

Vorspeisen

- 1 Masala Boondi Chatt Vegan** CHF 9.80
Knusprige Kichererbsen-Bällchen mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander, begleitet von einem süss-sauren Chutney
- 2 Samosa Vegan (ohne Raita) (G) (M*)** CHF 9.80
Mit Kartoffeln und Garam Masala gefüllte hausgemachte Teigtasche, serviert mit Salat und Raita
- 3 Mix Pakora (2 Stück) Vegan (ohne Raita)** CHF 9.80
Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney und Raita
- 4 Gobi 65 Vegan (ohne Raita)** CHF 9.80
Blumenkohl im Teig knusprig frittiert, verfeinert mit indischen Gewürzen, serviert mit Raita und Salat
- 5 Kachumer Salad Vegan** CHF 9.80
Frische Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen und rote Bohnen an einem typisch nordindischen Dressing aus Chilischoten, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft
- 12 Baingan Ka Raita (M)** CHF 8.80
Marinierte Auberginenscheiben in OKRA Spezial Raita
- 13 Crumb Fried Prawn (G)** CHF 10.80
Panierte, frittierte Crevetten, serviert mit grünem Chutney und Sesamvinaigrette
- 14 OKRA Special Mix-Teller (G) (M)** CHF 24.80
4 Mix Pakora, 4 Crumb Fried Prawns, 4 mit Panjabi Tandoori Masala marinierte Pouletflügeli, serviert mit Chili, Minze und Tamarind Chutney, garniert mit grünem Salat

Hauptspeisen Vegetarisch

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 20 | Acharri Allo Baingan** Vegan | CHF 24.80 |
| | Auberginen angebraten mit Panjabi Mix, Pickels, frischem Koriander und Königskümmel, zusammen mit Kartoffeln in einer Zwiebel-Tomatensauce gekocht | |
| 21 | Planted Chicken** Vegan | CHF 28.80 |
| | Planted Chicken zubereitet an einer Sauce aus gewürfelten Tomaten, gerösteten Zwiebeln, frischen Frühlingszwiebeln und aromatischen indischen Gewürzen | |
| 22 | Palak Paneer** (M) | CHF 25.80 |
| | Indischer Käse mit Rahmspinat an einer nordindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce | |
| 23 | Mix Vegetable Curry* Vegan | CHF 24.80 |
| | Gedämpftes Saisongemüse angebraten mit Kümmel und Koriander, gekocht in einer südindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce | |
| 24 | Musallam Vegetable Curry** Vegan | CHF 26.80 |
| | Gerösteter Blumenkohl und Okraschoten gekocht an einer reichhaltigen Zwiebel-Tomatensauce, aromatisiert mit indischen Gewürzen | |
| 25 | Navaratan Korma Vegan (ohne Käse) (M*) (N*) | CHF 24.80 |
| | Saisongemüse, Ananas, indischer Käse und getrocknete Früchte, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce | |
| 26 | Shahi Paneer (M) (N*) | CHF 24.80 |
| | Indischer Käse und geröstete Cashewnüsse an Mughlai-Kokosmilch-Sauce, garniert mit gerösteten Mandeln | |
| 27 | Peshawari Paneer Pasantha** (M) (N) | CHF 26.80 |
| | Indischer Käse gefüllt mit Cashewnüssen, Rosinen, Kartoffeln und Minzen-Chutney, ummantelt von einem Linsenmehlteig und frittiert. Serviert an einer sämigen Zwiebel-Cashewnuss-Sauce | |
| 28 | Baingan Korma** Vegan (ohne Mandelsauce) (M*) (N*) | CHF 24.80 |
| | Marinierte Auberginen, angebraten mit frischem Koriander und Kümmel, serviert an einer nordindischen Tomaten-Mandelsauce | |
| 29 | Vegetarian Thali* Vegan (ohne Raita) (M*) | CHF 29.80 |
| | Gemischtes Gemüse-Curry mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte | |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsen)

Poulet

- 30 Murg-e-Mumtaz***** CHF 29.80
 Zarte Pouletbrustwürfel und Auberginen gebraten mit Chili, frischen Zwiebeln, Koriander, Fenchelsamen und geröstetem Sternanis, serviert in Auberginen-Kokos-Curry
- 31 Tamil Nadu Chicken Curry***** CHF 29.80
 Zarte Pouletbrustwürfel angebraten mit Curryblättern, Chili und Senfkörnern an einer südindischen Zwiebel-Tomaten-Kokosnuss-Sauce
- 32 Chicken Tikka Masala** (M)** CHF 29.80
 In Tandoori Masala marinierte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) an einer würzigen Zwiebel-Tomatensauce
- 33 Butter Chicken* (M) (N)** CHF 29.80
 Aromatische zarte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, serviert an einer unglaublich cremigen Tomaten-Cashewnuss-Sauce
- 34 Shahi Chicken Korma (M) (N)** CHF 29.80
 Pouletbrustwürfel gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscrème und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln
- 35 Chicken Palak** (M*)** CHF 29.80
 Pouletbrustwürfel und Rahmspinat, gekocht mit Koriander und Goan-Currypaste, gekocht in einem Zwiebel-Tomatencurry
- 36 Chicken Vindaloo***** CHF 29.80
 Pouletbrustwürfel und Kartoffeln angebraten mit getrockneten Chilis, Koriander und Kümmel, gekocht an würziger Goan-Zwiebel-Tomatensauce
- 37 Chicken Shikarpuri** (M*) (N*)** CHF 29.80
 Pouletbrustwürfel, indischer Käse und geröstete Cashewnüsse, serviert an einer Tomaten- Zwiebelsauce mit Knoblauch, Ingwer und gemahlenden Mandeln
- 38 Chicken Thali* (M*)** CHF 33.80
 „Tamil Nadu Chicken Curry“ mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsen)

POULET HERKUNFT SCHWEIZ

Lamm

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 40 | Lamb Do Piaza**
Lammfleisch mit frischem Knoblauch, Ingwer und Garam Masala mariniert, gekocht in einer Zwiebel-Tomatensauce nach bengalischer Art | CHF 30.80 |
| 41 | Lagan Ka Gosht***
Eine der bekanntesten Lammzubereitung aus Hyderabad. Lammfleisch mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Limonensaft, gekocht an einer Zwiebel-Tomatensauce und gemischt mit Karotten und Zucchini | CHF 30.80 |
| 42 | Shalimar Lamb Curry** (M*)
Lammfleischwürfel und nordindisch gewürzter Spinat, gekocht in Tomaten-Zwiebelrahmcurry mit frischem Minzgeschmack | CHF 30.80 |
| 43 | Lamb Vindaloo***
Lammfleisch und Kartoffeln mit getrockneten Chili, Koriander und Kümmel, gekocht in würziger Goan Tomaten-Zwiebel-Kormasauce | CHF 30.80 |
| 44 | Chef Special Lamb Curry**
Lammfleisch und Okraschoten mit frischen Curryblättern und karamellisierten Zwiebeln, gekocht in Chef's-Spezialcurry, verfeinert mit schwarzem Pfeffer, serviert an einer südindischen Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce | CHF 30.80 |
| 45 | Chettinad Lamb Curry
Würzig mariniertes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, in einer Chettinad Kokosmilch-Sauce | CHF 30.80 |
| 46 | Baingan Gosht** (M*) (N*)
Marinierte Auberginen und Lammfleisch mit frischem Koriander an einer nordindischen Tomatenrahmsauce mit Mandeln | CHF 30.80 |
| 47 | Kuttanadan Laal Maas***
Ein nach traditionell indischer Art zubereitetes Gericht: Lammfleisch an einer Kokosnussmilch-Tomatensauce, verfeinert mit Senfkörnern und Curryblättern | CHF 30.80 |
| 48 | Lamb Thali* (M*)
"Lagan Ka Gosht" mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis serviert auf einer traditionellen indischen Platte | CHF 34.80 |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsen)

Meeresfrüchte

- 50 Kerala Fried Prawn**** CHF 35.80
Riesencrevetten mit Zwiebeln, Curryblättern und schwarzem Pfeffer, gekocht an einem speziellen Kerala Zwiebel-Tomatencurry
- 51 Kerala Fish Curry** (M*)** CHF 33.80
Zanderfilet mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-Rahm-Curry mit Senfsamen und Chili
- 52 Alappy Jinga Masala**** CHF 35.80
Ein traditionelles Gericht aus Südindien. Crevetten mariniert mit Limonensaft, Ingwerpaste, Salz und Kurkuma, gekocht an einer reichhaltigen Zwiebelsauce und verfeinert mit Kokosnussmilch und Limonensaft
- 53 Chettinad Style Prawn Curry* (M)** CHF 35.80
Riesencrevetten mit Kurkuma und frischen Zwiebeln, gekocht in einer Rahmsauce mit südindischen Gewürzen
- 54 Fish Masala Curry**** CHF 33.80
Zanderfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl, gekocht in einer Masala-Tomatensauce
- 55 Prawn Thali* (M*)** CHF 35.80
„Kerala Fried Prawn“ mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsen)

Biryani (Reiseintopf)

- 56 Lamb Biryani** (M) (Sauce: N*)** CHF 36.80
Zarte Lammnuss mariniert während mehrerer Stunden mit Zwiebeln, Chili, Kräutern, Gewürzen und Joghurt. Zusammen mit Safran und Basmatireis wird diese Spezialität langsam und schonend unter Dampf gegart. Dadurch erhält dieses Gericht seinen intensiven und einmaligen Geschmack. Serviert mit Tomato-Salan (Tomaten-Sauce mit Erdnüssen, Sesamkörnern, Palmzucker, Tamarinde, Curryblättern und Gewürzen), Raita und Kachumer-Salat

**Diese Spezialität bereiten wir jeweils von Freitag bis Sonntag für Sie zu.
Erhältlich solange Vorrat.**

Indian B.B.Q. – Indischer Grill

- 60 Malai Boti* (M)** CHF 30.80
Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Rahm, grünem Chili, Kardamon und Zitronensaft, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis
- 61 Paneer Bhara Murg Mutter** (M)** CHF 33.80
Marinierte Pouletbrust gefüllt mit indischem Käse, serviert mit grünen Erbsen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala
- 62 Punjabi Tandoori Chicken* (M)** CHF 30.80
Pouletoberschenkel (ohne Knochen), mariniert mit einer würzigen Knoblauch-Ingwerpaste, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis
- 63 Raj's Spezieller „Berner Wunsch“*** CHF 36.80
Regionales Zanderfilet mariniert mit vom Chef ausgewählten Gewürzen, serviert mit grünen Erbsen, Auberginen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala
- 64 Lamb Steak*** CHF 38.80
Lammnuss mariniert mit Sternanis, Fenchelsamen, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft, serviert mit grünen Erbsen, Auberginen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala

Beilagen

- | | |
|---|-----------|
| 90 Bukhara Naan (ab 3 Personen) (G) (M) | CHF 16.80 |
| Indisches Brot mit gemischten Zutaten (Knoblauch, Chili, Sesam, Zwiebeln und Koriander) | |
| 91 Natural Naan (G) (M) | CHF 5.50 |
| Indisches Brot nature | |
| 92 Knoblauch Naan (G) (M) | CHF 6.00 |
| 93 Kulcha (G) (M) | CHF 6.00 |
| Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Koriander | |
| 94 Chili Naan (G) (M) | CHF 6.00 |
| 95 Sesam Naan (G) (M) | CHF 6.00 |
| 101 OKRA Special Raita (Joghurtsauce) (M) | CHF 5.00 |
| 102 Papadam (2 Stück) | CHF 3.00 |
| Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck | |

Kinderteller

- | | |
|---|-----------|
| 103 Shahi Chicken Korma (M) (N) | CHF 19.80 |
| Poulet gekocht in gemahlene Mandeln, Kokosnusscreme und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln | |
| 104 Navaratan Korma (M*) (N*) | CHF 17.80 |
| Saisongemüse, Ananas und indischer Käse, gekocht an einer Mughlai-Rahmsauce | |

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Vanille-Glace inbegriffen

Zeichenerklärung

- (*) Weniger scharf
- (**) Mittelscharf
- (***) Sehr scharf
- (V) 100 % Vegan
- (M) Enthält Milchprodukte
- (M*) Milchprodukte können beim Kochen weggelassen werden
- (N) Enthält Nüsse
- (N*) Nüsse können beim Kochen weggelassen werden
- (G) Enthält Gluten
- (G*) Gluten können beim Kochen weggelassen werden

Für grössere Gesellschaften steht Ihnen in unserem Partnerrestaurant Kesar (www.kesar.ch) ein Saal mit 30 und ein Saal mit 60 Plätzen zur Verfügung. Genügend Parkmöglichkeiten vorhanden.

Besuchen Sie auch unsere Restaurants in der Länggasse und Weyermannshaus



Freiestrasse 65
3012 Bern
Tel. 031 508 22 02
info@tulsi-bern.ch
www.tulsi-bern.ch
Facebook: Restaurant tulsi

Murtenstrasse 131
3008 Bern
Tel. 031 382 30 20
info@kesar.ch
www.kesar.ch
Facebook: Restaurant Kesar

