

Restaurant Flavour of India (Take Away Menu)

"DIE GERICHTE SIND MILD GEWÜRZT. SOLLTEN SIE ES SCHARF WÜNSCHEN, SO LASSEN SIE UNS DAS BITTE WISSEN" / 🌶️:: pikant 🌶️🌶️:: scharf 🌶️🌶️🌶️:: sehr scharf

SUPPEN UND VORSPEISEN

11 MULLIGATAWNY	7.00
Linsensuppe nach südindischer Art	
12 TOMATO SHORBA	7.00
Tomatensuppe nach indischer Art	
13 CHICKEN SHORBA	8.00
Pouletsuppe nach nordindischer Art	
21 SAMOSA (2 STUECK)	7.00
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und getrockneten Früchten	
22 ZWIEBELN BHAJI	6.00
Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig gebacken	
23 PANEER BHAJI	7.00
Hausgemachter Käse in speziell gewürztem Kirchererbsenteig Gebacken	
24 ALOO TIKKI	5.00
Kartoffelkotelette mit Kirchererbsenfüllung und Pfefferminzsauce	
25 VADA	8.00
Eine Süd-indisches Vorbereitung aus Linsen serviert mit Kokosnuss sauce und „SAMBAR“	
26 SHAMMI KABAB (2 STUECK)	7.00
Gehacktes Lammfleisch mit Linsen und Gewürzen	
27 GEMISCHTER VORSPEISETELLER	15.50
Eine ausgewählte Mischung verschiedener Vorspeisen	
28 PAPPADAM (3 STUECK)	3.00
Gebackene Linsen mit Mango-Chutney	
SALATE	
31 GRUENER SALAT	7.00
Eisbergsalat mit Gurken und Mais	
32 GEMISCHTER SALAT	9.00
34 INDISCHER SALAT	9.00
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Zitronen und grüner Chili	
ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT	
VEGETARISCH	
40 SHAHI PANEER	22.50
Frische hausgemachte Käsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Rahm	
41 MIXED VEGETABLE BIRYANI	19.50
Ein berühmtes indisches Basmatireisgericht mit verschiedenen Gemüsen und Mandeln	
42 CHANA MASALA	19.50
Kichererbsen an feiner Curry Sauce	
43 PALAK PANEER	21.50
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse	

44 BHINDI MASALA	21.50
Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen In einer speziellen Sauce gebraten	
45 ALOO GOBHI	19.50
Kartoffeln und Blumenkohl nach nordindischer Art	
46 NAVRATAN KORMA	22.00
Gemischte Gemüsestücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet	
47 DAAL MAKHNI	18.00
Linsen nach der beliebtesten Art Indiens!	
48 MALAI KOFTA	21..50
Feinste Klösschen aus Moguln-Käse in einer "Safran" gewürzter Cashewnuss-Sauce	
49 DAL TADKA	15.50
THALI	
51 MAHARAJA THALI (Vegetarisch)	24.50
Eine komplettes vegetarisches Menu mit drei verschiedenen Gerichten. Reis, Linsen, und Gemüse mit Joghurtsauce und Pappadam	
52 MAHARAJA THALI (Fleisch)	26.50
Reis, Lamm und Poulet, mit Joghurtsauce und Pappadam	
TANDOORI SPEZIALITAETEN	
61 CHICKEN TIKKA	21.00
Zarte Pouletbruststückchen mariniert in Joghurt mit indischen Kräutern und Gewürzen	
62 TANDOORI CHICKEN	21.00
Marinierte Pouletbrustschenkel aus dem Tandoor	
63 LAMM TIKKA	22.00
Lammstücke mit indischen Kräutern mariniert und langsam gebraten	
64 MAHARAJA PLATTER	26.00
Eine ausgewählte Mischung verschiedenerTandoori-Delikatessen	
65 FISCH TIKKA	
Fischstücke mit Indischen Kräutern Mariniert und langsam gegrillt	
CHICKEN GERICHTE	
71 CHICKEN BIRYANI	23.50
Typisches Basmatireisgericht mit Pouletfleisch, Rosinen und Mandeln	
72 CHICKEN CURRY	25.00
Traditionelles Poulet Curry an Zwiebel- Joghurtund Mandelsauce	
73 CHICKEN COCONUT CREAM	25.50
Pouletbrust an feiner Kokosnuss- Currysauce nach südindischer Art	
74 CHILLI CHICKEN	25.50
Pouletbrust mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten an einer Currysauce	

75 MURGH MAKHANI	28.00
Im Tandoor gegrillte Pouletstückchen an Tomaten und Knoblauchsauce mit Butter, sowie exotischen Kräutern	
76 CHICKEN VINDALOO	27.50
Eine würzige Kombination von Pouletfleisch,Kartoffeln und Essig	
76 CHICKEN TIKKA MASALA	25.50
LAMM & RIND FISCH / CREVETTEN	
81 LAMM BIRYANI	23.00
Zartes Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln	
82 LAMM ROGAN JOSH	23.00
Lammfleischstückchen an einer würzigen Sauce	
83 LAMM VINDALOO	23.00
Eine würzige Kombination Lammfleisch, Kartoffeln und Essig	
84 LAMM PALAK	24.00
Lammfleisch und Spinat gegart aus Koriander und traditionellen Gewürzen	
85 LAMM KORMA	24.00
Lammfleisch an Rahmsauce mit Mandelsplittern	
86 LAMM CURRY	22.00
Traditionelles Lammc Curry an einer Zwiebel-Joghurt- Mandelsauce	
87 RIND ROGAN JOSH	27.00
Zartesrindfleischstücke an einer sämigen Sauce mit Joghurt und Gewürzen	
88 RIND VINDALOO	27.00
Zartes Rindstücke mit Kartoffeln in einer Curry Sauce	
89 RIND SAAG GOSHT	25.00
Gebratene zarte Rindstücke und Rahm Spinat mit Koriander und Gewürzen	
90 RIND KEEMA SAG ODER KEEMA MATTAR	25.00
Gehackterrindfleisch und Rahm Spinat oder Erbsen mit Koriander und Gewürzen	
FISCH& CREVETTEN	
91 FISCH CURRY	28.50
Traditionelles Fisch Curry an einer Zwiebel- Joghurt-Mandelsauce	
92 CREVETTEN CURRY	29.50
Traditionelles Crevetten Curry an einer Zwiebel- Joghurt- Mandelsauce	

Restaurant Flavour of India (Take Away Menu)



BEILAGEN	CHF
101 SAADA CHAAWAL	4.00
Nature Basmatireis	
102 GEBRATENER REIS	6.50
Basmatireis gewürzt, mit Rosinen	
103 ERBSEN PULAO	7.50
Basmatireis mit Erbsen	
INDISCHES BROT	
104 NAAN oder BUTTER NAAN	4.50
Butter- Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken	
105 NAAN LASUNI (KNOBLAUCH)	5.50
Knoblauch Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl imTandoor gebacken	
106 KEEMA NAAN mit LAMM FLEISCH	7.50
Fladenbrot mit Gehackterlammfleisch geüllt	
107 PANEER NAAN	6.50
Fladen Naan mit Hausgemachte Käse gefüllt	
108 PUDINA NAAN	5.50
Fladenbrot mit Pfefferminze und Butter	
109 CHAPPATI	3.50
Fladenbrot aus Ruchmehl	
110 LACHHA PARATHA	5.00
Nordindisches Brot aus Ruchmehl im Tandoor gebacken	
JOGHURT	
111 DAHI NATURE	4.00
Haustgemachtes Naturejoghurt	
112 BOONDI RAITA	5.50
Erfrischendes Joghurt mit Gewürzen und Kirchenerbsenperlen	
DESSERT	CHF
121 GULAB JAMUN	6.00
Leicht frittierte Kugeln aus Frischkäse mit feinstem Honig und getrockneten Früchten garniert	
122 MANGO CREAM	7.00
FUER UNSERE KLEINEN GAESTE	
172 POMMES FRITES	7.00
173 POULET PAKORA (INDISCHE ART)	7.00
174 OMELETTE	7.00

Auswahl Getränke:

Schweizerisches und Indisches Bier
 Indische Getränke aus Joghurt (Lassi)
 Frische Säfte
 Wein Rot /Weiss (Offen und Flaschen)

RESTAURANT FLAVOUR OF INDIA

Kalchengasse 12, 8304 Kloten

Indisches Restaurant mit

- FUMOIR Bar
- SAAL (50 bis 60 personen) für Privat und Geschäftliches Anlässe
- TAKE AWAY (Kein Hauslieferdienst)

Abholen

mit 15% Abhol Rabat auf Essen

Tisch und Saal: Reservieren sie unter:

Email: info@flavour-of-india.ch oder

DIREKT

auf unserer website: www.flavour-of-india.ch

Telefon: +41 43 255 67 10

Natel: +41 76 498 62 74 (Kein FAX)

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr : 08:00 bis 01:00 / Wärme Küchi 11:30 bis 13:30 und 18:00 bis 22:00

Sa und So: Wärme Küchi 18:00 bis 22:00

Alle übrigen Zeiten Kalte Küchi

Alle Preise in CHF Inkl. MwSt

Unsere Buffets

Von Montag bis Freitag, ab 11:30 Uhr:
 servieren Wir Ihnen ein Mittagsbuffet mit eine Auswahl von vegetarisch und nicht-vegetarisches Gerichten

Nicht Vegetarisches: CHF18.50 pro person

Vegetarisches: CHF15.00 pro person

Jeden Freitag und Samstag, ab 18:00 Uhr:
 servieren wir Ihnen ein Abendsbuffet mit eine Grosses Auswahl von vegetarisch und nicht-vegetarisches Vorspeisse und Hauptmenu Gerichten

Nicht Vegetarisches: CHF27.50 pro person

Vegetarisches: CHF24.50 pro person

Wir sind genau 5 Fahrminuten vom Zürich Flughafen entfernt!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

IHR FLAVOUR OF INDIA TEAM



Mit viel Liebe bereiten wir Ihnen unsere indischen und Spezialitäten zu.

Wir achten auf die Frische der Produkte und verarbeiten diese auf schonende und gesunde Art.