



118 Svaad Üetlibergstrasse - Indisch

SALATE

104 Mixed Salad	6.50
Saisonsalat, Gurken, Tomaten, Peperoni, Mais & Zwiebeln	
105 Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat mit Karotten, Mais und Pfefferminzsauce	
106 Grüner Salat mit Poulet	8.00
Gemischter Salat mit Karotten, Mais und Poulet	

VORSPEISEN

107 Gemüse Pakoras	6.50
Pakoras gefüllt mit gemischtem Gemüse	
108 Gemüse Samosas	7.50
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce	
109 Hajari Kebab	13.50
Zarte Pouletstücke mariniert mit frischem Knoblauch, grünem Chili, Käse & Joghurt, gekocht im Tandoor Tonofen	
110 Seekh Kebab	7.50
Zarte Lammfleischstücke mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, gegart im Tandoor Tonofen	
111 Frühlingsrollen	7.50
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse	
112 Paneer Chili	7.50
Frisches Paneer gekocht mit Peperoni und würzigen Chilis	
113 Svaad Gem Starters (2 Pers.)	13.50
Ein Mix von Pakoras, Samosas, Frühlingsrollen und Sheek Kebab	
114 Papad	4.50
Gebackene Linsen-Crackers, serviert mit verschiedenen Chutneys	

SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOORI OFEN

120 Tandoori-Chicken	26.50
Gegrilltes Poulet (ohne Knochen), mariniert in Joghurt, Ingwer & Knoblauch.	
121 Chicken Tikka	27.50
Gegrillte Pouletstücke (ohne Knochen), mariniert in frischen Kräutern und hausgemachtem Joghurt	
122 Lamb Boti Kebab	26.50
Gegrilltes Lamm (ohne Knochen), mariniert in Joghurt, Bockshornklee & Pfefferkorn	
123 Fisch Tikka	26.50
Fisch mariniert in Knoblauch, Ingwerpaste & Joghurt	
124 Tandoori Prawns	34.50
Riesencrevetten mariniert in Kurkuma, Ingwer & Knoblauch	
125 Vegetable Tandoori	25.50
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini & geröstete Peperoni	
126 Lahsuni Tikka	27.50
Pouletstücke mariniert in Knoblauch, grünem Chili, Joghurt und Rahm	
127 Murgh Malai Kebab	27.50
Zarte Pouletstücke (ohne Knochen und Haut), mariniert in Rahm mit Kardamon, Käse und Chilis	
128 Svaad Mixed Platter	36.50
Gemischter Teller mit Fisch, Crevetten und Pouletbrust	

POULET

140 Chicken Tikka Masala	27.50
Ofengegrillte Pouletbrust gekocht in einer cremigen Tomaten-Zwiebeln-Masala Sauce	
141 Chicken Saagwala	26.50
Fernöstliches Pouletgericht mit Spinat	
142 Mango Chicken	26.50
Pouletfleisch mit kräftiger Mangosauce	
143 Chicken Coconut Curry	26.50
Pouletstücke (ohne Knochen) gekocht in einer milden Kokosnussauce mit Knoblauch und Tomaten	
144 Chicken Korma	27.00
Pouletstücke (ohne Knochen) gekocht in einer milden Cashewnuss-Mandel-Safran Sauce	
145 Butter Chicken	27.00
Pouletstücke aus dem Tandoori Ofen, gekocht in einer milden cremigen Tomatensauce	
146 Chicken Madras	26.50
Pouletstücke mit Paprika und Zwiebeln in Kokosnussauce	

LAMM

160 Roghan Josh	27.50
Eine nordindische Köstlichkeit. Zarte Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch und gerösteten Zwiebeln in roter Sauce	
161 Lamb Saagwala	27.00
Eine Kombination aus gewürztem Lammfleisch und Spinat, mit gewürfelten Tomaten und Bockshornklee	
162 Lamb Korma	27.50
Mild gewürztes Lammfleisch mit Joghurt, Zwiebeln, Mandeln, geriebener Kokosnuss und Rahm	
163 Lamb Vindaloo	26.50
Lammfleisch mit jungen Kartoffeln und Kräutern in scharfer Sauce	

RIND

170 Beef Vindaloo	26.50
Zarte Rindfleischstücke mit jungen Kartoffeln und Kräutern in scharfer Sauce	
171 Beef Shahi Korma	27.00
Zarte Rindfleischstücke in einer milden, cremigen Cashewnuss-Safransauce	
172 Beef Masala	26.50
Das klassische Rindscurry. Rindfleisch mit Tomaten und Koriander in cremiger Currysauce.	

FISCH / MEERESFRÜCHTE

180 Fish Masala	26.00
Tagesfrischer Fisch, gekocht in einer leichten Zwiebelsauce mit Tomaten, Kümmel und Kardamon	
181 Goa Fish Curry	26.50
Fischcurry an einem Gemisch von Gewürzen und Tomaten, gehackten Zwiebeln, Koriander und Kokosnuss	
182 Jheenga Mughlai	33.50
Exotisches, mildes Crevettencurry mit Cashewnüssen, Mandeln und Safransauce	
183 Prawn Cocunut Curry	33.50
Crevetten gekocht in einer milden Kokosnuss-Rahmsauce mit Paprikaschote, Zwiebeln und Tomaten	
184 Prawn Masala	33.00
Riesencrevetten gedünstet mit Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten, Kräutern, Gewürzen und Safran	

118 Swaad Üetlibergstrasse - Indisch

GEMÜSE		
190	Matter Paneer Hüttenkäsewürfel mit grünen Erbsen an einer Tomatensauce	22.50
191	Paneer Palak Frischer Spinat gekocht mit hausgemachtem Hüttenkäse, Muskatnuss und Ingwer	23.00
192	Malai Kofta Curry Käse- und Gemüsebällchen an einer milden Rahmsauce	23.00
193	Channa Masala Kichererbsen gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	21.50
194	Navratan Korma Gemischtes Gemüse gekocht in einer milden, cremigen Cashew-Safransauce	23.00
195	Paneer Makhane Hüttenkäse gedünstet mit Zwiebeln in einer Ingwer-Knoblauch-Tomatensauce	23.00
196	Aloo Gobi Frischer Blumenkohl mit jungen Kartoffeln, gekocht mit Zwiebeln, Kurkuma und frischen Kräutern	21.50
197	Dal Makhni Nationalgericht Indiens: Schwarze Linsen, zubereitet mit Butter	20.50
198	Okra Masala Gekochte Okra in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Kräutern	19.50
BIRYANI (REISGERICHTE)		
210	Chicken Biryani Gewürzte Pouletstücke mit Safranreis	27.50
211	Mutton Biryani Gewürzte Lammfleischstücke mit Safranreis	30.50
212	Vegetable Biryani Gemüse und Nüsse mit Safranreis	23.50
FLADENBROTE AUS DEM TANDOORI OFEN		
220	Naan Indisches Fladenbrot	4.50
221	Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl	3.50
222	Paneer Paratha Vollkornbrot mit Butter	5.50
223	Garlic Naan Fladenbrot mit Knoblauch	5.00
224	Kabuli Naan Fladenbrot gefüllt mit Nüssen, Rosinen und Fenchel	8.00
REIS		
230	Saada Chawal Gedämpfter Reis	4.50
231	Jeera Pulau Reis mit Kümmelsamen	5.00
232	Fried Rice Gebratener Reis	5.50
JOGHURT		
240	Dahi Naturejoghurt	3.50
241	Kheere Ka Raita Gurkenjoghurt	6.50
THAI KÜCHE		
250	Red Vegetable Curry Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Pilzen und Erdnüssen	19.50
251	Red Fish Curry Rotes Curry mit Fisch und verschiedenem Gemüse, an einer Kokosnussauce	24.00
252	Bangkok Special (scharf) Gebratene Pouletstücke mit verschiedenem Gemüse, an Kokosnussauce	24.00
253	Gebratene Nudeln Gebratene Nudeln mit Poulet und Gemüse	21.50
254	Chop Suey Gebratene Nudeln mit Gemüse	18.50
GETRÄNKE		
260	Lassi 0,3 l Alkoholfreier, indischer Joghurtdrink. Wahlweise nature, süß oder salzig.	5.50
261	Mango Lassi 0,3 l	6.50
262	Coca-Cola 0,3 l	4.00
263	Mineralwasser 0,5 l	4.00
BIER		
270	Kingfisher 0,3 l Indisches Bier	6.00