



# phogadi

INDIAN RESTAURANT





## SALAD BAR

CACAHUETES MASALA 🌱🌱🌱🌱

DAHI ALU CHAAT 🌱🌱🌱  
Patatas con pan sals de yogur y tamarindo

CHOCOLATE BLANCO PANI PURI 🌱🌱🌱🌱  
Bolitas de chocolate rellenas de patatas, garbanzo hindú, cilantro, salsa de tamarindo y yogur

MARISCO BHEL 🌱🌱🌱  
Camarones y calamar servidos con mango verde picante y chutney

ENSALADA DE HUEVOS 🌱

## ENTRANTES

SAMOSAS 🌱🌱🌱  
Patatas, cebolla, comino, cilantro y chile con limón

ALOO TIKKI CHAAT 🌱🌱  
Medallones de patatas con puré de garbanzo, cebolla, chutney de tamarindo y salsa de yogur

QUESO PANEER TIKKA 🌱🌱🌱🌱  
Mantequilla, pimienta y ajo

BAGHAN KA BHARTA CORNETTO 🌱  
Cono de trigo relleno de berenjena, cebolla, tomate, cilantro, especias hindúes de la casa con un topping de yogur

KEEMAO PAO 🌱🌱🌱  
Carne picada estilo hindú con huevo semi crudo, servida con una brocheta de 2 panes

COSTILLAS AGRIDULCES  
Preparadas con leche de coco, empanizadas con maicena y marinadas con salsa de mango

TOSTADA HINDÚ DE CAMARONES 🌱🌱🌱  
Tostada de pan untada con queso cheddar, cubierta con sofrito de camarones y salsa agridulce

COSTILLAS DE CORDERO  
CON GIULATTI PATTI 🌱🌱🌱

## SOPAS

SOPA DE POLLO 🌱  
Caldo con pollo troceado, patatas, zanahoria y cilantro

SOPA DE TOMATE 🌱🌱  
Sopa de tomate con especias hindúes, con queso crema

## PRINCIPALES

SALMÓN CON HOJAS  
DE CURRY Y ARROZ DE COCO 🌱🌱🌱

POLLO A LA MANTEQUILLA

CORDERO ROGAN JOSH 🌱🌱🌱  
Cordero marinado, servido con arroz, menta y pasas

PAV BHAJI - PLATO VEGETARIANO 🌱🌱🌱  
Semi puré de verduras y especias hindúes acompañado de pan

SUBZ BIRYANI 🌱🌱🌱  
Revuelto de verduras con arroz, azafran y frutos secos

MALAI KOFTA 🌱🌱🌱🌱  
Albóndigas de verduras y queso hindú en una salsa de anacardo y coco

## POSTRES

GAJJAR KA HALWA 🌱🌱  
Zanahoria fundida en frutos secos, servida con helado

DODA BARFI 🌱🌱  
Cheese cake hindú hecho con harina de garbanzo, servido con helado de vainilla y dátiles

KHEER 🌱🌱  
Arroz con leche hervido con cardamomo y azafrán al más puro estilo hindú, con ralladura de limón o naranja

SAHI TUKDA 🌱🌱  
Pudin de pan enriquecido con leche y notas de cardamomo

BHARFI 🌱🌱  
Dulce hindú de leche con coco

🌱 PLATILLO VEGETARIANO 🌱 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD  
THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH





## SALAD BAR

MASALA PEANUTS    

DAHI ALU CHAAT   

Potatoes served on bread with a yogurt and tamarind sauce

WHITE CHOCOLATE PANI PURI    

Puff pastry balls filled with potatoes, chickpeas, coriander, tamarind and yogurt covered in white chocolate

SEAFOOD BHEL   

Shrimp and squid with spicy green mango and chutney

EGG SALAD 

## STARTERS

SAMOSASA   

Deep fried pastry filled with potatoes, onions, and seasoned with cumin, coriander, chili and lemon

ALOO TIKKI CHAAT  

Sliced potatoes served with chickpeas, onions, tamarind chutney and yogurt sauce

PANEER TIKKA CHEESE    

Butter, pepper and garlic

BAGHAN KA BHARTA CORNETTO 

Wheat puff pastry cone filled with mashed charcoal grilled eggplant, onions, tomatoes, coriander, and our special Indian spice mix with a yogurt dressing

KEEMAO PAO  

Ground meat and soft cooked eggs prepared with Indian spices, served with toast

SWEET AND SOUR RIBS

Prepared with coconut milk, corn flour and marinated in mango sauce

TOASTED SHRIMP SANDWICH, INDIAN STYLE  

Bread toasted with cheddar cheese and tomato sauce, piled high with seasoned shrimp and sweet and sour dressing

LAMB CHOPS WITH GIULATTI PATTI   

## SOUPS

CHICKEN SOUP 

Chicken broth, shredded chicken, potatoes, carrots seasoned with coriander

TOMATO SOUP  

Tomato soup with Indian spices and cream cheese

## MAIN DISHES

SALMON WITH CURRY LEAVES AND COCONUT RICE  

BUTTER MARINATED CHICKEN

LAMB ROGAN JOSH  

Aromatic curried lamb, served with mint and raisin rice

PAV BHAJI - VEGETARIAN DISH   

Spicy mixture of mashed vegetables in a thick curry served with bread

SUBZ BIRYANI   

Spicy steamed rice dish with vegetables, saffron and dried fruits

MALAI KOFTA    

Deep fried potato and Indian cheese croquettes in a coconut-cashew sauce

## DESSERT

GAJJAR KA HALWA  

Sweet Indian pudding made with carrots and dried fruit, served with ice cream

DODA BARFI  

Indian brownies made from chickpeas, served with ice cream and dates

KHEER  

Traditional Indian creamed rice with cardamom and saffron, with grated lemon or orange

SAHI TUKDA  

Bread pudding made with milk and seasoned with cardamom

BARFI  

An Indian sweet with coconut milk

 VEGETARIAN DISH

 GLUTEN-FREE DISH

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD  
THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH





## SALAD BAR

CACAHUÈTES MASALA 🌱🌱🌱🌱

DAHI ALU CHAAT 🌱🌱🌱

Pommes de terre sur pain, sauce au yaourt et au tamarin

CHOCOLAT BLANC PANI PURI 🌱🌱🌱🌱

Boules de chocolat fourrées à la pomme de terre, aux pois chiches indiens, à la coriandre, sauce au yaourt et au tamarin

FRUITS DE MER BHEL 🌱🌱🌱

Crevettes et calmar servis avec de la mangue verte épicée et du chutney

SALADE AUX ŒUFS 🌱

## ENTRÉES

SAMOSAS 🌱🌱🌱

Pommes de terre, oignon, cumin, coriandre et piment avec du citron

ALOO TIKKI CHAAT 🌱🌱

Médallions de pommes de terre avec purée de pois chiches, oignon, chutney de tamarin et sauce au yaourt

FROMAGE PANEER TIKKA 🌱🌱🌱🌱

Beurre, poivrons et ail

BAGHAN KA BHARTA CORNETTO 🌱

Cône de blé fourré à l'aubergine, oignon, tomate, coriandre, épices indiennes maison avec nappage de yaourt

KEEMAO PAO 🌱🌱🌱

Viande hachée à l'indienne avec œuf mi-cuit, servie avec une brochette de 2 pains

CÔTELETTES AIGRE-DOUCES

Préparées avec du lait de coco, panées dans de la maizena et marinées dans une sauce à la mangue

TARTINE DE CREVETTES À L'INDIENNE 🌱🌱🌱

Tranche de pain tartinée de cheddar, garni de crevettes frites et d'une sauce aigre-douce

CÔTELETTES D'AGNEAU AU GIULATTI PATTI 🌱🌱🌱

## SOUPES

SOUPE AU POULET 🌱

Bouillon de poulet émincé, pommes de terre, carottes et coriandre

SOUPE À LA TOMATE 🌱🌱

Soupe à la tomate aux épices indiennes, avec du fromage à la crème

## PLATS PRINCIPAUX

SAUMON AUX FEUILLES DE CURRY ET RIZ À LA NOIX DE COCO 🌱🌱🌱

POULET AU BEURRE

AGNEAU ROGAN JOSH 🌱🌱🌱

Agneau mariné, servi avec du riz, de la menthe et des raisins secs

PAV BHAJI - PLAT VÉGÉTARIEN 🌱🌱🌱

Purée de légumes aux épices indiennes accompagnée de pain

SUBZ BIRYANI 🌱🌱🌱

Légumes sautés avec du riz, du safran et des fruits secs

MALAI KOFTA 🌱🌱🌱🌱

Boulettes de légumes et de fromage indien dans une sauce de noix de cajou et noix de coco

## DESSERTS

GAJJAR KA HALWA 🌱🌱

Carotte baignée dans des fruits secs, servie avec de la glace

DODA BARFI 🌱🌱

Cheesecake indien à base de farine de pois chiches, servi avec de la glace à la vanille et des dattes

KHEER 🌱🌱

Riz au lait bouilli à la cardamome et au safran dans le plus pur style indien, avec zeste de citron ou d'orange

SAHI TUKDA 🌱🌱

Pudding au pain avec du lait et notes de cardamome

BHARFI 🌱🌱

Friandise indienne au lait de coco

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN

🌱 PLAT SANS GLUTEN

LA CONSOMMATION D'ALIMENTS CRUS PEUT PRÉSENTER UN RISQUE POUR LA SANTÉ.  
THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH





## SALATBAR

MASALA-ERDNÜSSE   

DAHI ALOO CHAAT  

Kartoffeln mit Brot und Joghurt-Tamarinden-Sauce

WEISSE SCHOKOLADE PANI PURI   

Schokoladenbällchen gefüllt mit Kartoffeln, indischen Kichererbsen, Koriander, Joghurt-Tamarinden-Sauce

MEERESFRÜCHTE BHEL  

Garnelen und Tintenfisch serviert mit scharfem grünem Mango und Chutney

EIERSALAT 

## VORSPEISEN

SAMOSAS  

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Chilis und Zitronensaft

ALOO TIKKI CHAAT  

Kartoffelmedaillons mit Kichererbsenpüree, Zwiebeln, Tamarinden-Chutney und Joghurtsauce

PANEER-KÄSE-TIKKA   

Butter, Paprikaschoten und Knoblauch

BAINGAN KA BHARTA CORNETTO 

Mais-Hörnchen gefüllt mit Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, hausgemachten indischen Gewürzen, serviert mit Joghurt-Dip

KEEMA PAO 

Hackfleisch auf indische Art mit weich gekochtem Ei, serviert mit einem Spieß mit 2 Broten

SÜSSSAURE RIPPCHEN

Zubereitet mit Kokosmilch, paniert mit Maisstärke und mariniert mit Mangosauce

INDISCHER TOAST MIT GARNELEN 

Geröstetes Brot mit Cheddar-Käse bestrichen und mit Garnelen-Würztunke und süßsaurer Sauce bedeckt

LAMMRIPPCHEN MIT GIULATTI PATTI  

## SUPPEN

HÜHNERSUPPE 

Brühe mit Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Koriander

TOMATENSUPPE  

Tomatensuppe mit indischen Gewürzen und cremigem Käse

## HAUPTGERICHTE

LACHS MIT CURRYBLÄTTERN  
UND KOKOSREIS  

BUTTERHUHN

LAMM ROGAN JOSH 

Mariniertes Lamm serviert mit Reis, Minze und Rosinen

PAV BHAJI – VEGETARISCHES GERICHT   

Grob püriertes Gemüse mit indischen Gewürzen serviert mit Brot

SUBZ BIRYANI  

Gemüse-Allerlei mit Reis, Safran und Trockenfrüchten

MALAI KOFTA   

Bällchen aus Gemüse und indischem Käse in einer Cashew-Kokos-Sauce

## DESSERTS

GAJJAR KA HALWA  

Geriebene Karotten mit Trockenfrüchten, serviert mit Eis

DODA BARFI  

Indischer Käsekuchen mit Kichererbsenmehl zubereitet, serviert mit Vanilleeis und Datteln

KHEER  

Milchreis mit Kardamom und Safran nach reinster indischer Art gekocht, mit geriebener Zitronen- oder Orangenschale

SHAHI TUKDA  

Brotpudding mit Milch und Kardamomaroma angereichert

BHARFI  

Indische Milchsüßspeise mit Kokos

 VEGETARISCHES GERICHT  GLUTENFREIES GERICHT


DER VERZEHR ROHER LEBENSMITTEL KANN EIN RISIKO FÜR IHRE GESUNDHEIT DARSTELLEN.  
THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH

β



## САЛАТ-БАР

АРАХИС МАСАЛА   

ДАХИ АЛУ ЧААТ  

Картофель с хлебом, йогуртовым соусом и тamarиндом

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ПАНИ ПУРИ   

Шоколадные шарики с начинкой из картофеля, индийского нута, кориандра и йогуртового соуса с тamarиндом

МОРЕПРОДУКТЫ БХЕЛЬ  

Кальмары и креветки с зеленым острым манго и чатни

Яичный салат 

## ЗАКУСКИ

САМОСА  

Картофель, лук, кумин, кориандр и чили с лимоном

АЛУ ТИККИ ЧААТ  

Картофельные медальоны с нуттовым пюре, луком, тamarиндовым чатни и йогуртовым соусом

СЫР ПАНИР ТИККА   

Сливочное масло, чеснок и перец

РОЖОК БАЙНГАН БХАРТА 

Пшеничный рожок с начинкой из баклажанов, лука, помидоров, кориандра и индийских специй с йогуртовым топпингом

КИМА ПАО 

Мясной фарш по-индийски с полусырым яйцом, подается с 2 видами хлеба на шпажке

КИСЛО-СЛАДКИЕ РЕБРЫШКИ

Маринованные в манговом соусе, приготовлены в кокосовом молоке и кукурузной панировке

ИНДИЙСКИЙ ТОСТ С КРЕВЕТКАМИ 

Хлебный тост, смазанный сыром чеддер, покрытый жареными креветками в кисло-сладком соусе

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ГИУЛАТТИ ПАТТИ  

## Супы

КУРИНЫЙ СУП 

Бульон с кусочками курицы, картофелем, морковью и кориандром

ТОМАТНЫЙ СУП  

Томатный суп с индийскими специями и сливочным сыром

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЛОСОСЬ С ЛИСТЬЯМИ  
КАРРИ И КОКОСОВЫМ РИСОМ  

КУРИЦА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

БАРАНИНА РОГАН-ЙОШ 

Маринованная баранина с сыром, мятой и изюмом

ПАВ БХАДЖИ - ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО  

Частично пюрированные овощи с индийскими специями и хлебом

СУБЗ БИРЬЯНИ  

Жареные овощи с рисом, шафраном и орехами

МАЛАЙ КОФТА  

Шарики из овощей и индийского сыра в кокосовом соусе с кешью

## ДЕСЕРТЫ

ГАДЖАР КА ХАЛВА  

Халва из моркови с сухофруктами, подается с мороженым

ДОДХА БАРФИ  

Индийский чизкейк из нуттовой муки, подается с ванильным мороженым и финиками

КХИР  

Индийский рисовый пудинг с шафраном и кардамоном в лимонной или апельсиновой стружке

ШАХИ ТУКРА  

Хлебный пудинг с молоком и нотками кардамона

БХАРФИ  

Индийский молочный десерт с кокосом

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

 БЛЮДО БЕЗ ГЛЮТЕНА

УПОТРЕБЛЕНИЕ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ УГРОЗУ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ  
THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH

В