AVATAR

MITTAGSKARTE

Alle Gerichte
werden serviert mit:
Suppe
verschiedenen Saucen
Papadam
Reis
Salat

Mo - Fr von 12.00 bis 16.00 Uhr
(ausser an Feiertagen)

ab 8,00 €

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 4,90 €

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 wüschen wir

„Guten Appetit“!

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salatbeilage.
All dishes served with rice and side salad.

400. Dal Tadka **8,00 €**
VEGAN
verschiedene Linsensorten zubereitet 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

401. Aloo Palak **8,00 €**
VEGAN
Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch und frischer Ingwer
Spinach with potatoes, garlic and ginger

402. Mix Subji [G] **8,00 €**
VEGAN
frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
fresh vegetables of the season with onions, tomatoes, ginger and garlic

403. Palak Paneer [G] **8,00 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen und frischer Ingwer
homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices and fresh ginger

404. Bengan Curry [G] **8,00 €**
Aubergine mit Rahmkäse und grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry cream sauce

405. Sabzi Korma [G] **8,00 €**
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, Cashews and cream sauce

406. Malai Kofta [G, H] **8,00 €**
frittierte Bällchen aus frischem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce und Mandeln
deep fried balls from fresh vegetables and potatoes in curry cream sauce and almonds

407. Shahi Paneer [G, H] (mild) **8,00 €**
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds

408. **Matter Paneer** [G, H] (mild) **8,00 €**
indischer Rahmkäse und grüne Erbsen
in cremiger Sauce
indian cream cheese and green peas
in creamy sauce

409. **Paneer Jalfrezi** [G, F] **8,00 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln,
Blumenkohl, Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with peppers, onions,
cauliflower, ginger and garlic in soy chili sauce

Hähnchengerichte
Chicken Dishes

100 % حلال HALAL

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

410. **Chicken Curry** **9,00 €**
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast filet North-Indian style with different
spices in curry sauce

411. **Chicken Saag** **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und
Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast filet with spinach,
ginger and garlic, North-Indian style

412. **Chicken Madras** **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und
Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and
coconut flakes in madras curry sauce

413. **Chicken Subji** **9,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischem
Gemüse und Ingwer in Currysauce
chicken breast filet with fresh
vegetables and ginger in curry sauce

414. **Chicken Broccoli** [G, H] **9,00 €**
Hähnchenfilet mit frischem Broccoli und Mandeln
in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with fresh broccoli and almonds
in curry cream sauce

415. **Chicken Vindaloo** (scharf) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo Sauce
chicken breast fillet with potatoes in Vindaloo sauce

416. Chicken Mango (mild) **9,00 €**
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet hearty with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

417. Chicken Korma [G, H] (mild) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast filet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce

418. Chicken Champignon [G] (mild) **9,00 €**
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry cream sauce

Lammgerichte
Lamb Dishes

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

421. Lamm Curry **10,00 €**
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
lamb North-Indian style with different spices in curry sauce

422. Lamm Saag **10,00 €**
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
juicy lamb with spinach, ginger and garlic in a delicious Indian style

423. Lamm Champignon [G] **10,00 €**
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce

424. Lamm Vindaloo **10,00 €**
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, grünem Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, green peppers and coconut milk in Vindaloo sauce

425. Lamm Dal **10,00 €**
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen kombination aus Gewürzen
juicy lamb cooked with different lentils in an exotic combination of spices

426. **Lamm Mango** [G] (mild) **10,00 €**
Lammfleich 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

427. **Lamm Subji** **10,00 €**
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
lamb with fresh vegetables, garlic, fresh ginger in curry sauce

428. **Lamm Korma** [G, H] (mild) **10,00 €**
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashewnuts and almonds in cream sauce

429. **Rogan Josh** [G] **10,00 €**
saftiges Lammfleisch Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Curry-Sauce
juicy lamb paprika, homemade cream cheese, ginger and grated coconut in red curry sauce

428. **Lamm Broccoli** [G, H] **10,00 €**
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
juicy lamb with fresh broccoli and almonds in curry cream sauce

Reisgerichte · *Rice Dishes*

Zu allen Gerichten servieren wir eine Salatbeilage.
All dishes served with side salad.

431. **Vegetable Biryani** **9,00 €**
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, onions, peppers and coriander with raita

432. **Chicken Biryani** **9,50 €**
gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch & Koriander mit Raita
basmati rice fried with chicken breast, onions, pepper, garlic and coriander with Raita

433. **Lamm Biryani** **9,90 €**
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander mit Raita
basmati rice with lamb meat, onions, peppers, garlic and coriander served with Raita

Fischgerichte · *Fish Dishes*

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

434. **Fisch Curry** [D] **11,00 €**
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Curryauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style

435. **Fisch Jalfrezi** [D] **11,00 €**
gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
fried coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in spicy curry sauce

436. **Fisch Mango** [D, G, H] (mild) **11,00 €**
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

437. **Fisch Madras** [D] **11,00 €**
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce

438. **Fisch Vindaloo** [D] (scharf) **11,00 €**
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in Vindaloo sauce

Entengerichte · *Duck Dishes*

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

439. **Ente Curry** **12,00 €**
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast filet with North Indian recipe various spices in curry sauce prepared

440. **Ente Subji** **12,00 €**
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen zubereitet
duck breast filet with fresh vegetables in different spices

441. **Ente Korma** [G, H] (mild) **12,00 €**
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Kokosmilch-Sahnesauce
duck breast fillet with cream cheese, cashew nuts and almonds in coconut milk cream sauce

442. **Ente Madras** **12,00 €**
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art gegart
duck breast fillet with grated coconut after delicious cooked south Indian style

443. **Ente Vindaloo** scharf **12,00 €**
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Vindaloosauce
duck breast fillet Madras style with potatoes and grated coconut in spicy Vindaloo sauce

444. **Ente Mango** [G, H] (mild) **12,00 €**
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] **2,50 €**
Fladenbrot aus Vollkornmehl
flatbread made from whole grain

110. **Bhatura** [A] **2,90 €**
frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread

111. **Naan** [A] **3,00 €**
längliches, flaches Fladenbrot
baked flatbread

112. **Knoblauch Naan** [A] **3,50 €**
garlic naan

113. **Käse Naan** [A, G] **3,50 €**
mit indischem Rahmkäse
with Indian cream cheese

114. **Käse und Knoblauch Naan** [G] **3,90 €**
mit indischem Rahmkäse und Knoblauch
with Indian cream cheese and garlic

115.	**Papadam** [A]		**0,80 €**
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**	**4,90 €**
121.	**Gulab Jamun** [G] (2 Stück) *(2 pieces)*	**4,90 €**

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)	3,50 €
126.	Yogi Tee mit Honig mit Ingwer, Milch, Kardamon, Nelken, Schwarztee & Honig zubereitet *with ginger, milk, cardamom, cloves, Black tea & honey prepared*	(Tasse)	3,50 €
127.	Schwarztee	(Tasse)	3,50 €
128.	Grüntee	(Tasse)	3,50 €
130.	Jasmintee	(Tasse)	3,50 €
131.	Frische Minze mit Ingwer & Honig *fresh mint with ginger and honey*	(Tasse)	3,50 €
132.	Kaffee [2]	(Tasse)	3,00 €
133.	Milchkaffee [G, 2]	(Tasse)	3,50 €
134.	Cappuccino [G, 2]	(Tasse)	3,20 €
135.	Latte Macchiato [G, 2]	(Tasse)	3,90 €
136.	Espresso [2]	(Tasse)	2,00 €
137.	Heiße Schokolade [G]	(Tasse)	4,00 €
140.	Doppelter Espresso [2]	(Tasse)	2,50 €

Milch-Mix Getränke
Milk-Mix Beverages

145.	Mango Lassi [G]	0,20 l	3,50 €	146.	0,40 l	5,00 €
147.	Lassi süß [G]				0,40 l	5,00 €
148.	Lassi salzig [G]				0,40 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke
Non-Alcoholic

149.	Glas Leitungswasser	0,40 l	1,00 €
160.	Selters Wasser Classic	0,25 l	2,60 €
161.	Selters Wasser Classic	0,40 l	3,00 €
162.	Selters Wasser Classic	0,75 l	6,00 €
163.	Selters Wasser Naturell	0,25 l	2,60 €
164.	Selters Wasser Naturell	0,40 l	3,00 €
165.	Selters Wasser Naturell	0,75 l	6,00 €

166.	Coca-Cola [1, 2, 4]	0,20 l	2,60 €	167.	0,40 l	3,90 €
168.	Cola light [1, 2, 4, 6, 7]	0,20 l	2,60 €	169.	0,40 l	3,90 €
170.	Fanta [1, 3, 4, 9]	0,20 l	2,60 €	171.	0,40 l	3,90 €
172.	Sprite [4]	0,20 l	2,60 €	173.	0,40 l	3,90 €
174.	Spezi [1, 2, 3, 4, 9]	0,20 l	2,60 €	175.	0,40 l	3,90 €
176.	Fassbrause Rixdorf [A, 1]				0,33 l	3,00 €
180.	Bionade Holunder				0,33 l	3,00 €
183.	Tonic Water [4, 8]	0,20 l	2,50 €	184.	0,40 l	3,90 €
185.	Bitter Lemon [3, 4, 8]	0,20 l	2,50 €	186.	0,40 l	3,90 €
187.	Ginger Ale [1, 4]	0,20 l	2,50 €	188.	0,40 l	3,90 €
181.	Fritz Kola [1, 2, 4]				0,33 l	3,00 €
108.	Club Mate [1, 2, 4]				0,33 l	3,00 €

Saft-Mix Getränke
Mixed Juice Drinks

177.	Apfel-Schorle	0,20 l	2,70 €	178.	0,40 l	3,90 €
190.	Mango-Schorle	0,20 l	2,70 €	191.	0,40 l	3,90 €
192.	Guaven-Schorle	0,20 l	2,70 €	193.	0,40 l	3,90 €
194.	Litschi-Schorle	0,20 l	2,70 €	195.	0,40 l	3,90 €
196.	Maracuja-Schorle	0,20 l	2,70 €	197.	0,40 l	3,90 €
198.	Rhabarber-Schorle	0,20 l	2,70 €	199.	0,40 l	3,90 €

Säfte · *Juices*

202.	Orangennektar	0,20 l	2,90 €	203.	0,40 l	4,10 €
214.	Mangonektar	0,20 l	2,90 €	215.	0,40 l	4,10 €
216.	Guavennektar	0,20 l	2,90 €	217.	0,40 l	4,10 €
218.	Litschinektar	0,20 l	2,90 €	219.	0,40 l	4,10 €
220.	Maracujanektar	0,20 l	2,90 €	221.	0,40 l	4,10 €

Bier vom Fass · *Draught beer*

228.	**Yogi** [A] indisches Bier	0,30 l	**3,50 €**
229.	**Yogi** [A] indisches Bier	0,50 l	**4,70 €**
230.	**König Pilsener** [A]	0,30 l	**3,50 €**
231.	**König Pilsener** [A]	0,50 l	**4,70 €**
232.	**Weihenstephaner** [A] Hefeweizen	0,30 l	**3,50 €**
233.	**Weihenstephaner** [A] Hefeweizen	0,50 l	**4,70 €**

Flaschenbiere · *Bottled Beer*

238.	**Berliner Weiße** [A] **rot** [1]	0,33 l	**3,20 €**
239.	**Berliner Weiße** [A] **grün** [1]	0,33 l	**3,20 €**
240.	**Kingfisher** [A]	0,33 l	**3,20 €**
242.	**König Pilsener Alkoholfrei** [A]	0,33 l	**3,20 €**
244.	**Augustiner Hell** [A]	0,50 l	**3,90 €**
247.	**Weihenstephaner** [A] Kristallweizen	0,50 l	**3,90 €**
248.	**Weihenstephaner** [A] Hefedunkel	0,50 l	**3,90 €**
235.	**Weihenstephaner** [A] Hefealkoholfrei	0,50 l	**3,90 €**

Bierhaltige Getränke
Mixed Beer

250. **Gösser Radler** [A] 0,50 l **4,00 €**
mit natürlichem Zitronensaft

251. **Radler** [A, 1, 3, 4, 9] 0,30 l **3,20 €** **252.** 0,50 l **4,00 €**
(mit Fanta [1, 3, 4, 9])

253. **Alsterwasser** [A, 4] 0,30 l **3,20 €** **256.** 0,50 l **4,00 €**
(mit Spite [4])

255. **Diesel** [A, 1, 2, 4] 0,30 l **3,20 €** **256.** 0,50 l **4,00 €**
(mit Cola [1, 2, 4])

Offene Weine · *Open Wine*

WEINHALTIGE GETRÄNKE

259.	**Weißweinschorle** [L]	0,20 l	**5,00 €**

WEISS

260.	**Grüner Veltliner** trocken, Kattingen	0,20 l	**5,50 €**
261.		0,50 l	**13,90 €**
262.	**Chardonnay 2011** [L] trocken, Kattingen	0,20 l	**5,50 €**
263.		0,50 l	**13,90 €**
264.	**Pinot Grigio** [L] trocken	0,20 l	**5,50 €**
265.		0,50 l	**13,90 €**
274.	**Indischer Weißwein** [L] halbtrocken	0,20 l	**5,50 €**
275.		0,50 l	**13,90 €**

ROT

268.	**Indischer Rotwein** [L] halbtrocken	0,20 l	**5,50 €**
269.		0,50 l	**13,90 €**
270.	**Merlot** [L] trocken, Kattingen	0,20 l	**5,50 €**
271.		0,50 l	**13,90 €**
272.	**Bardolino** [L] der trockene rote aus dem Süden	0,20 l	**5,50 €**
273.		0,50 l	**13,90 €**
276.	**Chianti 2011** [L] trocken	0,20 l	**5,50 €**
277.		0,50 l	**13,90 €**

ROSÈ

266.	**Landwein** [L] Österreich, trocken	0,20 l	**5,50 €**
267.		0,50 l	**13,90 €**

Flaschenweine · *Bottled Wines*

282.	**Lugana** [L] Italien, Lasogara - weiß, fruchtig	0,75 l	**19,90 €**
284.	**Bila Haut** [L] Frankreich - rot, trocken	0,75 l	**25,00 €**

Sekt & Schaumweine
Sparkling Wine

293.	**Aperolspritz** [1, 8, L] Aperol mit Prosecco und Soda	0,20 l	**6,90 €**
294.	**Mangosekt** [L]	0,10 l	**4,50 €**
295.	**Prosecco** [L]	0,10 l	**4,50 €**
296.	**Glas Sekt** [L]	0,10 l	**4,50 €**

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

Liköre · *Liqueur*

285.	Grappa [10]	2 cl	3,20 €
297.	Mangolikör [1]	2 cl	3,20 €
298.	Amaretto [1, H]	2 cl	3,20 €
299.	Baileys Irish Cream [G, 1, 2]	2 cl	3,20 €
300.	Jägermeister	2 cl	3,20 €
301.	Ramazotti	2 cl	3,20 €
302.	Fernert Branca	2 cl	3,20 €
303.	Averna [1]	2 cl	3,20 €

Spirituosen · *Spirits*

304.	Sambuca	2 cl	3,20 €
305.	Old Monk [1] „Indischer Rum“	2 cl	3,60 €
306.	Mangoschnaps	2 cl	2,70 €
307.	Ballantines [A, 1]	2 cl	3,00 €
308.	Jim Beam [A]	2 cl	3,00 €
309.	Chivas Regal [A, 1]	2 cl	4,00 €
320.	Jack Daniels [A]	2 cl	4,00 €
321.	Tullamore Dew [A, 1]	2 cl	4,00 €
310.	Wodka Primakov [A]	2 cl	2,60 €
311.	Tequila Silber	2 cl	2,70 €
312.	Tequila Gold [1]	2 cl	2,70 €
322.	Havana Club	2 cl	2,70 €
323.	Vecchia Romagna [10]	2 cl	3,00 €
324.	Osborne Veterano [1, 10]	2 cl	3,00 €
325.	Hennessy [10]	2 cl	3,00 €
326.	Remy Martin [10]	2 cl	3,00 €
327.	Johnnie Walker [A]	2 cl	4,00 €
328.	Johnnie Walker Black [A]	2 cl	4,60 €
329.	Bacardi	2 cl	3,00 €
330.	Absolut Wodka [A]	2 cl	3,00 €

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 Cangaroo** — **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

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, Kirschsaft, 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 €**

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
Alle Preise inkl. MwSt. und Service

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
All prices include tax and service.

Allergene:
A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eiererzeugnisse
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

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

AVATAR

Weserstraße 5 · 12047 Berlin
Telefon: 030 / 62 90 46 56

Öffnungszeiten:
täglich 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

www.avatar.berlin