

Lotus

Kantstraße 70, 10627 berlin
+49 30 23948340

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Linsensuppe	4,50 €
rote Linsensuppe mit Ingwer und Koriander nach nordindischer Art zubereitet	
Tomatensuppe	4,50 €
cremige Tomatensuppe nach indischer Art zubereitet	
Sabzi Suppe	4,50 €
indische Gemüsesuppe mit fein geschnittenem frischem Gemüse, mild zubereitet	
Mulligatawny Suppe	4,90 €
cremige Hühnersuppe mit aromatischen Kräutern	
Mangocremesuppe	4,50 €
exotische Mangosuppe nach spezieller indischer Art	

| VORSPEISEN

Idli	7,50 €
weicher gedämpfter, herzhafter Kuchen aus fermentiertem Reis und Linsenteig, serviert mit Sambar-Bad mit Kokos-Koriander-Chutney	
Sambar Vada	7,90 €
südindischer Linsenkrapfen, traditionell gewürzt mit Chili, Ingwer, Curryblättern und Koriander, frittiert und im Sambar-Bad mit Kokos-Koriander-Chutney	
Samosa (2 Stück)	5,90 €
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen	
Samosa Chat	6,90 €
Samosa serviert mit würzigem Kichererbsen-, Joghurt- und Tamarindenchutney, garniert mit Koriander und Sev	

| SALATE

Kleiner gemischter Salat **4,50 €**

Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Großer gemischter Salat **7,50 €**

Großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Onion Salad **2,50 €**

Rohe Zwiebeln, grüne Chili, frischer Limettensaft, Gurken und Chat-Masala

| REISGERICHTE

Vegetarisches Biryani **11,90 €**

angebratener Basmatireis mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen und traditionellen indischen Gewürzen

Chicken Biryani **14,90 €**

indischer Basmatireis und Hähnchenbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen & Rosinen, garniert mit frischem Koriander

Lamm Biryani **17,90 €**

langkörniger Basmatireis angebraten mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander

Lotus Mix Biryani **17,90 €**

angebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander

Jhinga Biryani **17,90 €**

angebratener Basmatireis mit Großgarnelen, Cashewnüssen und Rosinen, garniert mit frischem Koriander

| VEGANE GERICHTE

Vegetable Jhalfrezi	10,90 €
verschiedene frische Gemüsesorten mit Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, scharf zubereitet	
Dal Fry	9,90 €
gelbe Linsen nach nordindischer Art mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet	
Aloo Gobi	10,90 €
Blumenkohl und Kartoffeln in einer Tomaten-Currysoße zubereitet	
Katthal Curry	11,90 €
saftige Jackfrucht in traditioneller Kokos-Currysoße nach südindischer Art, garniert mit Kokosraspeln und frischem Koriander	
Aloo-Chana Saag	11,90 €
Spinat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Ingwer in würziger Currysoße zubereitet	
Vegetable Madras	11,90 €
verschiedenes frisches Gemüse in Kokos-Currysoße nach südindischer Art zubereitet	

| VEGETARISCH

Palak Paneer	VEGETARISCH	11,90 €
indischer hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, in würziger Tomaten-Currysoße zubereitet und mit frischem Ingwer garniert		
Shahi Paneer	VEGETARISCH	11,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse in einer feinen Curry-Cashewkernsoße zubereitet, mit Mandelscheiben garniert		
Malai Kofta	VEGETARISCH	12,90 €
Bällchen aus Rahmkäse, geriebenen Kartoffeln und Karotten, leicht gebraten und in Cashewkernsoße zubereitet		
Matter Paneer	VEGETARISCH	11,90 €
Rahmkäse und frische Erbsen in feiner Tomaten-Currysoße zubereitet, garniert mit Ingwer und frischem Koriander		
Paneer Masala	VEGETARISCH	13,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und indischen Gewürzen in Masalasoße gekocht		
Kadai Paneer	VEGETARISCH	13,90 €
frischer hausgemachter Rahmkäse mit frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen in Curry-Cashewkernsoße		
Dal Makhani	VEGETARISCH	11,90 €
verschiedene Linsensorten mit Tomaten, Ingwer, Butter und Gewürzen zubereitet, garniert mit Ingwer und Koriander		
Chole Bhatura		11,90 €
Kichererbsen in würziger Soße, dazu Bhaturabrot statt Basmatireis, garniert mit rohen Zwiebeln, dazu frische Zitronestücke		
Vegetable Mango		11,90 €
verschiedenes Gemüse in Currysoße, schmackhaft zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben		

| GRILLSPEZIALITÄTEN

Paneer Tikka VEGETARISCH **13,90 €**

in würziger Soße marinierter hausgemachter Rahmkäse, Paprika und Zwiebeln, gegrillt und in einer Tandoor-Soße serviert

Chicken Tikka **14,90 €**

Hähnchenbrustfilet, mariniert in traditioneller Joghurtsoße, im Lehmofen sanft gegart und serviert in Tandoori-Soße nach Art des Hauses

Tandoori Chicken **14,90 €**

Hähnchenkeule 24 Stunden mariniert, in traditioneller Joghurtsoße mit 21 feinen Gewürzen, im Tandoori-Ofen gegrillt und in Tandoori-Soße serviert

Garlic Lamb Tikka **17,90 €**

Lamm mariniert in würziger Soße mit Knoblauchpaste, im Tandoor gegrillt und serviert in einer köstlichen Soße nach Art des Hauses

Ente Tikka **18,90 €**

Entenbrustfilet mariniert in traditioneller Joghurtsoße, im Lehmofen sanft gegart und serviert in aromatischer hausgemachter Soße mit Honig und Rum

Scampi Tikka **19,90 €**

Großgarnelen in spezieller würziger Knoblauch-Tikkasoße nach Art des Hauses mariniert und im Tandoori-Lehmofen gegart

Mix Grillplatte **22,90 €**

eine Mischung aus verschiedenen Tandoori-Köstlichkeiten (Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Garlic Lamb Tikka und Scampi Tikka)

| HÄHNCHENGERICHTE

Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in würziger Tomaten-Currysoße zubereitet, mit frischem Koriander und Ingwer garniert	12,90 €
Chicken Madras Hähnchenbrustfilet in Kokos-Currysoße, mit Tomaten und Champignons, nach südindischer Art zubereitet	12,90 €
Chicken Tikka Masala gegrilltes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer feinen Mischung aus Tomaten-Tikkasoße	14,90 €
Chicken Kadai Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern & Gewürzen in Curry- und Cashewkernsoße	13,90 €
Butter Chicken im Lehmofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in cremiger Tomaten-Cashewkernsoße, garniert mit Butter	13,90 €
Chicken Korma Hähnchenbrustfilet in feiner Soße aus Cashewkernen und Sahne mild zubereitet, mit Cashewkernen und Rosinen garniert	13,90 €
Chicken Mango Hähnchenbrustfilet in Currysoße, schmackhaft zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben	12,90 €
Chicken Sabzi Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in würziger Currysoße zubereitet und mit frischem Ingwer-Julienne und Koriander garniert	13,90 €
Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Tomaten-Currysoße, nach südindischer Art scharf zubereitet, garniert mit Kokosraspeln	13,90 €

| LAMMGERICHTE

Lamm Curry	14,90 €
Lammfleisch in würziger Tomaten-Currysoße zubereitet, mit frischem Koriander und Ingwer garniert	
Lamm Madras	15,90 €
saftiges Lammfleisch in Kokos-Currysoße mit Tomaten und Champignons nach südindischer Art zubereitet	
Lamm Nilgiri	15,90 €
saftiges Lammfleisch in Tomatensoße mit Minze-Korianderpaste nach südindischer Art pikant zubereitet	
Lamm Saag	15,90 €
Lammfleisch mit Spinat und einer würzigen Tomaten-Currysoße zubereitet, mit frischem Ingwer garniert	
Lamm Korma	15,90 €
saftiges Lammfleisch in einer milden Soße aus Cashewkernen und Sahne zubereitet und mit Cashewkernen und Rosinen garniert	
Lamm Benglori	15,90 €
zartes Lammfleisch, zubereitet in kräftiger Tomaten-Currysoße, mit Kokosmilch und Curryblättern, würzig	
Lamm Jalfrezi	15,90 €
gebratenes Lamm mit frischem Gemüse in Tomatensoße, scharf zubereitet, garniert mit Ingwer und frischem Koriander	
Lamm Vindaloo	15,90 €
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Tomaten-Currysoße, nach südindischer Art zubereitet, garniert mit Kokosraspeln	
Lamm Mango	15,90 €
Lammfleisch in Currysoße, schmackhaft zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben	

| MEERESSPEZIALITÄTEN

Jinga Benglori	17,90 €
Großgarnelen zubereitet in kräftiger Tomaten-Currysoße mit Kokosmilch und aromatischen Curryblättern, würzig.	
Jinga Masala	17,90 €
Großgarnelen zubereitet in würziger Tomaten-Currysoße mit Paprika und Zwiebeln, pikant.	

| ENTENSPEZIALITÄTEN

Lotus Ente Spezial G, H

17,90 €

Entenbrustfilet in feiner Soße, zubereitet aus Cashewkernen, Sahne und Currysoße, mit Cashewkernen und Rosinen garniert, mild

Chilli Ente

17,90 €

Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Currysoße nach südindischer Art scharf zubereitet, garniert mit Chilischoten

Ente Jalfrezi

17,90 €

Gebratenes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in Tomatensoße, scharf zubereitet, garniert mit Ingwer und frischem Koriander

| KINDERMENÜ

Chicken Korma G, H

7,50 €

Hähnchenbrustfilet in feiner Soße aus Cashewkernen und Sahne, mild zubereitet, mit Cashewkernen und Rosinen garniert

Shahi Paneer G

VEGETARISCH

7,50 €

Frischer hausgemachter Rahmkäse, in feiner Tomaten-Cashewkern-Soße zubereitet, mit Mandelscheiben garniert

Chicken Mango

7,50 €

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Currysoße, schmackhaft zubereitet mit Mangopüree, garniert mit Mangoscheiben

| DESSERTS

Vanilleeis mit Sahne G

VEGETARISCH

3,90 €

Vanilleeis mit Sahne G

Kokoseis in Kokosnussschale

4,90 €

Kokoseis in Kokosnussschale

Gulab Jamun (3 Stück)

VEGETARISCH

4,90 €

Frittierte Milchteigbällchen im Zuckersirup, 3 Stück

| BROTE UND BEILAGEN

Tandoori Roti	2,90 €
Gebacken im Tandoor	
Bhatura A, G VEGETARISCH	2,90 €
Frittiertes Fladenbrot	
Papadam	1,90 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl und schwarzem Pfeffer	
Plain Naan	2,90 €
Im Lehmofen gebackenes Weizenmehlbrot	
Garlic Naan	3,90 €
Weizenmehlbrot mit Knoblauch und frischem Koriander, gebacken im Tandoor	
Butter Naan VEGETARISCH	3,90 €
Weizenmehlbrot mehrmals beschichtet mit Butter und gebacken im Tandoor	
Cheese Naan VEGETARISCH	4,90 €
Weizenmehlbrot mit Rahmkäse im Tandoor gebacken	
Raita VEGETARISCH	2,90 €
Joghurt mit gehackten Gurken, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen	
Mixed Pickle	2,50 €
Pikant eingelegte Mangos und Peperoni	
Mango Chutney	2,90 €
Süß-sauer eingelegte Mangostückchen	

| SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN

Paper Dosa 7,90 €
Dosa ohne Füllung

Masala Dosa M 9,90 €
Dosa gefüllt mit würziger Kartoffel-Zwiebel-Mischung

Paneer Dosa G, M **VEGETARISCH** 10,90 €
Dosa gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse, Zwiebeln & frischem Koriander

Chicken Dosa M 10,90 €
Dosa gefüllt mit gehacktem Hähnchen, Zwiebeln und frischem Koriander

Rava Masala Dosa M 10,90 €
Dosa aus Grieß und Reismehl mit Kümmel, grünem Chili, Curryblättern und Gewürzen, gefüllt mit würziger Kartoffel-Zwiebel-Mischung

Rava Dosa 8,90 €
Dosa aus Grieß und Reismehl mit Kümmel, grünem Chili, Curryblättern und verschiedenen Gewürzen

Onion Uttapam 9,90 €
Uttapam ist eine Art von Dosa aus Südindien. Im Gegensatz zu einer typischen Dosa, die knusprig und kreppartig ist, ist ein Uttapam dicker und mit Belag versehen.

Paneer Uttapam **VEGETARISCH** 10,90 €
Uttapam ist eine Art von Dosa aus Südindien. Im Gegensatz zu einer typischen Dosa, die knusprig und kreppartig ist, ist ein Uttapam dicker und mit Belag versehen.

| THALIS

Vegan Thali **VEGAN** 15,90 €
Mix Sabji, Dal Tarka, Alo Channa Saag. Serviert mit Basmatireis, Salat und Bhaturabrot.

Lotus Thali **VEGETARISCH** 15,90 €
Malai Kofta, Dal Makhni, Palak Paneer. Serviert mit Basmatireis, Salat und Bhaturabrot.

Chennai Thali 17,90 €
Lamm Madras, Butter Chicken, Paneer Banglori. Serviert mit Basmatireis, Salat und Bhaturabrot.
