

authentikka

Lilienstraße 5-9, 20095 hamburg
+49 40 524720890

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SMALL PLATES IDEAL ZUM TEILEN SHARING IS CARING

Cauliflower Popcorn

9,90 €

knuspriger Blumenkohl, Sesam, Sweet & Chili-Marinade

Mixed Vegetable Pakoras

10,50 €

Gemüse-Pakoras, Cole Slaw, Chutneys

Hara Bhara Kebab

9,50 €

greens come true: Bratlinge aus Spinat, Erbsen, Bockshornkleeblättern. Dazu Chutney

Mushroom pepper fry

13,20 €

Champignons, Curry Blätter, Schwarze Pfeffer

Rajasthani Mirchi Vada

12,50 €

stuffed chilli fritters from Jodphur: panierte grüne Chili mit Kartoffelfüllung, dazu Chutneys

Dahi Kebab

11,80 €

außen knusprig, innen soft: Kebab aus Joghurtmasse, verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer, Minze & Koriander. Dazu Tomaten-Jag-gery-Drizzle

Crispy Koliwada Shrimp

16,90 €

Spezialität aus Mumbai: würzige Shrimps mit Upma Crisp

| STREETFOOD SNACKS & BURGERS FROM THE STREETS OF INDIA

Keema Kulcha **16,90 €**
a meal from Amritsar: Fladenbrot, mit Lammhack gefüllt. Rich tomato-lamb-stock on the side

Pav Bhaji **13,20 €**
das Mittagessen Mumbais: Gemüsecurry, serviert mit weichen Brötchen, eingelegten rote Zwiebeln & Zitrone

Chicken 65 **16,20 €**
Chennai Classic: scharfes Chicken in würziger Panade

Masala Dosa **13,20 €**
bis 17 Uhr servieren wir südindischen Crêpe aus gemahlenem Reis & Linsen, gefüllt mit Kartoffel Masala. Dazu Sambar mit Linsen & Gemüse sowie köstliche Chutneys.

Paneer Dosa **14,50 €**
bis 17 Uhr servieren wir südindischen Crêpe aus gemahlenem Reis & Linsen gefüllt mit Paneer Masala. Dazu Sambar mit Linsen & Gemüse sowie köstliche Chutneys.

| CHAAT CORNER

Aloo Tikki Cloud Chaat **9,50 €**
hausgemachte Kartoffel-Patty, dazu fluffiger Joghurtschaum & Chutneys

Samosa Chaat **9,90 €**
Teigtaschen mit Kartoffel-Erbesen-Fu llung, Kichererbsen-Curry, Joghurt, Tamarinden- & Minz-Koriander-Chutney

Basket Chaat **13,50 €**
lovely Lucknow specialty: Rösti-Körbchen, gefüllt mit Süßkartoffel, Joghurt & Chutneys

Kala channa & bhalla chaat **9,80 €**
Schwarze Kichererbsen, Kartoffeln, Linsen-Bällchen, Joghurt, Chutneys

| GRILL & TANDOOR

Tandoori Chicken **19,80 €**
mariniertes halbes Hähnchen aus dem Tandoor on-the-bone, Mango-Cole Slaw, eingelegte rote Zwiebeln, Minz-Koriander-Chutney

Tandoori Veg Tikka **16,90 €**
Grillspieß mit Green Kebab aus Quinoa und root vegetables. Dazu Tandoori Gemüse, Salat sowie Minz-Koriander-Chutney

Lamb Seekh Kebab **19,20 €**
Lammhackspieß, weiße Bohnen-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Minz-Koriander-Chutney

Chicken Haryali **19,80 €**
zartes Huhn in Kräuter-Marinade im Tandoor gegart, mit fluffy egg foam on top. Dazu Cole Slaw, eingelegte rote Zwiebeln, Minz-Koriander-Chutney

Tandoori Octopus **19,80 €**
marinierter Tandoor-Oktopus, dazu Quinoasalat

Tandoori Fish **22,10 €**
marinierter Tandoor-Fisch, eingelegte rote Zwiebeln, Minz-Koriander-Chutney

| AUTHENTIKKA'S SIGNATURES

Chicken Tikka **19,20 €**

Prawn Tikka **22,70 €**

Fish Tikka **22,10 €**

Paneer Tikka **18,90 €**

BIO-Tofu Tikka **18,90 €**

Mushroom Tikka **18,50 €**

| CURRYS

Butter Chicken Tandoori Hähnchen, Tomaten, Butter, Bockshornklee, Muskatblüte	19,20 €
Chicken Korma Hähnchen, Cashew-Crème, Kardamom, schwarzer Pfeffer	20,80 €
Ghee Roast Chicken Highlight aus Karnataka: tiefrotes, in Ghee gebratenes Chicken. Try with Roomali Roti!	22,00 €
Saag Chicken Hähnchen in würziger Spinatsoße	19,50 €
Saag Lamb Shank Lammhaxe in würziger Spinatsauce	24,90 €
Lamb Rogan Josh im Gericht aus Kaschmir wird Lammfleisch im Gewürzsud gekocht, bis es fast auf der Zunge zerfällt	21,90 €
Nargisi Kofta der indische Ursprung von Scotch Eggs: mit Lammhack ummantelte Bio-Eier, soaked in aromatischer Lamm-Brühe	23,00 €
Prawn . Fish Molee leichtes, duftendes KOKOS-Curry aus Kerala mit Black Tiger Garnelen oder dem Fang des Tages. Try with Appam!	24,50 €
tawa fish Inspiriert vom Süden: Mariniertes Fisch vom Grill, serviert mit Zitronenreis und dem Curry des Küchenchefs	26,90 €

| VEGETARIAN & VEGAN

Dal Makhni slow cooked schwarze Linsen, Butter, Sahne	18,20 €
House Dal Dal des Tages	16,20 €
Paneer Pasanda Paneer filled with nuts, spices & fig chutney, serviert in samtigem Tomaten-Zwiebel-Curry	19,80 €
Malai Kofta Kartoffel-Paneer-Kloße, Cashew-Zwiebel-Crème, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Honig	18,20 €
Palak Paneer indischer Frischkäse an Spinat	17,20 €
Palak Tofu Bio-Tofu an Spinat	17,20 €
Kashmiri Dum Aloo gedämpfte Kartoffeln gefüllt mit Khoya, Paneer und Nüssen. Dazu cremiges Tomaten-Curry mit Sternanis-Note	18,50 €
Aloo Gobi Kartoffel, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Koriander	17,20 €
Navratan Korma buntes Gemüse, Cashew-Crème, Kokosmilch	17,80 €
Baby Baingan Masala zarte Auberginen, geschwenkt in spicy and chunky Masala gravy	17,90 €

| BIRYANI

Lamb Biryani	19,90 €
Chicken Biryani	18,90 €
Vegetable Biryani	17,20 €

| BREADS & DIPS

Plain Naan	3,30 €
Butter Naan	3,50 €
Garlic Naan	4,20 €
Garlic Chilli Naan	4,50 €
Aloo Naan	4,50 €
Paneer Naan	5,20 €
Chili Cheese Naan	5,20 €
Peshwari Naan sweet Naan: Zu scharfen Currys probieren!	5,20 €
Tandoori Roti Vollkorn Flatbread wholegrain flatbread	3,30 €
Missi Roti Vollkorn- & Kichererbsenmehl wholegrain & gram flour flatbread	3,80 €
Roomali Roti hauchdünnes Fladenbrot, gefaltet serviert	5,50 €
Lachha Paratha geschichtetes Flatbread layered flatbread, like a croissant	4,20 €
Appam Pancake aus fermentiertem Reis & Kokos pancake made from fermented rice and coconut	5,50 €
Pappadum	2,50 €
Raita with Boondi Joghurt, Gurke, frittierte Perlen aus Kichererbsenmehl yoghurt, cucumber, deep-fried pearls made from chickpea flour	4,20 €
Homemade Pickles fermentierte Gemüsevariationen fermented vegetable variations	3,00 €
Pickled Red Onions & Lemon eingelegte rote Zwiebeln & Zitronen Pickled red onions & lemons	3,00 €
Chutneys · single Mango · Minz-Koriander · Tamarinden mango · mint coriander · tamarind	2,90 €

Chutneys · Trio**5,50 €**

Mango · Minz-Koriander · Tamarinden Mango · Minz-Koriander · Tamarinden

| SIDES**Basmati Rice****3,20 €****Bombay Potatoes****5,50 €**

Baby Potatoes, scharfer Kräuter-Mix baby potatoes cooked with a fiery spice mix

Kachumbar Salad**4,50 €**

Tomaten, Gurken, Mungbohnen sprossen Tomato, Cucumber, Mung Bean Sprouts

Saag**6,50 €**

traditionelle Spinatbeilage traditional spinach side dish

Naan**2,50 €****| DESSERT DELIGHT****Taste of Mango****13,90 €**

ein Spiel mit den Texturen! Deconstructed Mango: frisch, getrocknet, als Ice Cream & Mascarpone-Schaum. Gekrönt von kleinen Würfeln Pistazienkuchen a play with textures: deconstructed mango: fresh, dried and as ice cream. Topped with tiny pieces of pistachio cake

Kheer**9,90 €**

Indischer Milchreis mit Kardamom verfeinert Indian rice pudding, flavored with cardamom

five pieces mithai plate**9,90 €**

Eine Auswahl unserer beliebtesten indischen Süßigkeiten aus unserer Authentikka-Pâtisserie A selection of our most popular Indian sweets from our Authentikka Pâtisserie

ghewar tart**9,90 €**

Ein köstliches Gericht aus Rajasthan mit einer einzigartigen Konsistenz, garniert mit Sahne A beautiful Rjasthani dish with a unique texture, topped with cream

Chai Crème Brûlée**10,50 €**

französischer Klassiker trifft indische Teekultur: Crème mit Gewürzen & Knuspernschicht French classic meets Indian tea culture: crème enriched with chai spices, topped with crispy caramelized sugar

Gulab Bombe**9,90 €**

traditionelles Dessert, das seit dem Mittelalter bekannt ist: frittierte Ballchen, in Sirup getaucht, dazu eine Kugel Eis popular from the Middle Ages – deep-fried dough balls, soaked in syrup, served with ice cream

Luicella's Ice Cream**2,80 €**

eine Auswahl der besten Eiscreme & Sorbets aus ganz Hamburg gibt's auch bei uns (je Kugel) our selection of ice creams and sorbets from one of the city's best-known icecream spots

| THALI

Non-Vegetarian Thali

14,90 €

Das köstliche Potpourri auf den typischen Thali-Tellern bietet für jeden etwas und besteht aus einem Curry- und einem Gemüsegericht, dazu Basmatireis, Salat und einem Nachtisch. Die Gerichte wechseln täglich. Details bitte tagesaktuell erfragen

Vegetarian Thali

13,50 €

Das köstliche Potpourri auf den typischen Thali-Tellern bietet für jeden etwas und besteht aus einem Curry- und einem Gemüsegericht, dazu Basmatireis, Salat und einem Nachtisch. Die Gerichte wechseln täglich. Details bitte tagesaktuell erfragen

| BOWLS

Amritsari Choley

10,50 €

Kichererbsen-Curry, Kreuzkümmel, Ingwer, Koriander Chickpea curry, Cumin, Ginger, Coriander.

Butter Chicken

12,50 €

Tandoori Hähnchen, Tomaten, Butter, Bockshornklee, Muskatblüte tandoori chicken, tomatoes, butter, fenugreek, macis

Vegetable Makhni

11,50 €

Gemüse, Tomaten, Butter, Bockshornklee, Muskatblüte vegetables, tomatoes, butter, fenugreek, macis

| LUNCH SIGNATURES

Chicken tikka croissant

14,50 €

XXL Croissant mit Hähnchen, serviert mit Pakoras XXL Croissant with Chicken, served with Pakoras

Paneer tikka croissant

13,90 €

XXL Croissant mit Paneer, serviert mit Pakoras XXL Croissant with Paneer, served with Pakoras

Naanza Butter Chicken

14,90 €

Pizza aus homemade Naan. Mit Butter Chicken, Salat Topping, eingelegten roten Zwiebeln & Minz-Koriander-Chutney Pizza made from homemade naan. With butter chicken, a salad topping, pickled red onions and mint coriander chutney

Naanza Vegetable Makhni

13,90 €

Pizza aus homemade Naan. Mit Vegetable Makhni, Salat Topping, eingelegten roten Zwiebeln & Minz-Koriander-Chutney Pizza made from homemade naan. With vegetable makhni, a salad topping, pickled red onions and mint coriander chutney

Chickpea cucumber salad

9,80 €

Kichererbsen, Gurken, Radieschen, Tomaten, Kartoffeln, Minze, grüner Salat mit Apfel-Curryleaf-Dressing, optional mit Tikka nach Wahl: Chicken (+4.50), Paneer (+3.90) or Bio-Tofu (+3.90) Chickpeas, cucumbers, radishes, tomatoes, potatoes, mint, green salad with apple-curry leaf dressing; optionally with tikka of your choice: chicken (+4.50), paneer (+3.90), organic tofu (+3.90)