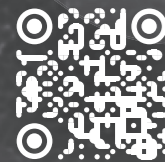


indian street kitchen

Öffnungszeiten

Mo-Sa: 12.00 Uhr-21.00 Uhr



Engelbosteler Damm 3
30167 Hannover
0 511 60 499 188
www.guru-to-go-hannover.de

25. Aloo Baingan (vegan)

Auberginen und Kartoffeln mit Kümmel, Ingwer und Tomaten gebraten
12.90 €

26. Subji Masala (vegan)

Gemüsevariation mit pikanten Gewürzen und Kräutern
12.90 €

27. Kofta Curry (vegan)

Gemüsebällchen in pikanter Curry-Sauce
12.90 €

28. Channa Masala (vegan)

Kichererbsen gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Kümmel
12.90 €

Beilagen

29. Tandoori Roti

Gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl*²
2.90 €

30. Naan

Gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl wahlweise mit Knoblauch, Zwiebeln, Käse oder Butter*^{2,3,4}
3.90 €

Getränke

Mineralwasser,
still/sprudel 0,25l
3.00 €

Schorle,
Mango/Apfel/Guave 0,25l
3.50 €

Lassi,
Mango/salzig 0,3
4.00 €

Saft Orange/Apfel/Mango
0,20l
3.50 €

fritz-limo Orange 0,20l *⁶
3.00 €

fritz-limo Zitrone 0,20l *⁶
3.00 €

fritz-kola 0,20l *^{5,6}
3.00 €

Warsteiner
Premium Pilsener 0,33l?
3.50 € / Alk. 4,8 % vol

Warsteiner
Brewers Gold 0,33l
3.50 € / Alk. 5,2 % vol

Warsteiner
Herb Alkoholfrei 0,33l
3.50 € / Alk. < 0,5% vol

Warsteiner Radler 0,33l
3.50 € / Alk. 2,5 % vol

Warsteiner Radler
Alkoholfrei 0,33l
3.50 € / Alk. 0,0% vol

König Ludwig Weissbier
0,5l
3.50 € / Alk. < 0,5% vol

König Ludwig Weissbier
Alkoholfrei 0,5l
3.40 € / Alk. < 0,0% vol

San Miguel Especial 0,2l
2,90 € / Alk. 5,4 % vol

Indisches Bier 0,33l
3,50 € / Alk. 4,8 % vol

Chai*⁵
2,50 €

Wir liefern auch

GURU to go

indian street kitchen

0 511 60 499 188

Vorspeisen

1. Vegetable Pakora (vegan)

5.50 €

2. Veg-Samosas (vegan)

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Ingwer, Gewürzen und Kräutern

6.50 €

3. Paneer Tikka

Indischer Käse aus dem Lehmofen mit Safransauce mariniert*¹

8,00 €

4. Chicken Tikka

Hähnchenfiletstücke in Tandoori Marinade*¹

8.50 €

5. Papadam mit Chutneys

Chips aus Linsenmehl

1.50 €/Stk.

6. Mango Rucola Salat

Mit Cashewnüssen und Granatapfel*³

8.90 €

7. Cucumber Salad

Würziger Gurken-Tomaten-Paprika-Salat mit Ingwer und Chili

8.90 €

Suppen

8. Daal Soup (vegan)

Indische Linsensuppe*¹

4.00 €

9. Mulligatawny Soup

Indische Currysuppe mit Hähnchen, Reis und Koriander*¹

4.50 €

Hauptgerichte

Wir servieren alle Hauptgerichte mit Reis.

Geflügel

10. Murgh Tikka Masala 🌶️

Tandoori Hähnchenstücke in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander und Joghurtsauce gebraten*^{1,2}

13.90 €

11. Chicken Madras oder Vindaloo 🌶️🌶️

Hähnchenfilet in Kokosnuss-Currysauce (scharf) oder süß-sauer (sehr scharf)*²

13.90 €

12. Chili Chicken 🌶️🌶️

Hähnchen mit Kichererbsenmehl-Panade, angebraten mit frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

13.90 €

13. Chicken Jalfraise

Hähnchenfilet mit Gemüse in würziger Tomatensauce

13.90 €

14. Murgh Makhani

Tandoori Filetstreifen in Joghurt-Tomaten-Cremesauce*^{1,3}

13.90 €

15. Chicken Korma

Hähnchen mit Zucchini und Erbsen in milder Safransauce*^{1,3}

13.90 €

Lamm

16. Lamm Korma

Lammwürfel in milder Safran-Sauce*^{1,3}

14.90 €

17. Lamm Bhuna

Lamm gebraten mit Paprika, Koriander und Ingwer in roter Curry-Sauce (pikant)

14.90 €

Fisch

18. Fish Bhuna

Fisch gebraten mit Paprika, Koriander und Ingwer in roter Currysauce (pikant)

14.90 €

19. Scampi Makhan

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Joghurt-Tomatensauce*¹

16.90 €

20. Scampi Madras 🌶️🌶️

Garnelen in Kokosnuss-Currysauce (scharf)*²

16.90 €

Biryanis

21. Gebratener Reis mit

• Gemüse	12.90 €	• Lamm	14.90 €
• Huhn	13.90 €	• Scampi	16.90 €

Vegetarische Gerichte

22. Veg-Korma

Verschiedene Sorten Gemüse in milder Safran-Sauce*^{1,3}

12.90 €

23. Saag Paneer

Indischer Käse mit Spinat und Fenugreek*¹

12.90 €

24. Daal (vegan)

Gelbe Linsen angebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch (pikant) oder Schwarze Linsen angebraten in Tomatensauce (mild)

12.90 €