

Kirti's Gerichte mit

Lamm

- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Gosht Masala | 7,50 |
| | Saftige Lammfleischstücke nach Art des Hauses | |
| 21 | Gosht Palak | 7,50 |
| | Saftiges Lammragout mit Spinat, in einer aromatischen Gewürzmischung aus frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gegart | |
| 22 | Gosht Curry | 7,50 |
| | Saftige Lammfleischstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Joghurt gekocht | |
| 23 | Bhindi Gosht | 7,50 |
| | Saftige Lammfleischstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okragemüse kurz gebraten | |

Kirti's

Getränke

- | | | |
|----------------------------|-----------|------------|
| Gerolsteiner Mineralwasser | 0,25 l | 2,50 |
| Cola | 1, 2* | 0,2 l 2,50 |
| Fanta | 1, 5, 6* | 0,2 l 2,50 |
| Darjeeling Tee | Kännchen | 2,50 |
| Masala Tee | Kännchen | 3,00 |
| Alt Bier | 0,2 l | 2,50 |
| Pils | 0,2 l | 2,50 |
| Lassi salzig | Becher | 2,50 |
| Lassi süß | Becher | 2,50 |
| Mango Lassi | 6* Becher | 2,50 |

Zusatzstoffe*

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 5 mit Konservierungsstoff, 6 mit Antioxidationsmittel

Take-away

Unsere Gerichte können Sie auch gerne zum Mitnehmen bestellen.

*

Nutzen Sie auch unseren Partyservice!

Wir beraten Sie gerne.



Reservierungen:

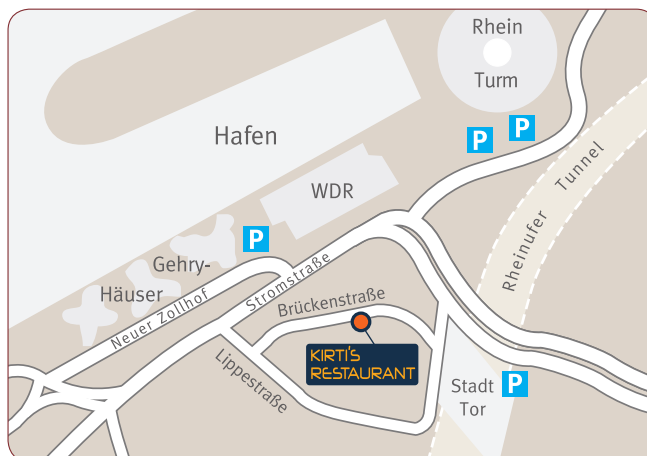
Telefon 0211 - 99 456 384

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00 bis 15.00 Uhr

und von 18.00 bis 23.30 Uhr

Sonntag von 18.00 - 23.00 Uhr



Kirti's Restaurant - Inhaber: Kirti S. Rawat

Brückenstraße 19 · 40221 Düsseldorf · Telefon 0211 - 99 456 384

Fax 0211 - 99 456 385 · www.kirtis.de · info@kirtis.de



NEUERÖFFNUNG

26. September 2014
40221 Düsseldorf
Brückenstraße 19
(Hafen)

KIRTI'S RESTAURANT
Indische Küche

Mittags Karte

GENIEßEN SIE EINE
KULINARISCHE REISE DURCH INDIEN...
WIR VERWÖHNEN SIE MIT EINER REICHEN AUSWAHL
AN VEGANEN, VEGETARISCHEN,
UND NICHTVEGETARISCHEN GERICHTEN.

Kirti's
Vegan

ohne Sahne, Joghurt, Ei, Zucker, Butter, Milch

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | Aloo Pattagobhi
Weißkohl und Kartoffeln, pikant gewürzt,
mit Ingwer und Tomaten | 6,50 |
| 2 | Tori Palak
Spinat und Zucchini, pikant gewürzt,
mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten | 6,50 |
| 3 | Mattar Mushroom
Champignons und Erbsen in pikantem
Masala-Curry aus Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Chili und Gewürzen | 6,50 |
| 4 | Aloo Baingan
Kartoffeln mit Auberginen, Zwiebeln,
Ingwer und Tomaten gebraten | 6,50 |
| 5 | Pili Dal
Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln,
Tomaten und Koriander | 6,50 |
| 6 | Tori Mattar
Zucchini mit Erbsen, Zwiebeln,
und Tomaten | 6,50 |
| 7 | Tori Aloo
Zucchini zubereitet mit Kartoffeln,
Zwiebeln und Tomaten | 6,50 |
| 8 | Aloo Mattar
Kartoffeln mit Erbsen, Zwiebeln,
und Tomaten gebraten | 6,50 |
| 9 | Pattagobhi Mattar
Weißkohl mit Erbsen, Zwiebeln,
und Tomaten gebraten | 6,50 |
| 10 | Pattagobhi Palak
Weißkohl mit Spinat, Zwiebeln,
und Tomaten gebraten | 6,50 |

Kirti's
Vegetarisch

ohne Fleisch, Fisch, Ei

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | Palak Paneer
Frischer hausgemachter Hüttenkäse
mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene
Gewürzen | 6,50 |
| 12 | Dal Makhani
Schwarze Linsen mit einer besonderen
Gewürzmischung, in Butter gebraten | 6,50 |
| 13 | Mattar Paneer
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit
grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt,
mit einer Kaschmir-Gewürzmischung | 6,50 |
| 14 | Sabzi Korma
Verschiedene Saisongemüse mit Zwiebeln,
Tomaten und verschiedenen Gewürzen,
zubereitet in einer Sahnesauce | 6,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
gekochten weißen Basmatireis, gebratenen
indischen Reis, Nan- und Roti-Fladenbrot

Den vollendeten Geschmack aller unserer Speisen
erreichen wir ausschließlich durch Verwendung
hochwertiger natürlicher Zutaten

Kirti's Gerichte mit

Huhn

- | | | |
|----|---|------|
| 15 | Murgh Curry
Curryhähnchen nach Art des Hauses | 6,50 |
| 16 | Murgh Tikka 1*
Zartes Hühnerfleisch, 24 Stunden
mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt | 7,50 |
| 17 | Murgh Tandoori 1*
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt,
Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert,
anschließend am Spieß im Tandoor gegrillt | 6,50 |

Kirti's Gerichte mit

Fisch

- | | | |
|----|---|------|
| 18 | Machli Curry
Rotbarschstücke mit Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch, in fein abgestimmten Kräutern
und Gewürzen gebraten und in einer
milden Sauce gegart | 7,50 |
| 19 | Jheenga Curry
Riesengarnelen gekocht in einer speziellen
Sauce des Hauses, exotisch gewürzt | 9,50 |