

MITTAGSKARTE

MONTAG

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden serviert mit Tagessuppe,
indischem Basmatireis und Brot.

500. **Dal Tadka** 8,90 €



verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Ingwer, garniert mit frischem Koriander

various types of lentils prepared in the Indian style with onions, fresh tomatoes and ginger, garnished with fresh cilantro

501. **Malai Kofta** ^{G, H} (mild) 8,90 €

frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce und Mandeln

fried balls of fresh grated vegetables and potatoes in curry cream sauce and almonds

502. **Chicken Curry** 9,90 €

Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet

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

503. **Chicken Subji** 9,90 €

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce

chicken breast filet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce

504. **Lamm Dal** 11,50 €

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

lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices

505. **Lamm Champignon** ^G saftiges Lammfleisch 11,50 €

mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce

lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce

506. **Fisch Jalfrezi** ^D 12,00 €

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

507. **Ente Mango** ^{G, H} (mild) 13,00 €

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

Bei Ausserhaus keine Suppe und kein Brot.

MITTAGSKARTE

DIENSTAG

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden serviert mit Tagessuppe,
indischem Basmatireis und Brot.

508. **Mattar Paneer** ^G **8,90 €**
indischer Rahmkäse und grünen Erbsen in cremiger Sauce
indian cream cheese and green peas in creamy sauce
509. **Paneer Jalfrezi** ^{G,F} **8,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl
Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
*homemade cream cheese with peppers, onions,
cauliflower ginger & garlic in soy chilli sauce*
510. **Chicken Madras** Hühnerbrustfilet mit **9,90 €**
Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
*chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes
in madras curry sauce*
511. **Chicken Korma** ^{G, H} (mild) **10,50 €**
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen
und Mandeln in Sahnesauce
*chicken breast filet with Indian cream cheese,
cashew nuts and almonds in cream sauce*
512. **Lamm Curry** **11,50 €**
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
lamb North-Indian style with different spices in curry sauce
513. **Kattapa Lamm** ^{G, 1} **11,50 €**
zartes Lammfleisch mit Paprika, frischem Broccoli in einer
Erdnussauce mit orientalischen Gewürzen und
frischem Koriander
*tender lamb with paprika, fresh broccoli in one peanut
sauce with oriental spices and fresh coriander*
514. **Fisch Mango** ^{D, G, H} (mild) **12,00 €**
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*
515. **Ente Curry** **13,00 €**
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*duck breast filet North-Indian style with different spices in
curry sauce*

Bei Ausserhaus keine Suppe und kein Brot.

MITTAGSKARTE

MITTWOCH

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden serviert mit Tagessuppe,
indischem Basmatireis und Brot.

516. **Palak Paneer** ^G **8,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch
und verschiedenen Gewürzen
*homemade cream cheese with spinach, garlic and
different spices*
517. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) **8,90 €**
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit
Cashewnüssen und Mandeln
*homemade cream cheese in creamy sauce with
cashew nuts and almonds*
518. **Chicken Saag** **9,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch
nach köstlicher nordindischer Art
*chicken breast filet with spinach, ginger and
garlic, North-Indian style*
519. **Chicken Avtaar** **10,50 €**
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce mit
frischem Gemüse und Cashewkernen
*Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with
fresh vegetables and cashews*
520. **Lamm Broccoli** ^{G H} **11,50 €**
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und
Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb cwith fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
521. **Rogan Josh** ^G **11,50 €**
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*
522. **Fisch Curry** ^D **12,00 €**
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce,
nach nordindischer Art
*coley filet with exotic spices in curry sauce,
according to North Indian style*
523. **Ente Vindaloo** **13,00 €**
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und
Kokosraspeln in pikanter Vindaloossauce
*duck breast filet Madras style with potatoes and
coconut flakes in spicy Vindaloo sauce*

Bei Ausserhaus keine Suppe und kein Brot.

MITTAGSKARTE

DONNERSTAG

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden serviert mit Tagessuppe,
indischem Basmatireis und Brot.

524. **Aloo Palak** 8,90 €
 Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch
spinach with potatoes, fresh ginger and garlic
525. **Avtaar Sabji** 9,00 €
 frisches Gemüse und Ernusssauce, Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer und Knoblauch
*fresh vegetables and grape sauce, onions, tomatoes,
ginger and garlic*
527. **Chicken Curry** ^G 9,90 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*chicken breast fillet North-Indian style with different
spices in curry sauce*
526. **Chicken Broccoli** ^{G, H} 10,50 €
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln
in Curry-Sahnesauce
*chicken fillet with broccoli & almonds in
curry cream sauce*
528. **Lamm Mango** ^G (mild) 11,50 €
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben
und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
*lamb fillet cooked with mango slices and almonds
in an exotic cream special sauce*
529. **Lamm Dahiwala** ^{G, H} (mild) 11,50 €
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)*
530. **Fisch Madras** ^D 12,00 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley fillet with coconut in madras-curry-sauce
531. **Ente Subji** 13,00 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in
verschiedenen Gewürzen
*duck breast fillet with fresh vegetables in
different spices*

Bei Ausserhaus keine Suppe und kein Brot.

MITTAGSKARTE

FREITAG

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Alle Gerichte werden serviert mit Tagessuppe,
indischem Basmatireis und Brot.

532. **Mix Subji** ^G **8,90 €**
 frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
seasonal fresh vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic
533. **Alu Gobi** **9,00 €**
 frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic
534. **Chicken Chili** ^{G, 1} **10,50 €**
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato cream sauce
535. **Chicken Mango** ^{G, H} (mild) **10,90 €**
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
536. **Lamm Masala** **11,50 €**
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce
537. **Lamm Vindaloo** **11,50 €**
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, peppers and coconut milk in Vindaloo sauce
538. **Fisch Vindaloo** ^D **12,00 €**
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in Vindaloo sauce
539. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) **13,00 €**
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds in cream sauce with fresh vegetables in different spices

Bei Ausserhaus keine Suppe und kein Brot.



AVATAR



2 mal TEJA

3 mal in Berlin

Teja Steglitz
Lepsiusstraße 69
12163 Berlin

Teja Lichtenberg
Anton-Saefkow-Platz 12
10639 Berlin

Avatar Neukölln
Weserstraße 5
12047 Berlin

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 5,90 €



0,4 Glas

www.teja.berlin