



INDIAN



tandoori tikka

Restaurant & Bar

Ishika♥Aayushi♥Angel



Welcome to
INDIAN TANDOORI TIKKA, the new restaurant
in the heart of Hamburg-Barmbek. With us,
authentic Indian cuisine meets Italian finesse
and Afghan flavors – fresh, genuine, and full of
variety. Whether vegetarian, with meat, or with
fish – there is something for everyone to enjoy.

Our head chef comes directly from India and
brings over 20 years of international experience
– award-winning, certified, and driven by
a true passion for authentic dishes.

INDIAN TANDOORI TIKKA is more than just a
restaurant – it is a place where cultures and flavors
come together. We look forward to welcoming you!

WARME VORSPEISEN

1. **Samosa** (2stk)^G **5,90**
Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, indischen Gewürzen
2. **Paneer Pakora**^G **6,90**
Frittierter, mariniertes Hüttenkäse in einem Teig aus Kichererbsen
3. **Ghobi Pakora** **5,90**
Mariniertes, frittierter Blumenkohl in einem Teig aus Kichererbsen
4. **Mixed Pakora** **6,90**
Frittiertes, mariniertes Gemüse der Saison
in einem Teig aus Kichererbsen
5. **Pappadam** **2,50**
Knusprige Linsenwaffeln in der Sonne getrocknet
und im Tandoor gebacken
6. **Chicken Pakora** **6,90**
Frittiertes Hühnerfleisch in einem Teig aus Kichererbsen
7. **Prawn Pakora**^B **9,50**
Frittierte Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen
8. **Fish Pakora**^F **9,50**
Gebackenes Fischfilet in Teig
9. **Jheenga Chilli** 4stk **12,90**
Garnelen mit Joghurt und Gewürzen
10. **Mix Platter** Veg and Nonveg **22,50**
Gemischte Vorspeise, Platte für 2 Personen
(vegetarisch und Fleisch)
11. **Cholle Bhature Thali** **8,90**
2 Stück Bhature, Kichererbsen, Salat, Dahi Boondi
12. **Bhatura**^A **3,00**
Gesäuertes und frittiertes indisches Brot

KALTE VORSPEISEN

13. **Bhel Puri** **7,90**
Puffreis, Linsen, Zwiebeln, Tomaten, Chutneys, Gewürze
14. **Samosa Chaat** **7,90**
Samosas, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln,
Joghurt, Tamarinden-Minz-Chutney
15. **Delhi Aloo Chole Chaat** **6,90**
Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Chutney-Mix
16. **Pani Puri** 8stk **8,90**
Knusprige Kugeln gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen,
serviert mit würzigem Minz-Tamarinden-Wasser

SUPPEN

17. **Dal-Soup** 4,90
Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, Kräutern und milden indischen Gewürzen
18. **Chicken-Soup** (pikant) 5,90
Hühnersuppe nordindischer Art mit Knoblauch, Ingwer, Zimt und Kardamom
19. **Tamatar-Soup** 4,90
Schmackhafte Tomatensuppe nach speziellem Rezept mit Kräutern und indischen Gewürzen
20. **Vegetable-Soup** 4,90
Indische Gemüsesuppe
21. **Mulligatawny-Soup** 5,90
Rote Linsen, Hähnchenstücke, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Reis, Gewürze
22. **Aam Ka Shorba** 5,90
Mangos, Zwiebeln, Sahne, Ingwer, Gewürze

SALATE

(mit Dressing nach Wahl: Hausdressing aus Joghurt und Minze oder Essig & Öl)

23. **Tamatar Salad** 5,90
Tomatensalat mit Zwiebeln
24. **Kheera Salad** 5,90
Gurkensalat mit Zwiebeln
25. **Mixed Salad** 6,50
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Paprika
26. **Chicken Tikka Salad** 8,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet und Paprika
27. **Paneer Salad**^G 8,90
Gemischter Salat mit indischem Weichkäse
28. **Jhinga Salad**^B 9,90
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen
29. **Fish Salad**^F 9,90
Gemischter Salat mit Lachs

GRILLGERICHTE

(Alle Grillgerichte werden im Tandoor-Ofen gegrillt und mit Reis serviert)

36. **Achhari Paneer Tikka**^G 13,90
Gegrillter, mariniertes indischer Käse in einer Gewürzmasala
37. **Paneer Tikka**^G 12,90
Gegrillter, mariniertes indischer Käse in milder Joghurtsauce
38. **Achhari Tandoor Chaap**^D 11,90
Gegrillter, mariniertes Soja in Knoblauch-Gewürzsauce
39. **Tandoori Soja Chaap**^D 10,90
Gegrillter, mariniertes Soja in einer Gewürzmasala
40. **Tandoori Chicken** (mit Knochen)^G 12,90
Hühnerfleisch-Spieße mit Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Essigmarinade
41. **Seekh Kebab**^G 14,90
Gerollte Lammfleischspieße mit Gewürzen, Kräutern und gehackten Zwiebeln
42. **Chicken Tikka**^G 12,90
Hühnerfleisch-Spieße nach 24-stündiger Marinade im Tandoor-Ofen gegrillt
43. **Fish Tikka**^{FG} 16,90
Mariniertes Fischfilet mit Gewürzen und Kräutern
44. **Tandoori Garnelen**^{B,G} 18,90
Gebackene Garnelen mit 24-stündiger Marinade, Zitrone und saurer Minztunke
45. **Indian Tandoori Mix Platte Khazana**^{B,G} 22,90
Köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor: gegrilltes Lammfleisch, Huhn, Garnelen
46. **Hariyali Murgh Tikka**^G 13,90
Marinierte Hähnchenbrust mit Minze, Koriander und Joghurt-Tender

ORIENTALISCHE LAMMGERICHTE

(Alle Lammgerichte werden mit Ingwer und Knoblauch zubereitet, mild gewürzt und mit Reis serviert)

- 48. **Lamm Bhindi** 17,90
Gebratene Lammfleisch-Stücke mit Okragemüse, Zwiebeln und Tomaten
- 49. **Lamm Palak** 17,90
Lammragout mit Zwiebeln, Spinat und Gewürzmischung
- 50. **Lamm Curry^H** 16,90
Lammfleisch mit Currysauce, Zwiebeln, gemahlene Cashewnüssen und Gewürzen
- 51. **Lamm Vindaloo** 19,90
Eingelegtes Lammfleisch mit Essigmarinade, Sauce, Gewürz Zwiebeln und Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch
- 52. **Lamm Rogan Josh^G** 17,90
Gekochte Lammstücke mit Tomaten-Zwiebel-Sauce und Joghurt
- 53. **Lamm Tikka Masala^G** 18,90
Marinierte Lammstücke, Joghurt, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze in Currysauce
- 54. **Lamm Madras** 17,90
Fruchtiges, pikantes Lamm-Curry, Ingwer, Knoblauch
- 55. **Lamm Korma^H** 18,90
Lammfleisch mongolischer Art mit milder Sauce, Gewürzen, Mandeln und Rosinen, Ingwer und Knoblauch
- 56. **Lamm Kadai** 19,90
Zartes Lammfleisch in pikanter Currysauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln

HÜHNERGERICHTE

(Alle Hühnerfleischgerichte werden mit Reis serviert)

- 61. **Butter Chicken** (mit/ohne Knochen)^G 15,90
Mariniertes Hühnerfleisch mit Gewürzen, Tomaten und Buttersauce
- 62. **Chicken Korma** 14,90
Hühnerfleisch nach Mogul-Art
- 63. **Chicken Palak** 15,90
Hühnerfleischstücke mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und Kaschmirgewürzen
- 64. **Chicken Mango^H** 15,90
Curry mit Mango und Kokosnuss
- 65. **Chicken Madras** 14,90
Fruchtiges, pikantes Curry ohne Ingwer und Knoblauch
- 66. **Chicken Tikka Masala^G** 15,90
Mariniertes Hühnerfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Kräutern, Butter und Tomaten-Cashewsauce

- 67. **Chicken Vindaloo** 15,90
Eingelegtes Hühnerfleisch mit Kartoffel, Essigmarinade, pikanter Sauce und Gewürz Zwiebeln
- 68. **Chicken Kadai** 15,90
Hühnerfleisch mit pikanter Currysauce, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
- 69. **Chicken Jalfrezi** 15,90
Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Paprika
- 70. **Chicken Curry** 14,90
Hühnerfilet in pikanter Currysauce nordindischer Art
- 71. **Chicken Chili** 14,90
Hühnerfleisch mit scharfer Chilisauce, Ingwer, Zwiebeln und Paprika

MEERESFRÜCHTE

(Alle Meeresfrüchtegerichte werden mit Reis serviert)

- 74. **Jheenga Palak^B** 19,90
Riesengarnelen mit Spinat in Currysauce
- 75. **Jheenga Chili^B** 18,90
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni in milder Chilisauce
- 76. **Jheenga Karahi^B** 19,90
Riesengarnelen mit Gewürzen, Paprika, Koriander, Zwiebeln, Tomaten nach nordindischer Tradition
- 77. **Jhinga Masala^B** 19,90
Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kräutern und indischen Gewürzen
- 78. **Fisch Jalfrezi^F** 18,90
Fischfilet mit Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln und scharfer Currysauce
- 79. **Fisch Madras^F** 18,90
Fischfilet südindischer Art mit Kokosraspeln und scharfer Sauce
- 80. **Butter Fisch^{F,G}** 20,90
Lachsfilet mit Mandeln, Cashews und Honig in Buttercremesauce
- 81. **Fisch Korma^{F,G,H}** 20,90
Lachsfilet mit Cashews, Rosinen und Mandeln in Kokosnuss-Curry-Cremesauce
- 82. **Fisch Bhuna^F** 18,90
Mariniertes Fischfilet mit frischem Gemüse und Gewürzen in Currysauce
- 83. **Fisch Mango^{F,H}** 20,90
Lachsfilet mit Mango und Kokosnuss in Currysauce

VEGETARISCHE GERICHTE

(Alle vegetarischen Gerichte werden mit Reis serviert)

- | | | |
|------|--|--------------|
| 85. | Palak Paneer ^G | 13,90 |
| | Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und Gewürzen | |
| 86. | Mutter Paneer ^G | 12,90 |
| | Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt | |
| 87. | Aloo Gobi Masala ^G | 11,90 |
| | Gebratener Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | |
| 88. | Baingan Bharta | 12,90 |
| | Gegrillte, pürierte Auberginen mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | |
| 89. | Mix Veggie Sabji | 11,90 |
| | Gebratenes Saisongemüse mit Kaschmirgewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | |
| 90. | Paneer Korma ^{G,H} | 14,90 |
| | Weißer Käse (Paneer) mit milder Sauce aus Mandeln und Rosinen mongolischer Art | |
| 91. | Dal Palak | 11,90 |
| | Linsen und Spinat mit Gewürzmischung und gebratenen Zwiebeln | |
| 92. | Dal Makhani ^G | 13,90 |
| | Gebratene schwarze Linsen mit Gewürzmischung und Buttersauce | |
| 93. | Tarka Dal | 11,90 |
| | Gebratene Linsen mit Gewürzmischung und Zwiebeln | |
| 94. | Mumbai Potatoes | 9,90 |
| | Gebratene Kartoffeln mit Kräutern, Gewürzen und pikanter Sauce | |
| 95. | Bhindi Bhaji | 13,90 |
| | Gebratenes Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen | |
| 96. | Aloo Palak | 11,90 |
| | Gebratene Kartoffeln mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer | |
| 97. | Aloo Chana | 12,90 |
| | Kartoffeln mit Kichererbsen und speziellen Gewürzen | |
| 98. | Aloo Mutter ^{G,H} | 10,90 |
| | Kartoffeln mit Erbsen, Nüssen und Sahnesauce | |
| 99. | Malai Kofta ^G | 14,90 |
| | Nordindisches Gericht mit Hüttenkäse-Gemüsebällchen in Tomatensauce | |
| 100. | Kadai Paneer ^G 🍌 | 14,90 |
| | Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, grüner Paprika, roter Chili und Currysauce | |
| 101. | Paneer Tikka Masala ^G | 15,90 |
| | Marinierter Käse am Spieß mit Paprika und Zwiebeln in Masalasauce | |
| 102. | Palak Paneer ^G | 14,90 |
| | Rahmspinat mit hausgemachtem Käse | |
| 103. | Shahi Paneer Makhni ^{G,H} | 14,90 |
| | Hausgemachter Rahmkäse mit Tomatensahnesauce | |

SCHÄRFEANGABEN: 🌶️ Deutsche Schärfe | 🌶️🌶️ Mittlere Schärfe | 🌶️🌶️🌶️ Indische Schärfe

- | | | |
|------|--|--------------|
| 104. | Veggie Korma ^H | 12,90 |
| | Gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Gewürzen in milder Currysauce | |
| 105. | Kadai Chaap | 13,90 |
| | Soja-Chaap mit Zwiebeln, grüner Paprika, roter Chili und Currysauce | |
| 106. | Chaap Butter Masala ^{G,H} | 14,90 |
| | Soja-Chaap mit Ingwer, Knoblauch und Butter in Tomaten-Cashewsauce | |

BRIYANI SPEZIALITÄTEN

(Alle Briyani mit gewürztem Joghurt^G als Beilage)

- | | | |
|------|---|--------------|
| 107. | Chicken Briyani | 14,90 |
| | Gebratener Safranreis mit Hühnerfleisch nach Mughlai-Art | |
| 108. | Lamm Briyani ^H | 18,90 |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Safranreis und Nüssen | |
| 109. | Vegetable Briyani ^G | 12,90 |
| | Indischer Langkornreis mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Milch | |
| 110. | Prawn Briyani ^{B,H} | 18,90 |
| | Garnelen mit Kaschmirgewürzen, Safranreis und Mandeln | |
| 111. | Boiled Rice | 3,90 |
| | Portion indischer Langkornreis | |
| 112. | Saffron Rice | 5,90 |
| | Portion indischer Langkornreis mit Safran | |
| 113. | Peas Pulao Rice | 5,90 |
| | Gebratener Reis mit Erbsen und Kümmel | |
| 114. | Lemon Rice | 5,90 |
| | Portion indischer Langkornreis mit Zitrone | |

ENTENGERICHTE

(Alle Entengerichte aus Entenbrustfilet werden mit Reis serviert)

- | | | |
|------|---|--------------|
| 115. | Duck Curry ^G | 15,90 |
| | Entenfleisch mit Gewürzen, Tomaten und Buttersauce | |
| 116. | Duck Korma ^{G,H} | 16,90 |
| | Entenfleisch mit Mandeln, Rosinen und Gewürzen in milder Currysauce | |
| 117. | Duck Mango ^H | 17,90 |
| | Entenfleisch mit Mango und Kokosnuss in Currysauce | |
| 118. | Duck Butter ^G | 17,90 |
| | Entenfleisch mit Gewürzen, Tomaten und Buttersauce | |
| 119. | Duck Madras ^{A,H} | 16,90 |
| | Entenfleisch in Kokosnuss-Tomaten-Zwiebel-Currysauce | |
| 120. | Duck Chili | 16,90 |
| | Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Chili in milder Sauce | |
| 121. | Duck Karahi | 16,90 |
| | Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Curry-Masala | |
| 122. | Duck Bhindi | 18,90 |
| | Entenfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce | |

SCHÄRFEANGABEN: 🌶️ Deutsche Schärfe | 🌶️🌶️ Mittlere Schärfe | 🌶️🌶️🌶️ Indische Schärfe

INDISCHES BROT

- | | | | |
|------|--------------------------------------|--|-------------|
| 124. | Tandoori Roti ^A | Sauerteig-Vollkornbrot | 2,90 |
| 125. | Plain Naan ^A | Herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot | 2,50 |
| 126. | Lachha Paratha ^{A,G} | Mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot | 3,90 |
| 127. | Pyaz Ka Kulcha ^A | Gefülltes Brot mit Zwiebeln | 4,50 |
| 128. | Butter Naan ^{A,G} | Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Fladenbrot | 3,50 |
| 129. | Garlic Naan ^A | Knoblauchbrot | 3,90 |
| 130. | Peshawari Naan ^{A,G} | Fladenbrot mit Butter, indischem Käse und Rosinen | 3,90 |
| 131. | Amritsari Kulcha ^A | Gefülltes Brot mit Kartoffeln und Kichererbsen (leicht pikant) | 4,50 |
| 132. | Paneer Kulcha ^{A,G} | Gefüllter Brotfladen mit hausgemachtem Käse | 4,90 |
| 133. | Cheese Naan ^{A,G} | Brot aus dem Tandoor, gefüllt mit geschmolzenem Käse, frisch gebacken und aromatisch | 6,90 |

BEILAGEN

- | | | | |
|------|----------------------------------|--|-------------|
| 137. | Raita ^G | Joghurt mit Gurken und Kräutern | 3,50 |
| 138. | Raita Boondi ^G | Joghurt mit Kichererbsenmehl-Kugeln | 4,00 |
| 139. | Raita Mix ^G | Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern | 4,00 |
| 140. | Raita Aloo | Joghurt mit Kartoffeln | 3,50 |
| 141. | Mango Chutney | (mittelscharf)
Mit Kaschmirgewürzen | 3,00 |
| 142. | Chili Mango Chutney | | 4,00 |
| 143. | Mint Chutney | Mit Kaschmirgewürzen | 3,00 |
| 144. | Achar Mixed Pickles | | 1,90 |

DESSERTS

- | | | | |
|------|--|---|-------------|
| 146. | Gulab Jamun ^G | Frittierte Hüttenkäsebällchen in Zuckersirup | 4,00 |
| 147. | Shahi Rasmalai ^{G,H} | Quarkbällchen in Safran-Milchcreme mit Pistazien und Mandeln | 5,50 |
| 148. | Mango Cream ^{G,H} | Creme aus frischer Mango mit Vanilleeis und Mandeln | 5,10 |
| 149. | Gajar Ka Halwa ^{E,G,H} | Indisches Karottenkonfekt zubereitet aus Karotten und Milch, gewürzt mit Kardamom | 5,90 |

LASSIS UND MEHR...

- | | | | |
|------|--|------|-------------|
| 151. | Mango Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 152. | Sweet Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 153. | Salty Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 154. | Pudina Sweet Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 155. | Pudina Salty Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 156. | Rosé Lassi ^G | 0,3l | 3,50 |
| 157. | Nimbu Pani | 0,4l | 4,50 |
- Erfrischende indische Zitronenlimonade

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- | | | | |
|------|--------------------------------------|-------|-------------|
| 156. | San Pellegrino | 0,25l | 3,20 |
| 157. | San Pellegrino | 0,75l | 7,50 |
| 158. | Aqua Panna | 0,25l | 3,20 |
| 159. | Aqua Panna | 0,75l | 7,50 |
| 160. | Coca Cola ^{1,9} | 0,4l | 4,70 |
| 161. | Coca-Cola Zero ^{1,9} | 0,4l | 4,70 |
| 162. | Fanta ^{1,9} | 0,4l | 4,70 |
| 163. | Sprite | 0,4l | 4,70 |
| 164. | Spezi ^{1,9} | 0,4l | 4,70 |
| 165. | Apple Juice | 0,4l | 4,70 |
| 166. | Orange Juice | 0,4l | 4,70 |
| 167. | Mango Juice | 0,4l | 4,70 |
| 168. | KiBa (Kirsch-Banane) | 0,4l | 4,70 |
| 169. | Passion Fruit Juice | 0,4l | 4,70 |
| 170. | Blackcurrant Juice | 0,4l | 4,70 |
| 171. | Mango Juice | 0,4l | 4,70 |
| 172. | Apple Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 173. | Orange Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 174. | Passion Fruit Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 175. | Rhubarb Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 176. | Blackcurrant Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 177. | Mango Spritzer | 0,4l | 4,70 |
| 178. | Bitter Lemon ¹⁰ | 0,2l | 3,60 |
| 179. | Ginger Ale | 0,2l | 3,60 |
| 180. | Tonic Water | 0,2l | 3,60 |

BIERE

182.	Pils^A (vom Fass)	0,3l	4,10
183.	Pils^A (vom Fass)	0,5l	6,10
184.	Dunkel^A (vom Fass)	0,3l	4,10
185.	Dunkel^A (vom Fass)	0,5l	6,10
186.	Alsterwasser^A	0,3l	4,10
187.	Alsterwasser^A	0,5l	6,10
188.	Non-Alcoholic Beer^A		4,90
189.	Wheat Beer^A		6,80
190.	Non-Alcoholic Wheat Beer^A		6,80
191.	Kingfisher Beer^A	0,3l	5,10
192.	Cobra Beer^A	0,3l	5,10

WEINE

191.	House White Wine^L	0,25l	7,90
192.	House White Wine^L	0,5l	12,90
193.	House White Wine^L	1,0l	22,90
194.	Sula Indian White Wine^L	0,25l	8,90
195.	House Red Wine^L	0,25l	7,90
196.	House Red Wine^L	0,5l	12,90
197.	House Red Wine^L	1,0l	22,90
198.	Sula Indian Red Wine^L	0,2l	8,90
199.	Rosé Wine^L	0,25l	7,90
200.	Rosé Wine^L	0,5l	12,90
201.	Rosé Wine^L	1,0l	22,90
202.	Sula Indian Rosé Wine^L	0,2l	8,90
203.	Lambrusco^L	0,25l	7,90
204.	Lambrusco^L	0,5l	12,90
205.	Lambrusco^L	1,0l	22,90
206.	Wine Spritzer^L	0,2l	7,90

APERITIFE

207.	Aperol Spritz^L	0,2l	8,90
208.	Lillet Wild Berry^L	0,2l	8,90
209.	Limoncello Spritz^L	0,2l	8,90
210.	Campari Soda/Orange^L	0,2l	8,90
211.	Hugo^L	0,2l	8,90
212.	Martini Bianco^L	4cl	6,90
213.	Prosecco^L	0,2l	7,20

LONGDRINKS

214.	Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	4,90
215.	Johnnie Walker Black Label	4cl	5,40
216.	Ballantine's	4cl	4,90
217.	Bacardi Cola	4cl	8,90
218.	Havana Cola	4cl	8,90
219.	Gin Tonic	4cl	8,90
220.	Vodka Lemon (Grey Goose)	4cl	8,90
221.	Whisky Cola (Jack Daniel's)	4cl	8,90
222.	Whisky Cola (Johnnie Walker)	4cl	8,90
223.	Whisky Cola (Ballantine's)	4cl	8,90

HEISSE GETRÄNKE

224.	Masala Chai		3,60
225.	Cappuccino^{9,G}		4,50
226.	Latte Macchiato^{9,G}		4,70
227.	Black Coffee⁹		3,10
228.	Hot Chocolate^G		4,20
229.	Espresso⁹		2,90
230.	Double Espresso⁹		5,40
231.	Tea Selection		3,10
	Früchtetee, Kamille, Pfefferminze, Schwarztee, Grüntee		

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

1) Mit Farbstoff, 2) Mit Konservierungsstoffen, 3) Enthält Antioxidationsmittel, 4) Mit Geschmacksverstärker, 5) Geschwärzt, 6) Gewachst, 7) Mit Phosphat, 8) Süßungsmittel, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig

ALLERGENE

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Soja, E) Erdnüsse, F) Fisch, G) Milch/Laktose, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfite, M) Lupine, N) Weichtiere

Feiern bei uns – bis zu 80 Personen!

**Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Jubiläum
wir machen Ihre Feier unvergesslich!
Gemütlicher Saal mit Platz für bis zu 80 Gäste.**

Catering & Lieferung

**Wir bieten Cateringservice für jede Veranstaltung.
Auf Wunsch liefern wir unsere indischen Spezialitäten
auch direkt zu Ihnen nach Hause.**

**Kommen Sie vorbei & genießen Sie echte indische
Spezialitäten – frisch aus dem Tandoor!
Ob würzig, mild oder vegetarisch – bei uns findet jeder
seinen Favoriten.**

**Ab 1. September freuen wir uns auf Ihren Besuch!
INDIAN TANDOORI TIKKA
Ihr indisches Restaurant in Hamburg**

