125. **Lamm Sabji** a,f — **14,90**
Lammfleisch und verschiedene Gemüse mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Sahne und Knoblauch

126. **Butter Lamm** a,f,h — **14,90**
Lammfleisch in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesoße mit echtem Safran und Butter

127. **Lamm Masala** a,f,c — **14,90**
Lammfleisch in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen

128. **Lamm Palak** a,f — **14,90**
Lammfleisch zubereitet mit mildem Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Spinat, Ingwer und Knoblauch

129. **Lamm Tikka Masala** a,f — **15,90**
Lammfleisch mit Ingwer und Joghurt mariniert. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

130. **Lamm Jhalfrezi** a,f — **14,90**
Lammfleisch in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

131. **Lamm Karahi** a,f — **15,90**
Lammfleisch zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch unfrischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel

132. **Lamb Sukha Bangalore** a,f,h — **14,90**
Lammfleisch und Gemüse in einer Soße aus frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen, garniert mit Kokosraspeln und Mandeln

133. **Lamm Mango** a,f,h, — **14,90**
Lammfleisch gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesoße mit Mangoscheibe

134. **Lamm Dansek** a,f — **14,90**
Lammfleisch mit verschiedenen Linsen in einer Currysoße zubereitet

135. **Lamm Kerala** (scharf) a — **14,90**
Zartes Lammfleisch zubereitet nach Süd-Indischer Art mit Zwiebeln und Kartoffeln in einer scharfen Rote-Currysoße mit feinen Gewürzen

136. **Lamm Rogan Josh** a,f — **14,90**
Zartes Lammfleisch zuberaitet mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Methiblatt und Gemüse in einer Spezialsoße

Enten Gerichte

140. **Ente Curry** a,f — **15,50**
Entenfleisch in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch

141. **Ente Butter** a,f — **16,50**
Entenbrust in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesoße mit echtem Safran und Butter

142. **Ente Korma** a,f,h — **16,50**
Entenfleisch mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet

143. **Ente Mango** a,f — **16,50**
Entenfleisch gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesoße, garniert mit Mango Scheibe

144. **Ente Masala** a,f — **16,50**
Entenfleisch in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen

145. **Ente Palak** a,f — **16,50**
Entenfleisch zubereitet mit mildem Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch

146. **Ente Jhalfrezi** a,f — **16,50**
Entenfleisch und indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

147. **Ente vindaloo** (scharf) — **16,50**
Entenfleisch in pikanter Currysoße gekocht mit Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art

148. **Ente Madras** (scharf) a — **16,50**
Entenfleisch in pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art

149. **Ente Sabji** a,f — **16,90**
Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer Currysoße

150. **Ente Khumbi** a,f — **16,50**
Entenfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesoße

151. **Ente Tikka Masala** a,f — **17,90**
Entenfleisch mit Ingwer und Joghurt mariniert. Gekocht in einer Currysauce mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

153. **Ente Karahi** a,f — **16,90**
Entenbrust zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Zitrone in einer speziellen Currysoße

Garnelen Gerichte

155. **Garnelen Curry** a,f,c — **15,50**
Großgarnelen in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch

156. **Garnelen Korma** a,c,f,h — **16,50**
Großgarnelen mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, mit Mandeln, Rosinen und Cashewnuss zubereitet

157. **Garnelen Butter** a,c,f,h — **16,50**
Großgarnelen in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesoße mit echtem Safran und Butter

158. **Garnelen Jhalfrezi** a,f,c — **16,50**
Großgarnelen und indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

159. **Garnelen Masala** a,f,c — **16,50**
Großgarnelen in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen

160. **Garnelen Madras** (scharf) c — **16,50**
Großgarnelen in pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art

161. **Garnelen Vindaloo** (scharf) c — **16,50**
Großgarnelen in pikanter Currysoße gekocht mit Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art

162. **Garnelen Mango** a,f,c — **16,50**
Großgarnelen gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesoße, garniert mit Mango Scheibe

MR18 Creative Studio

163. **Garnelen Tikka Masala** a,f,c — **17,90**
Großgarnelen mit Ingwer und Joghurt mariniert. Gekocht in einer Currysoße mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

164. **Garnelen Karahi** a,f,c — **17,90**
Großgarnelen zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel

165. **Garnelen Alu** a,f,c — **16,50**
Großgarnelen mit Kartoffeln in einer Currysoße

166. **Garnelen Palak** c — **16,90**
Großgarnelen und Spinat mit leichtem Curry, Zwiebeln und Tomaten

168. **Garnelen Khumbi** a,f,c — **16,50**
Großgarnelen mit Champignons in einer Currysoße

Biryani

Basmati-Reis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen und feinen, pikanten Gewürzen.

170. **Gemüse Biryani** (pikant) a,i,h — **12,90**
171. **Chicken Biryani** (pikant) a,i,h — **13,90**
172. **Lamm Biryani** (pikant) a,i,h — **14,90**
173. **Scampi Biryani** (pikant) a,i,h — **16,90**
174. **Mix Biryani** (pikant) a,i,h — **17,90**
(Lamm, Chicken und Gemüse)
175. **Ente Biryani** (pikant) a,i,h — **16,90**
176. **Paneer Biryani** (pikant) a,i,h — **13,90**

Beilagen

200. **Bhatura** a,i,f — **2,90**
frittiertes Weizenmehlbrot
201. **Roti Vollkornbrot** — **2,50**
202. **Naan Weizenmehlbrot** a,f,i — **2,50**
203. **Knoblauch Naan** a,f,i — **2,90**
Weizenmehlbrot mit Knoblauch
204. **Butter Naan** a,f,i — **2,90**
Weizenmehlbrot mit Butter
205. **Käse Naan** a,f,i — **3,50**
Weizenmehlbrot, gefüllt mit indischem Rahmkäse

206. **Papadam** — **0,60**
207. **Mixed Pickles** — **1,50**
208. **Chutney** — **1,50**
Mango / Minze / Tamarinde

209. **Curry Soße** — **4,90**
210. **Mango Soße** — **4,90**
211. **Madras Soße** — **4,90**
212. **Pommes Frites** — **3,90**
213. **Basmati-Reis** — **3,50**

Allergenkennzeichnung nach LMIV
A= Glutenhaltiges Getreide, C = Krebstiere, D = Schwefeloxide und Sulfite,
E = Sellerie, F = Milch und Laktose, H = Nüsse, I = Eier, K = Senf, L = Soja
1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 5 = mit Antioxidationsmittel,
6 = enthält Süßungsmittel, 7 = taurinhaltig, 11 = Geschmacksverstärker. 12 = hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13 = enthält Süßungsmittel, 14 = Stickoxydul
Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Desinged By: MR18 Creative Studio

ROTI
Indische & Internationale küche

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag 12 bis 22 Uhr

Mittagstisch:
Montag - Fritag 12 bis 16 Uhr

Lieferservice:
Montag - Sonntag 12 bis 22 Uhr

Bestellen sie direkt auf restaurantroti.de und erhalten Sie 10% Rabatt auf ihre Lieferung und 10% Rabatt wenn Sie selbst abholen.

Cocktail Happy Day 5,50 €

(ganzen Tag)

Party, Catering und Geburtstag auch möglich.

Roti - Charlottenstr. 27, 13597 Berlin
Tel.: 030 33 904 342
Mobil: 0176 436 164 29
info@restaurantroti.de
www.restaurantroti.de

Unsere Speisekarte

Suppen

1. **Mulligatawany Suppe** a,e,f — **4,50**
   traditionelle indische Suppe mit Hähnchenbrustfilet und Gewürzen
2. **Linsen Suppe** a,e,f — **4,50**
   vegetarische Suppe aus roten Linsen mit Kokosraspeln und Gewürzen
3. **Tomaten Suppe** a,e,f — **4,50**
   leckere Tomatensuppe mit Gewürzen und Sahne
4. **Sauer-scharf -Suppe** a,e — **5,50**
   Suppe mit Lammfleisch und Gewürzen
5. **Mango Suppe** a,e,f — **4,50**
   leckere Suppe mit pürierter Mango und Sahne
6. **Gemüse Suppe** a,e,c,f — **4,50**
   Gemüse Suppe nach indischer Art
7. **Curry Suppe** a,e,f — **4,50**
   Suppe mit Curry, Käse und Sahne
8. **Champignon Suppe** a,e,f — **4,50**
   Suppe mit Champignons und Gewürzen
9. **Scampi Suppe** a,e,f — **6,90**
   Suppe mit Großgarnelen und Gewürzen

Salate

10. **Gemischter Salat** — **4,90**
11. **Chicken Salat** — **8,90**
    gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet
12. **Roti Spezial Salat** — **8,90**
    Eisbergsalat mit gemischten Früchten und Käse
13. **Raita Salat** — **5,50**
    frischer Joghurt mit Gurken, Tomaten und indischen Gewürzen
14. **Garnelen Salat** c — **9,50**
    gemischter Salat mit Großgarnelen (3 Stk.)

Vorspeisen

20. **Gobi Pakora** — **4,90**
    Blumenkohl frittiert in Kichererbsenmehl Teig
21. **Samossa** a,h — **5,90**
    Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Nüssen und indischen Gewürzen
22. **Onion Bhaji** — **4,50**
    Zwiebeln frittiert in Kichererbsenmehl Teig
23. **Paneer Pakora** f — **5,90**
    Käse frittiert in Kichererbsenmehl Teig
24. **Bengan Pakora** — **4,50**
    Auberginen frittiert in Kichererbsenmehl Teig
25. **Chicken Pakora** — **5,50**
    Hänchen frittiert in Kichererbsenmehl Teig
26. **Champignon Pakora** — **4,50**
    Champignon frittiert in Kichererbsenmehl Teig
28. **Gemischter Vorspeisenteller** f — **10,90**
    (Blumenkohl, Champignon, Kartoffeln, Aubergine, Zwiebeln, Käse)
29. **Garnelen Pakora** c — **8,50**
    Garnelen frittiert in Kichererbsenmehl Teig

Tofu Gerichte

Eine Auswahl an Gerichten mit Tofu finden Sie auf unserer Webseite:

www.restaurantroti.de

Vegetarische Gerichte

55. **Dal Makhni** a,f — **10,50**
    Gemischte indische Linsen mit Zwiebeln, Curry, Knoblauch, Butter und Gewürzen
56. **Choley Masala** a,f — **10,90**
    Gekochte kichererbsen mit Zwiebeln, Koriander,Tomaten und Gewürzen
57. **Malai Kofte** a,d,f,h — **11,90**
    Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse, Nüssen und Rosinen in einer milden Curry-Sahnesoße
58. **Alu gobi masala** a — **10,90**
    Kartoffelwürfel und Blumenkohl gekocht mit Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Koriander
59. **Shahi Bengan** a,f,h — **11,90**
    Gefüllte Aubergine mit hausgemachten Gemüsebällchen mit Nüssen, Rosinen in Sahnesoße
60. **Alu Saag** f — **10,50**
    Gekochte Kartoffeln und Spinat Zubereitet mit mildem Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch
61. **Alu Chole Masala** a,f — **10,50**
    Kartoffeln mit Kirchenerbsen in Currysoße
63. **Malai Kofte Madras** (scharf) — **11,90**
    Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Käse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
64. **Gemüse Curry** a,f — **10,90**
    Verschiedene Gemüse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
65. **Gemüse Madras** (scharf) — **10,90**
    Verschiedene Gemüse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
67. **Gemüse Vindaloo** (scharf) — **11,90**
    Verschiedene Gemüse in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
68. **Gemüse Mango** a,f,h — **11,90**
    Verschiedene Gemüse gekocht in fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango Scheibe
69. **Gemüse Korma** a,f,h — **11,90**
    Verschiedene Gemüse in einer milden Sahne-Soße mit Mandeln, Rosinen und Gewürzen
71. **Paneer Jhalfrezi** (scharf) a,f,h — **12,50**
    Indischer Rahmkäse in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch
72. **Matter Paneer** a,f,h — **12,50**
    Hausgemachter Rahmkäse mit grünen Erbsen, gekocht mit Tomaten und Gewürzen
73. **Shahi Paneer** a,f,h — **12,50**
    Hausgemachter Rahmkäse gekocht in einer Sahnesoße mit Nüssen
74. **Palak Paneer** a,f,e — **12,50**
    Indischer Rahmkäse zubereitet mit mildem Curry und Zwiebeln, frischen Tomaten, Spinat, Ingwer und Knoblauch
75. **Paneer Mango** a,f,h — **12,50**
    Indischer Rahmkäse gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango Scheibe
76. **Paneer Karahi** a,f — **12,90**
    Zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten,frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel
78. **Paneer Vindaloo** (scharf) — **12,50**
    Indischer Rahmkäse mit pikanter Currysauce, Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
79. **Paneer Madras** (scharf) — **12,50**
    Rahmkäse mit pikanter Currysauce, Kokosmilch und Kokosraspeln nach südindischer Art
80. **Kersi Paneer** a,f,h — **12,50**
    Indischer Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse in einer Safran-Currysoße mit Sahne zubereitet
81. **Paneer Masala** a,f — **12,50**
    Indischer Rahmkäse in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen
82. **Paneer Khumbi** a,f — **12,50**
    Indische Rahmkäse mit Champignons in einer Currysoße

Tandoori und Tikka Spezialitäten

Unsere Tandoori Spezialitäten werden mit einer Ingwer-Joghurt-Paste und zahlreichen Gewürzen mariniert und mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet.

85. **Chicken Tandoori** (Hähnchen Keule 24 std. eingelegt) a,f,e — **13,90**
86. **Chicken Tikka** (Hähnchenbrustfilet) a,f,e — **14,90**
87. **Lamm Tikka** a,f — **16,50**
88. **Ente Tikka** a,f — **17,50**
89. **Ente Shazan** (mit Honig) a,f — **17,50**
90. **Scampi Tikka** a,c,f — **16,90**
91. **Gemüse Tikka** — **13,90**
92. **Sizzling Platte** a,f — **17,50**
93. **Chicken Käse Malai Tikka** a,f — **14,90**
    Hähnchen und indischer Rahmkäse in eine Sahne-Soße mit Nüssen
94. **Paneer Tikka** a,f — **14,90**
98. **Mix Tikka Sizzer** a,f,c — **19,90**
    Lamm, Ente, Großgarnelen, Chicken Tikka in einer traditionellen Tikka Paste mit Paprika, Zwiebeln, Methiblatt, Knoblauch, Zitrone und Koriander

Chicken Gerichte

100. **Chicken Curry** a,f,h — **11,50**
     Hähnchenbrustfilet in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch
101. **Butter Chicken** a,f,h — **12,50**
     Saftiges Hähnchenfilet in feiner Tomaten-Cashewnuss-Sahnesauce mit echtem Safran und Butter
102. **Chicken Sabji** a,f — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet mit einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Gemüse, Sahne und Knoblauch
103. **Chicken Khumbi** a,f — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Sahne Soße mit Knoblauch und frischen Champignons
104. **Chicken Korma** a,f ,h — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen und mit Mandeln, Cashewnuss und Rosinen
105. **Chicken Masala** a,f — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit frischem Koriander, Knoblauch, Zwiebeln und indischen Gewürzen zubereitet
106. **Chicken Jhalfrezi** a,f (scharf) — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Chillisauce mit Zwiebeln,Paprika und Knoblauch
107. **Chicken Madras** (scharf) — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet mit einer pikanten Currysoße, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art
108. **Chicken Vindaloo** (scharf) — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet in pikanter Currysoße gekocht mit Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, sudindischer südindischer Art südindischer Art
109. **Mango Chicken** a,f — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet gekocht mit fruchtiger Mango-Sahnesauce, garniert mit Mango Scheibe
110. **Chicken Palak** a — **12,50**
     Hähnchenbrustfilet und Spinat zubereitet mit mildem Curry, Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch
111. **Chicken Tikka Masala** a,f — **13,50**
     Hähnchenbrustfilet mit Ingwer und Joghurt mariniert und in einer Currysoße gekocht mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
112. **Chicken Karahi** a — **13,50**
     Hähnchenbrustfilet zubereitet nach indischer Art mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch und frischer Zitrone in einer heißen Blechschüssel
115. **Chicken Dansek** — **12,50**
     Hänchenbrustfilet mit verschiedenen Linsen einer Currysoße zubereitet
117. **Chicken Daal Tarka** a,f — **12,50**
     Hänchenbrustfilet mit roten Linsen, frischem Knoblauch, Koriander, Tomaten und indischen Gewürzen nach traditioneller Art
118. **Bombay Chicken Masala** a — **12,90**
     Hänchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und grünen Erbsen in einer Kokos-Currysoße

Lamm Gerichte

120. **Lamm Curry** a,f — **14,50**
     Lammfleisch in einer Currysoße auf traditioneller Art zubereitet mit Methiblatt und Knoblauch
121. **Lamm Korma** a,f,h — **14,90**
     Lammfleisch mit einer milden Sahne-Soße aus Gewürzen, mit Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen.
122. **Lamm Madras** (scharf) — **14,90**
     ammfleisch in pikanter Currysoße gekocht mit Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer-Art
123. **Lamm Vindaloo** (scharf) — **14,90**
     Lammfleisch in pikanter Currysoße gekocht mit Kartoffeln, Kokosmilch und Kokosraspeln nach traditioneller, südindischer Art
124. **Lamm Khumbi** a,f — **14,90**
     Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesoße