



איצ'יקדנה
אח'ק דאנה
קולטורה יהודית אמיתית

ראשונות

מומו

כיסונים מאודים במילוי ירקות.

מוגש עם צ'אטני חריף.

8 יח' במנה // 39 ש"ח

סמוסה

משולשי בצק פריכים ומטוגנים, ממולאים

בתפוח אדמה ואפונה. 3 יח' במנה. מוגש עם

רוטב תמרנדי וצ'אטני ירוק // 45 ש"ח

אלו פראטה

לחם במילוי תפוחי אדמה. מוגש עם יוגורט

ומנגו פיקל // 35 ש"ח

אלו טיקי

לביבות תפוחי אדמה וגבינת פאניר צרובות

במחבת, מעל יוגורט מתובל, רוטב תמרנדי

וצ'אטני ירוק. 2 יח' במנה // 49 ש"ח

מסאלה צ'יפס

צ'יפס בתיבול הודי // 25 ש"ח

פקורה ירקות

מיקס ירקות מטוגנים, מצופים בטמפורה של

קמח עדשים. מוגש עם רוטב תמרנדי וצ'אטני

ירוק // 49 ש"ח

פאני פורי

כדורים חלולים מטוגנים ממולאים בתפוח"א,

יוגורט ורטבים // 45 ש"ח

עיקריות

מלאי כופתה

כופתאות תפוחי אדמה וגבינת פאניר מטוגנות,

מונחות ברוטב קארי קשיו קטיפתי ועשיר עם

זילופי שמנת וגבינת פאניר מגורדת. מוגש עם

אורז בסמטי // 65 ש"ח

פלאק פאניר

קארי תרד עם קוביות פאניר וזילופי שמנת.

מוגש עם אורז בסמטי וצ'פאטי // 75 ש"ח

ירקות בקארי

מיקס ירקות מבושלים ברוטב קארי.

מוגש עם צ'פאטי ואורז בסמטי // 59 ש"ח

מסאלה דוסה

קרפ הודי עשוי מקמח אורז, במילוי תפוח אדמה,

עלי קארי ועדשים. מוגש עם צ'אטני קוקוס וצ'אטני חריף

// 55 ש"ח

אורז ביריאני

אורז בסמטי עם שלל ירקות // 49 ש"ח

דאל פריי

תבשיל עדשים מזין ועשיר. מוגש עם צ'פאטי ואורז

בסמטי // 45 ש"ח

טאלי מסורתי

3 תבשילים שונים, אורז בסמטי, יוגורט

מתובל וצ'פאטי // 75 ש"ח

אידלי סאמבר

מרק ירקות ועדשים. מוגש עם לחם מאודה (5 יח) וצ'אטני

קוקוס // 55 ש"ח

פאניר טיקה מסאלה

קוביות פאניר מוקפצות עם ירקות, מונחות ברוטב קארי.

מוגש בליווי של לחם נאן // 75 ש"ח

פורי סאבגי

צ'אנה מסאלה, תבשיל חומס.

מוגש עם לחם מטוגן (4 יח), בצל

ופלפל חריף // 54 ש"ח



איצ'קדנה
אִצְחָק דָּנָה
קולטורה הודית אסתית

שתייה קלה

ענבים, אשכוליות, תפוזים, תות בונה, מוחיטו

12 ש"ח

שוופס בטעמים 12 ש"ח

סודה 10 ש"ח

מים בטעמים 12 ש"ח

מים 10 ש"ח

קוקה קולה 12 ש"ח

קולה זירו 12 ש"ח

ספרייט/דיאט 12 ש"ח

נסטי 13 ש"ח

פאנטה 12 ש"ח

XL 10 שח

בירה

קרלסברג 25 שח

הייניקן 25 שח

גולדסטאר 25 שח

קורונה 28 שח

משקאות הודיים

צ'אי מסאלה

משקה הודי מתובל על בסיס חלב 14 ש"ח

תה שחור 7 ש"ח

ג'ינג'ר למון האני

משקה עם ג'ינג'ר, לימון ודבש 10 ש"ח

לאסי פירות

משקה הודי על בסיס יוגורט עם פירות 29 ש"ח

לאסי מסורתי

משקה הודי על בסיס יוגורט מתובל 25 ש"ח

קינוחים

גולאב ג'אמון

כדורים שעשויים מאבקת חלב ויוגורט, מטוגנים ומבושלים בסירופ מי סוכר, הל וזעפרן. 2

כדורים 29 ש"ח

באגסו קייק

תחתית בייסקוויטים טחונים עם חמאה, חלב מרוכז וגאנש שוקולד 39 ש"ח

תוספות

צ'פאטי 5 ש"ח

אורז בסמטי לבן 10 ש"ח

פאפאדם 3 יח' 10 ש"ח

נאן 15 ש"ח

נאן גבינה 26 ש"ח

ראיטה 15 ש"ח

אלרגנים נא להתייעץ.

עלול להכיל גלוטן, סויה, אגוזים, שומשום, עדשים



איצ'קדנה
ईचक दाना
קוילנריה הודית אסימית

Starters

Momo

Steamed dumplings, filled with vegetables. 8 pic. served with spicy chutney // **39 NIS**

Samosa

crispy triangle pastries filled with potato and green peas, served with tamarind sauce and green chutney 3 pz // **45 NIS**

aloo paratha

Bread stuffed with potatoes. Served with spiced yogurt and mango pickle // **35 NIS**

Aloo Tikki

pan fried potato and paneer cheese patties drizzled with homemade yogurt Tamarind and green Chutney sauce 2 pz // **49 NIS**

Masala French Fries

spicy Indian style
Potato French Fries // **25 NIS**

Pakora

mixed vegetables in a Lentil crispy Tempura. served with Tamarind and green Chutney sauce // **49 NIS**

Panipuri

crispy deep fried shells, filled with potatoes, yogurt and sauces // **45 NIS**

Main dishes

Malai Kofta

potato and paneer cheese dumplings served in a curry and chashew sauce, drizzled fresh cream and paneer cheese. served with basmati rice // **65 NIS**

Palak Paneer

paneer cheese wedges in curry stew and fresh cream, Served with Basmati rice and chapati // **75 NIS**

Vegetable Curry

mix Vegetable and curry stew. Served with Chapati and Basmati rice // **59 NIS**

Masala dosa

rice flour indian crepes filled with potatoes, curry leaves and lentils.

Served with coconut chutney and spicy chutney // **55 NIS**

Biryani

Basmati rice with vegetable // **49 NIS**

Dal Fry

assorted lentils and mild spices stew .
Served with Basmati rice and Chapati // **45 NIS**

Traditional Thali

a collection of three classic indian dishes accompanied by Basmati rice, spiced yogurt and Chapati // **75 NIS**

Idli Sambhar

vegetable and lentil soup.
Served with steamed bread (4 pz) and coconut chutney // **55 NIS**

Paneer tikka masala

paneer cheese sauteed with vegetable in curry sauce. Served with naan bread // **75 NIS**

Puri sabji

chana masala, chickpeas stew.
Served with fried bread (4 pz), onion and hot pepper // **54 NIS**



איצ'קדנה
ईचक दाना
קולינריה הודית אמיתית

Indian drinks

Masala chai

Indian black Tea with milk, aromatic herbs and spices // 14 NIS

Black Tea // 7 NIS

Ginger, Lemon and Honey beverage // 10 NIS

Fruit Lassi

a traditional yogurt based beverage with a blend of spices and fruits // 29 NIS

Traditional lassi

yogurt based beverage with a blend of spices // 25 NIS

Desserts

Gulab jamun (2psc)

powdered milk and yogurt fried dumplings soaked in a light sugar syrup with Cardamom and Saffron // 29 NIS

bhagsu cake

Biscuits with butter, sweetened concentrated milk and chocolate ganache // 39 NIS

Extras

Chapati // 5 NIS

Naan // 15 NIS

Cheese naan // 26 NIS

White basmati rice // 10 NIS

Papadam // 3 pcs 10 NIS

Raita // 15 NIS

Soft drinks

Grapefruit, grapes, strawberry banana, oranges // 12 NIS

Schweppes // 12 NIS

Soda // 10 NIS

water // 10 NIS

flavoured water // 12 NIS

Coca-Cola/zero // 12 NIS

Sprite/diet // 12 NIS

Nesti // 13 NIS

Fanta // 12 NIS

XL // 10 NIS

Beers

Carlsberg // 25 NIS

Corona // 28 NIS

Heineken // 25 NIS

Goldstar // 25 NIS

Allergens please consult.

May contain gluten, soy, nuts, Sesame, Lentils.