

Tandoori

Bizetstraße 121, 13088 berlin
+493096064850

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Samosa Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Mandeln & Cashewnüssen	4,90 €
Paneer Pakora Hausgemachter Indischer Rahmkäse	4,90 €
Champignon Pakora Frische Champignons	3,90 €
Chicken Pakora Mariniertes Hühnerbrustfilet	4,50 €
Onion Bhaji Zwiebelringe	3,90 €
Gobi Pakora Frischer Blumenkohl	4,30 €
Mix Pakora Frische Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet & Rahmkäse	8,90 €
Bengen Pakora Marinierte Auberginen	3,90 €
Murgh Salat Gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet und Ananas nach Art des Hauses	6,90 €
Tandoori Spezial Salat Stunden in würziger Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerbrustfilet gegrillt Mit Salatbeilage und Soßen serviert	8,90 €

| SUPPEN

Subzi Shorba Indische Gemüsesuppe	3,70 €
Madras Rasam Rote Linsensuppe nach originalem Rezept	3,90 €
Mandelsuppe Mandeln mit Creme nach indischer Art	3,90 €
Mulligatawny Indische Currycremesuppe mit Hühnerfleischstückchen	4,50 €
Sauer-Scharf-Suppe Cremesuppe mit Lamm- und Hühnerfleisch nach süd-indischer Art	4,90 €
Tomaten Shorba Tomatencrèmesuppe nach indischer Art	3,90 €

| VEGETARISCHE GERICHTE

Dal Makhani Indische Linsen mit Zwiebeln & Knoblauch und frischen Tomaten in Butter gebraten dazu Reis	10,90 €
Subji Mix Verschiedene Gemüsesorten der Saison in Kräuter Currysoße dazu Reis	11,50 €
Saag Paneer Indischer Rahmkäse in Spinat nach indischer Art dazu Reis	12,50 €
Mater Paneer Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Erbsen, Korianderblättern in feiner Soße dazu Reis	11,90 €
Noratten Korma Neun verschiedene Gemüse, Mandeln, indischer Rahmkäse Obst und Rosinen in Kokosmilch Soße dazu Reis	12,50 €
Khumbi Masala Frische Champignons mit Erbsen, Rahmkäse in Currysoße dazu Reis	12,50 €
Shahi Paneer Indischer Rahmkäse mit Rosinen, Mandeln & Nüssen in Sahnesoße dazu Reis, nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha)	13,90 €
Shahi Bengan Gefüllte Aubergine mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis	12,90 €
Malai Kofta Gemüse-Käse-Bällchen mit Cashewnüssen, Kokosflocken, Blumenkohl, Kartoffeln, Rosinen und Mandeln in Cashew cremige Sauce dazu Reis	11,90 €
Bindi Masala Indische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten in würziger Soße dazu Reis	12,50 €
Chili Paneer Gebratener indischer Rahmkäse mit grünen Paprikastreifen, frischem Ingwer & Zwiebeln nach indischer Art dazu Reis	12,90 €
Alu Gobi Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln nach originalem alt-indischem Rezept zubereitet, mit spezieller Gewürzmischung -Garam Masala-, dazu Reis	11,90 €
Chana Masala Kichererbsen mit Frischetomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce Hausfrauenart dazu Reis	10,90 €
Shahi Mirchi Gefüllte Paprikaschotten mit Rahmkäse, Kartoffeln, Rosinen, Nüssen in Cashewnusskern-Soße dazu Reis	12,50 €

| BIRYANI GERICHTE

Vegetarisches Biryani	11,50 €
Frische Mixgemüse, Rahmkäse, Erbsen, mit gedämpften Basmatireis und Mandeln	
Chicken Biryani	12,90 €
Basmatireis mit Zwiebelnstreifen, Nüssen, Rosinen und Gewürzen angebraten & danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft	
Mutton Biryani	14,50 €
Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen & Rosinen gedämpft	
Mix Biryani	14,90 €
Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Rosinen, Gemüse Nüssen, frischen Champignons und verschiedenen Gewürzen gewürzt	
Scampi Biryani	15,90 €
Basmatireis mit Großgarnellen, Rosinen, Mandeln, Nüssen und Gemüse verschiedenen Gewürzen gedämpft & Sauce serviert	

| NORDINDISCHE - SPEZIALITÄTEN

Gemüse Jhalfrezi	11,50 €
Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ingwer, grünen Paprika, Zwiebeln & Tomaten in Sauce dazu Reis	
Chicken Mix Masala	13,50 €
Hühnerbrustfilet kräftig angebraten Fruchtig und leicht scharf Gewürzt mit Tomaten, Zwiebeln, Frischeingwer und Erbsen in pikanter Soße nach nordindischer Art dazu Reis	
Mutton Jhalfrezi	14,90 €
Lammfleisch mit Zwiebelnstreifen, Knoblauch, Chilis zerkleinern, Tomaten & Paprika Garam Masala Gewürzsauce dazu Reis	
Lamm Chana Masala	14,50 €
Gebratene Paprikaschotte mit Lammfleisch frischem Tomaten Und Kräutern Mischung dazu Reis	
Punjabi Chicken	12,90 €
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit frischem Blumenkohl, Tomaten, Knoblauch in einer Soße mit speziellen Kräutern dazu Reis	

| SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN

Fisch Masala	13,50 €
Fischfilet in pikanter Curry-Knoblauch-Sauce mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln & Tomaten, dazu Reis	
Murg Nillgri	12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln, scharfer Orientalischer Kräutermischung in einer feinen Cremesauce, dazu Reis	
Fisch Korma	12,90 €
Fischfilet in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert	
Chicken Jhalfrezi	14,50 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Tomaten, Erbsen, grüner Paprika und Zwiebeln in leichter Knoblauch-Scharf-Sauce, dazu Reis	
Chicken Vindaloo	12,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis	
Fisch Vindaloo	12,90 €
Fischfilet mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis	
Madras Chicken	13,50 €
Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Madras Art in erstklassig Gewürzmischung Kokosnuss Curry – Sauce dazu Reis	
Mutton Vindaloo	13,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis	
Scampi Curry	13,90 €
Großgarnellen kräftig angebraten Fruchtig und leicht scharf Gewürzt in Tomaten Curry Sauce dazu Reis	
Scampi Vindaloo	14,50 €
Großgarnellen mit Kartoffeln, Kokosflocken in einer scharfen Sauce nach originaler Art zubereitet, dazu Reis	

| GRILL – SPEZIALITÄTEN

Chicken Tandoori **12,90 €**

24 Stunden in Joghurt-Safran-Sauce marinierte Hühnerkeulen mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt, dazu Reis und Salat

Royal Mix Grill **17,50 €**

Gegrilltes Hühnerkeulen, Lamm, Hähnchenbrustfilet und Scampi mit Gemüsezwiebeln und frischem Paprika, dazu Reis, Salat und Brot

Mutton Tikka **15,90 €**

Gegrilltes Lammfleisch mariniert in Joghurt-Safran-Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat

Chicken Tikka **14,90 €**

Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt mit grüner Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Salat

Tandoori Grill-Platte **16,90 €**

Gegrillte Hühnerkeule & gegrilltes Lammfleisch & Hühnerbrustfilet mit Gemüsezwiebeln, frischer Paprika und Tomaten, dazu Reis & Salat

Scampi Masala **16,90 €**

Gegrillte Scampi in feiner Gewürzsauce, nach indischer art dazu Reis und Salat

Enten Tikka Masala **17,50 €**

Entenbrustfilet 24 Stunden in Safran eingelegt und gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat

Lamm Mix Grill **16,90 €**

Lammfilet Stückchen mit indische Kräutern, Ingwer, Zwiebeln, Hausgemachter Rahmkäse Frische Gemüse, Kartoffeln und Tomaten gegrillt dazu Reis und Salat

Murg Honig **14,50 €**

Gegrilltes pikant mariniertes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, sehr würzig dazu Reis und Salat

Fisch Tikka Masala **14,90 €**

Fischfilet, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen und Zitronensaft, mit Paprika, Zwiebeln, und Tomaten

| HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Chili Chicken	13,50 €
Hühnerbrustfilet mit Paprikastreifen und indischen Kräutern angebraten in einer pikanten Soja-Chili-Sauce, Geschmacksexplosion dazu Reis	
Chicken Mango	13,90 €
Mariniertem saftigem Hühnerbrustfilet mit fruchtiger Mangoscheiben, Mandeln in sehr fein cremiger Mango Sauce dazu Reis	
Chicken Saag	12,90 €
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis	
Chicken Curry	11,50 €
Hühnerbrustfilet in Currysauce, dazu Reis	
Chicken Subji	12,50 €
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison in Currysauce, dazu Reis	
Chicken Spezial	13,50 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Kokos, Rosinen, Gemüse in Safransauce, dazu Reis	
Chicken Do Piazza	12,50 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Erbsen in pikanter Sauce nach südindischer Art dazu Reis	
Chicken Maharadscha	14,50 €
Mariniertes Hähnchenfilet mit indischer Sesam Bällchen, Mandeln, Safran, in Sehr feiner ind. Buttersauce nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha) dazu Reis	
Chicken Champignon	13,50 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Erbsen in Curry-Sahnesauce, dazu Reis	
Chicken Korma	13,50 €
Hühnerbrustfilet in Spezielsauce mit Mandeln, Cashewnüssen Rosinen & Käse, dazu Reis	
Butter Chicken	14,50 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot	
Chicken Maasch	13,50 €
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Linsen in Tomaten-Currysauce, dazu Reis	

| LAMMFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Mutton Curry Lammfleisch in pikanter Currysauce, dazu Reis	12,90 €
Lamm Madras Gebratenes Lammkeulenfleisch nach Madras Art in erstklassig Gewürzmischung Kokosnuss-Curry-Sauce, dazu Reis	13,90 €
Mutton Saag Gebackenes Lammfleisch mit Rahmspinat, nach indischer art dazu Reis	14,50 €
Mutton Subji Lammfleisch mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis	13,90 €
Mutton Masala Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten Geschmacksexplosion dazu Reis	13,90 €
Mutton Shabnam Lammfleisch mit frischen Champignons, Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Reis	13,90 €
Mutton Korma Lammfleisch mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln In Spezialsauce, dazu Reis	13,90 €
Bombay Karahi Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriandersamen in einer pikanten Sauce dazu Reis	14,50 €
Mutton Amritsari Mix Mariniertes Lammfleisch mit Mangoscheiben, Mandeln, Rahmkäse, in sehr fein Mango Cremesauce dazu Reis	15,90 €
Mutton Juchni Gebackenes Lammfleisch mit Joghurt, Safran, Mandeln in Cashewnuss-Cremesauce, dazu Reis nach Art der alten Herrscher Indiens (Maharadscha)	15,90 €
Mutton Maasch Gebackenes Lammfleisch mit verschiedenen indischen Linsen zubereitet In Tomaten Curry Sauce dazu Reis	13,90 €

| KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes

Und Ketchup

5,20 €

Butter Chicken

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, sehr fein - Butter & Sahnesauce dazu Reis

6,50 €

Palak Panir

Indischer käse in Rahmspinat, dazu Reis Salat & Indischer Art

6,50 €

| BEILAGEN

Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl (scharf)	1,20 €
Chutney Tamarindfruchtsoße	1,50 €
Pickles eingelegte scharfe Früchte Indischer Art	2,50 €
Bhatura frittiertes Fladenbrot	2,20 €
Chapati Vollkornbrot	2,60 €
Puri frittiertes Vollkornbrot	2,20 €
Reis Basmatireis	1,90 €
Raita gewürzte Joghurt mit gehakten Tomaten und Gurken	2,50 €
Beilagensalat Frischer Gemischter Salat mit Tomaten, Essig und Oliven Oil	3,90 €
Naan gebackenes Fladenbrot	2,20 €
Knoblauch Naan null	2,90 €
Cheese Naan Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse	3,20 €

| DESSERT

Mangofrüchte null	3,90 €
Lycheefrüchte null	3,50 €
Exotischer Fruchtsalat ALKOHOL mit indischem Rum	6,70 €
Kokosreis mit Mangomuss null	3,50 €
Mango Shango Vanille Eis mit Mangoscheiben, Mandeln	4,90 €
Erdbeersauce auf Vanille Eis 3 Kugeln	4,90 €
Karamellsauce auf Vanille Eis 3 Kugeln	4,90 €

| ENTEN-GERICHTE

Butter Ente	15,90 €
Saftiges Entenbrustfilet in feiner Gewürzsauce, Butter & Sahnesauce, dazu Reis und Fladenbrot	
Ente Madras	14,90 €
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in Sehr würzig-scharfen Kokos-Sauce, dazu Reis	
Ente Korma	14,90 €
Entenbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Cashewnuss, Rosinen und Käse, dazu Reis	
Ente Juchni	14,90 €
Mariniertes Entenbrustfilet mit Mandeln und Safran in einer Joghurt-Sahnesauce, dazu Reis	
Ente Sabzi	13,50 €
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in pikanter Currysauce, dazu Reis	
Enten Curry	13,00 €
Entenbrustfilet in Currysauce, dazu Reis	
Ente Krahi	15,90 €
Mariniertes Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriandersamen in einer pikanten Sauce dazu Reis	
Anarkali Mix	16,90 €
Saftiges Entenbrustfilet mit Mangoscheiben, Mandeln, Indische Rahmkäse, in sehr feiner Mango Cremesauce dazu Reis & Salat + Bhatura (Fladenbrot)	

| MENÜS

Tandoori Grill Platte	34,50 €
Vorspeise: Sabzi Shorba, Hauptspeise: Chicken Tikka, Mutton Tikka, Chicken Tandoori	
Spezial platte	37,50 €
Vorspeise: Sauer-Scharf-Suppe, Hauptspeise: Malai Kofta, Bombay Mix, Butter Chicken, Ente Tikka Masala	
Vegetarische platte	27,50 €
Vorspeise: Madras Rasam, Hauptspeise: Saag Paneer, Dal Makhani, Gemüse Jhalfrezi	