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 gerne all unseren Kunden zusammen mit Dips als Vorspeise servieren.

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.

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

حلال
HALAL

INDISCHES RESTAURANT
PAPADAM
Cocktailbar · Kegellounge

* **MITTAGSTISCH I MO-FR 12-16 UHR**
* **WECHSELNDE MONATSKARTE**
* **SCHMACKHAFTE COCKTAILS**
* **STYLISCHE KEGELLOUNGE**
* **SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN & FEIERLICHKEITEN**










- NEWCOMERS -

Alle Snack-Gerichte werden mit 2 Dipps (Tomaten- und Minzsoße) serviert.
Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

HÄHNCHEN SNACKS

140 CHICKEN LOLLIPOP (3 STÜCK) A, C — **7.5**
Mit indischen Gewürzen marinierte Hähnchenkeulen, innen saftig und außen super knusprig.

141 CHICKEN STICKS (6 STÜCK) A, C — **7.9**
Zartes Fingerfood aus Hähnchenbrustfilet-Stücken mit einer würzigen Panade umhüllt.

142 HARIYALI TIKKA (6 STÜCK) G — **14.9**
Hähnchenbrustfilet in einer Minzgewürzsauce mariniert (24h), anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt

143 MURGH BANJAARA TIKKA G — **14.9**
Gegrilltes köstlich mariniertes Hähnchen mit Tomate und Minze im Tandoori-Ofen gegrillt

SCHRIMPS SNACK

144 PRAWN KURKURE (5 STÜCK) A, C, N — **14.9**
Köstlich gewürzte, mit Maismehl panierte und frittierte Schrimps

DESSERT

152 KESARI BHAT G, H — **5.9**
Wohltuender Milchreis mit Safran, Mandeln und Nüssen

VEGGI SNACKS

145 PANEER STICKS (6 STÜCK) A, C — **8.5**
Schmackhafter indischer Rahmkäse mit einer würzigen Panade umhüllt frittiert.

146 PANEER MALAI TIKKA G, H — **12.5**
Indischer Rahmkäse, in einer leckeren Cashewnuss-Gewürzmischung mariniert mit Tomate und Minze und im Tandoori-Ofen gegrillt

VEGGI HAUPTGERICHT

147 SHYAM SABERA KOFTE (VEGGI) A, G, H — **17.9**
Vegetarische Bällchen, gefüllt mit Spinat und Rahmkäse, serviert in einer Cashew-Sahne-Sauce



- NEWCOMERS -

Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

HAUPTGERICHTE



148 MURGH TIKKA KHURCHAN [H] **18.9**
Gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln, Tomate & Ingwer in einer köstlich hausgemachten Süß-Sauer-Sauce

149 MURGH NARIALWALA [J] **18.9**
Gebratene Hähnchenbrustfiletstücke in einer Kokos-Senfkörner-Sauce und Curryblätter.

150 MUTTON LAJAWAB **19.5**
Zartes Lammfleisch, zubereitet nach südindischer Art, geheime Gewürzmischung mit Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln in Kokosmilch und Curryblätter

151 KERALA FISH CURRY [D, J] **18.9**
Zartes Rotbarschfilet in einer schmackhaften Kokosmilchsauce gebraten mit Curryblättern und Senfkörner



- PAPADAM-SPEZIAL -

UNSERE KÜCHENEMPFEHLUNG:

Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

VEGETARISCH

131 SABZI TIKKA MUGHLAI [G, H] **16.9**
Frische verschiedene Gemüsesorten und köstlicher indischer Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce auf einer heissen Gusseisenpfanne serviert

132 PANEER TIKKA [G] **17.5**
Hausgemachter indischer Rahmkäse mit einer fernöstlichen Gewürzmischung gegrillt und in einer köstlichen Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Ingwer auf einer heissen Gusseisenpfanne serviert

- PAPADAM-SPEZIAL -

UNSERE KÜCHENEMPFEHLUNG:

Alle Hauptgerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

HUHN

133 CHILLY MURGH F — 15.9
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomate, frischem Ingwer mit einer herzhaften Gewürzmischung in einer süßen Chillisauce

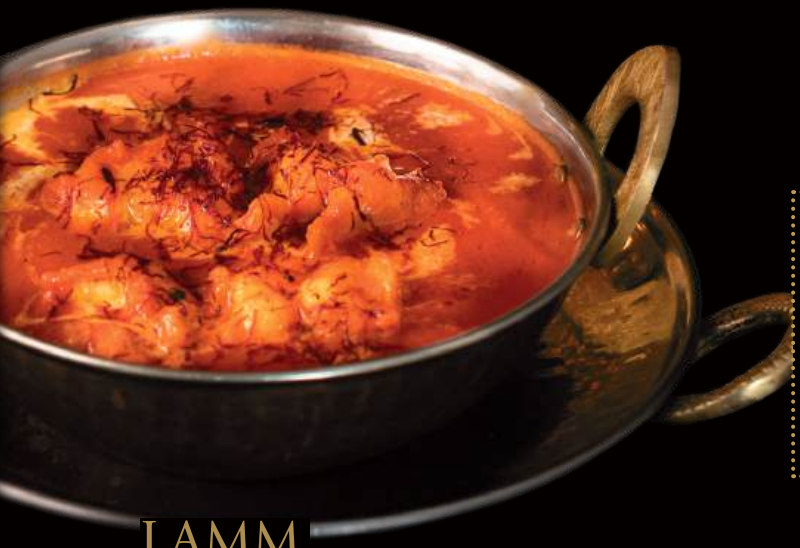
134 MURGH MALABARI E, G — 16.9
Hähnchenbrustfilet in einer köstlichen Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Auberginen, Zucchini und Mohrrüben

135 MURGH TIKKA MASALA G — 16.9
Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt und mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert

SUPPE

130 SEAFOOD SHORBA A, D, N — 6.9
Leckere Suppe mit Rotbarsch und Scampi nach indischer Art zubereitet





SCAMPI DELUXE

139 PRAWN BUTTER MASALA G, H, N — 20.9
Großgarnelen eingelegt in Joghurt, Safran, einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in Tomaten-Butter-Sauce serviert

LAMM

136 BHINDI GOSHT — 18.9
Saftige Lammfleischstücke mit frischen Okraschoten (ind. Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer Currysauce

137 MUTTON MANGO G, H — 18.5
Saftiges Lammfleisch mit Mangoscheiben, traditionell nach indischer Art zubereitet in einer cremigen Mangosauce und Mandeln

138 MUTTON NIELGIRI G — 18.5
Zarte Lammfleischstücke mit frischer Minze, frischem Ingwer und Spinat in einer schmackhaften Curry-Minz-Sauce





SUPPEN

01 MADRAS RASAM [1, A, G, H] — **5.5**
Cremige rote Linsensuppe nach köstlicher indischer Art

02 TAMATAR SHORBA [1, A, G] — **5.5**
Cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten

03 MULLIGATAWNY [A, G] — **5.9**
Indische Currysuppe mit Hühnerfleisch

04 GARAM SHORBA [A, G] — **6.5**
Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch und Lammfleisch

205 MANGO SOUP [1, A, G, H] — **5.9**
Cremige Mangosuppe nach indischer Art zubereitet mit Mandeln

SALATE

05 HARA SALAD [J] — **4.9**
Kleiner bunter gemischter Salatteller

06 PANIR SALAD [G, J] — **10.9**
Großer Salat mit indischen hausgemachten Rahmkäse, Paprika und Kichererbsen

07 TANDOORI CHICKEN SALAD [J] — **11.9**
Großer Salat mit Hähnchenstreifen & Ananas

08 KASHMIR SALAD [G] — **10.9**
Großer gemischter Salat mit frischem Obst und Joghurt-Dressing

EXTRAS

23 MIX PICKELS — **2.9**
Scharf eingelegtes Gemüse

24 MANGO CHUTNEY — **3.5**
Mangostückchen süß-sauer eingelegt

25 RAITA [G] — **3.9**
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen

EXTRA REIS — **2.9**
Große Portion: feinster Basmatireis

CHILLI-SOSSE — **1.5**
Grüne scharfe Chilli-Soße



VORSPEISEN

Alle Pakoras werden in einem Kichererbsen-mehlteig gewendet, fritiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.

09 SAMOSAS [A, G, M] — **5.9**
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln & Erbsen

10 GOBI PAKORA — **5.5**
Blumenkohl

11 ONION BHAJI — **4.9**
Zwiebelstreifen

12 SCAMPI PAKORA [N] — **8.9**
Scampis

13 FISCH PAKORA [D] — **7.9**
Rotbarschfilet

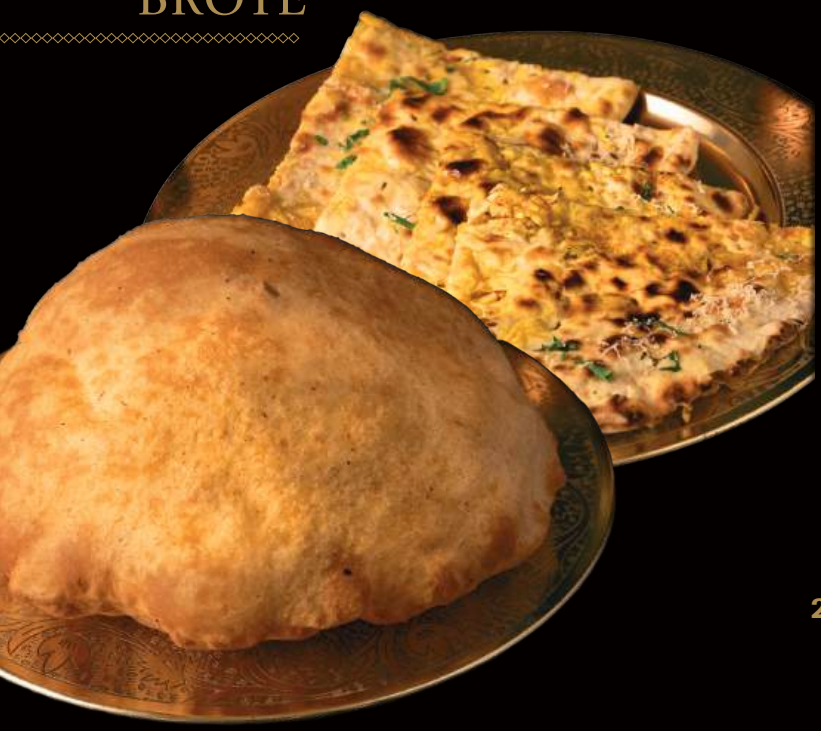


14 PANEER PAKORA [G] — **6.5**
Hausgemachter Rahmkäse

15 CHICKEN PAKORA — **6.9**
Hühnerbrustfilet

16 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE [G] **(2 pax)** — **11.9**
Pakoras (Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Blumenkohl, Kartoffeln, Rahmkäse)

BROTE



17 BHATURA [A, C, G] — 3.2
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert

18 NAAN [A, C, G] — 3.2
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken

19 CHEESE NAAN [A, C, G] — 4.5
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse

20 GARLIC NAAN [A, C, G] — 4.5
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauch-butter, gebacken

21 PAPADAM [A] — 1.5
Knuspriges Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer

22 ROTI-CHAPATI — 2,9
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen

201 PUDINA PARATHA [A] — 4.9
Fladenbrot gebacken mit frischer Minze und Ghee (indischer Butter)

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

28 MATTAR PANIR [G, M] — 13.9
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce

29 PALAK PANIR [G] — 14.9
Hausgemachter frischer Rahmkäse gebraten und im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht

32 SHAHI PANIR [G, H] — 14.5
Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen

33 SHAHI BENGAN [G, H, M] — 14.5
Auberginen kurz frittiert und mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Erbsen in einer feinen Curry-Sahne-Sauce serviert

34 MALAI KOFTA [G, H] — 15.5
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln, Rosinen verfeinert in einer exotischen Cashew-Sahnesauce

35 PANIR MAKHNI [G, H] — 14.9
Hausgemachter Rahmkäse in einer würzigen Butter-Tomaten-Sauce

36 PANIR JHALFREZI [G] — 15.5
Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenen Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten

VEGAN

Weitere Gerichte auf Anfrage

26 DAAL MAKHNI (VEGAN) — 13.9
Verschiedene indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten

27 BHINDI MASALA (VEGAN) — 14.9
Frische Okraschoten (ind. Gemüse), Tomaten und Zwiebeln gebraten und in einer leckeren Currysauce serviert

30 SABZI (VEGAN) — 13.9
Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten delikaten Currysauce

31 ALU GOBI MASALA (VEGAN) — 14.5
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikant gewürzt



HÄHNCHENGERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

37 MURGH CURRY [G] — **14.5**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht mit Ingwer

38 MURGH SABZI [G] — **15.9**
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse in einer Currysauce mit Ingwer

39 MURGH SAAG [G] — **15.9**
Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer

40 MURGH MADRAS [1, G] — **15.9**
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce

41 MANGO MURGH [G, H] — **16.5**
Hühnerbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in fruchtiger Mango-Sahnesauce

42 MURGH SPEZIAL [G, H] — **16.5**
Hühnerbrust mit Gemüse, Rosinen & Mandeln in einer milden Curry-Sahnesauce

43 MURGH MANCHURIAN [A, F] — **15.9**
Frittierte Huhnbällchen in süßsaurer Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika & Ingwer

44 MURGH KORMA [G, H] — **16.9**
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashew-Sauce, mit Mandeln, Käse und Rosinen

45 MURGH JHALFRESI — **16.5**
Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce

46 MURGH MAKHNI [G, H] — **16.9**
Gewürzte saftige Tandoori Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, in einer sahnigen Butter-Tomatensauce mit Mandeln und Cashew





LAMMGERICHTE

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

47 MUTTON CURRY — **16.5**
Lammfleisch in Currysauce mit Ingwer auf köstliche indische Art zubereitet

48 MUTTON PALAK — **17.9**
Lammfleich in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach indischer Art

49 MUTTON SABZI [G] — **17.9**
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer



50 ROGAN JOSH — **17.5**
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit grüner Paprika in Currysauce

51 MUTTON VINDALOO [1, G] — **17.9**
Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce

52 MUTTON KORMA [G, H] — **18.5**
Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenen Rahmkäse

53 MUTTON BANGLORI — **17.5**
Lammfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen

EMPFEHLUNG

253 GOSHT COCONUT [G, H] — **18.5**
Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce



TANDOORI GRILLS

serviert auf einer heissen Gusseisenpfanne mit Basmatreis und Beilagensalat.

54 SABZI TIKKA [G] — **16.9**
Gemischtes Gemüse und indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer

55 SEEKH KEBAB [C] — **18.9**
NEU Zart gegrillte Lammfleisch-Röllchen am Spieß mit einer Mischung aus frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Koriander & Knoblauch

56 MURGH TIKKA [G] — **18.5**
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert

57 MUTTON TIKKA [G] — **19.5**
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert

257 MURGH TIKKA MUGHLAI [G, H] — **19.5**
Hähnchenbrustfilet und köstlicher ind. Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce



58 SEAFOOD TIKKA [D, G] — **19.5**
Rotbarschfilet und geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Kräutern

59 SCAMPI TIKKA [G, N] — **20.9**
Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten & Ingwer, eingelegt in Joghurt-Safran und verfeinert mit speziellen Kräutergewürzen

60 PAPADAM MIX GRILL [G] — **19.9**
Eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücke & indischem Rahmkäse

260 PAPADAM KARAHI — **19.9**
Gegrilltes Lamm- & Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Koriander Körner und Paprika in einer pikanten Currysauce

TANDOORI GRILL SAUCE

61 MALABARI [E, G] — **4.9**
Erdnuß – Currysauce

62 MAKHANI [G] — **4.9**
Butter-Tomaten-Sahnesauce

63 CURRYSAUCE [G] — **4.9**

ENTEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.

65 BATHAK HONIG TIKKA 18.9
Entenfleischstücke gegrillt mit Honig, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in einer Gusseisenpfanne serviert

66 BATHAK MUGHLAI TIKKA G, H 19.9
Entenfleischstücke & Rahmkäse in speziellen ind. Gewürzen mariniert, gebraten & mit Mandeln und Cashew-nüssen in einer cremigen Sauce auf einer heissen Gusseisenpfanne serviert

67 BATHAK MAKHNI G, H 18.9
Entenfleisch in feiner Butter-Tomaten-Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln garniert

68 BATHAK MASALA 18.9
Entenfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & frischen pürierten Tomaten

69 BATHAK HONEY LEMON DUCK 18.9
Entenbrustfiletstücke in leicht süßer Currysauce, verfeinert mit Honig & Zitrone

SCAMPI SPEZIAL

70 SCAMPI CHILI F, N 19.5
Großgarnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und frischen Chilis in einer Süß-Sauer-Sauce

71 SCAMPI KORMA G, H, N 20.9
Großgarnelen in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert



FISCH



72 RED COCONUT SNAPPER D, G, H 17.9
Rotbarschfilet in einer Kokosmilch-Cashew-Tomatensauce, garniert mit Mandeln

73 MASCHLI TIKKA MASALA D, G 18.5
Rotbarschfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt & mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert

DESSERT

77 SIRI KAND G 5.9
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig

78 HALWA G, H 5.5
Gebratener Grieß mit Mandeln

79 GULAB JAMUN A, G, 6 5.9
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup (klassiche ind. Süßspeise)



EIS (in einer schönen Tonschüssel) 220ml

80 MANGO ICE CREAM G 6.5
Mangoeis mit Mango Pulp

81 COCONUT ICE CREAM G 6.5
Milcheis mit frischen Kokosraspeln

82 VANILLA-NUSS ICE CREAM G,H 6.5
Vanille-Milcheis mit gerösteten Cashewnüssen in Honig

83 KULFI ICE CREAM G,H 6.5
Milcheis mit Safran, Pistazien und Mandel



BIRYANIS - KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

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



74 VEGETARISCHES BIRYANI [H] **15.5**
mit Gemüse & Rahmkäse

75 MURGH BIRYANI [H] **16.9**
mit Hühnerbrustfilet

76 MUTTON BIRYANI [H] **17.9**
mit Lammfleisch

276 MIX BIRYANI (CHICKEN & LAMB) [H] **18.5**
mit Hühnerbrustfilet & Lammfleisch

THALI:

Thaili ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus 3 kleinen Gerichten.

VEGETABLE THALI

85 DAAL MAKHNI **20.9**
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten

SABZI
Gemischtes Gemüse

PALAK PANIR [G]
Hausgemachter Rahmkäse gebraten im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung

BEILAGEN [A, C, G, H]
Reis, Raita, Bhatura und Salat

MIXED THALI

86 PANIR MAKHNI [G] **22.9**
Rahmkäse in Butter-Tomatensauce

CHICKEN MADRAS [1, G]
Hühnerfilet mit Kokos

MUTTON CURRY
Lammfleisch in Currysauce auf köstliche indische Art zubereitet

BEILAGEN [A, C, G, H]
Reis, Raita, Bhatura & Salat



3-GÄNGE MENÜ

Jede Platte wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert. (ab 2 Personen)

JOGI PLATTE

pro Person

87 DAAL SOUP [1, A, G, H] **29.9**
Rote Linsensuppe

SABZI TIKKA [G]
Gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen

MALAI KOFTA [G, H]
Gefüllte Gemüsebällchen in Cashewsauce

BHINDI MASALA
Frische Okraschoten (indisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce

BEILAGEN [A, C, G, H]
Reis, Raita, Bhatura und Salat

SIRI KAND (DESSERT) [G]
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig

PAPADAM PLATTE

pro Person

88 MANGO SOUP [1, G] **32.9**
Mangosuppe

BATHAK KARAHI
Entenfleisch gegrillt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander Körner und frischen pürierten Tomaten

BUTTER CHICKEN [G, H]
Gegrilltes Hähnchen in Buttersauce

MUTTON TIKKA [G]
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert

BEILAGEN [A, C, G, H]
Reis, Raita, Bhatura und Salat

HALWA (DESSERT) [G, H]
Gebratener Grieß mit Rosinen und Mandeln

LIMONADE & VIRGIN COCKTAILS & LONGDRINKS






FRESH LIMONADE

	0,4 l
STRAWBERRY LIMONADE [4,8] Erdbeere, Sprite, Eis, Minze, Limette	5.9
RASPBERRY LIMONADE [4,8] Himbeere, Sprite, Eis, Minze, Limette	5.9
LEMON MINT LIMONADE [4,8] Zitrone, Sprite, Eis, Minze, Limette	5.9

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA [1,5] Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6.9
MANGO KISS [1,5] Mangopüree, Sahne, Ananassaft, Mangosaft	6.9
IPANEMA [1,4,8] Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	6.9
MOSKITO [1,4,8] Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	6.9
SWEET AMARA [1,4,5,6,8] Maracujanektar, Orangen- & Ananassaft, Limejuice, Grenadine	6.9
PAPADAM MIXER [1,4,6,8] Maracujasaft, Vanille- & Maracujasirup, Limejuice	6.9
MANGO FREEZER [1,4,6,8] Mangosaft, Orangensaft, Mangosirup, Limejuice	6.9

EXOTISCHE INDIAN DRINKS

	0,2 l	0,4 l
MANGOLASSI	3.5	5.5
LASSI (SALZIG)	3.5	5.5
MANGOSHAKE		5.5

HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 5.9

LONGDRINKS

VODKA LEMON [3,8]**/ORANGE**	7.9
GIN TONIC/LEMON [3,8]	7.9
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE [1,8]	7.9
CAMPARI [1] **ORANGE/SODA/MARACUJA**	7.9
WHISKY COLA [1,2,8] **I HAVANNA COLA** [1,2,8]	7.9
CUBA LIBRE [1,2,6]	7.9
MOSKOW MULE [1,8] Vodka, , Frischer Ingwer, Ginger Ale	7.9

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

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

KLASSIKER COCKTAILS

MAI TAI [1,4,5,6] **9.5**
73% weisser & brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft

CAIPIRINHA **8.9**
Cachaca, Limetten, Rohrzucker

MOJITO **8.9**
Havanna, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda

ZOMBIE [1,4,5,6,8] **9.5**
73% weißer & brauner Rum, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen- & Ananassaft, Kirschnektar

LONG ISLAND ICE TEA [1,2,4,6,8] **9.5**
Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Limejuice, Cola

PLANTERS PUNCH [1,4,5,6,8] **8.5**
Angostura, weisser & brauner Rum, Grenadine, Limejuice, Ananas- & Orangensaft

WATERMELON MAN [1,4,5,8] **8.5**
Vodka, Melonenlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen & Ananassaft

SEX ON THE BEACH [1,4,8] **8.5**
Vodka, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Cranberrysaft

HURRICAN [1,4,5,8] **8.9**
Weißer Rum, Brauner Rum, Maracujasirup, Limejuice, Ananas- & Orangensaft

TORNADO [1,4,5,8] **9.5**
Tequila, Pfirsichlikör, Limejuice, Maracuja- & Orangen- & Ananassaft

FLYING CANGAROO [1,5] **8.5**
Weißer & Brauner Rum, Vanillesirup, Kokossirup, Ananassaft

TOUCH DOWN [1,4,8] **8.5**
Gin, APricot, Vodka, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine

TEQUILA SUNRISE [1,8] **8.5**
Tequila, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft

SAHNE COCKTAILS

ADONIS [1,3,5] **8.5**
Amaretto, Baileys, Kokossirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft

SOLERO [1] **8.5**
Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne

PINA COLADA [1,5] **8.5**
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

MANGO COLADA [1,5] **8.9**
Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangosaft, Sahne

SWIMMIMG POOL [1,5] **8.9**
Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne

SPEZIAL COCKTAILS

PAPADAM COCKTAIL [1,4,6,8] **9.5**
Havanna Club, Indischer Rum (Old Monk), Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Mangosaft

INDIAN SUMMER [1,4,6] **8.5**
Vodka, Limejuice, Mango-, Guava- & Orangensaft

GOA BEACH [1,5] **8.5**
Vodka, Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

BOLLYWOOD DREAM [1,4,5,6] **8.5**
Gin, Mangosirup, Limejuice, Ananassaft, Kirsch- & Maracujanektar

KAMASUTRA [1,4,5,6,8] **8.5**
Gin, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Ananas- und Orangensaft

INKA [1,4,6] **8.9**
Tequila, Erdbeer- und Kokossirup, Limejuice, Maracujasaft

PAPADAM COOLER [4,6] **8.9**
Malibu, Limejuice, Guavasaft, Lycheesaft

DEHLI SLING [1,4,6,8] **8.9**
Gin, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Soda



HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)
ALLE COCKTAILS (alkoholisch) **7.9**

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse
ESPRESSO [2]	2.8
DOPPELTER ESPRESSO [2]	3.6
ESPRESSO MACCHIATO [2]	2.8
KAFFEE [2]	3.0
CAPPUCCINO [2]	3.5
MILCHKAFFEE [2]	4.2
LATTE MACCHIATO [2]	4.2
GETREIDEKAFFEE	2.5
GETREIDEMILCHKAFFEE	3.5
HEISSE SCHOKOLADE	3.5
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4.2
IRISH COFFEE [2] mit 2 cl indischer Rum, brauner Zucker & Sahne [9]	5.5
GROG [2] mit 2 cl indian Old Monk	5.5
BAILEYS COFFEE / CAPPUCCINO [1, 2, 3]	5.5

TEE

(mit Honig serviert)	Glas
CHAI - TEE Indischer Jogitee, hausgemacht mit Gewürzen, Milch und Honig	2.9
FRISCHER INGWER TEE	3.9
FRISCHER INGWER & MINZE TEE	4.2
FRISCHER INGWER & LIMETTEN TEE	4.2
FRISCHER MINZETEE	3.9
HEISSE ZITRONE	3.2
GLAS - TEE Darjeeling, Earl Grey, Grünertee, Kamilentee, Kräutertee, Früchtetee	3.2

SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
DIE EXOTEN Fruchtsaftgetränke: Mango, Guave, Lychee Nektare: Cranberry, Rhababer, Maracuja	3.2	4.9
DIE KLASSIKER Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar Sauerkirschnektar, Kiba	3.2	4.9
ALLE SAFTSCHORLEN	2.9	4.9

SOFTDRINKS

	0,25 fl	0,75 fl
SELTERS CLASSIC	3.2	6.5
SELTES NATURELL	3.2	6.5

	0,2 fl	0,4 l
COCA-COLA [1,2,8]	3.3	4.9
COCA-COLA LIGHT [1,2,6,8]	3.3	4.9
COCA-COLA ZERO [1,2,5,6,8]	3.3	4.9
FANTA [1,8]	3.3	4.9
SPRITE [4.8]	3.3	4.9
MEZZO MIX [1]	3.3	4.9
GINGER ALE [1,8]	3.3	4.9
BITTER LEMON [3,8]	3.3	4.9
TONIC WATER [3,8]	3.3	4.9
ICE TEA (LEMON/PEACH) [4]	3.3	4.9
TAFELWASSER		3.9

	0,2 l	0,4 l
FASSBRAUSE RIXDORFER [1,8]	3.9	5.9

	0,33 fl
MALZTRUNK [1]	3.9



FASSBIERE

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	3.9	5.5
MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER	3.9	5.5
ALSTER VOM FASS [1,8]	3.9	5.5
DIESEL VOM FASS [1,2,8]	3.9	5.5

FLASCHENBIERE

	0,33 fl	0,5 fl
INDISCHES BIER (KING FISHER)	3.9	
RADEBERGER ALKOHOLFREI	3.9	
BERLINER WEISSE ROT & GRÜN	3.9	
SCHÖFFEHOFER HEFEWEIZEN		4.9
SCHÖFFEHOFER KRISTALLWEIZEN		4.9
SCHÖFFEHOFER ALKOHOLFREI		4.9

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
CHARDONNAY Intensiv, fruchtig, ausgewogen	5.9	10.9
FALANGHINA Trocken, harmonisch und frisch	5.9	10.9
SULA CHENIN BLANC Indischer trockener Weißwein	5.9	10.9
ROSÈ Fruchtig, frisch, leicht süß	5.9	10.9
WEISSWEINSCHORLE	5.5	

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
MERLOT Intensiv, trocken	5.9	10.9
AGLIANICO Vollmundig, würziger Geschmack	5.9	10.9
JOGI CABERNET SAUVIGNON Indischer trockener Rotwein	5.9	10.9

FLASCHENWEINE WEISS

	Fl 0,75 l
GRILLO Trocken, frisch, fruchtig, leicht	20.9
SULA CHENIN BLANC Indischer trockener Weißwein	21.9
PINOT GRIGIO Trocken, gehaltvoll, harmonisch	21.9

FLASCHENWEINE ROT

	Fl 0,75 l
NERO D´AVOLA Sizilien, ist voller Frucht, gutem Körper und Tiefe	21.9
JOGI CABERNET SAUVIGNON Indischer trockener Rotwein	22.9
NEGROAMARO Intensiv rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, weich, samtig und strukturiert im Geschmack	21.9

PROSECCO & SEKT

	0,1 l	Fl 0,75 l
PROSECCO	4.5	
SEKT MIT MANGO/GUAVA	4.5	
FALANGHINA Sekt, trocken im Geschmack		19.9

APERITIFS

KIR ROYAL	4.9
MARTINI - BIANCO, ROSSO	4.9
SHERRY - MEDIUM DRY	4.9
CAMPARI [1] **- ORANGE / SODA**	5.9
APEROL [3] **- SPRITZ**	7,5
HUGO [1,4,6] Holundersirup, Prosecco, Minze, Limejuice, Soda	7.9
LILLET WILD BERRY [1,3] Lillet Blanco, Schweppes Wild Berry	7.9

DIGESTIFS

	2 cl
RAMAZOTTI	3.9
AVERNA [1]	3.9
MALTESER AQUAVIT	3.9
GRAPPA	3.9
FERNET BRANCA	3.9
MANGOSCHNAPS	3.9
JÄGERMEISTER	3.9

LIKÖRE

	2 cl
BAILEYS [1,3]	3.9
SAMBUCA	3.9
AMARETTO [1]	3.9
SOUTHERN COMFORT [1]	3.9
BATIDA DE COCO [1]	3.9
COINTREAU	3.9
KALUHA-KAFFEELIKÖR [1]	3.9

RUM

	2 cl
OLD MONK INDIA RUM (7 JAHRE) [1]	5.5
BACARDI	3.9
HAVANNA CLUB [1]	3.9
OLD PASCAS [1]	3.9

WHISKY

	2 cl
JIM BEAM	3.9
BALLANTINES FINEST [1]	4.4
JOHNNIE WALKER RED [1]	4.4
CHIVAS REGAL [1]	4.4

BRANDY & COGNAC

	2 cl
ASBACH - URALT, OSBORNE [1]	3.9
REMY MARTIN V.S.O.P. [6]	4.4

VODKA

	2 cl
ABSOLUT	3.9

TEQUILA

	2 cl
SIERRA TEQUILA: SILVER / GOLD [1]	3.9

GIN

	2 cl
GORDONS GIN	3.9





PAPADAM

* * * SINCE 2014 * * *

Planen Sie Ihren Geburtstag oder eine Firmenfeier?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Egal ob Hähnchen, Lamm, vegetarisch oder vegan - bei unserem **„Family Style Buffet“** muss niemand anstehen. Die traditionellen Schüsseln mit den indischen Köstlichkeiten werden am Tisch serviert, sodass jeder Gast seine Neugierde auf exotische Geschmäcker stillen kann, Zu den Gerichten wird herrlich duftender Basmatireis, Salat und Brote serviert.
Gerne kann bei großen Feierlichkeiten auch ein **Buffet** angeboten werden.

Unsere traditionelle Kegelbahn samt Lounge bietet sich auch perfekt für ungestörte Feiern an. Neben dem Dinner steht hier auch der Spaßfaktor (Kegelpartie) ganz oben auf dem Programm.



Reservierung: 030 – 49 85 19 78 I info@papadam-berlin.de













WAREN SIE ZUFRIEDEN?

**Unsere höchste Priorität ist die Zufriedenheit unserer Gäste.
Wir freuen uns sehr über Ihr positives Feedback.**

Google Bewertung

MÖCHTEN SIE UP-TO-DATE SEIN?

Folgen Sie uns gern bei Instagram oder Facebook für alle aktuellen Neuigkeiten, Einblicke hinter die Kulissen, Spezialangebote und Leckereien.

Instagram
papadam_berlin

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** koffeeinhaltig **3** chininhaltig **4** mit Konservierungsstoffen **5** Antioxidationsmittel **6** Süßungsmittel **7** taurinhaltig **8** Säurungsmittel **9** Stickoxydol

Wir schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch: **MILD I NORMAL** (ohne Kennzeichnung) I **MITTELSCHARF** I **SCHARF**

100% VEGAN