

Shaan

Richardplatz 20, 12055 berlin
+49 30 68089382

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Lasan-Shorba	5,50 €
indische Knoblauchsuppe mit frischem Knoblauch	
Saag-Shorba	5,50 €
indische Spinatsuppe	
Champignon-Crèmesuppe VEGETARISCH	5,50 €
mit frischen Champignons	
Mulligatawney Shorba	5,50 €
eine leichte, garnierte Hühnersuppe	
Chicken Soup	5,50 €
Sauer-Scharfsuppe mit frischem Gemüse und Hähnchenfleisch	
Indische Tomatensuppe	5,50 €
indische Tomatensuppe	
Hot Soup	5,50 €
gemischte Gemüsesuppe (vegetarische, scharfe Suppe)	
Madras Rasam	5,50 €
Linsensuppe nach südindischer Art	

| VORSPEISEN

Samosa chaat – groß	16,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat und Sauce, Kichererbsen und speziellen Gewürzen	
Samosa chaat – klein	8,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat und Sauce, Kichererbsen und speziellen Gewürzen	
Murgh Pakora – groß	11,00 €
Hühnerbruststücken in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Mixed Pakora – groß VEGETARISCH	11,90 €
gemischte Pakora aus Kartoffeln, Rahmkäse, frischen Champignons und Auberginen mit Salat und Sauce	
Murgh Pakora – klein	6,90 €
Hühnerbruststücken in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Mixed Pakora – klein VEGETARISCH	6,90 €
gemischte Pakora aus Kartoffeln, Rahmkäse, frischen Champignons und Auberginen mit Salat und Sauce	
Paneer Pakora – groß VEGETARISCH	10,50 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Paneer Pakora – klein VEGETARISCH	5,90 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Onion Bhaji – groß	9,50 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Onion Bhaji – klein	5,50 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Ghobi Pakoras – groß	9,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Ghobi Pakoras – klein	5,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat und Sauce	
Chicken Tikka	8,90 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gebraten	
Paneer Tikka – groß VEGETARISCH	16,90 €
hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Paprika	
Paneer Tikka – klein VEGETARISCH	8,90 €
hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Paprika	
Samosa – groß	11,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat und Sauce	
Samosa – klein	6,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat und Sauce	

| SALATE

Cheese Salat VEGETARISCH	10,90 €
großer gemischter Salat mit indischem Rahmkäse, Oliven und Spiegeleiern mit Hausdressing oder Balsamico / Olivenöl	
Chicken-Salat	10,90 €
mit indischen Gewürzen gegrillte Hühnerbruststreifen, Ananas, Mangos, Lychees, Tomaten, Gurken, Salat und Sauce	
Shaan-Salat VEGETARISCH	9,50 €
großer indischer Salat mit gegrilltem hausgemachtem Rahmkäse und exotischen Früchten	
Warmer gemischter Salat	10,90 €
Gurke, Tomaten, Gemüse, Chilli und Sojasauce	
Green Salat	5,90 €
Eisbergsalat, Gurke und Tomate, Zwiebel und Olivenöl	

| REISGERICHTE - BIRYANI

Scampi Biryani	18,50 €
Riesengarnelen, gebraten mit Basmatireis, Gemüse, Nüssen und Rosinen	
Goa Biryani	15,90 €
Reis mit Lamm, Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen und Rosinen gedämpft	
Mutton Biryani	15,90 €
zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	
Chicken Biryani	14,90 €
zartes gedünstetes Hühnerfilet mit gebratenem Basmatireis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen	
Vegetable Biryani	13,90 €
Reis mit Zwiebeln und Gemüse gedämpft	

| VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alu Ghobi Masala	11,90 €
frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten	
Palak Paneer VEGETARISCH	11,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer gebraten	
Mattar Paneer VEGETARISCH	11,90 €
Erbsen mit hausgemachtem indischem Rahmkäse	
Subji	11,90 €
verschiedene Gemüsesorten der Saison	
Chole Bhatura	12,90 €
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen und Bhatura (Brot)	
Gemüse Kolhapuri (scharf) VEGETARISCH	13,90 €
frisches Gemüse nach Art des Hauses mit indischem Rahmkäse	
Kofta Saag VEGETARISCH	11,90 €
Gemüsebällchen in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch	
Bhindi Masala VEGETARISCH	14,90 €
gebratene Okraschoten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer Gemüse-Soße	
Vegetable Thali – drei Gerichte VEGETARISCH	17,50 €
Palak Paneer, Dal Fried und Suhii mit speziellen Gewürzen	
Tinda Masala VEGETARISCH	14,90 €
indisches Kürbisgemüse gebraten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer Gemüse-Soße	
Shahi Khumbi VEGETARISCH	12,90 €
Champignons gefüllt mit Gemüse und indischem Rahmkäse in leichter Curry-Sahnesauce	
Kadai Paneer VEGETARISCH	14,90 €
indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und indischer Crem-Sahnesauce, sowie mit indischen Gewürzen zubereitet	
Dal Fried	10,50 €
verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	
Paneer Jhal Freezy (scharf) VEGETARISCH	14,90 €
hausgemachter indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln	
Shahi Begnan VEGETARISCH	12,90 €
Auberginen gefüllt mit Nüssen, Rosinen, Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce	
Shahi Paneer VEGETARISCH	12,90 €
indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen	
Soya Korma VEGETARISCH	11,90 €
Tofu mit indischem Rahmkäse, gemischtem Gemüse, Mandeln und Rosinen in Curry-Sahnesauce	
Malai Kofta VEGETARISCH	11,90 €
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken und Rosinen	
Chilli Paneer VEGETARISCH	13,90 €
indischer Rahmkäse mit grüner Paprika und Zwiebeln in Chilly-Soja-Sauce	
Navraton Korma VEGETARISCH	13,90 €
verschiedene Gemüsesorten und gebackte Nüsse in gewürzter Käse-Sahnesauce	

| HÜHNERGERICHTE

Murgh Nilgiri (mittelscharf)	13,90 €
Hühnerfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	
Chicken Saag	12,90 €
Hühnerfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch	
Chicken Subji	12,90 €
Hühnerfilet in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten	
Chicken Curry	11,90 €
Hühnerfilet in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet	
Chicken Champignon	12,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und grünen Erbsen in Currysauce	
Chicken Masala	13,90 €
Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt-Safransauce und gegrillt mit Zwiebeln und frischen Tomaten	
Chicken Makhanwala	14,90 €
Hühnerbrustfilet mit Butter und indischen Gewürzen in Tomaten-Sahnesauce	
Royal Thali	17,50 €
mit Chicken Korma und Chicken Bhindi	
Chicken Dahiwala	13,90 €
gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce	
Kadai Chicken	15,90 €
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Rosinen, Paprika, Zwiebeln und indischer Crem-Sahnesauce, sowie mit indischen Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	
Chicken Korma	13,90 €
Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Rosinen, indischem Rahmkäse und Kokosflocken	
Chicken Cheese	12,90 €
Hühnerbrustfilet mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	
Chicken Kolhapuri	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit grüner Chilli, Paprika, Tomaten, Kokos und leckerem Gemüse	
Chicken Bhindi	16,90 €
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	
Chicken Tindda	16,90 €
gebratenes Hühnerbrustfilet mit indischem Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial-Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	
Chicken 69	14,90 €
mit Hähnchenbrust, Paprika, Joghurt, Sojasauce und spezielle Gewürze	
Chicken Madras (scharf)	13,90 €
Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art	
Chicken Jhal Freezy (scharf)	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, frischen Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce	
Chicken Vindaloo	15,90 €
Hühnerfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart	

KINDERGERICHTE

Chicken Curry	8,50 €
Hühnerfilet in roter Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet	
Malai Kofta VEGETARISCH	8,50 €
Gemüsebällchen mit Kokosflocken und Rosinen, dazu Reis	
Paneer Pasanda VEGETARISCH	9,50 €
indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen	
Chicken Mango	9,50 €
Hühnerbrustfilet mit Mandeln in lieblicher Mango-Crèmesauce	
Mutton Curry	9,50 €
Lammfleisch in milder Sauce mit Reis	
Pommes Frites	3,50 €

ENTENSPEZIALITÄTEN

Ente Jahl Freezy (scharf)	16,50 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce	
Ente Vindaloo (scharf)	16,50 €
Entenbrustfilet nach Madras Art mit Kartoffeln und Kokosnuss in pikanter Currysauce	
Ente Korma	16,50 €
Entenbrustfilet mit Käse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Sahnsauce	
Ente Masala	15,90 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch	
Kashmiri Entenbrustfilet	15,90 €
Entenbrustfilet mariniert in Mogulai-Sauce, mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Äpfeln	
Ente Tikka	18,90 €
Entenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 verschiedenen Gewürzen und Honig mariniert, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
Ente Mango	15,90 €
Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in lieblicher Mango-Currysauce	

| FISCHGERICHTE

Fisch Dhaiwala	14,90 €
gegrilltes Seelachsfilet, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce	
Fisch Vindaloo	14,50 €
Seelachsfilet mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo-Sauce nach Madras-Art	
Fisch Mango	14,90 €
Seelachsfilet mit Mais, Ananas und Mandeln in lieblicher Mango-Cremesauce	
Fisch Masala	13,90 €
Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln in Joghurt-Safransauce	
Fisch Benglore	13,90 €
Seelachsfilet mit Ananas, Kokos, frischen Tomaten und Knoblauch in Spezialsauce	
Cream Fisch	13,90 €
Seelachsfilet mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Sahnesauce	
Fisch Curry	12,90 €
Seelachsfilet in pikanter Sauce nach indischer Art	
Fisch Jhalfrezi (scharf)	14,50 €
Seelachsfilet gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce	

| GROSSGARNELEN

Scampi Vindaloo (scharf)	17,90 €
Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosnuss in einer Vindaloo-Currysauce nach Madras Art	
Scampi Tikka	18,90 €
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt-Safransauce	
Scampi Masala	17,50 €
Garnelen mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Paprika, pikant zubereitet	
Scampi Creme	16,90 €
Garnelen in pikanter Sahnesauce mit Mandeln und Kokosraspeln	
Scampi Curry	15,90 €
Garnelen in feingehackten Zwiebeln und frischen Tomaten	
Scampi Juckni	16,90 €
gegrillte Großgarnelen, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce	
Scampi Spezial Großgarnelen	16,90 €
gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten und Mandeln in einer Spezial Curry-Cashew-Sahnesauce	

LAMMSPEZIALITÄTEN

Mutton Curry Lammfleisch nach nordindischer Art zubereitet	14,90 €
Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat und frischem Ingwer in Currysauce	14,90 €
Mutton Thali – zwei Gerichte mit Mutton Juckni und Lamm Tindda	18,90 €
Lamm Bhindi gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in spezial Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	17,50 €
Lamm Tindda gebratenes Lammfleisch mit indischem Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in spezial Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	17,50 €
Rogan Josh (scharf) Lammfleisch in einer Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in roter Currysauce	15,90 €
Mutton Vindaloo (scharf) südindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart	14,90 €
Lamm Channa Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce nach nordindischer Art	14,90 €
Mutton Masala Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln und Tomaten in Joghurt-Safransauce	14,90 €
Mutton Shaan Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt	14,90 €
Mutton Cheese Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	14,90 €
Mutton Juckni Lammfleisch, pikant gewürzt, in Joghurt-Safransauce mit Mandeln	14,90 €
Shahi Korma Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	15,90 €
Mutton Aubergine Lammfleisch mit frischen Aubergine in Tomaten-Currysauce	14,90 €
Mutton Subji Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in zahlreichen indischen Gewürzen gegart	14,90 €

| GRILLSPEZIALITÄTEN

Tandoori Chicken	14,50 €
24 Stunden in Joghurt-Safransauce mariniertes Huhn mit verschiedenen Gewürzen gegrillt	
Chicken Tikka	16,50 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegrillt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
Mutton Tikka	17,50 €
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
Gemüse Tikka VEGETARISCH	14,90 €
verschiedene Gemüse mit frischen Champignons und hausgemachtem indischem Rahmkäse, pikant zubereitet	
Paneer Tikka VEGETARISCH	15,90 €
hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika	
Mixed-Grill	18,90 €
gemischte Grillplatte mit Scampi, Hühnerbrustfilet, Entenbrustfilet und Lammfleisch, mariniert in Joghurt-Safransauce	
Fisch Tikka	17,00 €
gegrilltes Seelachsfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer, pikant zubereitet	
Grillplatte	18,00 €
Chicken Tandoori, Mutton Tikka und gegrilltes Hühnerbrustfilet	

| BROT UND BEILAGEN

Naan mit Knoblauch	3,50 €
Naan im Kohleofen gebackenes Brot	2,90 €
Pulau Basmatireis mit Erbsen	2,50 €
Raita VEGETARISCH mit und ohne Knoblauch; gewürzte Dickmilch mit Kumin und Kichererbsenbällchen	3,50 €
Chapati Vollkornfladenbrot	2,50 €
Puri frittiertes Vollkornbrot	2,50 €
Mango-Chutney Mangosauce	2,00 €
Pickles eingelegte scharfe Früchte	2,00 €
Bhatura frittiertes Fladenbrot	2,50 €
Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	1,00 €
Tandoori Rotti VEGETARISCH Vollkornbrot im Kohleofen gebacken mit Butter	2,50 €
Peshwari Naan VEGETARISCH im Kohleofen gebackenes Brot und Mandeln, Kokos, Fenchel	4,00 €
Butter-Naan VEGETARISCH im Kohleofen gebackenes Brot mit Butter	3,50 €
Naan mit Käse gefüllt VEGETARISCH	3,50 €

| DESSERT UND EIS

Gemischtes Eis	VEGETARISCH	9,50 €
Eiscreme ihrer Wahl mit Fächerwaffel		
Sanfter Engel	VEGETARISCH	6,50 €
Eiscreme Crème Vanilla, mit Orangensaft		
Eisschokolade	VEGETARISCH	4,50 €
Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube		
Eiskaffee	VEGETARISCH	4,50 €
aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube		
Exotischer Fruchtsalat		5,90 €
mit Rum		
Mangos		3,50 €
Gulab jamun	VEGETARISCH	3,90 €

PLATTEN

Kashmiri Platte – für 4 Personen

85,00 €

Aperitif: Mangosekt; Vorsuppe: Hühnersuppe; Hauptgerichte: Fisch Tikka, Lamm Juckni, Kashmiri Chicken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Kashmiri Platte – für 2 Personen

45,00 €

Aperitif: Mangosekt; Vorsuppe: Hühnersuppe; Hauptgerichte: Fisch Tikka, Lamm Juckni, Kashmiri Chicken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Vegetarische Platte – für 4 Personen VEGETARISCH

75,00 €

Aperitif: Sherry Dry; Vorsuppe: Linsensuppe; Hauptgerichte: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Vegetarische Platte – für 3 Personen VEGETARISCH

65,00 €

Aperitif: Sherry Dry; Vorsuppe: Linsensuppe; Hauptgerichte: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Vegetarische Platte – für 2 Personen VEGETARISCH

39,90 €

Aperitif: Sherry Dry; Vorsuppe: Linsensuppe; Hauptgerichte: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Madras Platte – für 2 Personen

45,00 €

Aperitif: Mangosekt; Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe; Hauptgericht: Chicken Madras, Rogan Josh, Gemüse, Jhal Freezy, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Karahi Meat – für 2 Personen

45,00 €

Aperitif: Gin Mango; Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe; Hauptgericht: gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Nelken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Karahi Meat

24,90 €

Aperitif: Gin Mango; Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe; Hauptgericht: gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Nelken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Rani Platte – für 2 Personen

39,90 €

Aperitif: Gin Mango; Vorsuppe: nach Wahl; Hauptgerichte: Rogan Josh, Chicken Subji, Champignon-Curry, dazu Salat, Reis, Brot und verschiedene Saucen

Kamal Platte – für 2 Personen

39,90 €

Aperitif: Mangosekt; Vorsuppe: nach Wahl; Hauptgerichte: Mutton Juckni, Chicken Korma, Saag Panir, dazu Salat, Reis, Brot und verschiedene Saucen

| SPEZIALITÄTENKARTE / LAVASTEIN-GRILL

Gemischte Grillplatte – für 1 Person	18,50 €
Lammspieß, Chickenspieß, Scampispieß	

Scampispieß	18,50 €
5 Großgarnelen mariniert und gegrillt, dazu Süß-Sauersauce	

Chickenspieß	16,50 €
Hühnerbrustfilet mariniert und gegrillt	

Lammspieß	18,50 €
Lammfleisch mariniert und gegrillt	

Gemischte Grillplatte – für 2 Personen	36,00 €
Lammspieß, Chickenspieß, Scampispieß	

| PFANNENGERICHTE

Scampi-Pfanne	18,90 €
6 Großgarnelen gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	

Lamm-Pfanne	18,00 €
Lammfleisch mit Paprika, Zucchini, frischen Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	

Gemüse-Pfanne	15,50 €
frische Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Soja-Cashew-Sahnesauce	

Chicken-Pfanne	16,50 €
Hühnerbruststreifen gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Chilly Chicken		14,90 €
Hähnchenbrustfilet mit grüner Paprika und Zwiebeln in Chilly-Soja-Sauce		
Paneer Makhani	VEGETARISCH	14,70 €
hausgemachter Rahmkäse, gebraten mit Nüssen und feinen indischen Gewürzen, serviert in einer Tomatensauce, abgerundet mit einem Hauch indischer Butter		
Achari soya chaap	VEGAN	14,90 €
ein spezieller vegetarischer Genuss vom Küchenchef für Feinschmecker, welche schätzen Soja-Chaap aus handverlesenen Zutaten Masalas zubereitet und im Holzkohleofen glasiert zu genießen		
Vegan Platter	VEGAN	17,90 €
Achari Soya Chaap, Punjabi Soya Chaap, Samosa serviert mit hausgemachten Saucen		
Dal Makhani	VEGETARISCH	13,90 €
verschiedene Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit Ghee (Indische Butter)		
Tandoori Vegan Tikka	VEGAN	15,90 €
mit gemahlenen frischen Kräutern marinierter Soja-Chaap in einem würzig-scharfen und sauren Tandoori-Masala, serviert mit einem traditionellen Koriander-Minz-Chutney		
Paneer Butter Masala	VEGETARISCH	14,90 €
indischer Rahmkäse, Mandeln mit Butter und indischen Gewürzen, gebraten in Tomatensahne Sauce		
Butter Chicken		14,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Butter und indischen Gewürzen in Tomaten-Sahne-Sauce		
Bhindi Do piazza		13,90 €
Okra Schoten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in pikanter Curry Soße		