

Cocktailkarte -

Happy Hour täglich von 18 – 23 Uhr, jeder Cocktail nur 4,90 €

Happy Hour daily from 18 – 23 pm, every Cocktail only 4,90 €

Rum Cocktails

500 Mai Tai 7,50

Brauner & weißer Rum, Old Pascas 73%,
Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup,
Ananasnektar, Orangensaft

🇬🇧 brown & white Rum,
Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Lime Juice,
Almond Sirup, Pineapple Nectar, Orange juice

501 Planta's Punch 7,50

Myers S Rum, Triple Sec, Lime Juice,
brauner & weißer Rum, Grenadinesirup,
Ananasnektar, Orangensaft

🇬🇧 Myers S Rum, Triple Sec, Lime Juice,
brown & white Rum, Grenadine Sirup,
Pineapple Nectar, Orange juice

502 Zombie 8,50

Havanna Rum, Old Pascas 73%,
Cherry Liqueur, Lime Juice,
Grenadine Sirup, Orange juice

🇬🇧 Havanna Rum, Old Pascas 73%,
Cherry Liqueur, Lime Juice,
Grenadinesirup, Orangensaft

503 Tequila Sunrise 7,50

Tequila, Lime Juice, Grenadinesirup,
Orangensaft

🇬🇧 Tequila, Lime Juice,
Grenadine Sirup, Orange juice

504 Long Island Ice Tea 8,50

Gin, white Rum, Tequila, Wodka,
Triple Sec, Lime Juice, Coca Cola ^{1,2)}

🇬🇧 Gin, white Rum, Tequila,
Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Coca Cola ^{1,2)}

505 Mojito 7,00

Havanna Rum, Lime Juice,
Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda

🇬🇧 Havanna Rum, Lime Juice,
Lime, fresh mint, cane sugar, Soda

506 Sex on the Beach 7,50

Havanna Rum, Wodka, Peachtree,
Crème de Cassis, Lime Juice,
Geradinesirup, Ananas-, Maracujanektar

🇬🇧 Havanna Rum, Wodka,
Peachtree, Crème de Cassis, Lime Juice,
Geradine Sirup, Pineapple-, Passion fruit Nectar

507 Caipirinha 7,00

Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker,
Lime Juice

🇬🇧 Cachaca, Lime, brown cane sugar, Lime Juice

508 Kama Sutra 6,90

Brauner & weißer Rum,
Zimtsirup, Lime Juice, Mangonektar

🇬🇧 brown & white Rum, Zimtsirup,
Lime Juice, Mango Nectar

509 Hurricane 7,50

Brauner & weißer Rum, Lime Juice,
Maracuja -, Ananasnektar, Orangensaft

🇬🇧 brown & white Rum, Lime Juice,
Passion fruit, Pineapple Nectar, Orange juice

510 Bombaynight 7,50

Brauner Rum, Aprikot Brandy,
Lime Juice, Maracujasirup, Maracujanektar

🇬🇧 brown Rum, Aprikot Brandy, Lime Juice,
Passion fruit Sirup, Passion fruit Nectar

Alkoholfreie Cocktails/Non alcoholic Cocktails

511 Mosquito 4,90

Limette, Rohrzucker, Minze,
Lime Juice, Ginger Ale ³⁾

🇬🇧 Lime, cane sugar,
mint, Lime Juice, Ginger Ale ³⁾

512 Red 4,90

Red Coconout, Erdbeersirup,
Sahne, Kokossirup, Ananasnektar

🇬🇧 Strawberry Sirup, Cream,
Coconut Sirup, Pineapple Nectar

513 MYDREAM 4,90

Erdbeersirup, Lime Juice,
Ananas -, Maracujanektar

🇬🇧 Strawberry Sirup, Lime Juice,
Pineapple, Passion fruit Nectar

514 Limonada 4,90

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale ³⁾,
Lime Juice

🇬🇧 Lime, cane sugar,
Ginger Ale ³⁾, Lime Juice

515 Coconut Kiss 4,90


Ananasnektar, Sahne, Kokossirup

🇬🇧 Pineapple Nectar, Cream,
Coconut Sirup

Coladas


521 Pina Colada 6,90

Rum, Kokossirup, Sahne, Ananasnektar

 Rum, Coconut Sirup, Cream, Pineapple Nectar,


522 Swimming Pool 6,90

Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Coconutsirup, Sahne, Ananasnektar

 white Rum, Wodka, Blue Curacao, Coconut Sirup, Cream, Pineapple Nectar


523 Erdbeer Colada 6,90

Weißer Rum, Erdbeersirup, Sahne, Ananasnektar

 white Rum, Strawberry Sirup, Cream, Pineapple Nectar

524 Mango Colada 6,90

Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Sahne, Ananas-, Mangosnektar

 white Rum, Coconut Sirup, Mango Sirup, Cream, Pineapple-, Mango Nectar

Long Drinks

526 Gin Tonic ³ 0,4l 5,50


527 Wodka Lemon ^{3,4} 5,50

528 Whisky Cola ^{1,2,5} 5,50

529 Campari Orange 5,50

530 Cuba Libre ^{1,2,5} 5,50

Havanna Club, Limette, Cola

 Havanna Club, Lime, Cola

531 Barcadi Cola ^{1,2,5} 5,50

1 Farbstoffhaltig, 2 Coffeinhaltig, 3 Chininhaltig,

4 Antioxidationsmittel, 5 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

1 containing dyes, 2 containing coffein, 3 containing chinin,

4 anti-oxidations, 5 sweetener



Suppen / Vorspeisen

Soups / Starters

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | Sabji Shorba
Gemüsecremsuppe
🇬🇧 Vegetable cream soup | 3,80 |
| 2 | Dal Shorba
Linsensuppe
🇬🇧 Lentils soup | 3,80 |
| 3 | Tamatar Shorba
Tomatensuppe garniert mit Sahne
🇬🇧 Tomato soup with cream garnish | 3,80 |
| 4 | Mulligatawny
Geflügelcremesuppe mit Reiseinlage
🇬🇧 Chickencream soup with rice | 3,90 |
| 5 | Kashmiri Soup
Mandelcremsuppe
🇬🇧 Almondcream soup | 3,90 |
| 10 | Samosas (2st)
Teigtasche mit Gemüsefüllung und Salat (vegan)
🇬🇧 Dough stuffed with Vegetables, deep fried (vegan) | 4,50 |
| 11 | Paneer Pakora
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehlteig frittiert
🇬🇧 Homemade cheese fried in chickpeas dough | 3,90 |
| 12 | Murg Pakora
Hähnchenbrustfiletstreifen in Teig frittiert
🇬🇧 Sliced chickenbreast in dough fride | 4,90 |
| 13 | Onion Bhaji
Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittiert (vegan)
🇬🇧 Onionrings in dough fride (vegan) | 3,90 |
| 15 | Jhinga Pakora
Großgarnelen im Teigmantel frittiert
🇬🇧 King Prawns dipped in dough fried | 5,90 |
| 16 | Gobhi Pakora
Blumenkohl in Kichererbsenmehlteig frittiert (vegan)
🇬🇧 Cauliflower fried in chickpeas dough (vegan) | 3,90 |
| 17 | Mix Pakoras für 2 Personen

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
🇬🇧 Mix Starter for 2 persons
(Prawns, Cheese, Onion, Cauliflower, Chicken) | 11,90 |



Salate-Salads *(alle Salate werden mit Vinaigrette - Dressing serviert)* *(salads served with vinaigrette dressing)*

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Tomatensalat
 Tomato salad | 4,90 |
| 22 | großer gemischter Salat
 Mixsalad | 6,90 |
| 23 | Gemischter Salat mit frittiertem Rahmkäse
 Mixsalad with friede Cheese | 7,90 |
| 24 | Gem.Salat mit Hähnchenstreifen
 Mixsalad with Chickenfilet sliced | 8,50 |
| 27 | Rouccolasalat Spezial
mit gebratenen Garnelen, Rahmkäse & Nüsse
 Rouccola with prawns,cheese & nuts | 8,90 |

Brotspezialitäten / bread specialties

- | | | |
|-----|--|------|
| 100 | Papadam Portion (3st)
Knuspriges Hülsenfrüchtemehlbrot mit Pfeffer
 Pulse flour crisp bread 3 pieces (hot) | 2,00 |
| 101 | Bhatura
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert
 Wheatflour fried bread | 2,00 |
| 102 | Naan
Leichtes knuspriges Fladenbrot, frisch gebacken
 fresh baked bread | 2,00 |
| 103 | Garlic Naan
Fladenbrot mit Knoblauch und Sesam
 fr. baked bread with garlic and sesam | 2,60 |
| 104 | Tandoori Roti
frisch gebackenes Vollkornbrot
 fresh wholeflour bread | 2,00 |
| 105 | Butter Naan
Gebackenes Fladenbrot mit Butter
 Crispy wheat flour bread with butter | 2,60 |
| 106 | Cheese Naan
fr.gebackene Brot mit Käse
 bread with cheese | 3,50 |

*Unsere Gerichte werden stets frisch und sorgfältig mit
ausgesuchten Zutaten für Sie zubereitet.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich
vertrauensvoll an unser Serviceteam*



Hauptgerichte / Mains

(Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert)
(mains served with Basmatirice)

vegetarisch / VEGAN
vegetarian / VEGAN

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Daal Tarka (VEGAN)
versch. Linsen mit Knoblauch, Ingwer & Tomaten
🇬🇧 Mixed lentils cooked with garlic, ginger & tomatos | 8,50 |
| 31 | Sabji Masala (VEGAN)
frisches Gemüse mit traditioneller Curry- Masalasoße
🇬🇧 Mixed fresh vegetables in curry sauce | 8,90 |
| 32 | Palak Paneer (VEGAN MÖGLICH)
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, &. Gewürzen
🇬🇧 Fresh homemade cheese with spinach & spices (VEGAN POSSIBLE) | 9,50 |
| 33 | Paneer Jhalfrezi (SCHARF, VEGAN MÖGLICH)
Indischer Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse in scharf gewürzter Soße mit Ingwer &. Knoblauch
🇬🇧 Homemade cheese with mixed vegetables in hot sauce with ginger, garlic and spices (SPICY, VEGAN POSSIBLE) | 9,50 |
| 34 | Shahi Mirch
Paprika gefüllt mit Gemüse, Käse und Nüsse in Curry Sahnesoße
🇬🇧 Capsicum filled with cheese & vegetables in nutscurrycream | 10,90 |
| 35 | Malai Kofta
Gemüse, Käsebällchen in einer Cashew Safran Sahnesoße,
🇬🇧 Vegetable,cheeseballs in a cashew saffron creamsauce | 9,50 |
| 36 | Tofu Sabji Korma (VEGAN MÖGLICH)
Tofu mit frischem Gemüse in einer milden Nüsse Sahne Soße
🇬🇧 Tofu with fresh vegetables in a nuts cream sauce (VEGAN POSSIBLE) | 9,50 |
| 37 | Sabz Biryani (VEGAN)
Basmatireis gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen
(mit Soße + 2,- Euro)
🇬🇧 Basmatirice fried with mixed vegetables, nuts & fine spices
(Toppings: Currysauce 2,00 Euro) | 9,90 |



Hähnchen/Chicken

(wird mit Basmatireis serviert)
(served with Basmatirice)

- 40 Chicken Curry 8,50
Hühnerfilet in Currysoße auf indischer Art
 boneless chicken in curry sauce
- 41 Butter Chicken 9,90
Tandoori Hühnerfiletstücke, mit Butter in Tomatensahnecreme
 boneless Tandoori pieces with butter in creamy tomatosauce
- 42 Chicken Tikka Masala 9,90
Hühnerfiletstreifen mit Zwiebeln & Paprika in
pikanter Tomatenmasalasoße
 Chickenfilet with onions Capsicumstripes in Tikkamasalasauc
- 43 Chicken Madras (scharf) 9,90
Hühnerfilet mit Kokoscurrycreme nach köstlicher südindischer Art
 boneless chicken with coconutcurrycreme
in a south indian style (hot)
- 44 Chicken Vindaloo (scharf) 9,90
Südindische Hühnerspezialität mit Kartoffeln auf pikante Art zubereitet
 South Indian chicken speciality with
potatoes, cooked in a spicey sauce (hot)
- 45 Chicken Korma 10,90
Hühnerfiletstücke in einer milden Soße aus
Sahne Mandeln und Cashew-Nüssen
 chickenfilet pieces in a mild sauce with
cream, almonds & cashewnuts
- 46 Chicken Spezial 10,90
Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandel, Käse,
Gemüse & Nüssen in Curry Sahnesoße
 Chickebreast pieces with cheese, almonds,
vegetables in currycream
- 47 Chicken Biryani 11,90
Hähnchenbruststreifen mit Basmatireis ,
Gemüse & gebratenen Nüssen (mit Soße + 2,- Euro)
 Chickenfiletsliced fried with basmatirice,
vegetables & nuts (Toppings: Currysauce 2,00 Euro)
- 48 Chicken Mango (mild) 9,90
Hähnchenfiletstücke in Mangocremesoße
 Chickenfilet with mangocremesauce

Unsere Gerichte werden stets frisch und sorgfältig mit
ausgesuchten Zutaten für Sie zubereitet.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich
vertrauensvoll an unser Serviceteam



Lamm/Lamb

(wird mit Basmatireis serviert)
(served with Basmatirice)

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Lamb Curry
Lammfleisch in Currysoße auf indische Art
🇬🇧 Lamb boneless in currysauce, indian style | 9,90 |
| 51 | Lamb Saag
Lammfleisch in Spinat auf indische Art mit frischem Ingwer
🇬🇧 Boneless lamb with spinach and flavoured with spices & ginger | 10,90 |
| 52 | Lamb Vindaloo (scharf/spicy)
Lamm mit gebackenen Kartoffeln in Kokosmilch Tomatensoße
🇬🇧 Lamb with baked potatoes cooked in a tomato coconutmilk spicy sauce | 11,90 |
| 53 | Lamb Khumbi
Lammfleisch mit frischen Champignons in einer würzigen Currycremesoße
🇬🇧 Lamb cubes with mushrooms in a medium spicy currycream sauce | 11,90 |
| 54 | Rogan Josh Bhuna (scharf/spicy)
Lammfleisch gebraten mit fr. Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Gewürzen
🇬🇧 Lamb roasted with fresh garlic, onions, tomatoes & herbs | 11,90 |
| 55 | Lamb Madras (scharf/spicy)
Südindische Lammspezialität mit Kokoscurrycreme
🇬🇧 South Indian style lamb with coconutscurrycream | 11,90 |
| 56 | Lamb Biryani
Lammfleisch, gedünstet mit Basmatireis, Gemüse, Nüssen & orientalischen Gewürzen (mit Soße + 2,- Euro)
🇬🇧 Lambpieces fried with basmati rice, vegetables, oriental spices & nuts (Toppings: Currysauce 2,00 Euro) | 12,90 |

Fish & Garnelen / fish & prawns

(wird mit Basmatireis serviert)
(served with Basmatirice)

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Fish Curry
frisches Rotbarschfilet gebr. in Currysoße
🇬🇧 fresh Redsnapperfilet in curry sauce | 9,90 |
| 61 | Fish Madras (scharf/spicy)
Rotbarschfilet mit Kokosmilch & Raspeln auf südindische Art
🇬🇧 fresh Fishloins cooked with coconut in a south Indian style | 10,90 |
| 62 | Fish Butter Masala (pikant)
frisches Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürze
🇬🇧 fresh Fishloins with onions, tomatoes & spices | 10,90 |



- 63 **Jhinga Madrasi (scharf/spicy)** 14,90
 5 Großgarnelen auf köstliche südindische Art mit Kokoscurry
 🇬🇧 *prawns, with exotic coconutcurry sauce*
- 64 **Jhinga Masala (scharf/spicy)** 13,90
 5 Großgarnelen gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln,
 Gewürzen & Tomaten.
 🇬🇧 *King prawns, with fresh ginger, garlic, tomatos & fresh herbs*
- 66 **Jhinga Safrani** 14,90
 5 Großgarnelen gebraten in einer Safran Sahnesoße mit Nüssen
 🇬🇧 *King Prawns in Saffroncreamsauce with nuts*
- 67 **Jhinga Biryani** 12,90
 Großgarnelen gebraten mit Basmati Reis & Nüssen (mit Soße + 2,- Euro)
 🇬🇧 *Spiced King Prawns fried with basmati rice,
 spezial spices & nuts (Toppings: Currysauce 2,00 Euro)*

Ente / Duck

(wird mit Basmatireis serviert)
 (served with Basmatirice)

- 71 **Battak Masala (scharf/spicy)** 13,90
 Eingelegtes Entenfilet gebraten mit frischem Ingwer,
 Knoblauch Tomaten & Gewürzen
 🇬🇧 *Marinated duckfilet with fresh ginger, tomatos & fresh herbs*
- 72 **Battak Korma** 14,90
 Entenfilet in einer milden Sahnesoße
 mit Mandeln & Cashewnüssen
 🇬🇧 *Tender duck filet pieces in a mild cream sauce
 with spices, almonds & cashewnuts*
- 73 **Battak Safrani** 15,90
 Entenfilet in einer mild gewürzten Safran-Sahnesoße & Nüssen
 🇬🇧 *Duckfilet pieces with spices in a saffron-cream sauce & nuts*

Kindergerichte / For childs only

- 160 **Sabz Curry** 4,90
 Verschiedene Gemüse in Currycreme & Reis
 🇬🇧 *mixed vegetables in currycreme with rice*
- 161 **Butter Chicken** 5,90
 Hähnchenstreifen in cremiger Tomatensauce
 mit Kartoffeln oder Reis
 🇬🇧 *Chickfilet slices in tomatocream sauce with rice or potatoes*
- 162 **Chicken Nuggets** 5,90
 Nuggets mit Pommes & Ketchup
 🇬🇧 *Chicken Nuggets with french fries & Ketchup*
- 163 **Fish & Chips** 5,90
 Fischstäbchen mit Pommes
 🇬🇧 *fish finger with french fries*

Tandoori / Thali gegrilltes aus dem Lehmofen

Tandoori on Sissler

(Alle Tandoori Gerichte werden mit Reis & Salat serviert)
(All Grills served with rice & salad)

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | Tandoori Chicken | 11,90 |
| | Hähnchenteile mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Ofen gegart | |
| | 🇬🇧 Half chicken marinated in yogurt with various spices & baked in oven | |
| 91 | Chicken Tikka | 12,90 |
| | Hähnchenbrustfilet traditionell zubereitet 24 Std in Joghurt eingelegt und dann in Lehmofen gegrillt | |
| | 🇬🇧 Boneless chicken marinated in yogurt and grilled in Tandoori oven | |
| 92 | Lamb Tikka | 14,90 |
| | Lammstücke gegrillt mit Ingwer, Paprika & Zwiebeln | |
| | 🇬🇧 Lamb pieces grilled with ginger, capsicum & onions | |
| 93 | Jhinga Tandoori | 15,90 |
| | 6 Großgarnelen mariniert in Joghurt & Tandoori Gewürzen | |
| | 🇬🇧 King Prawns marinated in yogurt & Tandoori spices | |
| 95 | Mamas Mix Grill | |
| | Tandoori Hähnchen,Chicken Tikka Lamm,Garnelen | |
| | 🇬🇧 Chicken Tikka,Tandoori chicken ,Lamb,prawns | |
| | 1 Person | 17,50 |
| | 2 Person | 34,00 |



Extras / snacks

- 107 **Mango Chutney** 2,00
Mangostückchen süß-sauer eingelegt
Sweet sour mango slice dip
- 108 **Raita** 2,80
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen
yogurt with cucumber, tomatoes & spices
- 109 **Pickels** 2,00
Früchte & Gemüse eingelegt (scharf)
Fruit & vegetables marinated in spices & oil
- 110 **Chutney Set** 3,00
3 Sorten (Jogurtminze, Grünchilli, Tamarin)
3 sorts (Yogurt with green chilli, Tamarin)

Beilagen / side dishes

- 111 **Reis (Basmatirice)** 2,50
- 112 **Pilaw Reis** 3,50
pilau rice and spices
- 113 **Pommes /chips/french fries** 3,00
- 114 **Masala Allu** 2,90
gewürzte Kartoffeln auf indische Art
spicy potatos indian way

Desserts

- 120 **Gulab Jamun** 2,90
Hausgemachte Griesskäseballchen, frittiert & eingelegt in Sirup
Fried homemade semolina cheesballs in cardamom
honey syrup, served warm
- 121 **Mango Tango** 3,90
Mangostückchen mit Vanilleeis
Vanilla flavoured ice-cream with mango slices
- 122 **Shirikand** 3,90
Joghurtspeise mit Kardamom, Pistazien & Safran
Sweetened yogurt with cardamom, pistachios & saffron
- 123 **Pancake American Art** 4,50
3 kleine Pfannkuchen mit Karamelsauce & Vanilleeis
3 pieces of pancake with Vanille ice & caramelsauce
- 125 **Schokoladen Souflé** 4,50
Chocolate sufle served warm

Unsere Gerichte werden stets frisch und sorgfältig mit
ausgesuchten Zutaten für Sie zubereitet.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich
vertrauensvoll an unser Serviceteam

3 Gänge Menüs/Complete menus

(Alle Thalys werden mit Basmatieis und Naan Brot serviert
ab 2 Personen bestellbar)

(all thali menus served with rice & naanbread)

150 Jogi Thali (vegetarisch)

Vorspeise

starter

3 Hauptgerichte

3 mains

Dessert

•Linsensuppe

🇬🇧 Lentissoup

•Palak Paneer

Hausgemachter Rahmkäse in Spinat

🇬🇧 Spinach with Homemade cheese & spices

•Malai Kofta

Gemüsebällchen in einer Nuss-Sahnesoße

🇬🇧 Vegetable cheeseballs in nuts saffron cremsauce

•Sabji Masala

frisches Gemüse in Currymasalasoße

🇬🇧 fresh Vegetables in curry-masala-sauce

•Shirikand

Joghurtspeise mit Früchte & Safran

🇬🇧 Yogurtcream with fruits, saffron & cardamom

2 Personen

32,00

151 Bombay Thali

Vorspeise

starter

3 Hauptgerichte

3 mains

Dessert

•Mulligatawney

Geflügelcrèmesuppe mit Curry & Reis

🇬🇧 Chicken soup with rice & curry

•Chicken Madras

Hühnerfilet in Kokoscurry (scharf)

🇬🇧 Chickenfilet pieces with coconutcurrycrem

•Bhuna Gosht

Lammfleisch mit fr. Ingwer, Knoblauch Tomaten & Gewürzen

🇬🇧 Bonelesslamb with ginger,garlic,tomatos & spices

•Jhinga Curry

Großgarnelen in traditioneller Currysoße

🇬🇧 Prawns in traditionell curry

Gulab-Jamun

Griesskäsebällchen mit Vanilleeis

🇬🇧 semolina cheesballs with vanille ice

2 Personen

38,00



Getränke

Biere / Beer

	0,3L	0,5L
Berliner Pilsner vom Faß 🇬🇧 Draft Lager beer	2,60	3,70
Dunkelbier 🇬🇧 Darkbeer	Fl	3,70
Schöffelhofer Hefe / wheat beer		3,90
Kristal dunkel / dark		3,90
Hefe Alkoholfrei / alcoholfree		3,90
Alster mit (Sprite ⁴ oder Fanta ^{1,4}) 🇬🇧 beer mix (with Fanta or Sprite)	2,60	3,70
alkoholfreies Bier / alcoholfree	Fl 2,90	
indisches Bier (Hausmarke)	Fl 2,90	
Kingfisher (Indien)	Fl 3,30	

Softdrinks

	0,2L	0,4L	0,75L
Mineralwasser 🇬🇧 water with gas	2,10	2,80	4,90
Stilles Wasser/ 🇬🇧 still mineral water	2,10	2,80	4,90
Mango Lassi	2,60	3,90	
Lassi salzig / salty	2,20	3,50	
Coca Cola ^{1,2,5}	2,20	3,60	
Cola light ^{1,2,5}	2,20	3,60	
Coca Cola Zero ^{1,2,5} , Flasche	2,20		
Fanta ^{1,4}	2,20	3,60	
Sprite ⁴	2,20	3,60	
Spezi (Mix aus Cola ^{1,2,5} & Fanta ^{1,2,4}) 🇬🇧 mix of Cola & Fanta	2,20	3,60	
Bitter Lemon ^{3,4}	2,60	3,80	
Tonic Water ³	2,60	3,80	
Ginger Ale ^{1,3}	2,60	3,80	
Bionade (Ingwer-Orange oder Holunder)	Fl 0,33L	2,80	
Arizona Icetee (Lemon oder Green)	Fl 0,47L	3,90	
Jug of Filter Water			2,50

1 Farbstoffhaltig, 2 Coffeinhaltig, 3 Chininhaltig,
4 Antioxidationsmittel, 5 Süßungsmittel
(enthält eine Phenylalaninquelle), 6 Taurinhaltig

Bauer Säfte Nektare, Schorlen / Juices

	0,2L	0,4L
Apfelsaft naturtrüb / Aplejuice	2,60	3,80
Apfelsaftschorle naturtrüb	2,30	3,60
 mixed Aplejuice with soda		
Bananennektar / Bananajuice	2,80	3,90
Kirschnektar / Cherry juice	2,80	3,90
Kiba (Banane / Kirschnektar)		
 mix Banana & Cherry	2,80	3,90
Mangonektar / Mangojuice	2,80	3,90
Ananasnektar / Pineapplejuice	2,80	3,90
Orangensaft / Orange juice	2,60	3,80
Maracujanektar / Passionfruit juice	2,80	3,90
Diverse Schorlen (Maracuja, Mango, Kirsche) mixed juice and Soda	2,50	3,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee / coffee	2,20
Entkoffenierter Kaffee / Decaffeinated coffee	2,20
Espresso	1,80
Doppelte Espresso	2,80
Espresso Macchiato	2,00
Milchkaffee / Coffee Latte	2,80
Latte Macchiato	2,80
Cappucino	2,60
Americano	2,60
Heiße Schokolade / hot chocolate	2,90
Indischer Tee mit Honig (Masalatee.Yogi Tee)	1,90
Diverse Teesorten im Glas je Sorte	2,20
Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee, /Jasmin / frische Minze / Kamille / frische Ingwer	
Darjeeling / Earl Grey / green tea / jasmin / fresh Mint, / camomile / ginger	
Mama´s Special Tea (0,3l)	2,90
Minze, Ingwer, Limette, Honig / Mint, Ginger, Lime, Honey	

Aperitifs

Campari Soda	4,90
Campari Orange	4,90
Prosecco Glass	3,00
Apperol Spritz	4,90
Hugo	4,90



Offene Rotweine/ open Red wines

	0,2 L	0,5L
Indischer Rotwein/ indian Redwine	4,60	9,50
<i>trocken, aromatisch und fruchtig</i>		
Merlot (Italien)	4,60	9,50
Chianti (Italien, trocken und Jung)	4,60	9,50
Montepulciano d'Abruzzo DOC	4,60	9,50
Rioja Tinto (Span, trocken und samtig)	4,60	9,50
Rosé (Italien)	4,60	9,50



Offene Weissweine /open White wine

Indischer Weißwein (trocken, aromatisch & fruchtig)	4,60	9,50
Pinot Grigio (Italien, trocken)	4,60	9,50
Chardonnay (Italien, artemigene Blume, zartaromatisch,)	4,60	9,50
Deutscher Riesling (halbtrocken)	4,60	9,50
Weißweinschorle	3,90	7,90

Flaschenweine / bottled wines

0,7L

Weißwein/ White wine

Indischer Weißwein (trocken, aromatisch & fruchtig)	18,90
 Indian White wine dry	
Deutscher Riesling (trocken oder Halbtrocken)	18,50
 German white wine dry or medium dry	
Pinot Grigio (Italien trocken) /dry	15,90
Chardonnay (Italien, trocken) /dry	15,90
Bio Weisswein, trocken (Organic white wine, dry)	21,90

Rotweine/ Red wines

Indischer Rotwein (trocken, aromatisch & fruchtig)	18,90
 Indian red wine dry	
Merlot (Italien, trocken)	18,50
Chianti S.p.A. (Toscana, trocken) /dry	21,50
Salice Salantino (Italien, sehr harmonisch & vollmundig)	18,50
Primitivo di Pugila (Italien, trocken)	32,00
Bordeaux (Frankreich, trocken)	26,00
Bio Rotwein (trocken)	21,90

Bitte fragen Sie das Personal nach anderen Weinen,
gerne erfüllen wir Ihnen Ihr Wünsche, wenn es in unserem
Produktsortiment vorhanden ist

Please ask our service team for more wines

Whiskeys,Rums,Spirituosen & Likör

	<i>0,2cl</i>	<i>0,4cl</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Old Monk (Indian Rum)</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Mango Liquer</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Gin</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Absolut Wodka</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Hennessy</i>	<i>3,80</i>	<i>7,00</i>
<i>Vecchia</i>	<i>3,00</i>	<i>5,50</i>
<i>Grappa Prosecco</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Grappa Chardonnay</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Veccia Romagna</i>	<i>2,80</i>	<i>5,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Averna</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Fernet</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>

*Andre Sorten auf Anfrage beim Personal
we have more please ask us*



**Wir gestalten auch ihre Geburtstag- Hochzeits- oder Betriebsfeier
mit Ihnen individuell bei uns ist alles möglich.**

**Wir sind auch auf Internationale Speisen spezialisiert und geben
uns Mühe das Unmögliche für Sie möglich zu machen.**

We also do Caterings & Buffets for your Events, Celebrations

Mama India
Cafe•Resturant•Bar
Schönhauserallee 10-11 • 10119 Berlin
Tel: 030-473 770 96 • Mobil: 0177-316 8396
www.mama-india.de/com
e-mail: info@mama-india.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Donnerstag: 11.30 - 23.30 Uhr
Freitag: 11.30 - 24.00 Uhr
Samstag: 12.00 - 24.00 Uhr
Sonntag: 12.00 - 23.30 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 23.30 Uhr
Alle Gerichte auch zum mitnehmen

