

Saisonkarte

gemischter Salat 4,90

mit erfrischend frechem Mango Limetten Dressing

+ Salat Topping:

Chicken Tikka 10,90

tandoori Prawns 13,90

Paneer Malai Tikka 10,90

kalte Mandel Korma Suppe mit Riesengarnele 9,00

Tiger Prawns Natural 15,90

natürlich sautiert mit Butter, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und grünem Pfeffer

tandoori Prawns 15,90

mariniert mit hauseigenem tandoori Grill Masala

Soft Shell Crab 12,00

ein Steetfood klassiker aus Goa

knusprig fritierte Softshellkrabbe mit Mango Granatapfel Salat und unserer Signature Makhani Sauce

Curry Stars der à la carte

Murgh Makhani 14,60

Butter Chicken; Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen in cremig süßlicher Paradeiser Buttersauce, serviert mit Reis
wahlweise auch mit Paneer oder Gemüse

Malai Kofta 13,50

Gemüsebällchen, gefüllt mit Frischkäse in aromatischer Mandelsauce
serviert mit Reis

Sizzler

ist eine Gusseisenplatte. Durch die Hitze des Gusseisens bleibt das Gericht besonders lange warm und lädt zum Sharing mit Freunden ein.

Vegan Sizzler 14,90

ein Ensemble aus Gerichten der indischen Hausmannskost

Amchur (Mango Pulver) Baby Melanzani, Apfel Kürbis, Lotuswurzel und tandoori Gemüse

Mixed Sizzler 17,90

Seekh Kebab, Filet vom Lammrücken, Chicken Tikka, Chicken Malai Tikka und eine Curry Sauce zum Dippen

Süßes

Jalebi „Das Streetfood Dessert aus Alt-Delhi.“ 6,50

Weizenteig ausgebacken und gezogen in Safran Zucker Sirup mit Pistazien Eis

Besan ki Barfi 6,50

„Das allzeit Lieblings Dessert der indischen Haushalte mit britischem Toffee Touch.“

süße Schnitte aus Kichererbsen Mehl, Ghee Butter und Rohrzucker. Mit Toffee Glasur überzogen, dazu dunkles Schokoladen Eis.

Drinks 15.00 bis 18.00 zwei zum Preis von Einem

Spicy Indian 8,50

Fever Tree Ginger Beer, Isle of Jura oder Old Monk Rum

Pink Elephant 9,50

Gin, Limettensaft, Zitronensaft, Rose Lemonade

Indian Sprizz 7,50

Traminer, Schweppes Dry Tonic, Monin Mandarine

Gin Blanc 9,50

G'VINE Gin de France Floraison, DUCOURT Blanc Limé, Zitrone und Orange



Narial Pani Stück 7,50

frische Kokosnuss

Blanc Limé 1/8l 3,80

Familie Ducourt, Winzer in Ladaux

Rosé 1/8l 5,30 FI 32,00

Mea Rosa Liguria di Levante Rosé IGT 2017
Cantine Lunae

Pimm's or Sparkling

15.00 bis 18.00 zwei zum Preis von Einem

Bombay Pimm's 9,50

der englische Klassiker mit indischem Twist. Gin, Minze, Granatapfel, Zitrone, Koriander und feurigem Ginger Beer

Champagner 0,1l 11,00 FI 75,00

Jean Pernet, Champagne Blanc de Blanc Grand Cru

Kuch Kuch hota hai 15,00

„Something...something Happens“

Champagner, Lillet und Tanqueray Rangpur Gin

Gin Tonic 15.00 bis 18.00 zwei zum Preis von Einem

	Schweppes Dry	Fever-Tree
Original Bombay	8,10	8,50
Tanqueray Rangpur	9,30	9,70
Blue Gin	8,70	9,10
Boodles	8,30	8,70
Plymouth	7,90	8,30
Opihr Oriental Spiced Gin	9,60	9,90

Ab 1. April täglich von 11.30 bis 23.00 geöffnet

Mittagsmenü: MO bis FR von 11.30 bis 14.30

kleine Karte: täglich von 14.30 bis 18.00

À la carte: täglich von 11.30 bis 14.30 und 18.00 bis 22.45

Schanigarten Saison von 1. April bis 31. Oktober