

Kirti's Gerichte mit

## Lamm

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Gosht Masala</b>  | 8,50 |
|    | Saftige Lammfleischstücke nach Art des Hauses  |      |
| 21 | <b>Gosht Palak</b>   | 8,50 |
|    | Saftiges Lammragout mit Spinat, in einer aromatischen Gewürzmischung aus frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gegart  |      |
| 22 | <b>Gosht Curry</b>   | 8,50 |
|    | Saftige Lammfleischstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Joghurt gekocht  |      |
| 23 | <b>Bhindi Gosht</b>  | 8,50 |
|    | Saftige Lammfleischstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okragemüse kurz gebraten |      |

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Basmatireis und Nan oder Roti.

Kirti's

## Getränke

- |                            |           |            |
|----------------------------|-----------|------------|
| Gerolsteiner Mineralwasser | 0,25 l    | 2,20       |
| Cola, Cola Light/Zero      | 1, 2*     | 0,2 l 2,20 |
| Fanta                      | 1, 5, 6*  | 0,2 l 2,20 |
| Darjeeling Tee             | Kännchen  | 3,00       |
| Masala Tee                 | Kännchen  | 3,50       |
| Alt Bier                   | 0,2 l     | 2,50       |
| Pils                       | 0,2 l     | 2,50       |
| Lassi salzig               | Becher    | 2,20       |
| Lassi süß                  | Becher    | 2,20       |
| Mango Lassi                | 6* Becher | 2,20       |

Zusatzstoffe\*

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

Kirti's

## Take-away

Unsere Gerichte können Sie auch gerne zum Mitnehmen bestellen.



*Nutzen Sie auch unseren Partyservice!*

Wir beraten Sie gerne.



**Reservierungen:**

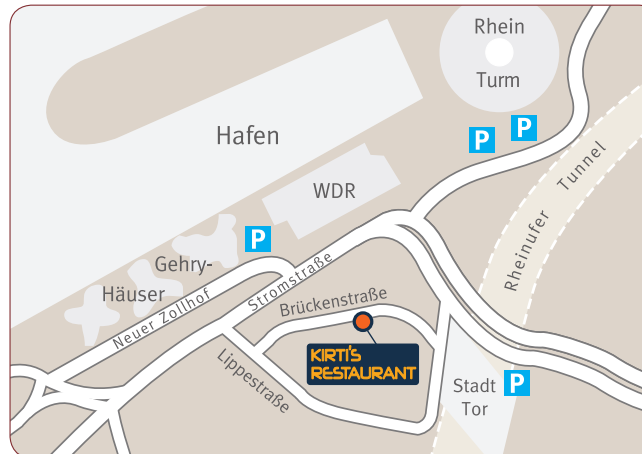
Telefon 0211 - 99 456 384

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00 bis 15.00 Uhr

und von 18.00 bis 23.00 Uhr

- Sonntag: Ruhetag -



**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



**KIRTI'S**  
**RESTAURANT**  
Indische Küche

# Mittags Karte

Außerdem bieten wir Ihnen Montag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr unser reichhaltiges

## Mittagsbüffet

mit täglich wechselnden Gerichten!

**10,50**  
pro Person

ohne Getränke

**7,00**  
Kinder 3-11 Jahre



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

Kirti's  
*Vegetarisch*

ohne Fleisch, Fisch, Ei

- 11 **Palak Paneer** 7,50  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen
- 12 **Dal Makhani** 7,50  
Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung, in Butter gebraten

**Außerdem bieten wir Ihnen Montag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr unser reichhaltiges**

**Mittagsbüffet**

**mit täglich wechselnden Gerichten!**

**10,50**  
pro  
Person

ohne  
Getränke

**7,00**  
Kinder 3  
-11 Jahre

- 13 **Mattar Paneer** 7,50  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt, mit einer Kaschmir-Gewürzmischung
- 14 **Sabzi Korma** 7,50  
Verschiedene Saisongemüse mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, zubereitet in einer Sahnesauce

Kirti's Gerichte mit  
*Huhn*

- 15 **Murgh Curry** 7,50  
Curryhähnchen nach Art des Hauses
- 16 **Murgh Tikka** 1\* 8,50  
Zartes Hühnerfleisch, 24 Stunden mariniert, am Spieß im Tandoor gegrillt
- 17 **Malai Tikka** 1\* 8,50  
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt, Sahne und Cashew mariniert, anschließend am Spieß im Tandoor gegrillt

Kirti's Gerichte mit  
*Fisch*

- 18 **Machli Curry** 8,50  
Rotbarschstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, in fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten und in einer milden Sauce gegart
- 19 **Jheenga Curry** 10,50  
Riesengarnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Basmatireis und Nan oder Roti.



Wir verwenden für unsere Gerichte ausschließlich hochwertige, natürliche Zutaten.