



TEJA

original indische Küche



3 mal in Berlin

Cocktail
Happy Hour

ab 16.00 Uhr 5,90 €



www.teja-berlin.de

Liebe Gäste!

Die Geschichte des indischen Essens reicht Tausende von Jahren zurück und ist von verschiedenen Kulturen, Regionen und Eroberungen geprägt. Die Vielfalt der indischen Küche spiegelt die reiche, kulinarische Tradition des Subkontinents wider. Frühe Einflüsse stammen von den vedischen Zeiten mit der Verwendung von Gewürzen wie Kreuzkümmel, Senf, Ingwer und Knoblauch.

Die Perser brachten Reis, während die Mongolen für die Einführung von Tandoor (Lehmofen) und Mughlai-Gerichten bekannt sind.

Die Kolonialzeit trug zur Vermischung von Kochtechniken bei, während die verschiedenen Regionen Indiens ihre eigenen kulinarischen Identitäten entwickelten.

Die Gewürzhandelsrouten spielten eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung indischer Aromen in andere Teile der Welt.


Heute spiegelt die indische Küche eine reiche Geschichte wider, die von Traditionen, kulturellen Einflüssen und lokalen Zutaten geprägt ist.

Die indische Küche ist bunt und vielfältig, mit regionalen Variationen. Gewürze spielen eine zentrale Rolle und vegetarische Gerichte sind weit verbreitet.

Und nun wünschen wir

„Guten Appetit“!





Suppen • Soups

1. **Dal Soup** ^D 4,90 €
 indische rote Linsensuppe
mit Kokosmilch und frischem Koriander
Indian red lentil soup with coconut milk and fresh coriander
2. **Gemüsesuppe** ^A 5,10 €
 Gemischte Gemüsesuppe mit milden indischen
Gewürzen gekocht
Mixed vegetable soup with mild Indian cooked spices
3. **Mulligatawney-Suppe** ^A 5,50 €
Traditionelle indische Curry-Hühnersuppe
aus Hähnchenbrustfilet und Gewürzen
*Traditional Indian chicken curry soup made from
chicken breast fillet and spices*
4. **Sauer-Scharf-Suppe** ^A 5,50 €
mit Lamm *sour & hot soup with lamb*
5. **Knoblauchsuppe** ^A 5,50 €
mit frischem Knoblauch
garlic soup with fresh garlic

Vorspeisen & Sauce • Starters & Sauce

Alle Vorspeisen werden mit Salatbeilage & Saucen serviert.
All starters served with salad and sauces.

10. **Gobi Pakora** 5,20 €
 Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
cauliflower deep fried in chickpeas flour
11. **Paneer Pakora** ^G 5,50 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert
Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour
12. **Champignon Pakora** 5,20 €
 frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mushrooms deep fried in chickpeas flour
13. **Onion Ring** 5,20 €
 Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
onion rings deep fried in chickpeas flour
14. **Chicken Pakora** 5,90 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
chicken breast fillet deep fried in chickpeas flour
15. **Mixed Pakora** ^G für zwei Personen 13,90 €
gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen,
Aubergine und Zwiebelringe
*mixed starter plate with different Pakoras for two persons:
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, chicken,
eggplant and onion rings*
16. **Samosas** ^A (2 Stück) 4,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
Dumplings filled with potatoes and green peas

Vegetarische Gerichte *Vegetarian Dishes*

Zu allen Gerichten servieren wir mit ind. Basmatireis.
All dishes served with ind. basmati-rice.

20. **Chana Masala** (scharf) **9,90 €**
VEGAN Kichererbsen gegart in einer Südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung
Chickpeas cooked in a South Indian sauce with a special blend of spices
21. **Dal Tadka** (mittelscharf) **10,90 €**
VEGAN Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils with garlic, ginger and tomatoes
22. **Dal Makhani** ^F **10,90 €**
Schwarzes Urad Dal, Raima, Chana Dal gekocht in Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Black Urad Dal, Raima, Chana Dal cooked in butter, garlic, ginger and tomatoes
23. **Dal Palak** **10,90 €**
VEGAN Gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils with spinach, garlic, ginger and tomatoes
24. **Mix Dal** **10,90 €**
VEGAN Verschiedene Linsen mit Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
Various lentils with garlic, ginger, tomatoes and onions
25. **Alu Gobi** **11,50 €**
VEGAN frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic
26. **Teja Sabji** **11,90 €**
VEGAN frisches Gemüse und Erdnussauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch
fresh vegetables and peanut sauce, onions, tomatoes, cashew nuts, ginger and garlic
27. **Aloo Palak** **10,90 €**
VEGAN Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch
spinach with potatoes, fresh ginger and garlic
28. **Alu Chana Saag** **10,90 €**
VEGAN Kartoffeln Spinat und Kichererbsen mit indischen Gewürzen
Potatoes, spinach and chickpeas with Indian spices
29. **Alu Matar** **10,90 €**
Frische Kartoffeln und Erbsen mit Curry- Sahnesoße
Fresh potatoes and peas with curry cream sauce



30. **Alu Baingan** 10,90 €
VEGAN Curry mit frischen Auberginen und Kartoffeln
Curry with fresh eggplant and potatoes
31. **Malai Kofta** ^{D,F,H.1, H.4} 11,50 €
Kartoffelbällchen mit Käse, geribenem Gemüse, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen in exotischer Cashew-Sahnesauce
Potato balls with cheese, grated vegetables, almonds, raisins, cashew nuts in exotic cashew cream sauce
32. **Mashroom Matar Masala** ^F 10,90 €
VEGAN Frische Champignons mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, frischem Koriander im currysauce
Fresh mushrooms with peas, onions, tomatoes and garlic, fresh coriander in curry sauce
33. **Mashroom Do Pyaza** 11,50 €
VEGAN Frische Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander und Ingwer
Fresh mushrooms with onions, garlic, fresh coriander and ginger
34. **Stuffed Baingan** ^{D, F, H.1, H.4} 12,50 €
Auberginen gefüllt mit geriebenem Gemüse mit Käse, Mandeln, Tomaten-Sahnesauce
Eggplant stuffed with grated vegetables with cheese, almonds, tomato cream sauce
35. **Paneer Jalfrezi** ^{G,F} (mittelscharf) 10,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with capsicum, onions, cauliflower ginger & garlic in soy chilli sauce
36. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 10,90 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce
37. **Chili Paneer** ^{G, H} (scharf) 10,90 €
indischem Rahmkäse mit grüner Paprika, Chili, Ingwer und Zwiebeln in Soja-Chilisauce
Indian cream cheese with green capsicum, chili, ginger and onions in soy chili saucee
38. **Mango Paneer** ^{G, H} (mild) 11,90 €
indischer Rahmkäse mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Indian fresh cheese with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce



39. **Panir Vindalo** (scharf) **11,90 €**
Indischer Rahmkäse mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Koriander und Vindalosauce
Indian cream cheese with potatoes, garlic, fresh coriander and vindalo sauce
40. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) **11,90€**
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in creamy sauce with cashew nuts and almonds
41. **Okra Masala** **12,90 €**
frische Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer
fresh okra fried with onions, potatoes and tomatoes, garlic and fresh ginger
42. **Palak Paneer** ^G **10,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen
homemade cream cheese with spinach, garlic and different spices
-  43. **Subzi** ^G **10,90 €**
Verschiedenes Saison-frischem Gemüse mit indischem Rahmkäse Knoblauch und frische Koriander
Various seasonal vegetables with Indian cream cheese Garlic and fresh coriander
-  44. **Bindi Chana** **12,50 €**
frische Okraschoten mit Zwiebeln, Kichererbsen, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und frischer Ingwer
fresh okra with onions, chickpeas, potatoes, tomatoes, garlic and fresh ginger
45. **Tinda Masala** **12,90 €**
Indischer Kürbis mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch u. Currysauce
Indian pumpkin with capsicum, onions, garlic and curry sauce
46. **Alu Shimla Mirch** **10,50 €**
Curry mit frischen Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln
Curry with fresh capsicum, onions and potatoes
47. **Paneer Makhani** **10,90 €**
Hausgemachter Rahmkäse mit Tomatensahnesoße, Mandeln und Cashewkernen
Homemade cream cheese with tomato cream sauce, almonds and cashews



Curry gerichte · Curry Dishes

Alle Gerichte werden mit Indischem Basmati-Reis serviert.
All dishes served with Indian Basmati rice

nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
North-Indian style with different spices in curry sauce

Wählen Sie mit.....

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 50. | mit Hähnchenbrustfilet (<i>Chicken</i>) | 11,90 € |
| | mit Fisch (<i>Fish</i>) | 13,50 € |
| | mit Lamm (<i>Lamb</i>) | 13,00 € |
| | mit Ente (<i>Duck</i>) | 14,00 € |
| | mit Scampi (<i>Scampi</i>) | 15,90 € |
| 51. | Morgh Broccoli ^{G, H, E} (mild) | 12,00 € |
| | Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
<i>chicken fillet with broccoli & almonds in curry cream sauce</i> | |
| 52. | Morgh Teja (mittelscharf) | 12,00 € |
| | Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Erdnuss-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch
<i>chicken breast fillet with fresh vegetables and peanut sauce, onions, tomatoes, ginger, cashew nuts and garlic</i> | |
| 53. | Morgh Saag | 12,00 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
<i>chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic of North-Indian style</i> | |
| 54. | Morgh Champignon ^G | 12,00 € |
| | Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
<i>chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce</i> | |
| 55. | Morgh Korma ^{G, H, E} (mild) | 12,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
<i>chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce</i> | |





56. **Butter Chicken** ^{G, H, E} (mild) **12,50 €**
Gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen
grilled chicken breast filet fried in butter and tomato sauce with almonds and cashew nuts
57. **Morgh Mango** ^{G, H, E} (mild) **12,50 €**
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
58. **Morgh Subji** **12,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast filet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce
59. **Morgh Madras** (mittelscharf) **12,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
60. **Morgh Juckni** ^{G, H, E} **12,50 €**
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce serviert
chicken breast filet marinated 12 hours in yogurt, served with cashew nuts, almonds and cream curry sauce
61. **Morgh Jalfrezi** (mittelscharf) **12,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
chicken breast filet with capsicum, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
62. **Morgh Tikka Masala** (scharf) **12,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
chicken breast fillet with capsicum, onions, ginger and garlic with different spices
63. **Morgh Chili** ^{G, 1} (scharf) **12,50 €**
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce
Chicken fillet with peppers, onions, ginger and garlic in spicy soy chili sauce





Lammgerichte · Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Indischem Basmati-Reis serviert.
All dishes served with Indian Basmati-Rice.

70. **Mutton Subji** 13,50 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic in curry sauce
71. **Mutton Saag** 13,50 €
Saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art
lamb with spinach, ginger and garlic of North-Indian style
72. **Mutton Korma** ^{G, H} (mild) 13,90 €
Saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
73. **Mutton Champignon** ^G 13,50 €
Saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
74. **Mutton Juckni** ^{G, H, E} (mild) 13,50 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
special Indian style lamb cooked with delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)
75. **Mutton Dal** 13,50 €
Saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices
76. **Mutton Broccoli** ^{G, H, E} 13,50 €
Saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce





77. **Rogan Josh ^G** **13,90 €**
Saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce
lamb with capsicum, homemade cream cheese, ginger and coconut in red curry sauce
78. **Mutton Madras** **13,50 €**
Saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
lamb with coconut flakes and coconut milk in south Indian style
79. **Mutton Mango ^{G, E} (mild)** **13,90 €**
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
lamb filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
80. **Mutton Masala (scharf)** **13,50 €**
Saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with capsicum, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce
81. **Mutton-Kokos** **13,90 €**
Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, und grünen Bohnen in Kokosmilch-Currysauce
Tender lamb with onions, capsicum and green beans in coconut milk curry sauce
82. **Mutton Bindi** **14,50 €**
Lammfleisch mit Okraschoten, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Currysauce
Lamb with okra, tomatoes, onions and garlic in curry sauce





Tandoori-Ofen . . .

... ist ein mit Holzkohle geheizter Backofen aus Lehm der indischen Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in anderen westlicheren Regionen wird ein Tandoori nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln bestückt. Der Tandoor dient unter Anderem zum Backen von Fladenbrotten wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden

... is a charcoal-fired oven made of Indian-style clay. In contrast to ovens in other western regions, a tandoori is not fueled from the top, but from above, with fuel and food to bake or cook. Among other things, the tandoor is used to bake flat breads such as naan and chapati, which are pressed onto the upper, hot side walls and are often pulled out with a poker after baking

90. **Chicken Tandoori** ^G **13,90 €**
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt
Chicken leg marinated for 24 hours in yoghurt and special tandoori spices and grilled on a skewer
91. **Chicken Tikka** ^G **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt und Tandoori-Kräutern mariniert & am Spieß gegrillt
Chicken breast fillet marinated for 24 hours in yoghurt and tandoori herbs & grilled on a skewer
92. **Lamm Tikka** **15,90 €**
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
tender lamb marinated in Far Eastern spices, with peppers, onions, ginger and tomatoes
93. **Birbal Chooza** ^{G, H} **14,90 €**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch & Pfeffer
Chicken breast fillet marinated in parmesan cheese, green peppers, onions, homemade cream cheese, almonds & cashew nuts grilled, with garlic & pepper
94. **Paneer Tikka** ^G **13,00 €**
indischer Rahmkäse mariniert in verschiedenem frischem Gemüse, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten
Indian cream cheese marinated in various fresh vegetables, grilled with peppers, onions, potatoes & tomatoes
95. **Teja Mix Grillplatte** ^{G, 1} **16,90 €**
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
Combination of tandoori dishes: minced lamb, chicken fillet and duck breast fillet grilled in a clay oven
96. **Ente Tikka** **16,90 €**
Entenfilet mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & Senföl zubereitet und am Spieß gegrillt
Duck fillet prepared with various tandoori spices, ginger, garlic & mustard oil and grilled on a skewer
97. **Scampi Tikka** ^B **17,90 €**
Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräutermischung, am Spieß im Tandoorofen zart gegrillt
King prawns marinated in a yoghurt-ginger-herb mixture, tenderly grilled on a skewer in the tandoor oven
98. **Fisch Tikka** ^D **14,90 €**
Seelachsfilet mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoorofen zart gegrillt
Pollock fillet marinated in an exotic mixture of various spices, tenderly grilled in the tandoori oven
99. **Vegetarisches Tikka** ^G **13,90 €**
Verschiedenes Gemüse mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Joghurt, Ingwer & Knoblauch zubereitet, anschließend am Spieß gegrillt
Various vegetables prepared with different tandoori spices, yoghurt, ginger and garlic, then grilled on a skewer

Gerichte für Kinder *dishes for kids*

Serviert mit Indischer Basmati-Reis.
(nur für Kinder bis 11 Jahre)
*Served with Indian Basmati-rice
(only for children up to 11 years)*

100. **Subji Korma** (mild) **8,00 €**
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln,
Cashewkernen und Sahnesauce
*various vegetables with cream cheese, almonds, cashews
and cream sauce*
101. **Chicken Curry** (mild) **8,00 €**
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept,
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
*chicken breast filet North-Indian style with
different spices in curry sauce*
102. **Chicken Nuggets mit Pommes** (6stk) **7,90 €**
Chicken nuggets with french fries 6 pieces

Fischgerichte • *Fish Dishes*

Serviert mit Reis
Served with rice

110. **Fisch Jalfrezi** ^D (scharf) **13,50 €**
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
*coley filet with capsicum, cauliflower, onions,
ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce*
111. **Fisch Mango** ^{D, G, H, E} (mild) **13,50 €**
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben
und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
*coley filet cooked with mango slices and almonds
in an exotic cream special sauce*
112. **Fisch Madras** ^D (scharf) **13,50 €**
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
113. **Fisch Korma** ^D (mild) **13,90 €**
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln,
Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
*coley fillet with curry cream sauce, almonds,
Cashew nuts and Indian cream cheese*
114. **Scampi Curry** ^B **15,90 €**
Riesengarnelen in feiner Currysauce
king prawns in fine curry sauce
115. **Scampi Masala** ^B (scharf) **15,90 €**
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und
Zwiebeln in würziger Sauce
*king prawns with tomatoes, green capsicums
and onions in a spicy sauce*

116. **Scampi Juckni** ^{B, G, H} (mild) 15,90 €

gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt
in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren
Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce
*grilled king prawns 12 h marinated in ginger-garlic paste,
with delicious spices and almonds in saffron yogurt sauce*

117. **Scampi Korma** ^{B, G, H} (mild) 15,90 €

Großgarnelen mit Currysahne-Sauce, Mandeln,
Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
*grilled king prawns with curry cream sauce, almonds,
Cashew nuts and Indian cream cheese*

Entengerichte • Duck Dishes

Serviert mit Reis
Served with rice

120. **Ente Kross** 15,90 €

Ente gebraten auf indische Art mit Ingwer und Knoblauch
zubereitet, mit Rotkohl indischer Art,
sowie Bratkartoffeln indischer Art
*Indian-style duck roasted with ginger and garlic
prepared with Indian-style red cabbage,
as well as Indian-style fried potatoes*

121. **Ente Curry** 14,00 €

Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*duck breast fillet North-Indian style with different
spices in curry sauce*

122. **Ente Subji** 14,50 €

Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in
verschiedenen Gewürzen
*duck breast fillet with fresh vegetables in
different spices*

123. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 14,90 €

Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen
und Mandeln in Sahnesauce
*duck breast fillet with cream cheese, cashew nuts,
almonds in cream sauce*

124. **Ente Mango** ^{G, H, E} (mild) 14,90 €

Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben
und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
*duck breast fillet cooked with mango slices and almonds
in an exotic cream special sauce*

125. **Ente Madras** (scharf) 14,90 €

Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher
südindischer Art gegart
*duck breast fillet cooked with coconut flakes in
a delicious south Indian style*



Beilagen · Side Orders

- | | | |
|------|--|----------------|
| 130. | Chapati ^A
Fladenbrot aus Vollkornmehl
<i>flatbread made from whole grain</i> | 2,50 € |
| 131. | Bhatura ^A
frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
<i>deep fried yeast dough bread</i> | 2,90 € |
| 132. | Naan ^A
längliches, flaches Fladenbrot
<i>baked flatbread</i> | 3,50 € |
| 133. | Knoblauch Naan ^A
<i>garlic naan</i> | 3,90 € |
| 134. | Käse Naan ^{A, G}
mit indischem Rahmkäse
<i>with Indian cream cheese</i> | 3,90 € |
| 135. | Aloo Paratha ^{A, G}
Vollkornfladenbrot mit einer würzigen Kartoffelfüllung
<i>Wholemeal flatbread with a spicy potato filling</i> | 4,90 € |
| 136. | Paneer Paratha ^{A, G}
Vollkornfladenbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse
<i>Wholemeal flatbread filled with Indian cream cheese</i> | 4,90 € |
| 137. | Papadam ^A
mit Kichererbsenmehl
<i>with chickpea flour</i> | 0,80 € |
| 138. | Mango Chutney | 2,00 € |
| 139. | Basmati-Reis | 2,00 € |
| 140. | Mixed Pickles | 2,00 € |
| 141. | Raita ^G
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken
<i>spiced yoghurt with cucumber and herbs</i> | Portion 2,00 € |

Nachspeise · Desserts

- | | | |
|------|--|--------|
| 145. | Mango Cream | 4,90 € |
| 146. | Gulab Jamun ^G (2 Stück)
<i>(3 pieces)</i> | 4,90 € |



Aperitifs

- | | | | |
|------|---|------|---------------|
| 200. | Aperol ^{1, 8} | 5 cl | 4,90 € |
| 201. | Campari ¹ | 5 cl | 4,90 € |
| 202. | Martini ^{1, L} | 5 cl | 4,90 € |
| 103. | Aperol Spritz ^{1, 8, L}
Aperol mit Prosecco und Soda
<i>Aperol with Prosecco and Soda</i> | 5 cl | 6,90 € |

Warme Getränke Hot Beverages

- | | | | |
|------|--|---------|---------------|
| 210. | heißes Wasser | (Tasse) | 1,00 € |
| 211. | Kamillentee | (Tasse) | 2,90 € |
| 212. | Yogi Tee mit Honig
mit Ingwer, Milch, Kardamon, Nelken,
Schwarztee & Honig zubereitet
<i>with ginger, milk, cardamom, cloves,
Black tea & honey prepared</i> | (Tasse) | 2,90 € |
| 213. | Schwarztee | (Tasse) | 2,90 € |
| 214. | Grüntee | (Tasse) | 2,90 € |
| 215. | Frische Minze
mit Ingwer & Honig
<i>fresh mint with ginger and honey</i> | (Tasse) | 3,50 € |
| 216. | Kaffee ² | (Tasse) | 2,80 € |
| 217. | Milchkaffee ^{G, 2} | (Tasse) | 3,50 € |
| 218. | Cappuccino ^{G, 2} | (Tasse) | 3,20 € |
| 219. | Latte Macchiato ^{G, 2} | (Tasse) | 3,90 € |
| 220. | Espresso ² | (Tasse) | 2,50 € |
| 221. | Heiße Schokolade ^G | (Tasse) | 3,90 € |
| 222. | Doppelter Espresso ² | (Tasse) | 3,20 € |

Milch-Mix Getränke Milk-Mix Beverages

- | | | | | | |
|------|--|---------------|------|--------|---------------|
| 225. | Mango Lassi ^G 0,20 l | 3,90 € | 226. | 0,40 l | 5,50 € |
| 227. | Lassi süß ^G | | | 0,40 l | 5,50 € |
| 228. | Lassi salzig ^G | | | 0,40 l | 5,50 € |





Alkoholfreie Getränke *Non-Alcoholic*

230.	Selters Wasser Classic	0,25 l	2,50 €
231.	Selters Wasser Classic	0,40 l	3,10 €
232.	Selters Wasser Classic	0,75 l	6,00 €
233.	Selters Wasser Naturell	0,25 l	2,50 €
234.	Selters Wasser Naturell	0,40 l	3,10 €
235.	Selters Wasser Naturell	0,75 l	6,00 €
236.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	2,80 €
238.	Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,20 l	2,80 €
240.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	2,80 €
242.	Sprite ⁴	0,20 l	2,80 €
244.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	2,80 €
246.	Fassbrause Rixdorf ^{A, 1}	0,33 l	3,10 €
247.	Bionade Holunder	0,33 l	3,10 €
248.	Kraftmalz ^{A, 1}	0,33 l	2,70 €
250.	Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	3,00 €
252.	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	3,00 €
254.	Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	3,00 €
237.		0,40 l	3,90 €
239.		0,40 l	3,90 €
241.		0,40 l	3,90 €
243.		0,40 l	3,90 €
245.		0,40 l	3,90 €
251.		0,40 l	4,10 €
253.		0,40 l	4,10 €
255.		0,40 l	4,10 €

Saft-Mix Getränke *Mixed Juice Drinks*

260.	Apfel-Schorle	0,20 l	2,90 €
262.	Mango-Schorle	0,20 l	2,90 €
264.	Guaven-Schorle	0,20 l	2,90 €
266.	Litschi-Schorle	0,20 l	2,90 €
268.	Maracuja-Schorle	0,20 l	2,90 €
270.	Kirsch-Schorle	0,20 l	2,90 €
272.	Rhabarber-Schorle	0,20 l	2,90 €
274.	KiBa	0,20 l	2,90 €
261.		0,40 l	4,00 €
263.		0,40 l	4,00 €
265.		0,40 l	4,00 €
267.		0,40 l	4,00 €
269.		0,40 l	4,00 €
271.		0,40 l	4,00 €
273.		0,40 l	4,00 €
275.		0,40 l	4,00 €





Säfte · Juices

- | | | | | | | |
|------|------------------------|--------|---------------|------|--------|---------------|
| 280. | Apfelsaft | 0,20 l | 2,90 € | 281. | 0,40 l | 4,00 € |
| 282. | Orangennektar | 0,20 l | 3,10 € | 283. | 0,40 l | 4,50 € |
| 284. | Mangonektar | 0,20 l | 3,10 € | 285. | 0,40 l | 4,50 € |
| 286. | Guavennektar | 0,20 l | 3,10 € | 287. | 0,40 l | 4,50 € |
| 288. | Litschinektar | 0,20 l | 3,10 € | 289. | 0,40 l | 4,50 € |
| 290. | Rhabarbernektar | 0,20 l | 3,10 € | 291. | 0,40 l | 4,50 € |
| 292. | Bananennektar | 0,20 l | 2,90 € | 293. | 0,40 l | 4,00 € |
| 294. | Kirschnektar | 0,20 l | 2,90 € | 295. | 0,40 l | 4,00 € |

Bier vom Fass · Draught beer

- | | | | | |
|------|---|---|--------|---------------|
| 300. | Yogi ^A indisches Bier, Pils |  | 0,30 l | 3,60 € |
| 301. | Yogi ^A indisches Bier, Pils | | 0,50 l | 4,80 € |
| 302. | Bitburger ^A Pils | | 0,30 l | 3,60 € |
| 303. | Bitburger ^A Pils | | 0,50 l | 4,80 € |
| 304. | Wernesgrüner Pils | | 0,30 l | 4,00 € |
| 305. | Wernesgrüner Pils |  | 0,50 l | 5,10 € |
| 306. | Weihenstephaner ^A
Hefeweizen | | 0,30 l | 3,60 € |
| 307. | Weihenstephaner ^A
Hefeweizen | | 0,50 l | 4,60 € |

Flaschenbiere · Bottled Beer

- | | | | | |
|------|---|---|--------|---------------|
| 310. | Bitburger Alkoholfrei ^A |  | 0,33 l | 3,10 € |
| 311. | Weihenstephaner ^A
Kristallweizen | | 0,50 l | 4,10 € |
| 312. | Weihenstephaner ^A
Hefe dunkel | | 0,50 l | 4,10 € |
| 313. | Weihenstephaner ^A
Hefe alkoholfrei | | 0,50 l | 4,10 € |

Bierhaltige Getränke *Mixed Beer*

- | | | | |
|------|--|--------|---------------|
| 320. | Gösser Radler ^A
mit natürlichem Zitronensaft | 0,50 l | 4,10 € |
| 321. | Radler ^{A, 1, 3, 4, 9}
(mit Fanta ^{1, 3, 4, 9}) | 0,30 l | 3,50 € |
| 322. | | 0,50 l | 4,10 € |
| 323. | Alsterwasser ^{A, 4}
(mit Spite ⁴) | 0,30 l | 3,50 € |
| 324. | | 0,50 l | 4,10 € |
| 325. | Diesel ^{A, 1, 2, 4}
(mit Cola ^{1, 2, 4}) | 0,30 l | 3,50 € |
| 326. | | 0,50 l | 4,10 € |



Offene Weine · Open Wine

WEINHALTIGE GETRÄNKE

329. **Weißweinschorle^L** 0,20 l **5,00 €**

WEISS

330. **Grüner Veltliner^L** trocken, Kattingen 0,20 l **5,50 €**

331. 0,50 l **13,90 €**

332. **Chardonnay 2011^L** trocken, Kattingen 0,20 l **5,50 €**

333. 0,50 l **13,90 €**

334. **Pinot Grigio^L** trocken 0,20 l **5,50 €**

335. 0,50 l **13,90 €**

336. **Indischer Weißwein^L** halbtrocken 0,20 l **5,50 €**

337. 0,50 l **13,90 €**

ROT

340. **Indischer Rotwein^L** halbtrocken 0,20 l **5,50 €**

341. 0,50 l **13,90 €**

342. **Merlot^L** trocken, Kattingen 0,20 l **5,50 €**

343. 0,50 l **13,90 €**

344. **Bardolino^L** der trockene rote aus dem Süden 0,20 l **5,50 €**

345. 0,50 l **13,90 €**

346. **Chianti 2011^L** trocken 0,20 l **5,50 €**

347. 0,50 l **13,90 €**

ROSÈ

348. **Landwein^L** Österreich, trocken 0,20 l **5,50 €**

349. 0,50 l **13,90 €**



Flaschenweine · Bottled Wines

350. **Lugana^L** 0,75 l **22,00 €**

Italien, Lasogara - weiß, fruchtig

351. **Bila Haut^L** 0,75 l **25,00 €**

Frankreich - rot, trocken



Sekt & Schaumweine *Sparkling Wine*

355.	Mangosekt ^L	0,10 l	4,90 €
356.	Prosecco ^L	0,10 l	4,90 €
357.	Glas Sekt ^L	0,10 l	4,90 €

Liköre · *Liqueur*

360.	Grappa ¹⁰	2 cl	2,90 €
361.	Mangolikör ¹	2 cl	2,90 €
362.	Amaretto ^{1, H}	2 cl	2,90 €
363.	Baileys Irish Cream ^{G, 1, 2}	2 cl	2,90 €
364.	Jägermeister	2 cl	2,90 €
365.	Ramazotti	2 cl	2,90 €
366.	Fernert Branca	2 cl	2,90 €
367.	Averna ¹	2 cl	2,90 €





Spirituosen · Spirits

370.	Sambuca	2 cl	2,90 €
371.	Old Monk ¹ „Indischer Rum“	2 cl	3,50 €
372.	Mangoschnaps	2 cl	2,70 €
373.	Ballantines ^{A, 1}	2 cl	3,20 €
374.	Jim Beam ^A	2 cl	3,20 €
375.	Chivas Regal ^{A, 1}	2 cl	4,20 €
376.	Jack Daniels ^A	2 cl	4,20 €
377.	Tullamore Dew ^{A, 1}	2 cl	3,90 €
378.	Wodka Primakov ^A	2 cl	2,90 €
379.	Tequila Silber	2 cl	2,90 €
380.	Tequila Gold ¹	2 cl	2,90 €
381.	Havana Club	2 cl	3,20 €
382.	Vecchia Romagna ¹⁰	2 cl	3,20 €
383.	Osborne Veterano ^{1, 10}	2 cl	3,20 €
384.	Hennessy ¹⁰	2 cl	4,20 €
385.	Remy Martin ¹⁰	2 cl	4,20 €
386.	Johnnie Walker ^A	2 cl	3,90 €
387.	Johnnie Walker Black ^A	2 cl	4,50 €
388.	Bacardi	2 cl	2,90 €
389.	Absolut Wodka ^A	2 cl	2,90 €





Alkoholfreie Cocktails

Non-Alcoholic Cocktails

400. **Wansh** ^{1, 4} **7,90 €**
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale
401. **Coconut Kiss** ^{G, 1} **7,90 €**
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
402. **Sping Fever** ¹ **7,90 €**
Ananas-, Orangensaft, Mangosirup, Grenadine und Zitronensaft
403. **Arjun** **8,50 €**
Mangosaft, Mangosirup und Sahne

Shooter

405. **B 52** ^{G, 1, 2, 4, 5} **6,00 €**
Khalúa, Baileys, Old Pascas
406. **Orgasmus** ^{G, 1, 2} **6,00 €**
Sambuca, Baileys

Coladas

410. **Pina Colada** ^{G, 1} **8,50 €**
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
411. **Mango Colada** ^{G, 1} **8,50 €**
Rum, Mangosirup, Mangosaft, Kokossirup, Sahne
412. **Baileys Colada** ^{G, 1, 2} **8,90 €**
Baileys, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne





Rum Cocktails

420. **Mojito**¹ **8,50 €**
Havana Club (3 Jahre), Limette, Rohrzucker, frische Minze
421. **Zombie**^{1, 4, 5} **8,50 €**
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft
422. **Long Island Iced Tea**^{1, 2, 4} **8,90 €**
Rum, Gin, Wodka, Sierra Tequila, Tripl sec, Limette, Cola
423. **Hurricane**^{1, 5} **8,90 €**
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum, Lime Juice, Orangen- und Ananassaft
424. **Mai Tai**^{H, 1, 5} **8,80 €**
Bacardi Rum weiß, Old Pascas 73 %, Tripl sec, Lime Juice, Mandelsirup, Ananas- und Orangensaft
425. **Planters Punch**^{1, 4, 5} **8,90 €**
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft
426. **Caipirinha** **8,50 €**
Lemon, Cachaca, brauner Zucker, Crush Eis
427. **Erdbeer Caipirinha** **8,50 €**
Lemon, Cachaca, brauner Zucker, Erdbeeren, Crush Eis
428. **Mango Caipirinha** **8,50 €**
Lemon, Cachaca, brauner Zucker, Mangopüree, Crush Eis
429. **Mojito** **8,90 €**
Lemon, brauner Rum, fr. Minze, Soda, brauner Zucker, Crush Eis
430. **Erdbeer Mojito** **8,90 €**
Lemon, brauner Rum, fr. Minze, Soda, Erdbeeren, brauner Zucker, Crush
431. **Mango Mojito** **8,90 €**
Lemon, brauner Rum, fr. Minze, Soda, Mangopüree, brauner Zucker, Crush
432. **Blue Mojito** **8,90 €**
Lemon, brauner Rum, fr. Minze, Soda, fr. Blaubeeren, brauner Zucker, Crush



Vodka Cocktails

440. **Sex on the Beach** ^{A, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
441. **Flying Kangaroo** ^{A, G, 1} **7,90 €**
Eristoff Wodka, Galliano, Kokossirup, Sahne und Ananassaft
442. **Watermelon Man** ^{A, 1, 4, 5} **7,90 €**
Eristoff Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
443. **Swimming Pool** ^{A, G, 1} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft
444. **Green Galxy** ^{A, 1} **8,90 €**
Eristoff Wodka, grüner Melonenlikör, Zitronen-, Ananas- und Maracujasaft
445. **White Russian** ^{A, G, 1, 4, 5} **7,50 €**
Eristoff Wodka, Kahlúa, Sahne
446. **Black Russian** ^{A, 1, 4, 5} **7,50 €**
Eristoff Wodka, Kahlúa
447. **Vodka Tai** **8,90 €**
Vodka, Lime juice, Zitronensaft, Ananassaft, Triple Sec, Mandelsirup
448. **Cosmopolitan** **8,50 €**
Vodka, Tripler sec, Zitronensaft, Grenadine, Cranberry juice

Gin Cocktails

450. **Golden Dawn** ¹ **8,50 €**
Gin, Peachtreelikör, Grenadine, Lime Juice und Orangensaft





Sour & Fizzes

455. **Scorpion** 7,90 €
Gin, Apricot Brandy, Maracujasaft, Maracujasirup
Zitronensaft und Orangensaft

Tequila Cocktails

460. **Margarita Classic** 8,50 €
Sierra Tequila, Zitronensaft, Triple Sec, Salzrand
461. **Tequila Sunrise** ^{1, 4, 5} 8,50 €
Sierra Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
462. **Mad Max** ¹ 7,90 €
Tequila, Rum, Apricotbrandy, Grenadine, Maracujasaft
Zitrone, Ananas- und Orangensaft

House Specials

465. **Panjabi Beat** ¹ 8,90 €
Limetten, Rohrzucker, Ramazzotti,
indischer Rum, weißer Rum
466. **Dream of India** ^{A, 1} 8,90 €
Finsbury Gin, Mangosirup, Wodka, Limette, Mangosaft

Longdrinks

470. **Wodka Cola** ^{A, 1, 2, 4} 7,90 €
471. **Wodka Orange/Lemon** ^{A, 3, 4, 8} 7,90 €
472. **Gin Tonic** ^{A, 4, 8} 7,90 €
473. **Gin Orange** ^A 7,90 €
474. **Whisky Cola** ^{A, 1, 2, 4} 7,90 €
475. **Whisky Soda** ^{A, 1} 7,90 €
476. **Bacardi Cola** ^{1, 2, 4} 8,50 €
477. **Bacardi Orange** 8,50 €
478. **Cuba Libre** ^{1, 2, 4} Havana Club 7 Jahre 8,90 €
479. **Campari Orange** ¹ 7,90 €
480. **Campari Soda** ¹ 7,90 €



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 enthält Sulfite · 11 Taurin

Allergene:

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

additives:

- 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent
5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers
10 contains sulfite · 11 Taurin

allergens:

- A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites
M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof

Alle Preise inkl. MwSt. und Service · All prices include tax and service.



TEJA

Lepsiusstraße 69 · 12163 Berlin

Telefon: 030 / 79 78 98 95

Öffnungszeiten:

täglich 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

www.teja.berlin

