

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

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

Kirti's

## Getränke

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

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:**

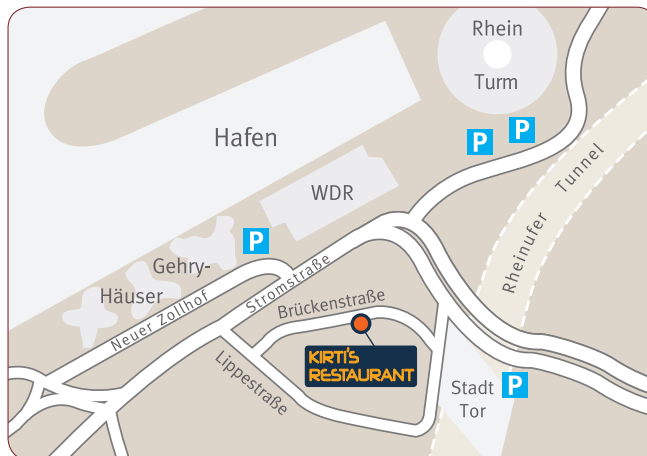
Telefon 0211 - 99 456 384

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!

**9,00**  
pro  
Person

ohne  
Getränke

**6,00**  
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** 6,50  
Weißkohl und Kartoffeln, pikant gewürzt, mit Ingwer und Tomaten
- 2 **Tori Palak** 6,50  
Spinat und Zucchini, pikant gewürzt, mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten
- 3 **Mattar Mushroom** 6,50  
Champignons und Erbsen in pikantem Masala-Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Gewürzen
- 4 **Aloo Baingan** 6,50  
Kartoffeln mit Auberginen, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten gebraten
- 5 **Pili Dal** 6,50  
Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander
- 6 **Tori Mattar** 6,50  
Zucchini mit Erbsen, Zwiebeln, und Tomaten
- 8 **Aloo Mattar** 6,50  
Kartoffeln mit Erbsen, Zwiebeln, und Tomaten gebraten

Kirti's  
**Vegetarisch**

ohne Fleisch, Fisch, Ei

- 11 **Palak Paneer** 6,50  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen
- 12 **Dal Makhani** 6,50  
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!**

**9,00**  
pro  
Person

ohne  
Getränke

**6,00**  
Kinder  
3-11 Jahre

- 13 **Mattar Paneer** 6,50  
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt, mit einer Kaschmir-Gewürzmischung
- 14 **Sabzi Korma** 6,50  
Verschiedene Saisongemüse mit Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, zubereitet in einer Sahnesauce

Kirti's Gerichte mit  
**Huhn**

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

Kirti's Gerichte mit  
**Fisch**

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

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



Wir verwenden für unsere Gerichte ausschließlich hochwertige, natürliche Zutaten.