

# MITTAGSKARTE

## MONTAG

von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

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

- 500. Dal Tadka** **9,90 €**  
 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** <sup>G, H</sup> (mild) **9,90 €**  
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** **10,90 €**  
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** **10,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce  
*chicken breast filet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce*
- 504. Lamm Dal** **12,00 €**  
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** <sup>G</sup> saftiges Lammfleisch **12,00 €**  
mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce  
*lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce*
- 506. Fisch Jalfrezi** <sup>D</sup> **12,50 €**  
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** <sup>G, H</sup> (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** <sup>G</sup> **9,90 €**  
indischer Rahmkäse und grünen Erbsen in cremiger Sauce  
*indian cream cheese and green peas in creamy sauce*
509. **Paneer Jalfrezi** <sup>G,F</sup> **9,90 €**  
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 **10,90 €**  
Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce  
*chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes  
in madras curry sauce*
511. **Chicken Korma** <sup>G, H</sup> (mild) **10,90 €**  
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** **12,00 €**  
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept  
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet  
*lamb North-Indian style with different spices in curry sauce*
513. **Kattapa Lamm** <sup>G, 1</sup> **12,00 €**  
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** <sup>D, G, H</sup> (mild) **12,50 €**  
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** <sup>G</sup> **9,90 €**  
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch  
und verschiedenen Gewürzen  
*homemade cream cheese with spinach, garlic and  
different spices*
517. **Shahi Paneer** <sup>G, H</sup> (mild) **9,90 €**  
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit  
Cashewnüssen und Mandeln  
*homemade cream cheese in creamy sauce with  
cashew nuts and almonds*
518. **Chicken Saag** **10,90 €**  
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch  
nach köstlicher nordindischer Art  
*chicken breast fillet with spinach, ginger and  
garlic, North-Indian style*
519. **Chicken Avtaar** **10,90 €**  
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnussauce mit  
frischem Gemüse und Cashewkernen  
*Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with  
fresh vegetables and cashews*
520. **Lamm Broccoli** <sup>G H</sup> **12,00 €**  
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und  
Mandeln in Curry-Sahnesauce  
*lamb cwith fresh broccoli and almonds in curry cream sauce*
521. **Rogan Josh** <sup>G</sup> **12,00 €**  
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** <sup>D</sup> **12,50 €**  
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Curryauce,  
nach nordindischer Art  
*coley fillet 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 fillet 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** **9,90 €**  
 Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch  
*spinach with potatoes, fresh ginger and garlic*
- 525. Avtaar Sabji** **9,90 €**  
 frisches Gemüse und Ernußsauce, Zwiebeln, Tomaten,  
Ingwer und Knoblauch  
*fresh vegetables and grape sauce, onions, tomatoes,  
ginger and garlic*
- 527. Chicken Curry <sup>G</sup>** **10,90 €**  
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 <sup>G, H</sup>** **10,90 €**  
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln  
in Curry-Sahnesauce  
*chicken fillet with broccoli & almonds in  
curry cream sauce*
- 528. Lamm Mango <sup>G</sup> (mild)** **12,00 €**  
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 <sup>G, H</sup> (mild)** **12,00 €**  
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 <sup>D</sup>** **12,50 €**  
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 <sup>G</sup>** **9,90 €**  
 frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch  
*seasonal fresh vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic*
- 533. Alu Gobi** **9,90 €**  
 frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch  
*fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic*
- 534. Chicken Chili <sup>G, 1</sup>** **10,90 €**  
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 <sup>G, H</sup> (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** **10,90 €**  
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce  
*lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce*
- 537. Lamm Vindaloo** **12,00 €**  
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce  
*lamb with potatoes, peppers and coconut milk in Vindaloo sauce*
- 538. Fisch Vindaloo <sup>D</sup>** **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*
- 539. Ente Korma <sup>G, H</sup> (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**



**4 mal TEJA**

**3 mal in Berlin**

**Teja Delitzsch  
Zscherngasse 2, 04509 Delitzsch**

**Teja Steglitz  
Lepsiusstraße 69, 12163 Berlin**

**Teja Lichtenberg  
Anton-Saefkow-Platz 12, 10639 Berlin**

**Teja Neuköln  
Pannierstraße 54, 12047 Berlin**

**Avatar Neukölln  
Weserstraße 5, 12047 Berlin**

**Cocktail  
Happy Hour**

**ab 18.00 Uhr 5,90 €**



0,4 Glas

**[www.teja.berlin](http://www.teja.berlin)**