

LEVESEK

Lentil soup-Lencsekrémleves	1650 FT
enyhén fűszerezett lencseleves	
Curried Chicken Soup-Curry-s Csirkeleves	1750 FT
curry alapú csirkehúsleves	
Lamb Shorba-Bárányhúsleves	1990 FT
ízletes, gyömbéres-fokhagymás bárányhúsleves	

ELŐÉTELEK

Mix Pakodas-Vegyes Pakoda	2990 FT
vegyes zöldségek sajttal fűszeres csicseriborsó bundában	
Onion Bhajja-Hagyma Batty	1990 FT
hagymacsíkok fűszerekkel és csicseriborsólisztrel bundázva	
Punjabi Samosa-Pandzsábi Szamósza	2090 FT
leveles tészta ízletes burgonya- és zödborsó keverékkel töltve	
Prawn Koliwada-Garnéla Koiwada	3990 FT
csicseriborsólisztes fűszerbundában sült garnéla	
Hara Bara Kabab-Zöldség Kotlett	2190 FT
ízletes zöldség kotlett	
Chicken Pakora-Csirke Pakora	2990 FT
csicseriborsólisztes fűszerbundában sült csirkemell	
Aloo Papdi chaat	2190 FT
Ropogós burgonya chaat salátával, csipős tamarinddal és édes joghurttal	

TOFU ÉTELEK A SERPENYŐBŐL

Tofu Palak	3890 FT
tofu spenót mártásban	
Tofu Madras	3890 FT
tofu kókuszos Madras szószban	
Tofu Tomato Masala	3890 FT
tofu paradicsom mártásban	
Tofu Tikka Masala	3890 FT
tofu tikka masala szószban	

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK A SERPENYŐBŐL

Jeera Aloo-Köményes Burgonya	2790 FT
köményes burgonya paradicsommal és friss korianderrel	
Mix Vegetable-Zöldség Curry	2990 FT
f vegyes zöldségek sajttal fűszerezve	
Aloo Gobi-Karfiolos Burgonya	2990 FT
fűszeres karfiol és burgonya kombináció	
Vegetable Kofta-Zöldség Kofta	3190 FT
vegyes zöldséggombócok tejszínes mártásban tálalva	
Palak Paneer-Spenótos Sajt	3890 FT
spenótos, indiai, házi készítésű sajtdarabkák őrölt fűszerkeverékkel ízesítve	
Paneer Makhanvalla-Sajt Paradicsommártásban	3890 FT
indiai, házi készítésű sajt vajas-paradicsommártásban párolva	
Paneer Tikka Masala-Sajt Tikka Masala🍽️	3890 FT
nyárson sült indiai, házi készítésű sajt fűszeres paradicsommártással	
Punjabi Chole-Pandzsábi Csicseriborsó	2990 FT
csicseriborsó hagymás-paradicsomos mártásban elkészítve	
Tadkewalli Daal-Sárga Lencse	2990 FT
hagymányos házi recept szerint készült sárga lencse	
Kadhai Paneer-Házi Sajt Kadhaiban főzve	3890 FT
indiai, házi készítésű sajt vajas, fűszeres mártásban	
Indigo's Special Paneer-Házi Sajt Indigo módra	3890 FT
házi készítésű sajtnak hagymával, paradicsommal és paprikával főzve	
Daal Palak-Spenótos Lencse	2790 FT
sárga lencse friss spenóttal	
Daal Maharani-Fekete Lencse	3490 FT
az indiai lencsék királynője: fekete lencse és fejtett bab lassú tűzön főzve és fűszerekkel ízesítve	
Achari baingan	3490 FT
pikáns fűszerekkel ízesített padlizsán	

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK A TANDOORBÓL

Paneer Tikka	3890 FT
tikka szószban pácolt házi készítésű indiai sajtdarabkák	
Lasooni Paneer Tikka	3890 FT
kesudiószószban marinált fokhagymás sajtnyárs	
Malai Brokkoli	3490 FT
tandorban sült krémes, sajtos brokkoli	

SZÁRNYAS ÉTELEK A SERPENYŐBŐL

Chicken Curry-Curry-s Csirke	4390 FT
kockázott csirkemell hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve	
Saagwalla Murg-Spenótos Csirke	4390 FT
frissen őrlött fűszerekben gazdag spenótszószban főzött csirkemell	
Chicken 65🍽️	4390 FT
csirkemell falatkák curry-s mustáros joghurt szószban	
Kadhai Chicken-Kadhai Csirke	4390 FT
csirkemell falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve	
Chicken Tikka Masala-Csirke Tikka Masala🍽️	4590 FT
pácolt csirkemellfilé csípős, hagymás-paradicsomos mártásban főzve	
Murg Makhanwalla-Vajas-paradicsomos Csirke	4590 FT
csirkemell roston sültve, majd gazdag vajas-paradicsomos mártásban főzve	
Chicken Vindaloo-Csirke Vindaloo🍽️🍽️	4590 FT
goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött csirkemell	
Madras Curry Chicken-Curry-s Csirke Madras módra🍽️	4590 FT
a klasszikus dél-indiai kókuszos Madras curry-szószban főtt csirkemell	

SZÁRNYAS ÉTELEK A TANDOORBÓL

Tandoori Chicken-Tandoori Csirke	4590 FT
fűszerekben pácolt csirke tandoorban sültve	
Chicken Tikka-Csirke Tikka	4390 FT
csirkemell falatok különleges fűszereinkben marinálva, tandoorban sültve	
Haryali Tikka-Zöldfűszeres Tikka	4390 FT
koriander és mentaalapú zöld pácban érlelt csirkefalatok grillezve	
Banjara Kabab-Csípős Csirke Kabab🍽️	4390 FT
csípős fűszerkeverékben, korianderben és gyömbérben pácolt csirkemell	
Malai Kabab-Enyhén fűszerezett Csirke Kabab	4390 FT
kesudiós, fűszeres szószban pácolt csirkemell	
Lasooni Chicken Kabab-Fokhagymás Csirke Kabab	4390 FT
csirke kockák fokhagymás pácban	
Indigo Tricolour Platter-Indigo Triolor Tál	5490 FT
három különböző ízesítésű csirkemell tandoorban sültve	

BÁRÁNY ÉTELEK A SERPENYŐBŐL

Lamb Curry-Bárány Curry	5790 FT
báránycomb curry szószban	
Lamb Do Pyaza-Hagymás Báránycombok	5990 FT
hagyományos indiai étel, még a Mogul időkből, két fajta hagyma felhasználásával	
Rogan Josh-Bárány Rogan Josh	5990 FT
báránycomb darabkák gazdag hagymás-paradicsomos szószban főzve	
Kadhai Lamb-Kadhai Báránycombok	5990 FT
báránycomb kockák friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadaiban főzve	
Lamb Vindaloo-Bárány Vindaloo🍽️🍽️	5990 FT
goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött báránycomb	
Madras Lamb Curry-Madras Bárány Curry🍽️	5990 FT
enyhén csípős, fűszeres báránycombból készült kókuszos curry Dél-Indiából	

BÁRÁNY ÉTELEK A TANDOORBÓL

Gilafi Seekh Kabab-Darált Bárányhús Kabab	5990 FT
fűszeres, darált báránycomb nyárson grillezve	

TENGER GYÜMÖLCSEI A SERPENYŐBŐL

Prawn Curry-Rák Curry	5690 FT
rák curry szószban	
Prawn Chettinad	5690 FT
királygarnéla házi fűszerkeverékben elkészítve	
Madras Prawn Curry-Madras Királygarnéla🍽️	5690 FT
garnélarák kókuszos Madras curry-szószban	
Prawn Vindaloo-Vindaloo Királygarnéla🍽️🍽️	5690 FT
goai speciális, csípős szószban főtt garnéla	

TENGER GYÜMÖLCSEI A TANDOORBÓL

Prawn Tikka-Garnéla Tikka	5690 FT
grillezett királygarnéla, különleges fűszereinkben marinálva	

RIZS

Steamed Rice-Sima rizs	1490 FT
természetes aromájú, párolt basmati rizs	
Jeera Rice-köményes rizs	1590 FT
párolt rizs köményben megforgatva	

PULAO

Pulao Vegetables-Pulao Zöldséggel párolt rizs köményben, kurkumában forgatva, zöldségekkel	1890 FT
---	---------

BIRYANI

Biryani Vegetables-Zöldség Biryani fedő alatt főtt rizs fűszerekkel és zöldségekkel forgatva	3490 FT
Biryani Chicken-Csirke Byryani fedő alatt főtt rizs fűszerekkel és csirkemellel forgatva	4990 FT
Biryani Lamb-Bárány Biryani fedő alatt főtt rizs fűszerekkel és báránnyal forgatva	5990 FT

INDIAI HÁZI KENYEREK

Tandoori Plain Roti-Tandoori Lepénykenyér kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér	1050 FT
Tandoori Buttered Roti-Vajas Tandoori Lepénykenyér kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér vajjal	1090 FT
Laccha Paratha-Leveles Paratha leveles tésztájú lepény	1150 FT
Aloo Paratha-Burgonyás Paratha lepény leveles tésztából, burgonyával	1190 FT
Plain Naan-Sima Naan tandoorban sültött indiai lepénykenyér	1050 FT
Butter Naan-Vajas Naan vajjal gazdagon átgyúrt lepénykenyér	1190 FT
Chili Garlic Naan-Fokhagymás Chilis Naan 🍷	1190 FT
chilis-fokhagymás vajas lepénykenyér	
Garlic Naan-Fokhagymás Naan fokhagymás vajas lepénykenyér	1190 FT
Kashmiri Naan-Kasmiri Naan naan specialitás kesudióval, sajttal és cseresznyével	1690 FT
Paneer Kulcha-Sajtos Kulcha fűszeres, házi készítésű kenyér, indiai házi készítésű sajttal töltve	1690 FT
Kheema Naan-Bárányhúsos Naan fűszeres, darált bárányhússal töltött lepénykenyér	2390 FT

SALÁTÁK-RAITÁK

Kachumber vágott, indiai vegyes saláta	1490 FT
Yoghurt-Joghurt natúr joghurt	950 FT
Raita Cucumber-Uborkás Raita uborka fűszeres joghurttal	1490 FT
Raita Mix Veg-Vegyes Zöldséges Joghurt zöldségek fűszeres joghurttal	1490 FT
Freesh Green Salad-Friss Zöldsaláta friss, vegyes zöldségek chilivel és lime-mal tálalva	1690 FT
Sliced Onion-Szeletelt Lilahagyma szeletelt friss lilahagyma, zöld chilivel és lime-mal	990 FT

DESSZERTEK

Gulab Jamun sült tejjolyók édes szirupban, melegen tálalva	1850 FT
---	---------

EXTRA

Chili sauce🍷Csili szósz	400 FT
Mango Chutney-Mango lekvár koriander, menta, mangó vagy tamarind "lekvár"-coriander, mint, mango, tamarind "lekvár"	550 FT
Green Chili🍷Zöld csili	450 FT
Sauce options- mártás opciók madras, curry, vindaloo, tikka masala	1500 FT
Papad-ropogós vékony ropogós palacsinta formájú csemege thin crispy pancake-shaped delicacy	450 FT
Achar-savanyúság fűszeres, csípős savanyúság- spicy, hot pickel	550 FT