

BUDDHA BOWLS



Home Cooking 10,50€
Dal, Spinat, Grüne u. Soja Bohnen, Baby Spinat, Kokos Chutney, Salat und Reis

Mother's Nature (Vegan) 10,50€
Dal, Spicy Kurbis, Grüne Bohnen, Sesam Paste, Masala Beets, Salat Cubes, Kürbis Kerne, Pappad Chips und Reis

Paneer Sunrise ^{g,h} 10,50€
Paneer Masala, Dal, Mix Salat, Kokos Chutney, Pappad u. Reis

Veg Lover ^{g,h} 10,50€
Kichererbsen, Vegetable Korma, Samosa, Rote beete, Tomaten Gurken Mix u. Reis

Tikka Taka Tak ^{g,h} 10,50€
Chicken Masala, Spinat, Grüne u. Soja Bohnen, Baby Spinat, Tomaten Ginger Chutney und Reis

Spice Up Pumpkin ^{g,h} 10,50€
Chicken Palak (Spinat), Spicy Kürbis, Grüne Bohnen, Sesam Paste, Masala Beets, Salat Mix, Pappad Chips, Kürbis Kerne und Reis



CURRY UP NOW

STEP 1 Choose your BASE

CURRY ^g 7,00€
Typische Curry Sauce nach Indischer Art

MASALA ^g 7,00€
Würzige Tomaten Curry Sauce (Mittelscharf)

DAL ^g 7,00€
Gelbe Linsen - Indische National Gericht-

PALAK ^g 7,00€
Pikant gewürzte Spinat Sauce

KORMA ^{g,h} 7,00€
Milde Curry Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln (Mild)

STEP 2 Choose EXTRAS

Mix Vegetables 3,00€

Paneer - Käse ^g 3,00€

Chicken 3,00€

Chef's Special

BUTTER CHICKEN ^g 11,00€
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Butter Sauce

ALLE CURRY GERICHTE
SERVIERT MIT BASMATI REIS

TANDOORI

24H **MARINIERT**
IM INDISCHEN LEHMOFEN
GEGRILLT - SERVIERT MIT REIS
SALAT - MASALA SAUCE

Chicken Tikka ^g 10,50€
Hühnerbrustfilet in einer Joghurt
Gewürz-Marinade (6stk.)

Paneer Tikka ^g 10,50€
Hausgemachter Käse in einer Joghurt
Gewürz-Marinade (6stk.)



TIKKA N TALK®

INDIAN BOWLS & CURRIES

