

CURRY UP NOW

STEP 1 Choose your BASE

CURRY ^{g,h}	7,50€
Typische Curry Sauce nach Indischer Art	
PALAK ^g	7,50€
Pikant gewürzte Spinat Sauce	
MASALA ^{g,h}	7,50€
Würzige Tomaten Curry Sauce (Mittelscharf)	
KORMA ^{g,h}	7,50€
Milde Curry Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln (Mild)	
DAL	7,50€
Gelbe Linsen - Indische National Gericht -	

BUTTER CHICKEN^{g,h} 11,50€
Gegrilltes Hähnchen in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter, Sahne und Tomaten, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Kreuzkümmel.

BEILAGE
Naan Brot^a 2,30€
Weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig.

STEP 2 Choose EXTRAS

Mix Vegetables	3,50€
Chicken	3,50€
Paneer - Käse ^g	3,50€

ALLE CURRY GERICHTE
SERVIERT MIT BASMATI REIS



Palak
Paneer

STREET FOOD

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

PAV BHAI ^a	Kleines Brot (2 Stk.) in Gemüse Mix aus Tomaten/Erbsen/Kartoffeln/Karotten	6,50€
PAPRI CHAAT ^{a,g}	Frittierte Kartoffeln und Kichererbsenmehl, Zwiebeln, Joghurt, Minz und Tamarind Chutney	6,50€
VADA PAV ^a	Kleine Burger mit Frittiertes Kartoffeln Bällchen mit Minze, Korriander, Tamarinder	6,50€
PANI PURI ^a	Wasser (gemischt mit Kartoffeln/ Kichererbsen/Gewürzen) in frittiertem Brot	5,50€
BHEL PURI ^e	Mischung aus Puffreis, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Erdnüsse und Tamarind Chutney	5,50€
SAMOSA ^{a,g}	Teigtaschen (2Stk.) mit Kartoffeln u. Erbsen gefüllt dazu Minze und Tamarind Chutney	6,00€
KACHORI ^{a,g}	Teigtaschen (2Stk.) in Bällchen geformt, gefüllt und dann frittiert, bis er knusprig ist. Die Füllung besteht aus Linsen und Gewürzen.	6,00€
SAMOSA CHAAT ^{a,g}	Teigtaschen (1Stk.) mit Kartoffeln u. Erbsen in Kichererbsen Masala mit Joghurt und Tamarind Chutney	6,50€
TIKKI CHOLE/ TIKKI CHAAT ^{a,g}	Kartoffeln und Erbsen in Kichererbsen Masala mit Joghurt und Tamarind Chutney	6,50€



TIKKA N TALK[®]

INDIAN BOWLS & CURRIES



**FOLLOW US ON
INSTAGRAM**

Veg Lover ^{g,h} 11,50€
Kichererbsen/Samosa/
Veg. Korma/Rote Beete/
Tomaten Gurken Mix/ Reis

Veg
Lover

BUDDHA BOWLS

Chef's Favorite

Paneer
Sunrise

Paneer Sunrise ^{g,h} 11,50€
Dal/Paneer Masala/
Mix Salat/Kokos Chutney/
Pappad Chips/Reis

Spice Up
Pumpkin

Spice Up Pumpkin ^{g,h} 11,50€
Chicken Palak(spinat) /Spicy
Kürbis/ Grüne Bohnen/
Sesame Paste/ Masala Beets/
Salat Mix/ Kürbis Kerne/
Pappad Chips/ Reis

Home Cooking ^g 11,50€
Dal (Linsen)/Spinat/ Grüne u. Soya
Bohnen/Salat/Kokos Chutney/Reis

Home
Cooking

VEGAN

Mother's
Nature

Mother's Nature 11,50€
Dal /Spicy Kürbis/ Grüne
Bohnen/ Sesame Paste/ Masala
Beets/ Salat cubes/ Kürbis
Kerne/ Pappad Chips/ Reis

TANDOORI

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

Chicken Tikka^g 11,50€
Hühnerbrustfilet in einer Joghurt-
Gewürz-Marinade (6stk.)

Paneer Tikka^g 11,50€
Hausgemachter Käse in Joghurt-
Gewürz-Marinade (6stk.)

WRAPS

PANEER *Hausgemachter Käse, Zwiebeln,*
TANDOORI^{a,g} *Pakrika u. Würzige Masala Sauce* 7,00€

VEG KATHI *Zartes Gemüse (Weißkraut, Kartoffeln,*
ROLL^{a,g} *Zwiebeln, Paprika) in würzige Masala* 7,00€

TAWA *Zartes Hühnerbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln,*
CHICKEN^{a,g} *Paprika in Würzige Masala Sauce* 8,00€

Tikka
Taka Tak

Tikka Taka Tak ^{g,h} 11,50€
Chicken Masala/Spinat/Grüne
u. Soya Bohnen/Baby Spinat
Tomaten Ginger Chutney/Reis

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), c = Eier und Eierzeugnisse,
g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse,
Cashewnüsse, Pistazien) 1 = mit Farbstoffen