



AVATAR



original indische Küche

Restaurant · Café · Cocktailbar

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 4,90 €



www.avatar.berlin

Liebe Gäste!

Wir möchten Sie mit
original indischer Küche verwöhnen.
Alle Gerichte werden frisch zubereitet und
natürlich mit besten indischen Gewürzen
verfeinert.

Unsere Gerichte werden täglich frisch
zubereitet, alle verwendeten
Zutaten, werden aus
frischem Gemüse und Salat zubereitet.

Unser Koch würzt alle Speisen für den
europäischen Geschmack mild;
falls Sie gerne scharf essen,
bestellen Sie bitte mittelscharf oder
„indisch-scharf“ (sehr scharf).

Und nun wünschen wir
„Guten Appetit“!





Suppen • Soups

1.  **Madras Rasam** ^A 4,50 €
indische rote Linsensuppe
Indian red lentil soup
2.  **Gemüsesuppe** ^A 4,50 €
vegetable soup
3. **Mulligatawney-Suppe** ^A 4,90 €
Hühnerfleischsuppe
chicken soup
4. **Sauer-Scharf-Suppe** ^A 4,90 €
mit Lamm
sour & hot soup with lamb
5. **Knoblauchsuppe** ^A 4,90 €
mit frischem Knoblauch
garlic soup with fresh garlic
6. **Cremige Tomatensuppe** ^A 4,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art mit Koriander und Sahne
Indian style tomato soup with coriander and cream
7. **Scampi Suppe** ^A 5,90 €
Riesengarnelensuppe nach indischer Art
King prawn sauce Indian style

Vorspeisen & Salat Starters & Salad

Alle Vorspeisen werden mit Salatbeilage & Saucen serviert.
All starters served with salad and sauces.

8.  **Gobi Pakora** 4,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
cauliflower deep fried in chickpeas flour
9. **Paneer Pakora** ^G 4,90 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert
Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour
10.  **Champignon Pakora** 4,50 €
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mushrooms deep fried in chickpeas flour
11.  **Onion Ring** 4,50 €
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
onion rings deep fried in chickpeas flour
12. **Chicken Pakora** 4,90 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
chicken breast filet deep fried in chickpeas flour



14. **Mixed Pakora** ^G für zwei Personen **9,90 €**

gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe

mixed starter plate with different Pakoras for two persons: cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, chicken, eggplant and onion rings

15. **Samosas** ^A (2 Stück) **5,00 €**



Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
dumplings stuffed with potatoes and green peas

17. **Chicken Salat** ^J **8,90 €**

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Mais, Tomaten, Gurken und Karotten in hausgemachtem Dressing

mixed salad with fried chicken breast stripes, corn tomatoes, cucumber and carrots in homemade dressing

Vegetarische Gerichte *Vegetarian Dishes*

Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salatbeilage.

All dishes served with rice and side salad.

18. **Aloo Bengan** **9,90 €**



frische Auberginen gebraten mit Kartoffeln in verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer und Knoblauch
fresh eggplants fried with potatoes in different spices and fresh ginger and garlic

19. **Paneer Markhani** hausgemachter Rahmkäse **9,90 €**

mit Tomatensauce, Mandeln und Cashewkernen
homemade cream cheese with tomato sauce, almonds and cashew nuts

20. **Okra Masala** frische Okraschoten gebraten **10,50 €**



mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Tomaten
fresh okra fried with onions, potatoes & fresh tomatoes

21. **Dal Tadka** verschiedene Linsensorten zubereitet **9,90 €**



nach indischer Art mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, garniert mit frischem Koriander
different lentils „Dhaba Style“ with onions, fresh tomatoes and ginger, garnished with fresh coriander

22. **Mix Subji** frisches Gemüse der Saison mit **9,90 €**



Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch
fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes, ginger & garlic

23. **Palak Paneer** ^G hausgemachter Rahmkäse mit **10,50 €**

Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten
homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices



24. **Malai Kofta** ^{G, H} (mild) **10,50 €**
 frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüssen, Mandeln in Curry-Sahnesauce
deep fried balls from fresh grated vegetables, potatoes, cashew nuts, almonds in curry cream sauce
25. **Alu Gobi** **9,90 €**
 frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Reis und Salat
fresh potatoes and cauliflower fried with different spices, with rice and side salad
26. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) hausgemachter Rahmkäse **10,50 €**
in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds
27. **Bengan Curry** ^G **9,90 €**
Aubergine mit Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry sauce
28. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} **10,50 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with pepper, onions, ginger cauliflower and garlic in soya chili sauce
29. **Monari Handi** ^{G, H} Spinat mit frischem Gemüse, **9,90 €**
 Knoblauch, Ingwer, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
spinach with fresh vegetables, garlic, ginger, with peppers, onions and tomatoes
30. **Aloo Palak** **9,90 €**
 Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch und frischer Ingwer
Spinach with potatoes, garlic and ginger
31. **Mattar Paneer** ^G indischer Rahmkäse und **9,90 €**
grüne Erbsen in cremiger Sahnesauce und Mandeln
Indian cream cheese and green peas in creamy cream sauce and almonds
32. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) verschiedenes Gemüse **10,50 €**
mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashew nuts and cream sauce
33. **Channa Masala** ^{G, H} Kichererbsen mit **9,90 €**
 frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in Curry-Sauce
Chickpeas with fresh ginger, onions, Tomatoes in curry sauce
34. **Mango Paneer** ^{G, H} (mild) **10,50 €**
indischer Rahmkäse mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischen Creme-Spezialsauce
Indian fresh cheese with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce



Hähnchengerichte

Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

35. **Chicken Broccoli** ^{G, H} **10,50 €**
Hähnchenfilet mit frischem Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with fresh broccoli & almonds in curry cream sauce
36. **Chicken Vindaloo** **10,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloosauce
chicken breast fillet with potatoes in Vindaloo sauce
37. **Chicken Avatar** **10,90 €**
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce mit frischem Gemüse und Erdnuskernen
Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with fresh vegetables and cashews
38. **Chicken Curry** **10,50 €**
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
39. **Chicken Saag** **10,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
40. **Chicken Champignon** ^G **10,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
41. **Chicken Korma** ^{G, H} (mild) **10,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
42. **Butter Chicken** ^{G, H} (mild) **10,90 €**
gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen
grilled chicken breast fillet fried in butter and tomato sauce with almonds and cashew nuts
43. **Chicken Mango** ^{G, H} (mild) **10,90 €**
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

- 
44. **Chicken Subji** Hähnchenbrustfilet mit **10,50 €**
frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Chicken breast fillet with fresh vegetables, ginger and garlic in curry sauce
45. **Chicken Madras** Hühnerbrustfilet mit **10,50 €**
Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast fillet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
46. **Chicken Dahiwala** ^{G, H} **10,90 €**
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt,
mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce
chicken breast fillet marinated 12 hours in yogurt, with cashew nuts, almonds and cream curry sauce
47. **Chicken Jalfrezi** Hühnerbrustfilet mit **10,50 €**
Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
chicken breast fillet with peppers, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
48. **Chicken Tikka Masala** **10,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
chicken breast fillet with peppers, onions, ginger and garlic with different spices
49. **Chicken Chili** ^{G, 1} **10,90 €**
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren
Gewürzen in Butter-Tomaten-Chilisauce
juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato chili sauce

Lammgerichte • Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis & Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

50. **Lamm Curry** **11,00 €**
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit
verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
juicy lamb with North Indian recipe various spices in curry sauce prepared
51. **Lamm Subji** saftiges Lammfleisch mit frischem **11,90 €**
Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, garlic and fresh ginger in curry sauce
52. **Lamm Saag** saftiges Lammfleisch mit Spinat, **12,50 €**
Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
with spinach, ginger and garlic, North-Indian style

53. **Lamm Korma** ^{G, H} (mild) 12,90 €

saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce

lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce

54. **Lamm Champignon** ^G saftiges Lammfleisch 11,90 €

mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce

55. **Lamm Dahiwala** ^{G, H} (mild) 11,90 €

Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce

lamb cooked to a special Indian style with delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)

56. **Lamm Vindaloo** zartes Lammfleisch mit 11,90 €

Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce

lamb with potatoes, peppers and coconut milk in Vindaloo sauce

57. **Lamm Dal** 12,50 €

saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen

lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices

58. **Lamm Broccoli** ^{G, H} saftiges Lammfleisch mit 11,90 €

frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce

lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce

59. **Rogan Josh** ^G 12,50 €

saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce

lamb with peppers, homemade cream cheese, ginger and coconut in red curry sauce

60. **Lamm Madras** saftiges Lammfleisch 11,90 €

mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art

lamb with coconut flakes and coconut milk, south Indian style

61. **Lamm Mango** ^G (mild) 12,90 €

Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce

lamb filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

62. **Lamm Masala** 11,90 €

saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce

lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce



Tandoori-Ofen . . .

... ist ein mit Holzkohle geheizter Backofen aus Lehm der indischen Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in anderen westlicheren Regionen wird ein Tandoori nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln bestückt. Der Tandoor dient unter Anderem zum Backen von Fladenbrotten wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden

... is a charcoal-fired oven made of Indian-style clay. In contrast to ovens in other western regions, a tandoori is not fueled from the top, but from above, with fuel and food to bake or cook. Among other things, the tandoor is used to bake flat breads such as naan and chapati, which are pressed onto the upper, hot side walls and are often pulled out with a poker after baking

65. **Chicken Tandoori** ^G **12,90 €**
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert & am Spieß gegrillt
chicken leg 24 hours in yogurt and special Tandoori spices marinated & grilled on a skewer
66. **Chicken Tikka** ^G **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt und Tandoori-Kräutern mariniert & am Spieß gegrillt
chicken breast fillet 24 hours in yogurt and Tandoori herbs marinated & grilled on a skewer
67. **Lamm Tikka** **14,90 €**
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes
68. **Birbal Chooza** ^{G, H} **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch & Pfeffer
chicken breast fillet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic and pepper
69. **Paneer Tikka** ^G **13,90 €**
indischer Rahmkäse mariniert in verschiedenem frischem Gemüse, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten
marinated Indian cream cheese in different fresh vegetables, grilled with peppers, onions & tomatoes
70. **Avatar Mix Grillplatte** ^{G, 1} **16,90 €**
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten:
Riesengarnelen, Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
Compilation of tandoori dishes: king prawns, lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled in a clay oven



71. **Ente Tikka** Entenfilet mit **14,90 €**
 unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Ingwer,
 Knoblauch & Senföl zubereite, dann am Spieß gegrillt
*duck fillet with different tandoori spices, ginger, garlic
 and mustard oil prepared, then on a skewer grilled*
72. **Scampi Tikka** ^B **15,90 €**
 Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräuter-
 mischung, auf einem Spieß im Tandoorofen zart gegrillt
*king prawns marinated in a yoghurt-ginger-herbs mixture,
 tenderly grilled on skewers in the tandoor oven*
73. **Fisch Tikka** ^D **14,90 €**
 Seelachsfilet mariniert in einer exotischen Mischung aus
 verschiedenen Gewürzen, im Tandoorofen zart gegrillt
*seelachs filet marinated with fine spices and herbs, roasted
 in oven, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a
 hot cast-iron platter*
74. **Vegetarisches Tikka** ^G **13,90 €**
 Verschiedenes Gemüse mit unterschiedlichen Tandoori-
 Gewürzen, Joghurt, Ingwer & Knoblauch zubereitet,
 anschließend am Spieß gegrillt
*Various vegetables with different tandoori spices, yoghurt,
 ginger & garlic prepared, then grilled on a skewer*

Reisgerichte • Rice Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salat.

All dishes served with salad.

80. **Vegetable Biryani** **10,90 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln,
 Paprika, frischer Koriander mit Raita
*steamed basmati rice fried with vegetables, onions,
 peppers and fresh coriander with Raita*
81. **Chicken Biryani** **11,90 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet,
 Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander mit Raita
*steamed basmati rice fried with chicken breast, onions,
 pepper, garlic and coriander, served with Raita*
82. **Lamm Biryani** **12,90 €**
 gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika,
 Knoblauch und Koriander mit Raita
*steamed basmati rice with lamb meat, onions, peppers,
 garlic and coriander, served with Raita*

83. **Avatar Mix Biryani** **12,90 €**

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Koriander mit Raita

steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, onions, garlic, peppers & coriander with Raita

84. **Scampi Biryani** ^{B, H} **13,90 €**

gedämpfter Basmatireis mit Riesengarneln, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Koriander mit Raita

steamed basmati rice with king prawns, vegetables, onions, garlic, and peppers, coriander with Raita

Gerichte für Kinder *dishes for kids*



Serviert mit Reis und Salatbeilage. (nur für Kinder bis 11 Jahre)
Served with rice and side salad. (only for children up to 11 years)

90. **Subji Korma** (mild) **7,00 €**

verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce

various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce

91. **Chicken Curry** (mild) **7,00 €**

Hühnerbrustfilet geschneztelt nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce

sliced chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce

Fischgerichte • Fish Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice and side salad.

93. **Fisch Jalfrezi** ^D **12,90 €**

Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce

coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in hot curry sauce

94. **Fisch Mango** ^{D, G, H} (mild) **12,90 €**

Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce

coley filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

- 
95. **Fisch Curry ^D** **11,50 €**
 Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung
 in Curryauce, nach nordindischer Art
*coley filet with exotic spices in curry sauce,
 according to North Indian style*
96. **Fisch Madras ^D** **12,50 €**
 Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
97. **Fisch Vindaloo ^D** **12,50 €**
 Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch,
 frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
*coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger
 and coconut milk in Vindaloo sauce*
98. **Scampi Curry ^B** **14,50 €**
 Riesengarnelen mit exotischer Gewürzmischung
 in Curryauce, nach nordindischer Art
*king prawns with exotic spices in curry sauce,
 according to North Indian style*
100. **Scampi Masala ^B** **14,50 €**
 Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika
 und Zwiebeln in würziger Sauce
*king prawns with tomatoes, green peppers
 and onions in a spicy sauce*
101. **Scampi Dahiwalā ^{B, G, H} (mild)** **14,90 €**
 gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt
 in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren
 Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce
*grilled king prawns 12 h marinated in ginger-garlic paste,
 with delicious spices and almonds in saffron yogurt sauce*
102. **Scampi Vindaloo ^B** **14,90 €**
 Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosraspeln
 in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art
*king prawns with potatoes, onions and coconut flakes
 in vindaloo curry sauce Madras style*

Entengerichte • Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice and side salad.

103. **Ente Vindaloo** **13,90 €**
 Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und
 Kokosraspeln in pikanter Vindaloosauce
*duck breast filet Madras style with potatoes and
 coconut flakes in spicy Vindaloo sauce*
104. **Ente Curry** **13,50 €**
 Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit
 verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*duck breast filet with North Indian recipe various spices in
 curry sauce prepared*



105. **Ente Subji** Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen **13,50 €**
duck breast filet with fresh vegetables in different spices
106. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) **14,50 €**
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Curry-Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds and in curry cream sauce
107. **Ente Mango** ^{G, H} (mild) **14,50 €**
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

Beilagen • Side Orders

109. **Chapati** ^A Fladenbrot aus Vollkornmehl **2,00 €**
flatbread made from whole grain
110. **Bhatura** ^A **2,00 €**
frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread
111. **Naan** ^A längliches, flaches Fladenbrot **2,90 €**
baked flatbread
112. **Knoblauch Naan** ^A **2,90 €**
garlic naan
113. **Käse Naan** ^{A, G} mit indischem Rahmkäse **2,90 €**
with Indian cream cheese
114. **Käse und Knoblauch Naan** ^G **2,90 €**
mit indischem Rahmkäse und Knoblauch
with Indian cream cheese and garlic
115. **Rocket Naan** ^A **2,90 €**
mit Chili gewürzt *with Chili*
116. **Mango Chutney** **2,00 €**
117. **Basmati-Reis** **2,00 €**
118. **Mixed Pickles** **2,00 €**
119. **Raita** ^G **Portion 2,00 €**
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken
spiced yoghurt with cucumber and herbs

Nachspeise • Desserts

120. **Mango Cream** **3,90 €**
121. **Gulab Jamun** ^G (2 Stück) **3,90 €**
(2 pieces)



Aperitifs

224.	Aperol ^{1, 8}	5 cl	4,90 €
225.	Campari ¹	5 cl	4,90 €
226.	Sherry ¹⁰	5 cl	4,90 €
227.	Martini ^{1, 10}	5 cl	4,90 €

Warme Getränke Hot Beverages

124.	heißes Wasser	(Tasse)	1,00 €
125.	Kamillentee	(Tasse)	2,50 €
126.	Yogi Tee mit Honig mit Ingwer, Milch, Kardamon, Nelken, Schwarztee & Honig zubereitet <i>with ginger, milk, cardamom, cloves, Black tea & honey prepared</i>	(Tasse)	2,90 €
127.	Schwarztee	(Tasse)	2,50 €
128.	Grüntee	(Tasse)	2,50 €
129.	Frischer Ingwertee mit Honig	(Tasse)	2,50 €
130.	Jasmintee	(Tasse)	2,50 €
131.	Frische Minze mit Ingwer & Honig <i>fresh mint with ginger and honey</i>	(Tasse)	2,50 €
132.	Kaffee ²	(Tasse)	2,50 €
133.	Milchkaffee ^{G, 2}	(Tasse)	2,90 €
134.	Cappuccino ^{G, 2}	(Tasse)	2,80 €
135.	Latte Macchiato ^{G, 2}	(Tasse)	3,50 €
136.	Espresso ²	(Tasse)	1,80 €
137.	Heiße Schokolade ^G	(Tasse)	3,50 €
140.	Doppelter Espresso ²	(Tasse)	2,50 €

Milch-Mix Getränke Milk-Mix Beverages

145.	Mango Lassi ^G 0,20 l	3,00 €	146.	0,40 l	4,50 €
147.	Lassi süß ^G			0,40 l	4,50 €
148.	Lassi salzig ^G			0,40 l	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

Non-Alcoholic

149.	Glas Leitungswasser	0,40 l	1,00 €
160.	Selters Wasser Classic	0,25 l	2,50 €
161.	Selters Wasser Classic	0,40 l	2,90 €
162.	Selters Wasser Classic	0,75 l	5,90 €
163.	Selters Wasser Naturell	0,25 l	2,50 €
164.	Selters Wasser Naturell	0,40 l	2,90 €
165.	Selters Wasser Naturell	0,75 l	5,90 €
166.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	2,50 €
168.	Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,20 l	2,50 €
170.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	2,50 €
172.	Sprite ⁴	0,20 l	2,50 €
174.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	2,50 €
176.	Fassbrause Rixdorf ^{A, 1}	0,33 l	2,90 €
180.	Bionade Holunder	0,33 l	2,90 €
183.	Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	2,30 €
185.	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	2,30 €
187.	Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	2,30 €
181.	Fritz Kola ^{1, 2, 4}	0,33 l	2,90 €
108.	Club Mate ^{1, 2, 4}	0,33 l	2,90 €
167.		0,40 l	3,80 €
169.		0,40 l	3,80 €
171.		0,40 l	3,80 €
173.		0,40 l	3,80 €
175.		0,40 l	3,80 €
184.		0,40 l	3,70 €
186.		0,40 l	3,70 €
188.		0,40 l	3,70 €

Saft-Mix Getränke

Mixed Juice Drinks

177.	Apfel-Schorle	0,20 l	2,60 €
190.	Mango-Schorle	0,20 l	2,60 €
192.	Guaven-Schorle	0,20 l	2,60 €
194.	Litschi-Schorle	0,20 l	2,60 €
196.	Maracuja-Schorle	0,20 l	2,60 €
198.	Rhabarber-Schorle	0,20 l	2,60 €
178.		0,40 l	3,80 €
191.		0,40 l	3,80 €
193.		0,40 l	3,80 €
195.		0,40 l	3,80 €
197.		0,40 l	3,80 €
199.		0,40 l	3,80 €

Säfte · Juices

202.	Orangennektar	0,20 l	2,80 €
214.	Mangonektar	0,20 l	2,80 €
216.	Guavennektar	0,20 l	2,80 €
218.	Litschinektar	0,20 l	2,80 €
220.	Maracujanektar	0,20 l	2,80 €
203.		0,40 l	4,00 €
215.		0,40 l	4,00 €
217.		0,40 l	4,00 €
219.		0,40 l	4,00 €
221.		0,40 l	4,00 €



Bier vom Fass · Draught beer

228.	Yogi ^A indisches Bier	0,30 l	3,20 €
229.	Yogi ^A indisches Bier	0,50 l	4,20 €
230.	König Pilsener ^A	0,30 l	3,20 €
231.	König Pilsener ^A	0,50 l	4,20 €
232.	Weihenstephaner ^A Hefeweizen	0,30 l	3,20 €
233.	Weihenstephaner ^A Hefeweizen	0,50 l	4,20 €

Flaschenbiere · Bottled Beer

238.	Berliner Weiße ^A rot ¹	0,33 l	3,00 €
239.	Berliner Weiße ^A grün ¹	0,33 l	3,00 €
240.	Kingfisher ^A	0,33 l	3,00 €
242.	König Pilsener Alkoholfrei ^A	0,33 l	3,00 €
244.	Augustiner Hell ^A	0,50 l	3,80 €
247.	Weihenstephaner ^A Kristallweizen	0,50 l	3,80 €
248.	Weihenstephaner ^A Hefedunkel	0,50 l	3,80 €
258.	Weihenstephaner ^A Hefealkoholfrei	0,50 l	3,90 €

Bierhaltige Getränke Mixed Beer

250.	Gösser Radler ^A mit natürlichem Zitronensaft	0,50 l	3,90 €
251.	Radler ^{A, 1, 3, 4, 9} (mit Fanta ^{1, 3, 4, 9})	0,30 l	3,10 €
252.		0,50 l	3,90 €
253.	Alsterwasser ^{A, 4} (mit Spite ⁴)	0,30 l	3,10 €
254.		0,50 l	3,30 €
255.	Diesel ^{A, 1, 2, 4} (mit Cola ^{1, 2, 4})	0,30 l	3,10 €
256.		0,50 l	3,90 €



Offene Weine · Open Wine

WEINHALTIGE GETRÄNKE

259. **Weißweinschorle** ^L 0,20 l **4,50 €**

WEISS

260. **Grüner Veltliner** trocken, Kattingen 0,20 l **4,90 €**

261. 0,50 l **11,90 €**

262. **Chardonnay 2011** ^L trocken, Kattingen 0,20 l **4,90 €**

263. 0,50 l **11,90 €**

264. **Pinot Grigio** ^L trocken 0,20 l **4,90 €**

265. 0,50 l **11,90 €**

274. **Indischer Weißwein** ^L halbtrocken 0,20 l **4,90 €**

275. 0,50 l **11,90 €**

ROT

268. **Indischer Rotwein** ^L halbtrocken 0,20 l **4,90 €**

269. 0,50 l **11,90 €**

270. **Merlot** ^L trocken, Kattingen 0,20 l **4,90 €**

271. 0,50 l **11,90 €**

272. **Bardolino** ^L der trockene rote aus dem Süden 0,20 l **4,90 €**

273. 0,50 l **11,90 €**

276. **Chianti 2011** ^L trocken 0,20 l **4,90 €**

277. 0,50 l **11,90 €**

ROSÉ

266. **Landwein** ^L Österreich, trocken 0,20 l **4,90 €**

267. 0,50 l **11,90 €**

Flaschenweine · Bottled Wines

282. **Lugana** ^L 0,75 l **19,90 €**

Italien, Lasogara - weiß, fruchtig

284. **Bila Haut** ^L 0,75 l **25,00 €**

Frankreich - rot, trocken

Sekt & Schaumweine Sparkling Wine

293. **Aperolspritz** ^{1, 8, L} 0,20 l **6,90 €**

Aperol mit Prosecco und Soda

294. **Mangosekt** ^L 0,10 l **3,90 €**

295. **Prosecco** ^L 0,10 l **3,90 €**

296. **Glas Sekt** ^L 0,10 l **3,90 €**

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.
All wines and sparkling wines contains sulfite.



Liköre · Liqueur

285.	Grappa ¹⁰	2 cl	2,90 €
297.	Mangolikör ¹	2 cl	2,90 €
298.	Amaretto ^{1, H}	2 cl	2,90 €
299.	Baileys Irish Cream ^{G, 1, 2}	2 cl	2,90 €
300.	Jägermeister	2 cl	2,90 €
301.	Ramazotti	2 cl	2,90 €
302.	Fernert Branca	2 cl	2,90 €
303.	Averna ¹	2 cl	2,90 €

Spirituosen · Spirits

304.	Sambuca	2 cl	2,90 €
305.	Old Monk ¹ „Indischer Rum“	2 cl	3,50 €
306.	Mangoschnaps	2 cl	2,50 €
307.	Ballantines ^{A, 1}	2 cl	2,90 €
308.	Jim Beam ^A	2 cl	2,90 €
309.	Chivas Regal ^{A, 1}	2 cl	3,90 €
320.	Jack Daniels ^A	2 cl	3,90 €
321.	Tullamore Dew ^{A, 1}	2 cl	3,90 €
310.	Wodka Primakov ^A	2 cl	2,50 €
311.	Tequila Silber	2 cl	2,50 €
312.	Tequila Gold ¹	2 cl	2,50 €
322.	Havana Club	2 cl	2,50 €
323.	Vecchia Romagna ¹⁰	2 cl	2,90 €
324.	Osborne Veterano ^{1, 10}	2 cl	2,90 €
325.	Hennessy ¹⁰	2 cl	2,90 €
326.	Remy Martin ¹⁰	2 cl	2,90 €
327.	Johnnie Walker ^A	2 cl	3,90 €
328.	Johnnie Walker Black ^A	2 cl	4,50 €
329.	Bacardi	2 cl	2,90 €
330.	Absolut Wodka ^A	2 cl	2,90 €



Alkoholfreie Cocktails *Non-Alcoholic Cocktails*

522. **Wansh** ^{1, 4} 6,90 €
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale
524. **Coconut Kiss** ^{G, 1} 6,90 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar
526. **Sping Fever** ¹ 6,90 €
Ananas-, Orangensaft, Mangosirup, Grenadine und Zitronensaft
527. **Landing Kangaroo** 6,90 €
Ananas-, Orangensaft, Kokossirup, Vanillesirup und Sahne

Shooter

535. **B 52** ^{G, 1, 2, 4, 5} 4,90 €
Khalúa, Baileys, Old Pascas
536. **Orgasmus** ^{G, 1, 2} 4,90 €
Sambuca, Baileys

Coladas

540. **Pina Colada** ^{G, 1} 7,50 €
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
542. **Mango Colada** ^{G, 1} 7,50 €
Rum, Mangosirup, Mangosaft, Kokossirup, Sahne
610. **Baileys Colada** ^{G, 1, 2} 7,50 €
Baileys, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Rum Cocktails

550. **Mojito** ¹ 7,00 €
Havana Club (3 Jahre), Limette, Rohrzucker, frische Minze
552. **Zombie** ^{1, 4, 5} 7,00 €
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft
554. **Long Island Iced Tea** ^{1, 2, 4} 7,90 €
Rum, Gin, Wodka, Sierra Tequila, Tripl sec, Limette, Cola



555. **Hurricane** ^{1, 5} 7,90 €
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum,
Lime Juice, Orangen- und Ananassaft
556. **Mai Tai** ^{H, 1, 5} 7,90 €
Bacardi Rum weiß, Old Pascas 73 % , Tripl sec,
Lime Juice, Mandelsirup , Ananas- und Orangensaft
609. **Planters Punch** ^{1, 4, 5} 7,90 €
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine,
Ananassaft, Orangensaft

Wodka Cocktails

562. **Sex on the Beach** ^{A, 1, 4, 5} 8,50 €
Eristoff Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine,
Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
563. **Flying Kangaroo** ^{A, G, 1} 8,50 €
Eristoff Wodka, Galliano, Kokossirup,
Sahne und Ananassaft
565. **Watermelon Man** ^{A, 1, 4, 5} 7,90 €
Eristoff Wodka, Melonenlikör, Grenadine,
Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
567. **Swimming Pool** ^{A, G, 1} 7,90 €
Eristoff Wodka, Rum, Blue Curaçao,
Sahne, Kokossirup, Ananassaft
605. **Green Galxy** ^{A, 1} 8,50 €
Eristoff Wodka, grüner Melonenlikör,
Zitronen-, Ananas- und Maracujasaft
606. **Alabama Slammer** ^{A, 1, 4, 5} 7,90 €
Eristoff Wodka, Southern Comfort, Grenadine,
Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
607. **White Russian** ^{A, G, 1, 4, 5} 7,90 €
Eristoff Wodka, Kahlúa, Sahne
608. **Black Russian** ^{A, 1, 4, 5} 7,90 €
Eristoff Wodka, Kahlúa

Gin Cocktails

576. **Golden Dawn** ¹ 7,90 €
Gin, Peachtreelikör, Grenadine, Lime Juice
und Orangensaft



Sour & Fizzes

586. **Whiskey Sour** ^A 6,90 €
Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
587. **Scorpion** 7,90 €
Gin, Apricot Brandy, Kirschsafft, Zitronensaft und Orangensaft

Tequila Cocktails

590. **Tequila Sunrise** ^{1, 4, 5} 7,90 €
Sierra Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
592. **Mad Max** ¹ 7,90 €
Tequila, Rum, Apricotbrandy, Grenadine, Maracujasaft, Zitrone, Ananas- und Orangensaft

House Specials

595. **Panjabi Beat** ¹ 8,90 €
Limetten, Rohrzucker, Ramazzotti, indischer Rum, weißer Rum
601. **Dream of India** ^{A, 1} 8,90 €
Finsbury Gin, Mangosirup, Wodka, Limette, Mangosaft

Caipirinha

600. **Caipirinha** 7,90 €
Cachaça Canario, Limette, brauner Zucker
602. **Caipirol** ^{1, 8} 7,90 €
Aperol, Limette, brauner Zucker

Longdrinks

500. **Wodka Cola** ^{A, 1, 2, 4} 5,90 €
501. **Wodka Orange/Lemon** ^{A, 3, 4, 8} 5,90 €
502. **Gin Tonic** ^{A, 4, 8} 5,90 €
503. **Gin Orange** ^A 5,90 €
504. **Whisky Cola** ^{A, 1, 2, 4} 6,90 €
505. **Whisky Soda** ^{A, 1} 5,90 €
506. **Bacardi Cola** ^{1, 2, 4} 6,90 €
507. **Bacardi Orange** 6,90 €
508. **Cuba Libre** ^{1, 2, 4} Havana Club 7 Jahre 7,90 €
509. **Campari Orange** ¹ 5,90 €
510. **Campari Soda** ¹ 5,90 €



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 enthält Sulfite · 11 Taurin

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

additives:

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent
5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers
10 contains sulfite · 11 Taurin

allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites
M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof

Alle Preise inkl. MwSt. und Service · All prices include tax and service.





AVATAR

Weserstraße 5 · 12047 Berlin

Telefon: 030 / 62 90 46 56

Öffnungszeiten:

täglich 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr

www.avatar.berlin

