

AMAYA



INDIAN RESTAURANT

SOUP

Shorba-e-Gulzar

A vegetarian delight served with garden-fresh tomato, and finished with roasted cumin seeds
Ein vegetarischer Genuss mit gartenfrischen Tomaten mit gerösteten Kreuzkümmel

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

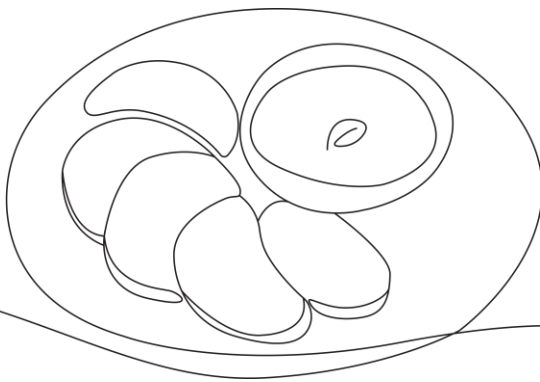
APPETIZERS

Samosa

Potatoes, green peas, spices, and Indian herbs served with raita, mint chutney, mango pickles, and papa dam
Kartoffeln, grüne Erbsen, Gewürze und indische Kräuter, serviert mit Raita, Minz-Chutney, Mango-Pickles und Papadam

Allo Tikki

Potatoes , chickpeas flour, rice flower , spices, and Indian herbs served with raita, mint chutney, mango pickles, and papa dam
Kartoffeln, Kichererbsenmehl, Reisblüten, Gewürze und indische Kräuter
serviert mit Rita, Minz-Chutney, Mango-Gurken und Papa Dam



INDIAN THLAI

Subz Kochar

Hot batons of mixed vegetables
Heiße Gemüsestäbchen

Dal Mizaaz

Yellow dal tadka, and mint
Gelbes Dal Tadka mit Minze

Biryani Rice

Fresh cooked basmati rice
Die traditionelle Kunst des Kochens von Basmatireis

Naan Bread

Plain naan and butter naan in a basket
Einfaches Naan und Butternaan im Korb

Fish Amritsari

Deep fried basa fish marinated with tamarind,
and gram flour
Frittierter Basafisch, mariniert mit Tamarinde
und Kichererbsenmehl

Murgh Pur Lutf

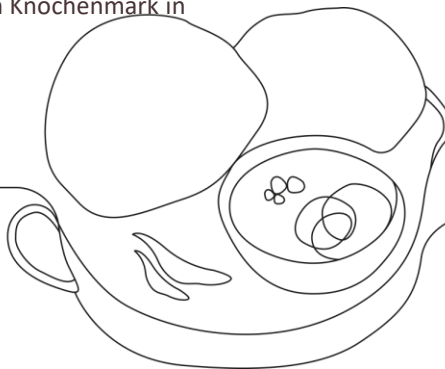
Boneless chicken layered with cheese, shahi jeera,
and fresh coriander
Ausgelöstes Hähnchen überzogen mit Käse, Shahi
Jeera und frischem Koriander

Junior Thali

Chicken korma, biryani rice, butter naan
Hühnchen Korma, Biryani Reis, Butter Naan

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



VEGETARIAN THALI

Paneer Makhni

Cubes of paneer cheese cooked in tomato sauce
Paneerkäsewürfel, gekocht in einer samtigen Soße
auf Tomatenbasis

Kaju Khumb Curry

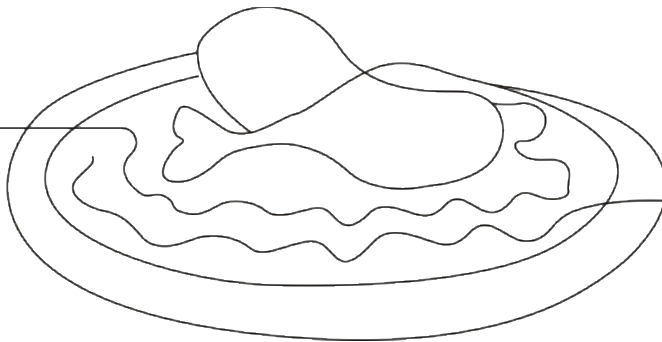
Mushrooms, cashew nuts in a spicy tomato, onions,
and yoghurt sauce
Pilze, Cashewnüsse, in einer würzigen Tomaten-
Zwiebel Joghurt-Soße

Jeera Aloo

Sautéed potatoes, cumin, and dried herbs
Bratkartoffeln mit Kreuzkümmel und getrockneten
Kräutern

*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



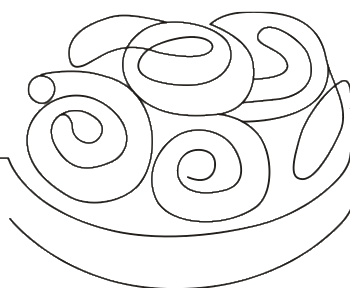
Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

DESSERTS

Indian Mix Misty

Gulab jamun, patishapta, and balushahi

Gulab Jamun, Pati Shafta, Balushahi



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements