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

+49 176 79292222

WWW.BOLLYWOODTADKA.DE



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.

THREE-COURSE MENU

Vom Küchenchef empfohlenes 3-Gänge-Menü

VORSPEISEN · STARTER

(Ein Gericht nach Wahl/Select Any One)

Hara Bhara Kebab 🌿 · Paneer Tikka 🍃 · Chicken Tikka

HAUPTGERICHT · MAIN COURSE

(Ein Gericht nach Wahl/Select Any One Dish)

Butter Chicken · Chicken Tikka Masala

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

(+3 € Extra)

Chicken Patiala · Lamb Kadai · Prawns Curry

NACHSPEISE · DESSERTS

Gulab Jamun (2 pcs)

INDISCHES BROT (+4 € Extra)

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

Bhatura, Tandoori Garlic Naan oder Lachha Paratha

29,90€ pro Person

Unser 3-Gänge-Menü gilt für den gesamten Tisch und muss von allen Gästen bestellt werden.
Teilen ist nicht gestattet.
Our 3-course menu must be ordered by all guests seated at the table. Sharing is not permitted.

🌿Vegan 🍃 Vegetarisch

SUPPE · SOUPS

01. Cream of Veg Soup A 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 ✦ A G — 6.90€
Cremige Suppe mit Huhn, Kräutern und Sahne

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 🌿 — 9,90€
Frittierte Scheiben aus Kartoffeln, Zwiebeln und Auberginen, in einem gewürzten Kichererbsenteigmantel. Serviert mit Chutney.

11. Paneer Pakora G — 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€
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 Seekh Kebab (4 Pcs) ✦ A,G — 15,90€
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.

🌿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) C — 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 Chutney / Minz-Chutney / Tamarind chutney /Mango Pickle/ Mango Chutney / Schezwan Chutney

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

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

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.

40. Chicken Tikka Masala ✦ G J 15,90€
Zubereitet mit gegrilltem Hähnchenfleisch in einer kleinen, würzigen roten Currysauce.

41. Hariyali Murgh G 15,90€
Zartes Hähnchenfleisch in Spinatcurry und Gewürzen gekocht.

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

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.

44. Bhuna Murgh G 17,90€
Langsam gekochtes Hähnchenfleisch in braunem, würzigem Curry auf Zwiebelbasis mit spezieller hausgemachter Gewürzmischung.

LAMMGERICHTE · LAMB DISHES

Serviert mit Reis · Served with Rice

45 Lamb Jalfrezi 16,90€
Lammfleisch mit gemischtem Gemüse, in Tomaten-Curry-Soße gekocht

46 Lamb Curry ✦ 16,90€
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.

48. Hariyali Lamb G 19,90€
Zartes Lammfleisch, gekocht in Spinatcurry und Gewürzen.

49. Bhuna Lamb ✦ G 19,90€
Lammfleisch, langsam gekocht in braunem, würzigem Curry auf Zwiebelbasis mit spezieller hausgemachter Gewürzmischung.

50. Lamb Makhani G 20,90€
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.

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 J] 19,90€
Zubereitet mit gegrillten Garnelen in einer leicht pikanten, roten Currysauce.

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

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 Bhindi (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.

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 — 11,90€
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.

73. Kadai Paneer 🌿 G — 14,90€
Traditionelles Gericht mit Paneer, Paprika und Zwiebeln, gekocht in einer leicht pikanten und würzigen roten Currysauce.

74. Palak Paneer 🌿 G — 15,90€
Zarter Paneer, gekocht in Spinatcurry mit Gewürzen.

75. Chole Bhatura 🌿✦ G — 14,90€
Ein sehr beliebtes Punjabi-Gericht aus Kichererbsen und speziellen Kräutern und Gewürzen in einem dicken braunen Curry. Serviert mit gepufftem Brot (Bhatura-Nicht vegan). Kann auch mit Reis serviert werden.

76. Paneer Tikka Masala 🌿 G — 14,90€
Zubereitet mit gegrilltem Paneer, gekocht in einer leicht säuerlich-würzigen roten Currysauce.

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.

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

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

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

82. Chicken Biryani ✦ G — 16,90€
Ein traditionelles Biryani besteht aus Basmatireis, der über zarten Hähnchenstücken geschichtet ist, begleitet von den verführerischen Aromen von Gewürzen, Safran, 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.

🌿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

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 Weizenmehl, gekocht im Tandoor (Lehmofen).

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

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

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

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

97. Stuffed Cheese Naan A,G — 5,90€
Aus Weizenmehl hergestellt, mit Käse gefüllt, im Tandoor (Lehmofen) gebacken.

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

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

KINDER TELLER

100. Pommes A — 5,90€
101. Chicken Nuggets A,C,G — 6,90€
102. 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. Kulfi A,G,1,2,9 — 5,90€
Mango | Kokosnuss

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,G,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.

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.

121. Veg Fried Rice A,F — 11,90€
Gebratener Reis, mit Gemüse und Soßen.

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

123. Paneer Chilli Gravy A,G,F — 13,90€
Gebratene, knusprige Paneerwürfel werden in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt.

124. Chicken Noodles A,F — 11,90€
Gebratene Nudeln mit Huhn und Soßen.

125. Chicken Fried Rice A,F — 12,90€
Gebratener Reis mit Huhn und Soßen.

126. Chicken Chilli Gravy A,F — 13,90€
Knusprig gebratene Hähnchenwürfel werden in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt.

127. Prawns Chilli Gravy A,B,F — 17,90€
Knusprig gebratene Garnelen in einer dicken, würzigen Soße geschwenkt.

Vegan Vegetarisch ✦ Spezialität

BOLLYWOOD TADKA

Berlin's favourite authentic Indian restaurant

MITTAGSKARTE

Montag–Donnerstag | 11:30–15:00 Uhr

Serviert mit Tagessuppe, Salat, Reis und einer kleinen Bhatura.

Montag

Suppe: Gemischte Gemüsesuppe

Hauptgerichte:

Chole Masala	€8.90
Aloo Baingan	€8.90
Matar Paneer	€9.90
Chicken Curry	€9.90
Lamb Curry	€11.90

Dienstag

Suppe: Dal-Suppe

Hauptgerichte:

Chole Masala	€8.90
Gemüse Jalfrezi	€8.90
Paneer Jalfrezi	€9.90
Chicken Jalfrezi	€9.90
Lamb Jalfrezi	€11.90

Mittwoch

Suppe: Mangosuppe

Hauptgerichte:

Chole Masala	€8.90
Aloo Palak	€8.90
Palak Paneer	€9.90
Kadai Paneer	€9.90
Hariyali Chicken	€9.90
Kadai Chicken	€9.90
Hariyali Lamb	€11.90

Donnerstag

Suppe: Tomatensuppe

Hauptgerichte:

Chole Masala	€8.90
Kadai Paneer	€9.90
Kadai Chicken	€9.90
Lamb Kadai	€11.90

Vegetarisch Vegan

Allergeninformationen finden Sie in unserer vollständigen Speisekarte.

GETRÄNKE

WASSER & SOFTDRINKS

	250ml	0,75 l
Wasser *Still / Sprudel*	2,50€	6,50€
	200ml	**0,40 l**
Soft Drinks [1 2 8 9 11] *Coca Cola / Coca Cola Zero / Pepsi 7Up / Schwip Schwap Orange / Spezi*	3,40€	4,20€
Saft [1 2 3 4 9] *Apfel / Ananas / Orange / Guava/ Mango / Lchyee*	3,40€	4,20€
Saft shorle [1 2 3 4 9] *Apfel / Ananas / Orange / Guava/ Mango / Lychee*	3,40€	4,20€
Schweppes [1 2 4 9] *Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Ginger Beer*	3,50€	4,50€

MOCKTAILS (Alkoholfrei)

Virgin Pina Colada ✦ [1 2 3 4 9 G] *Ananassaft	Kokosmilch	Sahne*	6,90€
Virgin Red Indian [1 2 3 4 9] *Lycheesaft	Guavasaft	Grenadinesirup*	6,90€
Virgin Mojito [1 2 3 9] *Limettensaft	Frische Minze	Ginger Ale	Brauner Zucker*	6,90€
Blueberry Mojito [1 2 3 9] *Blueberrysirup	Limettensaft	Frische Minze	Ginger Ale / Brauner Zucker*	7,90€
Virgin Bollywood Tadka ✦ [1 2 3 9] *Guavensaft	Limettensaft	Chilli*	7,90€

INDISCHE SPEZIALITÄT

	200ml	0,40 l
Mango Lassi ✦ [1 2 3 9 G] *Mango-Püree, Joghurt*	3,90€	5,90€
Royal Mango Lassi ✦ [A H G 1 2 3 9] *Mango-Püree, Joghurt, Trockenfrüchten, Mangostückchen*		6,90€
Masala Lassi [G] *Joghurt , spezielle Gewürzmischung*	2,90€	4,90€

KAFFEE · COFFEE

Wir verwenden Segafredo Premium-Kaffee

Espresso (Single) [11]	2,90€
Espresso (Double) [11]	3,90€
Espresso macchiato [G 11]	2,90€
Kaffee crema [11]	3,90€
Cappuccino [G 11]	4,90€

TEE · TEA

Indische Chai ✦ [G]	3,90€
Frischer Ingwer-Tee	4,90€
Frischer Minz-Tee	4,90€
Frischer Ingwer-Minz-Tee	4,90€
Teebeutel *Grüner Tee / Pfefferminze / darjeeling / Schwarzer Tee / Kamilee / Kräuter*	2,90€

BIER

	330ml	0,50 l
Fass [A] *Berliner Pilsner / Weizen*	3,90€	5,90€
Flasche [A] *Kristal / Dunkel*		5,90€
Indian Bier [A] *Kingfisher*	4,90€	
Alkoholfrei Bier [A]	3,90€	5,90€
Biertower (3L) [A] *mit Kühlung Getränkesäule*		36,00€

✦ Spezialität

APERITIFS

Mango Sekt ✦ [L 9] *Mangosaft | Sekt*	6,90€
Aperol Spritz [1 2 4 5 9] *Aperol | Prosecco | Sprudelwasser*	6,90€
Hugo [1 2 4 5 9] *Holundersirup | Prosecco | Limettensaft | Frische Minze | Sprudelwasser*	6,90€
Lillet Wildberry [L 1 9] *Lillet Blanc | Wild-Berry-Soda*	6,90€
Martini Bianco Tonic [L 2 12] *Martini Bianco | Tonic Water*	6,90€

SCHAUMWEIN [L]

	125ml Glas	0,75 l Flasche
Mionetto Prosecco DOC – Treviso, Italy	7,50€	32€

WEISSWEIN [L]

	200ml Glas	0,75 l Flasche
Chardonnay	6,90€	26€
Riesling Kabinett	6,90€	26€
Falanghina	6,90€	26€
Sauvignon Blanc	6,90€	26€
Grauburgunder	6,90€	26€

ROTWEIN [L]

	200ml Glas	0,75 l Flasche
Merlot	6,90€	26€
Tempranillo	6,90€	26€
Cabernet Sauvignon	6,90€	26€
Pinot Noir	6,90€	26€

ROSÉWEIN [L]

	200ml Glas	0,75 l Flasche
Spätburgunder Rosé	6,90€	26€
Arrogant Frog "Tutti Frutti" Rosé	6,90€	26€

CHAMPAGNE [L]

	0,75 l Flasche
Champagne Impérial (Brut)	95€
Champagne Rosé Impérial	115€

✦ Spezialität

CLASSIC COCKTAILS

Classic Mojito [1 2] 6,90€
Rum | Brauner Zucker | Limettensaft | Frische Minze | Sprudelwasser

Cosmopolitan [1 2 3 4 9] 7,90€
Wodka | Cointreau | Limettensaft | Cranberrysaft

Classic Margarita [1 2 3 4 9] 7,90€
Tequila | Limettensaft | Cointreau

Caipirinha [1 2 9] 7,90€
Pitu Cachaca| Brauner Zucker | Limettensaft | Sprudelwasser

Piña Colada ✦ [G 2 3 9] 7,90€
Rum | Kokosmilch | Ananassaft | Sahne

Sex on the Beach ✦ [1 2 3 4 9] 7,90€
Wodka | Pfirsichlikör | Orangensaft | Cranberrysaft

LONG DRINKS

Gin Tonic [1 2 9 12] 7,90€
Gin | Tonic Wasser

Vodka Cranberry [1 2 3] 7,90€
Wodka | Cranberrysaft

Cuba Libre [1 2 3 8 9 11] 7,90€
Rum | Limettensaft | Cola

Whiskey Cola [1 2 8 9 11] 7,90€
Whiskey | Cola

Campari Orange ✦ [1 2 3 4 9] 7,90€
Campari | Orangesaft / Sprudelwasser

PREMIUM COCKTAILS

Mit Premium-Spirituosen / With Premium Liquor

Espresso Martini [1 2 4 9 11] 10,90€
Wodka | Kaffeelikör | Zucker | Espresso

Mai Tai [1 2 3 4 9] 10,90€
Dark Rum | White Rum | Mandelsirup | Limettensaft | Ananassaft | Orangensaft

Bollywood Tadka ✦ [1 2 9] 10,90€
Rum | Wodka | Gin | Guavensaft | Limettensaft | Chili

Moscow Mule ✦ [1 2 3 9] 10,90€
Wodka | Frische Minze | Limettensaft | Gingerbeer | Gurken

Long Island Iced Tea [1 2 3 4 8 9] 10,90€
Gin | Wodka | Rum | Tequila | Cointreau | Limettensaft | Cola

SOUR COCKTAILS

Whisky Sour ✦ [1 2 3 9 C] 8,90€
Whiskey | Limettensaft | Eiweiß | Zuckersirup

Gin Sour [1 2 3 9 C] 8,90€
Gin | Limettensaft | Eiweiß | Zuckersirup

Amaretto Sour [1 2 3 9 C] 8,90€
Amaretto | Limettensaft | Eiweiß | Zuckersirup

Rum Sour [1 2 3 9 C] 8,90€
Dark Rum | Limettensaft | Eiweiß | Zuckersirup

✦ Spezialität

DIGESTIF

	2 CL
Jägermeister [1249]	2,90€
Ramazzotti [1249]	3,50€
Grappa [1249]	3,50€
Sambuca [1249]	3,50€
Fernet Branca [1249]	3,90€
Mango Schnaps (5CL)✦ [1249]	4,90€

WHISKEY

	2 CL	4 CL
Macallan 12	7,90€	13,90€
JW Double Black Label	5,90€	9,90€
Monkey Shoulder	5,90€	9,90€
Chivas Regal	5,90€	9,90€
Taliskar	4,90€	8,90€
JW Black Label	4,90€	8,90€
Jameson	€3,90	7,90€
Jack Daniels	3,90€	7,90€

VODKA

Grey goose Vodka	6,90€	10,90€
Belvedere Vodka	5,90€	9,90€
Absolut Vodka	4,90€	8,90€

COGNAC

	2 CL	4 CL
Hennessy	4,90€	8,90€

GIN

Hendrick's	5,90€	9,90€
Monkey 47	5,90€	9,90€
The Botanist Islay	5,90€	9,90€
Bombay Sapphire	3,90€	7,90€
Tanqueray	3,90€	7,90€

RUM

Havana Club Añejo 3	3,90€	7,90€
Old Monk	3,90€	7,90€

TEQUILA

Gold	3,90€
Sierra Blanco	3,50€

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)

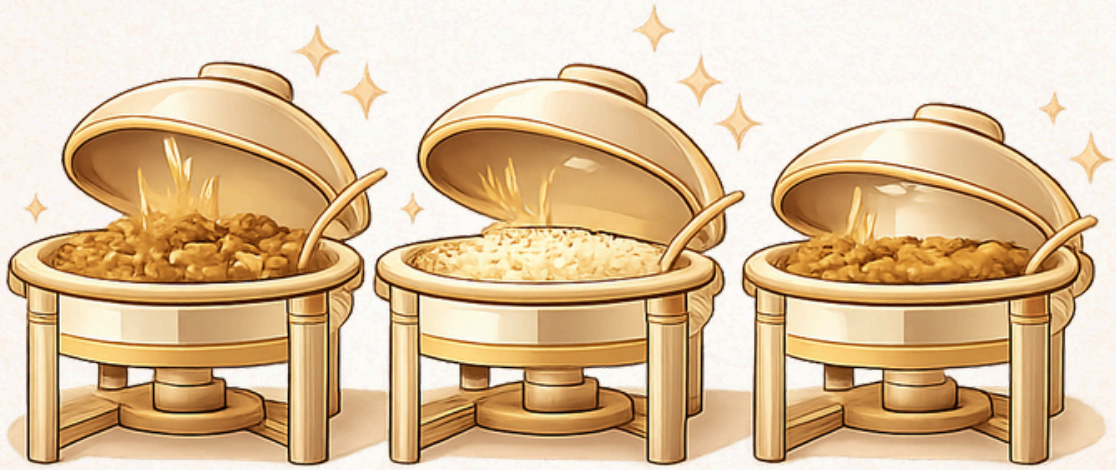
Additives

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. ✦ Spezialität Änderungen und irrtümer vorbehalten

BOLLYWOOD TADKA

Party Catering



PRIVATE PARTIES, CORPORATE EVENTS & CATERING

Host your birthday, family celebration, office get-together or corporate event for up to 55 guests at our restaurant. We can also bring Bollywood Tadka to your venue with catering for events of up to 500 guests.

PRIVATE FEIERN, FIRMENEVENTS & CATERING

Feiern Sie Geburtstage, Familienfeste, Firmenfeiern oder Team-Events mit bis zu 55 Gästen in unserem Restaurant. Gerne bringen wir Bollywood Tadka auch zu Ihnen: Unser Catering-Service ist für Veranstaltungen mit bis zu 500 Gästen verfügbar.

contact@bollywoodtadka.de

BOLLYWOOD TADKA



Get 5%–15% discount every time!

Je nach gesammelten Bonuspunkten bei jedem Besuch 5–15 % Rabatt erhalten! Jetzt unserem Bonusprogramm beitreten.

https://bollywoodtadka.de/rewards

Show Us Your Love



Review us



Follow Us

Zeig uns deine Liebe!
Bewerte uns auf Google und TripAdvisor.
Keine Spezialitäten verpassen!
Folge uns auf Social Media und entdecke jeden Monat neue Gerichte, saisonale Highlights und kulinarische Events.
@bollywoodtadkaberlin

WWW.BOLLYWOODTADKA.DE