



*Buena
Comida
Buena Compañía
Un Mundo Mejor*

*La Satisfacción
del Cliente
es Nuestra
Felicidad*



COCINA
INDIA TRADICIONAL



INGREDIENTES
FRESCOS



EXCELENTE
SABOR



HOSPITALIDAD
CÁLIDA



MENÚ DEL RESTAURANTE

COMER • BEBER • DISFRUTAR

*Más
que una Comida
Una Experiencia
Memorable*



Cocina Auténtica



Ingredientes Frescos



Excelente Sabor

BUENA COMIDA • BUENA COMPAÑÍA • SIEMPRE UNA GRAN IDEA

COCINA INDIA
TRADICIONAL

INGREDIENTES FRESCOS
GRAN SABOR

SWAAD

AUTÉNTICO RESTAURANTE INDIO

Menú
de Entrantes

SABORES REALES
DE LA INDIA
EN CADA BOCADO



ENTRANTES VEGETARIANOS

1. **Papadum** €1,00
Crujiente oblea de lentejas, servida con chutney.
2. **Entrante Mixto para 2 Personas** €8,95
Bhaji de cebolla, pakora de verduras, pakora de paneer, samosa. (Opción sin verduras disponible).
3. **Bhaji de Cebolla** €4,95
Cebolla en rodajas crujiente rebozada con harina de garbanzo y especias.
4. **Pakora Mixta de Verduras** €4,25
Verduras frescas en rebozado especiado, fritas.
5. **Pakora de Paneer** €5,45
Queso casero en rebozado de harina de garbanzo y especias, frito.
6. **Samosa de Verduras** €4,95
Crujiente empanadilla rellena de patata especiada, guisantes y hierbas.
7. **Chaat de Aloo Tikki** €5,45
Tortitas de patata crujientes con yogur, tamarindo, cebolla y cilantro.
8. **Chaap de Soja** €5,45
Soja marinada con especias indias, frita.
9. **Gobi Manchurian** €5,45
Coliflor en salsa agri dulce y picante.
10. **Pani Puri** €5,45
Crujientes bolas de puri rellenas de patata especiada, cebolla y agua aromatizada.
11. **Dahi Puri** €5,45
Crujientes puris rellenos de patata, cebolla, yogur y tamarindo.



ENTRANTES NO VEGETARIANOS

12. **Pakora de Pollo** €4,95
Pollo en rebozado especiado, frito.
13. **Samosa de Keema** €5,95
Empanadilla rellena de pollo y cordero picado con especias.
14. **Pollo 65** €6,45
Pollo frito estilo sur de la India.
15. **Tikka de Pollo Pahadi** €6,45
Pollo marinado con hierbas y especias picantes.
16. **Seekh Kebab** €5,45
Carne picada de pollo y cordero con cebolla, ajo, jengibre y especias.
17. **Langostinos Reales Butterfly** €6,45
Langostinos marinados con hierbas indias, fritos.
18. **Pescado Frito** €5,95
Filete de pescado fresco con especias indias, frito.
19. **Prawn Puri** €5,95
Langostinos especiados servidos sobre pan puri crujiente.



SOPAS, RAÍTA Y ENSALADAS

20. **Sopa de Pollo** €4,95
Tradicional sopa india de pollo.
21. **Sopa de Verduras** €4,45
Sopa mixta de verduras.
22. **Sopa de Tomate** €4,45
Sopa de tomate fresca.
23. **Sopa de Lentejas (Dal)** €4,45
Sopa de lentejas con especias.
24. **Raíta** €3,95
Yogur con pepino y especias.
25. **Ensalada Verde** €4,45
Ensalada fresca variada.

Buena Comida
Buena Compañía
Un Mundo Mejor



Opción Vegetariana



Opción No Vegetariana

BUENA COMIDA • BUENA COMPAÑÍA • SIEMPRE UNA GRAN IDEA



CURRIS INDIOS TRADICIONALES

(Suave • Medio • Picante)

Todos nuestros platos se elaboran con especias tradicionales de la India e ingredientes frescos.

- 26. Curry** Salsa de cebolla y tomate con jengibre, puré de tomate y especias.
A) Pollo 10,50 B) Cordero 11,50 C) Gambas 12,50 D) Pato 13,50 E) Pescado 12,50
- 27. Korma** Plato cocinado con anacardos, leche de coco y nata fresca.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95 C) Gambas 12,95
- 28. Masala** Cocinado con salsa de tomate, almendras, leche de coco, cebolla y nata fresca.
A) Pollo Tikka 10,95 B) Cordero Tikka 11,95
C) Gambas 12,95 D) Pato 13,95
- 29. Bhuna** Cocinado con cebolla picada, tomate fresco, jengibre, ajo, cilantro y especias.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95 C) Gambas 12,95
- 30. Balti** Cocinado con pimientos rojos y verdes, cebolla, jengibre, ajo y salsa balti.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95 C) Gambas 12,95
- 31. Karahi** Cebolla, pimientos, jengibre, ajo y comino cocinados con salsa karahi.
A) Pollo 10,50 B) Cordero 11,50
- 32. Jalfrezi** Combinación de cebolla, pimientos, guindilla verde y especias cocinadas con salsa de curry.
A) Pollo 10,50 B) Cordero 11,50 C) Gambas 12,50 D) Pato 13,50
- 33. Dansak** Plato cocinado con lentejas, salsa espesa de tomate, cilantro y especias.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95
- 34. Madras** Salsa del sur de la India, picabae, cocinada con ajo, jengibre, cilantro y especias.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95 C) Gambas 12,95 D) Pato 13,95 E) Pescado 12,95
- 35. Mango** Platos cocinados con salsa de mango, nata fresca y especias.
A) Pollo 10,50 B) Cordero 11,50 C) Pato 13,50
- 36. Saag** Espinacas cocinadas con salsa, especias y nata.
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95
- 37. Curry Naga** (Para amantes del picante) Salsa de cebolla y tomate cocinada con especias Naga (muy picante).
A) Pollo 10,95 B) Cordero 11,95 C) Gambas 12,95 D) Pescado 12,95



Un Auténtico
Sabor de la India



Ingredientes Frescos
Sabor Auténtico

*Cocina India
Ingredientes Frescos
Sabor Auténtico*



*Un Sabor Real
de India*

*Las Especies
Crean
Felicidad*

ESPECIALIDADES DEL CHEF — POLLO

Recetas Tradicionales con un Toque Especial

38. **Chicken Methi Malai** 11,95
Pollo cocinado con salsa de tomate, fenogreco y nata.
39. **Chicken Afghani** 11,45
Pollo cocinado con salsa especial afgana, anacardos, nata fresca y especias trituradas.
40. **Chicken Adraki** 11,95
Pollo cocinado con salsa espesa, jengibre, ajo y un toque de sabor a jengibre.
41. **Butter Chicken** 11,25
Pollo cocinado con almendras, anacardos, nata, azúcar y especias en una cremosa salsa de mantequilla.
42. **Chicken Lababdar** 11,25
Pollo en una salsa aterciopelada de tomate, cebolla, anacardos y especias.
43. **Chicken Sukha** 11,25
Pollo semi seco al estilo del norte de la India, cocinado con especias y coco.
44. **Chicken Chutnat** 11,25
Pollo con pimienta negra, jengibre, ajo y hojas de curry frescas, al estilo del sur de la India.
45. **Chicken Malabar** 11,50
Pollo cocinado con cilantro, cúrcuma y guindilla de Cachemira al estilo de Kerala.
46. **Tawa Chicken** 11,50
Pollo cocinado con especias intensas, cebolla y tomate.
47. **Chicken Pasanda** 11,45
Pollo con frutos secos, ajo, hierbas y salsa especial pasanda.

*Buena Comida
Une a las Personas*



ESPECIALIDADES DEL CHEF — CORDERO

Sabores Intensos, Sabor Auténtico

48. **Lamb Sizzwin** 12,45
Tierno cordero cocinado en una salsa sizzwin con cebolla, pimientos y especias.
49. **Lamb Chasni** 12,45
Cordero cocinado en una salsa ligeramente dulce y sabrosa.
50. **Lamb Rara** 12,95
Trozos de cordero, carne picada cocinados con una salsa especial rara.
51. **Rajasthani Laal Maas** 13,45
Cordero en una salsa muy picante al estilo de Rajastán.
52. **Lamb Kesmiri Roganjosh** 12,95
Cordero cocinado con salsa de tomate al estilo de Cachemira.
53. **Lamb Boti Masala** 12,95
Jengibre, comino, limón, carne de cordero y especias cocinados con salsa tradicional.
54. **Khatta Lamb** 12,45
Cordero deshuesado cocinado con mango verde seco, tomate, cebolla y especias.
55. **Lamb Bhindi Masala** 12,95
Tierno cordero cocinado con okra (bhindi), cebolla, tomate y especias aromáticas.

*Especies Auténticas
Platos Auténticos*



ESPECIALIDADES DE MARISCO

Fresco del Mar, Lleno de Sabor

56. **Goa King Prawn** 14,95
Gambas grandes cocinadas con especias goanas, coco, hojas de curry y una salsa rica y sabrosa.
57. **Fish Bengla** 13,25
Pescado fresco cocinado con berenjena, tomate, cebolla y especias.
58. **Prawn Mustard Curry** 12,95
Gambas frescas cocinadas en una cremosa salsa de mostaza con especias indias.
59. **Prawn Pathia** 12,95
Gambas salteadas en una salsa de curry dulce y picante con ajo, jengibre, tomate y especias.



*Saborea la Frescura
del Océano*

HORNO DE BARRO Y TANDOORI (REGULAR)

Asado a la Perfección, Lleno de Sabor

60. **Tandoori Chicken** 12,95
Pollo marinado con yogur y especias tradicionales de la India, cocinado en horno de barro.
61. **Lamb Tikka** 14,95
Trozos de cordero deshuesado marinados con especias indias y cocinados en horno tandoori.
62. **Chicken Tikka** 10,45
Trozos de pollo deshuesado marinados con especias y cocinados en horno tandoori.
63. **King Prawn Tandoori** 14,95
Gambas grandes marinadas con especias y asadas en el horno.
64. **Seek Kebab** 11,95
Carne picada de pollo o cordero marinada con especias y cocinada en horno de barro.
65. **Chicken Tikka Saslik** 13,50
Pollo marinado con cebolla, pimientos y especias, asado en horno de barro.
66. **Paneer Tikka Saslik** 12,25
Queso casero marinado con especias, cebolla y pimientos, asado en horno de barro.
67. **Mix Grill** 15,45
Una combinación de pollo tikka, cordero tikka, seek kebab, gambas y pollo tandoori.

*Ingredientes Frescos
Gran Sabor*



Ingredientes Frescos
Especias Auténticas
Sabor Tradicional



*Un Real
Sabor de la India*

Buena Comida
Buen Ambiente
Siempre

ESPECIALIDADES DEL HORNO DE BARRO (TANDOORI)

Sabores Ahumados, Especies Intensas,
Un Sabor Inolvidable

- | | | |
|--|---|-------|
| 68. | Salmón Tikka | 13,95 |
| Salmón fresco marinado con hierbas especiales, especias y asado en el horno de barro. | | |
| 69. | Especial Tikka del Chef | 14,95 |
| Cordero, pollo, champiñones, garbanzos, berenjena, pimiento, cebolla roja y coliflor cocinados en una sartén caliente con especias especiales. | | |
| 70. | Tikka de Pollo con Hierbas | 12,45 |
| Pollo deshuesado marinado con hierbas especiales y especias, asado en el horno de barro. | | |
| 71. | Tikka de Pollo con Queso | 11,45 |
| Pollo deshuesado marinado con especias y queso, asado en el horno. | | |
| 72. | Tikka de Pollo Pahadi | 12,45 |
| Pollo deshuesado marinado en salsa india tradicional con pimienta negra, yogur y especias, asado. | | |
| 73. | Tikka de Pollo Lasuni | 11,95 |
| Pollo deshuesado marinado con pasta especial de ajo y especias, cocinado en el horno. | | |
| 74. | Pollo al Ajo y Guindilla | 12,50 |
| Trozos de pollo marinados con ajo, harina de maíz, huevo, especias y fritos, luego cocinados con salsa de guindilla. | | |
| 75. | Sekuwa de Cordero/Pollo | 13,25 |
| Carne asada con cebolla, pimientos y hierbas especiales, cocinada a la parrilla. | | |
| 76. | Tikka de Pollo con Menta | 12,50 |
| Pollo deshuesado marinado con menta fresca, especias y asado en el horno. | | |

*Especias Auténticas
Platos Auténticos*

DELICIAS VEGETARIANAS

Saludable | Llena de Sabor | 100% Vegetariano

- | | | |
|---|--------------------------------------|-------|
| 77. | Curry Mixto de Verduras | 9,50 |
| Verduras de temporada cocinadas en salsa de curry. | | |
| 78. | Korma Mixta de Verduras | 9,95 |
| Verduras de temporada cocinadas en salsa korma. | | |
| 79. | Berenjena Bharta | 9,95 |
| Berenjena asada cocinada con cebolla, ajo, guindilla, tomate y especias. | | |
| 80. | Bhindi Dopyaja | 10,50 |
| Okra (bamía) cocinada con cebolla roja, jengibre, salsa y especias. | | |
| 81. | Champiñones Karahi | 9,50 |
| Champiñones con pimientos verdes, cebolla, semillas de cilantro, tomate fresco y salsa karahi especial. | | |
| 82. | Kofta Malai | 10,25 |
| Albóndigas de queso y patata cocinadas en una salsa cremosa y rica. | | |
| 83. | Dal Bukhara | 9,95 |
| Lentejas negras enteras cocinadas con mantequilla, nata y especias. | | |

GUARNICIONES DE VERDURAS

- | | | |
|--|----------------------------|------|
| 84. | Aloo Gobi | 6,95 |
| Coliflor con patata, tomate, cebolla, salsa y especias. | | |
| 85. | Aloo Palak | 6,95 |
| Espinacas con patata cocinadas con salsa y nata. | | |
| 86. | Bombay Potato | 6,95 |
| Patatas salteadas con semillas de comino, tomate y especias. | | |
| 87. | Tadka Dal | 6,95 |
| Lentejas con tomate fresco y especias. | | |
| 88. | Chana Masala | 6,95 |
| Garbanzos cocinados con cebolla picada, especias y hierbas. | | |

*La Buena Comida
Une a las Personas*



Espicias Auténticas
Ingredientes Frescos
Sabor Tradicional



*Un Real
Sabor de la India*

Buena Comida
Buen Ambiente
Siempre

PLATOS CASEROS DE PANEER

- | | | |
|---|-----------------------------------|-------|
| 89. | Karahi de Paneer | 10,50 |
| Queso casero cocinado con tomate fresco, cebolla, jengibre, ajo y salsa karahi. | | |
| 90. | Paneer Lababdar | 10,50 |
| Queso casero cocinado en una salsa cremosa y sabrosa de tomate. | | |
| 91. | Palak Paneer | 10,50 |
| Queso casero cocinado con espinacas y especias. | | |
| 92. | Paneer Butter Masala | 10,95 |
| Queso casero cocinado con salsa cremosa de mantequilla y especias. | | |

PLATOS DE BIRYANI

- | | | |
|--|--|-------|
| 93. | Biryani Especial del Chef | 14,95 |
| Arroz basmati cocinado con cordero, pollo, gambas, huevos, menta fresca y especias especiales. | | |
| 94. | Biryani de Cordero | 12,45 |
| Arroz basmati cocinado con cordero, especias y hierbas. | | |
| 95. | Biryani de Pollo | 11,45 |
| Arroz basmati cocinado con pollo, especias y hierbas. | | |
| 96. | Biryani de Gambas | 13,25 |
| Arroz basmati cocinado con gambas, especias y hierbas. | | |
| 97. | Biryani de Verduras | 10,95 |
| Arroz basmati cocinado con verduras frescas y especias. | | |

NAAN Y PANES INDIOS

- | | | |
|------|--|------|
| 98. | Naan Normal | 3,00 |
| 99. | Naan de Mantequilla | 3,50 |
| 100. | Naan de Queso | 3,95 |
| 101. | Naan de Ajo | 3,95 |
| 102. | Naan de Queso y Ajo | 4,25 |
| 103. | Naan Peshawari | 4,25 |
| 104. | Naan con Carne Picada (Keema) | 4,25 |
| 105. | Roti Tandoori | 2,50 |
| 106. | Chapati | 2,50 |
| 107. | Paratha Laccha (de capas) | 3,50 |
| 108. | Paratha de Menta (Pudina) | 3,50 |

ARROCES

- | | | |
|--|---|------|
| 109. | Arroz Blanco | 2,95 |
| 110. | Arroz Pilau | 3,20 |
| 111. | Arroz Kashmir | 3,95 |
| 112. | Arroz con Champiñones | 3,50 |
| 113. | Arroz con Huevo | 3,75 |
| 114. | Arroz con Carne Picada (Keema) | 3,95 |
| 115. | Arroz al Ajo | 3,50 |
| 116. | Arroz Especial del Chef | 4,75 |
| (Pollo, Tikka, Champiñones, Huevo, Cebolla Tierna) | | |

MENÚ INFANTIL

- | | | |
|------|--|------|
| 117. | Pollo Tikka Masala con Arroz/Patatas | 5,95 |
| 118. | Pollo Korma con Arroz/Patatas | 5,95 |
| 119. | Pollo Mango con Arroz/Patatas | 5,95 |
| 120. | Fish & Chips (Pescado rebozado) | 5,50 |
| 121. | Nuggets de Pollo con Patatas | 5,50 |
| 122. | Tortilla con Patatas | 5,25 |
| 123. | Pollo a la Plancha con Patatas | 5,50 |
| 124. | Pollo Tikka con Patatas | 5,50 |
| 125. | Patatas Fritas | 2,95 |

POSTRES

- | | | |
|------|----------------------------------|------|
| 126. | Kulfi de Mango | 3,50 |
| 127. | Kulfi de Coco | 3,95 |
| 128. | Gulab Jamun | 3,95 |
| 129. | Helado de Vainilla | 3,50 |
| 130. | Helado de Chocolate | 3,50 |
| 131. | Helado de Fresa | 3,50 |

*La Buena Comida
Une a las Personas*



*Buena
Comida
Buena Compañía
Un Mundo Mejor*



Namasté

COMER • BEBER • DISFRUTAR

Menú de Bebidas

REFRESCOS

Coca Cola (Normal / Zero / Light)	2,95
Fanta (Naranja / Limón)	2,95
Sprite	2,95
Tónica	2,95
Agua (Pequeña)	2,20
Agua con Gas	2,80
Nestea	2,95
Aquarius	2,95
Zumos de Fruta (Manzana / Piña / Naranja / Melocotón)	2,20
Appletiser	2,50
Red Bull	2,95



TÉ Y CAFÉ

Espresso	1,50
Americano	1,95
Café con Leche	1,95
Cappuccino	2,20
Té Masala	2,20
Té Negro	1,95
Té Verde	1,50
Té de Menta	1,50



SANGRÍA

	Copa	½ Litro	1 Litro
Sangría Tinta	3,95	7,50	13,00
Sangría Blanca	3,95	7,50	13,00
Cava Sangría	3,95	7,50	13,00
Tinto de Verano	3,95		



CERVEZAS

DE BARRIL

Caña	2,00
Media (Jarra pequeña)	2,60
Jarra grande	3,60



CERVEZAS EN BOTELLA

Cobra Indian Beer	3,95
Kingfisher Indian Beer	3,95
Alhambra	2,95
Sin Alcohol 0,0	2,60
Budweiser	3,20
Corona	3,50
Heineken	2,95
Estrella Damm	2,95



SIDRA

Strongbow	4,50
Magners	4,50
Kopparberg Fresa & Lima	4,50
Kopparberg Frutas del Bosque	4,50



LASSI (Bebida India)

Lassi Natural	3,00
Lassi de Mango	3,00
Lassi de Fresa	3,50
Lassi de Plátano	3,50
Lassi de Frutas Secas	4,50
Chhach (Salado)	3,00



CAVA Y ESPUMOSOS

Botella Pequeña de Cava	4,50
Botella Grande de Cava	11,00
Prosecco	15,50



CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito	5,50
Aperol Spritz	5,50
Piña Colada	5,50
Sex on the Beach	5,50
Tequila Sunrise	5,50
Blue Lagoon	5,50
San Francisco (Sin Alcohol)	4,95



*La Vida es Mejor
con una Buena Bebida*

*Buenos Amigos
Excelentes Bebidas
Momentos Inolvidables*



*Más
que una Comida
Una Experiencia
Memorable*

Menú de Bebidas

GINEBRA

Larios	4,50
Gordon's	4,95
Bombay Sapphire	4,95
Beefeater	4,95
Hendrick's	5,50



VODKA

Smirnoff	4,50
Absolut	4,95



WHISKY

J&B	4,50
Jameson	4,50
Jack Daniel's	4,95
Johnnie Walker Red	4,50
Johnnie Walker Black	4,95
Chivas Regal	5,50



RON

Arehucas Gold	4,50
Captain Morgan Spiced	4,95
Captain Morgan Dark	4,95
Bacardi	4,50
Malibú	4,50



BRANDY

Veterano	4,50
Magno	4,50
Hennessy	5,50



LICORES

Sambuca	4,00
Tequila	4,00
Cointreau	4,50
Archers	4,00
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50



DIGESTIVOS

Jägermeister	4,00
Martini	4,50
Campari	4,00



CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Vino de la Casa (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Viña Hijos Crianza (D.O. Sierras de Málaga)	—	16,00
Cuatro Rayas Roble (D.O. Ribera del Duero)	—	20,00
Viña Eguia Reserva (D.O. Rioja)	—	25,00
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	—	20,00
Sangre de Toro (D.O. Catalunya)	—	16,00



VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Vino de la Casa (Aradón)	3,50	11,95
Maelstrante (Semi Dulce) Cádiz	3,50	11,95
Mureulo (Rioja)	—	16,95
Castelo Superior Verdejo (D.O. Rueda)	—	22,00
Excellens Sauvignon Blanc	—	20,00
Viña Sol (D.O. Catalunya)	—	16,00



VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Vino de la Casa (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Mureulo	—	22,95
Castelo Superior (D.O. Rueda)	—	16,95
Mateus (D.O. Portugal)	—	



*Buen Vino
Buen Humor*





*Good
Food
Good Company
Better Together*

*Customer
Satisfaction
is Our Happiness*




TRADITIONAL
INDIAN CUISINE


FRESH
INGREDIENTS


GREAT TASTE


WARM
HOSPITALITY

RESTAURANT MENU

EAT • DRINK • ENJOY

*More
Than a Meal
A Memorable
Experience*



Authentic Cuisine



Fresh Ingredients



Great Taste

GOOD FOOD • GOOD COMPANY • ALWAYS A GREAT IDEA

TRADITIONAL
INDIAN CUISINE

FRESH INGREDIENTS
GREAT TASTE



Starter
Menu

REAL INDIAN
FLAVOURS
IN EVERY BITE



VEGETARIAN STARTERS

- Papadom** €1.00
Crispy Indian lentil wafer served with chutney.
- Mix Starter for 2 Person** €8.95
Onion bhaji, veg pakora, paneer pakora, samosa.
(Non-veg option available.)
- Onion Bhaji** €4.95
Crispy sliced onions coated in gram flour & spices.
- Mix Veg Pakora** €4.25
Fresh vegetables in spiced batter, deep fried.
- Paneer Pakora** €5.45
Homemade cheese in gram flour & spices, deep fried.
- Veg Samosa** €4.95
Crispy pastry filled with spiced potato, peas & herbs.
- Aloo Tikki Chaat** €5.45
Crispy potato patties with yoghurt, tamarind, onion & coriander.
- Soya Chaap** €5.45
Soya marinated in Indian spices, deep fried.
- Gobi Manchurian** €5.45
Cauliflower in sweet & spicy sauce.
- Pani Puri** €5.45
Crispy puris with spiced potato, onion, served with
sweet & sour water.
- Dahi Puri** €5.45
Crispy puris with potato, onion, yoghurt & tamarind.



NON-VEGETARIAN STARTERS

- Chicken Pakora** €4.95
Chicken in spiced batter, deep fried.
- Keema Samosa** €5.95
Spiced minced chicken & lamb in crispy pastry.
- Chicken 65** €6.45
South Indian style fried chicken.
- Pahadi Chicken Tikka** €6.45
Chicken marinated with herbs & hot spices.
- Seekh Kebab** €5.45
Minced chicken & lamb with onion, garlic, ginger & spices.
- King Prawn Butterfly** €6.45
King prawn marinated in Indian herbs, deep fried.
- Fish Fry** €5.95
Fresh fish fillet with Indian spices, deep fried.
- Prawn Puri** €5.95
Spiced prawns served on crispy puri bread.



SOUP, RAITA & SALAD

- Chicken Soup** €4.95
Traditional Indian chicken soup.
- Veg Soup** €4.45
Mixed vegetables soup.
- Tomato Soup** €4.45
Fresh tomato soup.
- Dal Soup** €4.45
Lentil soup with spices.
- Raita** €3.95
Yoghurt with cucumber & spices.
- Green Salad** €4.45
Fresh mixed salad.

Good Food
Good Company



Vegetarian Option



Non-Vegetarian Option

GOOD FOOD • GOOD COMPANY • ALWAYS A GREAT IDEA



REGULAR INDIAN CURRY

(Mild • Medium • Hot)

All dishes cooked with traditional Indian spices and fresh ingredients.

- 26. Curry** Onion and tomato sauce flavoured with ginger, tomato puree & spices.
A) Chicken 10,50 B) Lamb 11,50 C) Prawn 12,50 D) Duck 13,50 E) Fish 12,50
- 27. Korma** Dish cooked with cashew, coconut milk, fresh cream.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95 C) Prawn 12,95
- 28. Masala** Cooked with tomato sauce, almonds, coconut, onion and fresh cream.
A) Chicken Tikka 10,95 B) Lamb Tikka 11,95
C) Prawn 12,95 D) Duck 13,95
- 29. Bhuna** Cooked with chopped onion, fresh tomato, ginger, garlic, coriander & spices.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95 C) Prawn 12,95
- 30. Balti** Cooked with red & green peppers, onion, ginger, garlic & balti sauce.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95 C) Prawn 12,95
- 31. Karahi** Onion, peppers, ginger, garlic, cumin cooked with karahi sauce.
A) Chicken 10,50 B) Lamb 11,50
- 32. Jalfrezi** Combination of onion, peppers, green chilly spices cooked with curry sauce.
A) Chicken 10,50 B) Lamb 11,50 C) Prawn 12,50 D) Duck 13,50
- 33. Dansak** Dish cooked with lentil, thick sauce with fresh tomato, coriander & spices.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95
- 34. Madras** Hot and spicy South Indian sauce cooked with garlic, ginger, coriander & spices.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95 C) Prawn 12,95 D) Duck 13,95 E) Fish 12,95
- 35. Mango** Dishes cooked with mango sauce, fresh cream & spices.
A) Chicken 10,50 B) Lamb 11,50 C) Duck 13,50
- 36. Saag** Spinach cooked with sauce, spices & cream.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95
- 37. Naaga Curry (for spicy lover)** Onion and tomato sauce cooked with Naaga spices.
A) Chicken 10,95 B) Lamb 11,95 C) Prawn 12,95 D) Fish 12,95



A Royal Taste of India



*Fresh Ingredients
Authentic Taste*

Indian Cuisine
Fresh Ingredients
Authentic Taste



*A Royal
Taste of India*

Spices
Create
Happiness

CHEF SPECIALITY CHICKEN

Traditional Recipes with a Special Touch

38. **Chicken Methi Malai** 11,95
Cooked with onion, tomato sauce, fenugreek and creamy sauce.
39. **Chicken Afghani** 11,45
Cooked with Afghani special sauce, cashew nuts, fresh cream and crushed black pepper.
40. **Chicken Adraki** 11,95
Cooked with thick sauce, ginger, garlic with ginger flavour.
41. **Butter Chicken** 11,25
Almonds, cashewnut, cream, sugar, spices & herbs cooked with special butter sauce.
42. **Chicken Lababdar** 11,25
Velvety tomato, onion, cashew based sauce & Indian spices.
43. **Chicken Sukha** 11,25
Semi dry Indian chicken dish cooked with spices and coconut.
44. **Chicken Chutnat** 11,25
Black pepper, ginger, garlic & fresh curry leaves cooked South Indian style.
45. **Chicken Malabar** 11,50
Coriander, turmeric, Kashmiri chilli cooked with Kerala style.
46. **Tawa Chicken** 11,50
Cooked with bold spices, onion and tomato.
47. **Chicken Pasanda** 11,45
Onion, fresh garlic, herbs cooked with pasanda special sauce.

*Good Food
Brings People Together*



CHEF SPECIALITY LAMB

Rich Flavours, Authentic Taste

48. **Lamb Sizzwin** 12,45
Tender lamb cooked on a sizzwin sous with onion, peppers and spices.
49. **Lamb Chasni** 12,45
Lamb cooked in a lightly sweet and tangy gravy.
50. **Lamb Rara** 12,95
Pieces of lamb, minced meat cooked with special Rara gravy.
51. **Rajasthani Laal Maas** 13,45
Lamb in a hot and spicy gravy with Rajasthani style.
52. **Lamb Kesmiri Roganjosh** ... 12,95
Cooked with tomato flavoured in Kashmiri style.
53. **Lamb Boti Masala** 12,95
Ginger, curd, lemon, Kashmiri mirch cooked with traditional sauce & spices.
54. **Khatta Lamb** 12,45
Boneless lamb cooked with dry mango, tomato, onion & spices.
55. **Lamb Bhindi Masala** 12,95
Tender lamb cooked with fresh okra (bhindi), onion, tomato and aromatic spices.

*Authentic Spices
Authentic Dishes*



SEA FOOD SPECIALITIES

Fresh from the Sea, Full of Flavour

56. **Goa King Prawn** 14,95
King prawns cooked with Goan spices, coconut, curry leaves and a rich sauce.
57. **Fish Bengla** 13,25
Fresh fish cooked with brinjal, tomato, onion gravy and spices.
58. **Prawn Mustard Curry** 12,95
Fresh prawns cooked in a creamy mustard sauce with onion and spices.
59. **Prawn Pathia** 12,95
Sweet and sour curry with garlic, ginger, tomato and spices.



*Taste the Freshness
of the Ocean*

CLAY OVEN SIZZLERS & TANDOORI (REGULAR)

Grilled to Perfection, Full of Flavour

60. **Tandoori Chicken** 12,95
Spring chicken marinated with yogurt and traditional Indian spices, cooked in tandoori oven.
61. **Lamb Tikka** 14,95
Boneless lamb pieces marinated with Indian spices and cooked in tandoori oven.
62. **Chicken Tikka** 10,45
Boneless chicken marinated with spices and made in tandoori oven.
63. **King Prawn Tandoori** 14,95
Peeled king prawn marinated with spices & roasted in the oven.
64. **Seek Kebab** 11,95
Minced chicken/lamb marinated with spices and made in clay oven.
65. **Chicken Tikka Saslik** 13,50
Marinated chicken with onion, peppers, saslik spices roasted in clay oven.
66. **Paneer Tikka Saslik** 12,25
Home made cheese marinated with saslik sauce, onion, green & red peppers made in clay oven.
67. **Mix Grill** 15,45
Chicken tikka, lamb tikka, seek kebab, prawn, tandoori chicken all in one.

*Fresh Ingredients
Great Taste*



Authentic Spices
Fresh Ingredients
Traditional Taste



*A Royal
Taste of India*

Good Food
Good Mood
Always

CLAY OVEN CHEF SPECIAL SIZZLERS

Smoky Flavours, Rich Spices, Unforgettable Taste

- | | | |
|---|-------------------------------------|-------|
| 68. | Salmon Fish Tikka | 13,95 |
| Fresh salmon marinated with special herbs, spices and roasted in the clay oven. | | |
| 69. | Chef Special Tikka | 14,95 |
| Lamb, chicken, mushroom, chickpeas, brinjal, pepper, red onion and cauliflower cooked in a hot pan with special spices. | | |
| 70. | Herbal Chicken Tikka | 12,45 |
| Boneless chicken marinated with special herbs & spices, roasted. | | |
| 71. | Cheese Chicken Nimbali | 11,45 |
| Boneless chicken marinated with spices and cheese, roasted in the oven. | | |
| 72. | Pahadi Chicken Tikka | 12,45 |
| Traditional Indian sauce marinated with boneless chicken, black pepper, yogurt and roasted. | | |
| 73. | Lasuni Chicken Tikka | 11,95 |
| Boneless chicken marinated with special garlic paste & spices, cooked in oven. | | |
| 74. | Garlic Chilli Chicken | 12,50 |
| Chicken pieces marinated with garlic, corn flour, egg, spices & deep fried then cooked with chilli sauce. | | |
| 75. | Lamb/Chicken Sekuwa | 13,25 |
| Roasted meat cooked with onion, peppers and special herbs and sauce. | | |
| 76. | Mint Chicken Tikka | 12,50 |
| Boneless chicken marinated with fresh mint, spices and roasted. | | |

*Authentic Spices
Authentic Dishes*



VEGETARIAN DELIGHT

Wholesome | Flavourful | Pure Vegetarian

- | | | |
|--|------------------------------|-------|
| 77. | Mix Veg Curry | 9,50 |
| Seasonable vegetables cooked with curry sauce. | | |
| 78. | Mix Veg Korma | 9,95 |
| Seasonable vegetable cooked with korma sauce. | | |
| 79. | Baigan Bharta | 9,95 |
| Roasted brinjal cooked with chopped onion, garlic, chilly, sauce and spices. | | |
| 80. | Bhindi Dopyaja | 10,50 |
| Okra cooked with red onion, ginger, sauce and spices. | | |
| 81. | Mushroom Karahi | 9,50 |
| Green peppers, onion, coriander seeds, fresh tomato with special karahi sauce. | | |
| 82. | Malai Kofta | 10,25 |
| Cheese and potato balls cooked in a rich and creamy sauce. | | |
| 83. | Dal Bukhara | 9,95 |
| Whole black gram cooked with butter, cream and spices. | | |

SIDE VEGETABLE DISHES

- | | | |
|--|----------------------------|------|
| 84. | Aloo Gobi | 6,95 |
| Cauliflower prepared with potato, tomato, onion, sauce and spices. | | |
| 85. | Aloo Palak | 6,95 |
| Spinach with potato cooked with sauce & cream. | | |
| 86. | Bombay Potato | 6,95 |
| Dry potato cooked with cumin seeds, tomato and spices. | | |
| 87. | Tadka Dal | 6,95 |
| Lentils cooked with fresh tomato and spices. | | |
| 88. | Chana Masala | 6,95 |
| Chickpeas cooked with chopped onion, spices and herbs. | | |

*Good Food
Brings People Together*



Authentic Spices
Fresh Ingredients
Traditional Taste



*A Royal
Taste of India*

Good Food
Good Mood
Always

HOME MADE PANEER DISH

- | | | |
|-----|--|-------|
| 89. | Paneer Karahi | 10,50 |
| | Home made cheese cooked with fresh tomato, onion, ginger, garlic & karahi sauce. | |
| 90. | Paneer Lababdar | 10,50 |
| | Home made cheese cooked in a creamy and flavourful tomato-based gravy. | |
| 91. | Palak Paneer | 10,50 |
| | Home made cheese cooked with spinach & spices. | |
| 92. | Paneer Butter Masala | 10,95 |
| | Home made cheese cooked with butter masala sauce. | |

BIRYANI DISHES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 93. | Chef Special Biryani | 14,95 |
| | Basmati rice cooked with lamb, chicken, prawns, eggs, fresh mint and special spices. | |
| 94. | Lamb Biryani | 12,45 |
| | Basmati rice cooked with lamb, spices and herbs. | |
| 95. | Chicken Biryani | 11,45 |
| | Basmati rice cooked with chicken, spices and herbs. | |
| 96. | Prawn Biryani | 13,25 |
| | Basmati rice cooked with prawns, spices and herbs. | |
| 97. | Vegetable Biryani | 10,95 |
| | Basmati rice cooked with fresh vegetables and spices. | |

NAAN BREAD & BREAD

- | | | |
|------|--------------------------|------|
| 98. | Plain Naan | 3,00 |
| 99. | Butter Naan | 3,50 |
| 100. | Cheese Naan | 3,95 |
| 101. | Garlic Naan | 3,95 |
| 102. | Cheese Garlic Naan | 4,25 |
| 103. | Peshawari Naan | 4,25 |
| 104. | Keema Naan | 4,25 |
| 105. | Tandoori Roti | 2,50 |
| 106. | Chapati | 2,50 |
| 107. | Laccha Paratha | 3,50 |
| 108. | Pudina Paratha | 3,50 |

RICE

- | | | |
|------|---|------|
| 109. | Steam Rice | 2,95 |
| 110. | Pilau Rice | 3,20 |
| 111. | Kashmiri Rice | 3,95 |
| 112. | Mushroom Rice | 3,50 |
| 113. | Egg Fry Rice | 3,75 |
| 114. | Keema Rice | 3,95 |
| 115. | Garlic Rice | 3,50 |
| 116. | Chef Special Rice | 4,75 |
| | (Chicken, Tikka, Mushroom, Egg, Spring Onion) | |

MENU FOR KIDS

- | | | |
|------|--------------------------------------|------|
| 117. | Chicken Tikka Masala with Rice/Chips | 5,95 |
| 118. | Chicken Korma with Rice/Chips | 5,95 |
| 119. | Chicken Mango with Rice/Chips | 5,95 |
| 120. | Fish Finger Chips | 5,50 |
| 121. | Chicken Nuggets Chips | 5,50 |
| 122. | Omelette and Chips | 5,25 |
| 123. | Plain Chicken | 5,50 |
| 124. | Chicken Tikka Chips | 5,50 |
| 125. | Chips | 2,95 |

DESSERT

- | | | |
|------|----------------------------|------|
| 126. | Mango Kulfi | 3,50 |
| 127. | Coconut Kulfi | 3,95 |
| 128. | Gulab Jamun | 3,95 |
| 129. | Vanilla Ice Cream | 3,50 |
| 130. | Chocolate Ice Cream | 3,50 |
| 131. | Strawberry Ice Cream | 3,50 |

*Good Food
Brings People Together*



Good
Drinks
Good Food
Better Company



Namaste

EAT • DRINK • ENJOY

Drinks Menu

SOFT DRINKS

Coca Cola (Normal / Zero / Light)	2,95
Fanta (Orange / Lemon)	2,95
Sprite	2,95
Tonic Water	2,95
Still Water (Small)	2,20
Sparkling Water	2,80
Nestea	2,95
Soda Water	2,80
Fruit Juice	
(Apple / Pineapple / Orange / Melocotón)	2,20
Appletiser	2,50
Red Bull	2,95
Aquarius	2,95



BEER

ON TAP

Small Beer	2,00
Medium Beer	2,60
Large Beer	3,60



BOTTLED BEER

Cobra Indian Beer	3,95
Kingfisher Indian Beer	3,95
Alhambra	2,95
Alcohol Free 0.0	2,60
Budweiser	3,20
Corona	3,50
Heineken	2,95
Estrella Damm	2,95



CIDER

Strongbow	4,50
Magners	4,50
Kopparberg Strawberry & Lime	4,50
Kopparberg Mixed Fruit	4,50



LASSI

Plain Lassi	3,00
Sweet Lassi	3,00
Strawberry Lassi	3,50
Mango Lassi	3,50
Dry Fruit Lassi	4,50
Indian Chhach	3,00



TEA & COFFEE

Espresso	1,50
Americano	1,95
Milk Coffee	1,95
Irish Coffee	4,95
Masala Milk Tea	2,20
Masala Black Tea	1,95
Green Tea	1,50
Mint Tea	1,50



SANGRIA

	Glass	½ Litre	1 Litre
Red Wine Sangria	3,95	7,50	13,00
White Wine Sangria	3,95	7,50	13,00
Cava Sangria	3,95	7,50	13,00
Tinto de Verano	3,95		



CAVA & SPARKLING

Small Bottle of Cava	4,50
Large Bottle of Cava	11,00
Prosecco	15,50



CLASSIC COCKTAILS

Mojito	5,50
Aperol Spritz	5,50
Piña Colada	5,50
Sex on the Beach	5,50
Tequila Sunrise	5,50
Blue Lagoon	5,50
San Francisco	4,95
(Non Alcoholic)	



Life is Better
with a Good Drink

*Good Friends
Great Drinks
Unforgettable Moments*



**ALL COMBINATIONS:
+ €1.50 EXTRA**

Drinks Menu

GIN

Larios	4,50
Gordon's	4,95
Bombay Sapphire	4,95
Beefeater	4,95
Hendrick's	5,50



VODKA

Smirnoff	4,50
Absolut	4,95



WHISKY

J&B	4,50
Jameson	4,50
Jack Daniel's	4,95
Johnnie Walker Red	4,50
Johnnie Walker Black	4,95
Chivas Regal	5,50



RUM

Arehucas Gold	4,50
Captain Morgan Spiced	4,95
Captain Morgan Dark	4,95
Bacardi	4,50
Malibu	4,50



BRANDY

Veterano	4,50
Magno	4,50
Hennessy	5,50



LIQUEURS

Sambuca	4,00
Tequila	4,00
Cointreau	4,50
Archers	4,00
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50



DIGESTIVES

Jägermeister	4,00
Martini	4,50
Campari	4,00



WINE LIST

RED WINE

	Glass	Bottle
House Wine (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Viña Hijos Crianza (D.O. Sierras de Málaga)	–	16,00
Cuatro Rayas Roble (D.O. Ribera del Duero)	–	20,00
Viña Eguía Reserva (D.O. Rioja)	–	25,00
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	–	20,00
Sangre de Toro (D.O. Catalunya)	–	16,00



WHITE WINE

	Glass	Bottle
House Wine (Aradón)	3,50	11,95
Maelstrante (Semi Sweet) Cádiz	3,50	11,95
Mureulo (Rioja)	–	16,95
Castelo Superior Verdejo (D.O. Rueda)	–	22,00
Excellens Sauvignon Blanc	–	20,00
Viña Sol (D.O. Catalunya)	–	16,00



ROSÉ WINE

	Glass	Bottle
House Wine (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Mureulo	–	22,95
Castelo Superior (D.O. Rueda)	–	16,95
Mateus (D.O. Portugal)	–	16,95



*Good Wine
Good Mood*



Gutes Essen
Gute Gesellschaft
Immer Zusammen



Die Zufriedenheit
unseren Gäste
ist unser Glück

TRADITIONELLE
INDISCHE KÜCHE



FRISCHE
ZUTATEN



HERVORRAGENDER
GESCHMACK



HERZLICHE
GASTFREUNDSCHAFT



RESTAURANT MENÜ

ESSEN • TRINKEN • GENIESSEN

Mehr als
eine Mahlzeit
Ein unvergessliches
Erlebnis



Authentische
Küche



Frische
Zutaten



Hervorragender
Geschmack

GUTES ESSEN • GUTE GESELLSCHAFT • IMMER EINE GUTE IDEE

AUTHENTISCHE
INDISCHE KÜCHE

FRISCHE ZUTATEN
GROSSARTIGER
GESCHMACK



Vorspeisen Menü

ECHTE INDISCHE
AROMEN
IN JEDEM BISS



VEGETARISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Papad
Knuspriger indischer Linsenfladen, serviert mit Chutney. | €1,00 |
| 2. | Gemischte Vorspeise für 2 Personen
Zwiebel-Bhaji, Gemüse-Pakora, Paneer-Pakora, Samosa.
(Nicht-vegetarische Option verfügbar) | €8,95 |
| 3. | Zwiebel-Bhaji
Knusprig frittierte Zwiebeln in Kichererbsenteig und Gewürzen. | €4,95 |
| 4. | Gemüsepakora
Frisches Gemüse in würzigem Teig, knusprig frittiert. | €4,25 |
| 5. | Paneer-Pakora
Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig und Gewürzen,
knusprig frittiert. | €5,45 |
| 6. | Samosa (vegetarisch)
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit würzigen Kartoffeln,
Erbsen und Kräutern. | €4,95 |
| 7. | Aloo Tikki Chaat
Knusprige Kartoffel-Puffer mit Joghurt, Tamarinde,
Zwiebeln und Koriander. | €5,45 |
| 8. | Soja Chaap
Marinierte Soja-Stücke in indischen Gewürzen, frittiert. | €5,45 |
| 9. | Gobi Manchurian
Blumenkohl in süß-scharfer Sauce. | €5,45 |
| 10. | Pani Puri
Knusprige Teigbällchen mit würziger Kartoffelfüllung,
Zwiebeln, serviert mit aromatischem Wasser. | €5,45 |
| 11. | Dahi Puri
Knusprige Teigbällchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Joghurt
und Tamarinde. | €5,45 |



SUPPEN, RAITA & SALATE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Hühnersuppe
Traditionelle indische Hühnersuppe. | €4,95 |
| 21. | Gemüsesuppe
Gemischte Gemüsesuppe. | €4,45 |
| 22. | Tomatensuppe
Frische Tomatensuppe. | €4,45 |
| 23. | Linsensuppe (Dal-Suppe)
Linsensuppe mit Gewürzen. | €4,45 |
| 24. | Raita
Joghurt mit Gurke und Gewürzen. | €3,95 |
| 25. | Gemischter Salat
Frischer gemischter Salat. | €4,45 |

*Gutes Essen
Gute Gesellschaft*



NICHT-VEGETARISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 12. | Hähnchen-Pakora
Hähnchen in würzigem Teig, knusprig frittiert. | €4,95 |
| 13. | Keema-Samosa
Würziges Hackfleisch (Hähnchen & Lamm) in knusprigem Teig. | €5,95 |
| 14. | Chicken 65
Südindische Art, knusprig frittiertes Hähnchen. | €6,45 |
| 15. | Pahadi Chicken Tikka
Hähnchen mariniert mit Kräutern und scharfen Gewürzen. | €6,45 |
| 16. | Seekh Kebab
Hackfleisch (Hähnchen & Lamm) mit Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und Gewürzen. | €5,45 |
| 17. | King Prawn Butterfly
Marinierte Großgarnelen mit indischen Kräutern, knusprig frittiert. | €6,45 |
| 18. | Fischfrittierte Stücke (Fish Fry)
Frisches Fischfilet mit indischen Gewürzen, knusprig frittiert. | €5,95 |
| 19. | Prawn Puri
Würzige Garnelen serviert auf knusprigem Puri-Brot. | €5,95 |



Vegetarische Option



Nicht-vegetarische Option

GUTES ESSEN • GUTE GESELLSCHAFT • IMMER EINE GUTE IDEE





INDISCHE CURRY-GERICHTE

(Mild • Mittel • Scharf)

Alle Gerichte werden mit traditionellen indischen Gewürzen und frischen Zutaten zubereitet.

- 26. Curry** Zwiebel- und Tomatensauce, verfeinert mit Ingwer, Tomatenpüree und Gewürzen.
A) Hähnchen 10,50 B) Lamm 11,50 C) Garnele 12,50 D) Ente 13,50 E) Fisch 12,50
- 27. Korma** Gericht mit Cashewnüssen, Kokosmilch und frischer Sahne.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95 C) Garnele 12,95
- 28. Masala** Mit Tomatensauce, Mandeln, Kokosnuss, Zwiebeln und frischer Sahne zubereitet.
A) Hähnchen Tikka 10,95 B) Lamm Tikka 11,95 C) Garnele 12,95
D) Ente 13,95
- 29. Bhuna** Mit gehackten Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Gewürzen.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95 C) Garnele 12,95
- 30. Balti** Mit roten und grünen Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Balti-Sauce.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95 C) Garnele 12,95
- 31. Karahi** Mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Kreuzkümmel in Karahi-Sauce zubereitet.
A) Hähnchen 10,50 B) Lamm 11,50
- 32. Jalfrezi** Eine Kombination aus Zwiebeln, Paprika, grünen Chilischoten und Gewürzen, in Currysauce zubereitet.
A) Hähnchen 10,50 B) Lamm 11,50 C) Garnele 12,50 D) Ente 13,50
- 33. Dansak** Gericht aus Linsen, in einer würzigen, dickflüssigen Sauce mit frischen Tomaten, Koriander und Gewürzen.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95
- 34. Madras** Sehr scharfe südindische Sauce, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und Gewürzen.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95 C) Garnele 12,95 D) Ente 13,95 E) Fisch 12,95
- 35. Mango** Gerichte mit Mangosauce, frischer Sahne und Gewürzen.
A) Hähnchen 10,50 B) Lamm 11,50 C) Ente 13,50
- 36. Saag** Spinat in Sauce, mit Gewürzen und Sahne zubereitet.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95
- 37. Naaga Curry (für Schärfe-Liebhaber)** Zwiebel- und Tomatensauce, zubereitet mit Naaga-Gewürzen.
A) Hähnchen 10,95 B) Lamm 11,95 C) Garnele 12,95 D) Fisch 12,95



Ein königlicher
Geschmack Indiens



Frische Zutaten
Authentischer Geschmack

Indische Küche
Frische Zutaten
Authentischer Geschmack



AUTHENTISCHES INDISCHES RESTAURANT

Ein königlicher
Geschmack
Indiens

Gewürze
Schaffen
Glück

KÜCHENCHEF SPEZIALITÄTEN HÄHNCHEN

Traditionelle Rezepte mit einer besonderen Note

- 38. Hähnchen Methi Malai 11,95
Hähnchen mit Zwiebeln, Tomatensauce, Bockshornkleeblättern und einer cremigen Sauce.
- 39. Hähnchen Afghani 11,45
Mit spezieller afghanischer Sauce, Cashewnüssen, frischer Sahne und gemahlenem schwarzem Pfeffer zubereitet.
- 40. Hähnchen Adraki 11,95
In einer dicken Sauce mit Ingwer, Knoblauch und Ingwergeschmack gekocht.
- 41. Butterhähnchen 11,25
Mit Mandeln, Cashewnüssen, Sahne, Zucker, Gewürzen und Kräutern in einer speziellen Buttersauce.
- 42. Hähnchen Lababdar 11,25
Samtige Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Cashewnüssen und indischen Gewürzen.
- 43. Hähnchen Sukha 11,25
Halbtrockens indisches Hähnchen-gericht mit Gewürzen und Kokosnuss.
- 44. Hähnchen Chutnat 11,25
Mit schwarzem Pfeffer, Ingwer, Knoblauch und frischen Curryblättern nach südindischer Art gekocht.
- 45. Hähnchen Malabar 11,50
Mit Koriander, Kurkuma, Kaschmiri Chili nach Kerala-Art zubereitet.
- 46. Tawa Hähnchen 11,50
Mit kräftigen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gekocht.
- 47. Hähnchen Pasanda 11,45
Mit Zwiebeln, frischem Knoblauch und Kräutern in einer Pasanda-Spezialsauce.

*Gutes Essen
Bringt Menschen Zusammen*



KÜCHENCHEF SPEZIALITÄTEN LAMM

Reiche Aromen, authentischer Geschmack

- 48. Lamm Sizzwin 12,45
Zartes Lammfleisch auf einer sizzwin-Platte, in einer Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen.
- 49. Lamm Chasni 12,45
Lamm in einer leicht süßlichen und würzigen Sauce.
- 50. Lamm Rara 12,95
Stücke vom Lamm, dazu Hackfleisch, in einer speziellen Rara-Sauce gekocht.
- 51. Rajasthani Laal Maas 13,45
Lamm in einer scharfen Sauce nach Rajasthani-Art.
- 52. Lamm Kesmiri Roganjosh .. 12,95
Mit tomatiger Sauce, nach Kaschmiri-Art zubereitet.
- 53. Lamm Boti Masala 12,95
Mit Ingwer, Joghurt, Zitrone, Kaschmiri Chili in traditioneller Sauce mit Gewürzen.
- 54. Khatta Lamm 12,45
Lamm ohne Knochen, mit grüner Mango, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen.
- 55. Lamm Bhindi Masala 12,95
Zartes Lamm mit frischem Okra (Bhindi), Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen.

*Authentische Gewürze
Authentische Gerichte*



MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

Frisch aus dem Meer, voller Geschmack

- 56. Goa-Riesengarnele 14,95
Riesengarnelen mit Goan-Gewürzen, Kokosnuss, Curryblättern in einer reichhaltigen Sauce.
- 57. Fisch Bengla 13,25
Frischer Fisch mit Auberginen, Tomaten, Zwiebelsauce und Gewürzen.
- 58. Garnelen-Senf-Curry 12,95
Garnelen in einer cremigen Senfsauce mit Zwiebeln und Gewürzen.
- 59. Garnelen Pathia 12,95
Süß-saures Curry mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Gewürzen.



*Genießen Sie
die Frische des Meeres*

CLAY-OVEN-SPEZIALITÄTEN & TANDOORI (REGULÄR)

Perfekt gegrillt, voller Geschmack

- 60. Tandoori-Hähnchen 12,95
Frühlingshähnchen in Joghurt und traditionellen indischen Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt.
- 61. Lamm Tikka 14,95
Lammstücke ohne Knochen, in indischen Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen zubereitet.
- 62. Hähnchen Tikka 10,45
Hähnchenstücke ohne Knochen, in Gewürzen mariniert und im Tandoor-Ofen zubereitet.
- 63. King Prawn Tandoori 14,95
Riesengarnelen, in Gewürzen mariniert und im Ofen gegrillt.
- 64. Seekh Kebab 11,95
Hackfleisch (Hähnchen/Lamm) mit Gewürzen, im Clay-Ofen gegrillt.
- 65. Hähnchen Tikka Saslik 13,50
Mariniertes Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika und Saslik-Gewürzen, im Clay-Ofen geröstet.
- 66. Paneer Tikka Saslik 12,25
Hausgemachter Käse mariniert mit Saslik-Sauce, Zwiebeln, grüner & roter Paprika, im Clay-Ofen zubereitet.
- 67. Mix Grill 15,45
Hähnchen Tikka, Lamm Tikka, Seekh Kebab, Garnele, Tandoori-Hähnchen – alles in einem.

*Frische Zutaten
Großartiger Geschmack*



Authentische Gewürze
Frische Zutaten
Traditioneller Geschmack



*Ein königlicher
Geschmack
Indiens*

Gutes Essen
Gute Laune
Immer

TONOFEN CHEF-SPEZIAL SIZZLER

Rauchige Aromen, reich an Gewürzen,
unvergesslicher Geschmack

- | | | |
|-----|---|-------|
| 68. | Lachs Tikka | 13,95 |
| | Frischer Lachs mariniert mit speziellen Kräutern, Gewürzen und im Tonofen geröstet. | |
| 69. | Chef Spezial Tikka | 14,95 |
| | Lamm, Hähnchen, Pilze, Kichererbsen, Aubergine, Paprika, rote Zwiebeln und Blumenkohl in einer heißen Pfanne mit besonderen Gewürzen. | |
| 70. | Kräuter-Hähnchen Tikka | 12,45 |
| | Zartes, ohne Knochen Hähnchen mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen, im Ofen geröstet. | |
| 71. | Käse-Hähnchen Nimbali | 11,45 |
| | Hähnchen ohne Knochen, mariniert mit Gewürzen und Käse, im Ofen geröstet. | |
| 72. | Pahadi-Hähnchen Tikka | 12,45 |
| | Traditionelle indische Sauce mit Hähnchen ohne Knochen, schwarzem Pfeffer, Joghurt und im Ofen geröstet. | |
| 73. | Lasuni-Hähnchen Tikka | 11,95 |
| | Hähnchen ohne Knochen, mariniert mit speziellem Knoblauchpaste und Gewürzen, im Ofen gekocht. | |
| 74. | Knoblauch-Chili-Hähnchen | 12,50 |
| | Hähnchenstücke mariniert mit Knoblauch, Maismehl, Ei, Gewürzen und dann in Chilisauce knusprig gebraten. | |
| 75. | Lamm/Hähnchen Sekuwa | 13,25 |
| | Gegrilltes Fleisch mit Zwiebeln, Paprika und speziellen Kräutern und Sauce. | |
| 76. | Minz-Hähnchen Tikka | 12,50 |
| | Hähnchen ohne Knochen mariniert mit frischer Minze, Gewürzen und im Ofen geröstet. | |

*Authentische Gewürze
Authentische Gerichte*



VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gesund | Aromatisch | Rein vegetarisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 77. | Gemischtes Gemüse-Curry | 9,50 |
| | Saisonales Gemüse in würziger Currysauce. | |
| 78. | Gemischtes Gemüse-Korma | 9,95 |
| | Saisonales Gemüse in einer cremigen Korma-Sauce. | |
| 79. | Baingan Bharta | 9,95 |
| | Geröstete Aubergine mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Sauce und Gewürzen. | |
| 80. | Bhindi Dopyaja | 10,50 |
| | Okraschoten mit roten Zwiebeln, Ingwer, Sauce und Gewürzen. | |
| 81. | Pilz Karahi | 9,50 |
| | Champignons mit grüner Paprika, Zwiebeln, Koriandersamen, frischen Tomaten in spezieller Karahi-Sauce. | |
| 82. | Malai Kofta | 10,25 |
| | Käse- und Kartoffelbällchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce. | |
| 83. | Dal Bukhara | 9,95 |
| | Ganze schwarze Linsen, gekocht mit Butter, Sahne und Gewürzen. | |

BEILAGEN AUS GEMÜSE

- | | | |
|-----|---|------|
| 84. | Aloo Gobi | 6,95 |
| | Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sauce und Gewürzen. | |
| 85. | Aloo Palak | 6,95 |
| | Spinat mit Kartoffeln, in Sauce und Sahne gekocht. | |
| 86. | Bombay Kartoffeln | 6,95 |
| | Trocken gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel, Tomaten und Gewürzen. | |
| 87. | Tadka Dal | 6,95 |
| | Linsen, gekocht mit frischen Tomaten und Gewürzen. | |
| 88. | Chana Masala | 6,95 |
| | Kichererbsen mit gehackten Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. | |

*Gutes Essen
Bringt Menschen Zusammen*



Authentische Gewürze
Frische Zutaten
Traditioneller Geschmack



Ein königlicher
Geschmack Indiens

Gutes Essen
Gute Laune
Immer

HAUSGEMACHTE PANEER-GERICHTE

89. Paneer Karahi 10,50 €
Hausgemachter Käse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Karahi-Sauce.
90. Paneer Lababdar 10,50 €
Hausgemachter Käse in einer cremigen, aromatischen Tomaten-Sauce.
91. Palak Paneer 10,50 €
Hausgemachter Käse mit Spinat und Gewürzen zubereitet.
92. Paneer Butter Masala 10,95 €
Hausgemachter Käse in einer cremigen Butter-Masala-Sauce.

BIRYANI-SPEZIALITÄTEN

93. Chef Spezial Biryani 14,95 €
Basmati-Reis mit Lamm, Hähnchen, Garnelen, Eiern, frischer Minze und besonderen Gewürzen.
94. Lamm Biryani 12,45 €
Basmati-Reis mit Lamm, Gewürzen und Kräutern.
95. Hähnchen Biryani 11,45 €
Basmati-Reis mit Hähnchen, Gewürzen und Kräutern.
96. Garnelen Biryani 13,25 €
Basmati-Reis mit Garnelen, Gewürzen und Kräutern.
97. Gemüse Biryani 10,95 €
Basmati-Reis mit frischem Gemüse und Gewürzen.

NAAN-BROT & BROT

98. Natur Naan 3,00 €
99. Butter Naan 3,50 €
100. Käse Naan 3,95 €
101. Knoblauch Naan 3,95 €
102. Käse-Knoblauch Naan 4,25 €
103. Peshawari Naan 4,25 €
104. Keema Naan 4,25 €
105. Tandoori Roti (Vollkornbrot) 2,50 €
106. Chapati (Eladenbrot) 2,50 €
107. Laccha Paratha (Schichtbrot) 3,50 €
108. Pudina Paratha (Minzbrot) 3,50 €

REIS-GERICHTE

109. Gedämpfter Reis 2,95 €
110. Pilau Reis 3,20 €
111. Kashmiri Reis 3,95 €
112. Pilzreis 3,50 €
113. Gebratener Eierreis 3,75 €
114. Keema Reis (mit Hackfleisch) 3,95 €
115. Knoblauchreis 3,50 €
116. Chef Spezial Reis 4,75 €
(Hähnchen, Tikka, Pilze, Ei, Frühlingszwiebeln)

KINDERMENÜ

117. Hähnchen Tikka Masala mit Reis/Pommes . 5,95 €
118. Hähnchen Korma mit Reis/Pommes 5,95 €
119. Hähnchen Mango mit Reis/Pommes 5,95 €
120. Fischstäbchen mit Pommes 5,50 €
121. Hähnchen Nuggets mit Pommes 5,50 €
122. Omelett mit Pommes 5,25 €
123. Einfaches Hähnchen mit Pommes 5,50 €
124. Hähnchen Tikka mit Pommes 5,50 €
125. Pommes Frites 2,95 €

DESSERTS

126. Mango Kulfi 3,50 €
127. Kokosnuss Kulfi 3,95 €
128. Gulab Jamun 3,95 €
129. Vanilleeis 3,50 €
130. Schokoladeneis 3,50 €
131. Erdbeereis 3,50 €

Gutes Essen
bringt Menschen zusammen



Gutes Essen
Gute Getränke
Gute Gesellschaft
Immer Zusammen



Namaste

ESSEN • TRINKEN • GENIESSEN

Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (Normal / Zero / Light)	2,95
Fanta (Orange / Zitrone)	2,95
Sprite	2,95
Tonic Water	2,95
Stilles Wasser (klein)	2,20
Mineralwasser mit Kohlensäure	2,80
Nestea	2,95
Soda Wasser	2,80
Fruchtsaft	
(Apfel / Ananas / Orange / Pfirsich)	2,20
Apfelschorle	2,50
Red Bull	2,95
Aquarius	2,95



BIER VOM FASS

Kleines Bier	2,00
Mittleres Bier	2,60
Großes Bier	3,60



FLASCHENBIER

Cobra Indian Beer	3,95
Kingfisher Indian Beer	3,95
Alhambra	2,95
Alkoholfrei 0,0	2,60
Budweiser	3,20
Corona	3,50
Heineken	2,95
Estrella Damm	2,95



CIDER (APFELWEIN)

Strongbow	4,50
Magners	4,50
Kopparberg Erdbeere & Limette	4,50
Kopparberg Mixed Fruit	4,50



LASSI

Klassischer Lassi	3,00
Süßer Lassi	3,00
Erdbeer Lassi	3,50
Mango Lassi	3,50
Trockener Lassi	4,50
Indischer Chhach	3,00



TEE & KAFFEE

Espresso	1,50
Americano	1,95
Milchkaffee	1,95
Irischer Kaffee	4,95
Masala Chai (mit Milch)	2,20
Masala Chai (schwarz)	1,95
Grüner Tee	1,50
Minztee	1,50



SANGRIA

	Glas	½ Liter	1 Liter
Rote Sangria	3,95	7,50	13,00
Weißer Sangria	3,95	7,50	13,00
Cava Sangria	3,95	7,50	13,00
Tinto de Verano	3,95	-	-



CAVA & SEKT

Kleine Flasche Cava	4,50
Große Flasche Cava	11,00
Prosecco	15,50



KLASSISCHE COCKTAILS

Mojito	5,50
Aperol Spritz	5,50
Piña Colada	5,50
Sex on the Beach	5,50
Tequila Sunrise	5,50
Blue Lagoon	5,50
San Francisco	4,95
(ohne Alkohol)	



Das Leben ist schöner
mit einem guten Getränk

*Gute Freunde
Großartige Getränke
Unvergessliche Momente*



*Die Zufriedenheit
unserer Gäste
ist unsere Freude*

Getränkekarte

GIN

Larios	4,50
Gordon's	4,95
Bombay Sapphire	4,95
Beefeater	4,95
Hendrick's	5,50



WODKA

Smirnoff	4,50
Absolut	4,95



WHISKY

J&B	4,50
Jameson	4,50
Jack Daniel's	4,95
Johnnie Walker Red	4,50
Johnnie Walker Black	4,95
Chivas Regal	5,50



RUM

Arehucas Gold	4,50
Captain Morgan Spiced	4,95
Captain Morgan Dark	4,95
Bacardi	4,50
Malibu	4,50



BRANDY

Veterano	4,50
Magno	4,50
Hennessy	5,50



LIKÖRE

Sambuca	4,00
Tequila	4,00
Cointreau	4,50
Archers	4,00
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50



DIGESTIFS

Jägermeister	4,00
Martini	4,50
Campari	4,00



WEINKARTE

ROTWEIN



	Glas	Flasche
Hauswein (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Viña Hijos Crianza (D.O. Sierras de Málaga)	-	16,00
Cuatro Rayas Roble (D.O. Ribera del Duero)	-	20,00
Viña Eguía Reserva (D.O. Rioja)	-	25,00
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	-	20,00
Sangre de Toro (D.O. Catalunya)	-	16,00

WEISSWEIN



	Glas	Flasche
Hauswein (Aradón)	3,50	11,95
Maelstrante (Halbtrocken) Cádiz	3,50	11,95
Mureulo (Rioja)	-	16,95
Castelo Superior Verdejo (D.O. Rueda)	-	22,00
Excellens Sauvignon Blanc	-	20,00
Viña Sol (D.O. Catalunya)	-	16,00

ROSÉWEIN



	Glas	Flasche
Hauswein (Aradón Rioja)	3,50	11,95
Mureulo	-	12,95
Castelo Superior (D.O. Rueda)	-	16,95
Mateus (D.O. Portugal)	-	

*Guter Wein
Gute Stimmung*

