

Ajanta

Bahnhofstraße 12, 12555 berlin
+49 30 65482963

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Mulligatawny Suppe

Hühnersuppe mit feinen Kräutern & Reis

4,90 €

Gemüse Suppe

Frisches Gemüse, fein geschnitten

Linsensuppe

Verschiedene Linsen mit feinen Kräutern

3,90 €

Mix Suppe

Frisches Gemüse, Hühnchen & Lamm fein geschnitten

Panir Curry Creme Suppe VEGETARISCH

Rahmkäsestücke in einer traditionellen Curry Creme Suppe nach Bombay Art mit Sahne

4,90 €

Mango Creme Suppe - Rahmkäse VEGETARISCH

fruchtige Mango Suppe mit Rahmkäse

5,50 €

Mango Creme Suppe - Chicken

fruchtige Mango Suppe mit Chicken

5,50 €

Madras Rasam VEGAN

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Kokosmilch

4,90 €

Champignon Curry Suppe VEGAN

Frische Champignons mit versch. Gewürzen & Kokosmilch

5,90 €

Mango Suppe VEGAN

Exotische Früchte in einer Mango-Kokossuppe

5,90 €

| VORSPEISEN

Samosas

4,90 €

Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Erbsen und Nüssen. Dazu süße Tamarindensauce

Panir Pakora

VEGETARISCH**4,90 €**

Hausgemachter Rahmkäse in länglichen Stangen in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert. Dazu süße Tamarindensauce

GHOBI Pakora

4,90 €

Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert. Dazu süße Tamarindensauce

Chicken Spieße

5,90 €

Mit Joghurt-Soße serviert.

Samosas

VEGAN**4,90 €**

Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Erbsen und versch. Nüssen

Gobi Pakora

VEGAN**4,90 €**

Blumenkohl in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert

Gemischter Salat

VEGAN**5,90 €**

Eisbergsalat, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit feinen Gewürzen. Dazu Hausdressing

| SALATE

Gemischter Salat

5,90 €

Eisbergsalat, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Tomaten mit feinen Gewürzen. Dazu Hausdressing

Chicken Salat

7,90 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und exotischen Früchte. Dazu Hausdressing

Panir Salat

VEGETARISCH**7,90 €**

Gegrillter Rahmkäse mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und exotischen Früchte. Dazu Hausdressing

| BEILAGEN

Papadam	0,90 €
Knusprig geb. Linsenbrot	
Batura -Luftballon-Brot	2,90 €
Frittiertes Fladenbrot	
Chapatti	2,90 €
Indisches Vollkornbrot	
Naan	2,90 €
Gebackenes Fladenbrot	
Raita VEGETARISCH	3,50 €
Joghurt mit indischen Gewürzen, Tomaten und Gurken	
Garlic Naan	3,50 €
Gebackenes Fladenbrot mit fr. Knoblauch-Füllung	
Panir Naan VEGETARISCH	3,50 €
Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse-Füllung	
Poori VEGAN	2,90 €
Frittiertes Vollkornbrot	
Papadam VEGAN	0,90 €
Linsenbrot	
Chapatti VEGAN	2,90 €
Vollkornbrot	
Garlic Chapatti VEGAN	3,50 €
Gebackenes Vollkornbrot mit frischer Knoblauch Füllung	

| VEGETARISCHE GERICHTE

Panir Mango Curry	VEGETARISCH	11,90 €
verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce mit gegrilltem Rahmkäse, dazu Basmatireis		
Panir Korma	VEGETARISCH	11,90 €
gegrillter Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse- Currysauce, dazu Basmatireis		
Dal Tarka	VEGETARISCH	8,50 €
Verschiedene Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis		
Malai Kofta	VEGETARISCH	8,50 €
Hausgemachte Rahmkäseballchen gefüllt mit geriebenem Gemüse, Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in süßer Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis		
Bananen Curry		8,50 €
Frische Bananenstücke mit exotischen Früchten, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in einer cremigen Currysauce, dazu Basmatireis		
Sabzi		10,90 €
Frische, verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Knoblauch in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis		
Matter Panir	VEGETARISCH	10,90 €
Hausgemachte Rahmkäsewürfel mit grünen Erbsen in Currysahnesauce, dazu Basmatireis		
Palak Panir	VEGETARISCH	10,90 €
Hausgemachte Rahmkäsewürfel mit Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis		
Auberginen Curry	VEGETARISCH	10,90 €
Frische Auberginen mit grünen Erbsen und hausgemachten Rahmkäsewürfeln nach nordindischer Art in einer feinen, milden Currysauce, dazu Basmatireis		
Champignon Curry	VEGETARISCH	10,90 €
Frische Champignon mit grünen Erbsen und hausgemachten Rahmkäsewürfeln nach nordindischer Art in einer feinen, milden Currysauce, dazu Basmatireis		
Shahi Panir	VEGETARISCH	11,90 €
Gegrillte Rahmkäsestücken mit Rosinen und Mandeln in einer cremigen, süßen Tomaten-Cashewkern-Currysauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis		

| HÜHNERFLEISCH

Chicken Tikka

13,90 €

marinierte Hühnchenfiletstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis

Chicken Tandoori

13,90 €

Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 verschiedene Tandoori Gewürzen mariniert mit Paprika, Tomate und Zwiebeln in Ofen gegrillt, dazu Basmatireis

Chicken Mango Curry

13,90 €

Hühnerbrustfilet mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis

Chicken Korma

13,90 €

Hühnerbrustfilet mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis

Chicken Curry

8,90 €

Zartes Hühnerbrustfilet in einer milden Currysauce, dazu Basmatireis

Chicken Kohlapuri

11,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit Koriander- und Senfkörnern, in einer würzigen Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis

Chicken Saag

11,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis

Chicken Madras

11,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln nach südindischer Art in einer cremigen Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis

Chicken Mughlai

Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer süßlichen Tomatensauce, garniert mit gehobelten Mandeln, dazu Basmatireis

Butter Chicken

12,50 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer cremigen und süßen Tomaten-Cashewsauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis

Chilly Chicken

12,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in hausgemachter Soja-Chili-Currysauce, dazu Basmatireis

Chicken Sabzi

Zartes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Gemüse, Ingwer, Kokosraspeln, Knoblauch und frischen Bockshornkleebättern nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis

Chicken Panir

Zartes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Rahmkäse und grünen Erbsen in einer cremigen und milden Currysahnesauce, dazu Basmatireis

| ENTENFLEISCH

Ente Mango Curry

15,90 €

Entenbrustfilet mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis

Ente Korma

15,90 €

Entenbrustfilet mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis

Mix Tikka

16,90 €

marinierte Rahmkäse-, Hühnchen-, Lamm und Entenstücke in Ofen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, dazu Basmatireis

Ente Sabzi

12,90 €

zarte Entenbrustfilet mit gegrilltem Gemüse, Ingwer, Kokosraspeln, Knoblauch und frischen Bockshornkleeblättern nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis

Chilly Duck

14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in Chili-Soja-Currysauce, dazu Basmatireis

Ente Spezial

14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit gegrilltem Rahmkäse, Paprika und Zwiebeln in Currysahnesauce, dazu Basmatireis

Ente Bombay

Zartes Entenbrustfilet mit exotischen Früchten in einer süßlichen Cashewsauce, garniert mit Mandeln, dazu Basmatireis

Batakh Tikka

Mariniertes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten im Ofen gegrillt – nach indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis

| LAMM SPEZIALITÄTEN

Lamm Tikka

14,90 €

marinierte Lammfleischstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis

Lamm Mango Curry

Lamm mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis

Lamm Korma

14,90 €

Lamm mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis

Lamm Curry

9,90 €

Zarte Lammfleischwürfel in einer milden Currysauce, dazu Basmatireis

Lamm Sabzi

12,90 €

Zarte Lammfleischwürfel mit gegrilltem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce, dazu Basmatireis

Lamm Saag

13,90 €

Zarte Lammfleischwürfel mit frische Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis

Lamm Mughlai

Zarte Lammfleischwürfel mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer süßlichen Tomatensauce, garniert mit gehobelten Mandeln, dazu Basmatireis

Spicy Mutton

13,90 €

Zarte Lammfleischwürfel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Chili-Soja-Currysauce, dazu Basmatireis

| MEERESFRÜCHTE

Fisch Curry

10,90 €

Rotbarschfiletstücke in einer pikanten Currysauce, dazu Basmatireis

Fisch Kohlapuri

14,90 €

Rotbarschfiletstücke, gebraten, mit Koriander- und Senfkörner, in einer würzigen Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis

Fisch Sabzi

14,90 €

Knuspriges Rotbarschfilet mit gegrilltem Gemüse, Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis

Scampi Madras

15,90 €

Großgarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln nach südindischer Art in einer cremigen Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis

Scampi Jhalfrezi

15,90 €

Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Erbsen in einer pikanten Currysauce, dazu Basmatireis

Scampi Tikka

15,90 €

Marinierte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Tomate im Ofen gegrillt – nach indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis

| BIRIYANI

Vegetable Biryani

9,90 €

Gedämpfter Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

Chicken Biryani

10,90 €

Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zartem Hühnerbrustfilet, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

Mutton Biryani

13,90 €

Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zarten Lammfleischwürfeln, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

Mix Biryani

Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zartem Hühnerbrustfilet, Lammfleischwürfeln, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

Scampi Biryani

Gedämpfter Basmatireis gebraten mit Großgarnelen, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet

| MASALA SPEZIALITÄTEN

Panir Tikka Masala VEGETARISCH **12,50 €**

Gegrillte, marinierte Rahmkäsestücke mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis

Chicken Tikka Masala **13,90 €**

Gegrilltes, marinierte Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis

Mutton Tikka Masala **14,90 €**

Gegrillte, marinierte Lammfleischwürfel mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis

| INDISCHE GRILLGERICHTE

Panir Tikka VEGETARISCH **12,50 €**

Marinierte Rahmkäsestücke im Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis

| THALI

Vegetarische Platte VEGETARISCH **26,90 €**

Hauptgerichte: Malai Kofta, Sabzi, Shahi Panir. Beilagen: Reis, Batura-Brot und Salat

Fleisch Platte **29,90 €**

Hauptgerichte: Sabzi, Chicken Mughlai, Lamm Curry. Beilagen: Reis, Batura-Brot und Salat

| DESSERTS

Gebackene Banane VEGETARISCH **5,90 €**

Überzogen mit Honig, Sahnehäubchen und Vanille-Eis

Mangojoghurt VEGETARISCH **5,90 €**

exotische Früchte überzogen mit Mangojoghurt mit Vanilleeis und Sahnehäubchen

| MANGOGERICHTE

Channa mango curry VEGAN **11,90 €**

Kichererbsen, exotische Früchte und Nüsse in einer fruchtigen und cremigen Mango-Kokossauce, dazu Basmatireis

Sabzi mango curry VEGAN **11,90 €**

Fr. Verschiedene Gemüsesorten, exotische Früchte und Nüsse in einer fruchtigen und cremigen Mango-Kokossauce, dazu Basmatireis

| CHILLYGERICHTE

Aloo chilly VEGAN **11,90 €**

Gegrillte Kartoffelstücke, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Soja-Chilly-Currysauce, dazu Basmatireis

Channa chilly VEGAN **11,90 €**

Kichererbsen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Soja-Chilly-Currysauce, dazu Basmatireis

Okra chilly VEGAN **11,90 €**

Fr. Okraschoten, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Soja-Chilly-Currysauce, dazu Basmatireis

| LINSENGERICHTE

Aloo dal VEGAN **10,90 €**

Kartoffeln, verschiedene Linsen, Knoblauch, Ingwer und fr. Kokosraspeln in einer Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

Channa dal VEGAN **10,90 €**

Kichererbsen, verschiedene Linsen, Knoblauch, Ingwer und fr. Kokosraspeln in einer Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

Bhindi dal VEGAN **11,90 €**

Fr. Okraschoten, verschiedene Linsen, Knoblauch, Ingwer und fr. Kokosraspeln in einer Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

Sabzi dal VEGAN **11,90 €**

Fr. verschiedene Gemüsesorten, verschiedene Linsen, Knoblauch, Ingwer und fr. Kokosraspeln in einer Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

| ALL TIME FAVOURITE

Sabzi VEGAN **10,90 €**

Frische, verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Knoblauch in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

| SPINATGERICHTE

Aloo palak VEGAN **11,90 €**

Gegrillte Kartoffelstücke mit Spinat u. Knoblauch in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

Channa palak VEGAN **11,90 €**

Kichererbsen mit Spinat u. Knoblauch in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis

| EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

Vegan fried rice VEGAN **10,90 €**

Gedämpfter Basmatireis getreuen mit südindischen Gewürzmischungen, Paprika, Zwiebel, fr. Gemüsesorten, versch. Nüsse und Rosinen. Dazu wird eine südindische Kokosssauce serviert.

Aloo Tikka VEGAN **13,90 €**

Marinierte Kartoffelstücke im Ofen mit Paprika, Zwiebeln und Tomate gegrillt. Es wird nach alter indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis

Sabzi Tikka VEGAN **13,90 €**

Marinierte, frische verschiedene Gemüsesorten im Ofen mit Paprika, Zwiebeln und Tomate gegrillt. Es wird nach alter indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis
