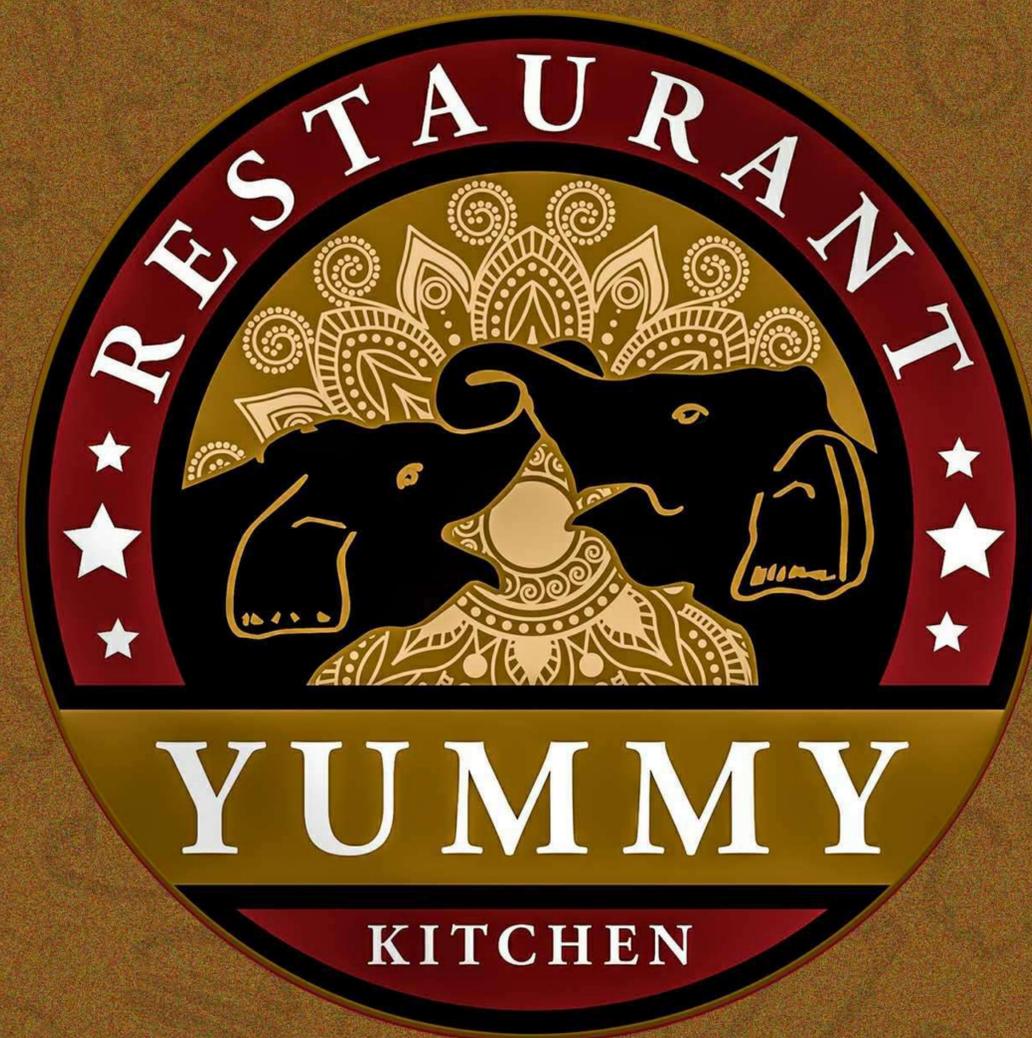




SCAN ME



YUMMY KITCHEN

MENU CARD

# Welcome to Yummy Kitchen Restaurant

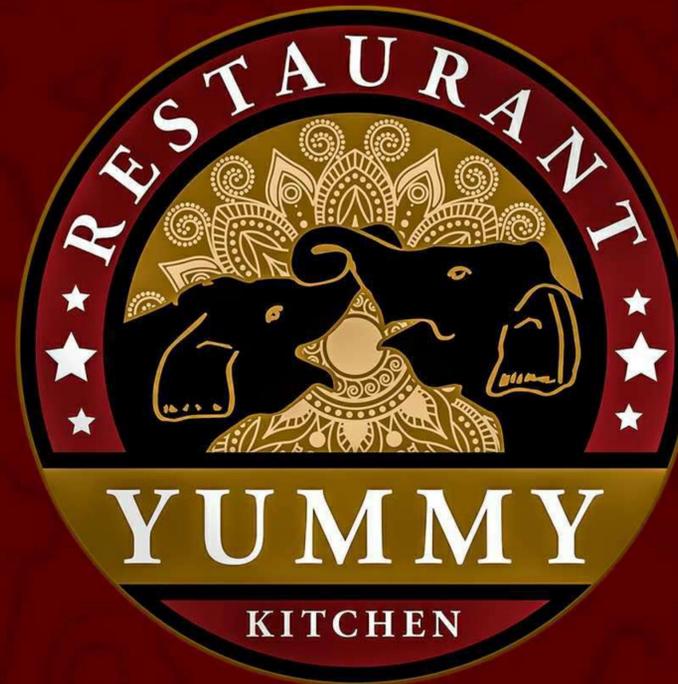
**WIR LADEN SIE EIN AUF EINE  
KULINARISCHE REISE DURCH  
SÜDINDIEN & SRI LANKA.**

IM YUMMY KITCHEN BERLIN LERNEN SIE DIE  
KOCHKUNST AUS SÜDINDIEN UND SRI LANKA  
KENNEN. WIR VERFÜHREN SIE MIT EINER KÜCHE,  
DIE SIE NUR IN INDIEN SELBST ERLEBEN KÖNNEN. IN  
UNSEREM TANDOORI-OFEN WERDEN BROT, FLEISCH  
UND GEMÜSE VITAMINSCHONEND,  
GESCHMACKSSTEIGERND UND GESUND GEGART.

**ESSEN IST UNSERE GEMEINSAME  
BASIS, EINE UNIVERSELLE  
ERFAHRUNG.**

WER DIE INDISCHE KÜCHE SCHÄTZT, ISST AUCH GERNE VEGETARISCH. DIE  
YUMMY KITCHEN BIETET ZU DEM LECKEREN FLEISCH UND  
GRILLGERICHTEN AUCH EINE GROßE AUSWAHL VON VEGETARISCHEN  
GERICHTEN MIT VIELEN AROMATISCHEN GEWÜRZEN AN, WIE KURKUMA,  
INGWER, SCHWARZEM SENF, KARDAMOM, KREUZKÜMMEL, SAFRAN,  
CURRY, NELKEN, CURRYBLÄTTER UND VIELES MEHR. TAUCHEN SIE MIT  
UNS IN EINE EINZIGARTIGE WELT DER GEWÜRZE EIN.

DAS YUMMY KITCHEN TEAM FREUT SICH AUF SIE, UM IHREM  
GESCHMACK EINEN NEUEN MAßSTAB ZU SETZEN.



*Ihr Yummy  
Kitchen  
Team*



## TÄGLICH FRISCHE WARE

Wir werden täglich von unserem Lieferanten mit  
frischer Ware beliefert.



## AUCH FÜR GRÖßERE GRUPPEN

Unser Restaurant bietet Platz auch für größere  
Gruppen bis zu 30 Personen.



## MEHR GESCHMACK FÜR BERLIN

Erleben Sie unsere traditionellen Köstlichkeiten  
aus Südindien und Sri Lanka.

## VORSPEISEN NORTH

- 01 Samosa** (A1,H,M) **Vegan**  
2 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, sowie Rosinen und indischen Gewürzen (**Leicht scharf**) **5,90€**
- 02 Okra Pakora** **Vegan**  
Geschnittene Okra ummantelt mit würzigem Kichererbsenmehl und anschließend gebraten **6,90€**
- 03 Onion Pakora** **Vegan**  
Rote Zwiebeln ummantelt mit würzigem Kichererbsenmehl und anschließend gebraten **5,90€**
- 04 Paneer Pakora** (F)  
Rahmkäse ummantelt mit würzigem Kichererbsenmehl und anschließend gebraten **7,90€**
- 05 Chicken Pakora**  
Feines Hähnchenfilet wird mit einzigartigem Pakora Masala mariniert und im Kichererbsenmehl gebraten **7,90€**
- 06 Prawn Pakora**  
Großgarnelen werden mit einzigartigem Pakora Masala mariniert und im Kichererbsenmehl gebraten **9,90€**

## SOUTH

- 07 Mushroom 65** **Vegan**  
Champignons verfeinert mit südindischen Gewürzen und im Reismehl gebraten (**Leicht scharf**) **6,90€**
- 08 Gobi 65** **Vegan**  
Blumenkohl mariniert mit südindischen Gewürzen und im Reismehl gebraten (**Leicht scharf**) **6,90€**
- 09 Paneer 65** (F,1)  
Rahmkäse mariniert mit südindischen Gewürzen und im Reismehl gebraten (**Leicht scharf**) **7,90€**
- 10 Chicken 65** (1)  
Feines Hähnchenfilet wird mariniert mit dem berühmten indischen Chicken-65-Gewürz und schön krossgebraten (**Leicht scharf**) **7,90€**
- 11 Chicken Fry**  
Hähnchenteile mit Knochen werden mariniert im südindischen Masala und gebraten (**Leicht scharf**) **7,90€**

- 12 Prawn 65**  
Großgarnelen mariniert mit südindischen Gewürzen und im Reismehl gebraten (**Leicht scharf**) **9,90€**
- 13 Squid Chilli Fry**  
Tintenfischstücke werden mariniert im südindischen Masala und gebraten (**Leicht scharf**) **7,90€**
- 14 Gemischte Vorspeisenplatte**  
Eine Platte mit ausgewählten Spezialitäten unserer leckeren Vorspeisen (**Leicht scharf**) **19,90€**  
**Serviert mit Salat der Saison und leckeren Saucen sowie Chutney**

## SUPPEN NORTH

- 16 Dal Shorba** **Vegan**  
Rote Linsen mit aromatischen Gewürzen in Kokosmilch gekocht **4,50€**
- 17 Tomato Cream Soup**  
Frische Tomaten, Knoblauch und einem Hauch von Sahne **4,90€**
- 18 Chicken Shorba** (A1,E,F)  
Traditionelle indische Suppe aus Hähnchenbrustfilet und Gewürzen **4,50€**
- 19 Mango Shorba** (A1,E,F)  
Beliebte indische Suppe aus leckeren indischen Alphonso-Mangos und ausgewählten Gewürzen **4,90€**

## SOUTH

- 20 Thakkali Rasam** **Vegan**  
Indische sauer-scharfe Suppe aus dem Süden Indiens mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch (**scharf**) **4,90€**
- 21 Kozhi Rasam**  
Eine traditionelle Suppe aus dem Süden Indiens, das Huhn wird mit aromatischen Gewürzen wie Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch gekocht (**scharf**) **4,90€**
- 22 Chettinad Lamb Rasam**  
Eine traditionelle Suppe aus dem Süden Indiens, das Lamm wird mit aromatischen Gewürzen wie Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, grünen Chilis, Ingwer und Knoblauch gekocht (**scharf**) **5,90€**

# SALAT

- 25 Kleiner gemischter Salat** 5,50€
- 26 Tandoori Chicken Salat <sup>(1)</sup>** 12,90€  
gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenfilet aus dem Lehmofen und Knoblauch-Naanecken
- 27 Chef Special Salat <sup>(F)</sup>** 10,90€  
gemischter Salat mit Avocado und Pappadam sowie mariniertem Tofu, dazu Naanecken
- 28 Prawn Salat <sup>(C)</sup>** 13,90€  
gemischter Salat mit gebratenen Großgarnelen (4 Stück) und Parota

# TANDOORI NORTH

(Halal)

In unserem traditionellen Tandoori Ofen werden alle unsere Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke am Spieß gegrillt, die vorher 24 Stunden in einer Marinade aus Joghurt und speziellen 21 indischen Gewürzen eingelegt wurden. Die Zubereitungszeit beträgt 25 bis 30 Minuten.

- 30 Paneer Tikka <sup>(F)</sup>** 13,90€  
Mit Tikka Masala mariniertes Rahmkäse im Tandoori Ofen gegrillt, dazu gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten (Leicht scharf)
- 31 Paneer Malai Tikka <sup>(1,F)</sup>** 13,90€  
Rahmkäse in einer frisch gemahlene Cashew-Paste eingelegt, gegrillt im Tandoori Ofen, dazu gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- 32 Tandoori Chicken <sup>(1,F)</sup>** 12,90€  
1/2 Hähnchen mit Knochen mariniert mit authentischem Tandoori Masala und einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt im Tandoori Ofen (Leicht scharf)
- 33 Classic Chicken Tikka <sup>(1,F)</sup>** 14,90€  
Mit Tikka Masala mariniertes Hähnchenfilet im Tandoori Ofen gegrillt, dazu gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten (Leicht scharf)
- 34 Tangdi Kabab <sup>(F)</sup>** 13,90€  
Unterkeule vom Hähnchen mariniert mit indischen Gewürzen und in einer Ingwer- Knoblauch-Paste mit Joghurt eingelegt, gegrillt im Tandoori Ofen (Leicht scharf)

- 35 Chicken Maalai Tikka <sup>(F)</sup>** 16,90€  
Hähnchenfilet in einer frisch gemahlene Cashew-Paste eingelegt, gegrillt im Tandoori Ofen
- 36 Chicken Hariyali Tikka <sup>(F)</sup>** 14,90€  
Hähnchen mariniert in einer Minze-Koriander-Paste mit Joghurt eingelegt, gegrillt im Tandoori Ofen (scharf)
- 37 Chicken Lassoni Tikka** 16,90€  
Hähnchenfilet mariniert und gewürzt mit einer Mischung aus Gewürzen sowie fein gehacktem Knoblauch, im Tandoori Ofen gegrillt
- 38 Pepper Tandoori** 14,90€  
Das klassische Tandoori Chicken wird mit einer Pfeffersauce verfeinert (scharf)
- 39 Chicken Lajawab Tikka** 16,90€  
Hähnchenfilet mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt. Die Gewürze verleihen dem Gericht den Geschmack von gebratenen Zwiebeln und cremiger Cashew-Paste.
- 40 Fish Tikka <sup>(B,F)</sup>** 13,90€  
In Tikka Masala mariniertes Lachsfilet, gegrillt im Tandoori-Ofen, dazu gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten (Leicht scharf)
- 41 Prawn Tikka <sup>(C,F)</sup>** 17,90€  
Großgarnelen mariniert im Tikka Masala, gegrillt im Tandoori Ofen, dazu gegrillte Paprika, Zwiebeln und Tomaten (Leicht scharf)

- Yummy Tandoori Platte <sup>42</sup> 1 Person** 19,90€  
Gemischte Platte mit unseren Fleischspezialitäten und Großgarnelen aus dem Tandoori Ofen (Leicht scharf)
- <sup>43</sup> 2 Personen** 37,90€

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis, Salat der Saison und leckeren Saucen serviert

## IDLY SOUTH

Idly werden durch Dämpfen eines Teigs hergestellt, der aus fermentierten schwarzen Linsen und Reis besteht

- 45 **Idly - Südindisch**<sup>(K)</sup> **Vegan** 8,90€  
Das Gericht wird mit Sambar und Kokos-Chutney serviert (**Leicht scharf**)
- 46 **Podi Idly** **Vegan** 9,90€  
mit Idly Podi und Sesamöl (**Leicht scharf**)
- 47 **Eine Portion Idly** **Vegan** 6,90€

## DOSA SOUTH

Dosa oder Dosai ist ein Gericht der südindischen Küche. Bei Dosa handelt es sich um eine Art Pfannkuchen, der traditionell auf einer gusseisernen Platte zubereitet wird. Dosa wird oft zum Frühstück verzehrt.

- 50 **Plain Dosa**<sup>(A1,K)</sup> **Vegan** 9,90€  
Dosa ist eine Art herzhafter Pfannkuchen, der traditionell aus südindischem fermentiertem Teig mit Reis und Linsen hergestellt wird (**Leicht scharf**)
- 51 **Ghee Dosa**<sup>(A1,F,K)</sup> 10,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit geklärter Butter (**Leicht scharf**)
- 52 **Podi Dosa**<sup>(A1,K)</sup> **Vegan** 10,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Milagai Podi und Sesamöl (**Leicht scharf**)
- 53 **Egg Dosa** 11,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Ei verfeinert (**Leicht scharf**)
- 54 **Masala Dosa**<sup>(A1,H,K)</sup> **Vegan** 11,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit einem Kartoffel-Masala (**Leicht scharf**)
- 55 **Podi Masala Dosa** 12,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit einem Kartoffel Masala gefüllt sowie Milagai Podi und Sesamöl (**Leicht scharf**)
- 56 **Ghee Podi Masala** 12,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit einem Ghee-Kartoffel Masala gefüllt sowie Milagai Podi und Sesamöl (**Leicht scharf**)
- 57 **Mysore Masala Dosa**<sup>(A1,H,K)</sup> **Vegan** 12,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit Kartoffel Masala, Karotten und Zwiebeln (**scharf**)
- 58 **Paneer Dosa**<sup>(A1,F,H,K)</sup> 11,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit Paneer-Käse, Kartoffel Masala (**Leicht scharf**)

- 59 **Chicken Dosa**<sup>(Halal)</sup> <sup>(A1,H,K)</sup> 11,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit Hähnchen, Kartoffel Masala (**Leicht scharf**)
- 60 **Chicken Tikka Ghee Dosa** 12,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Tandoori-Hähnchenstücken, Rahmkäse (**Leicht scharf**)
- 61 **Mutton Dosa**<sup>(Halal)</sup> <sup>(A1,H,K)</sup> 12,90€  
Knuspriger Linsenfladen gefüllt mit gehacktem Lamm und Kartoffel Masala (**Leicht scharf**)
- 62 **Onion Rawa Dosa** 11,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Grieß und Zwiebeln (**Leicht scharf**)
- 63 **Ghee Rawa Dosa** 10,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Grieß und Ghee (**Leicht scharf**)
- 64 **Onion Rawa Masala Dosa** 12,90€  
Ein würziges und leckeres Dosa-Rezept mit Grieß und Zwiebeln und einem Kartoffel Masala gefüllt (**Leicht scharf**)
- 65 **Thattu Dosa** 9,90€  
( 3 Mini Dosas) (**Leicht scharf**)
- 66 **Onion Special Uthappam**<sup>(A,K)</sup> 9,90€  
Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln gestreut (**Leicht scharf**)
- 67 **Paneer Uthappam**<sup>(A,K)</sup> 10,90€  
Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln, Rahmkäse und Tomaten gestreut (**Leicht scharf**)
- 68 **Coconut Uthappam** 10,90€  
Ein beliebtes südindisches Gericht, das aus Dosa-Teig hergestellt wird, darüber werden gehackte Zwiebeln und Kokosraspel gestreut sowie mit Kokosöl aromatisiert (**Leicht scharf**)

Jedes Dosa-Gericht wird mit Sambar und Kokos-Chutney serviert

## REISSPEZIALITÄTEN NORTH

- 70 **Jeera Reis** 7,90€  
traditionelles Reisgericht mit Kreuzkümmel
- 71 **Peas Pilau** 9,90€  
traditionelles Reisgericht mit Erbsen
- 72 **Veg. Pilau** 10,90€  
traditionelles Reisgericht mit gemischtem Gemüse

## DUM BIRYANI SOUTH

Biryani ist ein herzhaftes Reisgericht. Wir bereiten es traditionell nach der Dum-Pukht Methode zu, bei der das Fleisch oder Gemüse mit Reis geschichtet in einem mit Teig versiegelten Topf bei kleiner Hitze gekocht wird. Zusätzlich wird das Ganze mit einem Ei Masala und einer Joghurtsauce verfeinert. Ihr könnt wählen zwischen:

- 75 **Chicken Biryani - mit Hähnchen** (H,I) (Leicht scharf) 12,90€
- 76 **Mutton Biryani - mit zartes Lammfleisch** (H,I) (Leicht scharf) 14,90€
- 77 **Prawn Biryani - mit Großgarnelen** (C,H,I) (Leicht scharf) 15,90€
- 78 **Plain Biryani** (Leicht scharf) 7,90€
- 79 **Egg Biryani - mit Ei** (Leicht scharf) 9,90€

## AYURVEDISCHE SPEZIALITÄTEN SOUTH

Ayurveda oder Ayurweda "Wissen vom Leben", ist eine traditionelle indische Heilkunst, die bis heute viele Anhänger in Indien, Nepal und Sri Lanka hat. Daher zählt die Ayurvedische Ernährung zum in Einklang finden, mit dem Geist und Körper.

- 80 **Avial** (K) Moringa Stangen mit gedämpfter Kochbanane, Auberginen, Karotten Kartoffeln mit grüner Chili-Curryblätter-Paste gekocht (Leicht scharf) 13,90€
- 81 **Cabbage Thoran** (K) Frischer Kohl mit frisch geriebenen Kokos-Curryblättern in Öl gebraten (Leicht scharf) 9,90€
- 82 **Vendakka Masala** (K) Gebratene Okra in Kokosnussöl mit authentischen Gewürzen aus Kerala (Leicht scharf) 13,90€
- 83 **Kovakai Mezhukkupurati** (K) Kovakai geschnitten und in Kokosnussöl gebraten, dadurch entfaltet sich ein einzigartiger aromatischer Geschmack (scharf) 13,90€
- 84 **Pavakai Theeyal** (K) Bittergurke gebraten in Kokosnussöl mit frisch gerösteter Kokosnuss (scharf) 12,90€

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis und Salat der Saison serviert

## VEGANE SPEZIALITÄTEN NORTH

- 86 **Dal Tadka** Rote Linsen gekocht nach indischer Art mit Ghee Butter 8,90€
- 87 **Dal Palak** Rote Linsen gekocht mit Spinat und Kokosmilch in einer würzigen Currysauce 8,90€
- 88 **Aloo Matar** Gekochte Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysauce 10,90€
- 89 **Tofu Tikka Masala** (1,S) Tofu mit Kräutern und Gewürzen mariniert und gegrillt in einer würzigen Tomatensauce (Leicht scharf) 13,90€
- 90 **Tofu Jhalfreezi** (1,S) Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Gewürzen in einer pikanten Jhalfreezisauce (Leicht scharf) 10,90€
- 91 **Vegetable Kadai** (H) Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten gekocht mit frisch gemahlenem nordindischen Kadai Masala (Leicht scharf) 10,90€
- 92 **Aloo Gobi Masala** Gekochte Kartoffeln mit Blumenkohl mit verschiedenen indischen Gewürzen verfeinert 10,90€
- 93 **Bhindi Kadai** Okraschoten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten gekocht mit frisch gemahlenem nordindischen Kadai Masala (Leicht scharf) 11,90€
- 94 **Bhindi Masala** (H) Okraschoten, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und speziellen Gewürzen 11,90€
- 95 **Paruppu Curry** Ein traditionell südindisches Gericht mit roten Linsen, gekocht in Kokosnussmilch, mit Kokosöl, Curryblättern und mit Kreuzkümmel weiteren Gewürzen verfeinert (Leicht scharf) 9,90€
- 96 **Vegetable Curuma** (F,H) Gemischtes Gemüse in einer cremigen Kokosnuss-Currysauce verfeinert mit südindischen Gewürzen (Leicht scharf) 9,90€

## SOUTH

**97 Tofu - Mushroom Pepper Masala** 11,90€  
Tofu und Champignons in einem Pepper-Masala gebraten mit leckeren südindischen Gewürzen verfeinert (**scharf**)

**98 Chettinad Vegetable Curry** 10,90€  
Ein aromatisches und mild-würziges Curry aus Chettinad, zubereitet mit verschiedenem Gemüse und Kokosmilch (**Leicht scharf**)

**99 Katharikka Poricha Kulambu** 10,90€  
Gebratene Auberginen in einer gesunden und köstlichen Sauce mit Kokosmilch, Tamarind und Gewürzen (**Leicht scharf**)

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis, Salat der Saison und leckeren Saucen serviert

## VEGETARISCH NORTH

**101 Palak Paneer (F)** 9,90€  
Indischer Rahmkäse in einer Spinat-Currysauce gekocht mit indischen Gewürzen verfeinert

**102 Paneer Butter Masala (F)** 12,90€  
Indischer Rahmkäse gebraten in einer köstlichen Butter-Currysauce mit aromatischen Bockshornkleebblättern und nordindischen Gewürzen

**103 Kadai Paneer (F)** 12,90€  
Indischer Rahmkäse dazu Paprika, Zwiebeln und Tomaten gekocht in einer köstlichen nordindischen Sauce (**Leicht scharf**)

**104 Paneer Tikka Masala (1,F)** 12,90€  
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer Tomaten-Buttersauce gebraten

**105 Malai Kofte (F,H,M)** 11,90€  
Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer Tomaten-Buttersauce gebraten

**106 Shahi Paneer (F)** 11,90€  
Indischer Rahmkäse gekocht in einer Curry-Sahnesauce und mit Gewürzen verfeinert

**107 Sabzi Korma (F,H,M)** 12,90€  
verschiedenes Gemüse, hausgemachter indischer Rahmkäse und grüne Erbsen mit Nüssen und Rosinen in einer Curry-Sahnesauce

## SOUTH

**108 Chettinad Paneer Masala (F)** 11,90€  
Eine Chettinad Delikatesse mit gebratenem Rahmkäse in Kokosmilch gekocht und mit südindischen Gewürzen verfeinert

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis und Salat der Saison serviert

## CHICKEN NORTH

**110 Chicken Curry (F)** 11,90€  
Das klassische Hähnchengericht mit Hähnchenbrustfilet in einer nordindischen Currysauce

**111 Chicken Palak (F)** 11,90€  
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in einer Currysauce gekocht

**112 Chicken Sabzi (F)** 12,90€  
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in einer milden Sauce

**113 Butter Chicken (F,H)** 13,90€  
Saftige Tandoori-Hähnchenbrustfiletstücke mit leckeren Gewürzen und Nüssen in einer köstlichen Currysauce nach ind. Art und mit Butter verfeinert

**114 Chicken Tikka Masala (1,F,H)** 12,90€  
Currygericht aus gegrillten marinierten Hähnchenbrustfiletstücken, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer würzigen Tomatensauce

**115 Chicken Kadai (H)** 12,90€  
Hähnchengericht mit Hähnchenbrustfilet mit einem gemahlene Kadai Masala, Ingwer, Knoblauch sowie Zwiebeln, Paprika und Tomaten gebraten und in einer köstlichen Currysauce serviert (**Leicht scharf**)

**116 Chicken Korma (F,H,M)** 12,90€  
Das beliebte Hähnchengericht wird nach Art des Hauses mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen, Rosinen und geriebenem Rahmkäse in einer nordindischen cremigen Currysauce zubereitet

**117 Mango Chicken (F)** 12,90€  
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mandeln

## SOUTH

**118 Chettinad Kozhi Curry (F)** 12,90€  
Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss gekocht, nach traditioneller Chettinad Art (**Leicht scharf**)

**119 Pepper Chicken Masala (H)** 12,90€  
Gekochtes Hähnchenbrustfilet mit südindischen Gewürzen, verfeinert mit Pfeffer und Kokosöl (**scharf**)

**120 Kozhi Roast** 13,90€  
Hähnchengericht mit gebratenem Hähnchenbrustfilet nach südindischer Art in einer Currysauce (**scharf**)

**121 Kozhi Curuma (F,H,M)** 12,90€  
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch in einer aromatischen Sauce nach südindischer Art (**Leicht scharf**)

- 122 Malabar Kozhi Curry** 12,90€  
Ein traditionelles Hähnchengericht aus Kerala mit Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln in Kokosnussmilch gekocht (Leicht scharf)
- 123 Kozhi Kongu** 12,90€  
Gekochtes Hähnchenbrustfilet mit leichten Gewürzen nach Kongu Art mit Kokosnussstückchen (Leicht scharf)
- 124 Kozhi Mushroom Curuma** 12,90€  
Hähnchenbrustfilet mit Champignons einer aromatischen Kokos-Currysauce mit südindischen Gewürzen verfeinert (Leicht scharf)

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis, Salat der Saison und leckeren Saucen serviert

## L A M M N O R T H

- 126 Lamb Curry (F)** 13,90€  
Das klassische Lammgericht mit Lammfleisch in einer nordindischen Currysauce
- 127 Lamb Palak (F)** 13,90€  
zartes Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gekocht in einer Currysauce
- 128 Lamb Sabzi (F)** 13,90€  
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer milden Sauce
- 129 Lamb Kadai (F)** 13,90€  
Ist ein würziges, schmackhaftes Gericht aus frisch gemahlenem Kadai Masala mit Lammfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer köstlichen Currysauce serviert (Leicht scharf)
- 130 Lamb Roganjosh (F)** 13,90€  
zartes Lammfleisch in einer Knoblauch-Ingwersauce und aromatischen Gewürzen verfeinert mit Nelken, Lorbeerblättern, Kardamom und Zimt (Leicht scharf)
- 131 Lamb Khumbi (F)** 14,90€  
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
- 132 Lamb Korma** 14,90€  
Das beliebte Gericht wird nach Art des Hauses mit Lammfleisch, Nüssen, Rosinen und geriebenem Rahmkäse in einer nordindischen cremigen Currysauce zubereitet

## S O U T H

- 133 Chettinad Mutton Curry (Halal)** 13,90€  
Lamm in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss gekocht, nach traditioneller Chettinad Art (Leicht scharf)
- 134 Malabar Mutton Curry (Halal)** 13,90€  
zartes Lammfleisch mit aromatischen Zutaten und Kartoffeln in Kokosmilch gekocht (Leicht scharf)
- 135 Mutton Roast (1)** 13,90€  
zartes Lammfleisch gekocht in einer Zwiebel-Tomatensauce, gewürzt mit Knoblauch und Ingwer (Leicht scharf)
- 136 Mutton Curuma (F,H,M)** 13,90€  
Lamm zubereitet nach südindischer Art mit gerösteten Mandeln und traditionellen indischen Gewürzen in einer aromatischen Sauce (Leicht scharf)
- 137 Mutton Pepper Masala (S)** 13,90€  
Lamm gekocht mit südindischen Gewürzen in einer Pfeffersauce (scharf)

## R I N D

Der Verzehr von Rindfleisch in Indien ist aus religiösen Gründen sehr eingeschränkt. Dennoch werden in Teilen Indiens Gerichte traditionell zubereitet. So gewannen insbesondere die Gerichte mit Rindfleisch aus Kerala große Beliebtheit:

## S O U T H

- 140 Beef Curry Kerala Style (Halal)** 12,90€  
Rindfleisch in einer aromatischen Gewürzmischung in Kokosnuss gekocht (Leicht scharf)
- 141 Beef Pepper Masala (Halal)** 12,90€  
Rindfleisch gekocht mit südindischen Gewürzen in einer Pfeffersauce (Leicht scharf)
- 142 Beef Ularthiyathu (C) (Halal)** 13,90€  
Rindfleisch nach Kerala Art mit Ingwer, Knoblauch und Kokosscheiben und aromatischen Gewürzen verfeinert (Leicht scharf)

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis und Salat der Saison serviert

## FISCH NORTH

- 145 Fish Fillet Curry (B,F)** 14,90€  
Lachsfilet in einer nordindischen Currysauce nach Art des Hauses
- 146 Prawn Curry** 14,90€  
Großgarnelen in einer nordindischen Currysauce Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis, Salat der Saison und leckeren Saucen serviert
- 147 Prawn Kadai (C,F)** 15,90€  
Großgarnelen gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln in einer Sauce aus frisch gemahlenem Kadai Masala (Leicht scharf)

## SOUTH

- 148 Kerala Fish Curry (B)** 15,90€  
King Fish (Gelbschwanzmakrele) nach traditioneller Kerala Art gekocht mit Curryblättern in Kokosnussmilch, gewürzt mit Ingwer, Knoblauch und grünen Chillischoten (Leicht scharf)
- 149 Fish Tawa Fry (B)** 16,90€  
Lachsfilet mit original südindischem Madrascurry und Kokosmilch im Bananenblatt serviert (Leicht scharf)
- 150 Fried Fish Masala (B)** 15,90€  
King Fish (Gelbschwanzmakrele) in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss gekocht nach traditioneller Kerala Art (Leicht scharf)
- 151 Eral Ularthiyathu (C)** 15,90€  
Großgarnelen nach Kerala Art mit Ingwer, Knoblauch und Kokosstreifen und aromatischen Gewürzen verfeinert (Leicht scharf)
- 152 Chettinad Prawn Pepper Masala (C)** 15,90€  
Großgarnelen in einer aromatischen Gewürzmischung mit Kokosnuss in einer Pfeffersauce gekocht, nach traditioneller Chettinad Art (scharf)
- 153 Prawn Roast** 14,90€  
Großgarnelen mit südindischen Gewürzen gebraten und mit Kokosmilch verfeinert (Leicht scharf)
- 154 Kanava Masala** 14,90€  
Tintenfisch gekocht mit südindischen Gewürzen und Kokosmilch. (Leicht scharf)

Wird jeweils mit duftendem Basmati Reis und Salat der Saison serviert

## KOTHU ROTTI (HALAL)

Ist ein populäres Gericht aus der Küche Südindiens und Sri Lanka beziehungsweise der Tamilen und Malayali. Ein Rotti wird dazu in Streifen gehackt, mit Currys oder sonstigem pikant gewürztem, kurzgebratenem Gemüse, Eiern oder Fleischstückchen vermischt und heiß serviert.

- 156 Veggie Kothu Rotti (A1,I)** 9,90€  
In Stücke geschnittene Weizenfladen zubereitet mit Zwiebeln, Chilli, Lauch, Kohl (Stir-fry) (Leicht scharf)
- 157 Chicken Kothu Rotti (A1,I)** 10,90€  
In Stücke geschnittene Weizenfladen zubereitet mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Zwiebeln, Chilli, Lauch, Kohl (Stir-fry) (Leicht scharf)
- 158 Mutton Kothu Rotti (A1,I)** 12,90€  
In Stücke geschnittene Weizenfladen zubereitet mit Lammfleisch, Ei, Zwiebeln, Chilli, Lauch, Kohl (Stir-fry) (Leicht scharf)
- 159 Beef Kothu Rotti** 11,90€  
In Stücke geschnittene Weizenfladen zubereitet mit Rindfleisch, Ei, Zwiebeln, Chilli, Lauch, Kohl (Stir-fry) (Leicht scharf)

## INDISCHE BROTE

- 161 Parota (A1)** 3,50€  
Geschichtetes Fladenbrot mit Weizenmehl
- 162 Bathura (A1,F)** 3,90€  
Frittiertes indisches Ballon-Fladenbrot
- 163 Naan (A1,F)** 2,90€  
Fladenbrot aus Indien im Tandoori-Ofen gebacken
- 164 Garlic Naan (A1,F)** 3,90€  
Fladenbrot aus Indien im Tandoori-Ofen gebacken mit Knoblauch und Butter
- 165 Butter Naan (A1,F)** 3,50€  
Fladenbrot aus Indien im Tandoori-Ofen gebacken mit Butter
- 166 Cheesy Naan (A1,F)** 3,90€  
Fladenbrot aus Indien im Tandoori-Ofen gebacken mit Käse
- 167 Chapati** 3,00€  
Mit Öl zubereitetes indisches Vollkorn-Fladenbrot
- 168 Plain Kulcha** 3,00€  
Kulcha ist ein in Indien und Pakistan verbreitetes fermentiertes Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen
- 169 Puthina Kulcha** 3,90€  
Kulcha mit Minze verfeinert

## BEILAGEN

- 171 Basmatireis** 2,90€
- 172 Pappadam (2 Stücke)<sup>(A1)</sup>** 1,00€  
Dünne, frittierte Fladen aus Linsenmehl
- 173 Pickles** 2,90€  
In Öl, Gewürzen und Salz eingelegtes Gemüse
- 174 Raita<sup>(F)</sup>** 4,50€  
frischer Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen
- 175 Chesse Omelette** 4,90€  
Gericht aus geschlagenen Eiern, gebraten mit Butter oder eine Pfanne
- 176 Mango Chutney** 2,90€  
Eine würzig-cremige, scharf-pikante Sauce mit Mango-Stücken
- 177 Coconut Chutney** 3,90€  
Eine würzig-cremige, scharf-pikante Sauce mit Kokosraspeln
- 178 Kalakki** 3,90€  
Weiches Rührei mit etwas Masala

## KINDERGERICHTE

- 180 Mildes Hähnchen/Gemüse<sup>(F)</sup>** 8,90€  
mit Salat & Reis oder Pommes Frites
- 181 Shahi Paneer<sup>(F)</sup>** 7,90€  
Indischer Rahmkäse in Spezialsauce

## DESSERT

- 185 Hot Sizzling Brownie<sup>(A1,F)</sup>** 6,90€  
Nach Art des Hauses serviert mit erfrischendem Vanilleeis
- 186 Gulab Jamun<sup>(F)</sup>** 4,90€  
Klassische indische Süßspeise - 3 frittierte Teigbällchen aus Milch in einem mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckersirup

- 187 Payasam<sup>(F,H)</sup>** 4,50€  
Indische Süßspeise – Pudding aus Tapiokaperlen mit Kokosmilch, Nüssen und Rosinen nach Art des Hauses
- 188 Brownie<sup>(A1)</sup> Vegan** 3,50€  
Nach Art des Hauses serviert
- 189 Mango Cheesecake<sup>(F,M)</sup>** 3,90€  
Unser Käsekuchen mit Mangos, Datteln, Mandeln, Cashewnüsse, Kokos, und Frischkäse
- 190 Gulab Jamun mit Eis<sup>(1,A1,F,H,M)</sup>** 6,90€  
Klassische indische Süßspeise – 3 frittierte Teigbällchen aus Milch in einem mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckersirup und 2 Kugeln Vanilleeis und Nüssen
- 191 Fruit Custard** 6,90€  
Eine Süßspeise mit gemischten geschnittenen Früchten der Saison in einer Custardsauce
- 192 Fruit Custard mit Eis** 8,90€
- 193 Carrot Halwa** 5,90€  
Carrot Halwa ist eine traditionelle Speise aus dem asiatischen Raum, welche auf einem süßen Pudding basiert, der mit geraspelten Karotten, Milch, Cashewkernen und Cardamom verfeinert wird

Wir bieten ebenfalls täglich wechselnde hausgemachte (auch vegane) Kuchen an. Fragen Sie gerne nach oder schauen Sie in unsere Vitrine!



## TANDOORI PLATTE (1,41,B,F)

Aperitif

Lycheesekt

Vorspeise

Chicken Suppe

Hauptgang

Tandoori Chicken

1/2 Hähnchen mit Knochen mariniert mit authentischem Tandoori Masala und einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt im Tandoori Ofen. (Leicht scharf)

Tangdi Kabab

Hähnchen mariniert mit indischen Gewürzen und in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt, gegrillt im Tandoori Ofen. (Leicht scharf)

Fish Tikka

In Tikka Masala mariniertes Fisch, gegrillt im Tandoori-Ofen (Leicht scharf)

Beilagen

Basmatireis, Salat,  
drei verschiedene Saucen,  
Tandoori Naan

Dessert

Gulab Jamun mit Vanilleeis

195 Für 2 Personen - 47,90 € 196 Für 4 Personen - 79,90 €



## VEGANE PLATTE (A1,5)

Aperitif

Mangosekt

Vorspeise

Gobi 65

Hauptgang

Fried Aubergine Curry

Gebratene Auberginen in einer gesunden und köstlichen Sauce mit Kokos, Tamarind und Gewürzen (Leicht scharf)

Okra Masala

Gebratene Okra in Kokosnussöl mit authentischen Gewürzen aus Kerala

Tofu Mashroom Pepper

Tofu in einer Currysauce, nach nordindischer Art zubereitet (Leicht scharf)

Beilagen

Basmatireis, Salat,  
drei verschiedene Saucen,  
Bhatura, Pickle

Dessert

Brownie

195 Für 2 Personen - 45,00 € 196 Für 4 Personen - 75,00 €



## HEIßE GETRÄNKE

200	Yogi Tee <sup>(F)</sup>	2,90€
201	Schwarzer Tee mit Ingwer nach Ceylon art	3,50€
202	Schwarzer Ceylon Tee mit Milch	3,90€
203	Grüner Tee / Jasmin Tee / Früchte-Tee	2,90€
204	Heisse Zitrone	2,90€
205	Frischer Minztee	4,20€
206	Frischer Ingwertee	4,20€
207	Spezialtee mit frischer Minze, Ingwer und Limetten	4,90€
Ayurvedischer Gesundheitstee :		
	208 Klein	3,90€
	209 Groß	4,90€
210	Espresso	2,50€
211	Espresso Doppio	3,80€
212	Espresso Macchiato <sup>(F)</sup>	2,90€
213	Kaffee Crema	2,90€
214	Milchkaffe <sup>(F)</sup>	3,50€
215	Cappuccino <sup>(F)</sup>	2,90€
216	Latte Macchiato <sup>(F)</sup>	3,50€
217	Heiße Schokolade <sup>(F)</sup>	3,50€
	Gerne bereiten Wir ihr Getränk auch mit diversen Milchsorten zu.	
218	Sojamilch	+0,50€
219	Hafermilch	+0,50€

## FRISCHE SÄFTE

220	Frischer Limettensaft mit Honig	0,4L	5,90€
221	Frischer Limettensaft mit Salz	0,4L	5,90€
222	Frischer Limettensaft mit Minze	0,4L	6,90€

## LASSI & SHAKES

223	Lassi süß <sup>(F)</sup>	0,4L	3,90 €
224	Lassi salzig <sup>(F)</sup>	0,4L	3,90 €
225	Mango Lassi <sup>(F)</sup>	0,4L	4,90 €
		226 0,2L	3,50 €
227	Mango Shake <sup>(F)</sup>	0,4L	5,50 €
		228 0,2L	3,50 €
229	Kokos-Bananenshake <sup>(F)</sup>	0,4L	5,50 €
230	Lychee Shake <sup>(F)</sup>	0,4L	4,90 €



## SÄFTE & SCHORLEN

231	Apfelsaft	0.2L	2.90€	232	0.4L	4.30€
233	Orangensaft	0.2L	2.90€	234	0.4L	4.30€
235	Mango Nektar	0.2L	2.90€	236	0.4L	4.90€
237	Cranberrysaft	0.2L	2.90€	238	0.4L	4.90€
239	Rhabarber Nektar	0.2L	2.90€	240	0.4L	4.90€
241	Kirschschaft	0.2L	2.90€	242	0.4L	4.30€
243	Tomatensaft	0.2L	2.90€	244	0.4L	4.30€
245	Guavennektar	0.2L	2.90€	246	0.4L	4.90€
247	Lychee Nektar	0.2L	2.90€	248	0.4L	4.90€
249	Bananensaft	0.2L	2.90€	250	0.4L	4.30€
251	Maracujasaft	0.2L	2.90€	252	0.4L	4.90€
253	KIBA	0.2L	2.90€	254	0.4L	4.30€
255	Apfelschorle	0.2L	2.90€	256	0.4L	4.30€
257	Orangenschorle	0.2L	2.90€	258	0.4L	4.30€
259	Mangoschorle	0.2L	2.90€	260	0.4L	4.30€
261	Guavenschorle	0.2L	2.90€	262	0.4L	4.30€
263	Lycheeschorle	0.2L	2.90€	264	0.4L	4.30€
265	Maracujaschorle	0.2L	2.90€	266	0.4L	4.30€
267	Cranberryschorle	0.2L	2.90€	268	0.4L	4.30€
269	Rhabarberschorle	0.2L	2.90€	270	0.4L	4.30€
271	Kirschschorle	0.2L	2.90€	272	0.4L	4.30€

## KALTE GETRÄNKE

273	Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	FLASCHE	0.2L	2.90€
274	Coca Cola Zero	FLASCHE	0.2L	2.90€
275	Coca Cola Light	FLASCHE	0.2L	2.90€
276	Fanta <sup>(1,5)</sup>	FLASCHE	0.2L	2.90€
277	Sprite <sup>(5)</sup>	FLASCHE	0.2L	2.90€
278	Mezzo Mix <sup>(1,2,5)</sup>	FLASCHE	0.2L	2.90€
279	Ginger Ale <sup>(1)</sup>	FLASCHE	0.2L	3.20€
280	Tonic Water <sup>(3)</sup>	FLASCHE	0.2L	3.20€
281	Bitter lemon <sup>(3,5)</sup>	FLASCHE	0.2L	3.20€
282	Fritz Cola <sup>(1,2)</sup>	FLASCHE	0.2L	3.20€
283	Fritz Melone <sup>(1)</sup>	FLASCHE	0.2L	3.20€
284	Club Mate <sup>(1)</sup>	FLASCHE	0.3L	3.90€
285	Vita Malz <sup>(1,2)</sup>	FLASCHE	0.3L	3.20€
286	Vöslauer Wasser (still)	FLASCHE	0.2L	2.60€
287	Vöslauer Wasser (still)	FLASCHE	0.7L	6.90€
288	Vöslauer Wasser (mit Kohlensäure)	FLASCHE	0.2L	2.60€
289	Vöslauer Wasser (mit Kohlensäure)	FLASCHE	0.7L	6.90€

## FASSBIERE

290 Krombacher Pils (A2) 0.25L 2.90€ 291 0.4L 4.20€

## FLASCHENBIERE (ALKOHOLHALTIG/ALKOHOLFREI)

292 Krombacher Pils alkoholfrei (A2) 0.33 L 3,20€  
293 Krombacher Weizen alkoholfrei (A1) 0.50 L 4,30€  
294 Erdinger (Hefe/Dunkel/Kristall) (A4) 0.50 L 4,70€  
295 Heineken (A2) 0.33 L 3,50€  
296 Kingfisher (A2) 0.33 L 4,30€  
297 Köstritzer Schwarzbier 0.33 L 4,20€

A1: Weizen

A2: Gerste

B: Fisch

C: Krebstiere

D: Schwefeloxid und Sulfite

E: Sellerie

F: Milch und Laktose

H: Cashewnüsse

K: Senf

M: Mandeln

S: Sojabohnen

1. mit Farbstoff

2. koffeinhaltig

3. chininhaltig

4. mit Konservierungsstoff

5. mit Antioxidationsmittel

6. mit Süßungsmittel(n)

12. hergestellt aus fein  
zerkleinertem Fleisch

13. enthält eine  
Phenylalaninquelle

## WEINE

298 Merlot Rotwein (D) 0.2 L 5,30€ 299 0.7 L 17,90€  
300 Chianti Rotwein (D) 0.2 L 5,30€ 301 0.7 L 17,90€  
302 Indischer Rotwein (D) 0.2 L 6,90€ 303 0.7 L 21,90€  
304 Bio Rotwein (D) 0.2 L 5,90€ 305 0.7 L 19,90€  
306 Chardonnay Weißwein (D) 0.2 L 5,30€ 307 0.7 L 17,90€  
308 Soave Weißwein (D) 0.2 L 5,30€ 309 0.7 L 17,90€  
310 Indischer Weißwein (D) 0.2 L 6,90€ 311 0.7 L 22,90€  
312 Bio-Weißwein (D) 0.2 L 6,90€ 313 0.7 L 23,90€  
314 Pinot Weißwein (D) 0.2 L 5,30€ 315 0.7 L 17,90€  
316 Rose (D) 0.2 L 5,50€ 317 0.7 L 18,90€  
318 Valdo Prosecco (D) 0.2 L 6,20€ 319 0.7 L 21,10€  
320 Valdo Rose (D) 0.2 L 7,20€ 321 0.7 L 24,90€

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt erhalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## ASIA MIGHT - MARKET

KURFÜRSTENSTRASSE 33, 10785 BERLIN

+493025757480

MON-SAT: 09:00AM - 09:00PM

## ASIA MIGHT - GROSSMARKET

RUDOWER STR. 132, 12351 BERLIN

+493064904646

MON-SAT: 09:00AM - 08:00PM

## ASIAMIGHT

WILHELM STRASSE 1 13595 BERLIN

MON-SAT: 10:00AM - 10:00PM

## ASIA MIGHT MINI MARKET

ZOSSENER STR. 13, 10961 BERLIN

+493069006455

MON-FRI: 11:30AM - 10:00PM SAT: 12:00AM - 10:00PM

## YUMMY KITCHEN BERLIN

ZOSSENER STR. 13, 10961 BERLIN

+493069006455

MON-FRI: 11:30AM - 10:00PM SAT-SUN: 12:00AM - 10:00PM

## AUTHENTIC SOUTH INDIAN RESTAURANT CHETTINAD

WILHELMSTRASSE 1, 13595 BERLIN

030 26587883

MON-FRI: 11:30AM - 10:00PM SAT-SUN: 12:00AM - 10:00PM

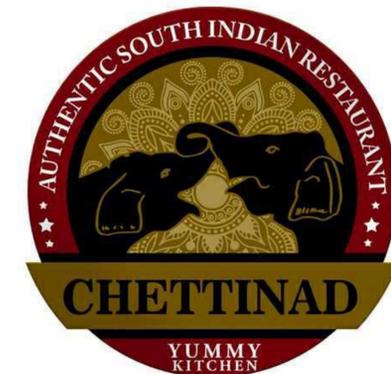
## VEGGIE & VEGA - RESTAURANT

KREUZBERG

+493025757480



## ASIA MIGHT - GROUP



-THANK YOU-