



## Para Picar

### BHAJIS

Ración: 10 6  
9€ 6€

¡Nuestro entrante exclusivo!  
Cebollitas indias fritas, con cilantro y salsa de mango.

SG 🌶️ 🌱

### NACHOS CON CHILI

5,5€

Chili sin carne con chili mayo vegana.

SG 🌶️ 🌱

### KUKU

4€

Soufflé Afgana con calabacín y queso.  
Servido con pesto.

SG

### PATÉ DE LENTEJAS ROJAS

4€

Con un toque de curry, acompañado por nachos sin gluten y láminas de verduras.

SG 🌱

### SAMOSA

4€

Empanadilla Hindú casera. Relleno de patatas y guisantes.

🌱

### PLATO DE HUMMUS

5€

Con láminas de verduras y pan de pita.

SG opción 🌱

### SHAKSHUKA

5€

Quinoa con salsa de tomate, berenja y pimiento rojo asadas, hierbas frescas y queso halloumi a la plancha.

SG 🌶️ 🌱 Opción

## Ensaladas

### ENSALADA HALLOUMI 10,5€

Halloumi a la plancha con hojas mixtas con tomates cherry, pimiento rojo, remolacha y pipas de girasol, con pesto vegano.

SG 🌱 Opción

## Wraps

### TOFU AHUMADO

7,5€

Con ensalada, remolacha en vinagre y salsa pesto vegano.

🌱

### BURRITO

8,5€

Relleno de chili sin carne, chili mayo vegana, arroz y ensalada.

🌱 🌶️

### FALAFEL

8€

Croquetas de oriente medio con ensalada, coe, hummus, lombarde en vinagre y tzatziki.

🌱 Opción

### KEBAB DE SEITAN

9,5€

Con salsa de cacahuetes, lombarde en vinagre y ensalada.

🌱

### HALLOUMI

9,5€

Queso Griego a la plancha servido con ensalada, remolacha y pesto vegano casero.

# Platos Principales



## FALAFEL 9€

Con pan de pita artesanal, hummus y ensalada con tzatziki.

SG opción opción

## EMPANADA CASERA 8,5€

De espinacas y queso feta, con ensalada aliñada y remolacha.

## QUICHE 8,5€

Hecho de puerro y brócoli, masa integral y ensalada.

## HAMBURGUESA CASERA 10€

Con pan integral, mayonesa vegana, ensalada y guarnición de nachos.

Halloumi o Bhaji extra; 1€.

Queso normal o vegano extra €0,50.



## LASAÑA VEGETAL 10,5€

Con boloñesa de soja y ensalada.

## SEITAN A LA PLANCHA 12€

Proteína vegetal casera, con arroz, verduras al vapor, salsa de cacahuets y cebolla crujiente.



## CHILI "SIN" CARNE 10€

Con arroz basmati y chili mayo vegana.

SG

## GADO-GADO 10€

Verduras al vapor, salsa de cacahuets, cebolla, crujiente y tofu ahumado, con arroz.



## CURRY KORMA 12,5€

Verduras, boniato, especias Hindúes y leche de coco. Servido con arroz Basmati, pappadum.

SG

# Platos Combinados

## PLATO DEGUSTACIÓN 14€

Un poco de todo! Falafel, bhajis, pan de pita, hummus, kuku, ensalada verde con tzatziki y cuscús.

## SURTIDO HINDÚ 15,5€

Samosa, korma, chutney, bhajis, ensalada verde, arroz y poppadom.



## MEZZE VEGANO 15,5€

Mini kofta con shakshuka, hojas de parra rellenas, hummus, falafel, pan de pita y ensalada con pesto vegano. Elige papadum por opción SG. Añadir halloumi; 1€.

SG opción

Si tienes alguna alergia grave o dieta especial, consulta con la cocina. Toda la comida podría contener trazas de cacahuetes, gluten, soja, apio, lacteos, sesamo, huevos y mostaza.



# Dulces Caseros

## TARTA DE ZANAHORIA 5€

Con nueces y glaseado de queso fresco.

SG

## TARTA DE QUESO LIMÓN 4,5€

Con chocolate blanco y una base de galleta digestiva.

## MOUSSE VEGANO 4€

Creoso mousse estilo tiramisú; con café, espolvoreado con cacao y avellanas molidas. Sin azucar!

SG

## BROWNIE DE CHOCOLATE 3€

Con chocolate negro y nueces picadas.

SG

## FLOR DE MANZANA 3,5€

Hojaldre vegano relleno de manzana, canela y pasas.

## COOKIE VEGANO 2€

Con chocolate negro, avena y almendras.

## CAPRICHIO DE CARAMELO 4€

Un base de galletas escocesas con una capa de caramelo salado y otra de chocolate encima. Sin azucar!

SG



## Starters

**BHAJIS** Portion: 10 6  
**9€ 6€**

Our signature starter! Indian fried onions, with coriander, spices and served with mango chutney.

GF 🌶️ 🌱

**NACHOS WITH CHILLI** **5,5€**

Bean chili and spicy vegan mayo.

GF 🌶️ 🌱

**KUKU** **4€**

Afghan soufflé with courgette and cheese. Served with pesto.

GF

**RED LENTIL PATÉ** **4€**

With a touch of curry, served with gluten-free nachos and vegetable crudités.

GF 🌱

**SAMOSA** **4€**

Indian vegetable pastry stuffed with potatoes and peas.

🌱

**HUMMUS** **5€**

With vegetable crudités, pita bread.

GF option 🌱

**SHAKSHUKA** **5€**

Quinoa, roasted aubergine, red pepper and tomato sauce. Topped with grilled halloumi.

GF 🌶️ 🌱 Option

## Salads

**HALLOUMI SALAD** **10,5€**

Crispy fried Halloumi cheese, mixed leaves with cherry tomatoes, red pepper, beetroot and sunflower seeds, dressed with vegan pesto.

GF 🌱

## Wraps

**SMOKED TOFU** **7,5€**

Marinated tofu, salad, pickled beetroot and home-made vegan pesto.

🌱

**BURRITO** **8,5€**

Stuffed with chili "sin" carne, salad, spicy vegan mayo and Basmati rice.

🌶️ 🌱

**FALAFEL** **8€**

Middle-eastern croquettes with salad, pickled cabbage, hummus and tzatziki.

🌱 option

**SEITAN KEBAB** **9,5€**

Home-made seitan with peanut satay sauce, pickled cabbage and salad.

🌱

**HALLOUMI** **9,5€**

Grilled Greek cheese served with salad, beetroot and home-made vegan pesto.

# Main Dishes



## FALAFEL 9€

Served with pita bread, home-made hummus, salad and tzatziki.

GF option  option

## SPINACH AND FETA EMPANADA 8,5€

Served with salad, beetroot and home-made vinaigrette.

## QUICHE 8,5€

Wholewheat pastry tart filled with broccoli, cheese and leek. Served with salad.

## HOME-MADE VEGAN BURGER 10€

In brown bread with beetroot, vegan mayo, salad and nachos.

Add cheese or vegan cheese for 0,50€.

Add halloumi or bhaji for 1€.



## VEGETABLE LASAGNE 10,5€

With soya bolognese and salad.

## SEITAN PLATTER 12€

Home-made seitan, steamed vegetables, peanut satay sauce, crispy onions and rice.



## CHILI "SIN" CARNE 10€

With Basmati rice and spicy vegan mayo.

GF  

## GADO-GADO 10€

Steamed vegetables with peanut satay sauce, smoked tofu, crispy onions and rice.



## KORMA CURRY 12,5€

An Indian curry. Spiced vegetables, red lentils, sweet potato and coconut milk. Served with Basmati rice, pappadam.

GF 

# Mixed Platters

## TASTER PLATE 14€

A bit of everything! Falafel, bhajis, pita, hummus, kuku, salad with tzatziki and couscous.

## INDIAN SELECTION 15,5€

Samosa, korma, chutney, bhajis, green salad, rice and poppadom.



## VEGAN MEZZE 15,5€

Mini kofta with shakshuka, stuffed vine leaves, hummus, falafel, pita bread and salad with vegan pesto. Choose a papadum for GF option. Add Halloumi for 1€.

 GF option



If you have any allergies or special dietary requests, please inform a member or staff. All dishes could contain traces of nuts, gluten, soya, eggs, dairy, mustared, celery or sesame.



# Home-Made Desserts

**CARROT CAKE** 5€

With walnuts and a cream cheese frosting.  
GF

**LEMON CHEESECAKE** 4,5€

With white chocolate and a digestive biscuit base.

**VEGAN MOUSSE** 4€

Creamy, cocoa dusted, coffee mousse on top of a ground hazelnut base. Sugar free!  
GF

**CHOCOLATE BROWNIE** 3€

Rich dark chocolate and chopped walnuts.  
GF

**APPLE ROSE** 3,5€

Puff pastry with apple, cinnamon and raisins.  
GF

**VEGAN COOKIE** 2€

With dark chocolate chips, oats and almonds.  
GF

**CARAMEL SLICE** 4€

Biscuit base topped with salted caramel and a final layer of chocolate.  
GF