



PAKISTANISCHE UND INDISCHE  
SPEZIALITÄTEN

خوش آمدید

Willkommen / Welcome





Täglich wechselndes Mittagsbuffet  
Werktags von 11.30 - 14.30 Uhr

Sonntags und Feiertags  
Pakistanisches Frühstück BUFFET  
Für nur 15,90 € ab 10.00-14.30 Uhr

SAMSTAG Abendbuffet  
Für nur 19,99 € p.P.  
ab 18.00 22.30 Uhr

## Öffnungszeiten:

Mo-Fr.: 11.30-23.00 Uhr  
Samstag: 13.30-23.00 Uhr  
So & Feiertage: 13.30 - 23.00 Uhr

WIR BIETEN AUCH LIEFERSERVICE FÜR ZUHAUSE SOWIE  
PARTY- UND CATERING SERVICE FÜR IHRE FEIERN AN

Adresse : Lütgendortmunder Str. 50 44388 Dortmund

Tel: 0231 1372 4353





## *Suppen/ Soups*

### **01. Gemüsesuppe**<sup>1,7,8,g,i</sup> 5,50 €

Hausgemachte Suppe mit frischem Gemüse und Kräutern

Homemade soup with fresh vegetables and herbs

### **02. Hähnchensuppe**<sup>1,7,8,g</sup> 5,50 €

Hausgemachte Hähnchensuppe mit frischen Kräutern

Homemade chicken soup with fresh herbs

### **03. Linsensuppe**<sup>1,7,8,g,h</sup> 5,50 €

Frische Linsensuppe mit Koriander und Zitrone

Fresh lentil soup with coriander and lemon

## *Vorspeisen/ Appetizers*

*All unsere Vorspeisen werden mit Mangochutney und Minzsoße serviert*

*All our appetizers are served with mango chutney and mint sauce*

### **04. Papadam**<sup>4,7,a,g</sup> 2,00 €

Knusprige Linsenmehlwaffeln mit Kreuzkümmeli

Crispy lentil flour waffle with cumin

### **05. Vegetable Samosa**<sup>a,g</sup> (2 Stück) 4,90 €

Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

Pastry filled with potatoes and peas (2 pieces)

### **06. Vegetable Pakora**<sup>a,g</sup> 4,50 €

Frisches Gemüse in hausgemachter Panade

Fresh vegetables in homemade coating



## 07. Onion Tarkari<sup>a,g</sup>

4,50 €

Zwiebelringe in knuspriger Panade, nach indischer Art  
Crispy coated Indian onion rings

## 08. Paneer Pakora<sup>7,8,a,g</sup>

5,90 €

In Kichererbsenmehl paniertes indischer Käse  
Indian cheese coated in gram flour

## 09. Chicken Pakora<sup>7,a,g</sup>

5,50 €

In Kirchererbsenmehl panierte Hähnchenbrustfilets  
Chicken breast filets coated in gram flour

## 10. Zaiqa Vorspeisenteller (für eine Person)<sup>1,7,8,a,g</sup>

7,90 €

Vorspeisenteller mit Samosa, Onion Bhaji, Vegetable Pakora, Paneer Pakora und Chicken Pakora (für eine Person)

Mixed starters with samosa, onion bhaji, vegetable pakora, paneer pakora and chicken pakora (for one person)

## 11. Zaiqa Vorspeisenteller (für zwei Personen)<sup>1,7,8,a,g</sup>

14,00 €

Vorspeisenteller mit Samosas, Onion Bhaji, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras und Chicken Pakoras

Mixed starters with samosas, onion bhaji, vegetable pakoras, paneer pakoras and chicken pakoras (for two persons)

## Salate/ Salads



Zu Ihrem Salat können Sie zwischen Joghurtdressing<sup>8,g</sup>  
oder Essig-Öl Dressing wählen

You can choose between yoghurt dressing<sup>8,g</sup> and  
vinegar-oil dressing for your salad

### 12. Zaiqa Salat

4,90 €

Typisch indischer Beilagensalat mit Zwiebeln, grünen Chilis, Zitrone, Gurken und Tomaten

Typical Indian salad with onions, green chilies, lemon, cucumbers and tomatoes

### 13. Gemischter Salat

5,90 €

Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Eisbergsalat

Fresh salad with tomatoes, cucumbers, onions, bell pepper and ice berg salad

### 14. Special Zaiqa Salat<sup>1</sup>

8,90 €

Im Tandoor gegrillte Hähnchenfilets, Tomaten, Karotten, Gurken, und Zwiebeln  
auf Eisbergsalat

Tandoori grilled chicken filets, tomatoes, carrots, cucumbers and onions on ice  
berg salad

## Brote/ Breads

### 15. Roti<sup>a</sup>

1,50 €

Selbstgemachtes Fladenbrot, im Tandoor gebacken

Homemade bread, baked in the tandoor

### 16. Naan<sup>8,a,c,g</sup>

2,00 €

Selbstgemachtes Sauerteigbrot, im Tandoor gebacken

Homemade sourdough bread, baked in the tandoor



### 17. Kulcha Naan <sup>8,a,k,g</sup>

2,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Sesam

Homemade Naan, with sesame

### 18. Garlic Naan <sup>8,a,c,g</sup>

2,90 €

Selbstgemachtes Naan, mit Knoblauch zubereitet

Homemade Naan, made with garlic

### 19. Cheese Naan <sup>8,a,c,g</sup>

4,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit indischem Käse gefüllt

Homemade Naan, filled with Indian cheese

### 20. Chicken Naan <sup>8,a,c,g</sup>

4,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Hähnchenfleisch gefüllt

Homemade Naan, filled with chicken

### 21. Qeema Naan <sup>8,a,c,g</sup>

5,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Hackfleisch gefüllt

Homemade Naan, filled with minced meat

### 22. Plain Paratha <sup>a</sup>

3,00 €

Selbstgemachtes Fladenbrot, in Butter gebraten

Homemade Flatbread, paned in butter

### 23. Lachha Paratha <sup>a</sup>

3,50 €

Selbstgemachtes Fladenbrot, geschichtet

Homemade flatbread, layered

### 24. Aloo Paratha <sup>a</sup>

4,50 €

Selbstgemachtes Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt und in Butter gebraten

Homemade flatbread filled with potatoes and paned in butter

# Karahi Spezialitäten/ Karahi Specialties



All unsere Karahi Spezialitäten werden mit Basmatireis serviert

All our Karahi specialties are served with Basmati rice

## Hähnchen/Chicken

13,99 €

## Lamm/Lamb

15,99 €

25. **Z Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit frisch gemahlene Gewürzen gebraten und mit Ingwer verfeinert  
Tomatoes, onions and garlic fried with ground spices and garnished with ginger
26. **Z Peshawari Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Frische Zwiebeln, Chillies und Tomaten in heißem Öl gebraten, mit Gewürzen verfeinert  
Fresh onions, chillies and tomatoes fried in hot oil and refined with spices
27. **Z Green Masala Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Frische Kräuter und Gewürze vermischt und mit Knoblauch gebraten  
Fresh herbs and spices mixed and fried with garlic
28. **Z Namkeen Shahi Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer;  
salzig Garlic, onions and ginger; salty
29. **Z Koyla Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Zwiebeln und Gewürze gebraten, mit Kohle geräuchert  
Onions and spices fried and smoked with charcoal
30. **Z Lal Mirch Karahi** <sup>1,7,g,h</sup>  
Rote Chillies mit Knoblauch und Zwiebeln angebraten  
Red chillies fried with garlic and onions

# Curries und Mehr/ Curie and More



All unsere Curry Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
All our curry dishes are served with Basmati rice

## Hähnchen/Chicken

13,99 €

## Lamm/Lamb

15,99 €

31. **Qorma** <sup>1,7,8,d,g,h</sup>  
Cremiges Curry mit leicht süßlicher Note, mit Mandeln verfeinert  
Creamy curry with a lightly sweet touch, garnished with almonds
32. **Curry** <sup>1,7,8,g</sup>  
Pikante Curry Soße  
Savory curry sauce
33. **Butter** <sup>1,7,8,g</sup>  
Cremig butteriges Tomaten Curry  
Creamy buttery tomato curry
34. **Mango** <sup>7,8,d,g</sup>  
Fruchtig süßes Mango Curry  
Fruity sweet mango curry
35. **Tikka Masala** <sup>1,7,g</sup>  
Gegrillte Filets, Zwiebeln und Tomaten in würzigem Curry  
Grilled filets, onions and tomatoes in spicy curry
36. **Jalfrezi** <sup>7,g</sup>  
Würzige Currysoße mit Paprika und Zwiebeln  
Spicy curry with bell peppers and onions
37. **Chili** <sup>1,7,g</sup>  
Paprika und Zwiebeln in süßlich scharfem Soja Curry  
Bell peppers and onions in a sweet and hot soy curry
38. **Roghan Josh** <sup>1,7,g</sup>  
Scharfe Curry Soße, in heißer Butter zubereitet  
Spicy curry sauce prepared in hot butter
39. **Palak** <sup>7,g</sup>  
Fein-würziger Rahmspinat  
Fine spicy creamed spinach
40. **Cholay** <sup>7,g</sup>  
Kichererbsen in fein-würzigem Curry  
Chick peas in fine spicy curry
41. **Daal** <sup>7,g</sup>  
Gewürzte Linsen  
Spiced Lentils

## Tandoori Spezialitäten/ Tandoori Specialties



All unsere Tandoori Spezialitäten werden im Tonofen (Tandoor) zubereitet und mit Basmatireis auf gegrilltem Gemüse serviert

All our tandoori specialties are prepared in the clay oven (tandoor) and served with basmati rice on grilled vegetables

### **42. Chicken Tikka Tandoori** <sup>1,7,9</sup> 13,90 €

Hähnchenbrustfilet in traditionellem Masala, aus selbst gemahlene Gewürzen

Chicken breast filet in traditional masala, made of self-grinded spices

### **43. Chicken Tikka Achari** <sup>1,7,9</sup> 13,90 €

Würzig-scharf mariniertes Hähnchenbrustfilet

Hot and spicy marinated chicken breast filet

### **44. Malai Tikka** <sup>1,7,8,9,h</sup> 13,90 €

In Joghurt mariniertes, mild-nussiges Hähnchenbrustfilet

Mild-nutty chicken breast filet, marinated in yoghurt

### **45. Green Masala Chicken Tikka** <sup>1,7,9</sup> 13,90 €

Hähnchenbrustfilet in hausgemachten Masala aus Kräutern und Joghurt

Chicken breast filet in a homemade masala of herbs and yoghurt

### **46. Lamb Tikka Tandoori** <sup>1,7,9</sup> 16,90 €

Zartes Lammrückenfilet mariniert in indischen Gewürzen

Tender lamb back filet, marinated in Indian spices

### **47. Seekh Kabab** <sup>7,9</sup> 14,90 €

Saftige Hackfleisch Spieße gegrillt

Juicy minced meat grilled on a skewer



## 48. Jhinga Tandoori <sup>7,d,g</sup>

18,90 €

Marinierte Garnelen auf gegrilltem Gemüse serviert

Marinated prawns served on grilled vegetables

## 49. Gemischter Grillteller <sup>1,7,8,d,g,h</sup>

16,90 €

Eine erlesene Auswahl unserer beliebtesten Grillgerichte

An exquisite selection of our best grilled items

## *Fisch- und Garnelengerichte / Fish and Prawn Dishes*

*Alle Fisch- und Garnelengerichte werden mit Basmatireis serviert*

*All fish and prawn dishes are served with basmati rice*

## 50. Jhinga Curry <sup>7,8,d,g,h</sup>

15,90 €

Garnelen in pikanter Curry Soße

Prawns in a savory curry sauce

## 51. Green Masala Jhinga <sup>7,d,g</sup>

15,90 €

Garnelen in würzigem Kräuter Curry

Prawns in spicy herbal curry

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes



Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All vegetarian dishes are served with basmati rice

### 52. Vegetable Qorma <sup>8,9</sup> 11,90 €

Gemischtes Gemüse in cremigem Curry mit leicht süßlicher Note

Mixed vegetables in a creamy curry with a lightly sweet touch

### 53. Baigan Ka Bhurta (Vegan) <sup>7</sup> 11,90 €

Im Tandoor gegrillte Auberginen in pikanter Gewürzmischung zubereitet

Tandoori grilled eggplants prepared in a savory spice mix

### 54. Chana Masala (Vegan) <sup>7</sup> 11,90 €

In Gewürzen zubereitete Kichererbsen, verfeinert mit Ingwer

Chick peas prepared in spices, refined with ginger

### 55. Aloo Gobhi Masala (Vegan) <sup>7</sup> 11,90 €

Blumenkohl und Kartoffeln in Knoblauch und Gewürzen zubereitet

Cauliflower and potatoes prepared in garlic and spices

### 56. Aloo Palak <sup>8,9</sup> 11,90 €

Kartoffeln in pikantem Rahmspinat

Potatoes in spicy creamed spinach

### 57. Daal Makhni <sup>8,9</sup> 11,90 €

In Butter und Gewürzen zubereitete Linsen

Lentils prepared in butter and spices

### 58. Mix Tarka Daal (Vegan) <sup>7</sup> 11,90 €

Würzige Linsenmischung

Spicy lentils mix

### 59. Palak Paneer <sup>8,9</sup> 11,90 €

Indischer Käse in würzigem Rahmspinat

Indian cheese in spicy creamed spinach

## Reisgerichte/ Rice Dishes



### 60. Chicken Biryani<sup>1,7,g</sup> 13,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Basmati Reis, leicht gewürzt und mit Mandeln garniert  
Chicken breast filets in Basmati Rice, lightly spiced and garnished with almonds

### 61. Lamb Biryani<sup>1,7,g</sup> 14,90 €

Zartes Lammfleisch mit Basmati Reis, leicht gewürzt und mit Mandeln garniert  
Tender lamb meat in Basmati rice, lightly spiced and garnished with almonds

### 62. Jhinga Biryani<sup>1,7,d,g</sup> 16,90 €

Garnelen in Basmati Reis gewürzt und mit frischen Kräutern garniert  
Prawns in Basmati rice, spiced and garnished with fresh herbs

### 63. Vegetable Biryani<sup>1,7,g,i</sup> 11,90 €

Gemischtes Gemüse mit Basmati Reis gebraten und mild gewürzt  
Mixed vegetables fried with Basmati rice and spiced mildly

## Diverses/ Miscellaneous

### 64. Chicken Roll<sup>1,7,8,a,g</sup> 7,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot  
Grilled chicken filets with fresh salad and tomatoes in homemade bread

### 65. Seekh Kebab Roll<sup>1,7,8,a,g</sup> 8,90 €

Hackfleischspieß mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot  
Minced meat skewer with fresh salad and tomatoes in homemade bread

### 65. Lamb Boti Roll<sup>1,7,8,a,g</sup> 7,90 €

Gegrilltes Lammfilet mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot  
Grilled lamb filets with fresh salad and tomatoes in homemade bread

*Vielen Dank für Ihren Besuch*

*Thank you*



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 mit Säuerungsmitteln, 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse