



TEJA



3 mal in Berlin

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 5,90 €



www.teja.berlin

Liebe Gäste!

Die Geschichte des indischen Essens reicht Tausende von Jahren zurück und ist von verschiedenen Kulturen, Regionen und Eroberungen geprägt. Die Vielfalt der indischen Küche spiegelt die reiche, kulinarische Tradition des Subkontinents wider. Frühe Einflüsse stammen von den vedischen Zeiten mit der Verwendung von Gewürzen wie Kreuzkümmel, Senf, Ingwer und Knoblauch.

Die Perser brachten Reis, während die Mongolen für die Einführung von Tandoor (Lehmofen) und Mughlai-Gerichten bekannt sind.

Die Kolonialzeit trug zur Vermischung von Kochtechniken bei, während die verschiedenen Regionen Indiens ihre eigenen kulinarischen Identitäten entwickelten.

Die Gewürzhandelsrouten spielten eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung indischer Aromen in andere Teile der Welt. Heute spiegelt die indische Küche eine reiche Geschichte wider, die von Traditionen, kulturellen Einflüssen und lokalen Zutaten geprägt ist.

Die indische Küche ist bunt und vielfältig, mit regionalen Variationen. Gewürze spielen eine zentrale Rolle und vegetarische Gerichte sind weit verbreitet.

Und nun wünschen wir

„Guten Appetit“!





Suppen • Soups

1. **Madras Rasam** ^A 5,50 €
 indische rote Linsensuppe mit Kokosmilch und frischem Koriander
Indian red lentil soup with coconut milk and fresh coriander
2. **Gemüsesuppe** ^A 5,50 €
 Gemischte Gemüsesuppe mit milden indischen Gewürzen gekocht
Mixed vegetable soup with mild Indian cooked spices
3. **Mulligatawney-Suppe** ^A 5,90 €
Traditionelle indische Curry-Hühnersuppe aus Hähnchenbrustfilet und Gewürzen
Traditional Indian chicken curry soup made from chicken breast fillet and spices
4. **Sauer-Scharf-Suppe** ^A 5,90 €
mit Lamm *sour & hot soup with lamb*
5. **Knoblauchsuppe** ^A 5,90 €
 mit frischem Knoblauch *garlic soup with fresh garlic*

Vorspeisen & Salat • Starters & Salad

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

8. **Gobi Pakora** 5,50 €
 Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
cauliflower deep fried in chickpeas flour
9. **Paneer Pakora** ^G 5,90 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert
Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour
10. **Champignon Pakora** 5,50 €
 frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mushrooms deep fried in chickpeas flour
11. **Onion Ring** 5,50 €
 Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
onion rings deep fried in chickpeas flour
12. **Chicken Pakora** 6,50 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
chicken breast fillet deep fried in chickpeas flour
14. **Mixed Pakora** ^G für zwei Personen 13,90 €
gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras: Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hähnchen, 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) **5,90 €**
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
dumplings stuffed with potatoes and green peas

16. **Chicken Salat** ^J **9,90 €**
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.

17. **Chana Masala** (scharf) **11,90 €**

Kichererbsen gegart in einer Südindischen Sauce mit einer speziellen Gewürzmischung
Chickpeas cooked in a South Indian sauce with a special blend of spices

18. **Teja Sabji** **12,50 €**

frisches Gemüse und Erdnusssauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnuskerne und Knoblauch
fresh vegetables and grape sauce, onions, tomatoes, cashew nuts, ginger and garlic

19. **Aloo Palak** **11,90 €**

Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch
spinach with potatoes, fresh ginger and garlic

20. **Okra Masala** **12,90 €**

frische Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und frischer Ingwer
fresh okra fried with onions, potatoes and tomatoes, garlic and fresh ginger

21. **Dal Tadka** (mittelscharf) **11,90 €**


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

22. **Mix Subji** **12,00 €**
frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und hausgemachter Rahmkäse
seasonal fresh vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic



23. **Palak Paneer** ^G 12,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch
und verschiedenen Gewürzen
*homemade cream cheese with spinach, garlic and
different spices*
24. **Malai Kofta** ^{G, H} (mild) 12,90 €
frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse und
Kartoffeln in Curry-Sahnesauce mit Mandeln
*fried balls of fresh grated vegetables and
potatoes in curry cream sauce with almonds*
25. **Alu Gobi** 12,50 €
 frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen
Gewürzen gebraten mit Knoblauch
*fresh potatoes and cauliflower in different spices fried
with garlic*
26. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) 12,90 €
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit
Cashewnüssen und Mandeln
*homemade cream cheese in creamy sauce with
cashew nuts and almonds*
27. **Bengan Curry** ^G 12,90 €
Aubergine mit Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
*eggplant with cream cheese and green peas in curry
cream sauce*
28. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} (mittelscharf)  12,90 €
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*
29. **Mattar Paneer** ^G (mild) 12,50 €
indischer Rahmkäse und grünen Erbsen in cremiger Sauce
indian cream cheese and green peas in creamy sauce
30. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 12,90 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln,
Cashewkernen und Sahnesauce
*various vegetables with cream cheese, almonds, cashews
and cream sauce*
31. **Chili Paneer** ^{G, H} (scharf)  12,90 €
indischer Rahmkäse mit grüner Paprika, Chili, Ingwer
und Zwiebeln in Soja-Chilisauce
*Indian cream cheese with green peppers, chili, ginger
and onions in soy chili sauce*
32. **Mango Paneer** ^{G, H} (mild) 12,90 €
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.

33. **Chicken Broccoli** ^{G, H, E} (mild) **13,90 €**
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with broccoli & almonds in curry cream sauce
34. **Chicken Teja** (mittelscharf)  **13,90 €**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse und Erdnuss-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Erdnusskerne und Knoblauch
chicken breast fillet with fresh vegetables and peanut sauce, Onions, tomatoes, ginger, cashew nuts and garlic
35. **Chicken Curry** **13,50 €**
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
36. **Chicken Saag** **13,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
37. **Chicken Champignon** ^G Hühnerbrustfilet **13,90 €**
mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
38. **Chicken Korma** ^{G, H, E} (mild) **14,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
39. **Butter Chicken** ^{G, H, E} (mild) **14,00 €**
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
40. **Chicken Mango** ^{G, H, E} (mild) **14,00 €**
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
41. **Chicken Subji** **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast fillet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce



42. **Chicken Madras** (mittelscharf)  **13,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln
in Madras-Currysauce
*chicken breast fillet with coconut milk and coconut flakes
in madras curry sauce*
43. **Chicken Dahiwala** ^{G, H, E} **13,90 €**
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt,
mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce serviert
*chicken breast fillet marinated 12 hours in yogurt, served
with cashew nuts, almonds and cream curry sauce*
44. **Chicken Jalfrezi** (mittelscharf)  **13,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Kokosraspeln,
Blumenkohl und Knoblauch
*chicken breast fillet with peppers, onions, coconut flakes,
cauliflower and garlic*
45. **Chicken Tikka Masala** (scharf)  **14,00 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
*chicken breast fillet with peppers, onions,
ginger and garlic with different spices*
46. **Chicken Chili** ^{G, 1} (scharf)  **14,00 €**
Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und
Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce
*Chicken fillet with peppers, onions, ginger and
Garlic in spicy soy chili sauce*

Lammgerichte • Lamb Dishes

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

50. **Lamm Curry** **14,00 €**
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
lamb North-Indian style with different spices in curry sauce
51. **Lamm Subji** saftiges Lammfleisch mit **14,50 €**
frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce
*juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic
in curry sauce*
52. **Lamm Saag** **14,50 €**
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer
und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
53. **Lamm Korma** ^{G, H} (mild) **14,90 €**
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen
und Mandeln in Sahnesauce
*lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds
in cream sauce*



54. **Lamm Champignon ^G** 14,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons
in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
55. **Lamm Dahiwala ^{G, H, E} (mild)** 14,90 €
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)*
57. **Lamm Dal** 14,90 €
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, E}** 14,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli
und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb cwith fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
59. **Rogan Josh ^G** 14,90 €
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** 14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und
Kokosmilch nach südindischer Art
*lamb with coconut flakes and coconut milk,
south Indian style*
61. **Lamm Mango ^{G, E} (mild)** 14,90 €
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 (scharf) ** 14,90 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln,
frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
*lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic
and tomtoes 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 Fladenbroten 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 15,50 €**
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt
chicken leg 24 hours in yogurt and special Tandoori spices marinated and grilled on a skewer
- 66. Chicken Tikka ^G 16,50 €**
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 16,90 €**
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, E} 15,90 €**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch und Pfeffer
chicken breast fillet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, garlic and pepper
- 69. Paneer Tikka ^G 15,50 €**
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. Teja Mix Grillplatte ^{G, 1} 18,90 €**
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Riesengarnelen, Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet gegrillt
Compilation of tandoori dishes: king prawns, lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled



71. **Ente Tikka** 16,90 €
 Entenfilet mit 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** 17,90 €
 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** 15,90 €
 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** 15,50 €
 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

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)

75. **Subji Korma (mild)** 9,00 €
 verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce
76. **Chicken Curry (mild)** 9,00 €
 Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
77. **Chicken Nuggets mit Pommes (6stk)** 8,90 €
Chicken nuggets with french fries 6 pieces different spices in curry sauce



Fischgerichte • Fish Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.

Served with rice and side salad.

92. **Fisch Jalfrezi** ^D (scharf)  **14,90 €**
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
93. **Fisch Mango** ^{D, G, H, E} (mild) **14,90 €**
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
94. **Fisch Curry** ^D **14,90 €**
Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style
95. **Fisch Madras** ^D (scharf)  **14,90 €**
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
96. **Fisch Korma** ^D (mild) **14,90 €**
Seelachsfilet mit Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
coley fillet with curry cream sauce, almonds, Cashew nuts and Indian cream cheese
97. **Scampi Curry** ^B **16,90 €**
Riesengarnelen in feiner Currysauce
king prawns in fine curry sauce
98. **Scampi Masala** ^B (scharf)  **16,90 €**
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce
king prawns with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce
99. **Scampi Dahiwal** ^{B, G, H} (mild) **16,90 €**
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
100. **Scampi Korma** ^{B, G, H} (mild) **16,90 €**
gegrillte Großgarnelen Currysahne-Sauce, Mandeln, Cashewnüssen und indischer Rahmkäse
grilled king prawns with curry cream sauce, almonds, Cashew nuts and Indian cream cheese



Entengerichte • Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.

Served with rice and side salad.

102. **Ente Curry** 15,50 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*duck breast fillet North-Indian style with different
spices in curry sauce*
103. **Ente Subji** 16,90 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in
verschiedenen Gewürzen
*duck breast fillet with fresh vegetables in
different spices*
104. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 16,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen
und Mandeln in Sahnesauce
*duck breast fillet with cream cheese, cashew nuts,
almonds in cream sauce*
105. **Ente Mango** ^{G, H, E} (mild) 16,90 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben
und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
*duck breast fillet cooked with mango slices and almonds
in an exotic cream special sauce*
107. **Ente Madras** (scharf) 16,90 €
Entenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher
südindischer Art gegart
*duck breast fillet cooked with coconut flakes in
a delicious south Indian style*





Beilagen • Side Orders

109. **Chapati** ^A **2,90 €**
Fladenbrot aus Vollkornmehl
flatbread made from whole grain
110. **Bhatura** ^A **3,50 €**
frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread
111. **Naan** ^A **3,90 €**
längliches, flaches Fladenbrot
baked flatbread
112. **Knoblauch Naan** ^A **4,50 €**
garlic naan
113. **Käse Naan** ^{A, G} **4,50 €**
mit indischem Rahmkäse
with Indian cream cheese
115. **Papadam** ^A **0,80 €**
mit Kichererbsenmehl *with chickpea flour*
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 €**
122. **Gulab Jamun** ^G (3 Stück) **4,90 €**
(3 pieces)





Aperitifs

224.	Aperol ^{1, 8}	5 cl	4,90 €
225.	Campari ¹	5 cl	4,90 €
227.	Martini ^{1, L}	5 cl	4,90 €
142.	Aperol Spritz ^{1, 8, L}	5 cl	6,90 €
	Aperol mit Prosecco und Soda <i>Aperol with Prosecco and Soda</i>		

Warme Getränke Hot Beverages

124	heißes Wasser	(Tasse)	1,00 €
125.	Kamillentee	(Tasse)	3,50 €
126.	Yogi Tee mit Honig	(Tasse)	3,50 €
	mit Ingwer, Milch, Kardamon, Nelken, Schwarztee & Honig zubereitet <i>with ginger, milk, cardamom, cloves, Black tea & honey prepared</i>		
127.	Schwarztee	(Tasse)	3,50 €
128.	Grüntee	(Tasse)	3,50 €
131.	Frische Minze	(Tasse)	3,50 €
	mit Ingwer & Honig <i>fresh mint with ginger and honey</i>		
132.	Kaffee ²	(Tasse)	3,50 €
133.	Milchkaffee ^{G, 2}	(Tasse)	3,90 €
134.	Cappuccino ^{G, 2}	(Tasse)	3,80 €
135.	Latte Macchiato ^{G, 2}	(Tasse)	4,50 €
136.	Espresso ²	(Tasse)	2,50 €
137.	Heiße Schokolade ^G	(Tasse)	4,50 €
140.	Doppelter Espresso ²	(Tasse)	2,90 €

Milch-Mix Getränke Milk-Mix Beverages

145.	Mango Lassi ^G 0,20 l	4,00 €	146.	0,40 l	5,90 €
147.	Lassi süß ^G			0,40 l	5,90 €
148.	Lassi salzig ^G			0,40 l	5,90 €



Alkoholfreie Getränke *Non-Alcoholic*

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



Saft-Mix Getränke *Mixed Juice Drinks*

177.	Apfel-Schorle	0,20 l	3,20 €	178. 0,40 l 4,50 €
190.	Mango-Schorle	0,20 l	3,20 €	191. 0,40 l 4,50 €
192.	Guaven-Schorle	0,20 l	3,20 €	193. 0,40 l 4,50 €
194.	Litschi-Schorle	0,20 l	3,20 €	195. 0,40 l 4,50 €
196.	Maracuja-Schorle	0,20 l	3,20 €	197. 0,40 l 4,50 €
198.	Rhabarber-Schorle	0,20 l	3,20 €	199. 0,40 l 4,50 €

Säfte • Juices

202.	Orangennektar	0,20 l	3,50 €	203. 0,40 l 4,90 €
214.	Mangonektar	0,20 l	3,50 €	215. 0,40 l 4,90 €
216.	Guavennektar	0,20 l	3,50 €	217. 0,40 l 4,90 €
218.	Litschinektar	0,20 l	3,50 €	219. 0,40 l 4,90 €
220.	Maracujanektar	0,20 l	3,50 €	221. 0,40 l 4,90 €
222.	Rhabarber-Saft	0,20 l	3,50 €	223. 0,40 l 4,90 €



Bier vom Fass • Draught beer

- | | | | |
|------|---|--------|---------------|
| 228. | Yogi ^A indisches Bier | 0,30 l | 3,90 € |
| 229. | Yogi ^A indisches Bier | 0,50 l | 5,20 € |
| 230. | König Pilsener ^A | 0,30 l | 3,90 € |
| 231. | König Pilsener ^A | 0,50 l | 5,20 € |
| 232. | Weihenstephaner ^A
Hefeweizen | 0,30 l | 3,90 € |
| 233. | Weihenstephaner ^A
Hefeweizen | 0,50 l | 5,20 € |



Flaschenbiere • Bottled Beer

- | | | | |
|------|--|--------|---------------|
| 242. | König Pilsener Alkoholfrei ^A | 0,33 l | 3,40 € |
| 244. | Augustiner Hell ^A | 0,50 l | 4,50 € |
| 247. | Weihenstephaner ^A
Kristallweizen | 0,50 l | 4,50 € |
| 248. | Weihenstephaner ^A
Hefedunkel | 0,50 l | 4,50 € |
| 249. | Weihenstephaner ^A
Hefealkoholfrei | 0,50 l | 4,50 € |



Bierhaltige Getränke Mixed Beer

- | | | | |
|------|--|--------|---------------|
| 250. | Gösser Radler ^A
mit natürlichem Zitronensaft | 0,50 l | 4,40 € |
| 251. | Radler ^{A, 1, 3, 4, 9}
(mit Fanta ^{1, 3, 4, 9}) | 0,30 l | 3,70 € |
| 253. | Alsterwasser ^{A, 4}
(mit Spite ⁴) | 0,30 l | 3,70 € |
| 255. | Diesel ^{A, 1, 2, 4}
(mit Cola ^{1, 2, 4}) | 0,30 l | 3,70 € |
| 252. | | 0,50 l | 4,40 € |
| 254. | | 0,50 l | 4,40 € |
| 256. | | 0,50 l | 4,40 € |



Offene Weine • Open Wine

WEINHALTIGE GETRÄNKE

259. **Weißweinschorle^L** 0,20 l **5,90 €**

WEISS

260. **Grüner Veltliner^L** trocken, Kattingen 0,20 l **6,20 €**

261. 0,50 l **15,90 €**

262. **Chardonnay 2011^L** trocken, Kattingen 0,20 l **6,20 €**

263. 0,50 l **15,90 €**

264. **Pinot Grigio^L** trocken 0,20 l **6,20 €**

265. 0,50 l **15,90 €**

274. **Indischer Weißwein^L** halbtrocken 0,20 l **6,20 €**

275. 0,50 l **15,90 €**

ROT

268. **Indischer Rotwein^L** halbtrocken 0,20 l **6,20 €**

269. 0,50 l **15,90 €**

270. **Merlot^L** trocken, Kattingen 0,20 l **6,20 €**

271. 0,50 l **15,90 €**

272. **Bardolino^L** der trockene rote aus dem Süden 0,20 l **6,20 €**

273. 0,50 l **15,90 €**

276. **Chianti 2011^L** trocken 0,20 l **6,20 €**

277. 0,50 l **15,90 €**

ROSÉ

266. **Landwein^L** Österreich, trocken 0,20 l **6,20 €**

267. 0,50 l **15,90 €**

Flaschenweine • Bottled Wines

282. **Lugana^L** 0,75 l **22,00 €**

Italien, Lasogara - weiß, fruchtig

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

Frankreich - rot, trocken

Sekt & Schaumweine Sparkling Wine

294. **Mangosekt^L** 0,10 l **5,90 €**

295. **Prosecco^L** 0,10 l **5,90 €**

296. **Glas Sekt^L** 0,10 l **5,90 €**



Liköre · Liqueur

285.	Grappa ¹⁰	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 €
303.	Averna ¹	2 cl	2,90 €

Spirituosen · Spirits

304.	Sambuca	2 cl	2,90 €
305.	Old Monk ¹ „Indischer Rum“	2 cl	3,70 €
306.	Mangoschnaps	2 cl	2,90 €
307.	Ballantines ^{A, 1}	2 cl	2,90 €
309.	Chivas Regal ^{A, 1}	2 cl	3,90 €
320.	Jack Daniels ^A	2 cl	3,90 €
311.	Tequila Silber	2 cl	2,90 €
312.	Tequila Gold ¹	2 cl	2,90 €
322.	Havana Club	2 cl	3,50 €
325.	Hennessy ¹⁰	2 cl	3,50 €
326.	Remy Martin ¹⁰	2 cl	3,90 €
327.	Johnnie Walker ^A	2 cl	4,50 €
328.	Johnnie Walker Black ^A	2 cl	4,90 €
330.	Absolut Wodka ^A	2 cl	3,00 €





Alkoholfreie Cocktails

Non-Alcoholic Cocktails

522. **Wansh** ^{1, 4} 7,90 €
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale
524. **Coconut Kiss** ^{G, 1} 7,90 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft
526. **Sping Fever** ¹ 7,90 €
Ananas-, Orangensaft, Mangosirup, Grenadine und Zitronensaft

Shooter

535. **B 52** ^{G, 1, 2, 4, 5} 6,00 €
Khalúa, Baileys, Old Pascas
536. **Orgasmus** ^{G, 1, 2} 6,00 €
Sambuca, Baileys

Coladas

540. **Pina Colada** ^{G, 1} 8,50 €
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
542. **Mango Colada** ^{G, 1} 8,50 €
Rum, Mangosirup, Mangosaft, Kokossirup, Sahne
610. **Baileys Colada** ^{G, 1, 2} 8,90 €
Baileys, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Rum Cocktails

550. **Mojito** ¹ 7,90 €
Havana Club (3 Jahre), Limette, Rohrzucker, frische Minze
552. **Zombie** ^{1, 4, 5} 8,50 €
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} 8,90 €
Rum, Gin, Wodka, Sierra Tequila, Tripl sec, Limette, Cola
555. **Bahama Mama** ^{1, 5} 7,90 €
weiß rum, Orangen und Ananassaft, Granadine
556. **Mai Tai** ^{H, 1, 5} 8,50 €
Bacardi Rum weiß, Old Pascas 73 %, Tripl sec, Lime Juice, Mandelsirup, Ananas- und Orangensaft
609. **Flamingo** ^{1, 4, 5} 7,90 €
Braun und weiß rum, cherry brandy, Zitronensaft, Grenadine, Orangen und Ananassaft



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} 7,90 €
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} 8,50 €
Eristoff Wodka, Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft
568. **Green Galxy** ^{A, 1} 8,90 €
Eristoff Wodka, grüner Melonenlikör, Zitronen-, Ananas- und Maracujasaft
569. **White Russian** ^{A, G, 1, 4, 5} 7,50 €
Eristoff Wodka, Kahlúa, Sahne
570. **Black Russian** ^{A, 1, 4, 5} 7,50 €
Eristoff Wodka, Kahlúa
571. **Espresso Martini** ^{A, 1, 4, 5} 7,50 €
Wodka, Espresso, Coffee Liqueur

Gin Cocktails

- 586.. **Golden Dawn** ¹ 8,50 €
Gin, Peachtreelikör, Grenadine, Lime Juice und Orangensaft
587. **Gin Tai** 7,90 €
Gin, Apricot Brandy, Orangensaft
Triple Sekt, Mandelsirup
588. **Gin Sour** 7,90 €
Gin, Zitronensaft, Limettensaft und Zuckersirup

Tequila Cocktails

590. **Tequila Sunrise** ^{1, 4, 5} 8,50 €
Sierra Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
591. **Mad Max** ¹ 7,90 €
Tequila, Rum, Apricotbrandy, Grenadine, Maracujasaft
Zitrone, Ananas- und Orangensaft
592. **Mango Margarita** ¹ 7,90 €
Tequila, Mango Puree, Mangosirup, Limettensaft, Zitronensaft, tripple Sekt, Mangosaft, Rozuckersirup
593. **Classic Margarita** ¹ 7,90 €
Tequila, Zitronensaft, Limettensaft, tripple Sekt, Zuckersirup, Salzrand



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** 6,90 €
 Cachaça Canario, Limette, brauner Zucker

Longdrinks

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





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.






TEJA

Lepsiusstraße 69 · 12163 Berlin

Telefon: 030 / 79 78 98 95

Öffnungszeiten:

täglich 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

www.teja.berlin

