



TEJA



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
6. **Cremige Tomatensuppe** ^A 5,90 €
Tomatensuppe nach indischer Art mit Koriander und Sahne
Indian style tomato soup with coriander and cream
7. **Scampi Suppe** ^A 7,90 €
Riesengarnelensuppe nach indischer Art
King prawn sauce Indian style

Vorspeisen • Starters

Alle Vorspeisen werden mit 2 verschiedenen Saucen serviert.
All starters served with 2 different sauces.

8.  **Gobi Pakora** 5,80 €
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** 5,80 €
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mushrooms deep fried in chickpeas flour
11.  **Onion Ring** 5,80 €
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

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

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*

14. **Samosas** ^A (2 Stück) **6,00 €**

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

Salat · Salad

15. **Gemischter Salat** ^J **4,90 €**

mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräutern
*mixed salad with iceberg salad, cucumber, tomatoes,
corn and herbs*

16. **Chicken Salat** ^J **10,00 €**

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
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 indischen Basmatireis.
For all meals we serve Indian Basmati rice.

18. **Aloo Bengan** **12,50 €**



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 Mango** **12,90 €**

hausgemachter Rahmkäse in Mango Sahnesauce mit Mandel
homemade cream cheese in mango cream sauce with almond

20. **Alu Gobi** **12,90 €**



frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen
Gewürzen gebraten mit Knoblauch
*fresh potatoes and cauliflower in different spices fried
with garlic*

25. **Okra Masala** **13,90 €**



frische Okraschoten gebraten mit Zwiebeln,
frischem Ingwer und Knoblauch
fresh okra pancakes fried with onions, fresh ginger and garlic



26. **Dal Tadka** 12,00 €
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
27. **Mix Sabzi** 12,50 €
VEGAN frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Knoblauch
fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes, ginger & garlic
29. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 12,90 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashew nuts and cream sauce
30. **Palak Paneer** ^G 12,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten
homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices
34. **Malai Kofta** ^{G, H, E} (mild) 12,90 €
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
35. **Shahi Paneer** ^{G, H, E} (mild) 12,90 €
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds
36. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} (scharf) 12,90 €
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
37. **Mattar Paneer** ^{G, E} 12,50 €
indischer Rahmkäse und grüne Erbsen in cremiger Sahnesauce und Mandeln
Indian cream cheese and green peas in creamy cream sauce and almonds
38. **Channa Masala** ^{G, H} (mittelscharf) 12,50 €
VEGAN Kichererbsen mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in Curry-Sauce
Chickpeas with fresh ginger, onions, Tomatoes in curry sauce



Hähnchengerichte

Chicken Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir indischen Basmatireis.
For all meals we serve Indian Basmati rice.

39. **Chicken Curry** 13,00 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept
mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*chicken breast fillet North-Indian style with different
spices in curry sauce*
40. **Chicken Broccoli** ^{G, H} 13,90 €
Hähnchenfilet mit frischem Broccoli & Mandeln in
Curry-Sahnesauce
*chicken fillet with fresh broccoli & almonds in
curry cream sauce*
41. **Chicken Vindaloo** (scharf) 13,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Paprika,
Kokosmilch in Vindaloosauce
*chicken breast fillet with potatoes, peppers, coconut milk
in Vindaloosauce*
43. **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*
44. **Chicken Champignon** ^G 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons
in Currysahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
45. **Chicken Korma** ^{G, H, E} (mild) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und
Mandeln in Sahnesauce
*chicken breast fillet with Indian cream cheese,
cashew nuts and almonds in cream sauce*
46. **Butter Chicken** ^{G, H, E} (mild) 14,50 €
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*
48. **Chicken Mango** ^{G, H, E} (mild) 14,50 €
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*



- 
49. **Chicken Sabji** 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
Chicken breast fillet with fresh vegetables, ginger and garlic in curry sauce
50. **Chicken Madras** (mittelscharf) 14,00 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
51. **Chicken Dahiwala** ^{G, H, E} 14,00 €
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
52. **Chicken Jalfrezi** (scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
chicken breast fillet with peppers, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
53. **Chicken Tikka Masala** (scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
chicken breast fillet with peppers, onions, ginger and garlic with different spices
54. **Chicken Chili** ^{G, 1} (scharf) 14,50 €
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

Zu allen Gerichten servieren wir indischen Basmatireis.
For all meals we serve Indian Basmati rice.

55. **Lamm Curry** 14,50 €
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
juicy lamb with North Indian recipe various spices in curry sauce prepared
56. **Lamm Sabji** 15,50 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
juicy lamb with fresh vegetables, garlic and fresh ginger in curry sauce



57. **Lamm Saag** 15,00 €
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch
nach köstlicher indischer Art
with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
58. **Lamm Korma** ^{G, H, E} (mild) 15,90 €
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen
und Mandeln in Sahnesauce
*lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds
in cream sauce*
59. **Lamm Champignon** ^G 15,50 €
saftiges Lammfleisch mit frischen Champignons
in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
60. **Lamm Dahiwalā** ^{G, H, E} (mild) 15,50 €
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)*
61. **Lamm Vindaloo** (scharf) 15,50 €
zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Paprika und
Kokosmilch in Vindaloosauce
*lamb with potatoes, peppers and coconut milk in
Vindaloo sauce*
62. **Lamm Dal** 15,50 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen
Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
*lamb cooked with various lentils in an exotic
combination of spices*
63. **Lamm Broccoli** ^{G, H, E} 15,90 €
saftiges Lammfleisch mit frischem Broccoli und
Mandeln in Curry-Sahnesauce
*lamb cwith fresh broccoli and almonds
in curry cream sauce*
64. **Rogan Josh** ^G 15,90 €
saftiges Lammfleisch mit Ingwer und Kokosraspeln
in roter Currysauce
juicy lamb with ginger and grated coconut in red curry sauce
65. **Lamm Madras** (mittelscharf) 15,90 €
saftiges Lammfleisch mit Kokosraspeln und
Kokosmilch nach südindischer Art
*lamb with coconut flakes and coconut milk,
south Indian style*



66. **Lamm Mango** ^{G, E} (mild) **15,50 €**
 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
67. **Lamm Masala** (scharf) **15,50 €**
 saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chili sauce

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

68. **Chicken Tandoori** ^G **15,90 €**
 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
69. **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
70. **Lamm Tikka** **17,50 €**
 zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes





71. **Birbal Chooza** ^{G, H} **15,50 €**
 Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch & Pfeffer
chicken breast filet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic and pepper
72. **Paneer Tikka** ^G **15,90 €**
 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
73. **Teja Mix Grillplatte** ^{G, 1} **18,90 €**
 Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten:
 Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
Compilation of tandoori dishes: lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled in a clay oven
74. **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
75. **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
76. **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
77. **Seekh Kebab** ^G **16,90 €**
 Lammgehacktes mit feinsten Tandoori- Gewürzen und am Spieß gegrillt
lamb chopped with the finest tandoori spices and on Grilled skewer

Reisgerichte • Rice Dishes

78. **Vegetable Biryani** **12,90 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika, frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, onions, peppers and fresh coriander with Raita

79. Chicken Biryani 13,50 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with chicken breast fillet, roasted onions and fresh coriander with raita

80. Lamm Biryani 14,50 €

gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with lamb meat, roasted onions and fresh coriander with raita

81. Teja Mix Biryani 15,50 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, roasted onions and fresh coriander with raita

82. Scampi Biryani ^{B, H} 16,50 €

gedämpfter Basmatireis mit Riesengarnelen, Röstzwiebeln und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with king prawns, roasted onions and fresh coriander with raita

Fischgerichte • Fish Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir indischen Basmatireis.
For all meals we serve Indian Basmati rice.

83. Fisch Curry ^D 14,50 €

Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung in Curryauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style

84. Fisch Jalfrezi ^D (mittelscharf) 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

85. Fisch Mango ^{D, G, H} (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

86. Fisch Madras ^D (mittelscharf) 14,90 €

Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce

88. Fisch Tikka Masala ^B (scharf) 14,90 €

Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und verschiedene Gewürze
Salmon fillet with peppers, onions, ginger, garlic, fresh coriander and various spices

89. **Scampi Curry ^B** 16,90 €

Riesengarnelen mit exotischer Gewürzmischung in Curryauce, nach nordindischer Art

king prawns with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style

90. **Scampi Masala ^B** 17,50 €

Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce

king prawns with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce

91. **Scampi Dahiwalā ^{B, G, H} (mild)** 17,50 €

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

92. **Scampi Vindaloo ^B** 17,50 €

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

93. **Scampi Tikka Masala ^B** 17,90 €

Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischer Koriander und verschiedene Gewürze

Prawns with peppers, onions, ginger, garlic, fresh coriander and various spices

Entengerichte • Duck Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir indischen Basmatireis.

For all meals we serve Indian Basmati rice.

94. **Ente Curry** 15,50 €

Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet

duck breast filet with North Indian recipe various spices in curry sauce prepared

95. **Ente Vindaloo (scharf)** 15,90 €

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

96. **Ente Subji** 15,90 €

Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen

duck breast filet with fresh vegetables in different spices

97. **Ente Korma ^{G, H} (mild)** 16,50 €

Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Curry-Sahnesauce

duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds and in curry cream sauce



98. **Ente Mango** ^{G, H} (mild) 16,50 €
 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
99. **Ente Masala** ^{G, H} (scharf) 16,50 €
 Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
duck breast fillet with peppers, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes in chilli sauce
100. **Ente Kross** 16,90 €
 Ente gebraten auf indische Art mit Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Rotkohl indischer Art, sowie Bratkartoffeln indischer Art
Indian-style duck roasted with ginger and garlic prepared with Indian-style red cabbage, as well as Indian-style fried potatoes

Gerichte für Kinder dishes for kids



Zu allen Gerichten servieren wir indischen Basmatireis.
 (nur für Kinder bis 11 Jahre)
*For all meals we serve Indian Basmati rice.
 (only for children up to 11 years)*

103. **Subji Korma** (mild) 9,00 €
 verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce
104. **Chicken Curry** (mild) 9,00 €
 Hühnerbrustfilet geschnetzelt nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
sliced chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
105. **Chicken Nuggets und Pommes frites** 8,90 €
 6 Hähnchen-Nuggets · 6 chicken nuggets

Beilagen · Side Orders

106. **Chapati** ^A Fladenbrot aus Vollkornmehl 2,90 €
flatbread made from whole grain
107. **Bhatura** ^A 3,50 €
 frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread
108. **Naan** ^A längliches, flaches Fladenbrot 3,50 €
baked flatbread
109. **Knoblauch Naan** ^A garlic naan 4,50 €



110. **Käse Naan** ^{A, G} mit indischem Rahmkäse **4,50 €**
with Indian cream cheese
111. **Käse und Knoblauch Naan** ^G **4,50 €**
mit indischem Rahmkäse und Knoblauch
with Indian cream cheese and garlic
112. **Papadam** ^A **0,80 €**
114. **Basmati-Reis** **2,00 €**
116. **Raita** ^G Portion **2,00 €**
gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken
spiced yoghurt with cucumber and herbs
117. **Gebratene Kartoffeln** *fried potatoes* **2,90 €**

Nachspeise • Desserts

118. **Mango Cream** **4,90 €**
119. **Gulab Jamun** ^G (2 Stück) *(2 pieces)* **4,90 €**

Aperitifs

150. **Aperol** ^{1, 8} 5 cl **5,50 €**

Menü-Platten • Menu boards

101. **Avtaar vegetarische Platte** ^{G, H}
für zwei Personen 35,00 €
für vier Personen 65,00 €

Zusammenstellung verschiedener Gerichte mit
Aperitif und Nachspeise:

- a) Mango-Sekt
- b) Gemüsesuppe
- c) Dal Tadka, Mix Subzi, Palak Paneer
- d) Brot, Reis und Salat
- e) Mango-Cream

Compilation of different dishes with aperitif and dessert

102. **Teja Platte** ^{G, H}
für zwei Personen 50,00 €
für vier Personen 90,00 €

Zusammenstellung verschiedener Gerichte mit
Aperitif und Nachspeise:

- a) Prosecco
- b) Sauer-Scharf-Suppe
- c) Chicken Vindaloo, Lamm Masala,
Ente Tikka Masala
- d) Brot, Reis und Salat
- e) Mango-Cream

Compilation of different dishes with aperitif and dessert



- | | | | |
|------|--|------|---------------|
| 151. | Campari ¹ | 5 cl | 5,50 € |
| 152. | Sherry ¹⁰ | 5 cl | 5,50 € |
| 153. | Martini ^{1, 10} | 5 cl | 5,50 € |
| 154. | Aperol Spritz ^{1, 8, L} | | 6,90 € |
| | Aperol mit Prosecco und Soda
<i>Aperol with Prosecco and Soda</i> | | |

Warme Getränke • Hot Beverages

- | | | | |
|------|---|---------|---------------|
| 204. | Yogi Tee mit Honig | (Tasse) | 3,60 € |
| | mit Ingwer, Milch, Kardamon, Nelken,
Schwarztee & Honig zubereitet
<i>with ginger, milk, cardamom, cloves,
Black tea & honey prepared</i> | | |
| 205. | heißes Wasser | (Tasse) | 1,00 € |
| 206. | Kamillentee | (Tasse) | 3,60 € |
| 207. | Schwarztee | (Tasse) | 3,60 € |
| 208. | Grüntee | (Tasse) | 3,60 € |
| 209. | Frischer Ingwertee mit Honig | (Tasse) | 3,60 € |
| 210. | Frische Minze mit Ingwer & Honig | (Tasse) | 3,60 € |
| | <i>fresh mint with ginger and honey</i> | | |
| 211. | Kaffee ² | (Tasse) | 3,60 € |
| 212. | Espresso ² | (Tasse) | 2,60 € |
| 213. | Doppelter Espresso ² | (Tasse) | 2,90 € |
| 214. | Cappuccino ^{G, 2} | (Tasse) | 3,60 € |
| 215. | Milchkaffee ^{G, 2} | (Tasse) | 4,00 € |
| 216. | Latte Macchiato ^{G, 2} | (Tasse) | 4,50 € |
| 217. | Heiße Schokolade ^G | (Tasse) | 4,50 € |

Milch-Mix Getränke

- | | | | | | |
|------|--|---------------|------|--------|---------------|
| 218. | Mango Lassi ^G 0,20 l | 4,50 € | 219. | 0,40 l | 5,90 € |
| 220. | Lassi süß ^G | | | 0,40 l | 5,90 € |
| 221. | Lassi salzig ^G | | | 0,40 l | 5,90 € |





Alkoholfreie Getränke *Non-Alcoholic*

222.	Gerolsteiner Classic	0,25 l	2,90 €
223.	Gerolsteiner Classic	0,75 l	6,90 €
224.	Gerolsteiner still	0,25 l	2,90 €
225.	Gerolsteiner still	0,75 l	6,90 €
226.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	3,20 €
227.	Cola zero ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,40 l	4,50 €
228.	Cola zero ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,20 l	3,20 €
229.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	3,20 €
230.	0,40 l	4,50 €	
231.	Sprite ⁴	0,20 l	3,20 €
232.	0,40 l	4,50 €	
233.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	3,20 €
234.	0,40 l	4,50 €	
235.	Fassbrause Rixdorf ^{A, 1}	0,20 l	3,20 €
236.	0,40 l	4,50 €	
237.	Bionade Holunder	0,33 l	3,30 €
238.	Kraftmalz ^{A, 1}	0,33 l	3,50 €
239.	Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	3,20 €
240.	0,40 l	4,50 €	
241.	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	3,20 €
242.	0,40 l	4,50 €	
243.	Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	3,20 €
244.	0,40 l	4,50 €	

Saft-Mix Getränke *Mixed Juice Drinks*

245.	Apfel-Schorle	0,20 l	3,20 €
246.	0,40 l	4,50 €	
247.	Mango-Schorle	0,20 l	3,20 €
248.	0,40 l	4,50 €	
249.	Guaven-Schorle	0,20 l	3,20 €
250.	0,40 l	4,50 €	
251.	Litschi-Schorle	0,20 l	3,20 €
252.	0,40 l	4,50 €	
253.	Maracuja-Schorle	0,20 l	3,20 €
254.	0,40 l	4,50 €	
255.	Rhabarber-Schorle	0,20 l	3,20 €
256.	0,40 l	4,50 €	

Säfte • Juices

257.	Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
258.	0,40 l	4,90 €	
259.	Orangennektar	0,20 l	3,50 €
260.	0,40 l	4,90 €	
261.	Bananennektar	0,20 l	3,50 €
262.	0,40 l	4,90 €	
263.	Kiba	0,20 l	3,50 €
264.	0,40 l	4,90 €	
265.	Mangonektar	0,20 l	3,50 €
266.	0,40 l	4,90 €	
267.	Guavennektar	0,20 l	3,50 €
268.	0,40 l	4,90 €	
269.	Litschinektar	0,20 l	3,50 €
270.	0,40 l	4,90 €	
271.	Maracujanektar	0,20 l	3,50 €
272.	0,40 l	4,90 €	
273.	Rhabarbernektar	0,20 l	3,50 €
274.	0,40 l	4,90 €	



Bier vom Fass • Draught beer

275.	Yogi ^A indisches Bier	0,30 l	4,00 €
276.	Yogi ^A indisches Bier	0,50 l	5,20 €
277.	Bitburger Pils ^A	0,30 l	4,00 €
278.	Bitburger Pils ^A	0,50 l	5,20 €
279.	Wernesgrüner Pils ^A	0,30 l	4,00 €
280.	Wernesgrüner Pils ^A	0,50 l	5,20 €
281.	Benediktiner ^A Hefeweizen	0,30 l	4,00 €
282.	Benediktiner ^A Hefeweizen	0,50 l	5,20 €

Flaschenbiere • Bottled Beer

283.	Berliner Weiße ^A rot ¹	0,33 l	3,50 €
284.	Berliner Weiße ^A grün ¹	0,33 l	3,50 €
285.	Weihenstephaner ^A Kristallweizen	0,50 l	4,50 €
286.	Benediktiner ^A Hefe dunkel	0,50 l	4,50 €
287.	Benediktiner ^A Hefe alkohofrei	0,50 l	4,50 €
288.	Bitburger Pils ^A alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

Bierhaltige Getränke Mixed Beer

289.	Gösser Radler ^A	0,50 l	4,90 €	
	mit natürlichem Zitronensaft			
290.	Radler ^{A, 1, 3, 4, 9}	0,30 l	3,60 €	291. 0,50 l 4,90 €
	(mit Fanta ^{1, 3, 4, 9})			
292.	Alsterwasser ^{A, 4}	0,30 l	3,60 €	293. 0,50 l 4,90 €
	(mit Spite ⁴)			
294.	Diesel ^{A, 1, 2, 4}	0,30 l	3,60 €	295. 0,50 l 4,90 €
	(mit Cola ^{1, 2, 4})			





Offene Weine · Open Wine

WEISS

- Pinot Grigio delle Venezie** ^L trocken, Italien
296. 0,20 l **6,20 €** 297. 0,50 l **15,90 €**
- Riesling Rheinhessen** ^L, halbtrocken, Qualitätswein, Deutschland
298. 0,20 l **6,20 €** 299. 0,50 l **15,90 €**
- Müller-Thurgau Reihessen** ^L, lieblich, Qualitätswein, Deutschland
300. 0,20 l **6,20 €** 301. 0,50 l **15,90 €**
- Indischer Weisswein** ^L, halbtrocken, Qualitätswein, Indien
0300. 0,20 l **6,20 €** 0301. 0,50 l **15,90 €**

ROT

- Merlot Trevenezie** ^L, trocken, Italien
302. 0,20 l **6,20 €** 303. 0,50 l **15,90 €**
- Dornfelder Pfalz** ^L, halbtrocken, Qualitätswein, Deutschland
304. 0,20 l **6,20 €** 305. 0,50 l **15,90 €**
- Lambrusco dell' Emilia** ^L, lieblich, Italien
306. 0,20 l **6,20 €** 307. 0,50 l **15,90 €**
- Indischer Rotwein** ^L, halbtrocken, Qualitätswein, Indien
0306. 0,20 l **6,20 €** 0307. 0,50 l **15,90 €**

ROSÉ

- Bardolino Chiaretto** ^L, trocken, Italien
308. 0,20 l **6,20 €** 309. 0,50 l **15,90 €**

WEINHALTIGE GETRÄNKE

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

Flaschenweine · Bottled Wines

WEISS

311. **Pinot Grigio Margherita Bidoli** ^L 0,75 l **25,90 €**
trocken, Friuli Grave, Italien
312. **Riesling** ^L 0,75 l **29,90 €**
halbtrocken, Vereinigte Hospiten, Mosel, Deutschland

ROT

313. **I Mui Primitivo Puglia** ^L 0,75 l **22,90 €**
trocken, Italien
314. **Trollinger** ^L 0,75 l **27,90 €**
halbtrocken, VWürttembergische Weingärtner, Deutschland



Sekt & Schaumweine *Sparkling Wine*

315.	Mangosekt^L	0,10 l	5,90 €
316.	Prosecco^L	0,10 l	5,90 €
317.	Glas Sekt^L	0,10 l	5,90 €

Liköre • Liqueur

318.	Grappa¹⁰	2 cl	3,20 €
320.	Amaretto^{1, H}	2 cl	3,20 €
321.	Baileys Irish Cream^{G, 1, 2}	2 cl	3,20 €
322.	Jägermeister	2 cl	3,20 €
323.	Ramazotti	2 cl	3,20 €
325.	Averna¹	2 cl	3,20 €

Spirituosen • Spirits

326.	Sambuca	2 cl	3,20 €
327.	Old Monk¹ „Indischer Rum“	2 cl	3,90 €
328.	Mangoschnaps	2 cl	3,20 €
329.	Ballantines^{A, 1}	2 cl	3,20 €
331.	Chivas Regal^{A, 1}	2 cl	4,50 €
332.	Jack Daniels^A	2 cl	4,00 €
335.	Tequila Silber	2 cl	3,20 €
336.	Tequila Gold¹	2 cl	3,20 €
337.	Havana Club	2 cl	3,20 €
340.	Hennessy¹⁰	2 cl	3,90 €
341.	Remy Martin¹⁰	2 cl	3,90 €
342.	Johnnie Walker^A	2 cl	3,90 €
343.	Johnnie Walker Black^A	2 cl	4,90 €
344.	Bacardi	2 cl	3,20 €
345.	Absolut Wodka^A	2 cl	3,20 €



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



Alkoholfreie Cocktails

Non-Alcoholic Cocktails

400. **Wansh** ^{1, 4} 7,00 €
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale
401. **Coconut Kiss** ^{G, 1} 7,00 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar
402. **Sping Fever** ¹ 7,00 €
Ananas-, Orangensaft, Mangosirup, Grenadine und Zitronensaft
403. **Arjun** 7,00 €
Mangosaft, Mangosirup, Mangopulp und Sahne
404. **Summer night** 7,00 €
Ananassaft, Erdbeersirup, Zitronensaft und Limejuice

Shooter

405. **B 52** ^{G, 1, 2, 4, 5} 6,90 €
Khalúa, Baileys, Old Pascas
406. **Orgasmus** ^{G, 1, 2} 6,90 €
Sambuca, Baileys

Coladas

407. **Pina Colada** ^{G, 1} 8,00 €
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
408. **Banana Colada** ^{G, 1} 8,00 €
Rum, Kokossirup, Bananenlikör, Sahne, Bananensaft
409. **Mango Colada** ^{G, 1} 8,00 €
Rum, Mangosirup, Mangosaft, Kokossirup, Sahne
410. **Baileys Colada** ^{G, 1, 2} 8,00 €
Baileys, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
449. **Erdbeer Colada** ^{G, 1, 2} 8,00 €
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup Sahne Erdbeersirup

Rum Cocktails

411. **Mojito** ¹ 8,00 €
Havana Club (3 Jahre), Limette, Rohrzucker, frische Minze
412. **Zombie** ^{1, 4, 5} 8,00 €
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft



413. **Long Island Iced Tea** ^{1, 2, 4} **8,50 €**
Rum, Gin, Wodka, Sierra Tequila, Tripl sec, Limette, Cola
414. **Hurricane** ^{1, 5} **8,50 €**
Havana Club (3 Jahre), Myers's Rum, Lime Juice, Orangen- und Ananassaft
415. **Mai Tai** ^{H, 1, 5} **8,50 €**
Bacardi Rum weiß, Old Pascas 73 %, Tripl sec, Lime Juice, Mandelsirup, Ananas- und Orangensaft
416. **Planters Punch** ^{1, 4, 5} **8,50 €**
Myers's Rum, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft
450. **Bahama Mama** ^{1, 4, 5} **8,50 €**
brauner und weisser Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft und Orangensaft

Wodka Cocktails

417. **Sex on the Beach** ^{A, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
418. **Bed Menn** ^{A, G, 1} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Southern Comfort Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice und Grenadine
419. **Watermelon Man** ^{A, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
420. **Swimming Pool** ^{A, G, 1} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft
421. **Green Galxy** ^{A, 1} **8,50 €**
Eristoff Wodka, grüner Melonenlikör, Zitronen-, Ananas- und Maracujasaft
422. **Alabama Slammer** ^{A, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Southern Comfort, Grenadine, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft
423. **White Russian** ^{A, G, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Kahlúa, Sahne
424. **Black Russian** ^{A, 1, 4, 5} **8,50 €**
Eristoff Wodka, Kahlúa
447. **Moscow** ^E **8,50 €**
Limette, Wodka, Ginger Ale, Scheibe Gurke und Eiswürfel
448. **Touch Down** **8,50 €**
Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Orangensaft, Limejuice und Grenadine



Sour & Fizzes

425. **Scorpion** 9,00 €
Gin, Apricot Brandy, Kirschsafft, Zitronensaft und Orangensaft
451. **Tree Dev** 9,00 €
Gin, Vodka, Rum, Limejuice, Maracujasaft, Ananassaft und Granadine

Tequila Cocktails

426. **Tequila Sunrise** ^{1, 4, 5} 9,00 €
Sierra Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
427. **Mad Max** ¹ 9,00 €
Tequila, Rum, Apricotbrandy, Grenadine, Maracujasaft Zitrone, Ananas- und Orangensaft

House Specials

428. **Panjabi Beat** ¹ 9,00 €
Limetten, Rohrzucker, Ramazzotti, indischer Rum, weißer Rum
429. **Dream of India** ^{A, 1} 9,00 €
Finsbury Gin, Mangosirup, Wodka, Limette, Mangosaft

Caipirinha

430. **Caipirinha** 8,00 €
Cachaça Canario, Limette, brauner Zucker
431. **Caipiol** ^{1, 8} 8,00 €
Aperol, Limette, brauner Zucker
452. **Erdbeer Caipi** 8,00 €
Cachaça, Erdbeersirup, Limetten und Rohrzucker

Longdrinks

432. **Wodka Cola** ^{A, 1, 2, 4} 8,00 €
433. **Wodka Orange/Lemon** ^{A, 3, 4, 8} 8,00 €
434. **Gin Tonic** ^{A, 4, 8} 8,20 €
435. **Gin Orange** ^A 8,20 €
436. **Whisky Cola** ^{A, 1, 2, 4} 8,50 €
437. **Whisky Soda** ^{A, 1} 8,50 €
438. **Bacardi Cola** ^{1, 2, 4} 8,90 €
439. **Bacardi Orange** 8,90 €
440. **Cuba Libre** ^{1, 2, 4} Havana Club 7 Jahre 8,90 €
441. **Campari Orange** ¹ 8,00 €
442. **Campari Soda** ¹ 8,00 €



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 (Laktose)
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

Anton-Saefkow-Platz 12 · 10369 Berlin

Telefon: 030 / 94 70 85 00

Öffnungszeiten:

täglich 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr

www.teja.berlin





TEJA AVATAR

4 mal Teja und 1 mal Avatar in Berlin



Teja Steglitz
Lepsiusstraße 69, 12163 Berlin

Teja Lichtenberg
Anton-Saefkow-Platz 12, 10639 Berlin

Avatar Neukölln
Weserstraße 5, 12047 Berlin