

M
E
N
U

TAYYAS
A STORY OF INDIA

11:00 BIS 15:00 UHR, 17:30 BIS 22:00 UHR

SUPPEN

1 Mango-Safran Soup (vegan)
Mango | Safranfäden | Kokosmilch
5,50

2 Madras Rasam (vegan)
Rote Linsen | Tomaten | Knoblauch
südindische Art
5,00

3 Chicken Soup ^(G)
Hühnerbrustfilet | Knoblauch | leicht gewürzt
6,50

4 Spinach Soup ^(G)
Spinat | indischer Käse | Knoblauch | indische Gewürze
5,50

5 Sweet Corn Soup ^(G)
Mais | Sahne | leicht gewürzt
5,00

SALATE

6 Nilgris Salad
Babyspinat | Feldsalat | Avocado | Sprossen
Gurke | Rucola
6,50

7 Buddha Bowls ^(H,E)
vegetarisches Kotelett | Kichererbsen | Kidneybohnen
Erdnüsse | Erbsen | Quinoa | Sprossen
7,80

8 Pulled Chicken Salad ^(G)
Hähnchen | grüner Salat | Tomaten
Kräuterdressing | Granatapfel
7,50

9 Rainbow Salad ^(G)
Feldsalat | Mango | Avocado | Radieschen
Blaubeeren | Minze | Orange
6,80

VORSPEISEN

10 Samosa
Weizenmehlteigtaschen | Kartoffeln | Erbsen
5,50

11 Onion Pakoda
Rote Zwiebeln | Reismehl | Kichererbsenmehl
Kashmiri Chili
5,50

12 Gobi 65
Blumenkohl | Maismehl | 65 Masala | Kashmiri Chili
6,50

13 Bombay Pakoda
Kartoffeln | Zwiebel | Blumenkohl | Kichererbsenmehl
5,50

14 Paneer Pakoda ^(G)
Indischer Käse | Kichererbsenmehl | leicht gewürzt
7,50

15 Chicken 65
Hähnchen | Maismehl | 65 Masala | Kashmiri Chili
7,50

16 Tandoori Chicken ^(G)
Hähnchenschenkel | Joghurt | Tandoori Masala
7,50

17 Chicken Lollipop
Hähnchen | Maismehl | Ingwer | Chillipulver | Zitrone
7,50

18 Mixed Pakoda für 2 Personen (vegetarisch) ^(G)
Gemischte vegetarische Pakoda
10,50

19 Mixed Pakoda für 2 Personen ^(G)
Gemischte nicht-vegetarische Pakoda
13,50

Alle Preise in EUR (€) inkl. MwSt.

VEGETARISCH

30 Paneer Butter Masala ^(G,H)
indischer Käse | Tomaten | Butter | Sahne
13,50

31 Palak Paneer ^(G)
Blattspinat | indischer Käse | Knoblauch | Ingwer
12,50

32 Vegetable Kashmiri ^(G,H)
frisches Gemüse | Kokosmilch | Obst | indischer Käse
Mandel
12,50

33 Malai Kofta ^(G)
Kartoffeln | Cashew | indischer Käse | Sahne
14,00

34 Paneer Jalfrezi ^(G)
Paprika | grüne Chilli | Knoblauch | indischer Käse |
Brokkoli
14,50

CHICKEN

40 Butter Chicken ^(G,H)
Hähnchen | Butter | Tomaten | Honig | Mandel
15,50

41 Chilli Chicken
Hähnchen | Paprika | grüne Chili | Maismehl | Kashmiri Chili
16,50

42 Mango Chicken ^(H)
Hähnchen | Mango | Kokosmilch | Mandeln
Cashew | weißer Pfeffer
15,50

43 Chicken Madras
Hähnchen | Curryblätter | Kokosmilch
grüne Chilli | südindische Art
15,50

44 Chicken Pasantha ^(G,H)
Hähnchenbrustfilet | Kartoffeln | indischer Käse
Rosinen | Tomaten-Sahnesauce
16,50

VEGAN

35 Madras Dal Tadka
gelbe Linsen | Curryblätter | grüne Chilli | Tomaten
11,50

36 Veg. - Kadai
Kaisergemüse | Kokosnussöl | Zwiebel | südindische Art
12,50

37 Gobi Manjurian
Blumenkohl | Maismehl | Zwiebel | Paprika | pikante Sauce
13,50

38 Baigan Bharta
gegrillte Aubergine | Zwiebel | indische Gewürze
12,50

39 Bhindi Dhaba Masala
frische Okraschoten | Kashmiri Chili | Zwiebeln
Pikante Dhaba Masala
13,50

LAMM

45 Mutton Korma ^(G,H)
Lamm | Knoblauch | Mandeln | Cashew | Curry-Sahnesauce
17,50

46 Mutton Rogan Josh
Lamm | Fenchel | Spezielle hausgemachte Currysauce
17,50

47 Mutton Butter Roast ^(G,H)
gegrilltes Lamm | Butter | Knoblauch | Tomaten
Sahnesauce
17,50

48 Mutton Tikka Masala ^(G)
Gegrilltes Lamm | Paprika | Zwiebel | Tomaten | Ingwer
12,50

49 Mutton Pepper Masala
Lamm | Pfeffer | kleine Zwiebeln | Ingwer
Curryblätter | Knoblauch
17,50

FISCH

50 Goan Fisch Curry ^(D)
Kaisergemüse | Tomaten | Kokosmilch
Curryblätter | Goa Art
16,50

51 Chilli Garlic Prawns ^(B)
Riesengarnelen | Knoblauch | Ingwer
Kashmiri Chili | Curryblätter
18,50

52 Fisch Fry Masala ^(D)
Fisch | Madurai Chili | Ingwer | Kurkuma | Knoblauch
Zwiebel | Kokosöl
17,50

53 Coconut Prawn Gravy ^(B)
Riesengarnelen | Ingwer | Knoblauch | Kurkuma
Kokosmilch | südindisches Masala
18,50

THALI

54 Punjabi Thali ^(G,A)
Zwei verschiedene Gemüsegerichte | ein Dal | veg Pakora
Papadam | Salat | Raita (Joghurt) | Roti | Reis
hausgemachter Tagesnachtisch
15,50

55 Chetinad Chicken Thali ^(G,A)
Zwei verschiedene Chicken Gerichte | Chicken Tikka
Chicken Pakora | Papadam | Salat | Raita (Joghurt) | Roti
Reis | hausgemachter Tagesnachtisch
17,50

56 Mumbai Mutton Thali ^(G,A)
Zwei verschiedene Lamm Gerichte | Lamm Tikka | Mutton
Kola Urundai | Papadam | Salat | Raita (Joghurt) | Roti
Reis | hausgemachter Tagesnachtisch
19,50

TANDOORI

57 Punjabi Paneer Tikka ^(G,A)
indischer Käse | Joghurt | Punjabi Tandoori Masala
15,50

58 Chicken Tangidi Tikka ^(G,A,H)
Hähnchenschenkel | Cashew-Sahnesauce | Pfeffer
Grüne Chili
17,50

59 Malai Tikka ^(G,A,H)
Hähnchenbrustfilet | Joghurt | Cashew-Paste
Kardamom | Garam-Masala
16,50

60 Lamm Tikka Kebab ^(G,A)
Lamm | Ingwer | Knoblauch | Joghurt
Kashmiri Chili | Kurkuma
18,50

61 Chakori Kebab
Lammhackfleisch | Hähnchenhackfleisch | Ingwer
Knoblauch | Kashmiri Chili | Koriander
17,50

62 Prawn Tikka ^(A,B,G)
Riesengarnelen | Ingwer | Knoblauch | Kurkuma
Joghurt | Pfeffer
20,50

63 Mix Grill ^(A,B,G)
Lamm | Riesengarnelen | Hähnchen
Seekh Kebab (Hackfleisch)
24,50

BROT

20 Pappadam
Linsenchips
2,50

21 Naan ^(A, G)
indisches Fladenbrot
2,20

22 Tandoori Roti ^(G)
indisches Vollkornmehl-Fladenbrot
2,20

23 Garlic Naan ^(G)
indisches Fladenbrot mit Knoblauchbutter
3,80

24 Butter Naan ^(G)
indisches Fladenbrot mit Butter
3,20

25 Aloo Parantha ^(G)
gegrilltes indisches Fladenbrot mit Kartoffeln
4,50

26 Dal Parantha ^(G)
indisches Linsen-Fladenbrot
4,50

27 Paneer Naan ^(A, G)
indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Frischkäse
5,50

28 Keema Naan ^(G)
indisches Fladenbrot mit gefülltem Lammgehackten
5,50

29 Tayas Bread Basket ^(G)
Naan | Garlic Naan (mit indischer Knoblauchbutter)
Butter Naan | Paneer Naan
9,80

EXTRA

70 Basmati Reis
3,00

71 Jeera Reis
Basmati Reis | Kreuzkümmel
3,50

72 Pickle
eingelegtes Gemüse | Chilipulver | Sesamöl
scharfe aromatische Gewürze
2,50

73 Mango Chutney
Mango | Palmzucker | Kurkuma | Kashmiri Chili
2,50

DESSERT

65 Gulab Jamun with Vanilla Ice ^(G)
indisches Käsepulver | Kardamompulver | Butter
Bio-Zucker
6,50

66 Asoka Halwa ^(A, H, G)
Moog Das | Butter | Reismehl | Weizenmehl
Kokosblütenzucker | Kardamompulver
6,50

67 Mango Cream ^{(vegan) ^(H)}
Mango Pulp | Vegane Schlagsahne | Madeln | Bio-Zucker
6,50

68 Paalkolakatta ^(H)
Palmzucker | Reismehl | Kokosmilch | Kardamom
Kokosraspel
5,50

69 Shushiyam ^(G)
Palmzucker | Reismehl | Butter | Chana Dal
Kardamompulver | Kokosraspel
5,50

TAYAS SPEZIAL

15:00 BIS 21:00 UHR

SUPPE

101 Vada Rasam (veg or non-veg)^(B)
Linsen Vada oder Garnelen Vada | Tomaten | Linsensuppe
5,50 | 7,50

SALAT

102 Nethili Fisch Salat^(D,G)
Frittierter Nethili Fisch | Tomaten | rote Zwiebel
indischer Käse | Rucola
7,50

VORSPEISEN

103 Onion Pakoda
Rote Zwiebel | Reismehl | Kichererbsenmehl
Südindische Masala
6,50

104 Gobi 65
Blumenkohl | Garam Masala | Kashmiri Chili
Kichererbsenmehl
7,50

105 Masal Vada | Sambar Vada | Dahi Vada
Linsenmehl | Reismehl
Curryblätter
6,50

106 Chicken 65
Chicken | 65 Masala | Ingwer- & Knoblauchpaste
Kashmiri Chili
8,50

107 Mutton Kola Urundai
Lamm | Kichererbsenmehl | Ingwer | Curryblätter
grüne Chili | schwarzer Pfeffer
8,50

108 Fisch Fry^(D)
Blumenkohl | Maismehl | Zwiebel
Paprika | pikante Sauce
8,50

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN

109 Appam
indische Pfannkuchenart
Reisteig mit Kokosmilch
6,50

111 Parotta
südindisches Fladenbrot
3,50

110 Dosa | Set Dosa
indische Pfannkuchenart
aus Urid-Linsenteig
6,50

DUM BIRYANI

112 Nilgris Veg Dum Biryani^(G)
indischer Käse | frische Gemüse | Minze | Basmati Reis
Zwiebeln | Raita (Joghurt)
13,50

113 Hyderabadi Chicken Dum Biryani^(G)
nordindische Gewürze | Safran | Ingwer
Kashmiri Chili
16,50

114 Chettinad Mutton Dum Biryani^(G)
exotische südindische Gewürze | rote Zwiebeln | grüne Chili | Minze | Joghurt | Koriander
18,50

TAYAS SPECIAL BANANA LEAF COOKING

115 Paneer Tawa ^(A,G)

Paprika | rote Zwiebel | Tomaten | pikante Sauce
16,50

116 Madurai Mutton Masala

Lamm | Ingwer | grüne Chilli | Tomaten | südindische Art
18,50

117 Malabar Chicken Sukka

Hühnerbrustfilet | schwarzer Pfeffer | rote Zwiebel
Ingwer | Curryblätter
17,50

121 TAYAS Dum Parota ^(A,G)

Chicken Chukka | Mutton Thokku | Weizenmehl | Tomaten | Zwiebel
22,50

118 King Prawns Thokku ^(A,B)

Riesengarnelen | Curryblätter | frischer Ingwer | Tomaten
22,00

119 Kerala Meen Pollichathu ^(A,D)

Dorade | Tomaten | Kokosnuss
kleine Zwiebel | Curryblätter
19,50

120 Kothu Dum Parota (Chicken or Mutton) ^(A,C,G)

grüne Chili | Ei | Zwiebel | Weizenmehl | Tomaten
südindische Gewürze
13,50 | 14,50

A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus. | B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus. | C: Eier und Erzeugnisse daraus. | D: Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) | E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus. | F: Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus. | G: Milch und Milch-erzeugnisse (inklusive Laktose) | H: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus. | L: Sellerie und Erzeugnisse daraus. | M: Senf und Erzeugnisse daraus. | N: Sesam und Erzeugnisse daraus. | O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr | P: Lupinien und Erzeugnisse daraus. | R: Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.

TAYAS

A STORY OF INDIA



0551 50857085
0171 7066202
0171 1452411

Geismar Landstraße 21a,
37083 Göttingen

www.tayas-restaurant.de



Krombacher