

ENTENFLEISCH

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
21.	Ente Sabzi ^(A)	10,90€
Knusprige Ente mit Gemüse, Ingwer, Kokosraspeln, Knoblauch und frischen Bockshornkleeblättern nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis		
22.	Chilly Duck ^(F) 	13,50€
Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in Chili-Soja-Currysauce, dazu Basmatireis		
23.	Ente Spezial ^(G)	13,50€
Zartes Entenbrustfilet mit gegrilltem Rahmkäse, Paprika und Zwiebeln in Currysahnesauce, dazu Basmatireis		
24.	Ente Bombay ^(B)	13,50€
Zartes Entenbrustfilet mit exotischen Früchten in einer süßlichen Cashewsauce, garniert mit Mandeln, dazu Basmatireis		
82.	Batakh Tikka	13,50€
Mariniertes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten im Ofen gegrillt – nach indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis		

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

544.	Ente Mango Curry ^(G,H)	13,90€
Entenbrustfilet mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einerfruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis		
564.	Ente Korma ^(G,H)	13,90€
Entenbrustfilet mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse, Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis		
574.	Mix Tikka ^(B)	14,90€
marinierte Rahmkäse-, Hühnchen-, Lamm und Entenstücke in Ofen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, dazu Basmatireis		

LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
25.	Lamm Curry ^(G)	8,90€
Zarte Lammfleischwürfel in einer milden Currysauce, dazu Basmatireis		
26.	Lamm Sabzi ^(G)	10,90€
Zarte Lammfleischwürfel mit Gemüse, Ingwer und Knoblauch inCurrysauce, dazu Basmatireis		
27.	Lamm Saag ^(G)	12,50€
Zarte Lammfleischwürfel mit frische Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis		
28.	Lamm Mughlai ^(G,H)	12,50€
Zarte Lammfleischwürfel mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer süßlichen Tomatensauce, garniert mit gehobelten Mandeln, dazu Basmatireis		
83.	Spicy Mutton ^(F) 	12,50€
Zarte Lammfleischwürfel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Chili-Soja-Currysauce, dazu Basmatireis		



EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

573.	Lamm Tikka	13,90€
marinierte Lammfleischstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis		
543.	Lamm Mango Curry ^(G,H)	13,90€
Lamm mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsseund Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis		
563.	Lamm Korma ^(G,H)	13,90€
Lamm mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis		

MISCHESPRÜCHIG

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
29.	Fisch Curry ^(A,D,G)	8,90€
Rotbarschfiletstücke in einer pikanten Currysauce, dazu Basmatireis		
31.	Fisch Kohlapuri  ^(A,D)	12,50€
Rotbarschfiletstücke gebraten mit Koriander- und Senfkörner in einer würzigen Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis		
33.	Fisch Sabzi ^(A,D)	12,50€
Knuspriges Rotbarschfilet mit gegrilltem Gemüse, Ingwer und Knoblauch nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis		
84.	Scampi Madras  ^(B)	13,90€
Großgarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln nach südindischer Art in einer cremigen Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis		
85.	Scampi Jhalfrezi  ^(B)	13,90€
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und grünen Erbsen in einer pikanten Currysauce, dazu Basmatireis		
86.	Scampi Tikka ^(B)	13,90€
Marinierte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Tomate im Ofen gegrillt – nach indischer Tradition auf einer heißen Grillplatte serviert, dazu Basmatireis		

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstierezeugnisse • C enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischezeugnisse • E enthält Erdnüsse oder Erdnusszeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, etc.)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse enthält • J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff • 2 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • 6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul • 11 Taurin
12 enthält Sulfite • 13 geschwärzt • 14 Geschmacksverstärker

INDISCHE GRILLGERICHTE

529.	Chicken Tandoori	12,50€
Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 verschiedene Tandoori Gewürzen mariniert mit Paprika, Tomate und Zwiebeln in Ofen gegrillt, dazu Basmatireis		
572.	Chicken Tikka	12,50€
marinierte Hühnchenfiletstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis		
573.	Lamm Tikka	13,90€
marinierte Lammfleischstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis		
574.	Mix Tikka ^(G)	14,90€
marinierte Rahmkäse-, Hühnchen-, Lamm und Entenstücke in Ofen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, dazu Basmatireiss		

MASALA SPEZIALITÄTEN

Masala Sauce ist eine hausgemachte würzige Sauce nach nordindischer Art. Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
361.	Panir Tikka Masala ^(G)	10,90€
Gegrillte, marinierte Rahmkäsestücke mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis		
363.	Chicken Tikka Masala	12,50€
Gegrillte, marinierte Hühnerbrustfilets mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis		
364.	Mutton Tikka Masala	13,90€
Gegrillte, marinierte Lammfleischwürfel mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Masala Sauce, dazu Basmatireis		

THALI 2 Personen Platten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
34.	Vegetarische Platte ^(G,H)	24,90€
Hauptgerichte: Malai Kofta Hausgemachte Rahmkäsebällchen gefüllt mit geriebene Gemüse, Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in süßer Tomaten-Currysauce Sabzi Frische verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Knoblauch in Kokos-Currysauce Shahi Panir Gegrillte Rahmkäsestücke mit Rosinen und Mandeln in einer cremigen, süßen Tomaten-Cashewkern Currysauce, garniert mit einem Hauch von Butter Beilagen: Reis, Batura-Brot und Salat		
3401.	Fleisch Platte ^(G,H)	27,90€
Hauptgerichte: Sabzi Frische verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Knoblauch in Kokos-Currysauce Chicken Mughlai ^(G,H) Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer süßlichen Tomatensauce, garniert mit gehobelten Mandeln Lamm Curry ^(G) Zarte Lammfleischwürfel in einer milden Currysauce Beilagen : Reis, Batura-Brot und Salat		

DESSERTS

371.	Gebackene Banane ^(G)	4,90€
Überzogen mit Honig, Sahnehäubchen und Vanille-Eis		
38.	Mangojoghurt ^(G)	4,90€
exotische Früchte überzogen mit Mangojoghurt mit Vanilleeis und Sahnehäubchen		

The Taste of India

Ajanta

since 1987

Bahnhofstr. 12
12555 Berlin
Ca. 200 m zu Fuß von S Bahnhof Köpenick

030 65482963

Öffnungszeiten
Täglich von 11⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.
Einfach anrufen und abholen.
Alle Gerichte werden frisch für sie zubereitet.

www.ajanta-koepenick.de

SUPPEN

101.	Mulligatawny Suppe ^(G)	4,30€
	Hühnersuppe mit feinen Kräutern und Reis	
102.	Gemüse Suppe ^(G)	3,00€
	Frische Gemüse, fein geschnitten	
1021.	Linsensuppe ^(G)	3,00€
	Verschiedene Linsen mit feinen Kräutern	
103.	Mix Suppe ^(G)	4,30€
	Frische Gemüse, Hühnchen und Lamm - fein geschnitten	

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

Curry Creme Suppe ^(G)

Traditionelle Curry Creme Suppe nach Bombay Art mit Sahne und

531. Rahmkäse

532. Chicken

4,30€4,30€

Mango Creme Suppe ^(G,H)

fruchtige Mango Suppe mit

522. Rahmkäse

523. Chicken

4,30€4,30€

SALAT

301.	Gemischter Salat	3,90€
	Eisbergsalat, Paprika, Zwieben, Gurken und Tomaten mit feinen Gewürzen. Dazu Hausdreissing	
302.	Chicken Salat	6,90€
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und exotischen Früchte. Dazu Hausdressing	
303.	Panir Salat ^(G)	6,90€
	Gegrillter Rahmkäse mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, exotischen Früchte. Dazu Hausdressing	



VORSPRISEN inkl.Salat

201.

Samosa ^(A,H)

Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Rosinen, Erbsen und Nüssen. Dazu süße Tamarindensauce



3,90€

202.	Panir Pakora ^(G)	3,90€
	Hausgemachter Rahmkäse in länglichen Stangen in Kichererbsenmehl frittiert. Dazu süße Tamarindensauce	
203.	Mix Pakora ^(G)	3,90€
	Hausgemachter Rahmkäse, Champignon, Auberginen und Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert. Dazu süße Tamirindensauce	
204.	Chicken Spieße ^(G)	4,50€
	Mit Joghurt Soße	

BEILAGEN

401.	Papadam	0,70€
	Knusprig geb. Linsenbrot	
402.	Batura -Luftballon-Brot - ^(A,G)	2,20€
	Frittiertes Fladenbrot	
403.	Chapatti	2,20€
	Indisches Vollkornbrot. Auf Anfrage auch mit Rahmkäsefüllung oder Knoblauchfüllung +0,70€	
404.	Naan ^(A,G)	2,20€
	Gebackenes Fladenbrot	
405.	Raita ^(G)	2,90€
	Joghurt mit indischen Gewürzen, Tomaten und Gurken	
406.	Garlic Naan ^(A,G)	2,90€
	Gebackenes Fladenbrot mit fr. Knoblauch-Füllung	
407.	Panir Naan ^(A,G)	2,90€
	Gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse-Füllun	

BIRIYANI

Alle Biriyani Gerichte werden mit einer exotischen Currysauce (G) serviert.		
351.	Vegetable Biriyani ^(H)	8,90€
	Gedämpfter Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet	
352.	Chicken Biriyani ^(H)	9,90€
	Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zartem Hühnerbrustfilet, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet	
353.	Mutton Biriyani ^(H)	11,90€
	Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zarten Lammfleischwürfeln, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet	
354.	Mix Biriyani ^(H)	12,90€
	Gedämpfter Basmatireis gebraten mit zartem Hühnerbrustfilet, Lammfleischwürfeln, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet	
87.	Scampi Biriyani ^(B)	13,90€
	Gedämpfter Basmatireis gebraten mit Großgarnelen, frischem Gemüse, Cashewnüssen, Mandeln und ausgewogenen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet	

VEGETARISCH

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
5.	Dal Tarka ^(G)	7,50€
	Verschiedene Linsen mit Ingwer und Knoblauch in Currysauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis	
6.	Malai Kofta ^(G,H)	7,50€
	Hausgemachte Rahmkäsebällchen gefüllt mit geriebenem Gemüse, Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Rosinen in süßer Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis	

VEGETARISCH

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
7.	Bananen Curry ^(G,H)	7,90€
	Frische Bananenstücke mit exotischen Früchten, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in einer cremigen Currysauce, dazu Basmatireis	
8.	Sabzi	7,90€
	Frische, verschiedene Gemüsesorten mit Ingwer und Knoblauch in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis	
9.	Matter Panir ^(G)	9,90€
	Hausgemachte Rahmkäsewürfel mit grünen Erbsen in Currysahnesauce, dazu Basmatireis	
10.	Palak Panir ^(G)	9,90€
	Hausgemachte Rahmkäsewürfel mit Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis	
11.	Auberginen Curry ^(G)	9,90€
	Frische Auberginen mit grünen Erbsen und hausgemachten Rahmkäsewürfeln nach nordindischer Art in einer feinen, milden Currysauce, dazu Basmatireis	
12.	Champignon Curry ^(G)	9,90€
	Frische Champignon mit grünen Erbsen und hausgemachten Rahmkäsewürfeln nach nordindischer Art in einer feinen, milden Currysauce, dazu Basmatireis	
13.	Shahi Panir ^(G,H)	9,90€
	Gegrillte Rahmkäsestücke mit Rosinen und Mandeln in einer cremigen, süßen Tomaten-Cashewkern-Currysauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis	

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

541. **Panir Mango Curry** ^(G,H)

verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce mit gegrilltem Rahmkäse, dazu Basmatireis

10,90€

561. **Panir Korma** ^(G,H)

gegrillter Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinen in einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis

10,90€

VEGAN

Für unsere Veganer haben wir eine separate Speisekarte angefertigt. Einfach Nachfragen !



HÜHNERPLEBISCH

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
14.	Chicken Curry ^(G)	7,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet in einer milden Currysauce, dazu Basmatireis	
15.	Chicken Kohlapuri 🌶🌶🌶🌶	8,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit Koriander- und Senfkörnern, in einer würzigen Tomaten-Currysauce, dazu Basmatireis	
16.	Chicken Saag ^(G)	9,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Spinat in Currysauce, dazu Basmatireis	
17.	Chicken Madras 🌶🌶	9,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Ingwer, Knoblauch und Kokosraspeln nach südindischer Art in einer cremigen Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis	
18.	Chicken Mughlai ^(G,H)	10,90€
	Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer süßlichen Tomatensauce, garniert mit gehobelten Mandeln, dazu Basmatireis	
19.	Butter Chicken ^(G,H)	10,90€
	Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer cremigen und süßen Tomaten-Cashewsauce, garniert mit einem Hauch von Butter, dazu Basmatireis	
20.	Chilly Chicken 🌶🌶🌶🌶 ^(F)	10,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in hausgemachter Soja-Chili-Currysauce, dazu Basmatireis	

HÜHNERPLEBISCH

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert		
80.	Chicken Sabzi	10,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Gemüse, Ingwer, Kokosraspeln, Knoblauch und frischen Bockshornkleebättern nach südindischer Art in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis	
81.	Chicken Panir ^(G)	10,90€
	Zartes Hühnerbrustfilet mit gegrilltem Rahmkäse und grünen Erbsen in einer cremigen und milden Currysahnesauce, dazu Basmatireis	

EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH

572. **Chicken Tikka**

marinierte Hähnchenfiletstücke in Ofen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika gegrillt, dazu Basmatireis

12,50€

529. **Chicken Tandoori**

Hähnchenkeulen, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransoße mit 21 verschiedene Tandoori Gewürzen mariniert mit Paprika, Tomate und Zwiebeln in Ofen gegrillt, dazu Basmatireis

12,50€

542. **Chicken Mango Curry** ^(G,H)

Hühnerbrustfilet mit verschiedene, exotische Früchte, Mandeln, Cashewnüsseund Rosinen in einer fruchtigen Mangosauce, dazu Basmatireis

12,50€

562. **Chicken Korma** ^(G,H)

Hühnerbrustfilet mit geriebene Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüsse und Rosinenin einer cremigen Rahmkäse-Currysauce, dazu Basmatireis

12,50€