, herbs and freshly ground spices made in Tandoor

26. Lamb tikka

Κύβοι από τρυφερό κρέας αρνιού μαριναρισμένο με μπαχαρικά ψημένοι στο φούρνο «ταντούρ»

18,70€

26. Lamb tikka

Cubes of tender lamb marinated in spices and boiled on skewers in Tandoor clay oven

27. Sheek Kebab

Κιμάς αρνίσιου κρέατος με κρεμμύδια και μπαχαρικά ψημένος στο φούρνο ταντούρ

17,60€

27. Sheek Kebab

Chopped lamb meat mixed with onions and herbs, roasted on skewer in Tandoor clay oven

28. Iskandar Tandoor platter

Μix πιάτο ψητών (κοτόπουλο, αρνί κεμπάπ) στο φούρνο ταντούρ

34,50

28. Iskandar Tandoor platter

Mixed a delightful combination of chicken and kebab, lamb cooked in Tandoor

# Iskandar

Indian Restaurant

Ινδικό Ψωμί ψημένο σε φούρνο Ταντούρ

**29. Naan**  
Ελαφρό λευκό ψωμί ψημένο στο φούρνο ταντούρ

1,70€

Tandoor baked Indian bread

**29. Naan**  
Tear-drop shaped white bread baked in Tandoor

**30. Keema Naan**  
Λευκό ψωμί γεμιστό με κιμά και μπαχαρικά ψημένο στο φούρνο ταντούρ

4,80

**30. Keema Naan**  
White bread stuffed with minced meat and spices made in Tandoor

**31. Garlic Kukha**  
Ψωμί γεμιστό με μια πάστα σκόρδου

2,40€

**31. Garlic Kukha**  
Bread stuffed with sauted mildly spices garlic

**32. Paneer Kukha**  
Ψωμί γεμιστό με σπιτικό τυρί

3,00€

**32. Paneer Kukha**  
Bread stuffed with home made cheese

**33. Onion Kukha**  
Ψωμί γεμιστό με κρεμμύδια

2,40€

**33. Onion Kukha**  
Bread stuffed with sauted mild onions

**34. Pesowari Naan**  
Ελαφρό ψωμί γεμιστό με ξηρούς καρπούς και καρύδα

4,50€

**34. Pesowari Naan**  
A light bread stuffed with dry fruits and coconut

**35. Lacha paratha**  
Σφολιάτα με βούτυρο ψημένο στο φούρνο ταντούρ

2,40€

**35. Lacha paratha**  
A flaky layered buttered bread

**36. Tandoori roti**  
Μαύρο ψωμί ψημένο σε πήλινο φούρνο ταντούρ

2,10€

**36. Tandoori roti**  
Brown flour bread baked in Tandoor

**37. Tawa roti**  
Μαύρο ψωμί ψημένο στο ντοβά

2,10€

**37. Tawa roti**  
Brown flour bread toasted on tawa

Chicken Ke Nazarey (Κοτόπουλο)

Chicken Ke Nazarey

**38. Butter chicken (Murgh Makhni)**  
Παραδοσιακό γεύμα από το Παντζαπ. Ζουμεροί κύβοι κοτόπουλο από το Ταντούρ μαγειρεμένοι σε βούτυρο και ντομάτα σε μια κρεμώδη σάλτσα

14,50€

**38. Butter chicken (Murgh Makhni)**  
A classical Punjabi dish, rich velvety and delectable boneless tandoori chicken cooked in butter and fresh tomato based on creamy sauce

**39. Chicken Tikka Masalla**  
Το πιο φημισμένο γεύμα. Κύβοι κοτόπουλο ψημένοι στο φούρνο ταντούρ και μαγειρεμένοι

14,50€

**39. Chicken Tikka Masalla**  
Favourite of all, diced boneless chicken barbequed in a charcoal fired clay oven cooked in a tomato based curry with an elegant touch of herbs and spices

**40. Chicken Korma**  
Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο σε μια πάστα από κάσιους και καρύδα

16,40€

**40. Chicken Korma**  
Breasts of chicken pieces cooked in a rich cashew nut gravy (in the tradition of the Mughal Kitchen) with touch of coconut

# Iskandar

Indian Restaurant

<b>41. Chicken Madrass</b> Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε μια σάλτσα από ντομάτα, κρεμμύδια και καρύδα	<b>14,00€</b>	<b>41. Chicken Madrass</b> Chicken cooked in spicy gravy tomatoes and onions sauce with touch of coconut
<b>42. Chicken Vindaloo</b> Κύβοι κοτόπουλο μαγειρεμένοι σε μια καυτερή σάλτσα από κάρυ και πατάτες	<b>14,70€</b>	<b>42. Chicken Vindaloo</b> Chicken chunks cooked in a fiery red hot curry sauce with chunks of potatoes
<b>43. Kadai chicken</b> Κομμάτια κοτόπουλο μαγειρεμένα σε μια σάλτσα από πράσινο πιπέρι, τζίντζερ, ντομάτα, κρεμμύδι και κολιάνδρο	<b>15,50€</b>	<b>43. Kadai chicken</b> Boneless chicken cooked in green peppers, ginger, tomatoes and onions with a hint of coriander and chef special Kadai sauce
<b>Gosht Ke Swaad</b>		<b>Gosht Ke Swaad</b>
<b>44. Agra ka kofta</b> Κεφτεδάκια από αρνίσιο κιμά μαγειρεμένα με ντομάτα και κρεμμύδι	<b>18,70€</b>	<b>44. Agra ka kofta</b> Minced meat balls lightly steamed and then made with tomato onions gravy
<b>45. Lamb Rogan Josh</b> Κύβοι από κρέας αρνιού μαγειρεμένοι σε μια ειδική αρωματική σάλτσα από το Κασμίρ	<b>18,70€</b>	<b>45. Lamb Rogan Josh</b> Tender cubes of meat cooked in a special kasmir aromatic curry sauce
<b>46. Sagg Gosht</b> Κομματάκια από αρνίσιο κρέας μαγειρεμένα με σπανάκι και φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά	<b>19,40€</b>	<b>46. Sagg Gosht</b> Pieces of lamb cooked with chopped spinach and freshly ground spices
<b>47. Tawa Gosht</b> Τρυφερό κρέας κατσικιού μαγειρεμένο σε ρηκό ταψί με μια σάλτσα από ντομάτα, τζίντζερ (πιπερόριζα) και σκόρδο, σερβιρισμένο επάνω σε Ινδικό παραδοσιακό σκεύος	<b>18,70€</b>	<b>47. Tawa Gosht</b> Lamb cubes cooked on tawa with tomato onion ginger and garlic sauce on an Indian skillet-tawa
<b>48. Iskandar Malm's phalli</b> Κομματάκια από αρνί μαγειρεμένα με φασολάκια και μπαχαρικά	<b>20,10€</b>	<b>48. Iskandar Malm's phalli</b> Tender lamb cooked with slices green beans, and freshly ground Indian herbs and spices
<b>49. Beef curry</b> Τρυφεροί κύβοι από μοσχάρι μαγειρεμένοι σε μια σάλτσα από κάρυ	<b>17,60€</b>	<b>49. Beef curry</b> Tender cubes of meat in an appetizing curry
<b>50. Beef Dopiazza</b> Κύβοι από μοσχάρι μαγειρεμένοι με κρεμμύδια τζίντζερ σκόρδο λεμόνι μπαχαρικά και κάρυ	<b>18,70€</b>	<b>50. Beef Dopiazza</b> Cubes of meat cooked with onions, ginger, garlic, lemon and spicy curry sauce
<b>51. Krahi beef</b> Μοσχάρι μαγειρεμένο με φύλλα δάφνης σκόρδο τζίντζερ ντομάτα και κρεμμύδι	<b>18,30€</b>	<b>51. Krahi beef</b> Beef stirfied in bell pepper, garlic, ginger, tomatoes and onions
<b>52. Beef Bhuna</b> Τρυφερό κρέας από μοσχάρι μαγειρεμένο με μπαχαρικά και μια ειδική παχύρρευστη σάλτσα	<b>18,70€</b>	<b>52. Beef Bhuna</b> Special preparation of tender meet with mixed spices in a thick gravy

# Iskandar

Indian Restaurant

Samunder Ke Moti

- ★ **53. Iskandar Ka Zinga** 22,50€  
Γαρίδες μαγειρεμένες σε μια σάλτσα από σκόρδο, ντομάτα, κρεμμύδι, μπρόκολο, πιπέρι και καρότο
- ★ **54. Senagrida Jalfrezi** 19,90€  
Συναγρίδα μαγειρεμένη σε μια ελαφριά σάλτσα από πιπεριές, ντομάτα και κρεμμύδι
- ★ **55. Kerala Fish curry** 21,00€  
Σολωμός μαγειρεμένος σε μια σάλτσα από μούτάρδα, κάρι, κρεμμύδια, ντομάτα και καρύδα
- ★ **56. Madrassi Machli** 19,40€  
Φιλέτο πέρκας μαριναρμένο με ινδικά μπαχαρικά μαγειρεμένο με φασόλια, καρότα, μπρόκολο και σκόρδο
- ★ **57. Mussels/Mushroom Jalfrezi** 16,40€  
Μύδια μαγειρεμένα σε μια σάλτσα με πιπέρι, κρεμμύδι, ντομάτα
- ★ **58. Prawn Masalla** 25,00€  
Γαρίδες μαγειρεμένες με εξωτικά μπαχαρικά και σάλτσα masalla

Samunder Ke Moti

- ★ **53. Iskandar Ka Zinga** ★  
Succulent prawns cooked on garlic, onion tomato little gravy and nice preparation of brocculli, capsicum and carrot (Bombay style)
- ★ **54. Senagrida Jalfrezi** ★  
Senagrida cooked in a mild sauce with green bell pepper, diced tomato and onions
- ★ **55. Kerala Fish curry** ★  
Salmon fish tempered in mustard, curry leaves, onions and tomatoes cooked in a special coconut based sauce
- ★ **56. Madrassi Machli** ★  
Steam perka fillet marinated with Indian herbs and cooked served with beans, carrot, brocculli and garlic sauce
- ★ **57. Mussels/Mushroom Jalfrezi** ★  
Green shells cooked in a mild sauce with green bell peppers, capsicum, diced tomato and onions
- ★ **58. Prawn Masalla** ★  
Prawn made with exotic herbs and masalla sauce

Σпеσιαλιτέ Για Χορτοφάγους

- ★ **59. Veg. Jalfrezi** 7,90€  
Φρέσκα λαχανικά μαγειρεμένα σε μια ελαφριά πλούσια σάλτσα με μπαχαρικά
- ★ **60. Malai Matter Paneer** 9,00€  
Σπιτικό τυρί και αρακάς μαγειρεμένα με μια πλούσια σάλτσα κάρι
- ★ **61. Sagg Paneer** 8,30€  
Κύβοι από σπιτικό ινδικό τυρί μαγειρεμένο με σπανάκι και φρέσκα μπαχαρικά
- ★ **62. Bombai Potatoes** 7,30€  
Πατάτες σοταρισμένες με μούτάρδα, ντομάτα, κρεμμύδια, τζίντζερ, σκόρδο, κάρι και ελαφριά μπαχαρικά
- ★ **63. Aloo Gobi** 7,90€  
Κουνουπίδι και πατάτες μαγειρεμένα σε μια σάλτσα από ντομάτα

Vegetarian Specialities

- ★ **59. Veg. Jalfrezi**  
Garden fresh vegetables cooked in a rich gravy mild spice and herbs
- ★ **60. Malai Matter Paneer**  
Home made cottage cheese and green peas simmered cooked in rich creamy curry sauce
- ★ **61. Sagg Paneer**  
Cubes of home made cheese in a thick puree of fresh spinach and green herbs
- ★ **62. Bombai Potatoes**  
Cubes of potatoes sauted with mustard, tomato, onions, ginger, garlic, curry leaves and a touch of spices
- ★ **63. Aloo Gobi**  
Cauliflower and diced potatoes blended with panch phoron in a tomato base

# Iskandar

Indian Restaurant

<b>64. Mushroom Bhaji</b> Μανιτάρια μαγειρεμένα σε μια ειδική σάλτσα rogan και κύμινο	<b>7,20€</b>	<b>64. Mushroom Bhaji</b> Mushroom cooked with special rogan and a touch of cumin seeds
<b>65. Bhindi Masalla</b> Μπάμιες σοταρισμένες με κρεμμύδια, μπαχαρικά και κολιάνδρο	<b>8,30€</b>	<b>65. Bhindi Masalla</b> Okra sauted with onions, herbs and coriander leaves
<b>66. Channa Masalla</b> Ρεβίθια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, τζίντζερ, σκόρδο, ντομάτα και μπαχαρικά	<b>6,00€</b>	<b>66. Channa Masalla</b> Chickpeas cooked with onions, ginger, garlic, tomato and spices
<b>67. Dal Tarka</b> Κίτρινες φακές μαγειρεμένες με μουστάρδα, κρεμμύδι, κάρι και αρωματικά μπαχαρικά	<b>5,70€</b>	<b>67. Dal Tarka</b> Yellow lentils cooked with mustard, onions, curry leaves and aromatic spices
<b>68. Dal Makhni</b> Φακές και κόκκινα φασόλια μαγειρεμένα σε μια σάλτσα από κρεμμύδι, σκόρδο, τζίντζερ και ντομάτα	<b>6,10€</b>	<b>68. Dal Makhni</b> Whole black lentils and red kidney beans simmered on slow fire and tempered with onion, garlic, ginger and tomatoes

## chawal

Σпеσιαλιτέ ρυζιού		Rice Varieties
<b>69. Shada chawal</b> Λευκό Basmati ρύζι	<b>2,10€</b>	<b>69. Shada chawal</b> Basmati long grain boiled rice
<b>70. Pulao rice</b> Ρύζι Basmati μαγειρεμένο με σαφράν	<b>2,70€</b>	<b>70. Pulao rice</b> Basmati rice cooked with saffron and a touch of spice
<b>71. Kashmiri pulao</b> Ρύζι Basmati με ξηρούς καρπούς	<b>4,50€</b>	<b>71. Kashmiri pulao</b> Ethnic nawabi rice preparation with fruits and nuts
<b>72. Mushrrom rice</b> Ρύζι Basmati με μανιτάρια και μπαχαρικά	<b>4,80€</b>	<b>72. Mushrrom rice</b> Basmati rice cooked with mushroom and spices
<b>73. Navratan Biryani</b> Ρύζι Basmati με λαχανικά και γιοούρτι	<b>5,30€</b>	<b>73. Navratan Biryani</b> Basmati rice cooked with garden vegetables, spices and yogurt
<b>74. Nawabi Biryani</b> Ρύζι Basmati με κρέας από αρνί ή κοτόπουλο ή γαρίδες μαριναρισμένα με μπαχαρικά και σαφράν	<b>14,70€</b>	<b>74. Nawabi Biryani</b> A princely dish, tender meat or chicken or shrimp marinated with spices and saffron, then cooked with basmati rice



# Iskandar

Indian Restaurant

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 23% και Δημοτικός φόρος

★ Κατεψυγμένα Προϊόντα

Αγορανομικός Υπεύθυνος  
ΤΟΠΟΛΙΑΤΗΣ ΛΟΥΚΑΣ

### Withai

Επιδόρπια

Dessert

- |   |              |  |
|---|--------------|--|
| <b>75. Rasmalai</b><br>Πιτάκια από σπικό χωριάτικο τυρί με κρέμα με άρωμα ροδόσταμου                          | <b>6,40€</b> | <b>75. Rasmalai</b><br>Home made cheese patties flavoured with kewra essence in cream            |
| <b>76. Gulab Jamun</b><br>Μπαλίτσες από γάλα με πράσινο κάρδαμο, βουτηγμένες σε σιρόπι με γεύση τριαντάφυλλου | <b>6,50€</b> | <b>76. Gulab Jamun</b><br>Juicy deep fried balls dipped in rose flavoured syrup                  |
| <b>77. Kulfi pistachio</b><br>Σπιτικό ινδικό παγωτό με φιστίκια και αμύγδαλα                                  | <b>6,60€</b> | <b>77. Kulfi pistachio</b><br>Home made Indian ice cream with pistachio and almonds              |
| <b>78. Iskandar</b><br>Μix ινδικών γλυκών   | <b>7,90€</b> | <b>78. Iskandar</b><br>Mixed sweet   |
| <b>79. Διάφορα Παγωτά</b><br>Σοκολάτα (με choco chips) Βανίλια<br>Μαδαγασκάρης Μάνγκο Μπανάνα                 | <b>5,90€</b> | <b>79. Assorted ice cream</b><br>Chocolate (with choco chips) Vanilla<br>Madagaskar Mango Banana |





**Iskandar**

Indian Restaurant

# Iskandar

Indian Restaurant

## ΚΑΦΕΔΕΣ / ΡΟΦΗΜΑΤΑ

100. Ελληνικός καφές	2,20€
101. Εσπρέσσο	2,50€
102. Καπουτσίνο	3,50€
103. Ινδικό Τσάι	3,10€

## ΧΥΜΟΙ

104. Πορτοκάλι	4,70€
105. Χυμός Μάνγκο	5,70€
106. Ανάμεικτος	5,70€

## ΙΝΔΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

107. Lassi (αλμυρό, γλυκό, μάνγκο, μπανάνα)	4,50€
--	-------

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

108. Κόλα	2,70€
109. Λεμονάδα	2,70€
110. Πορτοκαλάδα	2,70€
111. Παγωμένο τσάι	3,30€
112. Σόδα	2,70€
113. Τόνικ	3,30€
114. Μεταλλικό νερό 250ml	2,60€
115. Perrier 330ml	4,70€
116. Μεταλλικό νερό 1lt	3,20

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ

117. Καμπάρι	5,80€
118. Πόρτο	5,80€
119. Ποτά	7,00€
120. Κοκτέιλς	8,00€
121. Μαρτίνι	5,70€
122. Ποτήρι σαμπάνιας	10,80€

## COFFEE / HOT BEVERAGES

100. Greek Coffee
101. Espresso
102. Capuccino
103. Indian Tea

## FRUIT JUICES

104. Fresh orange juice
105. Mango juice
106. Fresh mixed juice

## INDIAN COOL YOGHURT DRINKS

107. Lassi (salted, sweet, mango, banana)
--

## REFRESHMENTS

108. Cola
109. Sparkling Lemonade
110. Sparkling Orangade
111. Ice-tea
112. Soda water
113. Tonic water
114. Mineral water 250ml
115. Perrier 330ml
116. Mineral water 1lt

## APERITIFS

117. Campari
118. Porto
119. Long drinks
120. Cocktails
121. Martini
122. Glass of champagne

# Iskandar

Indian Restaurant

## ΟΥΙΣΚΙ - BOTKA - TZIN - POYMI

123. Johnnie Walker Red Label	5,70€
124. J&B	5,70€
125. Haig	5,70€
126. Smirnoff Red	5,70€
127. Gordon's Gin	5,70€
128. Jack Daniels	8,00€
129. Baccardi	5,70€

## MALT WHISKIES

130. Cardhu	10,50€
131. Lacavulin	10,60€
132. Dimple	8,00€
133. Chivas Regal	8,00€
134. Johnnie Walker Black Label	8,00€

## TEKIAA

135. J. Cuervo White	5,70€
136. J. Cuervo Special	8,00€

## ΛΙΚΕΡ

137. Baileys	8,00€
138. Archers	4,80€
139. Sambuca Romana	5,70€
140. Drambuie	8,00€

## KONIAK

141. Metaxa 5*, Brandy, V.O.	4,80€
142. Armagnac Napoleon	12,90€
143. Cognac Frapin V.S. Luxe	10,80€

## ΜΠΥΡΕΣ

144. Krombacher	4,20€
145. Fransishander	5,30€
146. Lefer Blond	4,70€



## WHISKY - VODKA - GIN - RUM

123. Johnnie Walker Red Label
124. J&B
125. Haig
126. Smirnoff Red
127. Gordon's Gin
128. Jack Daniels
129. Baccardi

## MALT WHISKIES

130. Cardhu
131. Lacavulin
132. Dimple
133. Chivas Regal
134. Johnnie Walker Black Label

## TEQUILA

135. J. Cuervo White
136. J. Cuervo Special

## LIQUERS

137. Baileys
138. Archers
139. Sambuca Romana
140. Drambuie

## EAU DE VIE DE VIN

141. Metaxa 5*, Brandy, V.O.
142. Armagnac Napoleon
143. Cognac Frapin V.S. Luxe

## BEERS

144. Krombacher
145. Fransishander
146. Lefer Blond

