

JAYANTA



INDIAN RESTAURANT

Estd. 2011

MAIN MENU

## Indian Street Food

Street food is an essential part of experiencing a new destination and its diverse culture but in India, street food is something more than just that. There, Indian street food is a way of life. Every region, state, and even city has its own delicacies that are adored by locals that will tell you that the street food in their town is better than anything else you might try in India. And they are all right.

Most Indian street food dishes consist of simple dishes but that doesn't mean that they won't explode releasing an array of rich, exotic flavors in your mouth and leave you craving for more. India is like a giant, tasty labyrinth whose only exit is to eat your way out.

### COLD SNACKS

#### **Chicken Chaat** €5.45

A tasty, spicy snack made with chicken, onion, salad, herbs & spices.

#### **Aloo Chana Chaat** €4.95

Cubed potatoes and chickpeas with chutney and a myriad of Indian spices.

#### **Pani Puri** €4.00

Round flatbreads stuffed with a mix of chickpeas, onions, potatoes, chutney and chaat masala.

#### **Papri Chaat** €4.00

Deep-fried, crispy crackers, laced with cumin seeds. Topped with potato, tomato, corriander, onion and Sev (crunchy chickpea noodles)

#### **Dahi Vada** €4.25

Deep-fried, fluffy lentil dumplings, served with yoghurt and tangy chutney.

### HOT SNACKS

#### **Pav Bhaji** €5.25

Spicy and hot, Pav Bhaji is the pride of Mumbai. It consists of a thick, spicy vegetable gravy and a soft bread bun with lime drops. An explosion of flavour.

#### **Chole Bhature** €4.95

Chole bhature is a chickpea dish with bhatura, fried, fluffy bread made from maida.

#### **Vegetable Manchurian** €4.95

Deep-fried vegetable balls in a soya sauce based gravy.

#### **Chicken Manchurian** €5.95

Deep-fried chicken balls in a soya sauce based gravy.

## Starters - Ορεκτικά

- Onion Bhaji** €4.50  
Onion mixed with spices and dipped in gram flour  
ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΑΛΕΥΡΙ ΓΚΡΑΜ
- Vegetable Samosa** €4.70  
Potato and peas with spices, wrapped in a thin layer of pastry  
ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΙ ΜΠΙΖΕΛΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΤΥΛΙΓΜΕΝΑ ΣΕ ΛΕΠΤΟ ΖΥΜΑΡΙ
- Meat Samosa** €4.70  
Minced meat mixed with spices and wrapped in pastry  
ΚΙΜΑΣ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΛΙΓΜΕΝΟΣ ΣΤΗ ΖΥΜΗ
- Chicken Pakora** €5.95  
Chicken goujons deep-fried in a spicy gram flour batter  
ΛΩΡΙΔΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΧΥΛΟ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΓΚΡΑΜ
- Chana Puri** €4.95  
A light, unleavened deep-fried bread served with chickpeas  
ΕΛΑΦΡΥ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΨΩΜΙ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ
- Chicken Puri** €5.95  
A light, unleavened deep-fried bread served with Chicken  
ΕΛΑΦΡΥ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΨΩΜΙ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- Prawn Puri** €6.95  
A light, unleavened deep-fried bread served with prawns  
ΕΛΑΦΡΥ ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΨΩΜΙ, ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
- Mushroom Bhaji** €5.45  
Deep-fried mushroom, onion & tomato, delicately spiced for a distinct taste & aroma  
ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ
- Paneer Tikka** €5.95  
Chunks of Paneer (white cheese), marinated in spices and grilled in a tandoor  
ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΤΥΡΙ ΠΑΝΙΡ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΨΗΜΕΝΟ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΝΤΟΥΡ

## Tandoori Starters - Ορεκτικά Ταντούρι

### Chicken Tikka

€5.70

Boneless chicken in a spicy yoghurt marinade

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

### Lamb Tikka

€6.30

Boneless lamb in a spicy yoghurt marinade

ΑΡΝΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

### Sheekh Kebab

€6.30

Prime spiced minced meat skewered and char grilled

ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

### Chicken Shashlik

€5.70

Chicken pieces with spices, cooked with pepper, onion and tomato

ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ

### Tangri Kebab (on the bone)

€5.70

Chicken drumsticks marinated in yoghurt with tandoori masala spices

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΜΕ ΚΟΚΑΛΟ) ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΤΑΝΤΟΥΡΙ ΜΑΣΑΛΑ

### King Prawn Tikka

€7.95

Marinated in spicy, yoghurt and herbs, cooked in a traditional tandoori oven

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΝΤΟΥΡΙ

### Tandoori Mixed Grill (for two)

€14.50

ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΧΑΡΑΣ ΓΙΑ ΔΥΟ ΜΕ ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ:

Sheikh Kebab (1), Chicken Tikka (4), Lamb Tikka (4), Lollipop Chicken (2)

## Tandoori Mains – Κυρίως Πιάτα Ταντούρι

### Chicken Tikka

€10.30

Boneless chicken in a spicy yoghurt marinade

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

### Lamb Tikka

€11.50

Boneless lamb in a spicy yoghurt marinade

ΑΡΝΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

### Sheikh Kebab

€11.50

Prime spiced minced meat skewered and char grilled

ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

### Chicken Shashlik

€11.25

Chicken pieces with spices, cooked with pepper, onion and tomato

ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ

### Tangri Kebab (on the bone)

€11.25

Chicken drumsticks marinated in yoghurt with tandoori masala spices

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΜΕ ΚΟΚΑΛΟ) ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΤΑΝΤΟΥΡΙ ΜΑΣΑΛΑ

### King Prawn Tikka

€14.50

Marinated in spicy, yoghurt and herbs, cooked in a traditional tandoori oven

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΑΝΤΟΥΡΙ

### Tandoori Mixed Grill

€14.50

ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΧΑΡΑΣ ΓΙΑ ΔΥΟ ΜΕ ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ:

Sheikh Kebab (1), Chicken Tikka (4), Lamb Tikka (4), Lollipop Chicken (2)

Choose Your Meat - Επιλέξτε από τα πιο κάτω:

## STEP 1

**Chicken €9.50 - Lamb €10.95 - King Prawns €14.50**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - ΑΡΝΙ - ΓΑΡΙΔΕΣ

Choose Your Sauce - Επιλέξτε σάλτσα:

## STEP 2

### **Korma**

A mild, creamy & delicately-spiced coconut themed sauce

ΕΛΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

### **Tikka Masala**

Cream, butter and cashew nuts

ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ, ΒΟΥΤΗΡΟ ΚΑΙ ΚΑΣΙΟΥΣ

### **Saagwala**

Spinach, spices and butter

ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΗΡΟ

### **Madras**

Tomato and chilli

ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ

### **Roganjosh**

Yoghurt, onion and masala sauce

ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΣΑΛΑ

### **Dhansak**

A spicy lentil-based sauce with Pineapple

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ Ή ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΦΑΚΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΝΑ

### **Jalfrezi**

Peppers, onion, chilli and tomato

ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ

### **Vindaloo (Only available Hot or Very Hot)**

Potato, tomato, vinegar and spices

ΠΟΛΥ ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΞΥΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

### **Butter**

A rich buttery sauce with yoghurt and spices

ΗΠΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

### **Lababdar Curry**

A creamy sauce with honey, capsicum & onions

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ, ΚΟΚΚΙΝΟΠΙΠΕΡΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

### **Bhuna**

A spicy curry with a thick sauce, garnished with coriander and spring onions

ΠΗΧΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ. ΓΑΡΝΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

### **Dopiaza**

A dish for onion lovers with spices, curry sauce and lots of onions

ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

Adjust your  
level of hotness

## STEP 3

Επιλέξτε πόσο  
καυτερό/πικαντικό  
θέλετε να είναι  
το πιάτο σας.



**MILD - ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ**



**MEDIUM - ΜΕΤΡΙΟ**



**HOT - ΚΑΥΤΕΡΟ**

Vegetable Dishes - Πιάτα με Λαχανικά €7.95

**Vegetable Curry**

Seasonal Vegetable curry  
ΚΑΡΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ

**Shabnam Curry**

A combination of mushrooms & peas.  
Shabnam curry is a Mughlai-style mushroom curry.  
ΚΑΡΥ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΑΡΑΚΑ

**Jeera Aloo**

A dry potato dish with cumin & Indian spices.  
ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΥΜΙΝΟ ΚΑΙ ΙΝΔΙΚΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

**Bombay Aloo**

Medium-spiced, deep-fried potatoes, cooked in a curry sauce  
ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ, ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΚΑΡΥ ΣΩΣ

**Gobi Bhaji**

Cauliflower cooked in spices  
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

**Aloo Gobi**

Cauliflower and potato cooked in spices  
ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

**Bhindi Bhaji**

Okra cooked with tomato & onion  
ΜΠΑΜΙΕΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΚΡΕΜΜΥΔΙ

**Palak Paneer**

Fresh spinach with Paneer cheese & spices  
ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΠΑΝΙΡ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

**Chana Masala**

Chickpea & potato stew with onions  
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΙ ΓΕΥΣΗ ΣΑΣ

**Tarka Dahl**

Lentils with ginger & garlic  
ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ & ΣΚΟΡΔΟ

Adjust your  
level of hotness

**STEP 3**

Επιλέξτε πόσο  
καυτερό/πικαντικό  
θέλετε να είναι  
το πιάτο σας.



**MILD - ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ**



**MEDIUM - ΜΕΤΡΙΟ**



**HOT - ΚΑΥΤΕΡΟ**

## Biryani Dishes - Ρύζι & Πιλάφι

*Basmati rice cooked with onions, special biriyani masala and your choice of meat, prawn or vegetables with vegetable curry.*

ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΡΥΖΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΜΠΙΡΙΑΝΙ ΜΑΣΑΛΑ ΚΑΙ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΕΠΙΛΟΓΗ Η ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΚΑΡΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.

**Choose your level of hotness**

### **Vegetable Biryani**

ΜΠΙΡΙΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

**€9.95**

### **Chicken Tikka Biryani**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΙΚΚΑ ΜΠΙΡΙΑΝΙ

**€12.50**

### **Lamb Tikka Biryani**

ΑΡΝΙ ΤΙΚΚΑ ΜΠΙΡΙΑΝΙ

**€12.95**

### **King Prawn Biryani**

ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΠΙΡΙΑΝΙ

**€14.95**

## House Specialities - Δικά μας Πιάτα

*Choose between Chicken, Lamb or Prawns for the following dishes.*

ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΕΤΑΞΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΑΡΝΙ Η ΓΑΡΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ ΠΙΑΤΑ.

**Chicken / Κοτόπουλο €12.50 - Lamb/ Αρνί €13.95 - King Prawns / Γαρίδες Γίγας €14.50**

**Choose your level of hotness**

### **Jayanta Curry**

Cooked in a creamy sauce with onions, tomatoes and fresh corriander.

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ

### **Chicken Kerala**

South Indian coconut and ghee based sauce with spices.

ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΕΣ ΒΟΡΕΙΑΣ ΙΝΔΙΑΣ ΚΑΙ ΓΚΙ (ΔΙΑΥΓΕΣ ΒΟΥΤΥΡΟΣ) ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

### **Karahi**

Cooked in traditional Karai-style with onion, tomato and capsicum.

ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΡΑΪ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΟΠΙΠΕΡΟ

### **Balti**

Balti sauce cooked with a blend of traditional spices

ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΛΤΗ ΜΕ ΜΕΙΓΜΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΙΝΔΙΚΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

## Rice & Sundries - Ρύζια & Συνοδευτικά

<b>Plain Boiled Basmati Rice</b> ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΒΡΑΣΤΟ	€3.00
<b>Pilau Rice</b> ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ	€3.50
<b>Jeera Rice</b> Cumin seeds	€3.50
<b>Lemon Rice</b>	€3.50
<b>Mushroom Pilau Rice</b>	€3.80
<b>Fried Rice</b> Onion, egg and garlic	€4.25
<b>Keema Basmati Rice</b> Lamb Minced-meat	€4.50
<b>Plain Naan</b>	€2.20
<b>Garlic Naan</b>	€2.90
<b>Butter Naan</b>	€2.90
<b>Keema Naan</b> Lamb Minced-meat	€3.30
<b>Peshwari Naan</b> Dessicated coconut, raisins and nuts, topped with honey	€3.50
<b>Chilli Coriander Naan</b>	€3.50
<b>Onion Kulcha Naan</b>	€3.30
<b>Paratha</b>	€2.50
<b>Tandoori Roti</b>	€2.10
<b>French Fries</b>	€3.00
<b>Salad</b>	€3.25
<b>Raita</b>	€2.60
<b>Poppadum (each)</b> Served with dips	€0.80

