

AMAYA

An Indian Restaurant
By Jaz Hotel Group



Condiments

Rita, mint chutney, mango pickles, Papadam

Rita, Minzchutney, eingelegte Mango, Papadam

Рита, мятный чатни, пападум из маринованного манго

Rita, chutney miętowy, pickle z mango, Papadam

Geben Sie hier den Titel des Menüeintrags ein

Rita, chutney à la menthe, pickles de mangue, Papadam

Salad

Potato Papri Chat

Diced potatoes and fried wafers mixed in light Indian dressing

Kartoffelwürfel und gebratene waffeln gemischt in einem ölfreien indischen dressing

Нарезанный кубиками картофель и жареные вафли, смешанные с индийской заправкой без масла

Pokrojone w kostkę ziemniaki i smażone wafle zmieszane z lekkim indyjskim dressingiem

Pommes de terre en dés et gaufrettes frites à la vinaigrette indienne légère.

Soup

Shorba-e-Gulzar

A vegetarian delight served with garden-fresh tomatoes and finished with roasted cumin seeds

Ein vegetarischer Genuss mit gartenfrischen Tomaten mit gerösteten Kreuzkümmel

Вегетарианский деликатес из свежих садовых помидоров с жареными семенами тмина

Wegetariańska rozkosz, świeże pomidory z ogrodu wykończone prażonymi nasionami kminku

Délice végétarien servi avec des tomates fraîches et graines de cumin grillées

Murgh Yakhni

Chicken soup, fresh spinach flavored with herbs from the Kashmir area

Suppe aus Hühnchen und frischem Spinat mit Kräutern aus dem Hochland von Kaschmir

Кашмирский суп из курицы и свежего шпината, приправленный травами высокогорного Кашмира

Rosół ze świeżego szpinaku aromatyzowany ziołami z okolic Kaszmiru

Soupe de poulet, épinards frais parfumés aux herbes de la région du Cachemire

Mains on Thali

Murgh Pur Lutf

Boneless chicken layered with cheese, shahi jeera and fresh coriander

Ausgelöstes Hähnchen überzogen mit Käse, Shahi Jeera und frischem Koriander

деликатно приправленная курица без костей, прослоенная с сыром, Шахи Джера и свежим кориандром

Kurczak bez kości przekładany serem, Shahi Jeera i świeżą kolendrą

Poulet désossé au fromage, shahi jeera et coriandre fraîche.

Lamb Madras & Curry

Tender pieces of lamb on bone marrow, cooked in a mildly spiced gravy

Zarte Lammstücke gekocht am Knochenmark in einer leicht gewürzten Soße

Нежные кусочки баранины, приготовленные на костном мозге в слегка остром соусе

Delikatne kawałki jagnięciny na szpiku kostnym, gotowane w lekko pikantnym sosie

Morceaux d'agneau à l'os à moelle cuits dans une sauce légèrement épicée.

Fish Amritsari

Deep fried basa fish marinated with tamarind and gram flour

Frittiertes Basafisch, mariniert mit Tamarinde und Kichererbsenmehl

Жареная во фритюре рыба Баса без костей, маринованная с тамарином и мукой из нута

Ryba Basa smażona w głębokim tłuszczu, marynowana z mąką Tamarynd & Gram

Poisson Basa frit au tamarin et à la farine de pois chiche

Subz Kochar

Hot batons of mixed vegetables

Heiße Gemüsestäbchen

Острые палочки из овощей

Gorące batony z mieszanych warzyw

Bâtons chauds de légumes

Dal Mizaaz

Yellow dal tadka and mint

Gelbes Dal Tadka mit Minze

Желтый дал тадка с мятой

Żółta tadka dal i mięta

Tadka de dal jaune et menthe

Biryani Rice

Fresh cooked basmati rice

Die traditionelle Kunst des Kochens von Basmatireis

Традиционный рис басмати

Świeżo ugotowany ryż Basmati

Riz basmati traditionnel

Naan Bread

Plain naan and butter naan in a basket

Einfaches Naan und Butternaan im Korb

Обычный наан и хлеб наан с маслом в корзине

Zwykły Naan i masło Naan w koszyku

Naan nature et naan au beurre dans un panier

Vegetarian Thali

Paneer Makhni

Cubes of paneer cheese cooked in a tomato sauce

Paneerkäsewürfel, gekocht in einer samtigen Soße auf Tomatenbasis

Кубики панира, приготовленные в томатном соусе

Kostki sera Paneer gotowane w sosie na bazie pomidorów

Cubes de fromage paneer cuits à la sauce tomate

Dum ki Bhindi

Ladyfingers cooked in dum style

Ladyfingers im Dum-Stil gekocht

Дамские пальчики, приготовленные в стиле дум

Biszkopty gotowane w stylu dum

Doigts de dame cuits à la dum

Kaju Khumb Curry

Mushrooms, cashew nuts in a spicy tomato, onions and yoghurt sauce

Pilze, Cashewnüsse, in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Joghurt-Soße

Грибы, орехи кешью, в остром томатном, луково-йогуртовом соусе

Pieczarki, orzechy nerkowca, w pikantnym sosie pomidorowo-cebulowo-jogurtowym

Champignons, noix de cajou à la sauce de tomate épicée, aux oignons et au yaourt.

Jeera Aloo

Sautéed potatoes, cumin and dried herbs

Bratkart

ffeln mit Kreuzkümmel und getrockneten Kräutern

жаренный картофель с тмином и сухими травами

Smażone ziemniaki, kminek i suszone zioła

Pommes de terre sautées, cumin et herbes séchées

Junior Thali

Chicken korma, biryani rice, butter naan

Hühnchen Korma, Biryani Reis, Butter Naan

Куриная Корма, Рис Бирьяни, Масло Наан

Kurczak Korma, ryż Biryani, masło Naan

Korma de poulet, riz biryani, naan au beurre

*We serve our Indian dishes the traditional way, medium spicy or hot as per guest request

*Alle Speisen werden mit mittelscharfem indischen Standard serviert und sind auf Wunsch scharf

*Все блюда подаются со средне-острыми индийскими стандартными блюдами и горячими по запросу

*Wszystkie potrawy podawane z indyjskim standardem średnio pikantnym i gorącym zgodnie z życzeniem gościa.

Nous servons nos plats indiens de manière traditionnelle, légèrement épicés ou piquant selon la demande du client.

Dessert

Indian Mix Misty

Gulab jamun, patishapta, balushahi

Gulab Jamun, Pati Shafta, Balushahi

Гулаб джамун, Патишафта, балушахи

Gulab jamun, Patishapta, baluszahi

Gulab jamun, patishapta, balushahi.

