Bolly WFood

INDISCHES RESTAURANT

Berliner Straße 48 - 10713 Berlin

Tel.: 030 68 93 80 83

bollywfood.berlin@gmail.com

bollyfood.berlin

Suppen *Soups*

1 **Tomatensuppe** [A.1, F] **5,9**
cremige Tomatensuppe nach nordindischer Art – *creamy tomato soup made the North Indian way*

2 **Chicken Suppe** [A.1, F] **6,9**
Hühnersuppe mit feinen Kräutern – *Chicken soup garnished with fine Indian herbs*

3 **Daal Suppe** [A.1, F] **5,9**
rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Sahne und Kokosraspeln
Red lentil soup South Indian style with cream and coconut flakes

4 **Mix Veg Suppe** [A.1, F] **5,9**
frisches Gemüse fein geschnitten mit indischen Kräutern
Finely chopped vegetables, made the North Indian way

Salate *Salads*

10 **Desi Salad** **5,9**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, eingelegte Karotten, Weißkohl und frische grüne Chilli
Tomatoes, cucumbers, red onions, pickled carrots, white cabbage, and fresh green chili

11 **High Protein Salad** [F, I] **9,5**
Romanasalat, Gurken, Tomaten, Kichererbsen, Erdnüsse und Kürbiskerne, mit hausgemachter Joghurt-Dillsauce
Romaine lettuce, cucumbers, tomatoes, chickpeas, peanuts, and pumpkin seeds, with homemade yogurt-dill sauce

12 **Fresh Mix Salad** [F, I] **7,5**
Romanasalat, Paprika, Gurken und Tomaten, mit hausgemachter Joghurt-Dillsauce
Green salad, capsicum, cucumber and tomatoes, with homemade yogurt-dill sauce

13 **+ Chicken +3,5** | 14 **+ Paneer** [F] **+2,5** | 15 **+ Scampi** [C] **+5,0**

Vorspeisen *Starters*

Alle Gerichte werden mit drei Saucen (Tamarinde, Joghurt-Dill, Joghurt-Minze) serviert.
All dishes are served with three sauces (Tamarind, yogurt-dill, yogurt-mint).

20 **Samosa** [A.1, D, H.4] **6,5**
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Cashewkernen, Rosinen und Erbsen, heiß serviert, pikant
stuffed patties with potatoes, cashew, raisins and peas, served hot with delicious dips, spicy

Pakoras sind mit Kichererbsenmehl paniert und knusprig frittiert
Pakoras are coated in chickpea flour and deep-fried until crispy



21 **Gobi Pakoras** Blumenkohl - *cauliflower* **6,5**

22 **Paneer Pakora** [F] Rahmkäse - *cottage cheese* **7,5**

23 **Onion Pakora** Zwiebelring - *onion rings* **6,9**

24 **Chicken Pakora** Hähnchenbrustfilet - *chicken breast fillet* **8,5**

25 **Scampi Pakora** [C] Großgarnelen - *King prawns* **9,5**

26 **Mix Pakora** ***für 2 Personen - for 2*** **13,5**
eine bunte Kombination aus Kartoffeln, Auberginen, Gobi, Chicken und Paneer Pakora,
paniert mit Kichererbsenmehl, knusprig frittiert. Kann gerne auch vegetarisch bestellt werden.
Mixed starter plate, a colorful combination of potatoes, Eggplants,
Gobi, Chicken and Paneer pakoras breaded with chickpea flour, fried until crispy. Can also be ordered vegetarian

27 **Kalmi Kabab** [F] **9,5**
Hähnchenschenkel mariniert in Cashewkernpaste und Kardamom im Tandoor-Ofen gegrillt
Chicken legs marinated in cashew paste and cardamom, grilled in a tandoor oven

28 **Chicken Lollipop** [F] ***6 Stück*** **9,5**
frittierte Hähnchen Wings umhüllt in einer feurigen roten Marinade
aus Chilli, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Süß-Sauer-Sauce und scharfer Sauce
Deep-fried chicken wings coated in a fiery red marinade of chili, ginger, and garlic,
served with sweet and sour sauce and hot sauce.

29 **Chicken Popcorn** [A.1, L] **8,9**
frittierte Hähnchenbrustfiletstückchen umhüllt in einer
Marinade aus weißem Pfeffer, Ingwer und Knoblauch, mit Sojasauce
Deep-fried chicken breast pieces coated in a marinade of white pepper, ginger, and garlic, with soya

30 **Chicken Sikh Kabab** ***2 Stück*** **8,9**
saftiges, fein gehacktes Hähnchenfleisch mit aromatischen indischen Gewürzen verfeinert,
am Spieß geformt und perfekt gegrillt, serviert mit Joghurt-Minz-Sauce
Juicy, finely minced chicken meat enhanced with aromatic Indian spices,
shaped onto skewers and grilled to perfection, served with a yogurt-mint sauce.

Indian Street Food *Wie Vorspeisen*

35 **Samosa Chaat** [A.1, D, H.4] **7,9**
1 Stück, Samosa mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Tamarindesauce
und Chilli-Chutney, garniert mit geriebenen Gewürzen
1 piece, samosa with chickpeas, onions, tomatoes, Tamarind sauce and chili chutney, garnished with grated spices

36 **Papri Chaat** [F] **7,9**
knusprige flache Puris mit Tamarindesauce, Joghurt, Kartoffeln, Kichererbsen, Koriander, Zwiebeln und Tomaten
crispy flat puris with Tamarind sauce, yogurt, potatoes, chickpeas, coriander, onions and tomatoes

37 **Aloo Tikki Chaat** [F] **9,5**
2 Stück, frittierte Kartoffelbouletten mit Zwiebeln und Tomaten, Tamarindesauce
und Chili-Chutney, garniert mit gemischten Gewürzen
2 pieces, deep-fried potato balls with onions and tomatoes, Tamarind sauce & chili chutney, garnished with mixed spices

38 **Chole Bhature** [A.1] **12,5**
Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Currysauce, dazu 2 Bhatura Brote
Chickpeas with onions, ginger and tomatoes in spicy curry sauce, served with 2 Bhatura breads

39 **Chole Puri** [A.1] **12,5**
Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Currysauce, dazu 2 Puri Brote aus Vollkornmehl
Chickpeas with onions, ginger and tomatoes in spicy curry sauce, served with 2 Puri breads made from Whole grain flour

40 **SPDP** [A.1, F] **8,9**
8 Stück, leichte, knusprige Teigbällchen (Puri), gefüllt mit Kartoffelstückchen und Kichererbsen,
dazu grüner Chutney, Tamarindesauce, Sev, Gewürze und Kräuter
8 pieces of light, crispy dough balls (puri) filled with potato bits and chickpeas, served with green chutney, tamarind sauce, sev, spices, and herbs

41 **Paani Puri** [A.1] **7,9**
8 Stück, leichte und knusprige Teigbällchen (Puri), gefüllt mit Kartoffelstückchen & Kichererbsen,
dazu aromatscher erfrischender Sud
8 pieces, light and crispy dough balls (puri) filled with potato bits and chickpeas, served with an aromatic, refreshing broth

42 **Masala Papad** [N] **6,5**
2 Stück, frittierte Papad mit Erdnüssen, serviert mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Bhujia und indischen Gewürzen
2 pieces, roasted papad with peanuts served with Tomato, Onion, Coriander and Bhujia and Indian spices

Nordindische Spezialitäten *Paratha Place*

Alle Gerichte werden mit Mix Pickle serviert. ***All dishes are served with Mix Pickle.***



45 **Aloo Paratha** **6,5**
indisches Vollkornbrot mit einer würzigen Kartoffelfüllung – *indian wholemeal bread with a spicy potato filling*

46 **Paneer Paratha** [F] **7,5**
indisches Vollkornbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse – *indian wholemeal bread filled with Indian cream cheese*

47 **BollyFood Paratha** [F] **7,9**
indisches Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln und indischem Rahmkäse
indian wholemeal bread filled with onions, potatoes and Indian cream cheese

dazu empfehlen wir Raita [F] **2,5**
Joghurt mit Gurken, Karotten und Gewürzen – *Yogurt with cucumbers, carrots, and spices*

Indo-China Spezialitäten *Indo-Chinese Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert. ***All dishes served with Basmati rice.***

50 **Chicken Manchurian** [L] **15,5**
frittierte Hähnchen-Hackfleischspieße in pikanter Sojasauce mit Knoblauch und Ingwer
deep-fried Chicken mince skewers in spicy soy sauce with garlic and ginger



51 **Veg Manchurian** [L] **14,5**
frittierte Gemüsebällchen in pikanter Sojasauce mit Knoblauch und Ingwer
deep-fried vegetable balls in spicy soy sauce with garlic and ginger

52 **Chilli Chicken** [L] **16,5**
Hähnchenbrustfilet gebacken mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
und Ingwer in pikanter Chilisauce, garniert mit Lauchzwiebeln
Baked chicken breast fillet with bell peppers, onions, garlic and ginger in a spicy chili sauce, garnished with spring onions.

53 **Chilli Paneer** [F, L] **15,5**
frittierter indischer Rahmkäse mit süß-saurer pikanter Sauce, Frühlingszwiebeln, Paprika und Zwiebeln
Deep-fried Indian fresh cheese with sweet and sour spicy sauce, spring onions, peppers and onions

54 **Veg Fried Rice** [L] **13,5**
gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse nach Indo-China Art
fried rice with various vegetables, Indo-Chinese style

55 **+ Chicken** [L] **14,9** | 56 **+ Duck** [L] **15,9** | 57 **+ King Prawns** [L] **15,9**

58 **Veg Noodles** [A.1, L] **13,5**
knusprig gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und exotischen Indo-China Gewürzen
crispy fried noodles with fresh vegetables and exotic Indo-Chinese spices

59 **+ Chicken** [A.1, L] **14,9** | 60 **+ Duck** [A.1, L] **15,9** | 61 **+ King Prawns** [A.1, L] **15,9**

Vegetarische Spezialitäten *Vegetarian Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

65 Daal Makhni [F] **13,5**
verschiedene Linsensorten (Mung, Channalinsen) und Kidneybohnen mit Butter
und Sahne nach nordindischer Art zubereitet
Various kinds of lentils (moong, channa and kidney beans) with butter and cream, prepared the North Indian way

66 Paneer Makhni [F, H.4] **14,9**
Indische Rahmkäsewürfel mild zubereitet in cremiger Tomaten- Cashewkern-Sahnesauce, mit Mandeln garniert
Mildly prepared Indian paneer cubes in a creamy tomato, cashew, and cream sauce, garnished with almonds

67 Paneer Kadai [F, H.4] **14,5**
indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Korianderkörner
und Kreuzkümmel in Tomaten-Currysauce gebraten, gut gewürzt
indian cottage cheese fried with onions, capsicum, tomato, ginger, garlic
and coriander seeds in spicy curry tomato sauce

68 Mango Paneer [F, H.4] **14,5**
indischer Rahmkäse in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce zubereitet, mild
indian cream cheese prepared in a fine mango-cashew nut cream sauce, mild

69 Palak Paneer [F] **14,5**
indischer Rahmkäse in würzigem Spinat mit frischem Ingwer zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert
Indian paneer in spicy spinach made with fresh ginger, garnished with grated paneer

70 Mattar Paneer [F] **13,9**
indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysauce würzig zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert
indian cottage cheese with peas cooked in a mouth-watering curry sauce,
garnished with grated paneer, spicy

71 Malai Kofta [D, F, H.4] **14,9**
indische Rahmkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln,
leicht frittiert und in Cashewkern-Currysauce fein zubereitet
Indian cottage cheese balls, stuffed with cashew & raisins, simmered in delicate spices with cashew curry sauce

72 Shahi Baigan [D, F, H.1, H.4] **14,9**
Aubergine mit Rosinen, indischer Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen
in cremiger Tomaten-Currysauce zubereitet
eggplant cooked with raisins, paneer, almond slices and cashew nuts in a creamy tomato curry sauce

Vegane Spezialitäten *Vegan Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

80 Daal Tadka **13,5**
gelbe Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Currysauce
yellow lentils with garlic, onions, tomatoes and ginger in curry sauce

81 Daal Palak **13,9**
gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Currysauce
yellow lentils with spinach, garlic, onions, tomatoes and ginger in curry sauce

82 Aloo Baigan **13,9**
Kartoffeln mit frischen Auberginen und Ingwer in einer pikanten Currysauce
Eggplanat and ginger cooked with potatoes in a spicy curry sauce

83 Channa Masala **13,5**
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung
various lentils fried with garlic, butter, onions, tomatoes and ginger in Curry-Creamsauce

84 Aloo Gobhi **13,9**
Kartoffeln mit frischem Blumenkohl und Ingwer in einer pikanten Currysauce
Fresh cauliflower and ginger cooked with potatoes in a spicy curry sauce

85 Mix Veg **12,9**
Zucchini, Blumenkohl, Auberginen und Erbsen in Currysauce
Zucchini, cauliflower, eggplant and peas in curry sauce

86 Masala Champ [L] **14,5**
Soya, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln nach Art des Hauses
Soy, ginger, garlic, peppers and onions in house style

87 Soja Keema Masala [L] **13,9**
gehackte Soja mit Kreuzkümmel, Erbsen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln leicht gebraten,
in Curry-Masala-Sauce pikant zubereitet, mit Ingwerscheiben garniert
minced soja lightly fried with coriander and mustard seeds, split peas, capsicum, tomatoes and onions,
then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander

Hähnchen Gerichte *Chicken Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

90 Chicken Curry — **14,5**
Hähnchenbrustfilet mit Korianderkörner, Kreuzkümmel
und Zwiebeln leicht gebraten, in Currysauce
mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
Chicken breast fillet lightly fried with coriander and mustard seeds,
then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander,
a traditional Indian dish

91 Chicken Mango [F, H.4] — **14,9**
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce zubereitet, mild
Juicy chicken pieces in mild mango cream sauce, garnished with almond, mild

92 Chicken Palak — **14,9**
Hähnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischem Koriander
und Ingwer zubereitet, garniert mit frischen Ingwerstreifen, gut gewürzt
Chicken breast fillet fried with coriander seeds and creamed spinach
in a spicy tomato curry gravy, garnished with stripes of ginger, spicy

93 Kadai Chicken [F] — **14,9**
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebelstücken und Tomaten
in einer pikanten nordindischen Curry Mischung
Chicken with peppers, onion pieces and tomatoes in a
picant north Indian curry mixture

94 Butter Chicken [F, H.1] — **15,9**
Hähnchenbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt,
danach in leckerer Tomaten-Sahnesauce fein zubereitet,
mit einem Hauch von Butter und Mandeln garniert
Chicken breast fillet grilled in the tandoor oven,
then prepared in a delicious tomato cream sauce,
garnished with a trace of butter and almonds

95 Chicken Korma [D, F, H.1, H.4] — **15,9**
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen und Cashewkernen
in einer feinen Sahnessaue zubereitet,
mit gehobelten Mandeln garniert, mild
Chicken breast fillet with raisins and cashew nuts in a
mild cream sauce, garnished with ground almonds

96 Chicken Tikka Masala [F] — **15,9**
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in einer Joghurt-Kräuter-Mischung mariniert,
am Spieß im Lehmofen gegart, in einer mit frischem Koriander, Ingwer
und verschiedenen Gewürzen zubereiteten Sauce, pikant
Chicken breast fillet tenderly grilled in the tandoor oven,
then prepared in a delicious gravy with onions,
capsicum, tomato, ginger, garlic and fresh coriander, piquant

97 Chicken Vindaloo — **14,9**
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Kartoffeln in Curry-Masalasauce zubereitet,
mit Kokosraspeln garniert, scharf
South Indian chicken speciality with baked potatoes cooked in a
tangy piquant Masala gravy, garnished with shredded coconut, hot

98 Chicken Madras [K] — **15,5**
Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit Senfkörnern gebraten,
anschließend in Currysauce pikant zubereitet
Chicken breast fillet with coconut milk fried in mustard seeds,
and then cooked in a piquant curry gravy

= leicht scharf - *slightly spicy* = scharf - *spicy* = sehr scharf - *very spicy*



Lamm Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

105 Lamb Curry — **15,9**
Lammfleisch mit Korianderkörner und Kreuzkümmel leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander fein zubereitet
Lamb lightly fried with coriander and cumin seeds,
then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander

106 Lamb Saag — **16,5**
Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet,
mit frischen Ingwerstreifen garniert, gut gewürzt
Diced pieces of mutton in creamed spinach prepared with fresh coriander and ginger,
garnished with ginger stripes, well seasoned

107 Lamb Kadai [F] — **16,5**
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebelstücken und Tomaten in einer pikanten
nordindischen Curry Mischung
Lamb with peppers, onion pieces and tomatoes in a picant north Indian curry mixture

108 Lamb Korma [D, F, H.1, H.4] — **16,9**
Lammfleisch mit Rosinen und Cashewkernen in einer feinen Curry-Sahnesauce zubereitet,
mit gehobelten Mandeln garniert, mild
Tender pieces of lamb with raisins and cashew nuts in a mild curry cream sauce,
garnished with ground almonds

109 Lamb Vindaloo — **16,9**
Lammfleisch mit Kartoffeln gebraten, in Curry-Masalasauce
nach südindischer Art scharf zubereitet
Lamb pieces with potatoes, prepared in a spicy South Indian-style curry masala sauce

110 Lamb Bhuna Ghosht — **17,5**
gebratene Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln
in Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln garniert
Fried pieces of lamb in cubes with fresh tomatoes, garlic, ginger and onions, piquantly cooked
in a tomato-masala sauce, garnished with roasted onions

Biryani Gerichte *Biryani Specials*

gedünsteter Basmatireis mit Gemüse,
Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
Steamed basmati rice with onions, peppers, peas, raisins, almonds and cashew nuts
Alle Gerichte werden mit Raita [F] serviert. ***All dishes served with raita [F].***

115 Veg Biryani [D, H.1, H.4] — **13,5**

116 Chicken Biryani [D, H.1, H.4] — **15,5**

117 Lamb Biryani [D, H.1, H.4] — **17,5**

118 BollyFood Biryani [D, H.1, H.4] — **16,9**
mit Huhn und Lamm
with chicken and lamb

119 King Prawns Biryani [C, D, H.1, H.4] — **17,9**
mit Großgarnelen
with King Prawns



Fisch & Garnelen Gerichte *Fish & Scampi Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

125 Fish Curry [B, K] **16,5**
Seelachsfilet mit Korianderkörner, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
Pollock fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional Indian dish

126 Fish Korma [B, D, F, H.1, H.4] **16,9**
Seelachsfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewkernen
und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse, Mandel und Rosinen
Pollock fillet in a creamy sauce made from almonds, cashews and oriental spices, refined with grated cream cheese, almonds and raisins

127 Fish Jalfarezi [B] 🌶🌶 **16,5**
Seelachsfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet
Pollock fillet prepared with capsicum stripes, fresh ginger, garlic and split peas and cooked in curry sauce, piquant

128 Fish Butter Masala [B, F, H.1] **16,9**
Seelachsfilet in cremiger Cashew-Tomaten-Sahnesauce gekocht, mit Mandeln serviert
Pollock fillet cooked in a creamy cashew-tomato-cream sauce, served with almonds

129 Jhinga Masala [C] 🌶 **17,5**
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern
und Gewürzen gekocht, serviert mit Röstzwiebeln
King prawns cooked with ginger, garlic, fresh herbs and spices, served with fried onions

130 Jhinga Korma [C, F, H.1, H.4] **17,9**
Großgarnelen gebraten mit Sahne in einer cremigen Cashewsauce,
verfeinert mit Mandeln und Rosinen
King prawns fried with cream in a creamy cashew nut sauce, refined with almonds, nuts and raisins

131 Jhinga Jalfarezi [C] 🌶🌶 **17,5**
Großgarnelen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet
King prawns with sweet stripes of capsicum, ginger, onions, garlic and split peas, cooked in a piquant curry gravy

Enten Gerichte

Alle Entengerichte sind ohne Knochen und werden mit Basmatireis serviert.
All duck dishes are with duck breast without bones and served with Basmati rice.

135 Ente Curry **17,5**
Entenbrustfilet mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
Boneless duck lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional north Indian dish

136 Ente Korma [D, F, H.1, H.4] **17,9**
Entenbrustfilet gebraten mit Sahne in einer cremigen Cashewsauce,
verfeinert mit Mandeln und Rosinen
Boneless duck lightly with cream in a creamy cashew nut sauce, refined with almonds, nuts and raisins

137 Ente Jalfarezi 🌶🌶 **17,5**
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet, mit frischen Ingwerscheiben garniert
Boneless duck meat with stripes of capsicum, fresh ginger and garlic and split peas in curry gravy, piquant

138 Ente Butter Masala [F, H.1, H.4] **17,9**
Entenbrustfilet in einer würzte Tomaten-Cashewnusssauce gekocht,
mit Mandeln serviert
Duck breast fillet cooked in a spiced tomato-cashew sauce, served with almonds

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



Grillspezialitäten aus dem Lehmofen *Tandoori Specials*

Alle Gerichte werden auf einer heißen Gusseisenpfanne mit Basmatireis serviert.

All dishes are served on a hot iron plate along with Basmati rice.

140 Paneer Tikka [F] **15,9**
frischer indischer gegrillter Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gekocht, serviert auf einer heißen Platte
fresh Indian grilled cream cheese, marinated in yogurt and exotic spices, cooked with peppers and onion pieces, served on a hot plate

141 Tandoori Chicken [F] 🌶 **15,9**
Hähnchenkeule, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransauce mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken legs, marinated 24 hours in 21 spices in a yoghurt-saffron seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan

142 Chicken Tikka [F] **16,9**
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden mariniert in einer schmackhaften Joghurt-Safransauce, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated 24 hours in a savoury yoghurt-saffron seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan

143 Chicken Malai Tikka [F, H.1, H.4] **16,9**
Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Cashewkern-Mandelsauce mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast filet marinated 24 hours in cashew nuts & mild Indian spices tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron platter

144 Haryali Chicken Tikka [F] **16,9**
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden mariniert in einer schmackhaften Joghurt-Minzsauce, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated 24 hours in a savoury yoghurt-Mint seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan

145 Lamb Tikka 🌶 **18,5**
eingelegtes Lammfleisch in Knoblauch-Ingwerpaste, mit Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Mutton pickled in garlic-ginger paste with onions, peppers, capsicum and fresh ginger, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan

146 Sikh Kebab 🌶 **17,5**
gehacktes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebel- und Paprikastücken, indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß gegrillt, serviert auf einer heißen Platte
minced lamb with fresh ginger, onion and pepper pieces, Indian herbs and spices, grilled on a skewer, served on a hot plate

147 Fish Tikka [B] **18,5**
Seelachs mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Pollock marinated with fine spices and herbs, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan

148 King Prawns Tikka [C, F] **19,5**
Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräutermischung, auf einem Spieß, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
King prawns marinated in a yoghurt-ginger-herbs seasoning, tenderly grilled on skewers in the tandoor oven

149 BollyFood Mix Tikka [C, F, H.1, H.4] **22,5**
feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Sikh Kabab, Lamm Tikka und Großgarnelen auf einem heißen Gusseisenbett
A tasty mix of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Seekh kabab Lamm Tikka and King prawns served on a hot cast-iron pan

Extra Currysauce **2,5**



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

Kindergerichte *Kids corner*

Für Kinder bis 7 Jahre - alle Gerichten werden mit Basmati-Reis serviert.
Served with Basmati rice, children up to 7 years.

155 **Kinder Chicken Mango** [F, H.4] — **11,5**
Hähnchenbrustfiletstreifen in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce mild zubereitet
Juicy chicken pieces in mild mango cream sauce, garnished with almond

156 **Kinder Chicken Korma** [F, H.4] — **11,9**
Hähnchenbrustfiletstreifen in einer sahnigen Cashewnusssauce, mild zubereitet
Chunks of chicken breast fillet in a mild cashew nut-cream sauce

157 **Kinder Mango Paneer** [F, H.1] — **11,5**
indischer Rahmkäse in einer milden Mango-Mandel-Sahnesauce
indian paneer in mango–almond–cream sauce

158 **Kinder Chicken Tikka** [F] — **11,9**
Hähnchenbrustfilet, mariniert in einer schmackhaften
Joghurt-Safransauce mir Paprika und Zwiebeln, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated in a yoghurt-saffron sauce
with peppers and onions, tenderly grilled in the tandoor oven

159 **Pommes mit Nuggets** — **8,9**
Pommes mit 6 Stück Chicken Nuggets – *French fries with 6 Chicken Nuggets*

Thali Spezialitäten *Thali Specials*

Für 2 Personen - *For 2.*

165 **Veg Thali** [A.1, F] *für 2 Personen - for 2* — **36,5**
Mattar Paneer, Daal Makhni, Aloo Gobhi, Reis, Papadam und Raita oder Salat
Mattar Paneer, Dal Makhani, Aloo Gobi, rice, Papadam with Raita or Salad

166 **Non Veg Thali** [A.1, F] *für 2 Personen - for 2* — **38,5**
Chicken Curry, Butter Chicken, Lamb Jalfarezi, Reis, Papadam und Raita oder Salat
Chicken Curry, Butter Chicken, Lamb Jalfarezi, rice, Papadam with Raita or Salad

167 **Bollywood Thali** [A.1, F] *für 2 Personen - for 2* — **40,5**
mit 3 Gerichte nach Wahl (jeweils Hähnchen, Lamm, Vegetarisch), Reis, Papadam und Raita oder Salat
with 3 dishes of your choice (chicken, lamb, vegetarian), rice, Papadam with Raita or Salad

Beilagen

170	**Naan** [A.1, F]	**2,9**	177	**Papadam** 4 Stück mit 3 Dips	**3,8**
171	**Butter Naan** [A.1, F]	**3,5**	178	**Raita** [F]	**3,5**
172	**Garlic Naan** [A.1, F]	**3,8**	179	**Mix Pickel**	**1,9**
173	**Paneer Naan** [A.1, F]	**5,5**	180	**Mango Chatni**	**1,8**
174	**Roti (Chapati)** [A.1]	**3,5**	181	**Extra Reis**	**2,7**
175	**Bhatura** [A.1, F]	**3,2**	182	**Dips** 3 Stück, Minze, Joghurt, Tamarinde	**2,2**
176	**Lachaa Paratha** [A.1, F]	**4,8**			

Desserts

185 **Gulab Jamun** [A.1, F, H.1, 1] *2 Stück - 2 pcs* — **5,9**
Traditionell indische Grießbällchen mit Vanilleeis, garniert mit Mandeln
Traditional Indian semolina balls with vanilla ice cream, garnished with almonds

186 **Kulfi - Indian Ice Cream** [F, H.1, 14] *2 Kugeln - 2 scoops* — **6,9**
indisches Eis, garniert mit Mandeln und Sahne
Indian ice cream garnished with almonds and cream

187 **Gebackene Banane** [A.1, F, 1, 14] — **6,5**
gebackene Banane mit Vanilleeis, garniert mit einem Sahnehäubchen & mit Honig abgeschmeckt
Baked banana with vanilla ice-cream, garnished with whipped cream and honey

188 **Apfelstrudel** [A.1, F, 1, 14] — **6,9**
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, mit Sahnehäubchen garniert
Warm Apple Strudel with vanilla ice-cream garnished with whipped cream

189 **Sizzling Brownie** [A.1, F, 1, 4] — **6,5**
Sckoko-Brownie mit Vanilleeis und Schokosauce
chocolate brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

190 **Mixed Ice Cream** [F, 1, 14] *2 Kugeln - 2 scoops* — **6,5**
Vanille & Schokoeis, garniert mit Sahnehäubchen & Caramelsauce
Vanilla & Chocolate ice-cream with caramel & whipped cream garnishing



Heiße Getränke

200	**Espresso**	*Tasse*	**2,3**
201	**Doppelter Espresso**	*Tasse*	**3,9**
202	**Kaffee**	*Tasse*	**2,9**
203	**Cappuccino** [F]	*Tasse*	**3,5**
204	**Milchkaffee** [F]	*Tasse*	**3,9**
205	**Latte Macchiato** [F]	*Glas*	**3,9**
206	**Indischer Tee** [F]	*Glas*	**3,5**
207	**Tee** verschiedene Sorten	*Glas*	**2,9**
208	**Jasmine Tee**	*Glas*	**3,5**
209	**Chai Latte** [F]	*Glas*	**3,9**
210	**Heiße Schokolade** [F]	*Glas*	**3,9**
211	**Frische Tee** mit frischem Ingwer oder frischer Minze oder frischer Zitrone	*Glas*	**3,9**
212	**Frische Tee** mit frischem Ingwer, frischer Minze und frischer Zitrone	*Glas*	**4,2**

Sofdrinks



		Fl. 0,2l		*0,4l*
215	**Coca-Cola** [1,2]	**2,9**	216	**4,5**
217	**Coca-Cola Zero** [1,2,6,13]	**2,9**	218	**4,5**
219	**Fanta** [1,5]	**2,9**	220	**4,5**
221	**Sprite**	**2,9**	222	**4,5**
223	**Spezi** [1,2,5]	**2,9**	224	**4,5**
225	**Rixdorfer Fassbrause** [1,4]		*Fl. 0,33l*	**3,5**
		Fl. 0,25l		*Fl. 0,75l*
228	**Selters Classic** Sprudel	**2,8**	229	**5,5**
230	**Selters Naturell** Still	**2,8**	231	**5,5**

Schweppes

235	**Tonic Water** [3]	*Fl. 0,20 l*	**3,9**
236	**Bitter Lemon** [3,5]	*Fl. 0,20 l*	**3,9**
237	**Ginger Ale** [1]	*Fl. 0,20 l*	**3,9**

Säfte & Nektare

		0,2l		*0,4l*
240	**Apfelsaft**	**2,9**	241	**4,5**
242	**Orangensaft**	**2,9**	243	**4,9**
244	**Mangonektar**	**2,9**	245	**4,9**
246	**Maracujanektar**	**2,8**	247	**4,8**
248	**Ananassaft**	**2,8**	249	**4,8**
250	**Sauerkirsche Nektar**	**2,8**	251	**4,8**
252	**Bananannektar**	**2,8**	253	**4,6**
254	**Litchi Nektar**	**2,8**	255	**4,9**
256	**Cranberry Nektar**	**2,8**	257	**4,9**
258	**KiBa**	**2,8**	259	**4,7**
260	**Saftschorle**	**2,8**	261	**4,8**

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**

Longdrinks *mit 4 cl*

300	**Whisky Cola** [1,2]	*0,3l*	**8,5**
301	**Bacardi Cola** [1,2]	*0,3l*	**8,5**
302	**Cuba Libre** [1,2]	*0,3l*	**8,9**
303	**Vodka Lemon** [3,5]	*0,3l*	**8,5**
304	**Gin Bombay Tonic** [1]	*0,3l*	**8,8**
305	**Campari Orange** [1]	*0,3l*	**8,8**
306	**Aperol Spritz** [D,1]	*0,3l*	**8,5**
307	**Hugo** [D]	*0,3l*	**8,5**
308	**Sarti Spritz** [D]	*0,3l*	**8,5**



Offene Weine

	Offene Weißweine	*0,2l*		*0,5l*
310	**Riesling** [D]	**6,5**	311	**14,5**
312	**Chardonnay** [D]	**6,5**	313	**14,5**
314	**Weißweinschorle** [D]	**5,9**		
	Offene Rotweine	*0,2l*		*0,5l*
320	**Montepulciano** [D]	**5,9**	321	**13,5**
322	**Cabernet Sauvignon** [D]	**6,9**	323	**15,5**
324	**Indischer Rotwein** [D]	**6,9**	325	**15,5**
	Offene Roséweine	*0,2l*		*0,5l*
230	**Rosé** [D]	**5,9**	231	**13,5**

Flaschenweine auf Anfrage!

Prosecco

340	**Prosecco** [D] *Italien*	*0,1l*	**3,5**

Whisky

350	**Jim Bean**	*4 cl*	**4,5**
351	**Ballantines**	*4 cl*	**5,5**
352	**Jack Daniels** [1]	*4 cl*	**5,9**
353	**Chivas Regal**	*4 cl*	**5,9**
354	**Glenfiddich**	*4 cl*	**6,5**
355	**Johnnie Walker Black Label** [1]	*4 cl*	**5,9**

Rum & Cognac

		2 cl		*4 cl*
360	**Bacardi Rum**	**2,9**	361	**4,9**
362	**Old Monk**	**3,2**	363	**5,5**
364	**Cognac Hennessy**	**3,5**	365	**5,9**

Digestiv

		2 cl		*4 cl*
370	**Ramazotti**	**2,2**	371	**3,9**
372	**Jägermeister**	**2,2**	373	**3,9**
374	**Sambuca**	**2,1**	375	**3,5**
376	**Averna** [1]	**2,3**	377	**4,2**
378	**Baileys** [F,1]	**2,3**	379	**4,2**
380	**Amaretto** [H.1,1]	**2,0**	381	**3,9**
382	**Grappa**	**3,0**	383	**3,9**
384	**Tequila Silver/Gold** [1]	**2,3**	385	**4,2**
386	**Martini Dry/Rosso** [D]		*5 cl*	**5,9**

Cocktails



390 **Mojito** [4] — **8,5**
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda

391 **Caipirinha** — **8,5**
Cachaça, Limette, Rohrzucker

392 **Erdbeer Caipirinha** [4] — **8,5**
frische Erdbeerpüree, Cachaça, Limetten, weißer Rohrzucker

393 **Piña Colada** [F, 4] — **8,5**
weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne

394 **Sex on the Beach** [1, 4] — **8,9**
Wodka, Ananas, Cranberry Juice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine

395 **Tequila Sunrise** [1, 4] — **8,5**
Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine

396 **Mai Tai** [1, 4] — **8,9**
weißer & brauner Rum, Rum 73% , Zitrone,
Mandelsirup, Ananassaft, Lime Juice

397 **Watermelon Man** [1, 4] — **8,9**
Wodka, Watermelon, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananassaft

398 **Zombie** [1, 4] — **8,9**
weißer & brauner Rum, Rum 73% , Apricot Brandy, Grenadine, Orange, Ananassaft

399 **Swimming Pool** [F, 1] — **8,5**
Wodka, weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Blue Curaçao

400 **Whisky Sour** [I, 4] — **8,9**
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup

401 **Gin Fizz** [I, 4] — **8,9**
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda

402 **Bahama Mama** [1, 4] — **8,5**
weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

403 **Long Island Ice Tea** [1, 2] — **8,9**
Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca-Cola

404 **Erdbeer Colada** [F, 1, 4] — **8,5**
weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Erdbeersirup, Sahne

405 **Mango Colada** [F, 1, 4] — **8,5**
weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Mangosirup, Sahne

406 **Kamasutra** [1, 4] — **8,9**
indischer Rum, brauner Zucker, Orangen, Ginger Ale, Grenadine

407 **Cosmopolitan** — **7,9**
Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry Saft

Alkoholfreie Cocktails



415 **Mosquito** [1, 4] — **7,5**
frische Limette, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Ginger Ale

416 **Ipanema** [1] — **7,5**
frische Orangen, brauner Zucker, Ginger Ale

417 **Strawberry Colada** [F, 1, 4] — **7,2**
Ananassaft, Cocossirup, Erdbeersirup, Sahne

418 **Sportsman** [4] — **7,2**
frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujanektar, Lime Juice

419 **Virgin Colada** [F, 4] — **7,2**
Ananassaft, Cocossirup, Sahne

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, **I** Eier, **K** Senf, **L** Soja

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, **3** chininhaltig, **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.