

THALI MENU / THALI MENÜ

MONDAY TO FRIDAY 12:00-16:00 HÉTFŐTŐL-PÉNTEKIG

Only for consumption at the restaurant.
Csak helyben fogyasztás esetén.



All Thali offers include daal maharani, basmati rice, naan, green salad and a veg subzi. Please choose your main course from the list below.

Thali ajánlataink tartalmazzák a fekete lencsét, a basmati rizst, a lepénykenyeret, a vegyes salátát és a zöldség curryt. Továbbá válasszon egy főételt az alább felsorolt ételek közül.

Menu Vegetarian - Vegetáriánus Menü

Palak paneer
Spenótos sajt



Paneer makhnwalla
Vajas-paradicsomos sajt



Paneer tikka masala
Sajt tikka masala
3990 Huf



Menu Chicken - Csirke Menü

Butter chicken
Vajas-paradicsomos csirke



Chicken tikka masala
Csirke tikka masala



Madras chicken curry
Madras curry csirke
3990 Huf



SOUPS LEVESEK

Yellow Lentil Creamsoup

a mildly flavoured lentil soup

Sárgalencsekrémleves

enyhén fűszerezett lencseleves

1790 Huf

Curried Chicken Soup

curry based chicken soup

Curry-s Csirkeleves

curry alapú csirkehúsleves

1890 Huf

Lamb Shorba

tasty lamb soup with ginger and garlic

Báránhúsleves

ízletes, gyömbéres-fokhagymás báránhúsleves

1990 Huf

APPETIZERS ELŐÉTELEK

Mix Pakodas

mixed vegetables cottage cheese in a gram flour masala batter

Vegyes Pakoda

vegyes zöldségek sajttal, fűszeres csicseriborsó bundában

3290 Huf



Mix Platter

A combination of mouth watering veg and non-veg appetizers with chicken tikka, prawn pakora, paneer tikka, onion bhajia and hara bara kebab.

Vegyes Tál

Nagyszerű előételek ínycsiklandó kombinációja csirke tikkával, garnéla pakorával, sajt tikkával, hagyma bhajjával és zöldség kotlettel.

4990 Huf



APPETIZERS ELŐÉTELEK

Onion Bhajia

slices of onion fried in a gram flour masala batter

2390 Huf

Hagyma Batyu

hagymacsíkok fűszerekkel és csicseriborsóliszttel bundázva

Punjabi Samosa

flaky pastry shells stuffed with delicious mixture of potato and peas

2390 Huf



Pándzsábi Szamósza

leveles tészta ízletes burgonya-és zöldborsó-keverékkel töltve

Hara Bara Kabab

flavoured vegetable cutlets

2390 Huf

Zöldség Kotlett

ízesített zöldség kotlett



Chana Chat

boiled chick peas with onion, tomato, cucumber & lime

2390 Huf

Chana Chat

főtt csicseriborsó hagymával, paradicsommal, uborkával és lime-val

Aloo Papdi Chaat

potato and crispy flour crackers mix with mouth watering tamarind and sweet yoghurt

2390 Huf



Ropogós Burgonyás Chaat

ropogós burgonya chaat salátával, tamarinddal és édes joghurttal

Chicken Pakora (6 pcs)

fried chicken in a mildly spiced gram flour batter

3290 Huf

Csirke Pakora (6 db)

csicseriborsólisztes fűszerbundában sült csirkemell

Prawn Koliwada (6 pcs)

fried prawn in a mildly spiced gram flour batter

3990 Huf

Garnéla Koliwada (6 db)

csicseriborsólisztes fűszerbundában sült garnéla



9 OUR SPECIAL DISHES SPECIALÍTÁSOK

Tandoori Subzi

marinated vegetables and paneer roasted in clay oven

Tandoori Zöldségek

marinált zöldségek és házi sajt kemencében grillezve

4290 Huf

Indigo's Special Paneer

traditional homemade Indian cheese cooked with onions, tomato & peppers

Házi Sajt Indigo módra

házi készítésű sajtunk hagymával, paradicsommal és paprikával főzve

4290 Huf



Mango Chicken

Chicken cooked with mango, coconut milk and spices

Mangó Csirke

krémés, mangós és kókusztejes szószban főtt omlós csirkemell

4990 Huf



Malai Kabab

clay oven roasted chicken breast in a cashew and cheese marinated

Enyhén Fűszerezett Csirke Kabab

kesudiós fűszeres szószban pácolt grillezett csirkemell

4990 Huf

Saagwalla Gosht

lamb cubes cooked in a spinach sauce with freshly ground spices

Spenótos Báránycombok

fűszeres spenótmártásban elkészített báránycomb

6290 Huf

Rogan Josh

lamb cubes cooked in a rich onion and tomato sauce

Rogan Josh

báránycomb falatkák gazdag hagymás-paradicsomos szószban főzve

6290 Huf

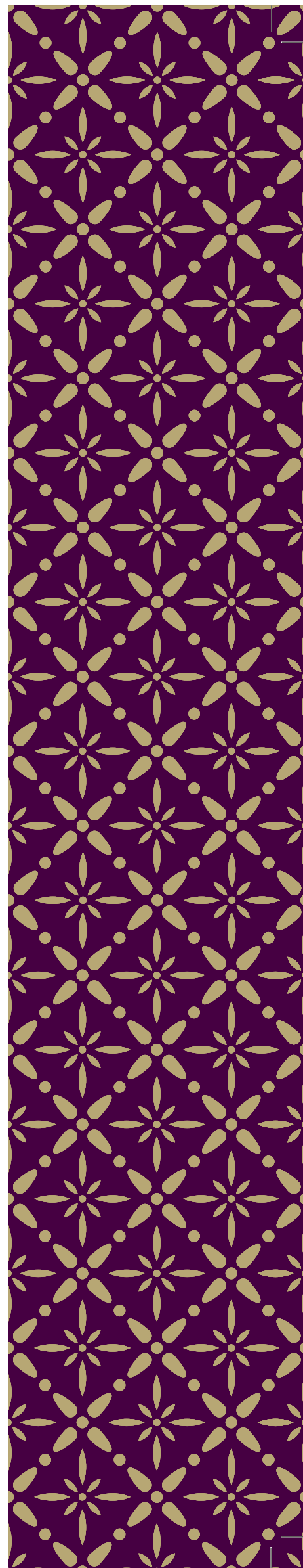
Lamb Do Pyaza

traditional Indian classic dish from Moghul times, with two kinds of onions

Hagymás Báránycombok

hagyományos indiai étel, még a Mogul időkből, két fajta hagyma felhasználásával

6290 Huf





Indigo's Special Paneer
Házi Sajt Indigo Módra



Malai Kabab
Enyhén Fűszerezett Csirke Kabab



Rogan Josh
Rogan Josh



Lamb Do Pyaza
Hagymás Báránycombok



Malai Broccoli
Krémsajtos Brokkoli



Paneer Tikka
Sajtnyárs



Indigo Tricolour Platter
Indigo Tri kolor Tál



Gilafi (Seekh Kabab)
Darált Bányá Kabab



DISHES FROM TANDOOR ÉTELEK A KEMENCÉBŐL

Malai Broccoli

creamy cheese marinated broccoli cooked in the tandoor

Krémsajtos Brokkoli

tandorban süttött krémes, sajtos brokkoli

3690 Huf



Paneer Tikka

cheese marinated with chilli yoghurt masala

Sajtnyárs

tikka szószban pácolt házi készítésű indiai sajtfalatok

4290 Huf



Tandoori Chicken

clay oven roasted chicken seasoned with aromatic spices and roasted in the tandoor

Tandoori Csirke

grillezett, fűszerekben pácolt csirke tandoorban sütve

4990 Huf



Chicken Tikka

clay oven roasted chicken breast marinated with our special masalas

Csirke Tikka

grillezett csirkemell falatok különleges fűszereinkben marinálva, tandoorban sütve

4590 Huf



Indigo Tricolour Platter

selection of three clay oven roasted chicken breast (malai, tikka, haryali)

Indigo Tri kolor Tál

három különböző ízesítésű csirkemell tandoorban sütve (malai, tikka, haryali)

5990 Huf



Prawn Tikka (8 pcs)

prawn's marinated with our special masalas & roasted in clay oven

Garnéla Tikka (8 db)

tandoori kemencében sült garnéla, különleges fűszereinkben marinálva

5990 Huf



Gilafi (Seekh Kabab)

seasoned minced lamb grilled on skewers

Darált Bárány Kabab

fűszeres, darált báránycomb nyárson grillezve

6290 Huf



9 VEGETARIAN MAINS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Jeera Aloo

potato cubes tempered with cumin, and coriander

Köményes Burgonya

köményes burgonya friss korianderrel

Aloo Gobi

potatoes cooked with cauliflower in a mix of spices

Karfiolos Burgonya

fűszeres karfiol-és burgonya-kombináció

Tadkewalli Daal

yellow lentils cooked with onion & garlic

Sárga Lencse

hagyományos házi recept szerint készült sárga lencse

Punjabi Chole

chick peas cooked in an onion & tomato gravy

Pandzsábi Csicseriborsó

csicseriborsó hagymás-paradicsomos mártásban elkészítve

Achhari Baingan

aubergine cooked with onions and special masalas

Padlizsán Masala

serpenyőben pirított padlizsán speciális indiai fűszerekkel

Mix Veg

assorted vegetables and cheese in a mix of spices

Zöldség Curry

sajtos vegyes zöldségek serpenyőben fűszerekkel

Daal Maharani

the queen of daals, black lentils and kidney beans
cooked slowly, seasoned with spices

Fekete Lencse

az indiai lencsék királynője: fekete lencse és fejtett
bab, lassú tűzön főzve és fűszerekkel ízesítve

2990 Huf



2990 Huf

3290 Huf



3290 Huf



3490 Huf

3490 Huf



3690 Huf





Jeera Aloo
Köményes Burgonya



Achari Baingan
Padlizsán Masala



Mix Veg
Zöldség Curry



Punjabi Chole
Pandzsábi Csicszeriborsó



Paneer Tikka Masala
Sajt Tikka Masala



Kadhai Paneer
Házi Sajt Kadhaiban



Paneer Makhnwala
Vajas-Paradicsomos Sajt



Madras Paneer Curry
Madras Sajt Curry



VEGETARIAN MAINS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Creamy Paneer

Indian cheese cooked in an enticing creamy cashewnut sauce with coconut milk

4290 Huf



Krémés Sajt

indiai, házi készítésű sajt tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

Paneer Tikka Masala

grilled Indian cheese cooked in a spicy tomato gravy

4290 Huf



Sajt Tikka Masala

nyáron sült indiai, házi készítésű sajt fűszeres paradicsommártással

Kadhai Paneer

Indian cheese tossed with diced onions, peppers and spices

4290 Huf



Házi Sajt Kadhaiban

indiai, házi készítésű sajt hagymában és fűszerekben

Paneer Makhanwalla

Indian cheese cooked in a buttery tomato gravy

4290 Huf



Vajas-Paradicsomos Sajt

indiai, házi készítésű sajt vajas paradicsommártásban párolva

Palak Paneer

Indian cheese cooked in spinach with spices

4290 Huf



Spenótos Sajt

spenótos, indiai, házi készítésű sajt őrölt fűszerkeverékkel ízesítve

Madras Paneer Curry

paneer cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

4290 Huf



Madras Sajt Curry

enyhén csípős, fűszeres házi készítésű sajtból készült kókuszos curry Dél-Indiából

9 CURRY DISHES (CHICKEN) **CURRY ÉTELEK (CSIRKE)**

Creamy Chicken

chicken cooked in an enticing creamy cashewnut sauce with coconut milk

Krémcs Csirke

csirkemell tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

4990 Huf



Murg Makhanwalla

roasted chicken, cooked in a rich buttery tomato sauce

Vajas-Paradicsomos Csirke

csirkemell roston sítve, majd gazdag vajas-paradicsomos mártásban főzve

4990 Huf



Chicken Tikka Masala

roasted chicken cooked in a spicy tomato-based sauce with peppers

Csirke Tikka Masala

tandoori kemencében sült csirkemellfilé csípős, hagymás-paradicsomos mártásban főzve

4990 Huf



Kadhai Chicken

chicken cooked in kadhai with fresh herbs and flavourings

Kadhai Csirke

csirkemell falatok friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadhaiban főzve

4990 Huf



Saagwalla Murg

chicken cooked in a spinach sauce with freshly ground spices

Spenótos Csirke

frissen őrölt fűszerekben, gazdag spenótszószban főzött csirkemell

4990 Huf



Madras Curry Chicken

chicken cooked in the classic South Indian coconut Madras curry

Curry-s Csirke Madras módra

a klasszikus dél-indiai, kókuszos Madras curry-szószban főtt csirkemell

4990 Huf



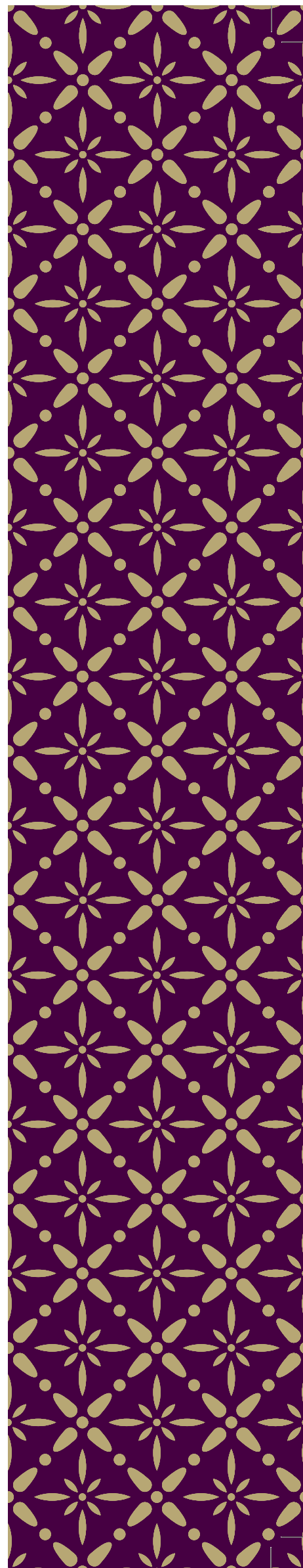
Chicken Curry

chicken cooked with onions, tomato & homemade gravy

Curry-s Csirke

kockázott csirkemell hagymával, paradicsommal, házi szószban főzve

4990 Huf



CURRY DISHES (LAMB) CURRY ÉTELEK (BÁRÁNY)

Creamy Lamb

lamb cooked in an enticing creamy cashewnut sauce

Krémés Bárány

báránycomb tejszínes kesudió szószban főzve, kókusztejjel

6290 Huf



Lamb Vindaloo

goan delicacy, lamb cooked in a tomato tangy spice sauce

Bárány Vindaloo

goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött báránnyal

6290 Huf



Kadhai Lamb

lamb cubes tossed with fresh herbs and flavourings, cooked in a kadhai

Kadhai Báránycombok

báránycomb falatkák friss fűszernövényekben és fűszerekben megforgatva, kadhaiban főzve

6290 Huf



Madras Lamb Curry

lamb cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

Madras Bárány Curry

enyhén csípős, fűszeres báránycombból készült kókuszos curry Dél-Indiából

6290 Huf



CURRY DISHES (SEAFOOD) CURRY ÉTELEK (TENGER GYÜMÖLCSED)

Prawn Curry

prawn cooked with onions, tomato & homemade gravy

Curry-s Garnéla

garnéla hagymával, paradicsommal házi szószban főzve

5990 Huf



Prawn Vindaloo

Goan delicacy, prawn cooked in a tomato tangy spice sauce

Garnéla Vindaloo

goai ételkülönlegesség, csípős-savanyú szószban főzött garnélával

5990 Huf



Madras Prawn Curry

prawn in the coconut Madras curry sauce from South-India

Madras Garnéla Curry

garnéla kókuszos Madras curry-szószban Dél-Indiából

5990 Huf



TOFU DISHES TOFU ÉTELEK

Palak Tofu

tofu cooked in spinach with spices

Spenótos Tofu

spenótos, tofu őrölt fűszerkeverékkel ízesítve

Madras Tofu

tofu cubes cooked in a rich coconut gravy in madras style

Madras Tofu

enyhén csípős, fűszeres tofuból készült kókuszos curry
Dél-Indiából

Tomato Tofu Masala

tofu in spicy tomato sauce

Paradicsomos Tofu Masala

tofu fűszeres paradicsom mártásban

BIRYANI FÜSZERES INDIAI RIZSES ÉTELEK

Veg Biryani

a popular Indian rice dish cooked with vegetables

Zöldséges Biryani

népszerű indiai rizsétel zöldségekkel

Chicken Biryani

a popular Indian rice dish with chicken

Csirke Biryani

népszerű indiai rizsétel csirkemell falatokkal

Prawn Biryani

a popular Indian rice dish with prawn

Garnéla Biryani

népszerű indiai rizsétel garnélával

Lamb Biryani

a popular Indian rice dish cooked with lamb

Bárány Biryani

népszerű indiai rizsétel bárány falatokkal

4290 Huf



4290 Huf



4290 Huf



3990 Huf



5290 Huf



5990 Huf



6290 Huf





Madras Tofu
Madras Tofu



Tomato masala Tofu
Paradicsomos Tofu



Chicken Biryani
Csirke Biryani



Prawn Biryani
Rák Biryani



Plain Roti
Tradicionális Roti



Aloo Paratha
Burgonyás Paratha



Laccha Paratha
Leveles Paratha



Butter Naan
Vajas lepénykenyér



SIDE DISHES KÖRETEK

ROTI

Plain

an unleavened whole wheat bread
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér

1150 Huf



Butter

an unleavened whole wheat bread with butter
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér vajjal

1190 Huf



Garlic

an unleavened whole wheat bread with garlic
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér fokhagymával

1250 Huf



Chili-Garlic

an unleavened whole wheat bread with chili and garlic
kovásztalan, teljes kiőrlésű búzakenyér chilivel
és fokhagymával

1250 Huf



PARATHA

Laccha Paratha

layered flat bread

Leveles Paratha

lepény leveles tésztából

1190 Huf



Aloo Paratha

layered flat bread stuffed with flavoured potato

Burgonyás Paratha

lepény leveles tésztából, fűszeres burgonyával

1290 Huf



NAAN

Plain Traditional Naan

Indian flat bread baked in the tandoor

Tradicionalis Naan

tandoorban sült indiai lepénykenyér

1150 Huf



Butter Naan

buttered flat bread baked in the tandoor

Vajas Naan

vajjal gazdagon átgyúrt lepénykenyér

1190 Huf



SIDE DISHES KÖRETEK

Chili Garlic Naan

flat bread topped with flavoured garlic and chili

Chilis-Fokhagymás Naan

chilis-fokhagymás vajos lepénykenyér

1290 Huf



Garlic Naan

flat bread topped with flavoured garlic

Fokhagymás Naan

fokhagymás vajos lepénykenyér

1290 Huf



Kashmiri Naan

special flat bread with nuts, raisins, cheese and cherry

Kasmiri Naan

naan specialitás kesudióval, mazsolával, sajttal és cseresznyével

1790 Huf



Paneer Kulcha

soft bread stuffed with seasoned homemade cheese

Sajtos Kulcha

fűszeres, házi készítésű kenyér, indiai házi sajttal töltve

1790 Huf



RICE SIDEDISHES RIZSKÖRETEK

Basmati Rice

naturally aromatic basmati rice

Basmati Rizs

természetes aromájú, párolt basmati rizs

1690 Huf

Haldi Jeera Rice

steamed rice tossed with cumin and flavoured with turmeric

Kurkumás, Köményes Rizs

párolt rizs köményben megforgatva, kurkumával ízesítve

1790 Huf

Pulao Vegetables

a popular rice dish with vegetables

Pulao Zöldséggel

hagyományos indiai rizsétel

1990 Huf



SALAD SALÁTÁK

Yoghurt

plain yoghurt

Joghurt

natúr joghurt

990 Huf



Sliced Onion

sliced onion with green chili and lime

Szeletelt Hagyma

szeletelt friss lilahagyma, zöld chilivel és lime-mal

1090 Huf

Kachumber

Classic Indian salad made with freshly cucumber, onion, tomato, coriander

Kachumber (friss indiai saláta)

Klaszikus, friss indiai saláta uborkával, paradicsommal, hagymával és korianderrel

1590 Huf

Cucumber Raita

cucumber in flavoured yoghurt

Uborkás Raita

uborka fűszeres joghurttal

1590 Huf



Mix Raita

mixed vegetables in a mildly creamy yoghurt

Zöldséges Raita

zöldségek krémes joghurttal

1690 Huf



Mixed-Vegetable Salad

selected, sliced vegetables with green chili and lime

Vegyes Saláta

friss, vegyes zöldségek zöld chilivel és lime-mal tálalva

1690 Huf

Extras

Green chili

Zöld chili

Papad

Csicseri ropogós

Mango Chutney

Mangó lekvár

Pickle

Savanyúság

490 Huf

DESSERTS DESSZERTEK

Pista Kulfi

homemade indian ice-cream made from milk,
flavoured with pistachio

Pisztácia Kulfi

indiai házi készítésű fagylalt pisztáciával

Mangó Kulfi

homemade indian ice-cream made from milk,
flavoured with mango

Mangó Kulfi

indiai házi készítésű fagylalt mangóval

Chocolate Dream

tricolour chocolate mousse

Csokoládé Álom

csokoládé mousse háromféle csokoládéból

Gulab Jamun

deep fried milk dough balls, served hot, with a
sweet syrup

Gulab Jamun

sült tejpgolyók forró, édes szirupban

2190 Huf



2190 Huf



2190 Huf



2190 Huf



VEGAN GLUTEN-FREE DESSERT VEGÁN GLUTÉNMENTES DESSZERT

Coconut Lassi

coconut milk with mango pulp

Kókusz Lassi

kókusztejes mangó lassi

Mangó-Coconut Harmony

mango and coconut dessert

Mangó-Kókusz Harmónia

mangós kókuszos desszert

1690 Huf

2190 Huf





Gulab Jamun
Sült Tejgolyó



Pista Kulfi
Pisztácia Kulfi



Chocolate Dream
Csokoládé Álom



Mangó Kulfi
Mangó Kulfi

INFORMATIONS INFORMÁCIÓK

We draw your attention to the fact that paying individually is not possible over 10 people.

We welcome our guests with pets on our summer terrace.

We kindly draw our guests attention due to food safety reasons it is not permitted to consume food and drink wich was not prepared in our restaurant.

Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance.

The total bill includes the 5% or 27% VAT. A 12% service charge will be added to your bill. The prices are in HUF.

In case of takeway we will charge 75Huf/ box.



Felhívjuk vendégeink figyelmét, hogy 10 fő felett az időkorlátra való tekintettel külön fizetésre nincs lehetőség.

Kisállattal érkező vendégeinket kizárólag a nyári teraszunkon fogadjuk.

Felhívjuk vendégeink figyelmét, hogy külső helyszínen elkészített ételek vagy kívülről behozott italok fogyasztása élelmiszerbiztonsági okokból éttermünkben és a nyári teraszunkon nem megengedett.

Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van valamelyik étellel, itallal szemben, azt kérjük, előre jelezze!

A számla végösszege tartalmazza a jogszabályokban előírt 5%, illetve 27% ÁFA-t. A számla végösszege 12% szervízdíjat tartalmaz. Az árak forintban értendők.

Elvitel esetén dobozonként 75 ft extra költséget számolunk fel.



sesame-szezám-mag



milk-tej



gluten-glutén



egg-tojás



celery-zeller



nuts-diófélék



chili-csili paprika



extra chili-extra csili paprika



prawn-garnéla



mustard-mustár



1066 BUDAPEST,
JÓKAI UTCA 13. **INDIGO
PEST**

(+36-1) 428-2187 || +36 20 527 77 25
INFO@INDIGO-RESTAURANT.HU

1024 BUDAPEST,
FÉNY UTCA 16. **INDIGO
BUDA**

(+36-1) 397-7077 || +3620 527 77 28
BUDA@INDIGO-RESTAURANT.HU

WWW.INDIGO-RESTAURANT.HU



