Athidhi

stuttgart
+49 711 85981561

KOMPLETTE SPEISEKARTE

AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN

Chicken Dum Biryani — 15,90 €
Hähnchenschenkel und Reis mit indischen Gewürzen. Nur Fr–So.

Punjabi Kukkad Masala — 16,90 €
Königliche Mughal-Küche mit Hähnchen.

Butter Chicken — 17,90 €
Hähnchen in Butter-Sahne-Sauce mit Tomaten und Cashews.

Vegetable Korma VEGETARISCH — 14,90 €
Gemüse in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew.

Kadai Paneer VEGETARISCH — 13,90 €
Hausgemachter Paneer mit Tomaten und Zwiebeln.

Dal Makhani VEGETARISCH — 13,90 €
Schwarze Urad-Linsen, langsam gegart mit Butter und Sahne.

Chicken Tikka Masala — 17,90 €
Gegrillte Hähnchenstücke in cremiger Tomaten-Masala-Sauce.

Tandoori Chicken — 16,90 €
Hähnchen am Knochen, mariniert in Joghurt und Gewürzen, im Tandoor gegrillt.

Kashmiri Rogan Josh — 18,90 €
Zartes Lamm, geschmort in aromatischer Kaschmir-Sauce mit Kardamom und Zimt.

Butter Paneer VEGETARISCH — 15,90 €
Hausgemachter Paneer in cremiger Tomaten-Cashew-Sauce.

Palak Paneer VEGETARISCH — 14,90 €
Paneer in cremigem Spinat mit Gewürzen.

Veg Dum Biryani — 12,90 €
Basmatireis mit Gemüse und Gewürzen geschichtet. Nur Fr–So.

MITTAGSKARTE (DIENSTAG)

Rajma Masala **8,90 €**
Rote Kidneybohnen, langsam gekocht in einer würzigen Soße aus Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen.

Dal Tadka **9,90 €**
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch.

Bhendi Masala **9,90 €**
Zarte Okra Schoten, pikante Zwiebeln, saftige Tomaten und eine feine Mischung aus indischen Gewürzen auf nordindische Art zubereitet.

Chicken Curry **9,90 €**
Ein klassisches Gericht mit zarten Hähnchenstücken, zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen.

Chicken Korma **9,90 €**
Zartes Hühnerfleisch mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos.

Chicken Jalfrezi **9,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln.

Lamb Curry **11,50 €**
Zarte Lammfleischstücke, gekocht in einer reichhaltigen und aromatischen Currysauce, verfeinert mit einer Mischung aus Gewürzen und Kräutern.

Lamb Palak **11,50 €**
Zartes Lammfleisch, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Spinatsauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

Chicken Tikka **11,90 €**
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor Ofen gebacken.

MITTAGSKARTE (MITTWOCH)

Channa Masala 8,90 €
Kichererbsencurry mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen.

Paneer Tikka VEGETARISCH 10,90 €
In gewürztem Joghurt marinierte und gegrillte Paneerstücke.

Paneer Jalfrezi VEGETARISCH 10,90 €
Hausgemachter indischer Käse in einer scharfen Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln.

Palak Chicken 10,90 €
Zarte Hähnchenstücke, gekocht in einer reichhaltigen und cremigen Sauce auf Spinatbasis, angereichert mit aromatischen Gewürzen.

Chicken Kadai 9,90 €
Hühnerfleisch in einer scharfen Soße mit frisch gemahlenen Gewürzen (Sternanis, Kardamom, Pfeffer und Chili Flocken).

Lamb Vindaloo 11,50 €
Zartes Lammfleisch in Vindaloo-Soße.

MITTAGSKARTE (DONNERSTAG)

Vegetable Korma VEGETARISCH 9,90 €
Gemüsecurry mit einer cremigen Soße aus Cashewnüssen und Kokos.

Aloo Palak 9,90 €
Kartoffeln in cremigem Spinat mit Knoblauch, Ingwer und milden Gewürzen.

Chicken Tikka Masala 10,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und ausgewählten Gewürzen mariniert und im Tandoor Ofen gebacken.

MITTAGSKARTE (FREITAG)

Palak Paneer VEGETARISCH 9,90 €
Hausgemachter indischer Käse gekocht mit Spinat und Bockshornklee.

Chilli Chicken 10,90 €
Hühnerfleisch, in Ei und Mehl gebacken, in einer Soße aus Soja-Soße, Zwiebeln, Paprika und scharfer Chilli-Soße.

Butter Chicken 10,90 €
Hühnerbrust Stückchen aus dem Tandoor Ofen, gekocht in einer cremigen Soße aus Tomaten, Cashews und milden Gewürzen.