

Aastha

Parkau 35, 10367 berlin
+49 30 85735738

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Daal Soup	5,10 €
rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	
Sabzi Soup	5,10 €
gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt	
Tomatensuppe	5,30 €
Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne	
Mulligatawney-Suppe	5,60 €
typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch	
Garam Shorba	5,70 €
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch	
Champignon-Crèmesuppe	5,10 €
eine leckere Suppe aus frischen Champignons, mit Sahne und indischen Kräutern, garniert mit Mandeln	
Mangosuppe	5,50 €
vegetarische Mangosuppe mit gehacktem Gemüse und exotischen Gewürzen	
Scampi Coco Soup	7,20 €
Kokoscremesuppe mit gehackten Garnelen und Gewürzen	
Garlic-Ginger Soup	5,90 €
würzige Suppe mit Knoblauch & Ingwer	

| SALATE & RAITA

Mix Salat gemischter Salat mit Hausdressing	5,10 €
Punjabi Raita Joghurt mit gekochten Kartoffeln und speziellen indischen Gewürzen	4,10 €
Raita würziger Joghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	4,10 €
Jinga Salat Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen	9,80 €
Chicken Salat Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerfleisch	8,60 €
Salat Aastha Würziger gemischter Salat mit exotischen Früchten, Obst & hausgemachtem indischen Rahmkäse	9,20 €

| PAKORAS - VORSPEISEN

Samosas zwei gefüllte Teigtaschen aus Weizenmehl mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln	5,90 €
Gobhi Pakora - Blumenkohl	5,10 €
Onion Bhaji - Zwiebelstreifen	5,10 €
Baingan Pakora - Auberginen	5,10 €
Khumbi Pakora - Champignons	5,10 €
Chicken Pakora - paniertes Hühnerfilet	6,30 €
Scampi Pakora gewürzte Großgarnelen	9,90 €
Paneer Pakora hausgemachter frischer Rahmkäse	6,30 €
Gemischte Vorspeisenplatte eine Zusammenstellung der oben genannten vegetarischen Pakoras - Vorspeisen	13,50 €
Chicken & Chips mariniertes Hühnerfleisch mit Pommes, dazu Dip	8,30 €

| BROT & BEILAGEN

Bhatura frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	2,80 €
Naan Fladenbrot aus Weizenmehl im Ofen gebacken	3,50 €
Cheese-Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frischem geriebenem Rahmkäse, im Ofen gebacken	3,80 €
Knoblauch-Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste im Ofen gebacken	3,80 €
Butter Naan Brot aus Weizenmehl mit Butter im Ofen gebacken	3,70 €
Basmati Reis indischer Spezialreis	3,50 €
Mix Pickles eingelegtes scharfes indisches Gemüse	2,50 €
Mango Chutney eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	2,40 €
Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit Kreuzkümmel	1,00 €
Roti indisches Vollkornbrot	3,80 €
Aloo Porantha Vollkornmehlbrot, gefüllt mit würzigen geriebenen Kartoffeln, dazu würzige Joghurtsauce	6,90 €
Cheese Kulcha Naan Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem geriebenen Rahmkäse und Gewürzen, im Ofen gebacken	6,50 €
Gebratene Kartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
versch. Saucen Tamarinden, Minze, scharf	0,90 €
Sesam Naan Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesamkernen im Ofen gebacken	3,70 €

| VEGAN

Daal Tarhka	10,90 €
Gelbe und rote Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch in Ghee gebraten	
Sabzi	11,80 €
verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce	
Aloo Gobhi	11,90 €
frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet	
Palak Aloo	11,40 €
Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln nach einer speziellen nordindischen Art gebraten	
Chana Masala	11,30 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten in speziellen Gewürzen	
Chana Saag	11,30 €
Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch in würzigem Spinat gebraten	
Alloo Matter	11,70 €
Grüne Erbsen und Kartoffeln mit versch. Kräutern in milder Currysauce	
Tofu Masala	12,50 €
Gebratene Tofustücke mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in würziger Currysauce	
Punjabi Bengan	11,40 €
Aubergine mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und frischem Knoblauch in Currysauce	
Chilli Kofta	12,50 €
Gemüsebällchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Soja-Chillisaucce	
Chilli Tofu	12,90 €
gebratene Tofustückchen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Soja-Chillisaucce	

| VEGETARISCH

Dal Makhni verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer & Tomaten	11,90 €
Sabzi Korma frisches Gemüse mit Rahmkäse, gehackten Cashew-Nüssen und Rosinen in Käse-Sahnesauce	12,50 €
Palak Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	11,90 €
Matter Paneer hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	12,40 €
Khumbi Paneer frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce	12,90 €
Shahi Paneer hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Curry-Tomaten-Sahne-Sauce	12,90 €
Malai Kofta Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce	12,80 €
Paneer Jhalfrezi hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch u. fr. Tomaten	12,90 €
Shahi Baingan Gefüllte Aubergine mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Cashew in spezieller Tomaten-Sahnesauce	13,90 €
Shahi Mirch Paprika gefüllt mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Cashewnüssen in Curry-Sahnesauce	13,90 €
Paneer Broccoli Broccoli mit Mandeln, ind. Rahmkäse in würziger Knoblauch-Joghurtsauce	13,50 €
Cheese Potato Indischer Rahmkäsestücke und Kartoffeln mit Zwiebeln und exotischen Gewürzen in Tomaten-Currysauce	12,40 €

| ~ KARAHI PANEER ~

Karahi Paneer für 1 Person gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken	20,50 €
--	----------------

| BIRYANIS

Sofiani Biryani **13,20 €**
gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Rahmkäse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen

Chicken Biryani **14,10 €**
zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln

Mutton Biryani **14,50 €**
zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, garniert mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

Aastha Biryani **15,80 €**
zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln

Scampi Biryani **17,40 €**
gebratene Garnelen gedünstet mit Basmatireis und orientalischen Gewürzen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln

| HÄHNCHENGERICHTE

Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	11,90 €
Chicken Sabzi Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	12,40 €
Chicken Dahiwala Hühnerfilet mit Mandeln in Joghurt-Knoblauchsauce mit indischen Gewürzen	13,50 €
Chicken »Aastha« Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	13,10 €
Butter Chicken saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce	13,40 €
Chicken "Saagwala" Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	12,40 €
Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen	13,50 €
Chicken Banglari Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	12,90 €
Chicken Madras Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	12,90 €
Chicken Vindaloo Hühnerfilet mit Kartoffeln und Ingwer, nach einer speziellen südindischen Art	12,90 €
Chicken Jhalfrezi Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Blumenkohl	12,90 €
Chicken Mango Hühnerfiletstücke mit Mandeln in einer milden Mango-Sahnesauce	12,80 €
Chicken Khumb Wala zartes Hähnchenbrustfilet mit fr. Champignons, Knoblauch, Ingwer und Mandeln in Sahnesauce	12,90 €
Chicken Spezial zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen, Käse, Gemüse und Cashew in Curry-Sahnesauce	13,90 €
Chicken Nilgiri zartes Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch	13,50 €

Chicken Broccoli**13,50 €**

zartes Hähnchenbrustfilet, mit Broccoli, Mandeln, in würziger Knoblauch-Joghurtsauce

| ~ KARAHI CHICKEN ~**Karahi Chicken für 1 Person****21,50 €**

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken

Karahi Chicken für 2 Personen**40,90 €**

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken

LAMMGERICHTE

Lamm Curry Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	12,90 €
Lamm Sabzi zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse, indischen Gewürzen in Spezialsauce	13,40 €
Lamm Jakhni zarte Lammfleischstücke zubereitet in einer Knoblauch-Joghurtsauce mit Mandeln und Gewürzen	13,90 €
Mutton Josh Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	13,90 €
Lamm "Saagwala" Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch gebraten	13,40 €
Lamm Korma zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Cashew-Nüssen & Rosinen	14,50 €
Sukha Banglor Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen	13,90 €
Lamm Madras Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	14,30 €
Lamm Vindaloo Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art	14,50 €
Lamm Spezial Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen, Käse, Gemüse und Cashewnüsse in Curry-Sahnesauce	14,50 €
Lamm Punjabi Lammfleisch mit Ingwer, Chili, Zwiebeln und Knoblauch in gewürzter Currysauce nach Punjabi-Art	14,40 €
Lamm Mango Lammfleisch mit Mandeln in feinwürziger Mango-Sahnesauce	13,90 €
Lamm Nilgiri Lammfleisch mit Koriander, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch	15,10 €
Lamm Chilli Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in Soja-Chilli Spezialsauce	15,20 €

| ~ KARAHI MEAT ~

Karahi Meat für 1 Person 22,90 €

Gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken

Karahi Meat für 2 Personen 43,50 €

Gegrilltes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamom und Nelken

| TANDOORI / GRILLSPEZIALITÄTEN

Paneer Pudina Tikka 15,50 €

Hausgemachter Rahmkäse mit frischer Pfefferminze in Joghurt-Knoblauchpaste, zart gegrillt

Vegetable Masala Sizzler 13,90 €

Versch. Gemüse leicht gegrillt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika in Mix Pickles Gewürzmischung

Tandoori Chicken 14,20 €

Hähnchenkeulen, 24 Std. in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken

Chicken Tikka 15,80 €

gegrillte Hühnerfiletstücke in einer speziellen Joghurt-Masala-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Tomaten gebraten

Mutton Tikka 16,90 €

zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung

Paneer Tikka Masala 15,20 €

hausgemachter frischer gegrillter Rahmkäse mariniert in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer

Ente Tikka 16,90 €

Gegrilltes Entenfleischstücken Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung

Fisch Tikka 15,90 €

Rotbarschfiletstücke eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und fr. Tomaten gebraten

Scampi Tikka 18,50 €

gegrillte Großgarnelen mariniert in spezieller Joghurt-Masala-Sauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer

Aastha Grillplatte 19,60 €

Zusammenstellung von versch. Grillspezialitäten aus Hähnchen, Lamm und Paneer Tikka mit Gewürzen gebraten

Chicken Pudina Tikka 16,30 €

Hühnerbrustfilet, mariniert in einer schmackhaften Pfefferminz-Joghurtsauce, zart gegrillt

Grill-Mix 20,60 €

Zusammenstellung von Chicken Tikka, Scampi Tikka und Ente Tikka

| KINDERGERICHTE

Kinderteller	6,50 €
leicht gewürztes Gemüse in milder Rahmsauce mit Pommes oder Reis nach Ihrer Wahl	
Chicken Malai	7,50 €
leicht gewürztes Hähnchenfleisch in milder Rahmsauce mit Pommes oder Reis nach Ihrer Wahl	
Mango Panir	7,30 €
indischer Rahmkäse in Mangosauce mit Reis oder Pommes	
Kinder Tikka	7,50 €
gebratene Hähnchenstücke mit Reis oder Pommes, dazu Ketchup	

| ENTEN-SPEZIALITÄTEN

Ente Mumbai	15,50 €
zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce	
Ente Spezial	16,20 €
zartes Entenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen, hausgemachtem indischen Rahmkäse, Gemüse und Cashewnüsse in Rahmsauce	
Ente Khumb Wala	16,20 €
zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce	
Ente Mango	15,90 €
zartes Entenbrustfilet mit Mandeln, in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce	
Ente Jalfrezi	15,80 €
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce	
Ente Vindaloo	15,50 €
zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art	
Ente Nilgiri	15,90 €
zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnußmilch	
Ente Madras	15,50 €
zartes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	

| ~ KARAHİ ENTE ~

Karahi Ente für 1 Person

23,50 €

gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Nelken, Kardamom

Karahi Ente für 2 Personen

44,90 €

gegrilltes Entenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Nelken, Kardamom

| THALIS (FÜR 1 PERSON)

Punjabi Thali

17,90 €

eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten (Sabji Korma, Chicken Madras und Lamm Curry)

»Aastha« Thali

16,20 €

eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten (Palak Aloo, Dal Makhni und Malai Kofta)

| MASCHLI - FISCH

Fisch Curry

13,50 €

Rotbarschfiletstücke in einer würzigen Currysauce nach köstlicher nordindischer Art

Fisch Madras

13,90 €

Rotbarschfiletstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Fisch Punjabi

14,10 €

Rotbarschfiletstücke gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebel und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet

Fisch Khumb Wala

14,90 €

Rotbarschfiletstücke mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Sahne-Sauce

Fisch Mango

13,70 €

Rotbarschfiletstücke mit Mandeln, in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce

Fisch Vindaloo

14,90 €

Rotbarschfiletstücke mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art

Fisch Mumbai

14,90 €

Rotbarschfiletstücke mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in milder Currysauce

| GARNELEN

Scampi Masala	16,80 €
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten	
Scampi Dahiwala	16,90 €
Garnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce	
Scampi Madras	16,50 €
Garnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
Scampi Curry	15,20 €
Garnelen in pikanter indischer Currysauce	
Scampi Jhalfrezi	16,50 €
Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in gewürzter Currysauce	
Scampi Vindaloo	16,90 €
Garnelen mit Kartoffeln, nach spezieller südindischer Art	
Scampi Mango	16,80 €
Garnelen mit Mandeln in feinwürziger Mango-Sahne-Sauce	

| PLATTEN

»Aastha« Platte für 2 Personen

41,20 €

Suppe, 3 Hauptgerichte (Dal Makhni, Shahi Paneer, Palak Paneer), Basmatireis, Brot, Salat, Mango Chutney, Mix Pickles, Saucen, Dessert

»Aastha« Platte für 3 Personen

57,90 €

Suppe, 3 Hauptgerichte (Dal Makhni, Shahi Paneer, Palak Paneer), Basmatireis, Brot, Salat, Mango Chutney, Mix Pickles, Saucen, Dessert

»Aastha« Platte für 4 Personen

76,90 €

Suppe, 3 Hauptgerichte (Dal Makhni, Shahi Paneer, Palak Paneer), Basmatireis, Brot, Salat, Mango Chutney, Mix Pickles, Saucen, Dessert

»Shahi« Platte für 2 Personen

42,90 €

Aperitif, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Lamm Korma, Butter Chicken, Sabji Korma), Basmatireis, Brot, Salat, Mix Pickles, Mango Chutney, Saucen, Dessert

»Shahi« Platte für 3 Personen

60,50 €

Aperitif, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Lamm Korma, Butter Chicken, Sabji Korma), Basmatireis, Brot, Salat, Mix Pickles, Mango Chutney, Saucen, Dessert

»Shahi« Platte für 4 Personen

78,90 €

Aperitif, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Lamm Korma, Butter Chicken, Sabji Korma), Basmatireis, Brot, Salat, Mix Pickles, Mango Chutney, Saucen, Dessert

| DESI PLATTE (VEGETARISCH)

Desi Platte für Zwei Personen

40,90 €

Papadam, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Dal Tarka, Punjabi Bengan, Khumbi Paneer), Beilagen, Nachspeise

Desi Platte für Drei Personen

56,90 €

Papadam, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Dal Tarka, Punjabi Bengan, Khumbi Paneer), Beilagen, Nachspeise

Desi Platte für Vier Personen

75,90 €

Papadam, Onion Bhaji, 3 Hauptgerichte (Dal Tarka, Punjabi Bengan, Khumbi Paneer), Beilagen, Nachspeise

| PUNJABI PLATTE

Punjabi Platte für Zwei Personen 46,50 €

Papadam, Aperitif, Sabzi soup, 3 Hauptgerichte (Chicken Tandoori, Palak Paneer, Lamm Punjabi), Beilagen, Nachspeise

Punjabi Platte für Drei Personen 67,90 €

Papadam, Aperitif, Sabzi soup, 3 Hauptgerichte (Chicken Tandoori, Palak Paneer, Lamm Punjabi), Beilagen, Nachspeise

Punjabi Platte für Vier Personen 86,90 €

Papadam, Aperitif, Sabzi soup, 3 Hauptgerichte (Chicken Tandoori, Palak Paneer, Lamm Punjabi), Beilagen, Nachspeise

| BOLLYWOOD PLATTE

Bollywood Platte für Zwei Personen 48,90 €

Papadam, Aperitif, Daal soup, 3 Hauptgerichte (Chana Masala, Mumbai Ente, Lamm Achari), Beilagen, Nachspeise

Bollywood Platte für Drei Personen 69,90 €

Papadam, Aperitif, Daal soup, 3 Hauptgerichte (Chana Masala, Mumbai Ente, Lamm Achari), Beilagen, Nachspeise

Bollywood Platte für Vier Personen 89,90 €

Papadam, Aperitif, Daal soup, 3 Hauptgerichte (Chana Masala, Mumbai Ente, Lamm Achari), Beilagen, Nachspeise

| DESSERT

Exotischer Frucht-Cocktail 5,90 €

gemischte Früchte mit Sahne, Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in Mango-Joghurtcrème

Gulab Jamun 5,50 €

Griesbällchen mit Sahne, klassische indische Süßspeise, garniert mit Mangopürree und Mandelsplittern

Mango-Crème 5,50 €

hausgemachte Mango-Crème mit Vanille-Eiscreme und Cashewnüssen

3 Kugeln Vanilleeis 4,70 €

mit Sahne

Gebackene Banane 5,90 €

mit Vanille-Eis verfeinert mit Honig und Sahne, garniert mit Mandelsplittern

Gebackene Ananas 5,90 €

mit Vanille-Eis verfeinert mit Honig und Sahne, garniert mit Mandelsplittern

INDIAN STREET FOOD

Pani Puri	6,90 €
frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen, gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Zwiebeln und Kichererbsen, mit aromatisiertem Wasser	
Dahi Puri	6,90 €
frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen, gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Zwiebeln und Kichererbsen, mit Joghurt	
Aloo Chat	6,90 €
frittierte Kartoffeln mit rotem Chili, Chat Masala, Zwiebeln und Tomaten, dazu Saucen	
Bhel Puri	7,90 €
Puffreis mit gekochten Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen, mit versch. Saucen	
Papri Chat	7,90 €
knusprige flache Puris mit Tamarinden-Sauce, Joghurt, Zwiebeln und Tomaten	
Samosa Chat	7,90 €
1 gefüllte Teigtasche in Stücken, mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Pfefferminze, Koriander und Tamarinden Sauce	
Aloo Tikki	8,90 €
frittierte Kartoffelbouletten, mit Zwiebeln, versch. Saucen, garniert mit gemischten Gewürzen	
Samosa Cholle	7,90 €
eine gefüllte Teigtasche mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, mit geriebenen Gewürzen	
Cholle Bhatura	9,50 €
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Spezialgewürzen mit Bhatura-Brot, dazu frische Zwiebeln und Sauce	