Bolly Food
INDISCHES RESTAURANT

Business Lunch

A - 11:30 - 15:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

500 **Daal Tadka** 🌶 — **9,5**
gelbe Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten
und Ingwer in Currysauce

501 **Aloo Baigan** — **9,5**
Kartoffeln mit frischen Auberginen und Ingwer
in einer pikanten Currysauce

502 **Palak Paneer** [F] — **9,9**
indischer Rahmkäse in würzigem Spinat mit
frischem Ingwer zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert

503 **Chicken Curry** — **10,5**
Hähnchenbrustfilet mit Korianderkörner und Kreuzkümmel
leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander
und Ingwer nach nordindischer Art zubereitet

504 **Butter Chicken** [F] — **10,5**
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt,
danach in leckerer Tomatensauce fein zubereitet,
mit einem Hauch von Butter garniert

505 **Lamb Vindaloo** 🌶🌶🌶 — **12,5**
Lammfleisch mit Kartoffeln gebraten, in Curry-Masalasauce
nach südindischer Art scharf zubereitet und mit Kokosflocken gaeniert

506 **Jhinga Masala** [C] 🌶 — **12,9**
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern
und Gewürzen gekocht, serviert mit Röstzwiebeln

🌶 = leicht scharf - slightly spicy 🌶🌶 = scharf - sharp 🌶🌶🌶 = sehr scharf - very sharp



Bolly Food
INDISCHES RESTAURANT

Business Lunch

B - 11:30 - 15:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

510 **Aloo Palak** **9,5**
würziger Spinat mit Kartoffeln und frischem Ingwer
in Currysauce pikant zubereitet,
garniert mit geriebenem Ingwer

511 **Daal Makhni** [F] **9,5**
verschiedene Linsensorten (Mung, Channalinsen
und Kidneybohnen) mit Butter und Sahne
nach nordindischer Art zubereitet

512 **Mattar Paneer** [F] **9,9**
indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysauce würzig zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert

513 **Kadai Chicken** [F] 🌶🌶 **10,5**
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebelstücken
und Tomaten in einer cremigen nordindischen Curry Mischung

514 **Chicken Mango** [F, H.4] **10,5**
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-
Sahnesauce zubereitet, mild

515 **Lamb Curry** **12,5**
Lammfleisch mit Korianderkörner und Kreuzkümmel
leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander
und Ingwer nach nordindischer Art zubereitet

516 **Fish Jalfarezi** [B] 🌶🌶 **12,9**
Seelachsfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet

🌶 = leicht scharf - slightly spicy 🌶🌶 = scharf - sharp 🌶🌶🌶 = sehr scharf - very sharp



Bolly Food
INDISCHES RESTAURANT

Business Lunch

C - 11:30 - 15:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

520 **Aloo Gobhi** **9,5**
Kartoffeln mit frischem Blumenkohl und Ingwer
in einer pikanten Currysauce

521 **Daal Palak** **9,5**
gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Zwiebeln,
Tomaten und Ingwer in Currysauce

522 **Paneer Butter Masala** F, H.4 **9,9**
Indische Rahmkäsewürfel in Tomaten- Cashewkern-
Currysauce, mild zubereitet

523 **Chicken Vindaloo** 🌶🌶🌶 **10,5**
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln gebraten,
in Curry-Masalasauce nach südindischer Art
scharf zubereitet und mit Kokosflocken gaeniert

524 **Chicken Mango** F, H.4 **10,5**
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-
Sahnesauce zubereitet, mild

525 **Lamb Curry** **12,5**
Lammfleisch mit Korianderkörner und Kreuzkümmel
leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander
und Ingwer nach nordindischer Art zubereitet

526 **Jhinga Jalfarezi** C 🌶🌶 **12,9**
Großgarnelen mit Paprikastreifen, Ingwer,
Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen in Currysauce
pikant zubereitet

🌶 = leicht scharf - slightly spicy 🌶🌶 = scharf - sharp 🌶🌶🌶 = sehr scharf - very sharp



Bolly Food
INDISCHES RESTAURANT

Business Lunch

D - 11:30 - 15:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

530 **Daal Tadka** 🌶 — **9,5**
gelbe Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten
und Ingwer in Currysauce

531 **Aloo Baigan** — **9,5**
Kartoffeln mit frischen Auberginen und Ingwer
in einer pikanten Currysauce

532 **Paneer Jalfarezi** F 🌶 — **9,9**
indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln
und Knoblauch, pikant zubereitet

533 **Chicken Korma** D, F, H.1, H.4 — **10,5**
Hühnerbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen
in einer feinen Sahnessaue zubereitet,
mit gehobelten Mandeln garniert, mild

534 **Chicken Curry** — **10,5**
Hähnchenbrustfilet mit Korianderkörner und Kreuzkümmel
leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander
und Ingwer nach nordindischer Art zubereitet

535 **Lamb Kadai** F 🌶🌶 — **12,5**
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebelstücken
und Tomaten in einer sehr pikanten
nordindischen Curry Mischung

536 **Fish Curry** B, K — **12,9**
Seelachsfilet mit Korianderkörner und Kreuzkümmel leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander und Ingwer
nach nordindischer Art zubereitet

🌶 = leicht scharf - slightly spicy 🌶🌶 = scharf - sharp 🌶🌶🌶 = sehr scharf - very sharp



Bolly Food
INDISCHES RESTAURANT

Business Lunch

E - 11:30 - 15:00 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert.

540 **Channa Masala** 🌶 — **9,5**
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce
aus einer speziellen Gewürzmischung

541 **Aloo Palak** — **9,5**
würziger Spinat mit Kartoffeln und frischem Ingwer
in Currysauce pikant zubereitet, garniert mit Ingwer

542 **Mango Paneer** F, H.4 — **9,9**
indischer Rahmkäse in feiner Mango-Cashewkern-
Sahnesauce zubereitet, mild

543 **Butter Chicken** F — **10,5**
Hühnerbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt,
danach in leckerer Tomatensauce fein zubereitet,
mit einem Hauch von Butter garniert

544 **Chicken Mango** F, H.4 — **10,5**
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-
Sahnesauce zubereitet, mild

545 **Lamb Bhuna Ghosht** — **12,5**
gebratene Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch,
Ingwer und Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet,
mit gerösteten Zwiebeln, frischem Koriander Ingwer garniert

546 **Fish Butter Masala** B, H.1 — **12,9**
Seelachsfilet in einer cremigen Cashew-Tomaten-Sahnesauce gekocht,
mit Mandeln serviert

🌶 = leicht scharf - slightly spicy 🌶🌶 = scharf - sharp 🌶🌶🌶 = sehr scharf - very sharp



Heiße Getränke

203	**Cappuccino** [F]	*Tasse*	**3,5**
205	**Latte Macchiato** [F]	*Glas*	**3,9**
206	**Indischer Tee** [F]	*Glas*	**3,5**
209	**Chai Latte** [F]	*Glas*	**3,9**

Sofdrinks

		Fl. 0,2l		*0,4l*
215	**Coca-Cola** [1,2], **Coca-Cola Zero** [1,2,6,13], **Fanta** [1,5], **Sprite**	**2,9**	216	**4,5**
223	**Spezi** [1,2,5]	**2,9**	224	**4,5**
		Fl. 0,25l		*Fl. 0,75l*
228	**Selters Classic** Sprudel	**2,8**	229	**5,5**
230	**Selters Naturell** Still	**2,8**	231	**5,5**

Homemade Lemonade & Ice Tea

265	**Coco-Mango** [4] frische Limetten, Kokossirup, Zitronensaft, Mangonektar und Mineralwasser	*0,4l*	**5,9**
266	**Litchi Lemonade** [4] frische Limetten, Minze, Holundersirup, Litchinektar und Mineralwasser	*0,4l*	**5,9**
267	**Pasion Fruit Power** [4] Lime Juice, Zitrone, Maracujanektar, Maracujasirup und Mineralwasser	*0,4l*	**5,9**
268	**Vitamin C Bombe** frische Limetten mit Mineralwasser und Honig	*0, 4l*	**5,9**
269	**Homemade Ice Tea** [1,4] mit Geschmack nach Wahl: Mango, Maracuja, Wassermelone, Pfirsich oder Holunder	*0,4l*	**5,9**
270	**Bollywood Resberry** [1,4] Himbeersirup, Zitrone, Apfelsaft und Mineralwasser	*0,4l*	**5,9**
271	**Ingwer Lemonade** [1,4] Limetten, Orangensaft, Ingwersirup und Mineralwasser	*0,4l*	**5,9**

		0,3l		*0,5l*
272	**Mango Lassi** [F]	**3,5**	273	**5,5**
274	**Lassi salzig** [F]	**3,5**	275	**5,5**

Biere

	vom Fass	*0,3l*		*0,5l*
280	**Berliner Kindl** [A.3]	**3,5**	281	**5,5**
282	**Märkischer Landmann** [A.3]	**3,5**	283	**5,5**
284	**Oberdorfer Helles** [A.3]	**3,5**	285	**5,5**
286	**Alster** [A.3] **/ Radler** [A.3,1,5] **/ Diesel** [A.3,1,2]	**3,5**	287	**5,5**

Flaschen

Schöfferhofer ...

290	**... Weizen** [A.1,A.3]	*0,5l*	**5,5**
291	**... Kristal** [A.1,A.3]	*0,5l*	**5,5**
292	**... Weizen Dunkel** [A.1,A.3]	*0,5l*	**5,5**
293	**... Alkoholfrei** [A.1,A.3]	*0,5l*	**5,5**
294	**Radeberger alkoholfrei** [A.3]	*0,33l*	**4,5**
295	**Kingfisher** [A.3]	*0,33l*	**4,2**
296	**Tiger Beer** [A.3]	*0,33l*	**4,2**

Offene Weine

		0,2l		*0,5l*
310	**Riesling** [D]	**6,5**	311	**14,5**
324	**Indischer Rotwein** [D]	**6,9**	325	**15,5**

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!
A.1 Weizen, **A.3** Gerste, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Schwefeloxide und Sulfite, **F** Milch und Laktose, **H.1** Mandel, **H.4** Cashewnüsse, **K** Senf

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, **2** koffeinhaltig, **4** mit Konservierungsstoff, **5** mit Antioxidationsmittel, **6** mit Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle, **13** enthält eine Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.