

Restaurante Hindú The Great India

632 523 972
952 912 205

 tgrestaurant@gmail.com

comida para llevar - take away



The Great India

INDIAN CUISINE - COCINA HINDÚ

INDIAN STARTER

1	PAPADUM Panqueques fritos especiales con salsa Special deep fried pancakes with sauce	1.00
2	ONION BHAJI Cebolla frita con harina de garbanzos Deep fried sliced onion with chick pea flour	3.50
3	VEGETABLE SAMOSA / MEAT SAMOSA Empanadas rellenas de carne picada con patatas picantes Deep fried triangular pastry filled with minced meat or spicy potatoes	3.95
4	CHICKEN PAKORA Pollo frito en harina de garbanzos y especias Battered fried chicken in chick pea flour & spices	3.95
5	CHICKEN CHAT Trozo de Pollo con Pepino, cebolla y tomate con salsa poco picante y agri dulce Pieces of chicken spiced with cucumber, onion & fresh tomato with a slightly hot and sour sauce	3.95
6	CHANA CHAT Garbanzo con Pepino, cebolla y tomate con salsa poco picante y agri dulce Chick peas spiced with cucumber, onion & fresh tomato with a slightly hot and sour sauce	3.50
7	VEGETABLE PAKORA Verdura mixta mezclada con especias y harina de garbanzo frito	3.50
8	PRAWN PURI Golden brown fried fine chop mix. Veg mixed with spice & gram flour	6.95
9	ASSORTED PLATTER (to share) Gambas ligeramente especiadas servido en crujiente puré indio Lightly spiced prawn served on crispy indian puree	7.95

TANDOORI (clay oven dishes)

10	TANDOORI CHICKEN Pollo marinado con yogur, especias frescas y cocido en horno de barro Chicken marinade with yogurt, fresh spices & baked in a clay oven	5.95
11	CHICKEN TIKKA Trocitos de pollo marinado en yogur y especias aromáticas Chicken pieces marinated in yoghurt & aromatic spices	5.95
12	CHICKEN CHEESE TIKKA Trocitos de pollo marinado en yogur y especias aromáticas relleno de queso Chicken pieces marinated in yoghurt & aromatic spices and filled cheese	6.50
13	SHEEKH KEBAB Cordero picado mezclado con hierbas de la India y cocido en horno Minced lamb mixed with Indian herbs & cooked in a clay oven	6.95
14	CHICKEN SHASHLIK Pollo marinado con pimientos cebolla y tomate (horno de barro) Marinade chicken with peppers onion & tomato (clay oven)	8.95
15	TANDOORI KING PRAWN Langostinos especialmente condimentados cocinados al horno Specially spiced king prawns cooked in a clay oven	14.95
16	TANDOORI MIX GRILL Chicken tikka,tandoori chicken,sheekh kebab & king prawns Tikka de pollo, pollo tandoor, Sheekh kebab y langostinos	13.95





INDIAN MAIN COURSE CHICKEN

- 17 **CHICKEN MALAI** Pollo cocinado con Queso, Nata y Pimienta negra 9.00
Chicken cooked with Cheese, Cream and Black Pepper
- 18 **CHICKEN CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAL** Pollo cocido con /salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa 8.50
Chicken cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce
- 19 **CHICKEN KORMA** Pollo cocinado con coco en rica salsa de crema suave 8.50
Chicken cooked with coconut & rich mild cream sauce
- 20 **CHICKEN TIKKA MASALA** Pollo cocinado con almendra cremosa bien condimentada pero no picante 8.50
Chicken cooked with almond in rich & creamy well spiced but not hot
- 21 **CHICKEN JALFREZI** Pollo cocido picante con chillis, pimientos rojos y verdes y los tomates 8.50
Chicken cooked in medium to hot with chillis, red & green peppers & tomatoes
- 22 **CHICKEN KADHAI** Un auténtico plato norte de india con cinco tipo de especias 8.50
An authentic north Indian dish made with five different of spices
- 23 **CHICKEN BALTI** Plato tradicional aromático y sabroso exótico, ocinado con hierbas jengibre y ajo 8.50
Traditional dish with exotic aroma & taste cooked with herbs ginger & garlic
- 24 **BUTTER CHICKEN** Pollo cocinado en salsa cremosa de tomate y mantequilla 8.50
Marinated chicken cooked in a creamy sauce with tomato & butter
- 25 **CHICKEN MANGO** Pollo recubierto con deliciosa salsa de Mango 8.95
Chicken topped with delicious Mango sauce
- 26 **CHICKEN SAAG WALA** Pollo, Espinacas y Especies de la India 9.50
Chicken, Spinach and Indian Spices
- 27 **CHICKEN DHANSAAG** Plato tradicional con Lentejas 10.95
Traditinal Dish with Lentils
- 
- ## LAMB CURRY
- 28 **LAMB CURRY/ MADRAS/ VINDALOO/ PHAI** Cordero cocido con /salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa 9.50
Lamb cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce
- 29 **LAMB ROGAN JOSH** Cordero cocinado en Kashmiri especias suaves con tomate, yogur, cilantro 10.50
Lamb cooked in Kashmiri mild spices with tomatoes, yoghurt ,coriander
- 30 **LAMB KORMA** Cordero cocinado con coco y salsa de crema suave (muy rico) 9.50
Lamb cooked with coconut & rich mild cream sauce
- 31 **LAMB BHUNA** Cordero cocinado con tomate ,cebolla, pimiento verde con especias 9.50
Lamb cooked with fresh tomatoes, onions, green peppers with special spices
- 32 **LAMB DOPIAZA** Cordero cocinado con mucha cebolla picada en salsa rica de yogurt (muy rico) 9.50
Lamb cooked with lots of diced onion in rich sauce yogurt
- 33 **LAMB SAAG** Cordero cocinado en las espinacas y selectas mezcla de especias 9.50
Lamb cooked in spinach & select blend of spices
- 34 **LAMB BALTI** Plato tradicional con exótico aroma y sabor cocinado con hierbas jengibre y ajo 9.50
Traditional dish with exotic aroma & taste cooked with herbs ginger & garlic
- 35 **LAMB KADHAI** Un autentico plato del Norte de India con cinco tipos de Especias 9.50
An Authentic North Indian Dish made with five different of spices
- 36 **LAMB TIKKA MASALA** Cordero cocinado con almendra cremosa bien condimentada pero no picante 9.95
Lamb cooked with almond in rich & creamy well spiced but not hot
- 

PRAWN CURRY

37 PRAWN CURRY /MADRAS/ VINDALOO/ PHAL	8.50
Gambas cocidas con / salsa suave / picante/ muy picante tradicional salsa Prawns cooked in mild/ hot/ very hot / extremely hot traditional sauce	9.95
38 PRAWN KORMA	9.95
Gambas cocinadas con coco y rica salsa de crema suave Prawns cooked with coconut & rich mild cream sauce	9.95
39 PRAWN SAAG	9.95
Gambas cocinadas en las espinacas y selecta mezcla de especias Prawn cooked in spinach & select blend of spices	9.95
40 PRAWN KADAHY	9.95
Un autentico plato norte de India con cinco tipo de especias An authentic north Indian dish made with five kind of spicies	9.95
41 PRAWN BHUNA	9.95
Gambas cocinadas con tomate ,cebolla, pimiento verde con especias Prawns cooked with fresh tomato, onion, green peppers with special spices	9.95
42 PRAWN BALTI	9.95
Plato tradicional con exótico aroma y sabor, cocinado con hierbas jengibre y ajo Traditional dish with exotic aroma& taste cooked with herbs ginger & garlic	9.95
43 PRAWN MASALA	9.95
Gambas cocinadas con rica y cremosa salsa de almendras bien condimentadas pero no picante	9.95
Prawns cooked in rich & creamy almond well spiced but not hot	9.95

If you like any dish with king prawns ----- 4 euros extra
 Plato con langostinos ----- 4 euro adicional

VEGETABLE

44 MIX VEGETABLE	6.50
verduras frescas cocinadas con salsa especiada medio picante Fresh mixed vegetables cooked with medium spiced sauce	6.50
45 TADKA DAAL	6.50
lentejas cocidas con cebolla, tomate y toque de ajo Lentils cooked with onion, tomato & touch of garlic	6.00
46 BOMBAY ALOO	6.00
Patatas cocidas con cebolla y pimientos verdes Potatoes cooked with onion and green peppers	6.00
47 CHANNA MASALA	6.00
Garbanzos cocinados con cebolla, tomate y hierbas Chick peas cooked with onion , tomato & herbs	6.95
48 SAAC PANNEER	6.95
Espinaca cocidas con queso hindu y hierbas Spinach cooked with home made cottage cheese & herbs	6.95
49 GOBI ALU	6.95
Cauliflor con Patatas cocidas con especias Indias y hierbas Cauliflower with Potatoes cooked with Indian spices and herbs	6.50
50 SAAG ALU	6.50
Espinacas frescas, Patatas cocidas con especias Indias y hierbas Fresh Spinach , with Potatoes cooked with Indian spices and herbs	7.50
51 PANEER KADABI	7.50
Queso fresco casero cocinado con especias Indias Fresh Home made cheese cooked with traditional Indian spices	7.50
52 PANEER MAKHANI	7.50
Queso fresco casero cocinado con salsa cremosa no picante Home made cheese cooked with rich & creamy well spicy sauce but not hot	6.50
53 MUSHROOMS BHAJI	6.50
Championes cocinados con cebolla, tomate, ajo, jengibre y especias Mushroom cooked with onion, tomato, garlic, ginger & spicy	6.50
54 BANGAN BHAJI	6.50
Berengenas cocinadas con tomate especias y hierbas Aubergines cooked with tomato spicy & herbs	8.50
55 MATAR PANNEER	8.50
Guisantes cocidos con Queso fresco Casero con Cebolla, Tomate y especias of la India	8.50
Green Peas cooked with fresh home made Cheese, Onion, Tomatoe and Indian spicies	8.50





BIRYANI DISHES

Arroz basmati cocinado con cebolla, tomate, pimiento y azafrán servido con salsa de yogur o salsa de biryani!
Basmati rice cooked with onion, tomato, peppers & saffron served with either raita or biryani sauce

CHICKEN	9.95
LAMB	10.95
PRawn	11.95
VEGETABLE	9.50
CHICKEN TIKKA BIRYANI	11.50

BASMATI RICE

BOILED RICE	2.00
PILAU RICE	2.95
EGG FRIED RICE	3.95
MUSHROOM RICE	3.50
KEEMA RICE	3.95
VEGETABLE RICE	4.00

TANDOORI BREADS

PLAIN NAAN	2.00
GARLIC NAAN	2.95
CHEESE NAAN	2.95
PESHWARI NAAN	3.50
TANDOORI ROTI	2.00
CHAPATI	2.00
PRANTHA	3.95
ONION KULCHA	2.95
KEEMA NAAN	3.95

SIDE WINDERS

RIATA	2.50
SPICY PAPAD	1.00
ONION SALAD	2.50
EXTRA CURRY SAUCE	3.50

THE GREAT INDIAN CHEF SPECIAL

60 CHICKEN PASANDA	10.95
Pollo relleno con espinacas , anacardos y cocinado en salsa especial Chicken stuffed with spinach , cashew nuts & cooked in our special sauce	
61 LAMB RARA	12.95
trozos cordero cocinado con carne picada y hierbas de india diced lamb cooked with minced lamb and aromatic indian herbs	
62 CHICKEN JALCRAZY	8.95
Pollo fresco (delicioso) con pimientos rojo y verde, cebolla y crema de yogur y chilis verdes Delicious Fresh Chicken with reds green peppers, onion, yogurt cream and green chilly	
63 CHICKEN KALI MIRCH	8.95
Trocitos de Pollo fresco cocinado con pimienta negra molida y hierbas Fresh chicken pieces cooked with black paper & herbs	

ENSALADAS FRESCAS/SALADS FRESH

64 ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA	5.00
Mixed seasonal salad	
65 ENSALADA DE TOMATE	5.00
De tomate con aceite, vinagre balsámico y cebollas Tomato salad with olive oil, balsamic vinegar and onions	
66 ENSALADA "MEDITERRANEA"	8.50
Ensalada mixta con tomate, huevo y atun Mixed salad with tomato, eggs and tuna fish	
67 ENSALADA GRIEGA	8.95
Ensalada mixta con queso Feta, cebolla, pimiento, pepino y salsa Mixed salad "Greek" with Feta cheese, onion, pepperwrs, tomato, cucumber ans salad sauce	

BEBIDAS/DRINKS

AGUA / WATER	1.50
AGUA CON GAS / SODA	2.00
COCA COLA (Normal/Light/Zero)	2.00
FANTA NARANJA/LIMON - ORANGE/LEMON	2.00
ZUMO DE NARANJA/PIÑA/MANZANA/MELOCOTON	2.00
JUICE: ORANGE/PINEAPPLE/APPLE	
TONICA	2.00



CERVEZAS/BEERS

CAÑA	2.00
PINTA	3.00
SAN MIGUEL 0.0	2.50
COBRA	3.00

CAFES/COFFEE

TÉ HINDU/ TEA INDIA	2.00
CAFE SOLO/ COFFEE	1.20
CAFE AMERICANO/ AMERICAN COFFEE	1.30
CAFE CON LECHE / COFFEE WITH MILK	1.50
CAPUCCINO	2.00
CAFE IRLANDES / IRISH COFFEE	4.50

GIN TONIC

BOMBAY SHAPPIRE	5.50
LARIOS	4.50
BEEFEATER	4.50



VODKA + BEBIDA/VODKA + DRINK

SMIRNOFF	4.50
ABSOLUTE	5.50

RON + BEBIDA/RUM + DRINK

BARCELO RON	4.50
BACARDI RON	4.50
MALIBU RON	5.00

WHISKY + BEBIDA/RUM + DRINK

J.B	4.50
BALLANTINE'S	4.50
JAMESON	4.50
RED LABEL	5.50
BLACK LABEL	5.50
BLACK DANIELS	5.50

BRANDY LICORES

CARLOS III	4.50
SOBERANO	3.50
BRANDY 103	3.50
LICOR 43	3.50
MAGNO	4.50
CARLOS I	4.50
COÑAC	6.50





VINOS/WINES

VINOS TINTO / RED WINES

VINO DE LA CASA / HOUSE WINE	10.00
FAUSTINO V	16.20
RIBERA DEL DUERO	10.00
PORTI ROBLE	14.00
CRIANZA	
RESERVA	

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

VINO DE LA CASA / HOUSE WINE	9.00
VIÑASOL	12.00

VINOS ROSADOS/ ROSE WINES

VINO DE LA CASA / HOUSE WINE	9.00
MATEUS	12.00
FAUSTINO V	12.00
LAMBRUSCO	11.50



POSTRES/DESSERTS

HELADO / ICE CREAM	3.00
MANGO KULFI	3.00
PISTACHO KULFI	3.00
GULAB JAMUN	3.00
MANGO LASSI	3.00
SWEET LASSI	2.50
PLAIN LASSI	2.50





The Great India



The Great India

