

**toaste[©]
india**
Marxergasse

SPEISEN & GETRÄNKE

die küche nordindien

Die Nordindische Küche ist zum großen Teil von den großen königlichen Höfen der Moguln beeinflusst. Das Mogulreich war ein von 1526 bis 1858 auf dem indischen Subkontinent bestehender Staat. Die Moguln genossen üppige Kormas und Currys, häufig mit würzigem Huhn oder Lamm. Die Grundlage eines weiteren typischen Gerichts, der Biryani, ist mit Orangen aromatisierter Reis. Gewürzt wird dieses Gericht sehr mild mit Safran und Rosenwasser. Hinzu kommen Garnelen, Huhn oder Lamm. Klassisch in der nordindischen Küche ist auch die Möglichkeit, die Gerichte mit Chutneys und anderen Saucen nachzuwürzen und so selbst den Schärfegrad bestimmen zu können. Authentischerweise werden, da in Nordindien vorwiegend Weizen angebaut wird, die Gerichte Nordindiens eher mit Brot als Reis serviert.

Speziell ist auch die Zubereitung im traditionellen indischen **Tandoor Ofen**. Dabei handelt es sich um einen zylindrischen Backofen der von oben mit Grillgut bestückt und mit ursprünglich mit Kohle oder heißen Lavasteinen beheizt wird. Darin wird Fleisch oder Fisch auf Spießen gegrillt und auch unsere Naanbrote gebacken. Unsere hausgemachte Gewürzmischung Tandoori Masala verleiht dem Fleisch ein pikant-frisches Aroma.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Samstag von 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr
Sonntag 12:00 bis 23:00 Uhr (Küche bis 22:30)
Feiertage 12:00 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr

Mittagsmenü: Montag - Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr
(Feiertage ausgenommen)

Reservierungen & Bestellungen zur Lieferung oder Selbstabholung:
01 / 710 69 99
www.taste-of-india.at

Jhand & Nandha KG, Marxergasse 19 | 1030 Wien



© taste of india *Marxergasse*

„Unsere schönsten Kindheitserinnerungen sind die großen Feste, welche unsere Großväter und Mütter veranstaltet haben. Die Gerüche und geschäftigen Geräusche in der Küche bleiben ewig in Erinnerung. Seit dieser Zeit, war es ein Traum, selbst ein eigenes Lokal zu führen und Gäste aus aller Welt bekochen und bewirten zu können!“

À la carte - Gedeck pro Person 1,00€ | Allergeninformation auf der letzten Seite
Für das Einpacken von Restspesen berechnen wir € 0,50 pro Speise.

vorspeisen

Fish Pakora [D,G] 7,80
Zanderfilet in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
auf Salatgarnitur

Schrimps Pakora [D,G] 9,40
Schrimps in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
auf Salatgarnitur

Vorspeisen Platte (2 Per.) [A,G] 13,90
Gemischte Vorspeisen mit Tandoori-Riesengarnele,
Lamm-Tikka & Murgh Malai-Tikka (auf heißer Platte)

Vegetarische Platte (2 Per.) [A,G] 12,20
Gemischte Vorspeisen mit Samosa, Sabzi Pakora
und Paneer Tikka

Samosa [A] / **Paneer Samosa** [A,G]
jeweils auf Salatgarnitur
Teigtasche mit Gemüsefüllung 4,50
Teigtasche mit Käsefüllung, Cashewnüssen & Rosinen 5,50

Pakorras Sabzi / Piaz / Baingan / Paneer [G]
in würzigem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
jeweils auf Salatgarnitur
Sabzi – Gemüse 6,40
Piaz – Zwiebelringe 6,40
Baingan – Melanzani 6,40
Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G] 6,40

Dahi Vada (kalt) [G] 7,10
Knödel aus Linsenmehl in Tamarinden- Joghurtsauce

Luckhnow Chaat „Taste of India“ [A,G] 7,50
hausgemachte Kartoffelpuffer mit weißen Erbsen,
Tamarinden-Chutney und Joghurtsauce

Murgh Tikka [G] 7,90
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur
mariniertes Hühnerfilet

Lamb Tikka / Paneer Tikka [G]
im Tandoor Ofen gegrillt und auf Salatgarnitur
mariniertes Lammfleisch 7,90
marinierter hausgemachter indischer Käse 7,90

Chaap Tikka *vegan* 7,90
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt auf Salatgarnitur

suppen

Sabzi Soup Gemüsesuppe	5,40
Dal Soup Rote Linsensuppe	5,40
Tomato Soup [G] Tomatencremesuppe	5,40
Palak Soup [G] Spinatcremesuppe	5,40
Murgh Soup Scharfe Hühnersuppe	6,40
Macchi Soup [D] Fischsuppe	6,90

salate

Alle Salate mit Essig & Öl oder Joghurtdressing [G]

Murgh Salad Frischer Salat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Mango und gehacktem Hühnerfleisch	9,40
Avocado Salad Frische Tomaten, Gurken, Oliven, Avocado glasiert in Olivenöl mit frischem Zitronensaft & Kräutern oder mit Balsamico Dressing	8,40
Indian Garden Salad Großer gemischter Salat mit indischem Käse, Oliven und Joghurtdressing	7,40
Punjabi Salad Kleiner gemischter Salat	6,20
Raita [G] Joghurtsauce mit geriebenen Gurken und Tomaten	3,50

gerichte vom huhn

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Butter Chicken [G] Spezialität des Hauses 15,90
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt
in Tomatensauce, verfeinert mit Butter und Gewürzen

Murgh Curry 14,50
Hühnerfleisch in milder Currysauce

Murgh Korma [G,H] 15,50
Hühnerfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce
mit Rosinen und Kokosraspel

Murgh Saag 15,50
Hühnerfleisch in würziger Spinatsauce

Murgh Sabzi 15,50
Hühnerfleisch mit frischem Currygemüse

Murgh Madras (scharf) 15,50
Hühnerfleisch in scharfer würziger Sauce
mit knackigem Paprika und Zwiebeln

Murgh Vindalo (scharf) 15,50
Hühnerfleisch und Kartoffeln
in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln

Chili Chicken (scharf) [F] 15,50
Gegrilltes Hühnerfilet in einer Sauce
mit frischem Paprika, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch

Murgh Nawabi [G] 15,50
Hühnerfleisch in milder Joghurt-Currysauce

Chicken Tikka Masala [G] 15,50
Mariniertes Hühnerfilet im Tandoor Ofen gegrillt
in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen

Mango Chicken [G] 15,50
Hühnerfilets im Tandoor Ofen gegrillt
in hausgemachter Mangosauce

Murgh Nilgiri 15,50
Hühnerfleisch in hausgemachter Kokos-Currysauce

À la carte - Gedeck pro Person 1,00€ | Allergeninformation auf der letzten Seite Für das
Einpacken von Restspeisen berechnen wir € 0,50 pro Speise.

Gerichte vom Lamm

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Lamb Curry Lammfleisch in milder würziger Sauce	16,50
Lamb Palak Lammfleisch mit Spinat in würziger Sauce	16,90
Lamb Sabzi Lammfleisch mit frischem Currygemüse	16,90
Rogan Josh [G] Ausgelöste gedünstete Lammkeule in Joghurt-Currysauce (laktosefrei)	16,90
Lamb Korma [G,H] Lammfleisch in Cashewnuss-Mandel-Oberssauce mit Rosinen und Kokosraspel	16,90
Lamb Madras (scharf) Lammfleisch in scharfer würziger Sauce mit knackigem Paprika und Zwiebeln	16,90
Lamb Vindalo (scharf) Lammfleisch und Kartoffeln in scharfer Currysauce mit Kokosraspeln	16,90
Lamb Tikka Masala Lammfleisch im Tandoor Ofen gegrillt in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen	16,90

*„Masala bedeutet Gewürz –
das Herz und die Seele der indischen Küche!“*
Jhand Kulwant

gerichte vom fisch

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Fish Curry [D] Zanderfilet in würziger Currysauce	15,90
Goa Fish Curry <i>nach Art des Hauses</i> [D] Zanderfilet in hausgemachter Kokos-Curry-Sauce	16,90
Fish Tikka Masala [D] Frittierte Zanderfilets in einer Sauce mit frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen	16,90
Kerala Prawn Curry [D] Riesengarnelen in Kokosmilch Curry gekocht mit Gewürzen und mit Curryblättern gewürzt	19,90
King Prawn Tikka Masala [D] Riesengarnelen in Knoblauch, Paprika, frischem Koriander mit speziellen Kräutern und Gewürzen	19,90

empfehlung des hauses

Thali <i>vegetarisch</i> [A,G] Sabzi, Dal Makhani, Shahi Paneer mit Raita und Erbsenreis und Naan	19,50
Mix Thali [A,G] Huhn und Lamm mit Gemüse, Raita und Safranreis und Naan	20,50
„Taste of India Platte“ (für zwei Personen) [A,G] Linsensuppe Hühner- und Lammfilet im Tandoor Ofen gegrillt in Cashew-Currysauce, Fisch im Backteig Gemüse der Saison in Currysauce, Safranreis und Naan [CGN]	35,90
„Taste of India Platte <i>vegetarisch</i>“ (f. 2 P.) [A,G] Linsensuppe Shahi Paneer, Dal Makhani, Paneer Pakora – hausgemachter Indischer Käse im Backteig, Safranreis und Naan [CGN]	31,50

À la carte - Gedeck pro Person 1,00€ | Allergeninformation auf der letzten Seite Für das
Einpacken von Restspeisen berechnen wir € 0,50 pro Speise.

grillspezialitäten aus dem tandoor ofen

Murgh Tandoori [G]

18,50

Mariniertes Huhn im Tandoor Ofen gegrillt
mit Pilau Reis oder Naan

Sizzler [G]

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt
mit Ingwer, Zwiebel, Paprika und Tomaten
serviert auf heißer Platte
dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 17,40

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 19,40

Mix – Mariniertes Lamm- u. Hühnerfleisch 18,20

Shrimp – Marinierte Garnelen [D] 22,20

Jal Frezi

Eine Hauptzutat im Tandoor Ofen gegrillt
mit geröstetem Currygemüse
serviert auf heißer Platte
dazu Pilau Reis oder Naan

Murgh – Marinierte Hühnermedaillons 17,40

Lamb – Mariniertes zartes Lammfleisch 19,40

Paneer – Hausgemachter indischer Käse [G] 17,50

biryani / reisgerichte

Alle Biryani mit Joghurtsauce [G]

Lamb Biryani

17,90

mit Lammfleisch, Rosinen und Mandeln

Chicken Biryani

17,50

mit Hühnerfleisch, Rosinen und Mandeln

Jheenga Biryani [D]

23,50

mit Garnelen, Rosinen und Mandeln

Vegetable Biryani

15,90

mit Gemüse, Rosinen und Mandeln

vegetarische spezialitäten

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Sabzi *vegan* 14,50
Gemüse der Saison in Currysauce

Navratan Korma [G,H] 14,90
Hausgemachter Indischer Käse
mit gekochtem Gemüse in feiner Sauce

Dal Makhani [G] 14,50
Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Dal Tadka *vegan* 14,50
Rote Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten

Malai Kofta nach Art des Hauses [G,H] 15,50
Kartoffel-Käsebällchen in cremiger Sauce

Aloo Ghobi Masala *vegan* 14,50
Karfiol mit Kartoffeln in pikanter Gewürzsauce

Palak Paneer [G] / **Matar Paneer** [G] 15,50
Hausgemachter Indischer Käse mit Spinat /
Mit grünen Erbsen und Gewürzen
in Cashewnuss-Currysauce 15,50

Shahi Paneer [G] / **Paneer Butter Masala** [G,H] 15,50
Hausgemachter Indischer Käse
in cremiger Currysauce / in Cashew-Tomatensauce

Paneer Tikka Masala [G] 15,50
Hausgemachter Indischer Käse in Masalasauce

Baingan Bhaji *vegan* 14,90
Melanzani mit Knoblauch und Ingwer
in Cashewnuss-Currysauce

Channa Masala *vegan* 14,50
Gekochte Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch,
Koriander und frischen Kräutern

Bhindi Masala *vegan* 15,50
Frische Okra (Gemüse) in würziger Sauce

vegetarische spezialitäten

Alle Hauptspeisen serviert mit Pilau Reis oder Naan!

Kofta Curry *vegan* 14,50
Gemüsebällchen in würziger Currysauce

Chaap Tikka Masala *vegan* 15,50
Marinierter Tofu im Tandoor Ofen gegrillt
in einer Masala-Sauce mit frischem Koriander

reis- und brotspezialitäten

Tandoori Roti [A] *vegan* 2,90
Fladenbrot aus Weizenvollkornmehl

Naan [A,G,N] 3,30
Weiches Fladenbrot
mit Knoblauch 3,60

Paneer Naan [A,G] 4,90
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse

Peshwari Naan [A,G,H] 4,90
Fladenbrot gefüllt mit Nüssen und Rosinen

Aloo Naan [A,G] 4,90
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln

Aloo Parantha [A,G] 5,10
Vollkornbrot gefüllt mit Kartoffeln

Tandoori Parantha [A] Vollkornbrot mit Butter 4,50

Chawal Gedämpfter Basmatireis 3,30

Pilau Rice 3,70
Basmatireis mit Gewürzen, Safran und Nüssen

Mater Rice 3,70
Basmatireis mit aromatischen Gewürzen und Erbsen

Papadom (1Stk.) 1,40
Linsen-Fladenbrot

nachspeisen

Gulab Jamun [G]	5,30
Süße Indische Knödel in Kokossirup	
Mango Ice Cream [G]	5,50
Mango Cream [G]	5,50
Kheer „Taste of india“ [G,H]	5,50
Indischer Reispudding mit Mangoeis	
Gajar Ka Halwa [G,H]	5,20
Karottenpudding mit Cashewnüssen und Butter	

chutney / achar

Mango Chuttney	1,50
Minz Chuttney [G]	1,50
Hot Chuttney	1,50
Mixed Pickles	1,50

À la carte - Gedeck pro Person 1,00€ | Allergeninformation auf der letzten Seite Für das Einpacken von Restspeisen berechnen wir € 0,50 pro Speise.

getränke alkoholfrei

Wasser

Vöslauer Mineralwasser prickelnd 0,33l	3,40
Vöslauer Mineralwasser ohne 0,33l	3,40
Vöslauer prickelnd / ohne 0,75l	6,50
Sodawasser 0,25l	1,90
Soda-Zitrone 0,25l	2,50
Soda-Zitrone 0,5l (Jugendgetränk)	3,50

Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola light 0,33l	3,80
Sprite 0,33l	3,80
Almdudler 0,35l	3,80
Almdudler gespritzt 0,25l	2,90
Almdudler gespritzt 0,5l	5,20
Frucade 0,33l	3,90
Murelli Cola Mix 0,5l (Jugendgetränk)	3,70
Himbeer Kracherl 0,5l	3,70
Fever Tree Tonic Water 0,2l Lipton	4,20
Eistee P irsich 0,33l	3,90
Lipton Eistee Zitrone 0,33l	3,90

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb 0,25l	3,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,25l	3,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,5l	5,20
Mangojuice 0,25l	3,80
Pfanner Johannisbeere 0,2l	3,80
Pfanner Marille 0,2l	3,80
Lychisaft 0,25l	3,80

Indische Getränke

Mango Lassi 0,25l / 0,5l [G]	3,80 / 6,50
Mango Lassi 0,25l / 0,5l <i>vegan</i>	3,80 / 6,50
Lassi salzig/süß 0,25l / 0,5l [G]	3,80 / 6,50
Pudina Soda 0,25l	3,30
Soda mit frischem Minzsaft und Zitrone	
Pudina Pani 0,5l	3,50
Wasser mit Orange, Zitrone, Ingwer und Minze	
Adrak Soda 0,25l / 0,5l	3,50 / 5,50
Soda mit frischem Ingwer- und Zitronensaft mit / ohne Rohrzucker	

heißgetränke

Tee

Chay Masala	4,50
Mangottee	4,50
Grüntee	4,50
Jasmintee	4,50
Pfefferminztee	4,50
Früchtetee	4,50

Kaffee (Rösterei Alt Wien)

Mocca klein	3,10
Mocca groß	4,20
Melange	3,80
Cappuccino	3,50
Braun klein	3,20
Braun groß	4,50

bier & wein

Bier [A]

Murauer Steirergold vom Fass 0,5l	5,10
Murauer Steirergold vom Fass 0,3l	4,20
Stiegl Bräu FI 0,5l	4,70
Murauer Weißbier FI 0,5l	4,70

Murauer (alkoholfrei) FI 0,5l	4,70
Radler mit Almdudler 0,5l	4,70

Craft Bier:

100 Blumen Wiener Lager FI 0,33l	4,50
---	-------------

Indisches Bier: [A]

Cobra FI 0,33l	4,20
Kingfisher FI 0,33l	4,20

Wein gespritzt [O]

Weißwein oder Rotwein gespritzt 1/4	4,30
Aperol Spritzer mit Weißwein 1/4	4,60
Aperol Spritz mit Prosecco 0,2l	5,40

Schaumwein [O]

Prosecco 0,1l	3,50
Zonin / Veneto FI 0,75	24,00

Sekt 0,1l	3,50
Hochriegl trocken / Wien FI 0,75	24,00

Weißwein [O]

Grüner Veltliner 1/8	3,20
Norbert Bauer / Jetzelsdorf FI 1,00	22,00
Wiener Gemischter Satz DAC 1/8	3,80
Christ / Jedlersdorf, Wien FI 0,75	24,00

Gelber Muskateller 1/8	3,80
Schwarzböck / Hagenbrunn FI 0,75	24,00

Riesling vom Urgestein 1/8	3,80
Schloß Gobelsburg FI 0,75	25,00

Sauvignon Blanc 1/8	4,40
Leo Sommer / Donnerskirchen FI 0,75	26,00
Neusiedlersee, Hügelland	

Roséwein [O]

Rosé vom Zweigelt 1/8	3,90
Jurtschitsch / Langenlois FI 0,75	24,00

Rotwein [O]

Blaufränkischer Classic bio 3,90	
Anton Iby / Hortischon FI 0,75	23,00

Zweigelt Michl 1/8	4,10
Schwarz FI 0,75	24,00
Andau, Neusiedlersee	

Pinot Noir 1/8	3,90
Auer / Tattendorf FI 0,75	23,00

Cuvée Domus Petri bio 1/8	4,00
Bauer Pörtl FI 0,75	24,00
Unterpetersdorf, Mittelburgenland	

Flaschenweine

Weißwein [0]

GRASSL Chardonnay 2024 FI 0,75 25,00
Philipp Grassl
Göttlesbrunn, Carnuntum

PRIELER Weißburgunder FI 0,75 28,00
Seeberg 2023
Weingut Prieler
Schützen, Leithaberg

GATTINGER Grüner Veltliner FI 0,75 40,00
Smaragd NOMIS 2023
Weingut Gattinger
Dürnstein, Wachau

JOHANNESHOF REINISCH FI 0,75 31,00
Rotgipfler Satzing bio 2020
Weingut Johanneshof-Reinisch
Tattendorf, Thermenregion

Rotwein [0]

SCHEIBLHOFER
Lovely Merlot 2023 FI 0,75 25,00
Weingut Johann Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee

JURIS St. Laurent
Golser 2018 FI 0,75 27,00
Weingut Juris / Axel Stiegelmar
Gols, Neusiedlersee

WACHTER-WIESLER
Blafränkisch Béla-Jòska 2020 FI 0,75 30,00
Weingut Wachter-Wiesler,
Deutsch Schützen, Eisenberg

HEINRICH SILVIA
Maestro 2021 FI 0,75 36,00
Weingut Silvia Heinrich
Deutschkreuz, Mittelburgenland

Schaumwein [0]

ZONIN Prosecco FI 0,75 20,00
Millesimato Brut
Veneto / Italien

STREHN Shikimiki Brut Rosé FI 0,75 28,00
Weingut Strehn
Deutschkreuz / Mittelburgenland

PINOT-CHEVAUCHET FI 0,75 55,00
Champagner Joyeuse Brut
Weingut Pinot-Chevauchet
Moussy, Champagne

Roséwein [0]

STREHN Rosé FI 0,75 25,00
Blafränkisch Rosé 2023
Weingut Strehn
Deutschkreuz / Mittelburgenland

special drinks

TONIC SPECIALS:

T O I – TONIC

6,50

Burschik Vermouth aus Wien 4cl &
Feever Tree Indian Tonic 0,2l

ALKOHOLFREI:

BALIS pur

4,70

Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

SPRITZIG:

BALIS Spritz

6,40

Prosecco &
Balis Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

HIGHBALL:

BALIS Mule

6,70

4cl Wodka (Absolut) [A] &
Balis Basilikum-Ingwer-Drink 0,25l
mit frischem Basilikum und Limette
gekühlt mit Eis

spirituosen, longdrinks, cocktails

Edelbrände & Grappa

Haselnuss klar 4cl	5,50
Reisetbauer Junior / Axberg	
Birne Williams 4cl	5,50
Schosser / Buchkirchen	
Mangoschnaps 4cl	5,50
Grappa Barrique 4cl	5,50
Poli / Veneto	

Aperitif

Prosecco [O] 0,1l	3,80
Mangosparkling [O] 0,1l	4,20
Roséwein vom Zweigelt [O] 1/8	4,20
Campari Soda 0,2l	5,20
Campari Orange 0,2l	6,30
Aperol Spritzer mit Weißwein [O] 1/4	4,50
Aperol Spritz mit Prosecco [O] 0,2l	5,30
Mangosaft & Wodka [A] 0,2l	5,70
Burschik Vermouth / Wien	4,50
Klassik / Dry / Red 4cl	

Whisky

Amrut, Indian Single Malt Whisky 4cl	7,50
Johnnie Walker Red Label 4cl	4,50
Johnnie Walker Black Label 4cl	6,50

Gin & Tonic

Classic: Gin (Bombay) 4cl & Fever Tree Indian Tonic 0,2l	6,50
--	------

Rum

Old Monk, Indian Rum 4cl	5,90
Havanna Club 3 Jahre 4cl	5,50
Havanna Club 7 Jahre 4cl	7,50
Matusalem 7 Jahre 4cl	7,50
Zacapa 23 Jahre 4cl	7,50

Gin

Ophir Oriental Spiced Dry Gin 4cl	4,90
Bombay Sapphire Dry Gin 4cl	3,90

Cognac Frapin VSOP 4cl	5,50
Wodka Absolut [A] 4cl	5,20

Cocktails

Mango Colada [G] 0,2l	5,50
Rum (Indien, Kuba), Mangosaft, Obers, Kokossirup	
Indian Mojito 0,2l	5,50
Indischer Rum, Ingwer, Limetten, Minze, Zuckersirup	
Old Monk Sour 0,2l	5,50
Indischer Rum, Zitronen- und Orangensaft, Zuckersirup	
Oco Monk 0,2l	5,50
Indischer Rum, Limettensaft, Cola	
Mango Dream (alkoholfrei) [G] 0,33l	5,50
Mangosaft, Obers, Kokossirup	

Allergeninformation

gemäß Codex Empfehlung
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Unsere hausgemachte Currysauce enthält Cashewnüsse.

Den Schärfegrad unserer Speisen können Sie selbst bestimmen.

Preise in Euro inklusive aller Steuern & Abgaben