



MENÜS

- **Heutiges Menü.** • Pakora-Hühnchen oder Pakora-Gemüse Vorspeisen. • Traditionelles Currygericht zur Auswahl. • Käsebrot oder Pilau-Reis. • 1 Getränk **13.95€**
- **Menü für 2 Personen (Preis für 1 Person 14,95 €).** • Papadam. • Gemüse-Pakora. • Hühnchen-Pakora. • Zwei Currygerichte zur Auswahl. • Käse Brot. • Pilau-Reis. • 2 Getränke. • Nachtisch. • Kaffee **29.95€**
- **Degustationsmenü 2 Personen (Preis für 1 Person 19,50 €).** • Gemischte Starter. • Hauptgericht Hühnchen, Lamm oder Rind. • Pilau-Reis. • Naan. • Flasche Wein, Bier oder Soda. • Nachtisch. • Kaffee oder Tee **39.00€**
- **Gruppenmenü (ab 8 Personen). Einladung zum Hausschnaps.** • Gemischte Starter. • Hauptgericht mit traditionellem Curry mit Hühnchen, Lamm, Rind oder Gemüse. • Pilau-Reis. • Naan. • Flasche Wein (Cabernet). • Dessert oder Kaffee **15.00€**



FLEISCHGERICHTE

- **01. Popadom.** Aus Mehl und Linsen **0.95€**
- **02. Keema Samosa.** Schmackhafte Hackfleischpastete **4.95€**
- **03. Huhn Tandoori mit Knochen.** In Gewürzen eingelegtes Hühnerfleisch im Tandoorofen zubereitet **5.50€**
- **04. Huhn Pakora.** Hühnerbrust in Stücken paniert in Mehl mit Kräutern und Gewürzen **4.50€**
- **05. Huhn Chaat.** Huhn Tikka, Zwiebel, Nelke, Knoblauch, Ingwer, Chat Masala, Garam Masala, Zitronensaft **5.95€**
- **06. Huhn Tandoori Tikka.** Hühnerfleisch in Stücken marinert in Joghurt und Gewürzen, in Tandoorofen gebacken **6.95€**
- **07. Hühnerflügel.** Gewürzte Hühnerflügel aus Tandoor **5.50€**
- **08. Kebab Seekh.** Zartes Lammfleisch, gehackt, mit Zwiebel, Kräutern, Paprika und Chile als Spieß auf Holzkohle gegrillt **5.95€**
- **09. Taste of India gemischt.** Eine Lamm-Tikka-Kombination aus Sheek Chicken Kebab Tikka, serviert am Spieß **7.95€**
- **10. Starter für 2 Personen mischen.** **9.95€**
- **11. Starter für 4 Personen mischen.** **13.95€**



VEGETARIER

- **12. Alu Tikki.** Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen mit Kichererbsen Mehl paniert und frittiert **4.50€**
- **13. Panner Tikka.** Saftiger Hauskäse, mariniert mit würziger Masala-Sauce, serviert auf Spieß mit grünem Paprika und Zwiebeln **7.95€**
- **14. Gemüse Pakora.** Diverse Gemüse in Mehl mit Gewürzen paniert und gebraten **3.95€**
- **15. Gemüse Samosa.** Diverse Gemüse in Pastete gebacken **4.50€**
- **16. Zwiebel Bhaji.** Pikant panierte Zwiebelringe **3.95€**
- **120. Balti Rali Mili Gemüse.** Abwechslungsreiches Gemüse **8.95€**
- **121. Kartoffeln Kichererbsen.** Potatoes mit chickpeas **9.50€**
- **122. Kartoffeln Aubergine.** Kartoffeln mit Aubergine **9.50€**
- **123. Balti Kartoffeln Gobi.** Kartoffeln mit Blumenkohl **8.95€**
- **124. Aloo Mater.** Kartoffeln und Erbsen **8.95€**



SALATE

- **17. Salat Tast of India.** Gruener Salat, Tomate Zwiebel, Tunnfisch, Ananas Oliven und Mayonnaise **5.95€**
- **18. Hühnchensalat.** Salat, Zwiebel, Tomate, Hühnerbrust **7.95€**
- **19. Frischer Salat.** Salat, zwiebel, Gurke und Tomate **2.95€**



FISCH

- **20. Garnele Puri.** Panierte Shrimps mit Krautern und Gewürzen **6.95€**
- **21. Fisch Pakora.** Gewürfelte fisch mit krautern und Gewürzen, paniert und frittiert **6.50€**



TRADITIONELLE CURRYS

• CURRY. WENIG WÜRZIG

- **22. Huhn Curry.** **9.50€**
- **23. Lamm Curry.** **10.50€**
- **24. Garnelen Curry.** **10.50€**
- **25. Rind Curry.** **9.95€**

• BHUNA. WENIG WÜRZIG. Nicht sehr pikantes Gericht mit Krautern und Gewürzen

- **26. Huhn Bhuna.** **9.50€**
- **27. Lamm Bhuna.** **10.50€**
- **28. Garnelen Bhuna.** **10.50€**
- **29. Rind Bhuna.** **9.95€**

• MADRAS. WÜRZIG. Sehr pikantes Currygericht mit Chili und Gewürzen

- **30. Huhn Madras.** **9.50€**
- **31. Lamm Madras.** **10.50€**
- **32. Garnelen Madras.** **10.50€**
- **33. Rind Madras.** **9.95€**

• DOPIAZA. WENIG WÜRZIG. Beliebtes Currygericht mit viel Zwiebeln und Gewürzen

- **34. Huhn Dopiazza.** **9.50€**
- **35. Lamm Dopiazza.** **10.50€**
- **36. Garnelen Dopiazza.** **10.50€**
- **37. Rind Dopiazza.** **9.95€**

• MASALA. WENIG WÜRZIG. Zubereitet mit Masala, Tomate, und frischer Petersilie

- **38. Huhn Masala.** **9.50€**
- **39. Lamm Masala.** **10.50€**
- **40. Garnelen Masala.** **10.50€**
- **41. Rind Masala.** **9.95€**

• DANSAK. WENIG WÜRZIG. Süß-sauer mit Ananas, Linsen und Gewürzen

- **42. Huhn Dansak.** **9.50€**
- **43. Lamm Dansak.** **10.50€**
- **44. Garnelen Dansak.** **10.50€**
- **45. Rind Dansak.** **9.95€**

• VINDALOO. SEHR WÜRZIG. Heiß und sehr pikant

- **46. Huhn Vindaloo.** **9.50€**
- **47. Lamm Vindaloo.** **10.50€**
- **48. Garnelen Vindaloo.** **10.50€**
- **49. Rind Vindaloo.** **9.95€**

• ESPECIAL PASANDA. WENIG WÜRZIG. Zubereitet mit frischer Sahne, Mandeln, Pistazien, Gewürzen

- **50. Huhn Pasanda.** **9.50€**
- **51. Lamm Pasanda.** **10.50€**
- **52. Garnelen Pasanda.** **10.50€**

• 53. Rind Pasanda.	9.95€
• JALFREZI. MITTELWÜRZIG. Zubereitet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Gewuerzen	
• 54. Huhn Jalfrezi.	9.50€
• 55. Lamm Jalfrezi.	10.50€
• 56. Garnelen Jalfrezi.	10.50€
• 57. Rind Jalfrezi.	9.95€
• KASHMIRI. WENIG WÜRZIG. Zubereitet mit Ananas, Banane, Lychy und frischer Sahne	
• 58. Huhn Kashmiri.	9.50€
• 59. Lamm Kashmiri.	10.50€
• 60. Garnelen Kashmiri.	10.50€
• 61. Rind Kashmiri.	9.95€
• KORMA. WENIG WÜRZIG. Beliebtes Currygericht mit Sahnesosse, Rosinen, Mandeln und Kokosnuss	
• 62. Huhn Korma.	9.50€
• 63. Lamm Korma.	10.50€
• 64. Garnelen Korma.	10.50€
• 65. Rind Korma.	9.95€
• ROGAN JOSH. WENIG WÜRZIG. Ein Curry gemacht maximale Nutzung der Tomate, eine Auswahl von Kräutern und Gewürzen nicht zu würzig	
• 66. Huhn Rogan Josh.	9.50€
• 67. Lamm Rogan Josh.	10.50€
• 68. Garnelen Rogan Josh.	10.50€
• 69. Rind Rogan Josh.	9.95€
• METHI. WENIG WÜRZIG. Ein Curry aus Joghurt, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, grünem Pfeffer. Dieses Gericht ist nicht sehr scharf mit Kasuri-Methi	
• 70. Huhn Methi.	9.50€
• 71. Lamm Methi.	10.50€
• 72. Garnelen Methi.	10.50€
• 73. Rind Methi.	9.95€



SPEZIALITÄTEN

• VOM KOCH EMPFOHLEN.	
• 74. Agra Spezial. Preisgekröntes gericht. Huehnerbrust gewuerfelt und in Joghurt mariniert mit ausgeuchten, frischen tomaten ingwer und Zwiebeln gekocht und mit kastanien abgeschmeckt	12.95€
• 75. Huhn Tikka Masala. Spiess mit Huehnerfleisch und ausgesuchten Gewuerzen	11.95€
• 76. Punjabi Korma. Huehnrbrust gewuerfelt, mariniert in spezial-Sosse vom Koch, im Tandoor ofen gebacken und im Topfr mit Tomate, Ingwer, Knoblauch, Sahne und Mandeln fertig gekocht	11.50€
• 77. Taste of India Hun. Marinierte Huehnerbrust in Balti (Special Bratpfanne) mit dem Chef der Soße & mild gewürzt, gekocht mit frischen Tomaten, ingwer und Knoblauch	11.50€
• 78. Butterhuhn. Huehnerbrust geschnezelt in Masala mariniert und mit erlesenen Gewuerzen in Butter Zubereitet	11.50€
• 79. Huhn Badami. Marinierte Huehnerbrust, mit kremiger Sosse und Mandeln in butter gebraten	10.95€
• 80. Huhn Tikka Makhan. Spiess mit huehnerfleisch im Tandoorofen mit delizioser Sosse aus Zwiebeln, kastanien Mandeln un frischer Sahne.	10.95€
• 81. Huhn Tikka Dopiazza. Spiess mit Huehnerfleisch aus dem Tandoor mit Viel Zwiebeln Paprika und Kraeutern abgeschmeckt.	10.95€
• 82. Huhn Tikka Jalfrezi. Spiess mit Huehnerfleisch aus dem Tandoorofen Mit spezieller Sosse aus Kraeutern und Paprika.	10.95€
• 83. Huhn Tikka Dahi. Huehnerspiess in spezieller Sosse aus Joghurt und Gewuerzen	10.95€

• 84. Hühnchen-Chili. Frische grüne Chilis mit Pfeffer, zubereitet mit Kohl, frischen Tomaten und ähnlichen Gewürzen	10.95€
• 85. Huhn Tikka Kashmir. Huehnerspless mit Sosse aus Ananas, Lychis, Banane und frischer Sahne	10.95€
• 86. Huhn Tikka Dansak. Huehnerspiess mit Linsen-Ananassosse suess sauer	10.95€
• 87. HuhnTikka mit Spinat. Huehnerspiess mit frischen Spinatblaettern	10.95€
• 88. Huhn Mango. (Hähnchenspiess) Hühnerfleisch ohne Knochen Gekocht in einer Mangosoße und garniert mit Mango-Scheiben.	10.95€
• 89. Achari Hähnchen. (Hahnchenspiess) Hühnerfleisch ohne Knochen Gekocht in Joghurtsosse, heiß, Zitrone Gepresst und garniert mit Chili	10.95€
• 90. Huhn Pathia. (Hahnchenspiess) Hühnerfleisch ohne Knochen Gekocht in Tomatenpüree, heiß, süß und sauer zugleich	10.95€
• 91. Hähnchen Hyderabad. Hyderabad Hühnercurry-Rezept ist das traditionelle indische Huhn, das mit Huhn, Kokosnuss, Minzeblättern und Gewürzen gebildet wird	11.95€
• 92. Taste of India Khas. Lamm, Huhn und Garnelen mit Champignons in schmackhafter Sosse zubereitet	13.50€
• 93. Lamm Tikka Dahi. Lammspiess im und Tandoorofen gabacken, mit Joghurtsosse und Krautern und Gewuerzen	12.95€
• 94. Lamm Tikka Makhan. Lammspiess mit schmackhafter Sosse aus Tomaten, Zwiebein, Kastanien und Mandeln zubereitet	12.95€
• TANDOORI SPEZIALITÄTEN.	
• 95. Garnele Tandoori. Garnelen mariniert in Joghurt und gekocht in einem Ton Tandoor mit Gewürzen und mit einem Gemüse-Sauce serviert	15.95€
• 96. Huhn Tandoori. In Joghurt mariniertes halbes Huhn. Im Lehmofen gebacken und mit pflanzlicher Sosse serviert	10.95€
• 97. Huhn Tikka Tandoori. In Joghurt marinierte Huehnerbrust im Tandoor mit Kraeutern und Gewuerzen Gebacken Heisserviert!	11.95€
• 98. Schaschlik Tandoori. Huhn Kebab. Stücke ohne Knochen Huhn in ein mariniert Masala-Sauce, auf einem Spieß mit Zwiebeln gekocht, Pilze & Paprika	11.95€
• 99. Lamb Tandoori Tikka. Gewuerfeltes Lammfleisch in Joghurt Mariniert un mit krautern und Gewuerzen Geghart. Mit Pflanzesosse HEISS serviert!!	12.95€
• 100. Grillteller Tandoori. Huhn Tandoori, Lamm, Kebab Seekh mit Pflanzensosse serviert	14.50€
• FISCHSPEZIALITÄTEN.	
• 101. Curry Fisch. Mariniertes Fischfilet in Stuecken aus dem Tandoor Ofenieicht pikant mit sose und Reis	12.95€
• 102. Makhan Fisch. Kabeljau in Sahnesosse, frisch zubereitet mit Kastanien, Mandeln verfeinert mit Kokos und Ananas	12.95€
• VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN.	
• 103. Blumenkohl Makhan. Zubereitet in frischer Sahnesosse	8.95€
• 104. Blum / Kart Makhan. Blumenkohl und Dartoffel in Sahnesosse	8.95€
• 105. Gemischtes Gemüse Makhan. Eine Vielzahl von Gemüse in frischer Sahne gekocht und in einer mittelscharfen Sauce serviert	8.95€
• 106. Gemüse Kaschmir. Diverse frische Gemüse mit exotischen Gewuerzen, Banane, Kokos, Trockenfruechte und frischer Sahne serviert	8.95€
• 107. Gemüse Karahi. Zubereitet im karahitopf mit knoblauch ingwer und speziellen Gewuerzen	8.95€
• 108. Pakora Curry. Gemuese im Teig und mit Yoghurtsosse	8.95€
• 109. Gobi Korma. Blumenkohl mit Mandelsosse, Kokos, Sahne und Gewuerzen	8.95€
• 110. Gemüse Pasanda. Gemuese mit Mandeln, Pistazien, Gewuerzen und Sahne	8.95€
• 111. Dal Tarka. Linsen mit Kraeutern	8.95€
• 112. Dal Makani. Linsen mit Kraeuten	8.95€
• 113. Palk Panner. Spinat mit Hausgemachtem kaese	8.95€

- **114. Panner Tika Masala.** Eine nicht sehr scharfes Gericht mit Garam Masala und Tomaten zubereitet **10.95€**
- **115. Kartoffeln mit Spinat Balti.** Kartoffeln mit Balti Spinat **8.95€**
- **116. Bhindi.** Dcra mit Zwiebeln mit Ingwer, Koblach und Gewürzen **9.95€**
- **117. Kalachana.** Schwarze Kichererbse gekocht in Ingwersauce, Knoblauch, Tomate, Kräutern und Gewürzen **9.95€**
- **118. Chana Bhatoora.** Kabel Kichererbse in einer trockenen Sauce mit Ingwer, knoblacuh, Tomate, Kräutern und Gewürzen **11.95€**
- **119. Butter Panner.** Hausgemachter Käse, in Masala-Sauce mariniert und dann mit Butter, Knoblauch, Tomate, Ingwer und einer speziellen Kräutermischung gekocht, ist ein Gericht mit einer glatten Textur **10.95€**



BIRYANI GERICHTE

- . Reisgerichte
- **125. Huhn Biryani.** Reis mit Huhn, verfeinert mit Safran und Gewuerzen **10.95€**
- **126. Garnelen Biryani.** Reis mit Garnelen, Safran und Gewuerzen **11.95€**
- **127. Keema Biryani.** Reis mit Hackfleisch, Safran und Gewuerzen **11.50€**
- **128. Lamm Biryani.** Reis mit Lammfleisch Safran und Gewuerzen **12.95€**
- **129. Rind Biryani.** Reis mit Rindfleisch Safran und Gewuerzen **11.50€**
- **130. Gemüse Biryani.** Gekocht mit Basmati Reis **9.95€**
- **131. Biryani E-Kas.** Reis mit Lamm, Huhn, Garnelen, Mandeln Rosinen und Pistazien **13.50€**



BALTI GERICHTE

• . Diese Balti Gerichte werden zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Koblach, Ingwer, Kümmekl, Koriander, Kräuter & Gewürze, serviert in einem Balti

- **HUHN.**
- **132. Huhn Balti.** **10.95€**
- **133. Huhn Tikka Balti.** **11.95€**
- **134. Huhn Balti Kartoffeln.** **11.50€**
- **135. Huhn Balti Gemüse.** **11.50€**
- **136. Huhn Balti Kichererbs.** **11.50€**
- **137. Huhn Balti Spinat.** **11.50€**
- **LAMM.**
- **138. Lamm Balti.** **12.95€**
- **139. Lamm Balti Kartoffeln.** **13.50€**
- **140. Lamm Balti Gemüse.** **13.50€**
- **141. Lamm Balti Kichererbs.** **13.50€**
- **142. Lamm Balti Spinat.** **13.50€**



SUPPEN

- **143. Linsensuppe.** **5.50€**
- **144. Gemüsesuppe.** **5.50€**
- **145. Hühnersuppe.** **5.95€**



BEGLEITEN

- **INDIAN NAN.**
- **146. Ebene Naan.** Superfine Fladenbrot aus dem Tandoor gegart **2.95€**
- **147. Naan mit Käse.** Naan Brot mit Knoblauch gekocht und aus dem Tandoor **3.50€**
- **148. Naan mit Knoblauch.** Naan Brot mit Knoblauch gekocht und aus dem Tandoor **3.50€**
- **149. Keema Naan.** Mit Hackflesich gefuelt **3.95€**
- **150. Chappati.** Indisches Brot aus Inegralmehl **1.95€**

- **151. Peshwari Naan.** Mit Kokosnuss, Mandeln und Zucker gefüllt **3.95€**
- **152. Tandoori Chappati.** Chappati aus dem Tandoor gegart **2.50€**
- **153. Gefüllte Alu Paratha.** Gefüllt mit Kartoffeln **3.50€**
- **154. Butter Paratha.** Paratha gefüllt mit Butter **2.95€**
- **155. Lacha Paratha.** Vollkornbrot mit Butter geknetet und gefaltet **2.95€**
- **156. Poori.** Naan integral in Oel frittiert **1.95€**
- **157. Bhatoora.** Geröstetem Naan frittiert **1.95€**
- **158. Zwiebel Nan.** Brot mit Zwiebeln, Paprika und koriander **3.50€**

• **BASMATI-REIS.**

- **159. Gekochter Reis.** **2.75€**
- **160. Reis mit Champignons.** **3.95€**
- **161. Reis Pilau mit Gemuese.** **3.95€**
- **162. Reis Basmati Pilau .** Aromatisierter Reis mit Gewuerzen **3.50€**
- **163. Ei-Rreis.** **3.95€**
- **164. Khasmiri-Reis.** Mit Kokosnuss **3.95€**
- **165. Keema Reis.** **3.95€**
- **166. Chips.** **2.95€**

• **BEILAGEN.**

- **167. Kartoffeln mit Spinat.** Mit Kraeutern und Gewuerzen Gekocht **6.50€**
- **168. Champignons.** Mit Masala und Ziebeln **6.50€**
- **169. Auberjinen.** Mit Masalasosse, Kraeutern und Gewuerzen **6.50€**
- **170. Tarka Dall.** Linsen in pikanter Sosse und speziellen kroeutern **6.50€**
- **171. Kichererbsen Masala.** Mit ingwer Knoblauch Tomaten und Kroeutern **6.50€**
- **172. Kartoffeln Gobi.** Kartoffeln, Blumenkohl, Gewuerzen etwas pikant **6.50€**
- **173. Alu Bombay.** Mit Gewuerzen und Kraeutern Speziell zubereitet **6.50€**



HAUSGEMACHTES DESSERT

- . Typisch indisch
- **174. Mango Eis.** **3.50€**
- **175. Pistazieneis.** **3.50€**
- **176. Fried Karotte gehackt.** **3.50€**
- **177. Fried Milch Ball in Sirup.** **3.50€**



KINDERMENÜ

- **178. Hühnernuggets & Pommes.** **6.95€**
- **179. Hähnchenburger.** **6.95€**
- **180. Rindfleischburger.** **6.95€**
- **181. Gemüseburger.** **6.95€**
- **182. Halb mildes Curry mit Reis oder Pommes.** **6.95€**
- **183. Omelett mit Pommes.** **6.95€**



WEINE UND CHAMPAGNER

• **ROTWEINE.**

- **01. Hauswein.** **10.50€**
- **02. Siglo Saco.** **15.95€**
- **03. El Coto. Crianza** **15.95€**
- **04. Torres Sangre de Toro.** **15.95€**
- **04. Torres Sangre de Toro.** Kleine Flasche **7.95€**
- **05. Marqués de Cáceres.** **17.95€**
- **05. Marqués de Cáceres.** Kleine Flasche **8.95€**

• 06. Faustino VII.	15.95€
• 06. Faustino VII. Kleine Flasche	7.95€
• 07. Cabernet Sauvignon. Reserve	15.95€
• 08. Macia Batle. Mallorquín	17.50€
• 09. Viña Pomal. Crianza	17.50€
• ROSÉWEIN.	
• 10. Hauswein.	10.50€
• 11. Mateus Rosé.	13.95€
• 12. El Coto.	14.95€
• 13. Marqués de Cáceres.	17.50€
• 13. Marqués de Cáceres. Kleine Flasche	8.50€
• 14. Lancers.	13.95€
• 15. Lambrusco.	11.95€
• WEISSWEIN.	
• 16. Hauswein.	10.50€
• 17. Viña Sol. Halb Trocken	14.95€
• 17. Viña Sol. Halb Trocken. Kleine Flasche	7.95€
• 18. Chardonay.	16.95€
• 19. Marqués de Cáceres.	17.50€
• 19. Marqués de Cáceres. Kleine Flasche	8.50€
• 20. Bach. Süß	16.95€
• 21. Blanco Pescador.	13.95€
• 22. El Coto.	14.95€
• CAVAS.	
• 23. Codorniu. Trocken	14.95€
• 24. Codorniu. Halb Trocken	14.95€
• 25. Freixenet. Trocken	14.95€
• 26. Freixenet. Halb Trocken	14.95€



LIKÖRE & SPIRITUOSEN

• APPETIZERS.	
• 27. Martini.	4.50€
• 28. Campari.	4.50€
• 29. Fino Jerez.	4.50€
• GIN.	
• 30. Gordons.	4.50€
• 31. Larios.	4.50€
• 32. Beefeater.	4.50€
• 33. Seagram.	4.50€
• 34. Bombay.	4.50€
• 35. Bombay Sapphire.	5.50€
• 36. Puerto de Indias.	4.50€
• WHISKYS.	
• 37. Bells / Ballantines/ J & B..	4.50€
• 38. Chivas / Black Label / Cardhu.	5.50€
• 39. Johnny Walker / Red Label.	4.50€
• 40. Jameson / Southern Comfort.	4.50€
• RON.	
• 41. Brugal / Bacardi.	4.50€
• 42. Barcelo.	3.50€

• BRANDY'S.

• 43. Magno / Terry.	3.50€
• 44. Soberano / 103.	3.50€
• 45. Carlos III.	4.50€
• 46. Remy Martin.	6.50€

• LIKÖR.

• 47. Cointreau / Tia Maria.	4.50€
• 48. Porto / Otros.	3.50€

• WODKA.

• 49. Smirnoff.	4.50€
• 50. Absolut.	4.50€



GETRÄNKE

• BIERE.

• 51. Fassbier.	2.70€
• 52. Heineken.	3.50€
• 53. Cobra. Indisches Bier	3.50€
• 54. Bierkrug.	3.50€
• 55. Galicia.	3.50€
• 56. Cider Magner.	3.50€

• SOFTDRINKS.

• 57. Mineralwasser. 1/2 Liter	1.95€
• 58. Sprudel. 1/2 Liter	1.95€
• 59. Coca Cola.	1.95€
• 60. Fanta / Sprite.	1.95€
• 61. Nestea / Aquarius.	2.50€
• 62. Sweet Lassi.	2.95€
• 63. Mango Lassi. Joghurtgetränk mit Mango	2.95€



KAFFEE & TEE

• 64. Kaffee.	1.50€
• 65. Cortado. Kaffee mit wenig Milch	1.75€
• 66. Kaffee mit Milch.	1.95€
• 67. Irischer Kaffee.	4.50€
• 68. Capuccino.	2.50€
• 69. Indischer Tee.	1.75€
• 70. Grüner Tee, Rot, Pennyroyal Mint.	1.75€
• 71. Kamille.	1.75€

Wir haben Essen zum Mitnehmen.

Wir haben Lebensmittelinformationen zu Allergenen.

INKL. MWST

Taste of India
Avinguda de Gabriel Roca, 15
07014 Palma
971917702
jasbirkhinda72@gmail.com