

Teja Steglitz

Lepsiusstraße 69, 12163 berlin
+49 30 79789895

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Madras Rasam	VEGAN	5,50 €
indische rote Linsensuppe mit Kokosmilch und frischem Koriander		
Gemüsesuppe	VEGAN	5,50 €
Gemischte Gemüsesuppe mit milden indischen Gewürzen gekocht		
Mulligatawney-Suppe		5,90 €
Traditionelle indische Curry-Hühnersuppe aus Hühnchenbrustfilet und Gwürzen		
Sauer-Scharf-Suppe		5,90 €
mit Lamm		
Knoblauchsuppe	VEGAN	5,90 €
mit frischem Knoblauch		
Cremige Tomatensuppe	VEGETARISCH	5,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art mit Koriander und Sahne		
Scampi Suppe		7,90 €
Riesengarnelensuppe nach indischer Art		

| VORSPEISEN & SALAT

Gobi Pakora VEGAN	5,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert	
Paneer Pakora VEGETARISCH	5,90 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert	
Champignon Pakora VEGAN	5,50 €
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert	
Onion Ring VEGAN	5,50 €
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert	
Chicken Pakora	6,50 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert	
Mixed Pakora VEGETARISCH	13,90 €
gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe	
Samosas VEGAN	5,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen	
Chicken Salat	9,90 €
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Mais, Tomaten, Gurken und Karotten in hausgemachtem Dressing	

| VEGETARISCHE GERICHTE

Chana Masala VEGAN	11,90 €
Kichererbsen gegart in einer Südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung	
Teja Sabji VEGAN	12,50 €
frisches Gemüse und Erdnusssauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch	
Aloo Palak VEGAN	11,90 €
Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch	
Okra Masala VEGAN	12,90 €
frische Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und frischer Ingwer	
Dal Tadka VEGAN	11,90 €
verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, garniert mit frischem Koriander	
Mix Subji VEGETARISCH	12,00 €
frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und hausgemachter Rahmkäse	
Palak Paneer VEGETARISCH	12,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen	
Malai Kofta VEGETARISCH	12,90 €
frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce mit Mandeln	
Alu Gobi VEGAN	12,50 €
frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch	
Shahi Paneer VEGETARISCH	12,90 €
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln	
Bengan Curry VEGETARISCH	12,90 €
Aubergine mit Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce	
Paneer Jalfrezi VEGETARISCH	12,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce	
Mattar Paneer VEGETARISCH	12,50 €
indischer Rahmkäse und grünen Erbsen in cremiger Sauce	
Sabzi Korma VEGETARISCH	12,90 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce	
Chili Paneer VEGETARISCH	12,90 €
indischer Rahmkäse mit grüner Paprika, Chili, Ingwer und Zwiebeln in Soja-Chilisauce	

Mango Paneer VEGETARISCH	12,90 €
indischer Rahmkäse mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce	

| HÄHNCHENGERICHTE

Chicken Broccoli	13,90 €
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce	

Chicken Teja	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Erdnuss-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch	

Chicken Curry	13,50 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet	

Chicken Saag	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art	

Chicken Champignon	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce	

Chicken Korma	14,00 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce	

Butter Chicken	14,00 €
gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen	

Chicken Mango	14,00 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce	

Chicken Subji	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce	

Chicken Madras	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce	

Chicken Dahiwala	13,90 €
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce serviert	

Chicken Jalfrezi	13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch	

Chicken Tikka Masala	14,00 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen	

Chicken Chili	14,00 €
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce	

| LAMMGERICHTE

Lamm Curry	14,00 €
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet	
Lamm Subji	14,50 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce	
Lamm Saag	14,50 €
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	
Lamm Korma	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce	
Lamm Champignon	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce	
Lamm Dahiwalā	14,90 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce	
Lamm Dal	14,90 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen	
Lamm Broccoli	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce	
Rogan Josh	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce	
Lamm Madras	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art	
Lamm Mango	14,90 €
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce	
Lamm Masala	14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce	

| TANDOORI-OFEN

Chicken Tandoori	15,50 €
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt	
Chicken Tikka	16,50 €
Hühnerbrustfilet 24 Stunden in Joghurt und Tandoori-Kräutern mariniert & am Spieß gegrillt	
Lamm Tikka	16,90 €
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	
Birbal Chooza	15,90 €
Hühnerbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch und Pfeffer	
Paneer Tikka VEGETARISCH	15,50 €
indischer Rahmkäse mariniert in verschiedenem frischem Gemüse, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten	
Teja Mix Grillplatte	18,90 €
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Riesengarnelen, Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet gegrillt	
Ente Tikka	16,90 €
Entenfilet mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & Senföl zubereite, dann am Spieß gegrillt	
Scampi Tikka	17,90 €
Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräutermischung, auf einem Spieß im Tandoorofen zart gegrillt	
Fisch Tikka	15,90 €
Seelachsfilet mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoorofen zart gegrillt	
Vegetarisches Tikka VEGETARISCH	15,50 €
Verschiedenes Gemüse mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Joghurt, Ingwer & Knoblauch zubereitet, anschließend am Spieß gegrillt	

| GERICHTE FÜR KINDER

Subji Korma VEGETARISCH	9,00 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce	
Chicken Curry	9,00 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce	
Chicken Nuggets mit Pommes	8,90 €
Chicken nuggets with french fries 6 pieces	

| FISCHGERICHTE

Fisch Jalfrezi	14,90 €
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce	
Fisch Mango	14,90 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce	
Fisch Curry	14,90 €
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Curryauce, nach nordindischer Art	
Fisch Madras	14,90 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce	
Fisch Korma	14,90 €
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse	
Scampi Curry	16,90 €
Riesengarnelen in feiner Currysauce	
Scampi Masala	16,90 €
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce	
Scampi Dahiwala	16,90 €
gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce	
Scampi Korma	16,90 €
gegrillte Großgarnelen Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse	

| ENTENGERICHTE

Ente Curry	15,50 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet	
Ente Subji	16,90 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen	
Ente Korma	16,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce	
Ente Mango	16,90 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce	
Ente Madras	16,90 €
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art gegart	

| BEILAGEN

Chapati VEGAN	2,90 €
Fladenbrot aus Vollkornmehl	
Bhatura	3,50 €
frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form	
Naan	3,90 €
längliches, flaches Fladenbrot	
Knoblauch Naan	4,50 €
garlic naan	
Käse Naan VEGETARISCH	4,50 €
mit indischem Rahmkäse	
Papadam	0,80 €
mit Kichererbsenmehl	
Mango Chutney	2,00 €
Basmati-Reis	2,00 €
Mixed Pickles	2,00 €
Raita VEGETARISCH	2,00 €
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken	

| NACHSPEISE

Mango Cream	4,90 €
Gulab Jamun VEGAN	4,90 €
(3 Stück)	