Restaurant Sigiriya



Originalküche aus Sri Lanka

und südindische Spezialitäten



ආයුබෝවන්

Liebe Gäste,

das beliebteste Essen Sri Lanka **„Reis und Hodhi“**. Dahinter verbergen sich allerdings unzählige Gerichte. Denn Hodhies oder auch anders gesprochen Curries sind unterschiedlichste Saucengerichte mit Fisch, Fleisch oder Gemüse. Diese werden mit jeweils anderen Mischungen aus aromatischen Gewürzen verfeinert.

Es gibt **Grundgewürze**, die jedem Curry Gericht den unverwechselbaren Geschmack schenken. Dazu gehören Koriander, Kurkuma, Chili, Zimt, Fenchel, Kardamom und Nelken. Jedoch um den einzelnen Curries jeweils eine persönliche Note zu verleihen, werden weitere Zutaten benutzt, z.B. Ingwer, Paprika, Kreuzkümmel, Bockshornkleesman, Karapincha (Curryblätter), Pefferkörner, Zitronengras, schwarze Senfsamen, Tamarinden u.a. Besonderes Aroma gibt vor allem den Fleisch-Curries Kalukudu - eine Mischung aus 21 gerösteten Gewürzen.

Viele Speisen werden auch mit **Kokosmilch** zubereitet. Die in Deutschland exotische Kokosnuss ist in Sri Lanka sehr verbreitet und wird als „Brot der Armen“ bezeichnet. Sie ist sehr nahrhaft, beruhigend und wirkt dabei heilend auf den Magen.

Fast zu jeder Speise wird ein Sambole serviert. Es ist eine Art verschiedener Mischungen, die ergänzend zu Hodhies serviert werden. Es gibt bei uns drei Varianten davon: **Pol Sambole, Petersilien Sambole und Sini Sambole**. Genauer erklärt werden diese jedoch auf der nächsten Seite, wo Sie auch Einiges über die vielfältigen Gewürze erfahren, die in unserer Küche so verbreitet benutzt werden.

Kleine Gewürzkunde ...



Kreuzkümmel
Eines der wichtigsten Gewürze, um die Darmflora zu regulieren.



Chili
Macht das Essen scharf. Chilli ist reich an Vitamin A, C und E, wirkt anregend für die Speichel- und Magensaftbildung.



Nelken
Sind die getrockneten, nicht aufgeblühten Knospen eines kleinen, kugelförmigen Baumes. Sie wirken wohltuend bei Durst, Übelkeit und Blähungen. Lindern Zahnschmerzen.



Currypulver
Je nach Land und Region ein Gemisch aus verschiedenen möglichst frisch zermahlenen und danach angerösteten Gewürzen, wie Kurkuma, Koriander, Ingwer, Kardamom, Chili, Kreuzkümmel, Knoblauch u.a.



Schwarzer Pfeffer
Wirkt gegen Blähungen, ist fiebersenkend sowie entzündungshemmend.



Kardamom
Regt die Verdauung an und regelt die Darmtätigkeit, kräftigt das Herz. Im Ayurveda gilt Kardamom als Gehirntonikum und als Mittel zur Gedächtnisförderung. Im Kaffee oder Tee untergerührt verringert er die schädlichen Effekte des Koffeins und Teeins.



Karapincha
Sind Blätter eines Currybaumes, der in Indien heimisch ist. Curryblätter haben einen angenehmen starken Duft, der etwas an Mandarinen erinnert. Sie wirken entgiftend für den Körper. In Sri Lanka eine wichtige Zutat zu fast allen Speisen.



Petersilie
Reich an Mineralien, Vitaminen und Eisen. Sie wirkt wassertreibend, krampflösend und reguliert die Menstruation.



Anis
Besänftigt, beruhigt den Darm, stärkt die Nervenkraft, fördert den Schlaf.



Goraka
Getrocknete saure Gurke aus Sri Lanka. Goraka ist eine Zutat insbesondere für Fisch- und Fleischgerichte, und dient dazu. einen säuerlichen Geschmack zu erreichen.



Senfkörner
Senf enthält viel Protein, Fett und Kohlenhydrate sowie Kalzium, Phosphor und Eisen als Mineralien.

Kalukudu
Mischung aus 21 verschiedenen gerösteten Gewürzen. Kalukudu heißt übersetzt schwarzes Pulver und wird aufgrund seines Duftes oft über die Speisen gestreut.



Zimt
Wirkt heilend bei allen Entzündungen im Verdauungssystem und in den Harnwegen. Zimt wirkt appetitanregend, krampflösend, nervenstärkend, antiseptisch, antiparasitisch und fäulnisverhindernd.



Ingwer
Ein typisch ayurvedisches Gewürz und Heilmittel. Ingwer regt Appetit und Verdauung an, hilft gegen Blähungen und unterstützt die Ausleitung von Giftstoffen aus dem Darm.



Kurkuma
Wird auch Gelbwurzel genannt und ist Basisgewürz des Currypulvers. Die leuchtenden Farbpigmente aus der Wurzel werden in Asien noch heute zum Färben von Kleidern Götterbildern verwendet. Es wirkt energiespendend, fördert Gallefluss und Leberfunktion.



Knoblauch
Stammt ursprünglich aus Asien und wirkt bei Herzleiden, zur Senkung des Blutdrucks. Wird bei Verdauungsbeschwerden, Appetitlosigkeit, Blähungen oder auch Ichiasschmerzen und Rheuma verwendet.



Koriander
Ein sehr altes Gewürz aus dem Mittelmeerraum, wird heute aber in großen Mengen in Indien, Südamerika und Südeuropa angebaut. Zutat für Currypulver.



Tamarinde
Tamarinden sind lange Hülsen des bis zu 25 Meter hohen Tamarindenbaumes. Im Geschmack süß-säuerlich. Tamarinde wirkt gegen Gallebeschwerden, Fieber und Durchfall.



Pol Sambole (pikant)
Eine exotische Köstlichkeit, zubereitet aus Kokosraspeln mit frischen Tomatenwürfel, Zwiebeln, Zitronensaft und Chili.



Petersilien Sambole
Erfrischende Mischung aus frischer Petersilie, Kokosraspeln Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Zitronensaft.



Sini Sambole (scharf)
Eine kleine süß-scharfe Beilage aus karamelisierten Zwiebeln, Chili und Tamarinde. Gewürzt mit Zucker, Kardamom, Karapincha, Nelken und Zimt.



Qualität ist uns wichtig!

Das gesamte Essen im Restaurant Sigiriya wird aus gesunden Lebensmitteln bester Qualität zubereitet. Selbstverständlich benutzen wir in unserer Küche auch **kein Glutamat!**

Beim Fleisch achten wir besonders auf die Herkunft. Unser Rind- und Lammfleisch stammt aus den **Neuland**-Höfen, die für artgerechte Tierhaltung sorgen. Das Neuland-Vieh wird weder mit Hormonen behandelt noch mit Soja aus Entwicklungsländern gefüttert, da dies den Nahrungsmittelanbau der dortigen Bevölkerung behindert.

Um die Bauern in Sri Lanka und den fairen Handel zu unterstützen, entschieden wir uns für den Ceylon-Tee aus biologischem Anbau, welcher mit einem **„FairTrade“** Label ausgezeichnet wurde. So ist einerseits für die Gesundheit unserer Gäste, andererseits für die schonende Bewirtschaftung und den Erhaltunserer Kulturlandschaften gesorgt.

Ferner finden Sie bei uns in **Bio Qualität** Milch, Kaffee und Tee, einige Erfrischungsgetränke, sowie eine Auswahl an besten Weinsorten. Als besondere Spezialität bieten wir außerdem verschiedene **Ayurveda-Kräutertees** an.

Unsere Gäste, die **vegetarisch** und/oder **vegan** essen, erwartet eine breite Auswahl an leckeren Speisen sowie veganen Milchgetränken.
Bitte fragen Sie danach!

Guten Appetit!

*V vegan
*G enthält Gluten (Weizenmehl)
*N enthält Nüsse (Cashew, Sonnenblumenkerne)

Vorspeisen

10. Role mit Salat *V*G **3,90**
Gemüserolle mit Kartoffeln, Porrèe sowie Karotten, exotisch gewürzt, Dressing nach Art des Hauses und Tamarindensoße

11. Vadai mit Salat *V **3,90**
Zwei Frikadellen aus Kichererbsen (Südindische Spezialität)

12. Elavalu Roti mit Salat *V*G **3,90**
Gefüllte Gemüse-Teigtasche aus srilankischem Fladenbrot (Ceylon) mit Kokosraspeln, Dressing nach Art des Hauses und Tamarindensoße

Suppen

15. Mullagatane Soup (pikant) **4,90**
Südindische cremige Hühnersuppe mit frischem Gemüse. Gewürzt mit Ingwer, Koriander und Kümmel

16. Elavalu Soup *V **4,50**
Klare Gemüsesuppe mit verschiedenem frischem Gemüse. In Kokosmilch gekocht und nach Sri Lanka Art gewürzt.

17. Harakmas Soup **5,90**
Dünne Rindfleischstreifen in milder Suppe mit frischem Gemüse, sowie aromatischen Sri Lanka Gewürzen

Salate

20. Kleiner gemischter Salat *V*N **5,50**
Bunter Salat der Saison mit knackigen Nüssen, Dressing nach Art des Hauses

21. Großer gemischter Salat *V*N **6,90**
Frischer Salat der Saison mit Nüssen und gerösteten Zwiebeln. Verfeinert mit hausgemachtem süßsaurem Dressing

22. Hühnchenbrust Salat mit Ruccola *N **8,50**
Bunter Salat mit gebratenen Streifen aus Hühnerfleisch. Dazu geröstete Zwiebeln und Papadamstückchen

Vegetarisch

Alle Gerichte werden mit duftigem Reis, frischem Salat und mildem Papadam serviert!

25. Niviti Ale Hodhi mit Pol Sambole *V — **7,90**
Blattspinat mit milden Kartoffeln nach Sri Lanka Art in Kokosmilch zubereitet. Dazu Kokosraspelmischung

26. Paripoo Hodhi mit Petersilien Sambole *V — **7,90**
Srilankische Rote Linsen in Kokosmilch gekocht. Zusätzlich erfrischender Petersilien Sambole

27. Niviti Dhal Hodhi mit Pol Sambole *V — **8,50**
Rote-Linsen mit Blattspinat, gewürzt mit Karapincha, Zwiebeln und Zimt. Dazu Pol Sambole aus Kokosraspeln

28. Fried Rice mit verschiedenem Gemüse *V*N — **8,50**
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Rosinen und verschiedenen Nüssen. Gewürzt mit Karapincha und Kardamom

29. Malgova Hodhi mit Ratu Ale Hodhi *V — **8,90**
Blumenkohl und Rote-Beete-Curry mit schwarzen Senfsamen gewürzt und in Kokosmilch zubereitet

30. Wambotu Hodhi mit Paripoo Hodhi *V — **8,90**
Auberginen in Öl angebraten, gewürzt mit Kardamom und Zimt. Dazu Rote Linsen in Kokosmilch zubereitet

31. Alu Kessel Hodhi mit Polos Hodhi *V — **9,90**
Exotische Kochbananen- und Jackfrucht Curries. Nach Sri Lanka Art in Kokosmilch gekocht, mit Goraka, Knoblauch, Karapincha und Kardamom gewürzt

32. Wambotu Hodhi mit Carrot Hodhi *V*N — **9,50**
Auberginen gewürzt mit Zimt und Karapincha. Zusätzlich Karotten mit Cashewnüssen in Kokosmilch zubereitet

33. Anasi Hodhi mit Leeks Hodhi Pol Sambole *V — **9,90**
Süßsauer, frische Ananas mit Nelken, sowie Porrèe nach Sri Lanka Art in Kokosmilch gekocht. Außerdem pikanter Pol Sambole

34. Ratu Ale Hodhi mit Carrot Hodhi und Petersilien Sambole *V*N — **10,90**
Rote-Beete-Curry und Karotten-Cashewnuss-Curry, nach Sri Lanka Art in Kokosmilch zubereitet. Dazu Petersilien Sambole

35. Munata Hodhi mit Anasi Hodhi *V **9,90**
Grüne-Mungbohnen in Kokosmilch mit Kardamom und Karapincha zubereitet. Außerdem süßsaure Ananas mit Nelken, Zimt und Senfkörnern gewürzt

36. Malgova Hodhi mit Mungbohnen Hodhi und Pol Sambole *V **10,90**
Blumenkohl mit Erbsen und Mais in Kokosmilch zubereitet. Dazu Mungbohnen-Curry mit hausgemachter Currymischung und Pol Sambole aus Kokosraspeln und Chili

37. Polos Hodhi mit Paripoo Hodhi und Sini Sambole *V **10,90**
Exotisches Currygericht aus Jackfrucht mit Goraka, Kardamom, Karapincha gewürzt. Dazu mildes Rote-Linsen-Curry, pikante Sini Sambole

38. Alu Kessel mit Sini Sambole *V **8,50**
Kochbananen in Kokosmilch. Verfeinert mit Karapincha, Nelken und Zimt. Dazu Sini Sambole aus karamelisierten Zwiebeln, pikant

39. Anasi Hodhi mit Carrot Hodhi und Petersilien Sambole *V*N **10,50**
Süßsaure Ananas mit Karotten und Cashewnüssen. Gewürzt mit Nelken, Knoblauch und Zimt. Dazu erfrischender Petersilien Sambole

Iddi Appe - String Hoppers

*Traditionelle Srilankische Speise aus **Reismehl** gepresst in Nudelform und dampfgegart, mit Salat und Papadam serviert*

40. Iddi Appe mit Paripoo Hodhi, Pol Sambole *V **10,50**
String Hoppers mit Srilankischen roten Linsen in Kokosmilch. zubereitet. Zusätzlich Pol Sambole aus Kokosraspeln

41. Iddi Appe mit Ale Hodhi, Pol Sambole *V **10,50**
String Hoppers mit milden Kartoffeln nach Sri Lanka Art in Kokosmilch, zusätzlich pikante Kokosraspelbeilage Pol Sambole

42. Iddi Appe mit Malu Hodhi, Paripoo Hodhi **13,50**
String Hoppers und würzaromatisches Fisch-Curry (Lachs) mit hausgemachter Curry-Mischung, dazu Linsen Dhal

43. Iddi Appe mit Mas Hodhi und Ale Hodhi, Pol Sambole **13,90**
String Hoppers. Wählen Sie ein Fleisch-Curry: Geflügel-, Rind- oder Lammfleisch-Curry. Ausserdem servieren wir Ihnen unser Kartoffel-Curry in Kokosmilch und pikante Pol Sambole

Kothu Rothi

Srilankische und südindische Teigspezialität

Wird bei uns mit buntem Salat und Papadam serviert!

45. Kothu Rothi mit Gemüse *V*G **8,90**
Südindische Spezialität aus dünnen Teigstücken, gebraten mit verschiedenem Gemüse und nach Sri Lanka Art

46. Kothu Rothi mit Chicken *G **10,90**
Gebratene Teigstücke mit Gemüse und pikant gewürztem Hühnerfleisch

47. Kothu Rothi mit Mutton *G **12,50**
Dünne Teigstücke gebraten mit Gemüse. Außerdem pikantes Lamm gewürzt nach südindischer Art (mittelscharf)

48. Kothu Rothi mit Malu *G **11,90**
Gebratene Teigstücke mit Gemüse und Lachs. Gewürzt nach Sri Lanka Art mit Goraka, Koriander, Karapincha und Zimt

49. Kothu Rothi mit Mas *G **11,90**
Südindische Teigstücke gebraten mit Gemüse. Zusätzlich pikantes Rindfleisch, zubereitet mit Ingwer, Zwiebeln, Zimt und schwarzen Senfkörnern



Kothu Rothi
Ein spezieller Teig wird auf der Grillplatte gegart, gefaltet und dann in Streifen geschnitten. Im Anschluss mit Gemüse oder zusätzlich mit Fleisch gebraten.

Appe - Hoppers

Eine Spezialität aus Sri Lanka * Täglich ab 17.00 erhältlich *

*Schalenförmige Pfannkuchen aus Hefeteig mit **Reismehl** und Kokosmilch bereitet. Traditionell werden die Appe-Hoppers mit den Händen gegessen. Wir laden Sie dazu herzlich ein und reichen Ihnen gern eine Wasserschale.*

50. Appe mit Paripoo Hodhi und Pol Sambole *V — **9,90**
Vier Appe mit Rote-Linsen-Curry in Kokosmilch zubereitet sowie Pol Sambole aus Kokosraspeln und Chili

51. Appe mit Wambotu Hodhi und Pol Sambole *V — **9,90**
Vier Appe mit Auberginen in Kokosmilch, gewürzt mit Kardamom und Karapincha. Zusätzlich Pol Sambole aus Kokosraspeln

52. Appe mit Ale Hodhi und Sini Sambole *V — **9,90**
Vier Appe mit mildem Kartoffel-Curry, nach Sri Lanka Art in Kokosmilch gekocht. Dazu süßsaurer, aber pikanter Sini Sambole

53. Appe mit Chicken Curry und Pol Sambole — **10,90**
Vier Appe mit Hühnerfleisch und aromatischen Gewürzen. Zusätzlich pikante Kokosraspelbeilage Pol Sambole

54. Appe mit Chicken Curry und Ale Hodhi — **11,90**
Vier Appe mit würzigem Chicken-Curry sowie Kartoffeln in Kokosmilch

55. Appe mit Mas Hodhi und Pol Sambole — **11,90**
Vier Appe mit Rindfleisch, pikant mit Goraka, Knoblauch und Ingwer gewürzt. Dazu Pol Sambole aus Kokosraspeln

56. Appe mit Malu Hodhi und Pol Sambole — **12,90**
Vier Appe mit Fisch (Lachs) nach Sri Lanka Art mit Knoblauch, Zimt und Goraka gewürzt. Dazu Pol Sambole

57. Appe mit Mutton Curry und Sini Sambole — **12,90**
Vier Appe mit Lammstückchen in pikanter Soße mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Knoblauch gewürzt. Dazu Sini Sambole

58. Vier Appe mit Curry IhrerWahl! — **13,90**
Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch und ein Gemüse-Curry. Gerne helfen wir bei der Auswahl!

59. Extra Appe/ Egg Hoppers — **2,60**
Ein zusätzliches Appe oder ein Appe mit Ei

Huhn

Mit duftendem Reis, frischem Salat sowie knusprigem Papadam!

60. Chicken Curry mit Petersilien Sambole **8,90**
Hühnerfleisch nach Sri Lanka Art gewürzt.
Zusätzlich Petersilien Sambole

61. Chicken Curry mit Niviti **9,50**
Hühnerfleisch mit Blattspinat gemischt, gewürzt nach Sri Lanka Art mit Koriander, Zimt, Karapincha und Senfsamen

62. Chicken Biryani *N **9,90**
Stückchen aus Hühnerfleisch mit frischem Gemüse mit Reis gebraten. Mit verschiedenen Nüssen und Rosinen verfeinert

63. Chicken Curry mit Ale Hodhi und Pol Sambole **10,90**
Hühnerfleisch und Kartoffel-Curry in Kokosmilch zubereitet, mild nach Sri Lanka Art gewürzt. Dazu pikanter Pol Sambole

64. Chicken Curry und Paripoo Hodhi **10,90**
Würziges Hühnerfleisch mit srilankischem Rote-Linsen-Dhal in Kokosmilch

65. Chicken Curry und Carrot Hodhi *N **10,90**
Hühnerfleisch mit Kardamom, Zimt und Karapincha gewürzt. Dazu Karotten mit Cashewnüssen nach Sri Lanka Art zubereitet.

66. Chicken Curry mit Anasi Hodhi **10,90**
Hühnerfleisch mit süßsaurem Curry aus frischer Ananas. Gewürzt mit Nelken, Zimt und Kardamom

67. Chicken Curry mit Wambotou Hodhi und Pol Sambole **10,90**
Hühnerfleisch mit milden Auberginen in Kokosmilch. Dazu Pol Sambole

68. Chicken Curry mit Mungbohnen und Sini Sambole **10,90**
Hühnerfleisch mit grünem Mungbohnen-Curry. Dazu pikanter Sini Sambole aus karmelisierten Zwiebeln

69. Chicken Curry mit Polos Hodhi und Pol Sambole **11,90**
Hühnerfleisch mit exotischem Jackfrucht-Curry. Abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel. Dazu pikanter Pol Sambole

Fisch

Mit duftendem Reis, frischem Salat sowie knusprigem Papadam!

70. Malu Hodhi mit Pol Sambole **11,80**
Lachs-Curry nach Sri Lanka Art in gerösteter Currymischung angebraten und dazu Pol Sambole

71. Malu Hodhi mit Leeks Hodhi **12,90**
Fisch (Lachs), frisch gewürzt mit Karapincha und Goraka. Zusätzlich in Kokosmilch zubereitetes Porrée-Curry

72. Malu Hodhi mit Ratu Ale Hodhi und Petersilien Sambole **13,90**
Feines Lachs-Curry mit Rote-Beete nach Sri Lanka Art zubereitet. Dazu frischer Petersilien Sambole

73. Malu Hodhi Kirite mit Paripoo Hodhi und Pol Sambole **13,90**
Würzaromatisches Fisch-Curry (Lachs) in Kokosmilch gekocht. Dazu srilankisches Rote-Linsen-Dhal und Pol Sambole

Rind

Mit duftendem Reis, frischem Salat sowie knusprigem Papadam!

75. Mas Hodhi mit Pol Sambole **10,90**
Rindfleisch nach Sri Lanka Art mit Kümmel, Zimt und Zwiebeln abgeschmeckt und Pol Sambole aus Kokosraspeln

76. Mas Hodhi mit Ale Hodhi und Pol Sambole **11,90**
Rindfleisch nach Sri Lanka Art mit Karapincha und Knoblauch gewürzt, Kartoffeln in Kokosmilch und pikanter Pol Sambole

77. Mas Hodhi mit Mungbohnen Hodhi **11,90**
Rindfleisch nach Sri Lanka Art mit hausgemachter Currymischung gewürzt und Grüne Mungbohnen in Kokosmilch

78. Mas Hodhi mit Alu Kessel Hodhi und Petersilien Sambole **12,90**
Rindfleisch pikant gewürzt und exotische Kochbananen. Dazu erfrischender Petersilien Sambole

79. Mas Hodhi mit Carrot Hodhi und Petersilien Sambole *N **12,90**
Rindfleisch sowie Karotten-Curry mit Cashewnüssen. Zusätzlich zitroniger Petersilien Sambole

Lamm

Mit duftendem Reis, frischem Salat sowie knusprigem Papadam!

80. Mutton mit Petersilien Sambole **10,90**
Südindische Spezialität vom Lamm in pikanter Soße mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Knoblauch. Dazu Petersilien Sambole

81. Mutton Saag mit Reis / Fladenbrot **10,90**
Lammfleisch in pikanter Soße mit jungem Blattspinat gemischt. Bei diesem Gericht können Sie zwischen Reis oder indischem Fladenbrot wählen!

82. Mutton und Wambotu Hodhi **12,90**
Lamm-Curry mit Ingwer, Kardamom, Zimt und Knoblauch gewürzt. Dazu mildes Auberginen-Curry nach Sri Lanka Art in Kokosmilch zubereitet und mit Karapincha, Zwiebeln sowie Senfkörnern abgeschmeckt

83. Mutton Biryani *N **11,90**
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Reis gemischt. Mit verschiedenen Nüssen, Sonnenblumenkernen und Rosinen verfeinert, nach Sri Lanka Art gewürzt

84. Mutton Curry mit Ratu Ale Hodhi und Sini Sambole **12,90**
Lammfleisch und saftiges Curry aus Rote Beete in Kokosmilch. Mit Zimt, Knoblauch und Karapincha gewürzt. Dazu süßscharfer Sini Sambole

85. Mutton Curry mit Ale Badun (pikant) **12,90**
Lammfleisch-Curry nach südindischer Art sowie angebratene Zwiebeln und Kartoffelwürfel. Pikant gewürzt mit Karapincha, Zimt, Goraka, Kardamom, Nelken und Chili

Sigiriya Spezial Reistafeln

Kreative Menüs
zum Kennenlernen der Sri Lankischen Küche oder auch zum Teilen mit Freunden am Tisch!

86. Vegetarische Reistafel

Einmaliges Menü mit Petersilien Sambole sowie drei verschiedenen vegetarischen Curries Ihrer Wahl, die in Schalen serviert werden!

Vorspeise:
Bunter Salat der Saison mit Nüssen und knusprigen Papadamstückchen

Hauptgericht:
Sie bekommen die von Ihnen ausgewählten drei Gemüse-Curries. Zusätzlich duftenden Reis mit Petersilien Sambole und knuspriges Linsenmehlfladenbrot

Dessert:
Ein leckeres Mikiri Dessert aus cremig gerührtem Joghurt mit Palmensirup

~

Preis für eine Person: **22,00**
Preis für zwei Personen: **40,00**

88. Spezial Reistafel mit Fleisch

Traditionelles Menue mit Pol Sambole und unterschiedlichen Curries, jeweils in Schälchen. Sie können dabei zwischen Geflügel-, Rind-, Lammfleisch- oder Fisch-Curry wählen!

Vorspeise:
Bunter Salat der Saison mit Nüssen, in süßsaurem Dressing

Hauptgericht:
Duftender Reis mit Pol Sambole aus Kokosraspeln und Chili.
Außerdem servieren wir Ihnen unsere Rote-Linsen sowie Auberginen-Curries, die mit Kokosmilch gekocht werden. Dazu wählen sie ein Fleisch-Curry.
Zusätzlich mildes Linsenmehlfladenbrot (Papadam)

Dessert:
Ein leckeres Mikiri Dessert aus cremigem Joghurt mit Palmensirup (Jaggery)

~

Preis für eine Person: **24,00**
Preis für zwei Personen: **44,00**

Beilagen

90. Raita **2,90**
Selbstgemachte Joghurtsoße. Stets für Sie frisch
mit Gurke, Kümmel, Salz und Pfeffer zubereitet

91. Bathura (indisches Fladenbrot) *G **2,50**
Weiches Fladenbrot aus Weizenmehl, in Öl frittiert

92. Pol Roti (Sri Lankan Fladenbrot) *V*G **2,90**
Srilankisches Fladenbrot (Ceylon) mit Kokos-
raspeln, auf einer speziellen Eisenplatte gebacken

93. Papadam (mild) **1,00**
3 Stück knusprige Linsenmehlfladen.

94. Extra Sambole Extra Portion eines unserer vier Sambolen **3,50**

- **Pol Sambole** - mit Kokosraspeln, Tomatenwürfeln und Chili
- **Petersilien Sambole** - mit frischer Petersilie, Kokosraspeln, Zitrone
- **Sini Sambole** - mit karmelisierten Zwiebeln, Chili, Zucker, Kardamom, Curryblättern, Zimt und Nelken gewürzt
- **Mango Chutney**

Desserts

95. Mikiri mit Palmensirup **4,50**
Milder und cremig gerührter Joghurt, srilankischer Palmensirup

96. Watelappan mit Cashewnuts **4,50**
Hausgemachter Sri Lankan Pudding, aus Jaggery (Palmensirup),
Kokosmilch, Eiern und Kardamom zubereitet.
Mit Cashewnüssen garniert

97. Lychee mit Eis **4,50**
Ein Becher Eis mit feinen Lycheefrüchten, Cashewnüssen und
Palmensirup

98. Gemischter Eisbecher mit Jaggery **4,50**
Gemischter Eisbecher mit Stückchen von Cashewnüssen und
kräftigem Sirup aus Palmenblüten (Jaggery)

99. Sigiriya Fruit Cup **5,90**
Exotischer Becher, Früchte und Eiskugeln nach Art des Hauses.

100. Päni Appe, 2 Stck. *V **4,90**
Appe mit Kokossirup und Kokosraspeln **(ab 17.00 Uhr)**

Warme Getränke

Tasse Yogitee **2,50**
Hausgemachter Gewürztee mit Milch und Honig.
Vegane Variante mit Bio-Sojamilch!

Samahan Tee **3,00**
Pikanter Kräutertee aus Sri Lanka mit vielen Kräutern und Gewürzen, u.a. Koriander, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Kümmel ....

Iremusu Ayurveda Kräutertee **3,50**
Ayurvedischer Kräutertee aus Wurzeln exotischer Pflanzen, die entgiftend und blutreinigend für den Körper wirken

Osupan Ayurveda Kräutertee **3,50**
Zusammenstellung aus Wurzeln und Blättern ayurvedischer Heilpflanzen, die zur Reinigung und Balance der Lebensenergien beitragen

Kiritea **2,50**
Traditioneller schwarzer Tee nach Sri Lanka Art mit Milch zubereitet

Ingwer Tee **2,50**
Schwarztee mit frischen Ingwerstückchen

Tee von frischer Minze und Ingwer mit Honig **3,50**

Schwarzer Tee **2,50**

Schwarzer Bio Ceylon-Tee **2,90**
Ceylon Bio-Tee aus Sri Lanka mit „FairTrade“ Label

Bio-Grüntee **2,90**
Grüner indischer Tee mit feinem Kräuteraroma

Bio-Pfefferminztee **2,90**

Heiße Zitrone **3,50**
Warmes Getränk aus frisch gepressten Zitronen und Honig

Heiße Schokolade **3,50**

Sri Lankan Kaffee **3,00**
Aromatischer schwarzer Kaffee aus Sri Lanka mit Kaffeesatz

Tasse Bio-Kaffee **2,50**

Kardamom Bio-Kaffe **2,90**
Schwarzer Bio-Kaffee mit Kardamom

Bio-Cappuccino **2,90**

Bio-Latte Macchiato **3,00**

Bio-Espresso **2,00**

Milchshakes

*Werden mit **Bio-Milch** und frischem Obst zubereitet!*

Mango-Milchshake	0,3 l	**3,90**
Kokos-Milchshake	0,3 l	**3,90**
Maracuja-Milchshake	0,3 l	**3,90**
Lychee-Milchshake	0,3 l	**3,90**
Erdbeer-Milchshake (frisch)	0,3 l	**3,90**
Honigmelonen-Milchshake (frisch)	0,3 l	**3,90**
Bananen-Milchshake (frisch)	0,3 l	**3,90**
Ananas-Milchshake (frisch)	0,3 l	**3,90**

***Vegane** Variante mit Bio-Sojamilch!*

Lassi

Aus frischem hausgemachtem Joghurt!

Mango-Lassi	0,3 l	**3,90**
Lychee-Lassi	0,3 l	**3,90**
Lassi-süß	0,3 l	**3,90**
Lassi-salzig	0,3 l	**3,90**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l	**2,20**
Mineralwasser, groß	0,4 l	**3,50**
Stilles Wasser	0,2 l	**2,20**
Stilles Wasser, groß	0,4 l	**3,50**
Flasche Mineralwasser	0,7 l	**4,90**
Coca Cola / Cola Light*/**	0,3 l	**2,90**
Coca Cola / Cola Light*/**	0,4 l	**3,70**
Sprite / Fanta***	0,3 l	**2,90**
Spezi****/*	0,3 l	**2,90**
Schweppes Ginger Ale**	0,2 l	**2,50**
Bionade (Holunder / Kräuter)	0,33 l	**3,00**

*mit Coffein, **mit Farbstoff, ***Chininhaltig, ****mit Farbstoff und Konservierungsstoff Benzoe- und Sorbinsäure

Säfte

Bio-Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	**3,00**
Bio-Apfelsaft (naturtrüb), groß	0,4 l	**4,90**
Bio-Apfelschorle	0,2 l	**2,90**
Bio-Apfelschorle, groß	0,4 l	**4,50**
Orangensaft	0,2 l	**2,90**
Bananennektar	0,2 l	**2,90**
Kirschsaft	0,2 l	**2,90**
Ananassaft	0,2 l	**2,90**
Mangonektar	0,2 l	**2,90**
Saftschorle	0,2 l	**2,90**
Saftschorle, groß	0,4 l	**3,90**

Erfrischungsgetränke des Hauses

Orangensaft **Frisch gepresst** (auf Wunsch mit Eiswürfeln)	0,2 l	**3,90**
Lemon-Drink Frisch gepresste grüne Limetten mit Lemon-Sirup und Eis	0,33 l	**3,90**
Bio-Grüner Eistee Erfrischendes Grüntee Mixgetränk mit frischer Zitrone	0,33 l	**3,90**

Flaschen Bier

Paulaner Hefeweizen	0,5 l	**3,90**
Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	**3,90**
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	**3,90**
Bitburger	0,5 l	**3,90**
Beck‘s	0,33 l	**2,90**
Beck‘s mit Sprite (Alster)	0,5 l	**3,50**
Beck‘s (alkoholfrei)	0,33 l	**2,70**
Paulaner Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	**3,50**
King Fisher Bier (aus Indien)	0,33 l	**3,90**
Cobra Bier (aus Indien)	0,33 l	**3,90**

Bio-Weine

Weißwein

Soave (trocken)	0,2 l	**4,90**
Italienischer Weißwein **aus biologischem Anbau**	0,5 l	**11,90**
	1,0 l	**22,90**
Chardonnay	0,2 l	**4,50**
Bio-Weißwein aus Italien, würzig-frisch im Geschmack	0,5 l	**9,90**
	1,0 l	**19,50**
Bio-Weißweinschorle	0,2 l	**3,90**
Weinhaltiges Mischgetränk		

Rotwein

Le Corbeau Rouge	0,2 l	**4,90**
Fruchtiger, kräftiger **Bio-Landwein** aus Frankreich	0,5 l	**11,90**
	1,0 l	**22,90**
Merlot (Venetien)	0,2 l	**4,90**
Leichter fruchtbetonter trockener **Bio-Landwein** aus Italien	0,5 l	**11,90**
	1,0 l	**22,90**

Sekt

Piccolo Sekt	0,2 l	**4,50**
Bio Sekt Cuvée (Fl.)	0,75 l	**17,50**

Aperitifs

Campari (mit Soda oder O-Saft)**	5 cl	**5,00**
Sherry Medium Dry	3 cl	**4,00**
Martini Bianco	5 cl	**4,00**
Kokosnusslikör	3 cl	**4,00**
Mangolikör	3 cl	**4,00**

Shots

Wodka	3 cl	**3,00**
Gordon‘s Dry Gin	3 cl	**3,50**
Ballantines	3 cl	**3,50**
Tequila	3 cl	**3,50**
Arrack Mendis Spezial (Kokosnuss-Schnaps aus Sri Lanka)	3 cl	**3,90**

Longdrinks

Gin Tonic	**6,90**
Wodka O-Saft	**6,90**
Whisky Soda / Cola	**6,90**
Sri Lankan Kokosschnaps Cola	**6,90**

**mit Farbstoff

Cocktails

Caipirinha 4,90
Cachaca, brauner Zucker, Limetten,Crushed Ice

Mojito 4,90
Brauner Rum, brauner Zucker, Limette,
frische Minze, Sodawasser, Crushed Ice

Flying Kangaroo 6,90
Wodka, Rum, Galliano, Orangensaft,
Ananassaft, Kokossirup und Sahne

Swimming Pool 6,90
Wodka, Blue Curacao, Rum,
Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Pina Colada 6,50
Weißer Rum, Kokossirup,
Ananassaft, Sahne

Cuba Libre 6,90
Havana Club, Limette, Cola

Strawberry Margarita 6,90
Erdbeeren, Zitronensaft, Cointreau,
weißer Tequila, Crushed Ice

Sri Lankan Night 7,50
Kokos Arrack, Kokossirup,
Zitronensaft, Mangonektar

Long Island Ice Tea 7,50
Gordon‘s Gin, Vodka, weißer Rum, Tequila,
Triple sec, Lime Juice, Zitronensaft, Cola

Alkoholfreie Cocktails

VirginColada 4,90
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

Mosquito 4,90
Frische Minze, brauner Zucker,
Limetten, Orangensaft, Sodawasser

Caipirinha Ginger 5,90
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, Crushed Ice

Erdbeer Smoothie 5,90
Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitronensaft, Crushed Ice



Restaurant Sigiriya

Täglich geöffnet von 12.00 bis 24.00 Uhr

Grünberger Str. 66 | 10245 Berlin

Telefon 030 - 290 442 08

www.restaurant-sigiriya.de