agni

the house of TANDOORI flames

AUTHENTISCHE INDISCHE KÜCHE

Indische Lehmofen Spezialitäten



Prenzlauer Allee 145 - 10409 Berlin

Tel.: 030 - 55 06 55 78 Mobil: 0163 - 705 88 92

Web: www.restaurant-agni.de

E-Mail: info@restaurant-agni.de

menu20221204_pre.cdr















Zeichenerklärung Allergene:

w) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (*)
g) Glutenhaltiges Getreide: Gerste (*)
k) Krebstiere (*)
e) Eier (*)
so) Soja (*)
l) Sellerie (*)
m) Milch (*)
n) Schalenfrüchte: Mix aus Mandeln, Kaschunüssen und Pistazien (*)
s) Senf
er) Erdnüsse (*)

(*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

menu20221204_pre.cdr

Vorspeisen und Salate

1 **Tikki** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m) — 5,25 EUR
a) Zwei Happen, gefüllt mit passierten Kartoffeln und Linsen in Gewürzen, leicht gebraten
b) als Chaat (ein Happen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen)

2 **Samosa** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,w) — 5,25 EUR
a) Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen
b) als Chaat (eine Teigtasche, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen)

3 **Sabzi Pakora** (vegetarisch) (m) — 5,75 EUR
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken

4 **Pakora Paneer Masala** (vegetarisch) (m) — 6,50 EUR
Indischer Rahmkäse mit Gewürzen, Chili und Koriander - in Kichererbsenteig gebacken

5 **Gemischte Vorspeisen** (vegetarisch) (m,w) — 11,00 EUR
Tikki, Samosa & Pakora

6 **Chana Chaat** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,s) — 5,50 EUR
Kichererbsen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, gekochte Kartoffen & Saucen

7 **Bagichi Salat** (vegan) (s) — 5,00 EUR
Gemischter Salat mit exotischem Dressing

8 **Desi Salat** (vegan) — 4,50 EUR
Rote Zwiebeln, grüne Chili und Limettenscheiben

Suppen



10 **Paruppu** (vegan) (s) — 4,50 EUR
Südindische Linsensuppe mit Curryblättern, Senfkernen und Kokosnuss

11 **Curry Shorba** (vegetarisch) (m,w,l) — 4,50 EUR
Indische Curry-Creme-Suppe

12 **Sabzi Shorba** (vegetarisch) (m,w,l) — 5,25 EUR
Suppe mit gemischtem Gemüse, Knoblauch und Kümmel

13 **Murgh Shorba** (m,w,l) — 5,50 EUR
Indische Hühnersuppe

14 **Gosht Shorba** (m,w.l) — 6,00 EUR
Indische Lammsuppe mit Knoblauch und Kümmel

menu20221204_pre.cdr

„Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen

Variante 1 - *in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart, serviert im Sizzler (heisse Pfanne) auf Kartoffelecken und Salat*



15 **Tikka Makhmali** (m) — 11,00 EUR
Hühnerfilet, eingelegt in Sahne und milden Gewürzen

16 **Tandoori Tikka** (m) — 11,50 EUR
Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen

17 **Kesari Tikka** (m) — 12,00 EUR
Hühnerfilet in Curry, Safran und Gewürzen

18 **Pudina Tikka** (m) — 12,00 EUR
Hühnerfilet in frischem Koriander, Minze und Chili (pikant)

19 **Tikka Mirch Masala** (m,s) — 12,50 EUR
Hühnerfilet, eingelegt mit scharfen Gewürzen und Chili (scharf)

23 **Gosht Tikka** (m,w) — 13,50 EUR
Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen

24 **Jhinge Tandoori** (k,m) — 16,00 EUR
Garnelen in traditionellen pikanten Gewürzen *(Kochzeit: 20min)*

25 **Paneer Tikka** (vegetarisch) (m) — 12,50 EUR
Indischer Rahmkäse in traditionellen pikanten Gewürzen mit Paprika & Zwiebeln *(Kochzeit: 20min)*

---

100 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) — 4,50 EUR

a. **Makkhani** (vegetarisch) (m)
Tomaten und Butter

d. **Makkhan Masala** (vegetarisch) (m)
Tomaten, Butter, Zwiebel, Chili, frischer Koriander

e. **Masala** (vegetarisch) (m) gehackte Tomaten, Zwiebel, Chili, frischer Koriander (pikant)

f. **Kasara** (vegetarisch / vegan) (n,m)
Tomaten, Zwiebeln, Chili, frischer Koriander, Sahne, Nusspaste - püriert (pikant)

menu20221204_pre.cdr

„Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen

***Variante 2 -** in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart, serviert auf dem Bananenblatt mit Reis, Brot und einer Sauce*



28 **Murgh Tikka Makkhanwala** (m,w) 15,50 EUR
Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Makhani-Sauce

29 **Murgh Tikka Curry** (m,n,w) 15,50 EUR
Hühnerfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Kasara-Sauce

30 **Murgh Tikka Palakwala** (m,w) 17,00 EUR
Hühnerfilet in Curry, Safran und Gewürzen - mit Palak-Sauce

31 **Murgh Tikka Madras** (m,s,w) 17,00 EUR
Hühnerfilet in frischem Koriander, Minze und Chili - mit Madras-Sauce (mild oder scharf)

34 **Murgh Tikka Masala** (m,s,w) 17,50 EUR
Hühnerfilet, eingelegt mit scharfen Gewürzen und Chili - mit Masala-Sauce (scharf)

37 **Gosht Tikka Rana** (w) 17,00 EUR
Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Masala-Sauce

38 **Gosht Tikka Vindaloo** (w) 18,50 EUR
Lammfilet in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Vindaloo-Sauce (scharf)

39 **Goani Jhinge Tandoori** *(Kochzeit: 30min)* (k,m,s,w) 21,50 EUR
Garnelen in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Naryal-Sauce

40 **Paneer Tikka Makkhan Masala** (vegetarisch) *(Kochzeit: 30min)* (m,w) 17,50 EUR
Indischer Rahmkäse in pikanten Gewürzen mit Paprika und Zwiebeln - mit Makkhan-Masala-Sauce

---

200 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 5,50 EUR

a. **Mughlai Korma** (vegetarisch / vegan) (m,n)
Sahne, Nüsse, Rosinen, Tomaten, Zwiebeln - püriert

b. **Madras** (vegan) (s)
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (scharf)

c. **Vindaloo** (vegan)
Sauer-Scharf-Sauce mit Essig

d. **Naryal** (vegan) (s)
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (mild)

300 **Spezial-Saucen** (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 6,00 EUR

c. **Palak** (vegetarisch / vegan) (m)
Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili

e. **Kadai** (vegetarisch / vegan) (m) (scharf)
Sauce mit Paprika, Zwiebel & Tomaten, Chili

menu20221204_pre.cdr

Thalis

mit Reis, Brot und Salat

41 **Niramish Thali** (vegetarisch) (m,w) 18,00 EUR
Drei verschiedene vegetarische Curry-Spezialitäten nach Ihrem Wunsch

42 **Mishrit Thali** (m,w) 19,00 EUR
Drei verschiedene Curry-Spezialitäten (vegetarisch, Lamm und Hähnchen) nach Ihrem Wunsch

43 **Amish Thali** (m,w) 20,00 EUR
Drei verschiedene Spezialitäten nach Ihrem Wunsch



Biryani Spezialitäten

serviert mit Raita (Joghurt mit Gurken und Gewürzen)

67 **Sabji Biryani** (m,n) 12,00 EUR
Basmati-Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen, Rosinen und Nüssen (vegetarisch)

68 **Murgh Biryani** (m,n) 13,00 EUR
Basmati-Reisgericht mit Hühnchenfilet, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen

69 **Gosht Biryani** (m,n) 14,00 EUR
Basmati-Reisgericht mit Lamm, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen

70 **Jhinga Biryani** (m,k,n) 17,00 EUR
Basmati-Reisgericht mit Riesengarnelen, Zwiebeln, Rosinen und Nüssen

menu20221204_pre.cdr

Agni Curry Spezialitäten
(serviert mit Reis)

44 **Shahi Dal Masala** (vegetarisch) (m) — 9,50 EUR
Verschiedene Linsen in pikanter Sauce, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

45 **Matar Paneer** (vegetarisch) (m,n) — 10,00 EUR
Indischer Rahmkäse und Erbsen in Sahne-Curry-Sauce

46 **Sabji Rasedar** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) — 10,00 EUR
Gemischtes Gemüse in Kasara-Sauce

47 **Sabji Korma** (vegetarisch) (m,n) — 10,50 EUR
Gemischtes Gemüse mit indischem Rahmkäse und Nüssen in Mughlai-Sauce

48 **Palak Paneer** (vegetarisch) (m) — 10,90 EUR
Indischer Rahmkäse in Spinat-Sauce

50 **Paneer Makhni** (vegetarisch) (m) — 10,90 EUR
Indischer Rahmkäse in Tomaten- Butter-Sauce

51 **Malai Kofta** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) — 12,00 EUR
Indische Rahmkäsebällchen in Mughlai-Sauce

52 **Dilli Murgh** - Traditionelles nordindisches Chicken-Curry (m,n) — 10,90 EUR

53 **Murgh Korma** - Hühnchenfilet in Mughlai- Korma-Sauce (m,n) — 11,90 EUR

55 **Murgh Madras** - Traditionelles südindisches Chicken-Curry (scharf) (s) — 11,90 EUR

56 **Murgh Palak** - Hühnchenfilet in Spinat-Sauce (m) — 12,00 EUR

57 **Murgh Vindaloo** - Hühnchenfilet in Vindaloo-Sauce (scharf) (s) — 11,90 EUR

58 **Murgh Lajwab** (m,n) — 12,50 EUR
Hühnchenfilet mit Erbsen, Champignons, Paprika, indischem Rahmkäse und Nüssen in Spezial-Sauce

59 **Gosht Rasedar** - Traditionelles nordindisches Lamm-Curry — 12,50 EUR

60 **Shahi Korma** - Lamm in Mughlai-Sauce mit Nüssen (m,n) — 12,90 EUR

61 **Chennai Gosht Curry** - Lammcurry nach südindischer Art (scharf) (s) — 12,90 EUR

62 **Palak Gosht** - Lamm in Spinat-Sauce — 12,90 EUR

63 **Gosht Vindaloo** - Lamm in Vindaloo-Sauce (scharf) (s) — 12,90 EUR

65 **Jhinga Kasara** *(Kochzeit: 20min)* - Riesengarnelen in einer pikanten Curry-Sauce (k,m,n,s) — 16,00 EUR

Agni Extra Spezialitäten (als Beilage)

109 **Jeera Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Gewürzen (vegan) — 8,50 EUR

110 **Bombay Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Paprika und Gewürzen (vegan) — 8,90 EUR

menu20221204_pre.cdr

Brote und Beilagen *(vegetarisch / vegan)*

71 **Naan** (m,w) — 2,50 EUR
Gebackenes Brot aus Weizenmehl

72 **Naan Lehsunia** (m,w) — 3,50 EUR
Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauc

73 **Pudina Naan** (m,w) — 3,50 EUR
Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Minze

74 **Butter Naan** (m,w) — 4,00 EUR
Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter

75 **Tandoori Roti** (w) — 2,50 EUR
Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl

76 **Tandoori Parantha** (w) — 3,50 EUR
Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl mit Butter

77 **Pudina Parantha** (w) — 4,00 EUR
Gebackenes Tandoori Parantha mit Minze

78 **Bhatura** (m,w) — 2,00 EUR
Frittiertes Fladenbrot

79 **Papadam** — 0,50 EUR
Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl

80 **Aloo Parantha** (w) — 4,00 EUR
Gebratenes, gefülltes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)

81 **Punjabi Kulcha** (m,w) — 4,00 EUR
Gebackenes Fladenbrot mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)

126 **Pashawari Naan** (m,n,w) — 5,00 EUR
Mit Nüssen und Rosinen gefülltes Fladenbrot

83 **Dreierlei hausgemachte Dips** (Chili, Minze (m) und Sounth) - normal — 4,00 EUR

84 a) **hausgemachter Dip** (Chili, Minze (m) oder Sounth) — 1,50 EUR
b) **Mixed Pickles** - eingelegte Früchte und Gemüse (scharf) (s) — 1,50 EUR
c) **Mango Chutney** - eingelegte Mango (süß-sauer) (s) — 1,50 EUR
d) **kleine Portion Butter** (m) — 1,50 EUR

85 **Raita** - Joghurt mit Gurken und Gewürzen (m) — 2,50 EUR

86 **Basmati Reis** — 2,00 EUR

menu20221204_pre.cdr

Agni Extra Spezialitäten (serviert mit Reis)

87 **Chole Bhature** (vegan) (w) (scharf) - Kichererbseneintopf mit Bhatura oder Reis 9,50 EUR

90 **Dal Dera** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Ganze schwarze Linsen mit Butter und Gewürzen, auf dem Lehmofen gekocht (pikant)

98 **Paneer Bhujia** (vegetarisch) (m) - Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf) 12,50 EUR

102 **Kadai Paneer** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)

104 **Kadai Murgh** (m) 12,50 EUR
Hühnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)

107 **Rogan Josh** (m) - Typisches Lammcurry aus Kaschmir - mit oder ohne Knochen (scharf) 13,50 EUR

108 **Kadai Gosht** (m) 13,50 EUR
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)

Desserts

137 **Gajrela** Indischer Karotten-Pudding mit Nüssen (vegetarisch) (m,n) 4,50 EUR

138 **Suji Halwa** Griespudding, warm serviert(vegan / vegetarisch) (w,m,n) 3,50 EUR
auf Wunsch ohne Gluten, Milch und / oder Nüssen

139 **Rasogolla** Rahmkäsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch) (m,n) 4,00 EUR

141 **Mangovani** - Vanilleeis in Mangosauce (m) 5,00 EUR

142 **Gulab Jamun** frittierte Käsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch) (m,n,w) 4,00 EUR

143 **Moong Dal Halwa** Pudding aus Munglinsen (vegetarisch) (m,n) 5,50 EUR

144 **Kulfi** (m,n) 4,50 EUR
hausgemachtes Eis nach indischer Art (je nach Saison)
Verschiedene Sorten (vegan / vegetarisch)



menu20221204_pre.cdr

Alkoholfreie Kaltgetränke

	Mango Lassi / Lassi Süß / Lassi Salzig (m)		
301		0,3 l	3,50 EUR
302		0,4 l	4,60 EUR
	Coca Cola (1,7), **Cola Light** (1,4,5,7), **Fanta** (1,3), **Sprite**		
310		0,2 l	2,60 EUR
311		0,4 l	3,90 EUR
	Mineralwasser (natur=still oder classic)		
312		0,2 l	2,20 EUR
313		0,4 l	3,40 EUR
314	**Mineralwasser** „Spreequell“ (natur=still oder classic)	0,7 l *fl*	5,80 EUR
315	**Tonic Water** (6)	0,2 l *fl*	3,10 EUR
316	**Bitter Lemon** (6)	0,2 l *fl*	3,10 EUR
317	**Ginger Ale** (1,2)	0,2 l *fl*	3,10 EUR
320	**Bionade** (Holunder / Ingwer-Orange / Kräuter) (g)	0,33 l *fl*	3,90 EUR
	Mangosaftgetränk		
321		0,2 l	3,30 EUR
322		0,4 l	4,90 EUR
	Apfelsaft		
323		0,2 l	3,30 EUR
324		0,4 l	4,90 EUR
	Orangensaft		
325		0,2 l	3,30 EUR
326		0,4 l	4,90 EUR

Warme Getränke

333	**Masala Chai** (indischer schwarzer Tee mit Gewürzen) (m)	Tasse	2,00 EUR
334	**Espresso**	kleine Tasse	2,30 EUR
335	**Kaffee**	Tasse	3,00 EUR
336	**Kaffeespezialitäten** (Cappuchino, Milchkaffee) (m)	Tasse	3,90 EUR
341	**Tee** (verschiedene Sorten)	Glas	2,60 EUR
344	**Glühwein** (*im Winter*)	Glas	4,00 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig

menu20221204_pre.cdr

Weinkarte

Secco

Prosecco Ocabianca I.G.T. trocken (Val d´ Oca / Italien)

401		0,1 l	4,00 EUR
402		0,75 l *fl*	16,00 EUR

Rotkäppchen Flaschengärung (Deutschland)
(Riesling trocken / Chardonnay extra trocken)

404		0,75 l *fl*	17,00 EUR

Mango-Sekt

405		0,1 l	3,50 EUR

Weiss

Chardonnay Veneto I.G.T. trocken (Az. Bixio / Italien) (sulfite)

410		0,2 l	4,50 EUR
411		0,5 l	10,60 EUR
412		0,75 l *fl*	17,00 EUR

Herrnsheimer Riesling Q.B.A. trocken (Volker Schmitt / Rheinhessen) (sulfite)

413		0,2 l	5,00 EUR
414		0,5 l	11,60 EUR
415		1,0 l *fl*	19,00 EUR

Indischer Wein

416		0,75 l *fl*	16,00 EUR

Rosé

Rosado Catalunya D.O. (Mas Oliveras / Spanien) (sulfite)

420		0,2 l	5,50 EUR
421		0,5 l	12,00 EUR
422		0,75 l *fl*	20,00 EUR

Rot

Sangiovese-Merlot Rubicone I.G.T (San Valentino / Italien) (sulfite)

430		0,2 l	5,50 EUR
431		0,5 l	12,00 EUR
432		0,75 l *fl*	20,00 EUR

Tio Emilio Bobal-Merlot UtielRequena (Vegalfaro / Spanien) (sulfite)

433		0,2 l	5,50 EUR
434		0,5 l	12,00 EUR
435		0,75 l *fl*	20,00 EUR

Indischer Wein (sulfite)

436		0,75 l *fl*	16,00 EUR

menu20221204_pre.cdr

Alkoholische Getränke

Bier und Biermischgetränke

350	**Berliner Pilsener** *(vom Fass)* (g)	0,3 l	3,50 EUR
351		0,5 l	5,20 EUR
360	**Köstritzer Schwarzbier** (g)	0,5 l *fl*	5,00 EUR
361	**Schöfferhofer Weizen** (Alkoholfrei, Kristall oder Hefe) (w,g)	0,5 l *fl*	5,00 EUR
362	**Berliner Kindl Weisse** ohne Schuß (w,g) Himbeere oder Waldmeister (w,g,1,4,5)	0,33 l *fl*	3,80 EUR
363	**Indisches Bier** (g)	0,33 l *fl*	3,80 EUR
370	**Radler** (g,1,2), **Alster** (g,1,2), **Diesel** (g,1,7)	0,3 l	3,50 EUR
371		0,5 l	5,20 EUR

Liköre

378	**Jägermeister**	2 cl	3,50 EUR
379		4 cl	5,50 EUR
380	**Ramazotti**	2 cl	3,50 EUR
381		4 cl	5,50 EUR
382	**Fernet Branca**	2 cl	3,50 EUR
383		4 cl	5,50 EUR
384	**Baileys** (1)	2 cl	3,50 EUR
385		4 cl	5,50 EUR
386	**Mango-Likör** (hausgemacht)	2 cl	3,50 EUR
387		4 cl	5,50 EUR

Hochprozentiges

388	**Whisk(e)y** (Jonny Walker Red Label // Jack Daniels // Ballantines)	2 cl	4,00 EUR
389		4 cl	7,00 EUR
390	**Wodka**	2 cl	3,50 EUR
391		4 cl	5,50 EUR
392	**Fürst Bismarck**	2 cl	3,50 EUR
393		4 cl	5,50 EUR
394	**Old Monk** (Rum) (1)	2 cl	3,50 EUR
395		4 cl	5,50 EUR
396	**Grappa**	2 cl	3,50 EUR
397		4 cl	5,50 EUR
398	**Tequila**	2 cl	3,50 EUR
399		4 cl	5,50 EUR

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig