

Vorspeisen Vegi

- | | | |
|----|---|----------|
| 01 | Samosa (G) (M) (*)
Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, garniert mit Salat und Raita | Fr. 8.80 |
| 02 | Paneer Pakora (M) (*)
Indischer Käse in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat | Fr. 9.80 |
| 03 | Kesar Salad (V ohne Käse) (M) (N*)
Grüner Salat garniert mit Karotten, Rettich, Mandeln, getrockneten Preiselbeeren, Pekannüssen und indischem Käse an einem Mango-Dressing | Fr. 9.80 |
| 04 | Palak Chat (M) (*)
Frischer Spinat in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit süsslichem Joghurt und Minze | Fr. 8.80 |
| 05 | Nariyal Tamatar Shorba (M) (N) (*)
Leichte Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnuss-crème und Rahm | Fr. 8.80 |
| 06 | Mix Pakora (V ohne Raita) (*)
Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney, garniert mit Salat und Raita | Fr. 8.80 |

Vorspeisen Non-Vegi

- | | | |
|----|--|-----------|
| 07 | Tandoori Chicken Wings (M) (**)
Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, gebraten im original Tandoor-Ofen, mit Tamarindsauce und garniert mit Salat | Fr. 8.80 |
| 08 | Tandoori Jinga (M) (*)
Crevetten mariniert mit Joghurt und Knoblauch, gebraten im original Tandoor-Ofen | Fr. 10.80 |
| 09 | Kesar Mix Teller, geeignet für 2-4 Personen (M) (**)
Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, serviert mit Tamarind- und Minzen-Joghurtsauce, garniert mit Salat | Fr. 28.80 |

Unsere Partner-Restaurants



Lorrainestrasse 9
3013 Bern
www.okra.ch



Freiestrasse 65
3012 Bern
www.tulsi-bern.ch

Hauptspeisen

Vegetarisch

- 31 **Mix Vegetable Curry** (V ohne Rahm) (G) (M*) (*^) Fr. 23.80
Saisongemüse gekocht in einer Tomaten-Zwiebel-
sauce, verfeinert mit indischen Kräutern und Gewürzen
- 32 **Chefspezial: Safrani Anjeer Ki Kofta** (M) (N) (*^) Fr. 24.80
Bällchen aus Feige und indischem Käse,
gekocht an einer Safran-Cashewnuss-Sauce
- 33 **Kesar Subji Khorma** (M) (N) Fr. 23.80
Saisongemüse an einer cremigen Sauce aus Mandeln
Kokosnuss und Safran
- 34 **Palak Paneer** (M) (**^) Fr. 24.80
Indischer Käse und Rahmspinat an einer
Zwiebel-Tomatensauce
- 35 **Safrani Paneer Tikka Khorma** (M) (N) (*^) Fr. 24.80
Marinierter indischer Käse im original Tandoor-Ofen
gekocht, serviert an einer cremigen Sauce mit Mandeln,
Kokosnuss und Safran
- 36 **Planted Kadi Chicken** (V) (N) (**^) Fr. 27.80
Planted Chicken gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und
Peperoni, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
- 37 **Paneer Butter Masala** (M) (N) (**^) Fr. 24.80
Indischer Käse gekocht an einer delikaten Masala-
Tomatensauce, verfeinert mit aufgeschäumter Butter
und frischem Rahm
- 38 **Guthi Vankaya** (V) (N) (**^) Fr. 24.80
Baby-Aubergine, gekocht mit Erdnüssen, Sesam,
Zwiebeln, Tomaten, Tamarinden und Gewürzen
mit frischem Koriander
- 39 **Kesar Vegetable Thali** (V ohne Rahm und Raita) Fr. 31.80
(*^) (M*) (G*)
Mix Vegetable Curry serviert auf einer traditionellen
indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels,
hausgemachtem Chutney, Papadam

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Poulet (CH)

- 41 **Gulabi Murgh Kesar Khorma** (*^)(M)(N) Fr. 28.80
Spezialität des Küchenchefs: Pouletoberschenkel ohne Knochen mit Rosenblüten, gekocht im original Tandoor-Ofen an einer cremigen Safransauce
- 42 **Palak Murgh** (M) (**^)(M) Fr. 28.80
Pouletbrust gekocht in einer cremig-würzigen Spinat-Zwiebel-Tomatensauce
- 43 **Govan Chicken Curry** (Vindaloo) (***(M)) Fr. 28.80
Pouletbrust an einer leichten Tomatensauce mit Chili, Kartoffeln und Koriander
- 44 **Butter Chicken** (M)(N) (**^)(M) Fr. 28.80
Pouletschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht im original Tandoor-Ofen und serviert an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce
- 45 **Chicken 65** (M) (**^)(M) Fr. 28.80
Gebratener Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit Joghurt, Curryblättern, grünem Chili, Knoblauch und Gewürzen
- 46 **Kesar Chicken Thali** (M*)(N) (**^)(M) Fr. 33.80
Butter Chicken serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam
- 47 **Chicken Tikka Masala** (M)(N) (***(M)) Fr. 28.80
Zarte Pouletwürfel mariniert in Tandoori-Masala, gekocht in einer würzigen Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Rahm und Cashewnüssen

Lamm

- 51 **Palak Gosht** (M*)(**^)(M) Fr. 29.80
Lammnuss an einer cremigen würzigen Sauce mit Spinat, Koriander, Bockshornklee, Zwiebeln und Tomaten
- 52 **Lamb Rogan Josh** (**^)(M) Fr. 29.80
Lammnuss an einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen
- 53 **Badami Kesar Gosht** (M)(N) (*^)(M) Fr. 29.80
Lammnuss an einer cremigen Safransauce mit Mandeln und Cashewnüssen
- 54 **Govan Lamb Curry** (Vindaloo) (***(M)) Fr. 29.80
Lammnuss an einer leichten Tomatensauce mit Chili, Kartoffeln und Koriander
- 55 **Chefspezial: Narial Gosht Khorma** (**^)(M) Fr. 29.80
Lammnuss mit Kokosraspeln und Kokosmilch, Curryblättern und getrockneten roten Chili an einer Zwiebel-Cashewnusssauce
- 56 **Kadhai Gosht** (M*)(**^)(M) Fr. 29.80
Lammnuss gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
- 57 **Kesar Lamb Thali** (**^)(M) Fr. 34.80
Klassisches Lammcurry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Fisch und Meeresfrüchte

- 61 **Tandoori Prawn Curry (**^)** Fr. 34.80
 Mit Joghurt und Knoblauch marinierte Riesencrevetten, gekocht im original Tandoor-Ofen und serviert in einer Zwiebelsauce mit Cashewnüssen
- 62 **Kochi Fish Curry (**^)** Fr. 32.80
 Traditionelles Fischcurry (Zanderfilet) mit Kokosraspeln, Kokosmilch, Senfkörnern, Curryblättern, getrockneten roten Chili und Koriander
- 63 **Kerala Fish Curry (**^)** Fr. 32.80
 Eines der berühmtesten südindischen Currygerichte: Fisch (Zanderfilet) an einer schmackhaften Sauce mit Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Curryblättern, Senfkörnern und getrockneten roten Chilis
- 65 **Kesar Fish Thali (*^)** Fr. 34.80
 Kerala Fish Curry (Zanderfilet) serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam
- 66 **Kesar Prawn Thali (**^)** Fr. 36.80
 Tandoori Prawn Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Kinderteller

- 73 **Kesar Subji Khorma (M) (N)** Fr. 15.80
 Saisongemüse an einer cremigen Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und Safran
- 74 **Gulabi Murgh Kesar Khorma (*^)(M) (N)** Fr. 17.80
 Spezialität des Küchenchefs: Pouletoberschenkel ohne Knochen mit Rosenblüten, gekocht im original Tandoor-Ofen an einer cremigen Safransauce

Indischer Lehm-Tandoor

- 81 **Safrani Paneer Tikka (M) (N*) (*)** Fr. 28.80
Indischer Käse mariniert mit Safran, Joghurt, Gewürzen und Kräutern, im original Tandoor-Ofen gekocht und mit Butter glasiert
- 82 **Murgh Malai Tikka (M) (*)** Fr. 29.80
Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit Joghurt, frischen Chilis, Kardamon und weiteren indischen Gewürzen, gekocht im original Tandoor-Ofen und mit Butter glasiert
- 83 **Anjeer Gosh Steak (M*) (**)** Fr. 36.80
Lammnierstück mariniert mit Feigen, Ingwer, Knoblauch, grünen Chili, Honig und indischen Gewürzen, gekocht im original Tandoor-Ofen und mit Butter glasiert
- 84 **Chicken Tikka (M) (*)** Fr. 29.80
Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit Rosenblättern, Limone, Honig, Joghurt und frischen roten Chilis, gekocht im original Tandoor-Ofen und überzogen mit geschmolzener Butter
- 85 **Tandoori Prawns (M) (**)** Fr. 35.80
Riesencrevetten in Joghurt, Chili, Kreuzkümmel, Ingwer und Knoblauch mariniert und mit einem Schuss Zitrone verfeinert, gekocht im original Tandoor-Ofen und mit Butter glasiert

Diese Gerichte werden serviert mit hausgemachtem Minzen-Chutney, Salat und Paneer Kartoffel Masala

Hausgemachte Indische Brote Lehm-Tandoor

91	Tandoori Roti Ruchmehl-Brot	Fr. 5.00
92	Chapatti / Roti Ruchmehl-Brot gebraten auf einer heißen Platte	Fr. 5.00
	Naan Sauerteigbrot aus Weismehl mit Eiern und Milch	
93	Plain Naan (G) (E) (M) Nature Naan	Fr. 5.00
94	Garlic Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit gehacktem Knoblauch	Fr. 5.50
95	Chili Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit gehackten Chilis	Fr. 5.50
96	Herb Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Bockshornklee und Koriander	Fr. 5.50
97	Sesame Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Sesamkörnern	Fr. 5.50
98	Cheese Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Käse	Fr. 6.50

Beilagen

111	Khajoor and Anar Ki Raita (M) Einzigartige Kombination von Datteln- und Granatapfel-Joghurtsauce (saisonal)	Fr. 8.50
112	Portion Reis Gedämpfter Basmatireis	Fr. 4.80
113	Papadam (2 Stück) Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck	Fr. 3.00
114	Portion Daal Gekochte Linsen des Tages	Fr. 5.00
115	Pickels	Fr. 3.00
116	House Chutney Hausgemachte Sauce aus mit Gewürzen gekochtem und in Gläsern eingemachtem Gemüse	Fr. 4.50
117	Biryani Reis Reis mit verschiedenen Gewürzen	Fr. 7.00
118	Raita nature Joghurtsauce nature	Fr. 5.50

Zeichenerklärung

(*) Weniger scharf

(**) Mittelscharf

(***) Sehr scharf

(*^) Schärfegrad kann nach Wunsch angepasst werden

(V) 100 % Vegan

(M) Enthält Milchprodukte

(M*) Milchprodukte können beim Kochen weggelassen werden

(N) Enthält Nüsse

(N*) Nüsse können beim Kochen weggelassen werden

(G) Enthält Gluten

(G*) Gluten können beim Kochen weggelassen werden

(E) Enthält Eier

AKTION TAKE AWAY GETRÄNKE

Hausgemachtes

Eistee	3.3dl	4.00
Nimbu panee	3.3dl	4.00
Mango Lassi	3.3dl	5.00

Rotwein

Merlot del Veneto IGT

Dieser Merlot stammt aus dem Veneto um Verona. Der Wein hat eine rubinrote leuchtende Farbe, ein fruchtiges Bouquet und ist angenehm vollmundig.

5 dl 18.50

Primitivo di Puglia IGP

Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granat-roten Reflexen. Primitivo ist kräftig und samtig und duftet nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen.

5 dl 20.50

Pinot noir Valais AOC

Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf. Ein Wein zu feinem Essen - für Freunde und Gäste!

5dl 22.50

Weisswein

La Biche AOC Wallis

Heida, Amigne, Johannisberg und Fendant. Sehr fruchtig und leicht süss

5 dl 22.50

Chardonnay de Genève AOC

Frisch, fruchtig mit schönem Gehalt

5 dl 20.50

Dosen-Bier 5dl 5.00