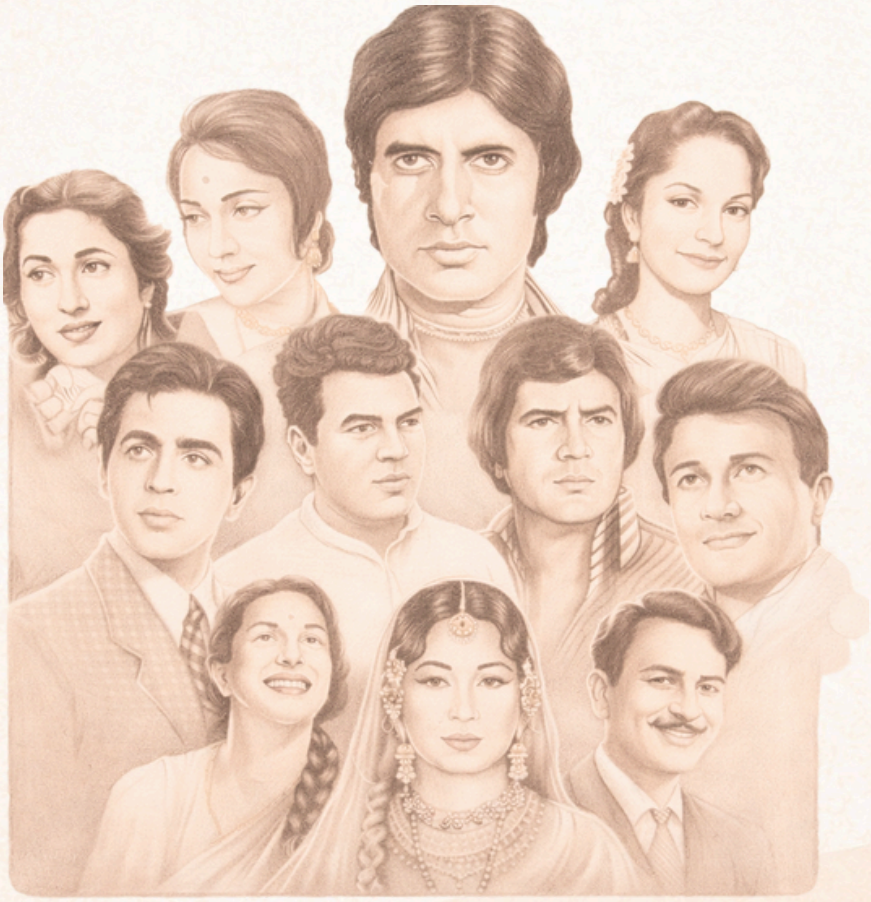
BOLLYWOOD TADKA

Berlins beliebtestes authentisches Indisches Restaurant

SPEISEKARTE



Unser Küchenchef teilt – wie die meisten Inder – zwei große Leidenschaften: Bollywood und gutes Essen. Deshalb präsentieren wir die indische Esskultur in einem unverwechselbaren Bollywood-Ambiente.

Richard-Wagner-Straße 13, 10585 Berlin

+49 17679292222

WWW.BOLLYWOODTADKA.DE

Tischreservierung & Online-Bestellung

Mrs. DISHA KANGA
Executive Chef & Managing Director

BOLLYWOOD TADKA

Berlin's favourite authentic Indian restaurant

Stolz, die indische Esskultur zu vertreten

Willkommen bei Bollywood Tadka – eine kulinarische Reise durch Indien.
Als chefgeführtes und von einer Frau geleitetes Restaurant geht unser Anspruch weit über das Servieren von Speisen hinaus – wir repräsentieren stolz das reiche und vielfältige kulinarische Erbe Indiens.

Unsere Currys werden mit frischem Fleisch und regionalem Gemüse zubereitet – wir verwenden kein tiefgefrorenes Hühner-, Lamm- oder Ziegenfleisch. Jedes Gericht wird mit einer individuellen Curry-Basis und unserer hauseigenen Gewürzmischung kreiert, wodurch aromatische und unverwechselbar authentische indische Currys entstehen.

Wir stehen für ehrliches und authentisches Kochen – das bedeutet keine künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsmittel. Wir vermeiden so weit wie möglich Dosen-, Tiefkühl- und verarbeitete Lebensmittel und verzichten auf Zucker und übermäßige Sahne. Stattdessen lassen wir die natürlichen Aromen und traditionellen Zubereitungsweisen für sich sprechen.

Wir respektieren Ihre Geschmacksvorlieben und bieten individuell anpassbare Schärfegrade, damit jedes Gericht genau Ihrem Geschmack entspricht.

Proudly representing Indian food culture

Welcome to Bollywood Tadka – A culinary journey through India. As a chef-driven, female-managed restaurant, our purpose goes beyond serving food — we proudly represent the rich and diverse culinary heritage of India.

Our curries are prepared with fresh meats and local vegetables, we do not use frozen chicken, lamb or goat meat. Each dish is made with distinct curry bases and our own in-house spice mix creating flavorful and truly unique Indian curries.

We are committed to honest, authentic cooking — that means no artificial food colors or preservatives. We avoid canned, frozen, and processed foods as much as possible and we don't use sugar or too much cream in our dishes.
We respect your taste preferences, offering customizable spice levels, so every dish is just right for you.

WWW.BOLLYWOODTADKA.DE

Speisekarte, Tischreservierung & Online-Bestellung

Vom Küchenchef empfohlenes 3-Gänge-Menü

THREE COURSE MENU

VORSPEISEN · STARTER PLATTER

(Wählen Sie insgesamt bis zu 3 Stück aus den folgenden Optionen/
Choose any combination of up to 3 pieces)

Hara Bhara Kebab 🌿 · Paneer Tikka 🍃 · Chicken Sheek Kebab

HAUPTGERICHT · MAIN COURSE

(Ein Gericht nach Wahl/Select Any One)

Malai Kofta 🍃 · Paneer Butter Masala 🍃 · Baingan Bharta 🌿
Butter Chicken · Chicken Tikka Masala

Upgrade (+ 3€)

Chicken Patiala · Lamb Kadai · Prawns Curry

NACHSPEISE · DESSERTS

Gulab Jamun (2 pcs)

32,90€ pro Person

Für das beste Genusserlebnis wird unser 3-Gänge-Menü tischweise serviert.
For the best experience, our 3-course menu is served table-wide.

INDISCHES BROT🍃

Indische Hauptgerichte werden am besten mit frisch gebackenen indischen Broten genossen.

Bhatura (+4€)
Tandoori Garlic Naan (+4€)
Lachha Paratha (+4€)

🌿Vegan 🍃 Vegetarisch

SUPPE · SOUPS

01. Cream of Veg Soup G — 5.90€
Cremige Suppe aus gemischtem Gemüse, Kräutern und Sahne

02. Dal Soup G — 5.90€
Linsensuppe mit Gewürzen

03. Cream of Chicken Soup ✦ G — 6.90€
Cremige Suppe mit Huhn, Kräutern und Sahne

04. Mango Soup G — 5.90€
Mangossuppe mit milden indischen Gewürzen

SALAT · SALAD

05. Mix Green Salad G — 4.90€
Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten, Kopfsalat, Zitrone

06. Chicken Tikka Salad ✦ — 10.90€
Tandoori-Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten, Salat, Oliven. In Minz-Chutney geschwenkt.

07. Paneer Tikka Salad ✦ G — 9.90€
Tandoori-Paneerstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten, Salat. In Minz-Chutney geschwenkt.

08. Prawns Salad G — 12.90€
Tandoori-Garnelenstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten, Kopfsalat. In Minz-Chutney geschwenkt.

VORSPEISEN · STARTERS

09. Hara Bhara Kebab (4 Pcs) ✦ H — 12,90€
Küchenchefin Dishas handgemachte Spinat-Erbsen-Küchlein, verfeinert mit hausgemachtem Garam Masala, Ingwer und frischen Kräutern. Knusprig ausgebacken und serviert mit Joghurt Minz-Chutney.

10. Mix Veg Pakora G — 9,90€
Frittierte Scheiben aus Kartoffeln, Zwiebeln und Auberginen, in einem gewürzten Kichererbsenteigmantel. Serviert mit Chutney.

11. Paneer Pakora — 6,90€
Frittierte Paneerwürfel, umhüllt von einem gewürzten Kichererbsenteig. Serviert mit Chutney.

12. Chicken Pakora — 6,90€
Frittierte Hähnchenstücke, umhüllt von einem gewürzten, schmackhaften Kichererbsenteig. Serviert mit Chutney.

13. Scampi / Prawns Pakora B — 11,90€
Frittierte Riesengarnelen, umhüllt von einem gewürzten, schmackhaften Kichererbsenteig. Serviert mit Chutney.

14 Chef Special Pakora platte ✦ B,G,J — 14,90€ (für 2)
Kartoffeln, Zwiebeln, Auberginen, Riesengarnelen und Hähnchen, umhüllt von einem gewürzten, schmackhaften Kichererbsenteig. Serviert mit Chutney.

15. Soya Chaap Tikka G,J,F — 14,90€
Marinierte Soya Chaap, gegrillt im traditionellen indischen Tandoor, mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

16. Chicken Sheek Kebab (4 Pcs) ✦ A,G — 17,90€
Saftiges, fein gehacktes Hähnchenfleisch, mit aromatischen indischen Gewürzen verfeinert, auf Spieße geformt und perfekt gegrillt. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

17. Tandoori Paneer Tikka G,J — 14,90€
Marinierter Hüttenkäse (Paneer), gegrillt im traditionellen indischen Tandoor, zusammen mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

18. Tandoori Chicken Tikka G,J — 14,90€
Mariniertes Hähnchenfleisch, im traditionellen indischen Tandoor gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

19. Scampi (Prawns) Tikka B,G,J — 17,90€
Marinierte Garnelen, gegrillt im traditionellen indischen Tandoor, mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

20. Chef Special Tikka platte ✦ B,G,J — 21,90€ (für 2)
Mariniertes Hähnchen, Garnelen und Paneer, im traditionellen indischen Tandoor gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Joghurt-Minz-Chutney.

Vegan · Vegetarisch · ✦ Spezialität

INDIAN STREET FOOD

Street Food sind kleine Vorspeisen

21. Vada Pav (1 Pc) A,J,G,H — 5,90€
Kartoffelpastetchen in einem mit Butter gerösteten Brötchen (Pav) mit würzigen Minz- und Knoblauchchutneys.
Mit Käse 6.90€

22. Pani Puri (6 Pcs) A — 6,90€
Eine hohle, kugelförmige Schale (Puri), gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen. Gefüllt mit süß-scharfem Tamarinden und würzigem Minze-Koriander Wasser (Pani)

23. Sev Puri A — 7,90€
Knusprige flache Scheiben (Puri), belegt mit Tomaten, Zwiebeln, süßlich-scharfem Tamarinden- und würzigem Minz Koriander-Chutney und knusprigem Sev

24. Dahi Poori A,G — 7,90€
Eine hohle, kugelförmige Schale (Puri), gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen. Gefüllt mit süß-scharfem Tamarinden-Chutney, würzigem Minz-Koriander-Chutney, Joghurtsauce und Sev.

25. Papdi Chaat A,G — 7,90€
Zerkleinerte, knusprige flache Scheiben (Puri), belegt mit Tomaten, Zwiebeln, süß-scharfem Tamarinden-Chutney, würzigem Minz-Koriander-Chutney, knusprigem sev und Joghurtsauce

26. Masala Pav A,G — 6,90€
Der gebutterte und getoastete Pav wird mit einer gewürzten Mischung aus püriertem Gemüse in einer dicken Soße gefüllt und belegt

27. Pav Bhaji A,G — 10,90€
Eine würzige Mischung aus püriertem Gemüse in einer dicken Soße. Serviert mit 2 in Butter gerösteten Pav.

28. Aloo Samosa (2 Pcs) A — 7,90€
Dreieckige Knödel gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzmischung

29. Samosa Chaat A,G — 10,90€
Knusprige Samosa, gemischt mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen süß- scharfen Chutneys. Getoppt mit Joghurtsauce

BEILAGEN · SIDE DISHES

30. Roasted Papad (2 Pcs) — 1,90€
Geröstetes Papad ist ein knuspriger indischer Snack, wird oft als Cracker bezeichnet und besteht aus Linsenmehl.

31. Masala Papad — 3,90€
Papad, belegt mit Zwiebeln, Tomaten und einer würzigen

32. Veg Raita A,G — 3,50€
Sauce aus Joghurt und fein gehacktem Gemüse Sauce

33. Pav (1 pc) — 1,90€
In Butter getoastetes Brot

34. Boiled Eggs (2 pcs) B — 2,90€
Hart *gekochte Eier (2 Stück)*

35. Chutney Platter G,1,2,9 — 5,90€
Mischung aus verschiedenen Chutneys - Mint Chutney, Sweet chutney, Mango Pickle, Mango Chutney, Schezwan Chutney

36. Chutney (Any one) G,1,2,9 — 1.90€
Süßes Minz-Chutney / Tamarind chutney /Mango Pickle/ Mango Chutney / Schezwan Chutney

37. Plain Rice — 3,20€
Dampf-Basmati-Reis

38. Jeera Rice — 4,90€
Basmati-Reis in Ghee und Kreuzkümmel (Jeera) angebraten

Vegan · Vegetarisch · ✦ Spezialität

HÄHNCHENGERICHTE · CHICKEN DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

39. Kadai Chicken 14,90€
Traditionelles Gericht mit Hühnerfleisch, Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer leicht pikanten roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

40. Chicken Tikka Masala ✦ G 15,90€
Zubereitet mit gegrilltem Hähnchenfleisch in einer kleinen, würzigen roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan

41. Hariyali Murgh G 15,90€
Zartes Hähnchenfleisch in Spinatcurry und Gewürzen gekocht. Passt am besten zu Knoblauch-Naan.

42. Butter Chicken ✦ G,H 16,90€
Das Butterhähnchen braucht keine Einführung. Gegrillte Hähnchenteile, gekocht in mildem Curry auf Cashew-Basis und schmackhaften Gewürzen. Empfohlen mit allen indischen Brotsorten.

43. Chicken Patiala ✦ C,G,H 17,90€
Eine Spezialität aus gehacktem Hühnerfleisch in Tomatencurry, eingewickelt in ein Eieromelett und mit Cashew-Butter-Chicken-Curry garniert. Wenn Sie Butter Chicken mögen, sollten Sie dieses Gericht unbedingt probieren. Empfohlen mit allen indischen Brotsorten.

44. Bhuna Murgh G 17,90€
Langsam gekochtes Hähnchenfleisch in braunem, würzigem Curry auf Zwiebelbasis mit spezieller hausgemachter Gewürzmischung. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

LAMMGERICHTE · LAMB DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

45 Lamb Jalfrezi 17,90€
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse, in Tomaten-Curry-Soße gekocht

46 Lamb Curry ✦ 18,90€
Beliebtes Gericht mit Lammfleisch in Curry auf Tomatenbasis und Gewürzmischung

47. Lamb Kadai 18,90€
Traditionelles Gericht mit Lammfleisch, Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer leicht pikanten roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

48. Hariyali Lamb G 19,90€
Zartes Lammfleisch, gekocht in Spinatcurry und Gewürzen. Passt am besten zu Knoblauch-Naan.

49. Bhuna Lamb ✦ G 20,90€
Lammfleisch, langsam gekocht in braunem, würzigem Curry auf Zwiebelbasis mit spezieller hausgemachter Gewürzmischung. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan

50. Lamb Makhani G 21,90€
Frisches Lammfleisch mariniert und gekocht in Makhani Curry

ZIEGENGERICHTE · GOAT DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

51. Mutton Rogan Josh ✦ 23,90€
Sehr beliebtes Ziegenfleischgericht, das am besten schmeckt, wenn es mit Knochen gekocht wird. Rogan ist das Öl, das sich nach dem Garen des Hammelfleisches absetzt. Zartes Ziegenfleisch wird in einer speziellen Hammelgewürzmischung in braunem Curry gekocht. Empfohlen mit Knoblauch-Naan.

52. Mutton RaRa 23,90€
Zarte Ziegenfleischstücke mit Knochen, gekocht in einer speziellen Hammelgewürzmischung in braunem Curry, zusammen mit Hackfleisch.

🌿 Vegan 🍃 Vegetarisch ✦ Spezialität

GARNELENGERICHTE · PRAWNS DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

53. Prawns Curry [B] 17,90€
Beliebtes Gericht mit Garnelen in Curry auf Tomatenbasis und Gewürzmischung

54. Prawns Tikka Masala ✦ [B] 19,90€
Zubereitet mit gegrillten Garnelen in einer leicht pikanten, roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan

55. Prawns Kadai [B] 17,90€
Traditionelles Gericht mit Garnelen, Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer leicht pikanten roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

56. Prawns Mughlai [B,G,H] 20,90€
Garnelen in reichhaltiger Cashewbuttersauce gekocht

FISCHGERICHTE · FISH DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

57. Fish Curry [D] 16,90€
Beliebtes Gericht mit Fisch in Curry- und Gewürzmischung auf Tomatenbasis

58. Fish Masala [D] 16,90€
Zubereitet mit Fisch, gekocht in einer würzigen roten Currysauce.

59. Fish Jalfrezi ✦ [D] 17,90€
Fisch mit gemischtem Gemüse in Tomatencurry gekocht

60. Fish Mughlai [D,G,H] 18,90€
Fisch in reichhaltiger Cashewbuttersauce gekocht

VEGANE GERICHTE · VEGAN DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

61. Aloo Matar 🌿 10,90€
Einfaches Curry aus Kartoffeln, grünen Erbsen und Gewürzen in einem Tomaten-Curry

62. Aloo Baingan 🌿 10,90€
Ein köstliches Curry für Auberginenliebhaber, zubereitet mit Auberginen, Kartoffeln und Gewürzen in einem Curry auf Tomatenbasis

63. Aloo Gobi 🌿 10,90€
Ein köstliches Curry mit Blumenkohl, Kartoffeln und Gewürzen in einem Curry auf Tomatenbasis.

64. Aloo Palak 🌿 13,90€
Kartoffeln in einem Spinatcurry und köstlichen indischen Gewürzen gekocht

65. Bhindi (Okra) Masala 🌿 ✦ 14,90€
Ein beliebtes indisches vegetarisches Gericht mit zarter Bheendi (Okra)

66. Baingan (Aubergine) Masala 🌿 13,90€
Zarte Auberginen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße geschmort, verfeinert mit unserer hauseigenen Gewürzmischung.

67. Baingan Bharta 🌿 ✦ 14,90€
Ein sehr beliebtes Auberginengericht, im Tandoor (Lehmofen) gegrillt und anschließend zerdrückt in einer Zwiebel-Tomaten-Currysauce mit indischen Gewürzen. Empfohlen mit Roti.

68. Veg Jalfrezi 🌿 13,90€
Beliebtes gemischtes Gemüsegericht, gekocht in einer Tomaten-Curry-Basis.

69. Soya Chaap Masala 🌿 ✦ [F] 14,90€
Ein leckeres Gericht für Veganer. Gegrillte Sojawürfel in einem Curry auf Tomatenbasis mit indischen Gewürzen gekocht.

🌿 Vegan 🍃 Vegetarisch ✦ Spezialität

VEGETARISCHE GERICHTE · VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

70. Dal Makhani ✦ [G] 12,90€
Ein sehr beliebtes Dal-Gericht, zubereitet aus Kidneybohnen, schwarzen Linsen und einer hausgemachten Gewürzmischung.

71. Matar Paneer [G] 13,90€
Ein einfaches, aber köstliches Curry für Vegi-Liebhaber, zubereitet mit grünen Erbsen und Paneer (Hüttenkäse)

72. Shahi Paneer [G] 14,90€
Auch bekannt als Paneer-Butter-Masala, ist ein mildes, buttriges Curry mit zartem Paneer. Empfohlen mit Butter Naan oder Roti

73. Kadai Paneer [G] 14,90€
Traditionelles Gericht mit Paneer, Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer leicht pikanten und würzigen roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

74. Palak Paneer [G] 15,90€
Zarter Paneer, gekocht in Spinatcurry mit Gewürzen. Passt am besten zu Knoblauch-Naan.

75. Chole Bhatura ✦ [G] 15,90€
Ein sehr beliebtes Punjabi-Gericht aus Kichererbsen und speziellen Kräutern und Gewürzen in einem dicken braunen Curry. Serviert mit gepufftem Brot (Bhatura - Nicht vegan).

76. Paneer Tikka Masala [G] 14,90€
Zubereitet mit gegrilltem Paneer, gekocht in einer leicht säuerlich-würzigen roten Currysauce. Empfohlen mit Knoblauch-Naan

77. Malai Kofta ✦ [G,H] 16,90€
Ein beliebtes Gericht, das aus gefüllten Teigtaschen aus Paneer und Nüssen besteht, die in einem reichhaltigen Buttercurry auf Cashew- und Tomatenbasis gekocht werden.

78. Bhuna Paneer ✦ [G] 16,90€
Paneer langsam gekocht in einer braunen, würzigen Zwiebelsauce mit spezieller hausgemachter Gewürzmischung. Empfohlen mit Knoblauch-Naan oder Käse-Naan.

Einige Paneer-Gerichte können durch Tofu ersetzt werden, um sie vegan zuzubereiten.
Some paneer dishes can be replaced with Tofu to make them vegan.

BIRYANI

79. Veg. Biryani 13,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über Gemüse geschichtet ist, begleitet von den faszinierenden Aromen von Gewürzen, Nüssen, Safran und karamellisierten Zwiebeln.

80. Lamm Biryani [G,H] 23,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über zarten Lammfleischstücken geschichtet ist, begleitet von den faszinierenden Aromen von Gewürzen, Nüssen, Safran und karamellisierten Zwiebeln.

81. Chicken Tikka Biryani ✦ [G,H] 24,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über zarten Hähnchenstücken geschichtet ist, begleitet von den verführerischen Aromen von Gewürzen, Nüssen, Safran und karamellisierten Zwiebeln.

82. Chicken Biryani ✦ [G,H] 16,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über zarten Hähnchenstücken geschichtet ist, begleitet von den verführerischen Aromen von Gewürzen, Safran, Nüssen und karamellisierten Zwiebeln.

83. Shahi Mutton Biryani (Goat) ✦ [G,H] 24,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmati Reis, der über zarte Stücke von Ziegenfleisch mit Knochen und Nüssen geschichtet wird. Begleitet wird es von den faszinierenden Aromen von Gewürzen, Safran und karamellisierten Zwiebeln.

84. Prawns Biryani [B,G,H] 25,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über Garnelen geschichtet ist, begleitet von den verführerischen Aromen von Gewürzen, Nüssen, Safran und karamellisierten Zwiebeln.

Vegan · Vegetarisch ✦ Spezialität

DOSA

Served with chutney and Sambar - spiced lentil vegetable stew.

85. Ghee Roast Dosa G — 10,90€
Pikanter Crêpe aus Reis und Linsen, geröstet mit geklärter Butter.

86. Masala Dosa ✦ — 11,90€
Pikanter Reis-Linsen-Crêpe, gefüllt mit Kartoffelpüree.

87. Schezwan Cheese Dosa G — 11,90€
Pikanter Reis-Linsen-Crêpe mit Knoblauchsauce und Käse überbacken.

88. Mysore Masala Dosa — 12,90€
Pikanter Reis-Linsen-Crêpe, geschichtet mit einer scharfen roten Gewürzpaste bestrichen, gefüllt mit Kartoffelpüree.

INDISCHES BROT

89. Bhatura ✦ A — 4,90€
Ein frittiertes indisches Fladenbrot, das eine ballonartige Form annimmt

90. Tandoori Roti A — 2,90€
Hergestellt aus Weizenvollkornmehl, im Tandoor (Lehmofen) gegart

91. Tandoori Butter Roti A,G — 3,50€
Hergestellt aus Weizenvollkornmehl, im Tandoor (Lehmofen) gegart. Mit Butter bestrichen.

92. Tandoori Naan A — 3,40€
Hergestellt aus Allzweckmehl, gekocht im Tandoor (Lehmofen).

93. Tandoori Butter Naan A,G — 3,50€
Hergestellt aus Allzweckmehl, im Tandoor (Lehmofen) gegart. Mit Butter bestrichen.

94. Tandoori Garlic Naan ✦ A,G — 4,90€
Hergestellt aus Allzweckmehl und Knoblauchstücken, im Tandoor (Lehmofen) gegart. Mit Butter bestrichen.

95. Lachha Pudina Paratha ✦ A,G — 4,90€
Ein knuspriges und flockiges, geschichtetes Paratha aus Vollkornmehl, gewürzt mit getrockneter Minze. Belegt mit Butter.

96. Lachha Paratha A,G — 4,40€
Ein knuspriges und flockiges, geschichtetes Paratha aus Weizenvollkornmehl, das im Tandoor gebacken wird. Mit Butter bestrichen.

97. Kulcha with a twist ✦ A — 7,90€
Bollywood Tadka Spezial-Kulcha, gefüllt mit Kartoffelpüree, Chili und Knoblauch. Gekocht im Tandoor.

98. Stuffed Cheese Naan ✦ A,G — 6,90€
Hergestellt aus Allzweckmehl, gefüllt mit Käse, im Tandoor (Lehmofen) gegart. Mit Butter bestrichen.

99. Tandoori Chilli Garlic Naan ✦ A,G — 5,20€
Hergestellt aus Allzweckmehl, Knoblauch und Chilistücken, im Tandoor (Lehmofen) gebacken.

100. Poori (2 Pcs) A,G — 4,90€
Tief frittiertes, goldbraunes und luftiges indisches Brot aus Vollkornmehl.

KINDER TELLER

101. Butter Chicken (mit Reis) G,H — 9,90€

102. Shahi Paneer (mit Reis) G — 8,90€

103. Pommes A — 5,90€

104. Chicken Nuggets A,C,G — 6,90€

105. Fish Fingers A,C,G,D — 7,90€

NACHSPEISE · DESSERTS

106. Gulab Jamun (2 Pcs) A,G,1,2,3 — 4,90€
Traditionelle indische Süßspeise, die aus fester Milch hergestellt wird. In Zuckersirup eingeweicht.

107. Gulab Jamun mit Eis (2 Pcs) A,G,1,2,3 — 6,90€
Traditionelle indische Süßspeise, die aus fester Milch hergestellt wird. In Zuckersirup eingeweicht. Mit Eis.

108. Kulfi A,G,1,2,9 — 5,90€
Mango | Kokosnuss

109. Mango Sundae ✦ A,G,1,2,9 — 6,90€
Mango-Eiscreme mit Mangostückchen und Mangosirup.

Vegan · Vegetarisch · ✦ Spezialität

INDO-CHINESE FUSION

Es ist eine Kombination aus der indischen Interpretation chinesischer Gerichte, die die würzigen Aromen Indiens mit chinesischen Zutaten verbindet. Nur für Schärfe-Fans! Diese Gerichte sind feurig & aromatisch – genau so, wie sie sein sollen.

SOUPS

110. Manchow Veg Soup F 5,90€
Würzige Suppe mit einer dicken Brühe, zubereitet mit gebratenem Gemüse, Sojasauce und Gewürzen. Garniert mit knusprig gebratenen Nudeln

111. Manchow Chicken Soup ✦ F 6,90€
Würzige Suppe mit einer dicken Brühe, zubereitet mit Huhn, Sojasauce und Gewürzen. Garniert mit knusprig gebratenen Nudeln

STARTERS

112. Veg Momo/Dumpling (4 Pcs) A,F 5,90€
Gedämpfte Knödel gefüllt mit Gemüse, serviert mit Schezwan-Chutney

113. Paneer Chilli Dry A,F 13,90€
Vorspeise aus gebratenen, knusprigen Paneerwürfeln in einer würzigen Sauce

114. Gobi Manchurian A,F 12,90€
Vorspeise aus Blumenkohl, umhüllt von Maismehl und Soßen

115. Veg Manchurian Dry A,F 14,90€
Knusprige Gemüsebällchen, geschwenkt in einer aromatischen indo-chinesischen Sauce.

116. Chicken Momo/Dumpling (4 Pcs) A,F 6,90€
Gedämpfte Knödel, gefüllt mit Gemüse und Huhn, serviert mit Schezwan-Chutney

117. Chicken Chilli Dry A,F 14,90€
Vorspeise mit gebratenen, knusprigen Hähnchenwürfeln in einer würzigen Sauce.

118. Prawns Chilli Dry ✦ A,B,F 18,90€
Knusprig gebratene Garnelen in würziger Sauce geschwenkt

119. Chicken Lollipop ✦ A,F 14,90€
Sehr beliebte indische frittierte Hähnchenschenkel-Vorspeise.

MAIN COURSE

120. Veg Noodles A,F 11,90€
Gebratene Nudeln, mit Gemüse und Soßen. Passt am besten zu Paneer-oder Chicken Chilly-gravy.

121. Veg Fried Rice A,F 11,90€
Gebratener Reis, mit Gemüse und Soßen. Passt am besten zu Paneer-oder Chicken Chilly-gravy.

122. Veg Manchurian gravy A,F 14,90€
Knusprige Gemüsebällchen, gekocht in einer aromatischen indo-chinesischen Sauce.

123. Paneer Chilli Gravy A,F 13,90€
Gebratene, knusprige Paneerwürfel werden in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt. Passt am besten zu gebratenen Nudeln oder gebratenem Reis.

124. Chicken Noodles A,F 11,90€
Gebratene Nudeln mit Huhn, Ei und Soßen. Passt am besten zu Paneer-oder Chicken Chilly-gravy.

125. Chicken Fried Rice A,F 12,90€
Gebratener Reis mit Huhn, Ei und Soßen. Passt am besten zu Paneer-oder Chicken Chilly-gravy.

126. Chicken Chilli Gravy A,F 13,90€
Knusprig gebratene Hähnchenwürfel werden in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt. Passt am besten zu gebratenen Nudeln oder gebratenem Reis.

127. Prawns Chilli Gravy A,B,F 17,90€
Knusprig gebratene Garnelen in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt. Passt am besten zu gebratenen Nudeln oder gebratenem Reis.

Vegan Vegetarisch ✦ Spezialität

Allergene
A. Glutenhaltiges Getreide, **B.** Krustentiere, **C.** Eier, **D.** Fisch, **E.** Erdnüsse, **F.** Soja, **G.** Milch / Milchprodukte, **H.** Nüsse, **I.** Sellerie, **J.** Senf, **K.** Sesam, **L.** Schwefeldioxid & Sulfite, **M**, Lupine, **N.** Weichtiere (Mollusken)

Additives
1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** gewachst **8** mit Phosphat **9** mit Süßungsmittel **10** enthält eine Phenylalaninquelle (z. B. Aspartam) **11** koffeinhaltig **12** chininhaltig **13** mit gentechnisch veränderten Zutaten (GVO)

Alle Preise inkl. MwSt.
Änderungen und irrtümer vorbehalten

Join our
Rewards program

Get discounts, every time.

Genießen Sie Ihren Besuch im Bollywood Tadka, sammeln Sie bei jedem Besuch Punkte und lösen Sie diese gegen attraktive Prämien und exklusive Rabatte ein. Je öfter Sie uns besuchen, desto mehr profitieren Sie.

https://bollywoodtadka.de/rewards

Show us your Love

Review us

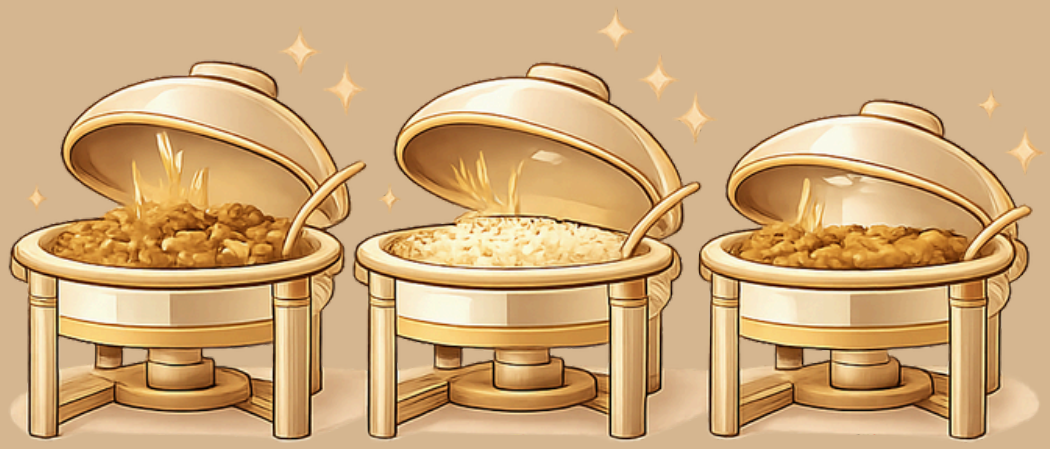
Follow Us

Zeig uns deine Liebe – bewerte uns auf Google und TripAdvisor!
Wir freuen uns über deine Unterstützung und dein Feedback.

Jeden Monat kreiert unser Küchenchef exklusive Gerichte, die nicht auf der regulären Speisekarte stehen. Diese zeitlich begrenzten Spezialitäten heben regionale Aromen und saisonale Zutaten. Folge uns auf Social Media, um immer über unsere kulinarischen Events informiert zu bleiben.

Follow us: @bollywoodtadkaberlin

BOLLYWOOD TADKA



Party Catering & Exclusive Events

Wir bieten außerdem Party-Catering sowie die Möglichkeit, unser Restaurant exklusiv für private oder geschäftliche Veranstaltungen zu buchen.

WWW.BOLLYWOODTADKA.DE

Tischreservierung & Online-Bestellung

Direkt im Webshop bestellen – zum besten Preis.