

- HERZLICH WILLKOMMEN -

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie herzlich im Restaurant PAPADAM.

Ein Papadam ist ein sehr dünner Fladen aus Linsenmehl und gilt als Spezialität der indischen Küche. Sie sind sehr knusprig und werden in Indien als Beilage zu Currys oder als Zwischenmahlzeit gereicht.

Dies möchten wir auch unseren Kunden bieten und servieren Ihnen die schmackhaften Fladenbrote zusammen mit Dips als Vorspeise.

Lassen Sie sich weiter von den exotischen Köstlichkeiten aus unserer Küche verzaubern.

Unsere höchste Priorität ist Qualität und Frische - die Gerichte werden täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Hierfür gilt auch eine spezielle Besonderheit: Alle Gerichte werden mit einem MASALA, einer Mischung von bis zu 30 Kräutern und Gewürzen, zubereitet. Diese Gewürzmischung wird in Mamas Küche traditionell hergestellt und vollendet hier im Restaurant die zubereiteten Mahlzeiten.

In unserer Speisekarte finden Sie eine interessante Vielfalt aus den milden Variationen aus Nordindien sowie den scharfen Gerichten aus Südindien. Neben den feinen „Makhni“ und „Korma“ Gerichten sind vor allen auch die „Tandoori-Grill-Spezialitäten“ eine Besonderheit der nordindischen Küche.

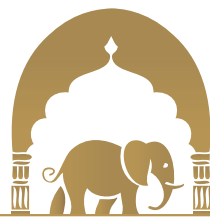
„Madras“ Curry ist ein gutes Beispiel für den schärferen Süden. Das Wort „Curry“ kommt von dem Wort „Kari“, welches übersetzt „Sauce“ bedeutet. „Vindaloo“ ist eine bekannte Westindische Art von Curry.

Lassen Sie sich entführen in die kulinarischen Geheimnisse Indiens in unserem Restaurant PAPADAM.

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie ihn uns bitte wissen - wir erfüllen ihn gern.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen

GUTEN APPETIT



INDISCHES RESTAURANT

PAPADAM

Cocktailbar · Kegellounge



Follow us:
[papadam_berlin](https://www.instagram.com/papadam_berlin)

Wenn Sie zufrieden waren, freuen wir uns sehr über Ihre Bewertung bei:



* MITTAGSTISCH | MO-FR 12-16 UHR
* WECHSELNDE MONATSKARTE

* SCHMACKHAFTE COCKTAILS
* STYLISCHE KEGELLOUNGE

* SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR
GRUPPEN & FEIERLICHKEITEN



SUPPEN | SOUPS

- 01 MADRAS RASAM** ^{1, A, G, H} **4,90**
Cremige rote Linsensuppe nach köstlicher indischer Art / *Creamy red lentil soup delicious Indian style*
- 02 TAMATAR SHORBA** ^{1, A, G} **4,90**
Cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten
Creamy tomato soup from fresh tomatoes
- 03 MULLIGATAWNY** ^{A, G} **5,50**
Typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
Typical indian curry soup with chicken
- 04 GARAM SHORBA** ^{A, G}  **6,50**
Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch und Lammfleisch / *Hot and sour soup with chicken and lamb*
- 205 MANGO SOUP** ^{1, A, G, H} **5,50**
Cremige Mangosuppe nach indischer Art zubereitet mit Mandeln / *Creamy Mango Soup Indian style cooked with almonds*

SALATE | SALADS

- 05 HARA SALAD** ^J **4,90**
Kleiner bunter gemischter Salatteller
Small mixed salad
- 06 PANIR SALAD** ^{G, J} **9,50**
Großer Salat mit indischen hausgemachten Rahmkäse, Paprika und Kichererbsen
Big Salad with homemade indian cheese
- 07 TANDOORI CHICKEN SALAD** ^J **9,50**
Großer Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas
Big Salad with chicken strips and ananas
- 08 KASHMIR SALAD** ^G **8,90**
Großer gemischter Salat mit frischem Obst und Joghurt-Dressing / *Large mixed salad with fresh fruit and yoghurt dressing*

VORSPEISEN | STARTERS

Alle Pakoras werden in einem Kichererbsenmehlteig gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.
All warm starters are served with three tasteful sauces. All pakoras are dipped in gram flour paste and deep fried.

- 09 SAMOSAS** ^{A, G, M} **5,90**
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen
2 dough stuffed with spiced potatoes & peas
- 10 GOBI PAKORA** **5,50**
Blumenkohl / *Cauliflower*
- 11 ONION BHAJI** **4,90**
Zwiebelstreifen / *Onion strips*
- 12 SCAMPI PAKORA** ^N **8,50**
Scampis / *scampi*
- 13 FISCH PAKORA** ^D **7,50**
Rotbarschfilet / *Redfish*
- 14 PANEER PAKORA** ^G **5,90**
Hausgemachter Rahmkäse
Homemade Cheese
- 15 CHICKEN PAKORA** **6,50**
Hühnerbrustfilet / *Chicken breast fillet*
- 16 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 Pers.)** ^G **9,90**
Pakoras (Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Blumenkohl, Kartoffeln, Rahmkäse)
Mixed vegetarian starter plate

BEILAGEN | SIDE ORDER

- 17 BHATURA** ^{A, C, G} **2,70**
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
Superfine fried flour bread
- 18 NAAN** ^{A, C, G} **2,60**
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken
Crispy baed bread
- 19 CHEESE NAAN** ^{A, C, G} **3,90**
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse / *Crispy bread baked in oven, with grated processed cheese*
- 20 GARLIC NAAN** ^{A, C, G} **3,90**
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*
- 201 PUDINA PARATHA** ^A **4,50**
Fladenbrot gebacken mit frischer Minze und Ghee (indischer Butter) / *Crispy bread baked with fresh mint and ghee (Indian butter)*
- 21 PAPADAM** ^A  **1,00**
Knuspriges Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer
Pulse flour crisp bread
- 22 ROTI-CHAPATI** **2,90**
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen
Wholemeal bread, from the tandoor
- 23 MIX PICKELS**  **2,90**
Scharf eingelegtes Gemüse
Spicy pickled vegetables
- 24 MANGO CHUTNEY** **3,50**
Mangostückchen süß-sauer eingelegt
Sweet sour mango slice dip
- 25 RAITA** ^G **3,90**
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen
Yogurt with cucumbers, tomatoes and spices
- EXTRA REIS** **2,90**
Große Portion: feinstes Basmatireis
- CHILLI-SOSSE**  **1,50**
Grüne scharfe Chilli-Soße

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.
All dishes are served with basmati rice and small salad.

- 26 DAAL MAKHNI**  (VEGAN) **11,50**
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten / *Various Indian lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes*
- 27 BHINDI MASALA (VEGAN)** **12,90**
Frische Okraschoten (ind. Gemüse), Tomaten und Zwiebeln in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce / *fresh okra (ind. vegetables), tomatoes and onions fried in butter, served in a delicious curry sauce*
- 28 MATTAR PANIR** ^{G, M} **11,90**
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce / *Homemade cheese with green peas, onions, pureed tomatoes, fried and special spices & cooked in a curry cream sauce*
- 29 PALAK PANIR** ^G **11,90**
Hausgemachter frischer Rahmkäse gebraten und im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht / *Homemade fresh cream cheese fried and cooked in spinach with a special blend of spices*
- 30 SABZI (VEGAN)** **11,90**
Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten delikaten Currysauce / *Fresh different vegetables in a light delightful curry sauce*
- 31 ALU GOBI MASALA**  (VEGAN) **11,50**
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikant gewürzt / *Fresh cauliflower with potatoes, onions, ginger, garlic, spicy flavored*
- 32 SHAHI PANIR** ^{G, H} **12,90**
Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen / *Home made fresh cream cheese in a mild cashew cream sauce with raisins, almonds and cashew nuts*
- 33 SHAHI BENGAN** ^{G, H, M} **11,90**
Auberginen kurz frittiert und mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Erbsen in einer feinen Curry-Sahne-Sauce serviert / *Eggplant fried and served briefly with Indian cream cheese, almonds and peas in a delicate curry cream sauce*
- 34 MALAI KOFTA** ^{G, H} **13,50**
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln, Rosinen verfeinert in einer exotischen Cashew-Sahnesauce / *Vegetable balls made from potatoes, cream cheese and various vegetables with almonds, raisins in an exotic cashew cream sauce*
- 35 PANIR MAKHNI** ^{G, H} **11,90**
Hausgemachter Rahmkäse in einer würzigen Butter-Tomaten-Sauce / *Home made cream cheese in a spicy tomato butter sauce*
- 36 PANIR JHALFREZI**  ^G **12,50**
Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenen Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten / *Homemade Indian cheese in spicy curry sauce with roasted cauliflower, peppers, ginger, garlic, onions and fresh tomatoes*

HÄHNCHENGERICHTE | CHICKEN DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.
All dishes are served with basmati rice and small salad.

- 37 MURGH CURRY** ^G **11,90**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht mit Ingwer / *Roasted chicken breast fillet cooked in an aromatic curry sauce with ginger*
- 38 MURGH SABZI** ^G **12,90**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse in einer Currysauce mit Ingwer / *Fried chicken breast with fresh vegetables in a curry sauce with ginger*
- 39 MURGH SAAG** ^G **13,50**
Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer / *Cooked chicken breast with spinach and pureed tomatoes in a special blend of spices with ginger*
- 40 MURGH MADRAS** ^{1, G}  **13,50**
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce / *Chicken breast fillet with grated coconut in original South Indian Madras Curry Sauce*
- 41 MANGO MURGH** ^{G, H} **13,90**
Hühnerbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in fruchtiger Mango-Sahnesauce / *Chicken breast fillet with mango pieces and almonds in a fruity mango cream sauce*
- 42 MURGH SPEZIAL** ^{G, H} **13,50**
Hühnerbrust mit Gemüse, Rosinen & Mandeln in einer milden Curry-Sahnesauce / *Chicken breast with vegetables, raisins & almonds in a mild curry-cream sauce*
- 43 MURGH MANCHURIAN** ^{A, F}  **13,50**
Frittierte Hühnbällchen in süßsaurer Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika & Ingwer / *Fried chicken balls in sweet and sour tomato sauce with onions, paprika & ginger*
- 44 MURGH KORMA** ^{G, H} **13,90**
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashew-Sauce, mit Mandeln, Käse und Rosinen / *Chicken breast fillet in special mild shew sauce with almonds, cheese and raisins*
- 45 MURGH JHALFRESI**  **13,90**
Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce / *Chicken fillet with tomatoes, onions, peppers, cauliflower and ginger according to North Indian style in a spicy curry sauce*
- 46 MURGH MAKHNI** ^{G, H} **13,90**
Gewürzte saftige Tandoori Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, in einer sahnigen Butter-Tomatensauce mit Mandeln und Cashew / *Spicy Tandoori chicken pieces, briefly grilled and ready cooked, in a tomato butter cream sauce with almonds and cashew*

LAMMGERICHTE | LAMB DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.
All dishes are served with basmati rice and small salad.

- 47 MUTTON CURRY** **13,90**
Lammfleisch in Currysauce mit Ingwer auf köstliche indische Art zubereitet / *Lamb cooked in curry sauce with ginger on delicious Indian Art*
- 48 MUTTON PALAK** **14,50**
Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach indischer Art / *Lamb meat in spinach with fresh ginger and garlic - Indian style*
- 49 MUTTON SABZI** ^G **14,90**
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer / *Lamb in curry sauce with assorted fresh vegetables and ginger*
- 50 ROGAN JOSH** **14,50**
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit grüner Paprika in Currysauce / *Lamb in a spicy blend of onions, ginger, garlic and with green bell peppers in curry sauce*
- 51 MUTTON VINDALOO** ^{1, G}  **14,90**
Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce / *South Indian lamb specialty with potatoes and grated coconut in a hot spicy curry and coconut sauce*
- 52 MUTTON KORMA** ^{G, H} **14,90**
Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenen Rahmkäse / *Lamb in a mildly spiced cashew cream sauce with almonds, raisins and grated processed cheese*
- 53 MUTTON BANGLORI**  **14,90**
Lammfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen / *Lamb cooked with pineapple, tomatoes, peppers, ginger and garlic with exotic spices*
- 253 GOSHT COCONUT** ^{G, H} **14,90**
Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce / *Lamb with coconut, almonds, raisins & cashew nuts in a honey curry sauce*

TANDOORI GRILLS

Gegrilltes aus dem original indischen Lehmofen,
serviert auf einer heißen Gusseisenpfanne mit Basmatireis und Beilagensalat.
Grilled from the original Indian clay oven, served on a hot cast iron pan with Basmatireis and side salad.

- 54 SABZI TIKKA** ^G **13,50**
Gemischtes Gemüse und indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer / *Mixed vegetables and Indian cream cheese marinated in yoghurt and numerous spices with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 55 SEEKH KEBAB** ^C **16,50**
NEU Zart gegrillte Lammfleisch-Röllchen am Spieß mit einer Mischung aus frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Koriander & Knoblauch / *Tenderly grilled lamb rolls on a skewer with a mixture of fresh ginger, onions, peppers, coriander and garlic*
- 56 MURGH TIKKA** ^G **15,50**
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert / *Marinated in yogurt, saffron and spices chicken breast fillet served with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 57 MUTTON TIKKA** ^G **16,50**
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert / *Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 257 MURGH TIKKA MUGHLAI** ^{G, H} **16,50**
Hähnchenbrustfilet und köstlicher ind. Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce / *Chicken breast fillet and delicious Indian cream cheese with special Indian spices marinated and grilled, served with almonds and cashew nuts in a creamy sauce*
- 58 SEAFOOD TIKKA** ^{D, G} **15,90**
Rotbarschfilet und geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Kräutern / *Redfish and peeled prawns marinated with spices, onions, tomatoes, paprika, ginger and herbs*
- 59 SCAMPI TIKKA** ^{G, N} **16,90**
Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer, eingelegt in Joghurt-Safran und verfeinert mit speziellen Kräutergewürzen / *Grilled prawns with onions, peppers, tomatoes and ginger, pickled in yoghurt saffron and refined with special herb spices*
- 60 PAPADAM MIX GRILL** ^G **17,90**
Eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücke und indischem Rahmkäse / *A delicious assortment of tandoori specialties with grilled chicken, lamb, duck breast fillets and Indian cheese*
- 260 PAPADAM KARAHI** **16,50**
Gegrilltes Lamm- & Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Koriander Körner und Paprika in einer pikanten Currysauce / *Grilled lamb and chicken with tomatoes, ginger, onions, coriander grains and peppers in a spicy curry sauce*
- TANDOORI GRILL SAUCE**
- 61 MALABARI** ^{E, G} **4,50**
Erdnuß – Currysauce / *Peanut curry sauce*
- 62 MAKHANI** ^G **4,50**
Butter-Tomaten-Sahnesauce
Tomato butter cream sauce
- 63 CURRYSAUCE** ^G **4,50**

ENTEN SPEZIALITÄTEN | DUCK SPECIALTIES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

All dishes are served with basmati rice and small salad.

- 65 BATHAK HONIG TIKKA** **15,90**
Entenfleischstücke gegrillt mit Honig, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in einer Gusseisenpfanne serviert / *Duck meat pieces grilled with honey, onions, peppers, tomatoes, garlic and ginger in a well-balanced blend of spices and served in a cast iron skillet*
- 66 BATHAK MUGHLAI TIKKA** ^{G, H} **15,90**
Entenfleischstücke und Rahmkäse in speziellen ind. Gewürzen mariniert, gegrillt & mit Mandeln und Cashew-nüssen in einer cremigen Sauce auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert / *Duck and cream cheese marinated in special Indian spices grilled & served with almonds and cashew nuts in a creamy sauce on a hot cast iron skillet*
- 67 BATHAK MAKHNI** ^{G, H} **15,90**
Entenfleisch in feiner Butter-Tomaten-Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln garniert / *Duck meat in fine butter-tomato-saffron-cashew-cream sauce garnished with almonds*
- 68 BATHAK MASALA** **15,90**
Entenfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen pürierten Tomaten / *Duck meat fried with fresh ginger, garlic, onions and fresh pureed tomatoes*
- 69 BATHAK HONEY LEMON DUCK** **15,90**
Entenbrustfiletstücke in leicht süßer Currysauce, verfeinert mit Honig & Zitrone / *Duck breast fillets in a slightly sweet curry sauce flavored with honey & lemon*

SCAMPI & FISCHGERICHTE | SCAMPI & FISH DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

All dishes are served with basmati rice and small salad.

- 70 SCAMPI CHILI** ^{F, N}  **16,50**
Großgarnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und frischen Chilis in einer Süß-Sauer-Sauce / *Prawn cooked with onions, peppers, tomatoes, ginger and fresh chillies in a sweet and sour sauce*
- 71 SCAMPI KORMA** ^{G, H, N} **16,50**
Großgarnelen in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahne-sauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert / *Garnished prawns in a mildly spicy cream sauce with saffron cashew Mandeln, raisins, grated cream cheese and cashew nuts*
- 72 RED COCONUT SNAPPER** ^{D, G, H}  **15,50**
Rotbarschfilet in einer Kokosmilch-Cashew-Tomaten-sauce, garniert mit Mandeln / *Redfish fillet in a coconut milk cashew tomato sauce garnished with almonds*
- 73 MASCHLI TIKKA MASALA** ^{D, G} **15,50**
Rotbarschfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt & mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert / *snapper filet marinated in yogurt, then in the tandoori oven grilled and with finely chopped tomatoes, onions served and ginger in a spicy curry sauce*

BIRYANIS - KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Erbsen, Rosinen & Nüssen - serviert mit gewürztem Joghurt.

Basmati rice fried with fresh vegetables, peas, raisins & nuts - served with spiced yogurt.

- 74 VEGETARISCHES BIRYANI** ^H **12,90**
mit Gemüse & Rahmkäse / *with vegetables & cream cheese*
- 75 MURGH BIRYANI** ^H **13,90**
mit Hühnerbrustfilet / *With Chicken breast fillet*
- 76 MUTTON BIRYANI** ^H **15,50**
mit Lammfleisch / *With lamb*
- 276 MIX BIRYANI (CHICKEN & LAMB)** ^H **15,90**
mit Hühnerbrustfilet & Lammfleisch

DESSERT

- 77 SIRI KAND** ^G **5,50**
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig / *Fruit in yogurt and honey*
- 78 HALWA** ^{G, H} **4,90**
Gebratener Grieß mit Mandeln / *Fried semolina with almonds*
- 79 GULAB JAMUN** ^{A, G, 6} **5,50**
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup (klassische ind. Süßspeise) / *Deep-fried dough balls in sugar syrup*

EIS (in einer schönen Tonschüssel) 220ml

- 80 MANGO ICE CREAM** ^G **5,50**
Mangoeis mit Mango Pulp
- 81 COCONUT ICE CREAM** ^G **5,50**
Milcheis mit frischen Kokosraspeln
- 82 VANILLA-NUSS ICE CREAM** ^{G, H} **5,50**
Vanille-Milcheis mit gerösteten Cashewnüssen in Honig
- 83 KULFI ICE CREAM** ^{G, H} **5,50**
Milcheis mit Safran, Pistazien und Mandel

- THALI (PLATTE) & MENÜ (3 GÄNGE) -

THALI:

Thaili ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus 3 kleinen Gerichten.
Thaili is a traditional board for one person with 3 small dishes.

VEGETABLE THALI

85 DAAL MAKHNI 16,90

Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten / *Various Indian lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes*

SABZI

Gemischtes Gemüse / *Mixed vegetables*

PALAK PANIR ^G

Hausgemachter Rahmkäse gebraten im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung / *Homemade cream cheese in spinach fried with a special blend of spices*

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita, Bhatura und Salat
Side dishes: rice, bread and salat

MIXED THALI

86 PANIR MAKHNI ^G 17,90

Rahmkäse in Butter-Tomatensauce
Cream cheese in butter-tomato sauce

CHICKEN MADRAS ^{1, G}

Hühnerfilet mit Kokos / *Chicken with coconut*

MUTTON CURRY

Lammfleisch in Currysauce auf köstliche indische Art zubereitet / *Lamb cooked in curry sauce on delicious Indian Style*

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita, Bhatura und Salat
Side dishes: rice, bread and salat

3-GÄNGE MENÜ

Jede Platte wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert. (ab 2 Personen)
Each plate is offered as a 3-course menu and served with many side dishes. (valid from 2 persons)

JOGI PLATTE

pro Person

87 DAAL SOUP ^{1, A, G, H} 24,50

Rote Linsensuppe / *Red Lentil Soup*

SABZI TIKKA ^G

Gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen
Mixed vegetables and homemade cream cheese marinated in yogurt and spices numerous

MALAI KOFTA ^{G, H}

Gefüllte Gemüsebällchen in Cashewsauce
Stuffed vegetable balls in cashew sauce

BHINDI MASALA

Frische Okraschoten (indisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce
fresh okra (indian vegetables), onions and tomatoes fried in butter, served in a delicious curry sauce

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita, Bhatura und Salat
Side dishes: rice, bread and salat

SIRI KAND (DESSERT) ^G

Früchte eingelegt in Joghurt und Honig
Fruit in yogurt and honey

Zusatzstoffe & Allergene

A = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) **C** = enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** = enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E = enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **F** = enthält Soja oder Sojaerzeugnisse **G** = enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) **H** = enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) **I** = enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **J** = enthält Senf oder Senferzeugnisse **K** = Schwefeldioxid oder Sulfite **M** = enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus **N** = Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig 4 mit Konservierungsstoffen 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel 7 taurinhaltig 8 Säuerungsmittel 9 Stickoxydol

Wir schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch. / We sharpen the food gladly as desired. **MILD** | **NORMAL** (ohne Kennzeichnung) | **MITTELSCHARF**  | **SCHARF** 

PAPADAM PLATTE

pro Person

88 MANGO SOUP ^{1, G} 26,50

Mangosuppe / *mango soup*

BATHAK KARAH

Entenfleisch gegrillt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander Körner und frischen pürierten Tomaten
Grilled duck with fresh ginger, garlic, onions, peppers, coriander grains and fresh pureed tomatoes

BUTTER CHICKEN ^{G, H}

Gegrilltes Hähnchen in Buttersauce
Grilled chicken in butter sauce

MUTTON TIKKA ^G

In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert
Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita, Bhatura und Salat
Side dishes: rice, bread and salat

HALWA (DESSERT) ^{G, H}

Gebratener Grieß mit Rosinen und Mandeln
Fried semolina with raisins and almonds

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse
ESPRESSO ²	2,50
DOPPELTER ESPRESSO ²	3,60
ESPRESSO MACCHIATO ²	2,60
KAFFEE ²	2,90
CAPPUCCINO ²	2,90
MILCHKAFFEE ²	3,50
LATTE MACCHIATO ²	3,80
GETREIDEKAFFEE	2,50
GETREIDEMILCHKAFFEE	3,50
HEISSE SCHOKOLADE	3,20
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,50
IRISH COFFEE ² mit 2 cl indischer Rum, brauner Zucker & Sahne ⁹	4,50
GROG ² mit 2 cl indian Old Monk	4,50
BAILEYS COFFEE / CAPPUCCINO ^{1, 2, 3}	4,50

TEE

Mit Honig serviert

	Glas
CHAI - TEE Indischer Jogitee, hausgemacht mit Gewürzen, Milch und Honig	2,80
FRISCHER INGWER TEE	3,50
FRISCHER INGWER & MINZE TEE	3,80
FRISCHER INGWER & LIMETTEN TEE	3,80
FRISCHER MINZETEE	3,50
HEISSE ZITRONE	3,20
GLAS - TEE Darjeeling, Earl Grey, Grünertee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtete	2,80

SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
DIE EXOTEN Fruchtsaftgetränke: Mango, Guave, Lychee Nektare: Cranberry, Rhababer, Maracuja	2,80	4,80
DIE KLASSIKER Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Kiba	2,80	4,80
ALLE SAFTSCHORLEN	2,80	4,80

EXOTISCHE INDISCHE DRINKS

	0,2 l	0,4 l
MANGOLASSI	3,50	4,80
MANGOSHAKE		4,80

SOFTDRINKS

	0,25 fl	0,75 fl
SELTERS CLASSIC	2,70	5,50
SELTES NATURELL	2,70	5,50
COCA-COLA ^{1,2,8}	2,60	4,80
COCA-COLA LIGHT ^{1,2,6,8}	2,60	4,80
COCA-COLA ZERO ^{1,2,5,6,8}	2,60	4,80
FANTA ^{1,8}	2,60	4,80
SPRITE ⁸	2,60	4,80
MEZZO MIX ¹	2,60	4,80
GINGER ALE ^{1,8}	2,60	4,80
BITTER LEMON ^{3,8}	2,60	4,80
TONIC WATER ^{3,8}	2,60	4,80
TAFELWASSER		3,90

	0,2 l	0,4 l
FASSBRAUSE RIXDORFER ^{1,8}	2,80	4,80
MALZTRUNK ¹	0,33 fl	3,20

FASSBIERE

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	3,50	4,50
MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER	3,50	4,50
ALSTER VOM FASS ^{1,8}	3,50	4,50
DIESEL VOM FASS ^{1,2,8}	3,50	4,50

FLASCHENBIERE

	0,33 fl	0,5 fl
INDISCHES BIER (KING FISHER)	3,50	
FREIBERGER ALKOHOLFREI	3,50	
BERLINER WEISSE ROT & GRÜN	3,50	
SCHÖFFEHOFFER HEFEWEIZEN		4,50
SCHÖFFEHOFFER KRISTALLWEIZEN		4,50
SCHÖFFEHOFFER ALKOHOLFREI		4,50

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
CHARDONNAY	4,90	9,50
Intensiv, fruchtig, ausgewogen		
FALANGHINA	4,90	9,50
Trocken, harmonisch und frisch		
SULA CHENIN BLANC	5,20	10,50
Indischer trockener Weißwein		
ROSÈ	4,90	9,50
Fruchtig, frisch, leicht süß		
WEISSWEINSCHORLE	4,50	

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
MERLOT	4,90	9,90
Intensiv, trocken, lieblich		
AGLIANICO	4,90	9,90
Vollmundig, würziger Geschmack		
JOGI CABERNET SAUVIGNON	5,20	10,50
Indischer trockener Rotwein		

FLASCHENWEINE WEISS

	FI 0,75 l
GRILLO	19,90
Trocken, frisch, fruchtig, leicht	
SULA CHENIN BLANC	20,90
Indischer trockener Weißwein	
PINOT GRIGIO	19,90
Trocken, gehaltvoll, harmonisch	

FLASCHENWEINE ROT

	FI 0,75 l
NERO D'AVOLA	19,90
Sizilien, ist voller Frucht, gutem Körper und Tiefe	
JOGI CABERNET SAUVIGNON	21,90
Indischer trockener Rotwein	
NEGROAMARO	19,90
Intensiv rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, weich, samtig und strukturiert im Geschmack	

PROSECCO & SEKT

	0,1 l	FI 0,75 l
PROSECCO	3,90	
SEKT MIT MANGO/GUAVA	4,20	
FALANGHINA		17,90
Sekt, trocken im Geschmack		

APERITIFS

KIR ROYAL	4,20
MARTINI - BIANCO, ROSSO	3,90
SHERRY - MEDIUM DRY	3,90
APEROL³ - SPRITZ	6,50
HUGO^{1,4,6}	6,90
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limejuice	

DIGESTIFS

	2 cl
RAMAZOTTI	3,50
AVERNA¹	3,50
MALTESER AQUAVIT	3,50
GRAPPA	3,50
FERNET BRANCA	3,50
MANGOSCHNAPS	3,50
JÄGERMEISTER	3,50

LIKÖRE

	2 cl
BAILEYS^{1,3}	3,50
SAMBUCA	3,50
AMARETTO¹	3,50
SOUTHERN COMFORT¹	3,50
BATIDA DE COCO¹	3,50
COINTREAU	3,50
KALUHA-KAFFEELIKÖR¹	3,50

RUM

	2 cl
OLD MONK RUM 7 JAHRE¹, INDIEN	4,90
BACARDI	3,50
HAVANNA CLUB¹	3,50
OLD PASCAS¹	3,90

WHISKY

	2 cl
JIM BEAM	3,50
BALLANTINES FINEST¹	3,90
JOHNNIE WALKER RED¹	3,90
CHIVAS REGAL¹	3,90

BRANDY & COGNAC

	2 cl
ASBACH - URALT, OSBORNE¹	3,50
REMY MARTIN V.S.O.P.⁶	3,90

VODKA

	2 cl
ABSOLUT	3,50

TEQUILA

	2 cl
SIERRA TEQUILA: SILVER / GOLD¹	3,50

GIN

	2 cl
GORDONS GIN	3,50

COCKTAIL & LONGDRINKS

KLASSIKER COCKTAILS

MAI TAI ^{1,4,5,6} 73% weisser & brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft	8,50
CAIPIRINHA Cachaca, Limetten, Rohrzucker	7,90
MOJITO Havanna, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda	7,90
ZOMBIE ^{1,4,5,6,8} 73% weißer & brauner Rum, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen- & Ananassaft, Kirschnektar	8,50
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,2,4,6,8} Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Limejuice, Cola	8,50
PLANTERS PUNCH ^{1,4,5,6,8} Angostura, weisser & brauner Rum, Grenadine, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	7,50
WATERMELON MAN ^{1,4,5,8} Vodka, Melonenlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen & Ananassaft	7,50
SEX ON THE BEACH ^{1,4,8} Vodka, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Cranberrysaft	7,50
HURRICAN ^{1,4,5,8} Weißer Rum, Brauner Rum, Maracujasirup, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	7,90
TORNADO ^{1,4,5,8} Tequila, Pfirsichlikör, Limejuice, Maracuja- & Orangen- & Ananassaft	7,90
FLYING CANGAROO ^{1,5} Weißer & Brauner Rum, Vanillesirup, Kokossirup, Ananassaft	7,50
TOUCH DOWN ^{1,4,8} Gin, APricot, Vodka, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine	7,50
TEQUILA SUNRISE ^{1,8} Tequila, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft	7,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA ^{1,5} Kokossirup, Sahne, Ananassaft	5,90
MANGO KISS ^{1,5} Mangopüree, Sahne, Ananassaft, Mangosaft	5,90
IPANEMA ^{1,4,8} Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90
MOSKITO ^{1,4,8} Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90
SWEET AMARA ^{1,4,5,6,8} Maracujanektar, Orangen- & Ananassaft, Limejuice, Grenadine	5,90
PAPADAM MIXER ^{1,4,6,8} Maracujasaft, Vanille- & Maracujasirup, Limejuice	5,90
MANGO FREEZER ^{1,4,6,8} Mangosaft, Orangensaft, Mangosirup, Limejuice	5,90

SPEZIAL COCKTAILS

PAPADAM COCKTAIL ^{1,4,6,8} Havanna Club, Indischer Rum (Old Monk), Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Mangosaft	8,50
INDIAN SUMMER ^{1,4,6} Vodka, Limejuice, Mango-, Guava- & Orangensaft	7,50
GOA BEACH ^{1,5} Vodka, Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	7,50
BOLLYWOOD DREAM ^{1,4,5,6} Gin, Mangosirup, Limejuice, Ananassaft, Kirsch- & Maracujanektar	7,50
KAMASUTRA ^{1,4,5,6,8} Gin, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Ananas- und Orangensaft	7,50
INKA ^{1,4,6} Tequila, Erdbeer & Kokossirup, Limejuice, Maracujasaft	7,90
PAPADAM COOLER ^{4,6} Malibu, Limejuice, Guavasaft, Lycheesaft	7,90
DEHLI SLING ^{1,4,6,8} Gin, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Soda	7,90

SAHNE COCKTAILS

ADONIS ^{1,3,5} Amaretto, Baileys, Kokossirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft	7,50
SOLERO ¹ Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne	6,50
PINA COLADA ^{1,5} Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,50
MANGO COLADA ^{1,5} Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangosaft, Sahne	7,90
SWIMMING POOL ^{1,5} Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne	7,90

HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)

ALLE COCKTAILS 5,90

LONGDRINKS

VODKA LEMON ^{3,8} /ORANGE	7,50
GIN TONIC/LEMON ^{3,8}	7,50
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ^{1,8}	7,50
CAMPARI ¹ ORANGE/SODA/MARACUJA	7,50
WHISKY COLA ^{1,2,8} HAVANNA COLA ^{1,2,8}	7,50
CUBA LIBRE ^{1,2,6}	7,50
MOSKOW MULE ^{1,8} Vodka, , Frischer Ingwer, Ginger Ale	7,50