

## Suppen

- |    |                              |   |      |
|----|------------------------------|---|------|
| 1. | <b>Sambhar Suppe</b>         | südindische Suppe aus Linsen und Gemüse | 2,60 |
| 2. | <b>Sabzi Suppe</b>           | Indische Gemüsesuppe                    | 2,60 |
| 3. | <b>Indische Hühnersuppe</b>  | Indische Hühnersuppe                    | 2,90 |
| 4. | <b>Indische Tomatensuppe</b> | typisch indische Tomatensuppe           | 2,90 |

## Vorspeisen

*mit Tamarindenchutney, gewürzter Joghurtsauce und Salat*

- |     |                        |   |      |
|-----|------------------------|---|------|
| 5.  | <b>Samosas</b>         | Teigtaschen mit einer würzigen Füllung aus Kartoffel, Gemüse, Erbsen, Rosinen und Mandeln | 2,90 |
| 6.  | <b>Gobhi Pakoras</b>   | knusprig im Teigmantel ausgebackener Blumenkohl   | 2,80 |
| 7.  | <b>Chicken Pakoras</b> | Hähnchenbrustfilet im Teig mit Salat und Fruchtsauce                                      | 3,50 |
| 26. | <b>Panir Pakoras</b>   | knusprige Scheiben von hausgemachtem Panir-Käse   | 3,50 |

## Salate

- |     |                                 |   |      |
|-----|---------------------------------|---|------|
| 8.  | <b>Kleiner gemischter Salat</b> |   | 3,00 |
| 9.  | <b>Indian special Salat</b>     | frischer gemischter Salat mit exotischen Früchten und gebratenen Rahmkäsestreifen | 5,40 |
| 10. | <b>Murgh Salat</b>              | bunter gemischter Salat mit gerösteten Hühnerfiletstücken                         | 5.90 |

## Vegetarische Gerichte

*mit feinem Basmatireis oder Bhatūra-Fladenbrot und Salat*

- |     |                      |   |      |
|-----|----------------------|---|------|
| 11. | <b>Chole Bhatüre</b> | Kichererbsengemüse mit Fladenbrot                   | 4.00 |
| 12. | <b>Sabzi</b>         | gemischtes frisches Gemüse in Currysauce            | 4,50 |
| 13. | <b>Dal</b>           | Linsen mit original indischen Currygewürzen gekocht | 3,90 |
| 14. | <b>Kofta Curry</b>   | Gemüse-Käse-Bällchen in würziger Currysauce         | 4,50 |
| 15. | <b>Palak Panir</b>   | hausgemachter Rahmkäse mit Spinat indischer Art     | 4,40 |
| 16. | <b>Alu Palak</b>     | Karoffelstückchen im Spinat mit indischen Gewürzen  | 4,20 |

17.	<b>Dal spezial</b>	Linsen mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch, frischen Tomaten und original Gewürzen angebraten	4,40
18.	<b>Soja Korma</b>	Sojafleisch mit Käsestückchen in cremiger Currysauce	4,60
19.	<b>Malai Kofta</b>	Gemüse-Käse-Bällchen in würziger Sahnesauce mit Mandeln	4,70
20.	<b>Mattar Panir</b>	Hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in Currysauce	4,95
21.	<b>Biryani</b>	Vegetarisches Reisgericht mit gedämpftem Gemüse, Nüssen, Rosinen und würziger Biryansauce	5,50
22.	<b>Zwergaubergine</b>	Zwergauberginen in pikanter Zwiebel - Tomatensauce	5,70
23.	<b>Champignon Curry</b>	Frische Champignons mit Erbsen in Currycremesauce	5,00
24.	<b>Banana Curry</b>	süß-pikante Bananen und Rahmkäsestücke in Currysauce	5,50
25.	<b>Shahi Mirch</b>	Gefüllte Paprikaschote mit einer Füllung aus geriebenem Gemüse, Käse, Rosinen und Nüssen	5,70
27.	<b>Bengan Punjabi</b>	Aubergine mit Nuss-Käse-Gemüsefüllung	5,70
28.	<b>Gefüllte Tomaten</b>	Tomaten mit vegetarischer Füllung in Tomaten-Currycremesuppe	5,70
29.	<b>Okra Masala</b>	gebratene Okraschoten mit Zwiebeln	6,20
30.	<b>Tinda Masala</b>	Tinda-Gemüse mit Ingwer und Koriander	6,20
31.	<b>Shahi Panir</b>	delikate Rahmkäsescheiben in mild-würziger Sahnesauce	6,70
32.	<u>Vegetarische Auswahl:</u> <b>Gemüseplatte Benares</b>	mit frischem gemischten Gemüse, Spinat indischer Art mit Rahmkäse, Linsencurry, Kichererbsengemüse und Knusperfladen	7,80

## HÜHNCHENGERICHTE

*mit feinem Basmatireis oder Bhatura-Fladenbrot und Salat*

33.	<b>Chicken Curry</b>	Hühnerbrustfilet in Currysauce	5,50
34.	<b>Chicken Saag</b>	Hühnerbrustfilet in Spinat indischer Art	6,50
35.	<b>Chicken Biryani</b>	Reisgericht mit Hühnchenfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen	6,50
36.	<b>Chicken Channa</b>	Hühnchenbrustfilet m. Kichererbsen	6,50
37.	<b>Chicken Roast</b>	Hühnchenbrustfilet mit frischem Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebraten	6,50
38.	<b>Chicken Champignons</b>	Hühnchenbrustfilet mit frischen Champignons	6,90
39.	<b>Chicken Vindaloo</b>	(scharf) Hühnchen m. Kartoffel in Curry-Kokossauce	7,30
106.	<b>Chicken Subji</b>	Hühnchenfilet in frischem gemischten Gemüse	7,30
40.	<b>Chicken Dal</b>	Hühnchenbrustfilet mit Linsen und frischem Ingwer angebraten	7,30
41.	<b>Chicken Korma</b>	Hühnchen, Curry-Sahnes., Mandeln, Rosinen	7,70
42.	<b>Butter Chicken</b>	Hühnchen in Butter-Tomaten-Nuß-Sauce	8,30

# LAMMGERICHTE

mit feinem Basmatireis oder Bhatura-Fladenbrot und Salat

43.	<b>Mutton Curry</b>	Lammfleisch in Currysauce	6,80
44.	<b>Mutton Biryani</b>	Reisgericht mit Lamm, Nüssen, Rosinen	7,50
45.	<b>Fried Mutton</b>	Lamm mit frischem Gemüse angebraten	7,60
46.	<b>Mutton Saag</b>	Lamm in Spinat, Ingwer, Knoblauch	7,50
47.	<b>Mutton Vindaloo</b> (scharf)	Lamm mit Kartoffeln in Curry-Kokos-Sauce	8,40
48.	<b>Mutton Dal</b>	Lamm mit Linsen indischer Art	7,90
49.	<b>Mutton Chana</b>	Lammfleisch mit Kichererbsen	7,90
50.	<b>Mutton Champignons</b>	Lammfleisch mit Champignons	7,80
51.	<b>Mutton Korma</b>	Lamm mit Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	8,50
52.	<b>Mutton Okra</b>	Lamm mit Okraschoten	8,60
53.	<b>Mutton Tinda</b>	Lamm mit Tinda-Gemüse	8,50
54.	<b>Mutton Dahiwala</b>	pikantes Lammfleisch in Joghurtsauce	8,50
55.	<u>Spezialität des Hauses:</u>		
	<b>Ashoka Platte</b>	Lammcurry, Chickenkorma, frischem gemischten Gemüse indischer Art und Linsencurry mit Reis und Salat, auf einem typisch indischen Thali-Teller serviert	9,50

## SWEETS

64.	<b>BARFI</b>		ab 1.90
	<b>Süße Schnitte aus gerösteten Kichererbsen, Cocos und Mandeln</b>		
	<i>Süßegrad: kuchenartig, nicht zu süß!</i>		

## BEILAGEN

56.	<b>Nan-Brot</b>	auf der Eisenpfanne gebackenes Fladenbrot	1.50
57.	<b>Bathura</b>	indisches Fladenbrot	1.10
58.	<b>Chapatti</b>	Vollkornfladenbrot	1.50
59.	<b>Papadam</b>	Knusperfladen aus Sojamehl	0.70
60.	<b>Pickles</b>	ingelegte scharfe Früchte	2.00
61.	<b>Raita</b>	gewürzter Joghurt	2,50
62.	<b>Mango Chutney</b>	süß-sauer eingelegte Mangofrüchte	2,00
63.	<b>Tamarind Chutney</b>	süß-saure Fruchtsauce aus Tamarinden	1,90
904.	<b>extra Portion Basmatireis</b>	(zum Hauptgericht)	1,90
905.	<b>extra Portion Panir-Käse</b>	(zum Hauptgericht)	1.90
906.	<b>extra Portion Kartoffeln</b>	(zum Hauptgericht)	1.60
907.	<b>extra Portion Gemüse</b>	(zum Hauptgericht)	1.60
908.	<b>extra Portion Lammfleisch</b>	(zum Hauptgericht)	3.00
909.	<b>extra Portion Hühnchen</b>	(zum Hauptgericht)	2.00

# ashoka

**Indisches Schnellrestaurant**



**Grolmanstr. 51 • 10623 Berlin  
Tel. 030-310 15806**

# Ashoka`s Specials

*Vegetarisch:*

## Navrattan Korma

*Festessen der Maharajas aus Rajasthan!*

Frisches gemischtes Gemüse in Currysahne mit Mandeln und Rosinen, Basmatireis, Tamarindenchutney, gewürzter Dickmilch und Salat

€ 5.50



## Kerala Cocos~Chicken

*Typisch südindische Spezialität aus Kerala!*

Hähnchenfilet in pikanter Cocos-Sauce mit frischem Koriander, Basmatireis, Tamarindenchutney, gewürzter Dickmilch und Salat

€ 6.50

## HEISSE GETRÄNKE

65.	<b>Tasse Yogitee</b> m. Gewürzen u. Honig	1,10
66.	<b>AYURVEDA TEE</b> – ohne Schwarztee - <i>mit 12 Kräutern aus den Tälern des Himalaya, von Hindumönchen der heiligen Stadt Rishikesh am Ufer des Ganges hergestellt.</i>	2,50
67.	<b>Tasse schwarzer Tee</b>	1,80
68.	<b>Tasse grüner Tee</b>	1,80
69.	<b>Tasse Kamillentee</b>	1,80
70.	<b>Pfefferminztee</b>	1,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2l

<b>Milchshakes aus</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
71. <i>Mangofrüchten</i>	2.20	206. <i>Maxi-Shake 0,4l</i>
72. <i>Lycheefrüchten</i>	2.20	3.90
73. <i>Bananen</i>	2.20	
74. <i>Joghurt (Lassi) süß</i>	2.20	
75. <i>Joghurt (Lassi) salzig</i>	2.20	
76. <b>Orangensaft</b>	1.80	201. <b>Maxi-Orangensaft 0,4l</b>
77. <b>Grapefruitsaft</b>	1.80	202. <b>Maxi-Grapefruitsaft 0,4l</b>
78. <b>Apfelsaft</b>	1.80	203. <b>Maxi-Apfelsaft 0,4l</b>
80. <b>Mangonektar</b>	2.00	204. <b>Maxi-Mangonektar 0,4l</b>
81. <b>Maracujanektar</b>	2.00	205. <b>Maxi-Maracujasaft 0,4l</b>
82. <b>Cola</b> 1.) 2.)	1.60	103. <b>Maxi-Cola 0,4l</b>
83. <b>Cola light</b> 1.) 2.) 4.) 6.)	1.60	104. <b>Maxi-Cola light 0,4l</b>
84. <b>Fanta</b> 2.) 4.) 5.)	1.60	
85. <b>Sprite</b> 4.) 5.)	1.60	901. <b>1L Flasche Cola, Fanta oder Sprite</b> 1.) 2.) 4.) 6.)
86. <b>Bitter Lemon,</b> 3.) 2.)	2.50	
910. <b>Ginger Ale</b> 3.) 2.)	2.50	105. <b>Maxi-Mineralwasser 0,4l</b>
911. <b>Tonic Water</b> 3.) 2.)	2.50	217. <b>1L Fl. Stilles Wasser</b>
87. <b>Stilles Wasser</b>	1.50	218. <b>1L Fl. Mineralwasser</b>
88. <b>Mineralwasser</b>	1.50	4.50

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

89.	<b>Beck`s Pils</b> 0,33l	2.50
90.	<b>Beck`s alkoholfrei</b>	2.00
91.	<b>Hefe-Weizenbier hell</b> 0,5l	3.20
92.	<b>Kristall-Weizenbier</b> 0,5l	3.20
902.	<b>Hefe-Weizenbier dunkel</b> 0,5l	3.20
903.	<b>Hefe-Weizenbier alkoholfrei</b> 0,5l	3.20
93.	<b>Weißwein (Soave)</b> 0,2l	2.50
94.	<b>Rotwein (Montepulciano)</b>	2.50
95.	<b>Rotwein (Chianti)</b> 0,2l	2,80
96.	<b>Malzbier</b> 0,33l	2,40
97.	<b>Indisches Bier</b> 0,3l Kingfisher	2,90
98.	<b>Indischer Rum</b> 2cl Old Monk	3,00
99.	<b>Kardamomlikör</b> 2cl	2,90
100.	<b>Mangolikör</b> 2cl	2,90
101.	<b>Indischer Rotwein</b> aus Maharashtra in Mittelindien 0,2l	3,50
102.	<b>Indischer Weisswein</b> aus Maharashtra in Mittelindien 0,2l	3,50

1.) coffeinhaltig 2.) mit Farbstoff 3.) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoffen 5.) mit Antioxydationsmitteln  
6.) enthält Phenylalaninquelle