



अग्नि
the house of *TANDOORI* flames

**AUTHENTISCHE
INDISCHE KÜCHE**

Indische Lehmofen Spezialitäten



***Kaiserin-Augusta-Allee 1 - 10553 Berlin
Tel.: 0176 - 49 220 550***

***Web: www.restaurant-agni.de
E-Mail: info@restaurant-agni.de***



Zeichenerklärung Allergene:

- w) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (*)
- g) Glutenhaltiges Getreide: Gerste (*)
- so) Soja (*)
- l) Sellerie
- m) Milch (*)

- n) Schalenfrüchte: Mix aus Mandeln, Kaschunüssen und Pistazien (*)
- s) Senf
- er) Erdnüsse (*)
- (*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Achtung: Bei starken Allergien informieren Sie bitte bei der Bestellung unser Personal!



Vorspeisen und Salate

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Tikki (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m)
a) Zwei Happen, gefüllt mit passierten Kartoffeln und Linsen in Gewürzen, leicht gebraten
b) als Chaat (ein Happen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen) | 5,00 EUR |
| 2 | Samosa (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,w)
a) Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen
b) als Chaat (eine Teigtasche, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen) | 5,00 EUR |
| 3 | Sabzi Pakora (vegetarisch) (m)
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken | 5,50 EUR |
| 4 | Pakora Paneer Masala (vegetarisch) (m)
Indischer Rahmkäse mit Gewürzen, Chili und Koriander - in Kichererbsenteig gebacken | 6,50 EUR |
| 5 | Gemischte Vorspeisen (vegetarisch) (m,w)
Tikki, Samosa & Pakora | 11,00 EUR |
| 6 | Chana Chaat (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,s)
Kichererbsen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, gekochte Kartoffeln & Saucen | 4,50 EUR |
| 7 | Bagichi Salat (vegan) (s)
Gemischter Salat mit exotischem Dressing | 5,00 EUR |
| 8 | Desi Salat (vegan)
Rote Zwiebeln, grüne Chili und Limettenscheiben | 4,50 EUR |

Suppen



- | | | |
|----|---|----------|
| 10 | Paruppu (vegan) (s)
Südindische Linsensuppe mit Curryblättern, Senfkernen und Kokosnuss | 4,00 EUR |
| 11 | Curry Shorba (vegetarisch) (m,w,l)
Indische Curry-Creme-Suppe | 4,00 EUR |
| 12 | Sabzi Shorba (vegetarisch) (m,w,l)
Suppe mit gemischtem Gemüse, Knoblauch und Kümmel | 5,00 EUR |





„Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen

Variante 1 - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart,
serviert im Sizzler (heisse Pfanne) auf Kartoffelecken und Salat



- 16 **Tandoori Tikka** (m,so) 11,00 EUR
Soja-Medaillons in traditionellen pikanten Tandoori Gewürzen
- 25 **Paneer Tikka** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Indischer Rahmkäse in traditionellen pikanten Gewürzen mit Paprika & Zwiebeln (Kochzeit: 20min)



Variante 2 - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart,
serviert auf dem Bananenblatt mit Reis, Brot und einer Sauce



- 29 **Veggie Tikka Curry** (m,n,w) 15,50 EUR
Soja-Medaillons in traditionellen pikanten Tandoori Gewürzen - mit Kasara-Sauce
- 40 **Paneer Tikka Makkhan Masala** (vegetarisch) (Kochzeit: 30min) (m,w) 17,50 EUR
Indischer Rahmkäse in pikanten Gewürzen mit Paprika und Zwiebeln - mit Makkhan-Masala-Sauce





Agni Curry Spezialitäten (serviert mit Reis)

- 44 **Shahi Dal Masala** (vegetarisch / vegan) (m) 9,00 EUR
Verschiedene Linsen in pikanter Sauce, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 45 **Matar Paneer** (vegetarisch) (m,n) 9,50 EUR
Indischer Rahmkäse und Erbsen in Sahne-Curry-Sauce
- 46 **Sabji Rasedar** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) 9,50 EUR
Gemischtes Gemüse in Kasara-Sauce
- 47 **Sabji Korma** (vegetarisch) (m,n) 10,00 EUR
Gemischtes Gemüse mit indischem Rahmkäse und Nüssen in Mughlai-Sauce
- 48 **Palak Paneer** (vegetarisch) (m) 10,50 EUR
Indischer Rahmkäse in Spinat-Sauce
- 50 **Paneer Makhni** (vegetarisch) (m) 10,50 EUR
Indischer Rahmkäse in Tomaten- Butter-Sauce
- 51 **Malai Kofta** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) 12,00 EUR
Indische Rahmkäsebällchen in Mughlai-Sauce
- 52 **Dilli Chaap** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n,so,w) 12,00 EUR
Traditionelle nordindische Spezialität „Chaap“, aus Weizen & Soja hergestellt, mit Kasara Sauce (pikant)
- 53 **Soja Kadai** (vegan) (so) 11,00 EUR
Soja-Medaillons mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (**scharf**)

Thali (serviert mit Reis, Brot und Salat)

- 41 **Niramish Thali** (vegetarisch / vegan) (m,w) 18,00 EUR
Drei verschiedene vegetarische Curry-Spezialitäten nach Ihrem Wunsch





Biryani Spezialitäten

serviert mit Raita (Joghurt mit Gurken und Gewürzen)

- 67 **Sabji Biryani** (m,n) 11,50 EUR
Basmati-Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen, Rosinen und Nüssen (vegetarisch)

Agni Extra Spezialitäten (serviert mit Reis)

- 87 **Chole Bhature** (vegan) (w) (scharf) 9,50 EUR
Kichererbseneintopf mit Bhatura oder Reis
- 90 **Dal Dera** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Ganze schwarze Linsen mit Butter und Gewürzen, auf dem Lehmofen gekocht (pikant)
- 98 **Paneer Bhujia** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf)
- 102 **Kadai Paneer** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)
- 105 **Paneer Lajwab** (vegetarisch) (m,n) 13,50 EUR
Indischer Rahmkäse mit Erbsen, Champignons, Paprika und Nüssen in Spezial-Sauce

Agni Extra Spezialitäten (als Beilage)

- 109 **Jeera Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Gewürzen (vegan) 7,00 EUR
- 110 **Bombay Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Paprika und Gewürzen (vegan) 7,50 EUR

Agni Spezialitäten - nicht immer im Angebot (Kochzeit: 20min) *(serviert mit Reis - fragen Sie nach der Verfügbarkeit)*

- 112 **Aloo Gobhi** (m) (vegetarisch / vegan) 10,00 EUR
Gebratene Kartoffeln und Blumenkohl mit Gewürzen
- 113 **Tinda** (m) (vegetarisch / vegan) 11,00 EUR
Mini-Kürbisse aus Indien in Masala-Sauce (pikant)
- 114 **Bhindi Masala** (m) (vegetarisch / vegan) 12,50 EUR
Okraschoten in Masala-Sauce (scharf)
- 115 **Paneer Masala** (m) 13,50 EUR
Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf)
- 116 **Paneer Jhalfreji** (m) 13,00 EUR
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili (scharf)
- 117 **Baigun Bhurta** (m) (vegetarisch / vegan) 13,50 EUR
Passierte Auberginen aus dem Lehmofen in Masala-Sauce (scharf)
- 118 **Soja Keema** (m,so) (vegetarisch / vegan) 13,50 EUR
Gehacktes Sojafleisch in Masala-Sauce (scharf)





Brote und Beilagen (vegetarisch / vegan)

71	Naan (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl	2,50 EUR
72	Naan Lehsunia (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch	3,50 EUR
73	Pudina Naan (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Minze	3,50 EUR
74	Butter Naan (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter	4,00 EUR
75	Tandoori Roti (w) - Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl	2,50 EUR
76	Tandoori Parantha (w) - Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl mit Butter	3,50 EUR
77	Pudina Parantha (w) - Gebackenes Tandoori Parantha mit Minze	4,00 EUR
78	Bhatura (m,w) - Frittiertes Fladenbrot	2,00 EUR
79	Papadam - Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	0,50 EUR
80	Aloo Parantha (w) Gebratenes, gefülltes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)	4,00 EUR
81	Punjabi Kulcha (m,w) - Gebackenes Fladenbrot mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)	4,00 EUR
126	Pashawari Naan (m,n,w) Mit Nüssen und Rosinen gefülltes Fladenbrot	5,00 EUR
83	Dreierlei hausgemachte Dips (Chili, Minze (m) und Sounth) - normal	4,00 EUR
84	a) hausgemachter Dip (Chili, Minze (m) oder Sounth)	1,50 EUR
	b) Mixed Pickles - eingelegte Früchte und Gemüse (scharf) (s)	1,50 EUR
	c) Mango Chutney - eingelegte Mango (süß-sauer) (s)	1,50 EUR
	d) kleine Portion Butter (m)	1,50 EUR
85	Raita - Joghurt mit Gurken und Gewürzen (m)	2,50 EUR
86	Basmati Reis	2,00 EUR



100	Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen)	4,00 EUR
a.	Makkhani (vegetarisch) (m) Tomaten und Butter	
e.	Masala (vegetarisch) (m) gehackte Tomaten, Zwiebel, Chili, frischer Koriander (pikant)	
d.	Makkhan Masala (vegetarisch) (m) Tomaten, Butter, Zwiebel, Chili, frischer Koriander	
f.	Kasara (vegetarisch / vegan) (n,m) Tomaten, Zwiebeln, Chili, frischer Koriander, Sahne, Nusspaste - püriert (pikant)	

200	Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen)	5,00 EUR
a.	Mughlai Korma (vegetarisch / vegan) (m,n) Sahne, Nüsse, Rosinen, Tomaten, Zwiebeln - püriert	
c.	Vindaloo (vegan) Sauer-Scharf-Sauce mit Essig	
b.	Madras (vegan) (s) Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (scharf)	
d.	Naryal (vegan) (s) Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (mild)	

300	Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen)	6,00 EUR
c.	Palak (vegetarisch) (m) Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili	
e.	Kadai (vegetarisch / vegan) (m) (scharf) Sauce mit Paprika, Zwiebel, Tomaten und Chili	





Desserts

137	Gajrela (m,n) Indischer Karotten-Pudding mit Nüssen (vegetarisch)		4,50 EUR
138	Suji Halwa (w,m,n) Griespudding, warm serviert(vegan / vegetarisch) auf Wunsch ohne Gluten, Milch und / oder Nüssen		3,50 EUR
139	Rasogolla (m,n) Rahmkäsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch)		4,00 EUR
142	Gulab Jamun (m,n) frittierte Käsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch)		4,00 EUR
143	Moong Dal Halwa (m,n) Pudding aus Munglinsen (vegetarisch)		5,50 EUR
144	Kulfi (m,n) hausgemachtes Eis nach indischer Art (je nach Saison) Verschiedene Sorten (vegan / vegetarisch)		4,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

301	Mango Lassi / Lassi Süß / Lassi Salzig (m)	0,3 l	3,50 EUR
309	Coca Cola (1,7), Cola Light (1,4,5,7), Fanta (1,3), Sprite , Mezzo Mix Orange (1,7), Apfelschorle (2), Mineralwasser , Stilles Wasser (SB, ohne Glas)	0,5 l fl	2,50 EUR
310	Multivitamin Fruchtsaftgetränk (2,3)	0,5 l fl (SB, ohne Glas)	2,50 EUR
321	Mangosaftgetränk	0,2 l	2,50 EUR
333	Masala Chai (indischer schwarzer Tee mit Gewürzen) (m)	Glas	2,00 EUR
341	Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,20 EUR

Bier, Wein und Spirituosen

355	Becks / Becks alkoholfrei (g)	0.331 fl (SB, ohne Glas)	2,50 EUR
363	Indisches Bier (g)	0.331 fl (SB, ohne Glas)	3,30 EUR
	Weißwein (trocken)		
417	klein	0,25 l fl	6,00 EUR
418	normal	0,75 l fl	15,00 EUR
	Rotwein (trocken)		
419	klein	0,25 l fl	6,00 EUR
420	normal	0,75 l fl	15,00 EUR

369 Für den Service „ein zusätzliches Glas bei SB Getränken“ berechnen wir **0,50 EUR**

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig

