

Spezialkarte

Zum Start

GARNELENSUPPE - EINE HARMONISCHE
VERBINDUNG ASIATISCHER UND INDISCHER AROMEN
- WOHLTUEND UND HERZERWÄRMEND (B,G)

€ 9.5

LEMON CHICKEN - SAFTIGE HÜHNERKEULE,
LANGSAM GEGART MIT FRISCHER ZITRONE,
ZWIEBELN UND AROMATISCHEN GEWÜRZEN (G)

€ 16

Hauptspeise

Hauptspeisen werden mit einer Portion Reis serviert

MALABAR CHICKEN - ZARTE HÜHNERKEULE,
SANFT GESCHMORT MIT CURRYBLÄTTERN,
SENFSAMEN UND KOKOSMILCH - EINE
AROMATISCHE SPEZIALITÄT AUS SÜDINDIEN (G,M)

€ 22

✓ **PALAK BURRATA** - SAMTIGES SPINATSCURRY,
LANGSAM MIT AROMATISCHEN MASALAS
GEKOCHT UND MIT FRISCHER BURRATA
SERVIERT (G)

€ 20

Dessert

MANGO CREME: SAMTIGE MANGO CREME MIT
FRISCHEN MANGOSTÜCKEN, BEEREN &
KOKOSFLOCKEN (G)

€ 10.5

Drinks

MANGO SAFAR

GIN, MANGO, MINT, TONIC



BOLLYWOOD BLUSH

VODKA, PROSECCO, RASPBERRY,
MINT



ESPRESSO CARDAMOM

MARTINI

VODKA, ESPRESSO, CARDAMOM



MUMBAI MULE

GIN, GINGERBEER, LEMONGRAS



€ 13.5

Special Menu

Appetizers

PRAWN SOUP – A HARMONIOUS BLEND OF ASIAN AND INDIAN FLAVORS – A COMFORTING, HEART-WARMING (B,G)

€ 9.5

LEMON CHICKEN - JUICY CHICKEN LEG SLOWLY COOKED WITH FRESH LEMON, ONIONS, AND AROMATIC INDIAN SPICES (G)

€ 16

Main Course

Main course will be served with a portion of rice

MALABAR CHICKEN – TENDER CHICKEN LEG, GENTLY BRAISED WITH CURRY LEAVES, MUSTARD SEEDS, AND COCONUT MILK – AN AROMATIC SOUTH INDIAN SPECIALTY (G,M)

€ 22

✓ **PALAK BURRATA** - VELVETY SPINACH CURRY, SLOWLY COOKED WITH AROMATIC MASALAS AND SERVED WITH FRESH BURRATA (G)

€ 20

Dessert

MANGO CREME: CREAMY MANGO CREAM WITH FRESH MANGO PIECES, BERRIES & COCONUT FLAKES (G)

€ 10.5

Drinks

MANGO SAFAR

GIN, MANGO, MINT, TONIC



BOLLYWOOD BLUSH

VODKA, PROSECCO, RASPBERRY, MINT



ESPRESSO CARDAMOM

MARTINI

VODKA, ESPRESSO, CARDAMOM



MUMBAI MULE

GIN, GINGERBEER, LEMONGRASS



€ 13.5