

## VEGI MENU

### Mulligatawny

5-Sorten-Linsensuppe mit mildem Curry, verfeinert mit indischen Aromen, serviert mit Naan

\*\*\*\*\*

### Hara Kebab

In der Pfanne gebratener Spinatkuchen mit indischen Gewürzen, serviert mit Minzen-Mayo

\*\*\*\*\*

### Bhag Subz Kofta Curry

Einzigartiges Gemüsebällchen-Curry, zubereitet mit Frühlingsgemüse und Gewürzen in einer sämigen Sauce

Serviert mit Safranreis und Auberginen-Daal

\*\*\*\*\*

### Hausgemachter Dattelkuchen

**Fr. 48.00**

## NON-VEGI MENU

### Coconut Murgh Shorba

Würzige Hühnersuppe mit Ingwer, frischer Kokosnuss und erlesenen Gewürzen

\*\*\*\*\*

### Hara Kebab

In der Pfanne gebratener Spinatkuchen mit indischen Gewürzen, serviert mit Minzen-Mayo

\*\*\*\*\*

### Chicken Chettinadu (N)

Ein traditionelles Poulet-Curry aus der Chettinadu-Küche. Zartes Pouletfleisch an einem delikaten Tomatencurry.

**oder**

### Dum Ka Gosht (M) (N)

Zartes Lammfleisch zubereitet nach südindischer Art, mit Mandeln und aromatischen Gewürzen, verfeinert mit Minzen Chef-Masala

Serviert mit Safranreis und Auberginen-Daal

\*\*\*\*\*

### Hausgemachter Dattelkuchen

**Fr. 54.00**