

vorspeisen

samosa ^{vg}	vegane teigtaschen mit gemüse gefüllt	9
pakoda ^{vg}	knusprige vegane snacks aus gemüse und kichererbsenmehl	8.5
onion bhaji ^{vg}	knusprige vegane snacks aus zwiebeln und kichererbsenmehl	8.5
aloo chaat ^v	kartoffelsalat nach nordindischer streetfood art	7.5
chicken chaat	hühnchensalat nach nordindischer streetfood art	9.5
sheekh kabab	lammhackfleisch-spiesschen im tandoor-ofen zubereitet	9.5
veg masala special ^{v/vg}	eine auswahl vegetarischen vorspeisen	17.5
masala special	eine auswahl veg. und nicht-veg. vorspeisen	20.5

suppen – shorba

tamatar shorba ^v	tomatensuppe zubereitet mit indischen gewürzen	8.5
dal shorba ^{vg}	linsensuppe zubereitet mit indischen gewürzen	8.5
mangomint shorba ^v	mangosuppe verfeinert mit minze	9.5

vg vegan
v vegetarisch

preise in chf / inkl. mwst.

hauptspeisen

hähnchen

butter chicken traditionell cremiges butter chicken	28.5
chicken tikka masala eine kreation von uk-indern gegrillte hähnchenstücke in einer orang-roten curry sauce	28.5
chicken curry traditionelles hähnchencurry	28.5
chicken kadai saffige hähnchenstücke mit peperoni und zwiebeln zubereitet in einem kadai, indischer wok	27.5
chicken saag hähnchencurry mit spinat	26.5
chicken korma mildes und cremiges hähnchencurry. spezialität aus der moghulzeit	26.5
chicken methi malai cremiges hähnchencurry mit bockshornklee zubereitet	27
chicken vindaloo scharfes goanisches hähnchencurry	28
chicken biryani das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	28.5

lamm

lamb curry traditionelles lammcurry	29
lamb kadai säftige lammstücke mit peperoni und zwiebeln zubereitet in einem kadai, indischer wok	29
lamb saag lammcurry mit spinat zubereitet	29.5
dal lamb lammcurry mit linsen zubereitet	29
lamb roganjosh lammspezialität aus kashmir	28.5
lamb vindaloo scharfes lammcurry nach goanischer art	28.5
lamb korma mildes und cremiges lammcurry. spezialität aus der moghulzeit	29
kheema matar lammhackfleisch mit grünen erbsen	28
lamb biryani das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	32.5

grill - tandoori

chicken tikka pouletschenkel ohne knochen im tandoor-ofen zubereitet	29.5
chicken tandoori mistkratzerli im tandoor-ofen zubereitet	31.5
lamb tikka lammstücke im tandoor-ofen zubereitet	33
masala tandoor mix eine auswahl nicht-veg. tandoor-spezialitäten	35.5
prawn tandoori riesencrevetten im tandoor-ofen zubereitet	35
fish tandoori fischfiletstücke im tandoor-ofen zubereitet	29.5
paneer tikka v hausgemachter indischer friskäse im tandoor-ofen zubereitet	28.5

fisch und riesencrevetten

goan fish curry fischcurry nach goanischer art mit kokosöl zubereitet	27
fish masala fischcurry mit peperoni und zwiebeln zubereitet	27
bengali fish curry fischcurry nach bengalischer art mit senföl zubereitet	27
prawn curry riesencrevettencurry	32
prawn biryani das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	35.5

gemüse

baingan ka bharta ^{vg} auberginencurry. punjabi art	22.5
aloo baingan ^{vg} kartoffel- und auberginencurry	22
aloo palak ^{vg} nordindische spezialität mit spinat und kartoffeln	23
aloo gobi ^{vg} kartoffel- und blumenkohlcurry	22.5
aloo matar ^{vg} kartoffel- und grünes erbsen-curry	21
aloo jeera ^{vg} kartoffelspezialität mit kreuzkümmel	19
chole masala ^{vg} kichererbsencurry	19.5
bhindi masala ^{vg} okra-spezialität mit indischen gewürzen	23.5
dal tadka ^{vg} gelbes linsencurry	18.5
dal makhani ^v dreierlei linsencurry	20.5
matar paneer ^v hausgemachter frischkäse mit grünen erbsen zubereitet	21.5
paneer makhani ^v vegetarische version des berühmten butter chickens mit hausgemachtem frischkäse	22.5

palak paneer v	hausgemachter frischkäse in einer spinatcurry sauce	23
paneer tikka masala v	die vegetarische version des berühmten chicken tikka masalas mit hausgemachtem frischkäse	23.5
navraten korma v	cremiges gemüsecurry mit neun hauptzutaten zubereitet mit hausgemachtem frischkäse	22
sabzi biryani v	das biryani hat seinen namen dem alt persischem wort für reis zu verdanken. reisgericht aus der moghulzeit	21.5
malai kofta v	vegetarische bällchen in einer cremigen sauce spezialität aus der moghulzeit	23

vg vegan
v vegetarisch

beilagen

saada chawal ^{vg} basmatireis	4
zafrani chawal ^{vg} basmatireis mit safran	6.5
onion chawal ^{vg} basmatireis mit zwiebeln	5.5
matar chawal ^v basmatireis mit grünen erbsen	5.5
naan ^v frisch gebackenes indisches fladenbrot aus weissmehl	4.5
garlic naan ^v frisch gebackenes indisches fladenbrot mit knoblauch	5.5
cheese naan ^v frisch gebackenes indisches fladenbrot mit käse	6
tandoori roti ^{v/vg} frisches fladenbrot aus ruchmehl im tandoor-ofen zubereitet	4
lachha paratha ^v vielschichtiges fladenbrot aus ruchmehl mit butter zubereitet	6
raita ^v hausgemachtes joghurt mit gurken und indischen gewürzen	3.5
papadam ^{vg} geröstete, sonnengetrocknete linsencracker	2
indian salad ^{vg} scheibchen von tomaten, zwiebeln, grünen chillies, gurken und zitrone	5

dessert

gulab jamun v

eine bengalische spezialität

hausgemachte süsse bällchen im rosenwassersirup zubereitet

7.5

mango- or pista kulfi v

hausgemachtes indisches eis

entweder aus mango oder pistazien gemacht

7.5

mango firni v

hausgemachtes indisches mangomousse

7.5

vg

v

vegan

vegetarisch