

Rasoi

Podbielskistraße 114, hannover
+49 511 693343

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Dhal Soup

5,50 €

gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmel abgeschmeckt

Sabzi Rasam

5,00 €

traditionell zubereitete indische Gemüsesuppe mit Ingwer und Gewürzen

Paya Soup

6,50 €

würzige Suppe aus Lammbeinen mit aromatischen Gewürzen gekocht

| VORSPEISEN

Pani Puri knusprige Kügelchen, gefüllt mit Kartoffeln und Minzwasser	6,00 €
Dahi Puri knusprige Kügelchen gefüllt mit Kartoffeln, Joghurt und Chutneys	7,90 €
Samosa Teigtaschen mit Kartoffel-Erbse füllung	8,00 €
Aloo Tikki Chat würziger Snack aus knusprig frittierten Kartoffelrösties, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander	8,00 €
Samosa Chat knusprige, zerdrückte Samosas, garniert mit Chutneys, Quark, Zwiebeln und Koriander	8,00 €
Masala Vada knusprig frittierte Rösties aus indischen Schwarzaugenbohnen, Gewürzen, Zwiebeln und Kräutern	7,50 €
Kurkuri Bhendi würzige zarte Okraschoten in Kichererbsenmehl frittiert	7,50 €
Amritsari Soya Chaap Soya Kebab in indischer Art, serviert wie auf den Straßen von Chandigarh	8,00 €
Hariyali Paneer Tikka indischer Käse mariniert in einer Paste aus Koriander und Minze und im Lehmofen gegart	8,00 €
Paneer Pakora fritierter indischer Käse in Kichererbsenmehl paniert	8,00 €
Chicken Tikka zarte Hähnchenschenkel ohne Knochen, mariniert in einer authentischen indischen Würzmischung und im Lehmofen gegart	8,50 €
Chicken Lasooni saftige Hähnchenstücke in intensiver Knoblauch-Marinade mit indischen Gewürzen und im Lehmofen gegart	8,50 €
Sheek Kebab Lammhack mit Zwiebeln, Chili, Ingwer und Knoblauch im Lehmofen gegart	9,50 €
Tandoori Scampi Garnelen mariniert mit Knoblauchpaste, Zitrone und Garam Masala im Lehmofen gegart	11,50 €
Fish Pakoda Frittierte Fisch in Kichererbsenmehl mit indische Gewürzen paniert	10,50 €

| BEILAGEN

Papadam knuspriges, dünnes Fladenbrot aus Linsenmehl, leicht gewürzt	1,50 €
Tandoori Roti Vollkornfladenbrot	3,50 €
Naan klassisches indisches Fladenbrot	3,00 €
Bhatura frittiertes Naan Brot aus Weizenmehl	4,00 €
Kerala Parotta geschichtetes Fladenbrot aus Weizenmehl	3,50 €
Raita indischer Joghurtdip	3,00 €
Boondi Raita pikanter Joghurt mit kleinen knusprigen Kügelchen aus Kichererbsenmehl	3,50 €
Gemüse Salat würziger Gemüse-Salat mit Zitrone und Pfeffer	8,00 €
Grün Salat Salat aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln, grünem Chilli und Chat Masala	7,00 €

| HAUPTGERICHTE (VEGETARISCH)

Malai Kofta Masala Käse- und Kartoffelklöße in einer aromatischen Cashewsoße	13,90 €
Dum Aloo Kashmiri Bratkartoffeln gedünstet in einer Soße aus Ingwer und Fenchel	13,50 €
Shahi Paneer indischer Käse, gekocht in einer reichhaltigen Soße aus Safran, Cashewnüssen und gebratenen Zwiebeln	14,90 €
Kaddu Paneer Masala nordindisches Curry mit indischem Käse mit Kürbis und indischen Currygewürzen in einer Tomatensoße	14,90 €
Palak Paneer Curry mit indischem Käse in einer aromatischen Spinatsoße gekocht	14,90 €
Kadai Mirch Masala Gemüsemischung in Punjabi-Soße aus Zwiebeln und Tomaten, gewürzt mit Nelken und getrockneten indischen Steinblumen	13,90 €
Daal Rasoi unsere Spezialität: 5 Sorten indischer Linsen, langsam gekocht, mit indischem Butterschmalz	13,90 €
Pindi Channa in Tee und roher Mango geschmorte Kichererbsen, mit gerösteten indischen Gewürzen verfeinert	13,50 €
Hyderabadi Baingan zarten Auberginen zubereitet in einer Erdnuss-Kokosnusssoße	14,90 €
Gobi 65 frittierter Blumenkohl mit frischer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-würzig, scharf	14,50 €
Lasooni Soya Matar Palak Punjabi-Soße mit Spinat, Soja, grünen Erbsen und viel gebratenem Knoblauch	14,50 €

| HAUPTGERICHTE (HÄHNCHEN)

Chicken Tikka Masala	15,50 €
langsam, im eigenen Saft gegartes Hähnchen, mit Zwiebeln und Garam Masala gekocht	
Chicken Kerala Curry	15,50 €
Hähnchenfleisch, gekocht mit südindischen Aromen aus Curryblättern, grünen Chilis, Kokosmilch und Gewürzen aus Kerala	
Butter Chicken	15,50 €
klassisches indisches Gericht mit mariniertem und im Lehmofen gegrilltem Hähnchen, in einer cremigen Tomatensoße gekocht	
Chicken Vindaloo	15,50 €
Spezialität aus Goa, bestehend aus Hähnchenbrustfilet, in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart	
Chicken Shahi Korma	15,50 €
Hähnchencurry aus saftigem Hähnchenfleisch, in einer reichhaltigen Cashew- Zwiebelsoße gekocht	
Aamras Murgh	16,50 €
süß-würziges Hähnchencurry aus saftigen Hähnchenfleisch, mariniert in Mangopüree, Quark und indischen Gewürzen	

| HAUPTGERICHTE (ENTE)

Duck Rasoi	18,50 €
zarte Ente in mild gewürzter Kokosmilch-Tomaten-Zwiebel-Soße mit Kartoffeln gekocht	

| HAUPTGERICHTE (LAMM)

Lamb Vindaloo	16,50 €
Spezialität aus Goa, bestehend aus Lammfleisch, in einer scharfen Vindaloo-Paste mariniert und gegart	
Baingan Ghost	16,50 €
säuerlich-würziges Lamm- und Auberginencurry mit Chutney Zutaten	
Kadai Rogan Josh	16,50 €
zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Gewürzen	
Lamb Palak	16,50 €
Curry aus zarten Lammfleischstücken, in einer aromatischen Spinatsoße gekocht	
Chettinad Iraichi Kulambu	16,50 €
ein klassisches Rezept aus der tamilischen Küche: saftiges Lammfleisch, mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Kokosnusspaste gekocht	

| HAUPTGERICHTE (MEERESFRÜCHTE)

Jhinga Makhni Garnelen in einer cremigen Tomatensoße gekocht	19,00 €
--	----------------

Malabar Fish Curry gebratener Fisch in einer würzigen Kokosmilchsoße gekocht	18,00 €
--	----------------

Fish Masala gebratener Fisch nach traditioneller Art, zubereitet durch Anbraten von Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen	18,00 €
---	----------------

| BIRYANI

Veg Biryani mit verschiedenem Gemüse	13,90 €
--	----------------

Chicken Biryani mit Hähnchenbrustfilet	16,90 €
--	----------------

Lamb Biryani mit Lammfleisch	17,90 €
--	----------------

Scampi Biryani mit Garnelen	19,50 €
---------------------------------------	----------------

| SÜDINDISCHE KÜCHE

Dosa eine Spezialität der südindischen Küche, Dosa ist ein leichter, knuspriger Crêpe aus Reis und Linsen (mit Ghee +1,00 €) mit Aloo Masala, einer Füllung aus gestampften Kartoffeln +2,00 €	11,90 €
Paneer Dosa Dosa mit indischem Käse (mit Ghee +1,00 €)	14,90 €
Paneer Masala Dosa Dosa mit Paneer Masala (mit Ghee +1,00 €)	15,90 €
Eier Dosa mit Eiern +2,50 €(mit Ghee +1,00 €)	14,40 €
Set Dosa eine weichere, dickere Variante der Dosa, die fluffig und schwammig ist (mit Ghee +1,00 €)	12,90 €
Onion Uthapam eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln ist (mit Ghee +1,00 €)	13,00 €
Masala Uthapam eine Art Dosa, die dicker und mit Zwiebeln und Gemüse ist (mit Ghee +1,00 €)	13,50 €
Dosa/Set Dosa mit Chicken Curry Dosa oder Set Dosa mit Hähnchen-Curry nach traditioneller, hausgemachter Art zubereitet (mit Ghee +1,00 €)	17,90 €
Chicken Pepper Fry gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert	16,90 €
Lamm Pepper Fry gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, würzigem Masala aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und mit Kerala Parotta und Reis serviert	17,90 €

| DESSERTS

Gulab Jamun with Vanille Ice frittierte Teigbällchen in süßem Sirup mit Milch	6,50 €
Mango Kulfi hausgemachtes Mangoeis	7,90 €
Chocolate Dosa Crêpe aus Reis- und Linsenteig mit Schokosirup, Kokosnuss und Nüssen	7,90 €