



KIBO
INDIAN FOOD

Brote, Salate, Chutneys und Beilagen

BROTE

1. Naan

Flaches indisches Brot, im Tandoor gebacken, perfekt als Beilage oder zum Dippen.

- | | | |
|-----|-----------|-------|
| 1.a | Plain | 3,50€ |
| 1.b | Butter | 4,00€ |
| 1.c | Knoblauch | 4,00€ |

2. Bhatara 3,00€

Luftiges, frittiertes, indisches Brot aus Weizenmehl.

CHUTNEY 1,80€

Würzige, süße oder saure indische Sauce aus Kräutern und Gewürzen, perfekt zum Dippen.

- | | |
|-----|------------------------------|
| 3.a | Koriander Minze |
| 3.b | Tamarind *vegan |
| 3.c | Chili 🌶️ 🌶️ 🌶️ *vegan |
| 3.d | Joghurt Chutney *Kreuzkümmel |

SALATE

Großer frischer Salat mit indischem Dressing und einem Hauch von Limettensaft & Koriander.

- | | | |
|-----|---------|--------|
| 4.a | Classic | 10,00€ |
| 4.b | Chicken | 13,50€ |
| 4.c | Paneer | 13,00€ |

*Paneer - indischer Rahmkäse

5. KLEINER SALAT 4,50€

Kleiner gemischter Beilagensalat nach indischer Art.

6. PAPADAM 2,50€

Knuspriger, dünner Fladen aus Linsenmehl. *3 Stück

7. ACHAR 2,00€

Würzig eingelegtes Gemüse.

8. RAITA 4,50€

Erfrischender Joghurt mit gewürztem Gemüse.

9. REIS 2,50€

Duftender, langkörniger Reis aus Indien.

Suppen und Vorspeisen

SUPPEN

Dal Shorba

Würzige Linsensuppe mit Gemüse, aromatisch und herzhaft, mit indischen Gewürzen.

10.a	vegan	4,50€
10.b	Chicken	5,50€
10.c	Lamm	6,00€

Tandoor

... ist ein traditioneller indischer Lehmofen. Der Tandoor ist vor allem wegen der schnellen und fettfreien Zubereitung von Speisen beliebt. Durch die indirekte Hitze werden die Speisen schonend gegart, wobei vor allem der gute Geschmack erhalten bleibt.

VORSPEISEN

11. Samosa *vegan 7,50€

Zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen.

*serviert mit zwei Chutneys

12. Paneer Tikka 7,50€

Indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gebacken.

13. Chicken Tikka 8,00€

Saftige Hähnchenstücke mariniert in einer Mischung aus Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gebacken.

14. Lamm Tikka 8,50€

Zarte Lammstücke mariniert in einer Mischung aus Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor gebacken.

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

Madras

Madras Curry ist eines der Klassiker unter den Currygewürzmischungen. Ein würziges Curry mit Tomaten und traditionellen Madras-Gewürzen.

20.a	Paneer	12,90€
20.b	Chicken	13,50€
20.c	Lamm	14,50€

Kadahi

Ein aromatisches Gericht mit Paprika, Zwiebeln und frischen Gewürzen in einer kräftigen Tomatensauce.

21.a	Paneer	12,90€
21.b	Chicken	13,50€
21.c	Lamm	14,50€

Jalfrezi

Gebraten mit einer Vielzahl von bunten Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer würzigen Sauce.

22.a	Paneer	12,90€
22.b	Chicken	13,50€
22.c	Lamm	14,50€

Makhni *leicht süsslich

Ein cremiges Gericht mit zartem Fleisch oder Paneer in einer reichhaltigen Tomaten-Butter-Cashew-Sauce, verfeinert mit Gewürzen und Sahne.

23.a	Paneer	12,90€
23.b	Chicken	13,50€
23.c	Lamm	14,50€

Matar

Eine köstliche Kombination aus grünen Erbsen und einer cremigen Tomatensauce.

24.a	Paneer	12,90€
24.b	Aloo *vegan	12,90€

Palak

Frischer Spinat in cremiger Sauce mit aromatischen Gewürzen, perfekt für Liebhaber von herzhaften und gesunden indischen Currys.

25.a	Paneer	13,50€
25.b	Aloo *vegan	13,50€

*Aloo - Kartoffel
*Matar - Erbsen
*Palak - Spinat

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

Mango Curry

Ein exotisches Geschmackserlebnis, bei dem sich die Süße reifer Mangos mit dem würzigen Curry-Sauce verbindet. Die fruchtigen Aromen verschmelzen harmonisch mit der cremigen Sauce, die das Gericht zu einem absoluten Genuss macht.

30.a	Paneer	13,50€
30.b	Chicken	14,00€
30.c	Lamm	14,50€

Curry

Eine Tomaten-Zwiebel-Sauce, verfeinert mit traditionellen Gewürzen und Kräutern.

31.a	Mix Veg *vegan	12,90€
31.b	Chicken	13,50€
31.c	Lamm	14,50€

Korma

Ein mildes, cremiges Curry, verfeinert mit Joghurt, Nüssen, einer erlesenen Mischung aus indischen Gewürzen und Sahne.

32.a	Paneer	13,50€
32.b	Chicken	14,00€
32.c	Lamm	14,50€

Vindaloo

Ein scharfes, würziges, indisches Gericht mit Kartoffeln, gekocht in einer pikanten Essig-Tomatensauce.

33.a	Paneer	13,50€
33.b	Chicken	14,00€
33.c	Lamm	14,50€

Sabji

Ein buntes Potpourri aus frischem Gemüse. In einer würzigen Sauce mit einer harmonischen Mischung aus traditionellen Gewürzen gekocht.

34.a	Mix Veg *vegan	13,50€
34.b	Chicken	14,00€
34.c	Lamm	14,50€

Tikka Masala

Im Tandoor gebackene Fleisch- oder Paneerstücke in einer cremigen Tomatensauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

35.a	Paneer	13,50€
35.b	Chicken	14,00€
35.c	Lamm	14,50€

Spezialitäten

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

Rogan Josh 15,00€

40. Zartes Lammfleisch serviert in einer reichhaltigen Sauce aus Kreuzkümmel, Koriander, Tomaten und in Joghurt gekocht.

Butter Chicken 14,50€

41. Der Klassiker aus der indischen Küche, mit zartem Hähnchenfleisch und einer gewürzten und reichhaltigen Tomaten-Butter-Sauce.

Dal Tadka 13,50€

42. Ein beliebtes indisches Gericht, bestehend aus Linsen und einer Zwiebel-Tomaten-Sauce. Verfeinert mit traditionellen Gewürzen, wie Kreuzkümmel, Senfsamen, Curryblättern & Knoblauch.

Chole Bhatura *ohne Reis 13,50€

43. Bestehend aus zwei Gerichten: Knusprig frittierten Bhatura & Chole, einem Kichererbsencurry. Die Kichererbsen werden in einer cremigen Sauce zusammen mit vielen Indien-typischen Gewürzen gekocht und mit frischen Zwiebeln und Limette garniert.

Biryani *pikant

50. Die Königsdisziplin der indischen Küche. Biryani ist ein besonders beliebtes Gericht, das durch seine spezielle Kombination aus Gewürzen und Reis überzeugt. Das Reisgericht hat eine lange, interessante Geschichte und ist mittlerweile weltweit bekannt.

*mit Raita serviert

*vegan ohne Raita

50.a	vegetarisch *weitere Gemüsesorten	15,00€
50.b	Chicken	15,00€
50.c	Lamm	15,50€

Chicken Biryani ist eines der populärsten Gerichte Indiens.

Kids, Desserts und Lassi

KIDS *bis 12 Jahre

- 60. Butter Chicken 7,00€
- 61. Matar Paneer *vegetarisch 7,00€
- 62. Chicken Stripes 5,50€
- 63. Samosa *1 Stück 4,00€
- 64. kleine Portion bunter Reis 2,00€
- 65. Mango Lassi 0,2l 3,00€

*Kinder bis einschließlich 6 Jahre essen vor Ort kostenlos.

Für kindgerechte Portionen ist gesorgt.
Alle Kindergerichte sind nicht scharf.

Gulab Jamun 5,50€

70. leckere, knusprige, frittierte Milchbällchen mit aromatisiertem Zucker-Rosen-Sirup

Rasgulla 5,50€

80. Weiche, saftige Quarkbällchen, in Zuckerwasser gekocht und mit Rosenwasser aromatisiert.

HOMEMADE

90. Mango Lassi 5,00€

Eine erfrischende Mischung aus reifen Mangos, Joghurt, Milch und Zucker.

100. Salz Lassi 4,00€

Ein erfrischendes indisches Getränk aus Joghurt, Wasser, Salz und Kreuzkümmel.

Getränke

Softdrinks, alkoholfreie Biere und Tee

Softdrinks - Glasflasche

Pepsi	0,2l	2,80€
Pepsi Zero Sugar	0,2l	2,80€
7UP	0,2l	2,80€
Mirinda	0,2l	2,80€

Selters Classic	0,25l	2,00€
Selters Naturell	0,25l	2,00€

Elephant Bay	0,33l	3,50€
*green tea honey		
*lime mint		
*peach zero		

Alkoholfreie Biere

Büble Edelweissbier *Weizen hell	0,50l	4,50€
Jever Fun	0,33l	3,50€

Tee

Masala Chai	2,80€
frische Minze	2,80€
Ingwer-Zitrone-Minze	3,80€

Biere, Radler und Weine

Biere

Jogi Bier	0,33l	3,50€
Büble Edelweissbier *Weizen hell	0,50l	4,50€
Berliner Natur Radler	0,33l	3,50€

Weine

Hauswein (rot)	0,20l	5,00€
Grauburgunder (weiss)	0,20l	5,00€

Allergene

Brote

1.a	A1, A7, A11
1.b	A1, A7, A11
1.c	A1, A7, A11
2.	A1, A7

Chutney

3.a	A7
3.b	
3.c	
3.d	A7

Salate

4.a	
4.b	
4.c	A7

Beilagen

5.	
6.	
7.	A11
8.	A7
9.	

Suppen

10.a	
10.b	
10.c	

Vorspeisen

11.	
12.	A7, A8, 2
13.	A7, A8, 2
14.	A7, A8, 2

Hauptgerichte

20.a	A7, A10
20.b	A10
20.c	A10
21.a	A7
21.b	
21.c	
22.a	A7
22.b	
22.c	
23.a	A7, A8
23.b	A7, A8
23.c	A7, A8
24.a	A7
24.b	
24.c	
25.a	A7
25.b	
30.a	A7
30.b	
30.c	
31.a	
31.b	
31.c	
32.a	A5, A7, A8
32.b	A5, A7, A8
32.c	A5, A7, A8
33.a	A7, A10
33.b	A10
33.c	A10
34.a	
34.b	
34.c	
35.a	A7, A10
35.b	A7, A10, 2
35.c	A7, A10, 2
35.d	

Rogan Josh

40.	A7, A10
41.	A7, A10, 2
42.	A10
43.	A7

Biryani

50.a	A7, 2
50.b	A7, 2
50.c	A7

Kids

60.	A7, 2
61.	A7
62.	A1, A7, A9, A3
63.	
64.	2
65.	A7, A8, 2

Desserts

70.	A1, A7, A8
80.	A7, A8

Lassi

90.	A7, A8, 2
100.	A7

Getränke

Softgetränke	1, 2, 10,
Elephant Bay	1, 2, 10
Jever fun	10
Büble 0,0	A1
Masala Chai	A7
Jogi Bier	A1
Edelweissbier	A1
Radler	A1, 10
Hauswein	A12
Graubugunder	A12

Kennzeichnung

- A1: Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen)
- A2: Krebstiere
- A3: Eier
- A4: Fisch
- A5: Erdnüsse
- A6: Sojabohnen
- A7: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- A8: Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse)
- A9: Sellerie
- A10: Senf
- A11: Sesamsamen
- A12: Schwefeldioxid und Sulfite
- A13: Lupinen
- A14: Weichtiere

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmittel(n)
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 mit Antioxidationsmittel
- 13 gewachst
- 14 taurinhaltig
- 15 Nährwertangaben pro 100 g/ml
Brennwert ...KJ (...Kcal)
- Eiweiß.....g
- Kohlenhydrate.....g
- Fett.....g
- 16 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt



Sakrower Landstraße 22
14089 Berlin

Tele: 030/ 97894434
info@kiboberlin.de