

45. SABZI CHICKEN *Hähnchenbrustfilets mit verschiedenem Gemüse nach Art des Hauses* 11,90
 46. BUTTER CHICKEN *Hähnchenbrustfilets in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Kokosnuss, Butter und Mandeln* 11,90
 47. Chicken Tikka Masalla *Eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt in Tomaten Curry-Sauce* 11,90

LAMM



Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

48. LAMM CURRY *Lammfleisch in einer leichten Curry-Soße.* 12,90
 49. KARAH LAMM *Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika zubereitet.* 13,50
 50. LAMM VINDALOO *Lammfleisch in einer Chili-Soße mit Champignons, Kartoffeln und Peperoni zubereitet* 13,90
 51. BOMBAY LAMM *Lammfleisch in einer Minz-Curry-Soße mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet* 12,90
 52. LAMM KORMA^{EF} *Lammfleisch in einer Kokos-Curry-Soße mit Kaju, Pistazien, Rosinen und Mandeln.* 13,50
 53. LAMM BENGEN *Lammfleisch mit Aubergine, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen.* 13,50
 54. LAMM SAAG *Lammfleisch mit Spinat in einer leichten Curry-Soße zubereitet* 13,50
 55. SABZI LAMM *Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse nach Art des Hause* 13,50
 56. LAMM CHANA *Lammfleisch mit Kichererbsen, verschiedenen Gewürzen und Ingwer, in einer Curry-Soße* 13,50

SALATE

Bestehen aus frischem Salat, Tomaten, Gurken und Mais , dazu reichen wir Nan-Brot.
 Dressing: Joghurt / Kräuter

57. MIX SALAT *Gemischter Salat* 6,90
 58. TONNO SALAT^O *mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei* 8,90
 59. TIKKA SALAT *mit gegrillten Hühnerbruststreifen* 8,90
 60. CHICKEN SALAT^J *mit Hähnchen Zwiebeln und Ei* 8,90

DESSERT

61. Firni^{EF} *(eine besondere Spezialität aus Punjab*) Reispudding mit Rosenwasser, Pistazien und Kaju* 3,50
 62. Gulab Jamnun *Milch-Bällchen mit Kokosnuss* 3,50

GETRÄNKE

- | | | |
|----------------------|-------|------|
| Minz Lassi | 0,3 l | 3,50 |
| Erdbeer Lassi | 0,3l | 3,50 |
| Mango Lassi | 0,3l | 3,50 |
| Banane Lassi | 0,3l | 3,50 |
| Kokos Lassi | 0,3l | 3,50 |
| Softdrinks Dose | 0,33l | 2,20 |
| Kaffee Spezialitäten | | 2,20 |



Allergene: A - Glutenhaltig, F - Enthält Milch, E - Nüsse, O - Fisch, J- Eier

Art India to GO, Inh., Fa.Singh, Tel. 02202 4604873, Hauptstr. 155, 51465 Berg. Gladbach • Druckfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten

! NEU Lieferservice !



ART INDIA TO GO

INDIAN FOOD



Traditionell INDISCHE KÜCHE
 Hauptstraße 155, 51465 Bergisch-Gladbach

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag:
 10:00 - 22:00 Uhr
 Sonntag: Ruhetag

Lieferservice
 ab 16:00 - 21:00 Uhr

Liefergebiet bis 4 km Umkreis
 18 € Mindestbestellung
 ohne Getränke



01590 66 12 894



02202 / 4604873



artindiatogo@gmx.de



Bitte bewerten Sie uns !

Party- und Cateringservice
 für Familien- und Betriebsfeiern.

SUPPEN

- | | |
|----------------------------------------------------------|------|
| 1. CHICKEN SOUP <i>Hühnersuppe</i> | 4,90 |
| 2. DAAL SOUP <i>Linsensuppe nach „Nordindischer Art“</i> | 4,90 |
| 3. TOMATO SOUP <i>Tomatensuppe</i> | 4,50 |

FINGERFOOD



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4. SAMOSA ^A <i>Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse 2 Stck.</i> | 4,90 |
| 5. ONION BHAJI <i>Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig frittiert</i> | 4,90 |
| 6. ALU TIKKI <i>Frittierte Kartoffelbällchen 2 Stck.</i> | 4,50 |
| 7. CHICKEN - PAKORA <i>Hühnerfleisch in Kichererbsenteig frittiert</i> | 5,50 |
| 8. KEMA SAMOSA ^A <i>Gefüllte Teigtaschen mit gehacktem Hähnchenfleisch 2 Stck.</i> | 5,50 |
| 9. PALAK PAKORA <i>Blattspinat in Kichererbsenteig frittiert</i> | 4,90 |
| 10. PANNER PAKORA ^A <i>Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert</i> | 5,50 |
| 11. GHOBİ-PAKORA <i>Blumenkohl in Kichererbsenteig frittiert</i> | 4,90 |
| 12. NAN ^A <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i> | 2,00 |
| 12. CHEESE NAN ^A <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Käse</i> | 3,50 |
| 13. GARLIC NAN ^A <i>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch</i> | 3,50 |

INDIAN ROLLS Nan Brot mit roten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke und Sweet Chili Soße

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| 14. CHEESE TIKKA ROLL ^A <i>mit Käse, Salat, Zwiebeln mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i> | Einzeln 6,40 | Menü* 9,90 |
| 15. TIKKA ROLL ^A <i>mit Salat, Zwiebeln und gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i> | Einzeln 5,40 | Menü* 8,90 |
| 16. CHEESE CHICKEN ROLL ^A <i>mit Käse, Salat, Zwiebeln und paniertem Hähnchenbrustfilet</i> | Einzeln 6,40 | Menü* 9,90 |
| 17. CHICKEN ROLL ^A <i>mit Salat, Zwiebeln und paniertem Hühnerbrustfilet</i> | Einzeln 5,50 | Menü* 8,90 |
| 18. CHEESE VEG. ROLL <i>mit Salat, Zwiebel, Käse und frittiertes Gemüse</i> | Einzeln 5,50 | Menü* 8,90 |

*incl. 1 Portion Pommes Frites und 1 Dose Softdrink

BURGER



- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| 19. CHICKEN BURGER ^A <i>mit paniertem Hähnchenbrustfilet, frischem Salat, Tomate und Burgersauce</i> | Einzeln 5,90 | Menü* 9,40 |
| 20. VEGGIE BURGER <i>Kartoffelbällchen mit frischem Salat, Tomate und geschmortem Gemüse</i> | Einzeln 5,90 | Menü* 8,40 |

*incl. 1 Portion Pommes Frites und 1 Dose Softdrink

SABZI CURRY

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 21. TARKA DAAL <i>Hülsenfrüchte in einer Curry-Soße mit Butter, Ingwer und Knoblauch zubereitet</i> | 10,90 |
| 22. MATTER PANEER <i>Erbsen mit hausgemachtem Frischkäse in Curry-Soße.</i> | 10,90 |
| 23. ALU GHOBİ <i>Blumenkohl und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen</i> | 9,90 |

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 24. BANGEN PANEER <i>Auberginen und hausgemachter Käse in einer Tomaten-Sahne-Soße</i> | 10,90 |
| 25. MIX SABZI <i>Frisches verschiedenes Gemüse mit Knoblauch und Ingwer in einer leckeren Curry-Soße</i> | 10,50 |
| 26. KOMB CHILLI <i>Frische Champignons mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni in einer Chilli-Soße</i> | 10,50 |
| 27. ALU MATTER <i>Erbsen mit Kartoffeln in Curry-Soße</i> | 9,90 |
| 28. SAAG PANEER <i>Spinat mit hausgemachtem Frischkäse in Curry-Soße</i> | 10,90 |
| 29. CHANA MASALA <i>Kichererbsen mit Kartoffeln nach Art des Hauses</i> | 9,90 |
| 30. SABZI MALAI KÖFTE <i>Gemüsebällchen mit Kokosnuss und Mandeln, zubereitet in einer Curry-Sahne-Soße</i> | 10,90 |
| 31. ALU BANGEN <i>Aubergine mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen</i> | 9,90 |

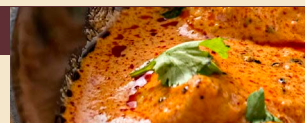
BIRYANI-BASMATI-REISGERICHTE

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 32. CHICKEN BIRYANI <i>Basmati Reis mit Hühnerbrustfilets in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | 11,90 |
| 33. VEG BIRYANI <i>Basmati-Reis in feinen Gewürzen mit frischem Gemüse, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | 10,90 |
| 34. LAMM BIRYANI <i>Basmati Reis mit Lammfleisch in feinen Gewürzen mit Ei, Rosinen, Kaju und Safran zubereitet.</i> | 13,50 |



CHICKEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. CHICKEN MADRAS <i>Hähnchenbrustfilets in einer scharfen Madras-Soße mit frischen Champignons, Peperoni und Tomaten.</i> | 11,50 |
| 36. SAAG CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets mit Spinat in einer Curry-Soße zubereitet</i> | 11,90 |
| 37. BOMBAY CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets in einer Minz-Curry-Soße mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet</i> | 11,50 |
| 38. CHICKEN KORMA ^{EF} <i>Hähnchenbrustfilets in einer Kokos-Curry-Soße mit Kaju, Pistazien, Rosinen und Mandeln zubereitet</i> | 11,90 |
| 39. BALTI CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets in einer speziellen Baltipaste mit Kardamom, Ingwer und Knoblauch zubereitet.</i> | 11,90 |
| 40. CHICKEN SAMBER <i>Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Linsen, zubereitet in einer Curry-soße. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen.</i> | 11,90 |
| 41. CHICKEN CHILLI <i>Hähnchenfilets mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni in einer scharfen Chili-soße zubereitet.</i> | 11,50 |
| 42. MANGO CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets in einer milden Curry-Soße mit Mango und Sahne zubereitet.</i> | 11,50 |
| 43. KARAHİ CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets zubereitet mit exotischen Gewürzen mit Ingwer, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander.</i> | 11,90 |
| 44. ART INDIA CHICKEN <i>Hähnchenbrustfilets mit Ananas, Kaju in einer leichten Curry-Sahne-Soße zubereitet</i> | 11,50 |