

Athidhi

stuttgart

+49 711 85981561

KOMPLETTE SPEISEKARTE

AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN

Chicken Dum Biryani Hähnchenschenkel und Reis mit indischen Gewürzen. Nur Fr–So.	15,90 €
Punjabi Kukkad Masala Königliche Mughal-Küche mit Hähnchen.	16,90 €
Butter Chicken Hähnchen in Butter-Sahne-Sauce mit Tomaten und Cashews.	17,90 €
Vegetable Korma Gemüse in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew.	14,90 €
Kadai Paneer Hausgemachter Paneer mit Tomaten und Zwiebeln.	13,90 €
Dal Makhani Schwarze Urad-Linsen, langsam gegart mit Butter und Sahne.	13,90 €
Chicken Tikka Masala Gegrillte Hähnchenstücke in cremiger Tomaten-Masala-Sauce.	17,90 €
Tandoori Chicken Hähnchen am Knochen, mariniert in Joghurt und Gewürzen, im Tandoor gegrillt.	16,90 €
Kashmiri Rogan Josh Zartes Lamm, geschmort in aromatischer Kaschmir-Sauce mit Kardamom und Zimt.	18,90 €
Butter Paneer Hausgemachter Paneer in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce.	15,90 €
Palak Paneer Paneer in cremigem Spinat mit Gewürzen.	14,90 €
Veg Dum Biryani Basmatireis mit Gemüse und Gewürzen geschichtet. Nur Fr–So.	12,90 €

MITTAGSKARTE (DIENSTAG)

Rajma Masala	8,90 €
Rote Kidneybohnen, langsam gekocht in einer würzigen Soße aus Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.	
Dal Tadka	9,90 €
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch.	
Bhendi Masala	9,90 €
Zarte Okra Schoten, pikante Zwiebeln, saftige Tomaten und eine feine Mischung aus indischen Gewürzen auf nordindische Art zubereitet.	
Chicken Curry	9,90 €
Ein klassisches Gericht mit zarten Hähnchenstücken, zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen.	
Chicken Korma	9,90 €
Zartes Hühnerfleisch mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos.	
Chicken Jalfrezi	9,90 €
Zartes Hühnerfleisch in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln.	
Lamb Curry	11,50 €
Zarte Lammfleischstücke, gekocht in einer reichhaltigen und aromatischen Currysauce, verfeinert mit einer Mischung aus Gewürzen und Kräutern.	
Lamb Palak	11,50 €
Zartes Lammfleisch, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Spinatsauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.	
Chicken Tikka	11,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor Ofen gebacken.	

MITTAGSKARTE (MITTWOCH)

Channa Masala	8,90 €
Kichererbsencurry mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen.	
Paneer Tikka	10,90 €
In gewürztem Joghurt marinierte und gegrillte Paneerstücke.	
Paneer Jalfrezi	10,90 €
Hausgemachter indischer Käse in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln.	
Palak Chicken	10,90 €
Zarte Hähnchenstücke, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Sauce auf Spinatbasis, angereichert mit aromatischen Gewürzen.	
Chicken Kadai	9,90 €
Hühnerfleisch in einer scharfen Soße mit frisch gemahlenen Gewürzen (Sternanis, Kardamom, Pfeffer und Chili Flocken).	
Lamb Vindaloo	11,50 €
Zartes Lammfleisch in Vindaloo-Soße.	

MITTAGSKARTE (DONNERSTAG)

Vegetable Korma	9,90 €
Gemüsecurry mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos.	
Aloo Palak	9,90 €
Kartoffeln in cremigem Spinat mit Knoblauch, Ingwer und milden Gewürzen.	
Chicken Tikka Masala	10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor Ofen gebacken.	

MITTAGSKARTE (FREITAG)

Palak Paneer	9,90 €
Hausgemachter indischer Käse gekocht mit Spinat und Bockshornklee.	
Chilli Chicken	10,90 €
Hühnerfleisch, in Ei und Mehl gebacken, in einer Soße aus Soja-Soße, Zwiebeln, Paprika und scharfer Chilli-Soße.	
Butter Chicken	10,90 €
Hühnerbrust Stückchen aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer cremigen Soße aus Tomaten, Cashews und milden Gewürzen.	