

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	5.00
Eine Süd-indisches Vorbereitung aus Linsen serviert mit Kokosnuss sauce und „SAMBAR“	
26 SHAMMI KABAB (2 STUECK)	8.00
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	
Eisbergsalat mit Gurken und Mais	
32 GEMISCHTER SALAT	9.00
Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Zitronen und grüner Chili	
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	

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)

Bestellen und Abholen mit 15% Abhol Rabbat nur 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 / FAX: KEIN

Natel: +41 76 498 62 74

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr : 08:00 bis 01:00 / Wärme Küchi 11:30 bis 13:30 und 18:00 bis 21:30 (letzte Bestellung)

Sa und So: Wärme Küchi 18:00 bis 21:30 (letzte Bestellung)

Alle übrigen Zeiten Kalte Küchi

MIT viel Liebe bereiten wir ihnen unsere indischen Spezialitäten zu.

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

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

Im Tandoor gegrillte Pouletstückchen an Tomaten, Ingewer und Knoblauchsauce

LAMM & RIND

81 LAMM BIRYANI 28.50

Zartes Lammfleisch mit Basmatireis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln

82 LAMM ROGAN JOSH 29.50

Lammfleischstückchen an einer würzigen Sauce

83 LAMM VINDALOO 29.00

Eine würzige Kombination Lammfleisch, Kartoffeln und Essig

84 LAMM PALAK 29.50

Lammfleisch und Spinat gegart aus Koriander und traditionellen Gewürzen

85 LAMM KORMA 28.00

Lammfleisch an Rahmsauce mit Mandelsplittern

86 LAMM CURRY 27.50

Traditionelles Lammcurry an einer Zwiebel-Joghurt- Mandelsauce

87 RIND ROGAN JOSH 27.00

Zartes Rindfleischstücke 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

Gehackter Rindfleisch 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)

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)	27.00
Eine komplettes vegetarisches Menu mit drei verschiedenen Gerichten. Reis, Linsen, und Gemüse mit Joghurtsauce und Pappadam	
52 MAHARAJA THALI (Fleisch)	33.00
Reis, Lamm und Poulet, mit Joghurtsauce und Pappadam	
TANDOORI SPEZIALITAETEN	CHF
61 CHICKEN TIKKA	25.50
Zarte Pouletbruststückchen mariniert in Joghurt mit indischen Kräutern und Gewürzen	
62 TANDOORI CHICKEN	25.50
Marinierte Pouletbrustschenkel aus dem Tandoor	
63 LAMM TIKKA	26.50
Lammstücke mit indischen Kräutern mariniert und langsam gebraten	
64 MAHARAJA PLATTER	33.00
Eine ausgewählte Mischung verschiedener Tandoori-Delikatessen	
65 FISCH TIKKA	31.00
Fischstücke mit Indischen Kräutern Mariniert und langsam gegrillt	
CHICKEN GERICHTE	CHF
71 CHICKEN BIRYANI	23.50
Typisches Basmatireisgericht mit Pouletfleisch, Rosinen und Mandeln	
72 CHICKEN CURRY	25.00
Traditionelles Poulet Curry an Zwiebel- Joghurt und 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	

MITTAGSBUFFET à la discrètion

NICHT VEG. MITTAGSBUFFET CHF18.50

VEGETARISCH MITTAGSBUFFET CHF15.00

Von Montag bis Freitag, ab 11:30 Uhr:

**servieren Wir Ihnen ein Mittagbuffet mit eine
Auswahl von vegetarisch und nicht-
vegetarisches Gerichten.**

ABENDSBUFFET:

bis 03. Oktober 2016:

KEIN ABENDSBUFFET à la discrètion

AB 4. OKTOBER, 2016

ABENDSBUFFET à la discrètion

Jeden Freitag und Samstag, ab 18:00 Uhr:

**servieren wir Ihnen ein Abendbuffet mit eine
Grosses Auswahl von vegetarisch und nicht-
vegetarisches Gerichten**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

IHR FLAVOUR OF INDIA TEAM

Alle Preise in CHF Inkl. MwSt

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 im Tandoor 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 NATUR	4.00
Hausgemachtes 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)	
Tee und Kaffee	