



Tikka Masala

Dietzgenstraße 43, berlin
+493044045076

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| HÄHNCHEN GERICHTE

Chicken Curry **12,50 €**
Häherbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art chicken breast in curry sauce, cooked in an exquisite Indian style

Chicken Mango **14,90 €**
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit Mangofrüchten in einer Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandeln juicy chicken breast fillet with mango fruits in mango cream sauce and garnished with almonds

Chicken Dahiwala **15,90 €**
Hühnerbruststücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln chicken fillet pieces marinated in ginger-garlic paste with yogurt cream sauce and almonds

Chicken Tikka Butter Masala **16,50 €**
Hühnerfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten-Sahnesauce chicken fillet with paprika, tomatoes and onions, fried in a special butter tomato cream sauce

Butter Chicken **15,50 €**
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln juicy Tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato cream sauce and almonds

Chicken Saag **13,50 €**
Hühnerfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet chicken fillet with leaf spinach, cooked very delicious in fresh ginger, garlic and tomatoes by the North Indian Farmer style

Chicken Korma **16,50 €**
Hühnerfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce chicken fillet pieces with grated cheese, almonds, raisins and cashew nuts in mild cream cheese sauce

Chicken Jhalfrezi **15,50 €**
Hühnerfilet mit frischem, Blumenkohl, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen chicken fillet with fresh Paprika, Blumenkohl, ginger, tomato and garlic with exotic spices

Chicken Madras **15,50 €**
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung, nach köstlicher südindischer Art chicken fillet with grated coconut in a special mixture of spices, combined with very delicious South Indian style

Chicken do Pyaza **15,90 €**
Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer, nach spezieller nordindischer Art gewürzt chicken fillet with fresh tomatoes, onions, paprika, garlic and ginger, on the special spices North Indian style

Chicken Special **15,50 €**
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Mandel in einer Curry Sahnesauce chicken fillet with fresh mushrooms and almonds in a curry cream sauce

| LAMM GERISCHE

Lamm Curry	15,90 €
Lammfleisch in einer Currysauce nach spezieller Art zubereitet lamb meat cooked in an exquisite style in curry sauce	
Lamm Sabji	16,90 €
Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart lamb meat cooked with mixed vegetables in special Indian spices	
Bhuna Ghost	17,50 €
Lammfleischstücke in einer wurziger Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Paprika in einer Currysauce lamb meat in a spicy mixture of onions, garlic, tomatoes, ginger and paprika in curry sauce	
Lamm Saag	16,50 €
Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer & Knoblauch lamb in spinach with onions, tomatoes, fresh ginger and garlic	
Lamm Korma	19,50 €
Lammfleischstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce soft lamb meat in a mild cream cheese sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts	
Lamb Jhalfrezi	19,00 €
Lammfleischstücke mit frischem Blumenkohl, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen lamb meat with fresh blumenkohl, paprika tomatoes, ginger and exotic spices	
Lamm Tikka Butter Masala	19,90 €
Lammfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, gebraten in einer speziellen Butter-Tomaten Sahnesauce lamb meat with paprika, tomatoes and onions, fried in a special butter tomato cream sauce and almonds	
Lamm Vindaloo	18,50 €
Lamm mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer pikanten Currysauce nach speziell südindischer Art lamb with potatoes and grated coconut in spicy curry sauce for specially South Indian Art	
Lamm Dahiwala	19,90 €
Lammfleischstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln lamb marinated in ginger-garlic paste with yogurt cream sauce and almonds	
Lamm Special	17,90 €
Lammfleisch mitfrischen Champignons und Mandeln in einer Curry-Sahnesauce tender lamb with fresh mushrooms and almonds in a curry cream sauce	

| ENTE/DUCK

Batak Makhni **21,90 €**

saftige Entenstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce mit Mandeln juicy duck pieces grilled
with delicious spices in butter and tomato cream sauce and almonds

Bataksabji **19,90 €**

Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach spezieller nordindischer Art
zubereitet fillet of duck breast cooked with different fresh vegetables) tomatoes, garlic and ginger in special North Indian style

Batak Madras **20,90 €**

gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach kostlicher südindischer Art grilled duck
breast fillet with grated coconut in a special mixture of spices in an exquisite South Indian style

Batak Masala **21,90 €**

Entenfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Kräutern in einer Currysauce
duck meat pieces with paprika, onions, fresh tomatoes, garlic, ginger and various herbs in curry sauce

BatakDahiwala **21,50 €**

gegrillte Entenfiletstücke eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln grilled duck breast
fillet marinated in ginger-garlic paste, with yogurt cream sauce and almonds

Batak Korma **22,90 €**

gegrillte Entenfiletstücke mit geriebenem Rahmkäse, Mandeln Rosinen und Cashewnüssen in einer milden Käse-Sahnesauce
grilled duck pieces with grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts in a mild cheese cream sauce

Batak Saag **20,90 €**

Entenbrustfilet mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach nordindischer Bauernart köstlich zubereitet duck
breast fillet with leaf spinach, fresh ginger, garlic and tomatoes by the North Indian Farmer style

| VORSPEISEN APPETIZERS

Samosa zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Gewürzen Two samosas stuffed with potatoes, green peas and spices	5,90 €
Gobi Pakoras Blumenkohl cauliflower	5,50 €
Onion Bhaji Zwiebelstreifen onion stripes	4,90 €
Baingan Pakoras Auberginen eggplants	5,50 €
Khumbi Pakoras Champignons mushrooms	4,90 €
Aloo Pakoras marinierte Kartoffeln marinated potatoes	4,50 €
Paneer Pakoras frischer Rahmkäse fresh cream cheese	5,90 €
Chicken Pakoras paniertes Hühnerfilet breaded chicken fillet	5,90 €
Scampi Pakoras Großgarnelen spiced king prawns	9,50 €
Gemischte Vorspeisenplatte Für 2 Personen Vorspeisenplatte mit gemischten Pakoras, vegetarisch mixed pakoras stuffer plate, vegetarian, for 2 persons	12,90 €