BIER • BEER

	0,3l	0,5l
Warsteiner Pils vom Fass	3,8	4,8
Oberbräu bayrisch hell vom Fass	3,8	4,8
König Ludwig Dunkel vom Fass	3,9	4,9
König Ludwig Hefeweizen vom Fass	3,9	4,9
Radler (Fanta)	3,6	4,6
Alster (Sprite)	3,6	4,6
Diesel (Cola)	3,6	4,6
König Ludwig Kristallweizen	Fl. 0,5l	4,9
König Ludwig Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5l	4,9
König Ludwig Hefe-Alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,9
Warsteiner Pils-Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,6
Berliner Weisse rot / grün	Fl .0,33l	4,2
King Fisher Premium	Fl .0,33l	3,9
Mangobier		4,6
Lycheebier		4,6
Guavenbier		4,6

APERITIF

Martini Dry, Rosso, Bianco	4,9	5 cl
Pernod	4,9	5 cl

PROSECCO

	Glas	Flasche
Prossecco Vino Frizzante	3,5	22,9
Hugo	5,5	
Prossecco Aperol	6,9	
Glas Sekt mit Mango, Lychee o. Guave	3,5	
Flasche Moet Brut Imperial 0,75l		89,9
Flasche Moet Brut Imperial 0,375l		49,9

DEGISTIF

	2 cl	4 cl
Averna		4,5
Jaegermeister		4,5
Fernet Branca	2,5	4,5
Sambuca	3,2	4,5
Mangoschnapps		4,5
Ramazotti	3,2	4,9
Baileys	3,2	4,9
Grappa		4,9

RUM

Havana3	4,5	4cl
Bacardi Superior	4,5	4cl
Bacardi Premium Black	4,8	4cl
Old Monk Black Indian Rum	4,8	4cl

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Tequila silver	2,8	4,5
Tequila gold	2,8	4,5

LONGDRINKS

Cubra Libre Havanna, Limetten, Cola	7,9
Longdrink Tonic (Wahlweise mit Gin oder Aperol) Tonic Water	7,9
Longdrink Cola (Wahlweise Whiskey, Wodka, Rum, Asbach Uralt, Bacardi) Cola	7,9
Longdrink Wodka (Wahlweise mit Bitter Lemon, O-Saft oder Red Bull) Absolut Wodka	7,9
Metaxa Sun Ginger Metaxa mit Ginger Ale	7,9
Campari Orange oder Soda	7,9
Tequila Sunrise Tequila, Granatapfelsirup, Orangensaft	7,9
Malibu Maracuja Malibu, Maracujasaft	7,9
Aperol Tonic Aperol, Tonic Water	7,9
Longdrink Sour (Wahlweise Whiskey, Wodka, Gin oder Tequila) Rohrzucker, Zitronen- und Limettensaft	7,9
Gin Fizz Bombay Saphire, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker, Soda	7,9
Hemmingway Sour Gin, Cherry Brandy, Granatapfelsirup, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker	7,9
Pineapple Fizz W. Rum, Limetten-, Zitronen-, Ananassaft, Zuckersirup, Soda	7,9

WODKA

	2 cl	4 cl
Smirnoff	2,8	4,5
Absolut	2,8	4,5
Finlandia	2,8	4,5
Moskovskaja	2,8	4,5

WHISKEY

	2 cl	4 cl
Jim Beam	3,5	5,5
Jack Daniels	3,5	5,5
Tullamore Dew	3,8	5,8
Ballantines	3,9	5,8
Johnny Walker Red Label	3,5	5,5
Johnny Walker Black Label	4,9	6,8
Chivas Regal	4,5	7,5
Glenfiddich Malt	4,5	7,5
Glen Grant Single Malt	4,5	7,5

COGNAC BRANDY

	4 cl	5,5
Hennessy		5,5
Remy Martin		5,5
Asbach Uralt		4,5
Osborne Veterano		4,5
Metaxa 5 Sterne		5,0
Metaxa 7 Sterne		5,0

COFFEE • TEA

Tasse Kaffee	3,2
Espresso	2,8
Doppelter Espresso	3,8
Espresso Macchiato	3,2
Cappucino	3,4
Latte Macchiato	3,6
Milchkaffee	3,8
Coffee Baileys / Amaretto	5,6
Irish Coffee	5,6
Eiskaffee Vanille	5,6
Heisse Schokolade mit Sahne	4,4

Frischer Ingwer Orangen Tee	4,4
Frischer Pfefferminz Tee	4,4
Indischer Yogi Tee mit Milch und Honig	2,9
BIO Darjeeling Tee	3,4
BIO Assam Tee	3,4
BIO Earl Grey Tee	3,4
BIO Kamille Tee	3,4
BIO Grüner Tee	3,4
BIO Jasmin Tee	3,4
BIO Früchte Tee	3,4

SÄFTE • JUICES

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,20	3,90
Apfelsaft	3,20	3,90
Grapefruitsaft	3,20	3,90
Ananassaft	3,20	3,90
Bananensaft	3,20	3,90
Kirschsaft	3,20	3,90
Kiba Kirsch / Banane	3,20	3,90
Mangonektar	3,20	3,90
Lycheenektar	3,20	3,90
Guavennektar	3,20	3,90
Maracujanektar	3,20	3,90
Ananas-Kokosnusssaft	3,20	3,90
Alle Säfte als Schorle	3,20	3,90

FRISCH GEPRESST

Orangen-, Grapefruit-, Karrottensaft	4,5	7,8
Sellerie mit Gurke und Ingwer Saft	4,5	7,8

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Tafelwasser still/sprudel	2,9	3,2
Mango-Lassi	3,6	4,2
Coca Cola	3,2	3,9
Coca Cola light	3,2	3,9
Fanta	3,2	3,9
Sprite	3,2	3,9
Spezi	3,2	3,9
Ice Tea pfirsisch/Zitrone	3,2	3,9
Schweppes Bitter Lemon	3,2	3,9
Schweppes Tonic Water	3,2	3,9
Schweppes Ginger Ale	3,2	3,9

Römer Quelle Flasche still/sprudel	Fl. 0,75l	5,9
1 Liter Karaffe Tafelwasser still/sprudel	1l	5,6
Malztrunk Flasche	Fl. 0,33l	3,1
Red Bull	D. 0,25l	3,6

DESSERTS

GULAB JAMUN 5,9
Süsse indische Griessbällchen, mit Früchten und Vanille Eis
Indian sweet samp balls fruits and vanille ice cream

SIZZLING BROWNIE 6,9
Chocolate Brownie mit Vanilla Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte übergossen mit Schokosauce
Chocolate brownie with vanilla ice cream, served on poured over a hot plate with creamy chocolate sauce

KUCHEN

Apfelkuchen	4,2
Käsekuchen	4,2
Erdbeerkuchen	4,6
Schwarzwälder Kirschtorte	4,6
Sachertorte	4,6

EIS • ICE CREAM

Tiramisu	4,4
Zitroneneis in eigener Schale serviert	6,6
Orangeneis in eigener Schale serviert	6,6
Ananaseis in eigener Schale serviert	7,6
Kokoseis in eigener Schale serviert	7,6

FLASCHENWEINE WEIß

	Flasche / Bottle
LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON APPELLATION D´ORIGINE CONTRÔLÉE - DOMAINE DE LA PERRIERE - Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Noten und mineralischer Struktur.	21,90€
50° RIESLING FEINHERB QUALITÄTSWEIN - JWG JOHANNISBERGER WEINVERTRIEB - Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem anregenden Süße-Säure-Spiel.	19,9€
GRÜNER VELTLINER STRAWANZER QUALITÄTSWEIN - WEINGUT HEIDERER - MAYER - Jugendlich, erfrischend und spritzig: So präsen- tiert sich dieser Wein. Dezente Apfelaromen, gute Säurebalance. Zu leichten Gerichten passend.	19,9€

FLASCHENWEINE ROT

	Flasche / Bottle
RAIZA CRIANZA - DENOMINACIÓN DE ORIGEN - sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten.Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig,komplex und ausgewogen, würzig.	19,90€
MALBEC CEPAS DE AMERICA - BODEGA LOS TONELES - Ein tiefdunkler Malbec mit vollumndigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille. Sehr mild und weich. Passend zu allen kräftigen Fleisch- und Geflügel-gerichten.	22,9€
CÔTES DU RHÔNE ROUGE „LES TERRASSES DE L´ÉRIDIAN“ - MAISON LES ALEXANDRINS - Frankreich - Rhonetal Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und leischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein groß- artiger Wein für jeden Tag.	24,9€

OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	0,5l
PINOT GRIGIO// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN	4,8	9,9
CHARDONNAY// TROCKEN, FRISCH, ZARTES AROMA	5,2	10,3
RIESLING// LIEBLICH, FRUCHTIG	4,5	9,6
ROSE// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN	4,5	9,6

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
MERLOT// TROCKEN, FRUCHTIG, VOLLMUNDIG	5,5	10,6
CABERNET SAUVIGNON// TROCKEN, KRÄFTIG AUSGEGLICHEN	5,2	10,3
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE // TROCKEN, FRUCHTIG	5,2	10,3

BOMBAY

CAFÉ • INDISCHES RESTAURANT • BAR

TEGEL

Alt-Tegel 10 - 13507 Berlin-Tegel
kontakt@bombay-berlin.de
Restaurant-Bombay-Tegel.de
030 85102883
Bombayberlintegel

SUPPEN • SOUPS

10.DAL SHORBA 4,6
Rote Linsensuppe
red lentil soup

11. TOMATO SHORBA 4,6
cremige Tomatensuppe
creamy tomatoesoup

14. MULLIGATAWNEY SHORBA 4,9
saftige Hühnersuppe
chicken soup

15. SEAFOOD SHORBA 5,9
würzige Suppe mit Rotbarsch und Garnelen
spicy soup with red snapper and prawns

16. SAUER-SCHARF SUPPE 5,9
Suppe mit Huhn- und Lammfleisch sauer scharf
soup with chicken and lamb spicy sour

VORSPEISEN • STARTERS

Alle Vorspeisen servieren wir mit frischem Salat und hausgemachten Chutney´s.
All Starters are served with fresh salad and tastefull chutney´s.

20. SAMOSAS 5,9
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse
fried pastrys filled with vegetable and potatoes

22. PANEER PAKORA 5,9
Frischer hausgemachter Rahmkäse
fresh homemade cheese

24. CHICKEN PAKORA 6,9
saftige Hähnchenbrustfiletstücke
juicy pieces of chicken breast

25. ONION BHAJI 5,9
Zwiebelringe
Onionrings

26. PRAWNS KOLIWADA 9,9
exotische Scampis
exotic prawns

27. MIX PAKORA (VEGETARISCH) 10,9
gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
mixed vegetable starter plate for 2 persons

28. SEEKH KEBAB 11,9
Hähnchenhackfleisch Spieße fein gewürzt,
gegrillt im Tandoori
chicken mince pikes grilled in tandoori

SALATE • SALADS

30. GANESHA SALAT 11,9
Typisch indischer Salat mit mildem Rahmkäse
und exotischen Früchten.
typical indian salad with homemade cheese
and garnishes with exotic fruits

31. BOMBAY SALAT 14,9
Gemischter Salat mit hervorragend exotisch
gewürzten Garnelen aus dem Tandoori
Salad with exotic marinated prawns from
the Tandoor

32. TANDOORI SALAT 12,9
Gemischter Salat mit marinierten
Hähnchenstreifen, gegrillt aus dem Tandoori
chicken salad with marinated and grilled
chicken strips from Tandoor

33. VITAL SALAT VEGAN 12,9
Gemischter Salat mit Avocado, rote Bete,
Kiechererbsen garniert mit Granatapfel
Mixed salad with avocado, beetroot,
Chickpeas garnished with pomegranate

HIER FINDEN SIE
UNSERE TÄGLCH
WECHSELNDE
MITTAGSKARTE

VEGETARISCH • VEGETARIAN

50. SABZI VEGAN 11,9
Gemüsecurry aus frischen Gemüse der Saison
mixed fresh vegetables in curry sauce

51. PANEER MAKHANI 13,9
Hausgemachter Rahmkäse in einer
Butter-Tomatensoße
homemade cheese in a creamy tomato sauce

52. DAL TARKA VEGAN 12,9
Verschiedene Linsen gebraten mit Ingwer,
Knoblauch und Tomaten
mixed lentils cooked with garlic, ginger and
tomatoes

53. PANEER JALFREZI 13,6
Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und
Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
homemade cheese roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

54. BENGAN BOMBAY VEGAN 12,9
Auberginen mit Knoblauch und frischem Ingwer
in einer Kokos-Currysoße
Eggplants with garlic and fresh ginger
in curry-coconut sauce

55. PALAK PANEER 13,9
Hausgemachter Rahmkäse in Blattspinat,
gebraten mit Zwiebeln und Tomaten
homemade cheese roasted with onions and
tomatoes in spinach

56. KHADAI PANEER 13,6
Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten,
verfeinert mit feinen Kräutern
homemade cheese with onions, capsicum
and tomatoes finished with fine herbs

57. ALU GHOBI MASALA VEGAN 12,9
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und
Tomaten in pikanten Gewürzen gebraten
Fresh potatoes and cauliflower roasted with
potatoes and tomatoes in hot herbs

60. MALAY KOFTA 13,9
Kartoffel-Gemüsebällchen in einer cremigen
Cashewnusssoße
vegetable balls in a creamy cashewnut sauce

61. SHAHI PANEER 13,9
Hausgemachter Rahmkäse in einer milden
Sahnesoße aus Gewürzen und Nüssen
Homemade cheese in a creamy sauce with herbs and nuts

62. SABZI KORMA 12,9
Gemüse in einer milden Sahnesoße
aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,
Mandeln und Cashewnüssen
vegetables in an light spiced sauce with cheese, cream,
almonds and cashewnuts

63. CHANA MASALA VEGAN 12,9
Kiechererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in einem
speziellen Masala
chick peas with tomatoes and onions in an
special masala

FISCH • SEAFOOD

66. BOMBAY JHINGA 17,2
Riesengarnelen mit Knoblauch und
frischem Ingwer in einer Curry-Kokosnoße
King prawns with garlic and ginger in
curry-coconutsauce

67. JHINGA HYDERABADI 17,4
Riesengarnelen in einem grünem Curry
aus frischer Minze und Kokos
King prawns in green curry sauce made
from fresh mint and coconut

68. JHINGA JAHLFREZI 17,6
Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer süss sauer scharfen Soße
King prawns roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

69. JHINGA MALAI 17,9
Riesengarnelen gebraten mit Kokosnuss in
einer cremigen Cashewnusssoße
King prawns cooked with coconut in an creamy
cashewnut sauce

70. MASHLI CURRY 15,2
Rotbarschfilet in einer würzigen Currysoße
red snapper in a spicy curry sauce

71. MASHLI MASALA 15,4
Rotbarschfilet in einer pikanten Soße aus
rischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
red snapper in a sauce with ginger,
tomatoes and onions

72. MASHLI MADRASI 15,6
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
red snapper with coconut cooked
in a south indian red curry sauce

73. JHINGA MADRASI 17,6
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
King prawns with coconut cooked
in a south indian red curry sauce

74. JHINGA DAHIWALA 17,6
Riesengarnelen gebraten mit Mandeln,
leichten Gewürzen in einer Nuss- Joghurtsoße
King prawns roasted with almonds light spices
in nut-yoghurt sauce

75. JHINGA MASALA 17,6
Riesengarnelen n einer pikanten Soße
aus frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
King prawns in a pikant sauce made
from fresh ginger, tomatoes and onions

76. JHINGA VINDALOO 17,9
Riesengarnelen zusammen mit gebratenen Kartoffeln
in einem scharfen roten Curry
King prawns roasted with potatoes in an hot red curry

HÄHNCHEN • CHICKEN

80. CHICKEN CURRY 12,9
Hähnchenbrust in einer würzigen Currysoße
chicken in curry sauce

81. CHICKEN KHADAI 14,9
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchel
chicken with onions, capsicum and tomatoes
garnished with fennel

82. CHICKEN SAAG 14,9
Hähnchenbrustfilet in Blattspinat
gebraten mit Ingwer und Zwiebeln
chicken and spinach roasted
with ginger and onions

83. CHICKEN HYDERABADI 14,4
Hähnchenbrust in einem grünem Curry
aus frischer Minze und Kokos
chicken in a green curry sauce made from
fresh mint and coconut

84. CHICKEN SABZI 14,4
Hähnchenbrust mit verschiedenen
Gemüse in Currysoße
chcken filet in curry sauce with different
vegetables

85. BUTTER CHICKEN 14,9
Saftige gegrillte Hähnchenfleischstücke
in einer sahnigen Tomaten-Currysoße
grilled chicken cooked in an creamy
tomatoe sauce

86. CHICKEN NAWABI 14,9
Hähnchenbrust in einer süssenCashewnutsoße
mit verschiedenen Früchten
chicken filet in an sweet cashewnut sauce with fruits

87. CHICKEN JALFREZI 14,9
Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
chicken roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

88. CHILI CHICKEN 15,9
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln,
Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße
chicken roasted with onions, capsicum
and tomatoes in a soja-chili-sauce

89. CHICKEN MADRASI 14,9
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
chicken with coconut cooked in a
south indian red curry sauce

90. CHICKEN VINDALOO 14,9
Hähnchenbrust zusammen mit gebratenen
Kartoffeln in einem scharfen roten Curry
chicken filet with potatoes in an hot red curry

91. CHICKEN TIKKA MASALA 14,9
Hähnchenbrust in einer roten Tomaten-
Currysoße mit Paprika und Zwiebeln
chcken filet n a red tomatoe-curry sauce
with capsicum and onions

92. CHICKEN KORMA 14,9
Hähnchenbrustfilet in einer Sahnesoße aus
Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen
chicken filet in an light spiced sauce with cheese,
cream, almonds and cashewnuts

TANDOORI • TANDOOR

Grillspezialitäten aus dem Tandoori (original indischer Lehmofen)
Grilled specialities from the tandoor (original indian clay oven)

100. TANDOORI CHICKEN 17,9
halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit
speziellen indischen Gewürzen mariniert,
im Ofen gebacken
half chicken, marinated 24 hours in yoghurt
with special Indian spices, baked in oven

101. BATAK TIKKA 18,9
in würzigen Joghurt mariniertes gegrilltes
Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln,
garniert mit frischem Ingwer und Honig
duck grilled in Tandoor served with vegetables

102. CHICKEN TIKKA 17,9
gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in spezieller
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer
grilled chicken (boneless) in special yoghurt-
cream-sauce with paprika, onions and ginger

104. LAMB TIKKA 18,9
zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer,
Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer
Spezial-Gewürzmischung
delicate lamb grilled with ginger,paprika,
onions and fresh tomatoes in
a special spice blend

105. SCAMPI TIKKA 19,9
gegrillte Großgarnelen mariniert in spez.
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln,
fr. Tomaten & Ingwer
grilled prawns marinated with special yoghurt-cream-
sauce with paprika, onions, fresh tomatoes and ginger

107. MIX GRILLPLATTE 21,9
Zusammenstellung aus allen
Grillspezialitäten aus dem Tandoori,
abgeschmeckt mit feinsten Kräuternund Gewürzen
A platter of all Tandoor specialitys, finished with
exclusive herbs and spices

LAMM • LAMB

110. LAMB CURRY 14,9
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße
Tender lamb in curry sauce

111. LAMB KORMA 16,9
Lammfleisch in einer milden Sahnesoße
aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,
Mandeln und Cashewnüssen
Lamb in an light spiced sauce with cheese, cream,
almonds and cashewnuts

112. LAMB HYDERABADI 15,9
Lammfleisch in einem grünem Curry
aus frischer Minze und Kokos
Lamb in a green curry sauce made from
fresh mint and coconut

113. LAMB KADHAI 15,9
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten,
verfeinert mit verschiedenen Kräutern
Lamb with onions, capsicum and tomatoes garnishes
with fennel and different herbs

114. LAMB BANGALORE 16,9
Lammfleisch mit frischen Ingwer und Knoblauch,
abgeschmeckt mit Kräutern und Kokosraspeln
Lamb with fresh ginger and garlic, finished with
spices and coconut

115. LAMB BHUNA GOHST 16,9
Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen
marinated lamb roasted with fresh ginger,
garlic and onions finished with exotic spices

116. PALAK GOSHT 15,9
Lammfleisch in Blattspinat nach Art des Hauses
gewürzt, mit ingwer und Knoblauch
Pieces of lamb cooked with spinach and flavored
with spices, ginger and garlic

117. LAMB MADRAS 16,9
Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
Lamb with coconut cooked in a south indian
red curry sauce

118. LAMB SABZI 15,9
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse
in Currysoße
Lamb in curry sauce with different
vegetables

119. ROGAN JOSH 16,9
Lammfleisch in einer würzigen Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch und grünem Paprika
in einer Currysoße
Lamb cooked in an exotic combination of spices,
onions, garlic and capsicum

120. LAMB VINDALOO 16,9
Lammfleisch zusammen mit gebratenen
Kartoffeln in einem scharfen roten Curry
Lamb with potatoes in an hot red currys

121. LAMB JALFREZI 16,9
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
lamb roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

ENTE • DUCK

130. BATAK MAKHANI 17,9
Entenbrustfilet in Buttertomatensoße
duck in a creamy butter tomatoe sauce

131. CHILI BATAK 18,9
Entenbrustfilet gebraten mitZwiebeln,
Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße
duck roasted with onions, capsicum
and tomatoes in a soja-chili-sauce

132. BATAK SABZI 17,9
Entenbrustfilet mit verschiedenen
Gemüse in Currysoße
duck in curry sauce with different
vegetables

135. SHAHI BATAK 17,9
Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße
mit Honig, geriebenem Rahmkäse, Mandeln,
Cashewnüssen und Früchten
duck in an mildy sauce with fruits, cheese,
honey, cream, almonds and cashewnuts

REISGERICHTE • BIRYANIS

142. LAMB BIRYANI 16,9
Saftiges Lammfleisch zusammen mit
Zwiebeln und Basmatireis gebraten,
verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
Lamb together roasted with onions and basmatirice,
finished with fresh mint and cashewnüssen

143. SCAMPI BIRYANI 17,9
Riesengarnelen zusammen mit Zwiebeln
und Basmatireis gebraten, verfeinert mit
frischer Minze und Cashewnüssen
King prawns together roasted with onions
and basmatirice, finished with mint and cashewnuts

144. CHICKEN BIRYANI 15,9
Saftiges Hähnchenfleisch zusammen
mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten,
verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
chicken together roasted with onions and
basmatirice, finished with mint and nuts

145. BATAK BIRYANI 17,9
Entenbrustfilet zusammen mit Zwiebeln
und Basmatireis gebraten, verfeinert mit
frischer Minze und Cashewnüssen
duck together roasted with onions and basmati
rice, finished with fresh mint and cashewnüssen