Svaad - The Indian Kitchen

Oststraße 143, 40210 duesseldorf
+49 160 99109099

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOUPS/SUPPE

Sweet Corn Veg Soup VEGETARISCH **4,90 €**
Veg Brühe mit Zuckermais und Ei

Sweet Corn Chicken Soup **5,50 €**
Chicken Broth,Sweet Corn,Egg Soup Hähnchen Brüh,Zucker Mais, Ei Suppe

Rasam (Scharf) **3,90 €**
Tomato,Pepper Soup Tomaten Pfeffer Soup

VEG STARTERS / VEGETARISCHE VORSPEISE

Samosa **4,90 €**
Fried patties,filled with potato masala and Vegetables Frittierte Teigtasche aus Linsenmehl Pastete mit Gemüse gefüllt.

Samosa Chaat **7,90 €**
Chickpeas with Samosa, Tomatoes, onions, cucumber - with Indian spices Blätterteigtasche mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und

Aloo Chaat **7,90 €**
Chickpeas with Potato, Tomatoes, onions, cucumber - with Indian spices Kichererbsen mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Indischen

Papdi Chaat **7,90 €**
Kichererbsen mit Papdi, Tomaten, Zwiebeln Gurken und Indischen Gewürzen

Chole Bathura **12,90 €**
Fried Bread with Chickpeas curry Frittiertes Brot aus Hefeteig mit Kirscherbsencurry

Pani Puri **5,00 €**
8 Stück Teigbällchen gefüllt mit Kartoffeln und gewürtzwasser

Mirchi Bajji (Scharf) VEGETARISCH **6,90 €**
4Stück Frittierte Grüne Chili im Kichererbsen Mehl serviert mit Joghurt-Minze soße

Chilli Paneer (Scharf)(G) VEGETARISCH **9,90 €**
Fried paneer with onion and Paprika and tossed in Special spices Gebratener Käse mit Zwieben, Paprika und speziellen Gewürzen

Paneer65 (G) VEGETARISCH **9,90 €**
Fried paneer tossed in Special Indian spices Gebratener Käse mit Knoblauch und speziellen Gewürzen

Paneer Pakora VEGETARISCH **6,90 €**

Gobi Manchurian **8,90 €**
Fried Cauliflower tossed in Indo-Chinese sauces Frittierte Blumenkohl mit speziellen Indische-Chinische Gewürze

Gobi 65 **8,90 €**
Fried Cauliflower tossed in Indian spices sauces Frittierte Blumenkohl mit speziellen Indische Gewürze und Soße

Chili Gobi(Scharf) **8,90 €**
Fried Cauliflower tossed in Indo-Chinese spices sauces Frittierte Blumenkohl mit speziellen Indische-Chinische Gewürze und Soße(Scharf)

NON-VEG STARTERS / NICHT-VEGETARISCHE VORSPEISEN

Chilli Chicken (Scharf) (L) **9,90 €**
Chilli chicken is a popular Indo-Chinese dish with onions, capsicum and spicy chilli sauce Chili Chicken ist ein beliebtes indochinesisches Gericht mit Zwiebeln, Paprika und würziger ChiliSoße

Chicken Manchurian (L) **9,90 €**
Fried chicken with vegetables in a spicy brown sauce Gebratenes Huhn mit Gemüse in einer würzigen braunen Soße

Chicken 65 (L) **9,90 €**
A spicy chicken dish prepared in special sauce Ein würzig frittiertes Hähnchengericht

Chicken Majestic (L) **10,00 €**
Hyderabadi style chicken starter Hähnchen-Vorspeise nach Hyderabadi-Art

Chicken 555 (Scharf) (L) **10,00 €**
frittiertes Hänchenbrustfilet, zubereitet mit scharfen Gewürzen

Chicken Lollipop **11,90 €**
Chicken Wings mariniert in würziger Marinade mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, indischer Gewürzmischung und frittiert mit Mais und Reismehl, dazu Joghurt-Minz-Dip

Pepper Chicken (L) **10,00 €**
Hähnchen mit Knochen zubereitet mit Pfeffer und Gewürzen und Indische Soße

Garlic Chicken (L) **10,00 €**
Hähnchen mit Knochen zubereitet mit Knoblauch und Gewürzen und Indische Soße

Chicken Ghee Roast (mit Knochen) **12,90 €**
ähnchen mit Knochen zubereitet mit Spezial Gewürzmischung und Butter

Lamm Ghee Roast (mit Knochen) **15,90 €**
Lamm mit Knochen zubereitet im Spezial gewürzmischung und butter

Pepper Lamm (G) **14,90 €**
Lammfilet Stück zubereitet mit gewürze peffer/knoblauch

Fish Kebab (Pakoda) **14,90 €**
Marnierte Fischfilet frittiert im Öl

Prawns Ghee Roast **17,90 €**
Garnelen gekocht mit Spezial gewürzmischung und Butter

Chilli Prawns **17,90 €**
Garnelen zubereitet mit Spezial Indo-Chinesiches Chilli gewürzmischung und Paprika

TANDOORI KHAZANA / MIT NAAN BROT

Chicken Malai Tikka(G,L) 14,90 €
Jucily marinated Chicken fillet and grilled in Tandoor saftig marinierte Hähnchenburst in Joghurt, Shane, Kashewpasta gegart in Tandoor

Chicken Tandoori(G,L) 14,90 €
Grilled Chicken thighs with Special Marination gegrillte Hähnchenschenkel mit spezieller Marinierung

Lamb Seekh Kabab(G,L) 16,90 €
Grilled minced lamb with Special Marination Lamm Hackfleisch Kebab mit indischen Gewürzen

Chicken Tikka(G,L) 14,90 €
Chicken Fillet marinated 24 hrs in advance and grilled in tandoor zartes Hähnchenbrustfilet nach einer Marinade im Tandoor gegart

Chicken Hariyali Tikka(G,L) 14,90 €
Grilled Boneless Chicken with Special Marination with Mint-Corriander Sauce Hähnchenbrust mariniert in Minze-Koriander Soße

Lamb Tikka(G,L) 16,90 €
Lamb marinated in special sauce and grilled in tandoor saftig marinierter Lammrückenfilet gegart in Tandoor

Paneer Tikka(G,L) VEGETARISCH 15,90 €
Grilled Paneer with Special Marination Hausgemachter Käse mariniert mit Gewürzen

Jheengha Tandoori(B,G,L) 19,90 €
Grilled Prawns with Special Marination Marinierte Garnelen mit Gewürzen

VEG SPECIALITIES (WITH BASTMATI RICE)

Dal Tadka(J) VEGETARISCH 12,90 €
Yellow lentils with in butter sauted onions and garlic Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch

Dal Makhani(G) VEGETARISCH 12,90 €
Black lentils dish with butter cream sauce Indisches Linsengericht in Butter-Sahne-Soße

Navrattan Vegetable Korma(G) VEGETARISCH 13,90 €
Mixed Vegetable cooked in cashew creamy coconut sauce with Fruit Cocktail Verschiedenes Gemüse in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew-Kernen mit Obst Mischung

Vegetable Korma(G) VEGETARISCH 12,90 €
Mixed Vegetable cooked in cashew creamy coconut sauce Verschiedenes Gemüse in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew-Kernen

Aloo Gobi(J) 11,90 €
Potato and Cauliflower cooked in curry sauce Kartoffeln und Blumenkohl mit würziger Soße

Channa Masala 11,90 €
Chickpeas cooked in Noarth Indian Sauce with special spices Kichererbsen gegart in einer nordindischen Soße mit einer speziellen Gewürzmischung

Bhendi Masala(J) 13,90 €
Okra cooked in special onion gravy frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander

Baingan Bharta(J) 13,90 €
Grilled eggplant in Tandoor and cooked in curry sauce Auberginen gegart in Tandoor und mit Curry Soße

Bagara Baingan(J) 13,90 €
Brinjal cooked in special onion sauce Auberginen in einer speziellen Hyderabadi-Masala-Soße

Chilli Paneer (scharf)(G) VEGETARISCH 14,90 €
Paneer with Special Chilli Sauce Hausgemachter Paneerkäse in scharfer Soße

Kadai Paneer(G) VEGETARISCH 14,90 €
Paneer with Tomatoes, onions Hausgemachter Paneerkäse mit Tomaten und Zwiebeln

Paneer Jalfrezi(G) VEGETARISCH 14,90 €
Paneer with Tomatoes, onions and Capsicum Hausgemachter Paneerkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika

Palak Paneer(G) VEGETARISCH 14,90 €
Paneer with fresh spinach, onions, yogurt and spices Hausgemachter Paneerkäse mit frischem Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison

Veg Butter Masala (G,H) VEGETARISCH 12,90 €
Mixed vegetables cooked in Butter sauce Gemüse in Butter-Sahne-Soße

Paneer Butter Masala (G,H) VEGETARISCH 14,90 €
Creamy dish of paneer with tomatoes and cashwes Hausgemachter Paneerkäse mit cremiger Soße

Paneer Tikka Masala (G,H) VEGETARISCH 15,90 €
Grilled Paneer Tikka cooked in curry sauce gegrillter hausgemachter Paneerkäse in einer gewürzten Soße

Gongura Paneer VEGETARISCH 16,90 €

CHICKEN DISHES (WITH BASTMATI RICE)

Chicken Kadai (H,L) **14,50 €**
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet

Chicken Jalfrezi (H,L) **14,50 €**
Grilled chicken breast, fried with onions, capsicum and coriander Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und Koriander.

Butter Chicken (G,H,L) **14,90 €**
Fried chicken breast in Tomato cashew butter cream sauce Frittierte Hühnerbrustfilet in einer Butter-Sahne-Soße mit Tomaten und Cashews.

Chicken Tikka Masala (G,H,L) **14,90 €**
Grilled chicken breast in Tomato butter cream sauce Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Tomaten-Butter-Sahne-Soße.

Palak Chicken (G,H,L) **14,50 €**
Tender chicken fillet with spinach and flavoured with spices Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und gegart in feinem Gewürze

Chicken Korma (G,H,L) **14,90 €**
Dish from Moghul-Emperors kitchen with tender chicken in a mild sauce from spices, cream ein Gericht aus königlicher Moghul-Küche mit Hühnerfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew-Kernen

Chiken Mugulai(G,H,L) **13,90 €**
Chicken cooked in Mughulai cashew sauce Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße mit Joghurt,Cashewkerne aus der Mughulai Küche

Chicken Chettinad (H,L) **14,90 €**
Chicken cooked in Chettinad masala Hähnchen in einer milder Soße mit Cashewkerne aus der südindische Küche

Chilli Chicken - Curry (H,L) **13,90 €**
Boneless Chicken cooked in Chilli sauce in Andhra Style Hähnchenbrust Filet mit Grüne Chillisoße nach Andhra Art

Chicken Vindaloo (Scharf)(H,L) **14,50 €**
Chicken and potato cooked in Vindaloo sauce Hähnchenbrust Filet und Kartoffeln mit einer Vindaloo Soße

Chicken Vepudu (Scharf)(H,L) **14,50 €**
Chicken Roasted with Onion and Special masala Hähnchen gekocht mit Zwiebeln und speziellen Gewürzen

Gongura Chicken **15,90 €**
Sorrel Blätter gekocht mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

LAMB DISHES

Lamb Tikka Masala (G,H,L) **16,90 €**
Lamd cooked in Tandoor with special sauce Lammfleisch aus Tandoor in Currysoße, nach indischer Art zubereitet

Palak Lamb (G,H,L) **15,90 €**
Lamb cooked in fresh spinach sauce Lammfleisch mit Spinat und Knoblauch nach berühmter nordindischen Art

Lamb Curry (G,H,L) **15,90 €**
Lamb cooked in curry sauce Lammfleisch in Curry Soße

Lamb Korma **15,90 €**
Lamb cooked in Special cocunut sauce Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Kokos und Cashew-Kernen

Lamb Rogan Josh (G,H,L) **16,90 €**
Zartes Lammfleisch in Kashmiri Rogan Soße, Joghurt ung Lamm hackfleisch

Lamb Karahi (H,L) **15,90 €**
Lamb fried in Currysauce Lammfleisch in Curry Soße, gebraten in der Pfanne

Lamb Vindaloo(Scharf) (H,L) **15,90 €**
Lamb cooked with potatoes in curry sauce Lammfleisch mit Kartoffel kräftig gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander

Lamb Vepudu(Scharf) (H,L) **15,90 €**
Lamb roaseted with onion and dry spices Lammfleisch gekocht mit Zwiebel und speziellen Gewürzen

Lamb Mugulai (G,H,L) **14,90 €**
Lamb cooked in special Mughulai cashew sauce Lammfleisch in einer milden Soße mit Cashewkerne aus der Mughulai Küche

Gongura Lamm (H,L) **17,90 €**
Sauer Sorrel Blätter gekocht mit Tomaten, Indische Gewürze

DUM BIRYANI

Veg Dum Biryani (G,H) **12,90 €**
Vegetables Rice cooked in Indian Spices with Steaming Technique Gemüse und Reis mit indischen Gewürzen

Chicken Dum Biryani (G,L) **13,90 €**
Chicken Rice cooked in Indian Spices with Steaming Technich Hähnchenschenkel und Reis mit indischen Gewürzen

Lamb Dum Biryani (G,L) **14,90 €**
Lamb meat cooked in Indian Spices with Steaming Technich Lamm und Reis mit indischen Gewürzen

TSpl Chicken Dum Biryani (G,H,L) **14,90 €**
Boneless Chicken cooked in Indian Spices with Steaming Technich Hähnchenfilet und Reis mit indischen Gewürzen

Chicken Lollipop Dum Biryani **14,90 €**
Biryani Reis Dazu Chicken Lollipop Gekocht mit würzige Soße

Paneer Special Biryani-Vegetarsich VEGETARISCH **13,90 €**
Dum Biryani Reis mit Weichkäse gekocht im Würziger Soße

Paprika Cashewnuss Dum Biryani - Vegetarsich **13,90 €**
Dum Biryani Reis mit Firsche Paparika und Cashewnuss gekocht im Würziger Soße

Champignon (Mushroom) Dum Biryani - Vegetarisch **13,90 €**
Dum Biryani Reis mit Champignon gekocht im Würziger Soße

BREADS / INDISCHES BROT

Thandoori Roti — **2,90 €**
Flat Indian bread from Indian Tandoor Oven Teigfladen aus dem Lehmofen.

Naan (G) — **2,90 €**
Indian bread from Indian Tandoor Oven Hefeteigfladen aus dem Lehmofen.

Butter Naan (G) VEGETARISCH — **3,70 €**
Indian bread with Butter from Indian Tandoor Oven Hefeteigfladen mit Butter aus dem Lehmofen.

Garlic Butter Naan (G) VEGETARISCH — **3,90 €**
Indian bread with fresh Garlic Butter from Indian Tandoor Oven Hefeteigfladen mit Knoblauchbutter aus dem Lehmofen.

Paneer naan (Gefüllt mit Weichkäse)(G) VEGETARISCH — **4,50 €**
Indian bread with cottage cheese from Indian Tandoor Oven Hefeteigfladen mit Frischkäse aus dem Lehmofen.

Aloo Paratha — **4,50 €**
Indian bread with potato filling from Indian Tandoor Oven Teigfladen mit Kartoffelfüllung aus dem Lehmofen

Raita (G) VEGETARISCH — **3,00 €**
Lightly spiced yoghurt with onion and cucumber Joghurt mit Gurken, fein gewürzt.

Bathura — **3,50 €**
Hefeteigladen frittierte im Öl

FRIED RICE

Jeera Rice — **7,90 €**
Gebratener Reis mit Kumin

Egg Fried Rice(C) VEGETARISCH — **11,90 €**
Fried rice with Egg Gebratener Reis mit Eiern

Chicken Fried Rice(C,L) — **12,90 €**
Fried Chicken Rice with Egg and vegetables Gebratener Reis mit Hähnchen, Eiern und Gemüse

Veg Fried Rice — **11,90 €**
Fries Rice with Vegetables Gebratener Reis mit Gemüse, Pfeffer, Soja

Gongura Fried Rice — **13,90 €**
Gebratene Reis mit Sauer Sorrel Blatter, Indischen Gewürze und Nüssen

Basmati Rice — **3,00 €**

DESSERTS

Gulabi Jamoon (2 Stuck)(G) VEGETARISCH — **3,90 €**

Sweet Paan (G,H) — **2,50 €**

Double Ka Meetha (G,H) VEGETARISCH — **5,50 €**

Rasmalai VEGETARISCH — **5,90 €**
Käse-Knödel in gesüßter Milch mit Safran, Kardamom und Nüssen

SEA FOOD (WITH BASTMATI RICE)

Prawns Masala Curry (B) — **19,90 €**
Prawns cooked in Special curry sauce Shrimp in Curry Soße

Prawns Chettinadu (B) — **19,90 €**
Shrimp mit Tomatensoße und Süd-Indische Gewürze

Prawns Gongura (B) — **21,90 €**
Sauer Sorrel Blätter gekocht mit Tomaten, Indische Gewürze