



Pizza-Taxi.de

Bundesweites Gastronomieverzeichnis

Speisekarte Akash - Indisches Restaurant

Powered by Pizza-Taxi.de



Grünberger Str. 33
10245 Berlin
Fon: 030/97002790

[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

Lieferzeiten

Montag	12:00 - 23:30
Dienstag	12:00 - 23:30
Mittwoch	12:00 - 23:30
Donnerstag	12:00 - 23:30
Freitag	12:00 - 23:30
Samstag	12:00 - 23:30
So. und Feiertage	12:00 - 23:30

Lieferbedingungen

Postleitzahl	Mindestbestellwert	Liefergebühr	Frei Haus ab
10243	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10245	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10247	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10249	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10405	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10407	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10409	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10178	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10179	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10367	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10369	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10997	10.00 EUR	-	10.00 EUR
10999	10.00 EUR	-	10.00 EUR



[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

Pakorras, warme Vorspeisen - jeweils mit 2 verschiedenen Saucen

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

10	2 Samosas gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln, dazu 2 Saucen	2.80
11	Ghobi Pakoras Blumenkohl in Spezialteig, in Kicherbsenmehl gewendet und frittiert, dazu Salat und 2 Saucen	2.60
12	Onion Bhaji Zwiebelstreifen mit 2 verschiedenen Saucen	2.70
13	Panneer Pakoras hausgemachter frischer Rahmkäse, in Kicherbsenmehl gewendet und frittiert, dazu 2 Saucen	3.00
14	Bangan Pakoras Auberginen, in Kicherbsenmehl gewendet und frittiert, dazu 2 Saucen	2.60
15	Chicken Pakoras Hühnerfilet in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen, Salat und 2 Saucen	3.20
16	Mixed Pakoras eine Zusammenstellung aus oben genannten Pakoras, dazu 2 Saucen	5.60

Indische Suppen

1	Madras Shorba rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art	2.60
2	Sabzi Shorba <i>leicht gewürzt</i> gemischte Gemüsesuppe	2.40
3	Tomaten Shorba Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne	2.40
4	Garam Shorba Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch	2.80
5	Mulligatawney Shorba leichte garnierte Hühnersuppe	2.60

Salate

21	Gemischter Salat frischer gemischter Salat mit verschiedenen Gewürzen und Saucen	2.70
22	Chicken-Salat gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und Gewürzen	4.70
23	Spezial-Salat gemischter Salat mit Rahmkäse, süß-saurer Tamarinde, Zwiebeln, verschiedenen exotischen Früchten und Joghurtsauce	5.50
24	Raita Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Gewürzen	2.60
25	Thunfisch-Salat gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Gewürzen	3.70

>> ZUM ONLINE-SHOP <<

Indische Hähnchengerichte - jeweils mit bestem Basmati-Reis

80	Chicken Mango Hühnerfiletstücke mit Mango in einer milden Sahnesauce, dazu Basmati-Reis	7.50
81	Chicken Curry Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet, dazu Basmati-Reis	6.90
82	Butter Chicken <i>ohne Knochen</i> saftige Tandoori-Hühnerstücke, kurz gegrillt und fertig gegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce, dazu Basmati-Reis	8.50
83	Chicken Sabzi Hühnerfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in einer speziellen milden Sauce, dazu Basmati-Reis	7.40
84	Chicken Saag Hühnerfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt, mit frischem Ingwer und Knoblauch, dazu Basmati-Reis	7.50
85	Chicken Korma Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis	8.90
86	Chicken Madras <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art, dazu Basmati-Reis	7.70
87	Chicken Vindaloo <i>scharf</i> Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Tomaten nach einer speziellen südindischen Art, dazu Basmati-Reis	8.30
88	Chicken Jhalfrezi <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art, dazu Basmati-Reis	8.80
89	Chicken Banglora <i>mittelscharf</i> Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer, Knoblauch und exotischen Gewürzen, dazu Basmati-Reis	8.90

Vegetarische Spezialitäten - jeweils mit bestem Basmati-Reis

41	Sabzi <i>vegetarisch</i> verschiedene frische Gemüsesorten in Currysauce, dazu Basmati-Reis	6.40
42	Alu Gobi Masala <i>vegetarisch</i> pikanter frischer Blumenkohl, Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art, dazu Basmati-Reis	6.00
43	Palak Paneer <i>vegetarisch</i> hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten, dazu Basmati-Reis	6.40
44	Dal Makhani <i>vegetarisch</i> verschiedene Linsen in Butter gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten, dazu Basmati-Reis	5.80
45	Matter Paneer <i>vegetarisch</i> hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce, dazu Basmati-Reis	6.50
46	Shahi Paneer <i>vegetarisch</i> hausgemachter Rahmkäse mit Cashewkernen und Rosinen in Tomatensauce, dazu Basmati-Reis	7.50
47	Shahi Bangan <i>vegetarisch</i> gefüllte Aubergine mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in Spezial-Tomatensauce, dazu Basmati-Reis	7.30
48	Malai Kofta <i>vegetarisch</i> Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenem Gemüse in Sahnesauce gekocht, dazu Basmati-Reis	6.20



[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

49	Sabzu Kurma <i>vegetarisch</i> verschiedenes Gemüse und gehackte Nüsse in gewürzter Käse-Sahnesauce, dazu Basmati-Reis	7.90
50	Paneer Jhalfrezi <i>vegetarisch</i> hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer und Knoblauch, dazu Basmati-Reis	7.50
51	Shimla Mirch <i>vegetarisch</i> grüne Paprika in Sahnesauce, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und Nüssen, dazu Basmati-Reis	7.00
52	Vegetarischer Spieß <i>vegetarisch</i> Kebap mit verschiedenem frischen Gemüse in Currysauce, dazu Basmati-Reis	7.00
53	Tinda Masala <i>vegetarisch</i> indisches Wildgemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce, dazu Basmati-Reis	8.00

Tandoori-Grillspezialitäten - jeweils mit bestem Basmati-Reis

70	Tandoori Chicken 1/2 Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken	8.40
71	Chicken Tikka gegrillte Hühnerfiletstücke, ohne Knochen in einer speziellen Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, dazu Basmati-Reis	8.90
72	Mutton Tikka zarte Lammfleischstücke, gegrillt mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in einer speziellen Gewürzmischung, dazu Basmati-Reis	9.50
73	Paneer Tikka Masala hausgemachter frischer gegrillter Rahmkäse, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Basmati-Reis	9.10
74	Fish Tikka Seelachs, eingelegt in feinen Gewürzen und Kräutern, dazu Basmati-Reis	8.50
75	Scampi Tikka gegrillte Großgarnelen, mariniert in spezieller Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, dazu Basmati-Reis	11.50
76	Akash Mix-Grillteller Grillspezialitäten aus dem Ofen, mit Lamm, Huhn und Fisch, dazu Basmati-Reis	9.80
77	Kebap Masala <i>mittelscharf</i> gehacktes Lammfleischröllchen, gegrillt, mit Salat und verschiedenen Saucen, dazu Basmati-Reis	8.50

Indische Lammgerichte - jeweils mit bestem Basmati-Reis

99	Tinda Gosht Lammfleisch mit indischem Wildgemüse, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce, dazu Basmati-Reis	8.90
97	Lamm Vindaloo <i>scharf</i> südindische Lammspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart, dazu Basmati-Reis	9.20
95	Lamm Korma Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, Rahmkäse, Sahne, Mandeln und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis	9.30
90	Lamm Broccoli Lammfleisch mit Broccoli in Curry-Sahnesauce, dazu Basmati-Reis	7.40
91	Lamm Curry Lammfleisch in Currysauce nach indischer Art zubereitet, dazu Basmati-Reis	7.50

>> ZUM ONLINE-SHOP <<

92	Lamm Sabzi zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart, dazu Basmati-Reis	8.40
----	---	------

93	Palak Gosht Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch, dazu Basmati-Reis	8.50
----	--	------

94	Roghan Josh Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grüner Paprika in Currysauce, dazu Basmati-Reis	8.90
----	--	------

96	Lamm Madrasi <i>scharf</i> Lammfleisch mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art, dazu Basmati-Reis	8.70
----	---	------

98	Lamm Banglori <i>mittelscharf</i> Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt, dazu Basmati-Reis	9.30
----	--	------

Indische Entengerichte - jeweils mit bestem Basmati-Reis

107	Batak Peshawari Entenfiletstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, geriebenem Käse und Sahne mit Mandeln und Cashewkernen, dazu Basmati-Reis	11.00
-----	--	-------

106	Batak Butter Masala Entenfiletstücke in einer milden sahnigen Sauce aus Butter, Tomaten und Gewürzen nach nordindischer Art, dazu Basmati-Reis	10.60
-----	--	-------

105	Reshmi Batak <i>scharf</i> Entenfiletsteak mit Kokosraspeln, gegart in einer südindischen roten Currysauce, dazu Basmati-Reis	10.50
-----	---	-------

Indische Fischgerichte und Meeresfrüchte - jeweils mit bestem Basmati-Reis

100	Palak Fisch Fisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch, dazu Basmati-Reis	7.10
-----	--	------

104	Scampi Madrasi Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art, dazu Basmati-Reis	11.90
-----	---	-------

101	Fisch-Curry Seelachs in einer roten Currysauce, dazu Basmati-Reis	7.50
-----	---	------

102	Fish Madrasi <i>scharf</i> Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art, dazu Basmati-Reis	8.10
-----	---	------

103	Scampi Masala Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und abgestimmten Kräutern in feinen indischen Gewürzen gebraten, dazu Basmati-Reis	12.00
-----	---	-------

Biryanis mit bestem Basmati-Reis

60	Vegetarische Biryani <i>vegetarisch</i> Basmati-Reis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen	7.50
----	---	------

61	Chicken Biryani zarte Hühnerfiletstücke, zubereitet mit gedämpftem Basmati-Reis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	8.40
----	--	------

62	Mutton Biryani zarte Lammfleischstücke, gedünstet mit Basmati-Reis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen	9.10
----	---	------

63	Akash Biryani zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmati-Reis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen, ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung	9.80
----	--	------



[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

64	Scampi Biryani gebratene Großgarnelen, gedünstet mit Basmati-Reis, Gemüse, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	10.50
----	--	-------

Beilagen

29	Chapati indisches Vollkornbrot	1.80
----	--	------

30	Bathura frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl	1.40
----	--	------

31	Naan im Ofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl	1.50
----	---	------

32	Cheese-Naan im Ofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit hausgemachtem frisch geriebenem Rahmkäse	2.00
----	---	------

33	Knoblauch-Naan im Ofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer Knoblauchpaste	1.90
----	--	------

34	Basmati-Reis	2.00
----	---------------------	------

35	Mixed Pickles eingelegtes scharfes indisches Gemüse	1.50
----	---	------

36	Mango Chutney eingelegte Mango-Früchte in einer süß-sauren Sauce	1.50
----	--	------

37	Papadam knusprige Beilage aus Bohnenmehl	0.60
----	--	------

Köstliche Desserts und Früchte

153	Exotischer Frucht-Creme-Salat mit exotischem frischen Fruchtsaft und indischem Rum (Old Monk)	3.80
-----	---	------

151	Mango-Früchte	2.30
-----	----------------------	------

152	Lychee-Früchte	2.30
-----	-----------------------	------

150	Gulab Jamun hausgemachte Griesbällchen	2.70
-----	--	------

Getränke

G2	Cola (1,0l)	2.50
----	--------------------	------

G1	Mango Lassi (1,0l)	4.30
----	---------------------------	------

G3	Fanta (1,0l)	2.50
----	---------------------	------

G4	Sprite (1,0l)	2.50
----	----------------------	------

G5	Becks (0,33l)	1.50
----	----------------------	------



[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

G6	Becks alkoholfrei (0,33l)	1.50
G8	Rotwein (0,75l)	5.00
G9	Weißwein (0,75l)	5.00
G10	Indischer Wein (0,75l)	7.00
G7	Indisches Bier (0,33l)	2.20



[>> ZUM ONLINE-SHOP <<](#)

Impressum

Akash - Indisches Restaurant
Basharat Waris
Grünberger Str. 33
10245 Berlin
Tel.: 030/97002790
Email: kontakt@akash-berlin.de

Haftungsausschluss:

Alle Angaben ohne Gewähr. Für fehlerhafte Angaben übernehmen wir keine Haftung. Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich. Alle genannten Marken- und Produktbezeichnungen sind Warenzeichen der entsprechenden Inhaber.