



**अग्नि**  
the house of *TANDOORI* flames

AUTHENTISCHE  
INDISCHE KÜCHE

*Indische Lehmofen Spezialitäten*



*Kaiserin-Augusta-Allee 1 - 10553 Berlin*  
*Tel.: 0176 - 49 220 550*

*Web: [www.restaurant-agni.de](http://www.restaurant-agni.de)*  
*E-Mail: [info@restaurant-agni.de](mailto:info@restaurant-agni.de)*



### Zeichenerklärung Allergene:

- w) Glutenhaltiges Getreide: Weizen (\*)
- g) Glutenhaltiges Getreide: Gerste (\*)
- so) Soja (\*)
- l) Sellerie
- m) Milch (\*)

- n) Schalenfrüchte: Mix aus Mandeln, Kaschunüssen und Pistazien (\*)
- s) Senf
- er) Erdnüsse (\*)
- (\*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Achtung: Bei starken Allergien informieren Sie bitte bei der Bestellung unser Personal!**



## Vorspeisen und Salate

- 1 **Tikki** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m) 5,50 EUR  
a) Zwei Happen, gefüllt mit passierten Kartoffeln und Linsen in Gewürzen, leicht gebraten  
b) als Chaat (ein Happen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen)
- 2 **Samosa** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,w) 5,50 EUR  
a) Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Nüssen  
b) als Chaat (eine Teigtasche, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen & Saucen)
- 3 **Sabzi Pakora** (vegetarisch) (m) 6,50 EUR  
Gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig gebacken
- 4 **Pakora Paneer Masala** (vegetarisch) (m) 7,50 EUR  
Indischer Rahmkäse mit Gewürzen, Chili und Koriander - in Kichererbsenteig gebacken
- 5 **Hara Bhara Kebab** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (l,m) 7,50 EUR  
Happen aus grünen Erbsen, Spinat und Kartoffeln, mit aromatischen Kräutern, pikant
- 6 **Chana Chaat** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,s) 5,50 EUR  
Kichererbsen, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, gekochte Kartoffeln & Saucen
- 7 **Bagichi Salat** (vegan) (s) 5,50 EUR  
Gemischter Salat mit exotischem Dressing
- 8 **Desi Salat** (vegan) 3,50 EUR  
Rote Zwiebeln, grüne Chili und Limettenscheiben
- 9 **Dahi Balle** (vegetarisch) (m) 7,50 EUR  
Zarte Linsenbällchen in cremigem Joghurt

## Suppen



- 10 **Paruppu** (vegan) (s) 4,50 EUR  
Südindische Linsensuppe mit Curryblättern, Senfkernen und Kokosnuss
- 11 **Curry Shorba** (vegetarisch) (m,w,l) 4,50 EUR  
Indische Curry-Creme-Suppe
- 12 **Sabzi Shorba** (vegetarisch) (m,w,l) 5,50 EUR  
Suppe mit gemischtem Gemüse, Knoblauch und Kümmel





## „Tandoori“ - aus dem indischen Lehmofen

*Variante 1 - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart, serviert im Sizzler (heisse Pfanne) auf Kartoffelecken und Salat*



- 15 **Tikka Makhmali** (m,so) 12,50 EUR  
Soja-Medaillons, eingelegt in Sahne und Gewürzen
- 16 **Tandoori Tikka** (m,so) 12,50 EUR  
Soja-Medaillons in traditionellen pikanten Tandoori Gewürzen
- 25 **Paneer Tikka** (vegetarisch) (m) 13,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in traditionellen pikanten Gewürzen mit Paprika & Zwiebeln (Kochzeit: 20min)



*Variante 2 - in traditioneller Marinade eingelegt und im Lehmofen gegart, serviert auf dem Bananenblatt mit Reis, Brot und einer Sauce*



- 27 **Veggie Tikka Malaidar** (so,m,w) 18,50 EUR  
Soja-Medaillons, eingelegt in Sahne, mit Paneeri-Sauce
- 28 **Veggie Tikka Makkhanwala** (so,m,w) 17,50 EUR  
Soja-Medaillons in traditionellen pikanten Gewürzen - mit Tomaten-Butter-Sauce
- 29 **Veggie Tikka Curry** (so,m,n,w) 17,50 EUR  
Soja-Medaillons in traditionellen pikanten Tandoori Gewürzen - mit Kasara-Sauce
- 40 **Paneer Tikka Makkhan Masala** (vegetarisch) (Kochzeit: 30min) (m,w) 18,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in pikanten Gewürzen mit Paprika und Zwiebeln - mit Makkhan-Masala-Sauce





### *Agni Curry Spezialitäten (serviert mit Reis)*

- 44 **Shahi Dal Masala** (vegetarisch / vegan) (m) 9,50 EUR  
Verschiedene Linsen in pikanter Sauce, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- 45 **Matar Paneer** (vegetarisch) (m,n) 10,50 EUR  
Indischer Rahmkäse und Erbsen in Sahne-Curry-Sauce
- 46 **Sabji Rasedar** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) 10,50 EUR  
Gemischtes Gemüse in Kasara-Sauce
- 47 **Sabji Korma** (vegetarisch) (m,n) 11,50 EUR  
Gemischtes Gemüse mit indischem Rahmkäse und Nüssen in Mughlai-Sauce
- 48 **Palak Paneer** (vegetarisch) (m) 11,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in Spinat-Sauce
- 50 **Paneer Makhni** (vegetarisch) (m) 11,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in Tomaten- Butter-Sauce
- 51 **Malai Kofta** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n) 13,50 EUR  
Indische Rahmkäsebällchen in Mughlai-Sauce
- 52 **Dilli Chaap** (vegetarisch, auf Wunsch vegan) (m,n,so,w) 13,50 EUR  
Traditionelle nordindische Spezialität „Chaap“, aus Seitan & Soja hergestellt, mit Kasara Sauce (pikant)
- 53 **Soja Kadai** (vegan) (so) 12,50 EUR  
Soja-Medaillons mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (**scharf**)

### *Thali (serviert mit Reis, Brot und Salat)*

- 41 **Niramish Thali** (vegetarisch / vegan) (m,w) 19,50 EUR  
Drei verschiedene vegetarische Curry-Spezialitäten nach Ihrem Wunsch





### ***Biryani Spezialitäten***

*serviert mit Raita (Joghurt mit Gurken und Gewürzen)*

- 67 **Sabji Biryani** (m,n) 12,50 EUR  
Basmati-Reisgericht mit verschiedenen Gemüsen, Rosinen und Nüssen (vegetarisch)

### ***Agni Extra Spezialitäten (serviert mit Reis)***

- 87 **Chole Bhature** (vegan) (w) (scharf) 9,50 EUR  
Kichererbseneintopf mit Bhatura oder Reis
- 90 **Dal Dera** (vegetarisch) (m) 12,50 EUR  
Ganze schwarze Linsen mit Butter und Gewürzen, auf dem Lehmofen gekocht (pikant)
- 98 **Paneer Bhujia** (vegetarisch) (m) 14,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf)
- 102 **Kadai Paneer** (vegetarisch) (m) 13,50 EUR  
Indischer Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Ingwer in Tomaten-Sauce (scharf)
- 105 **Paneer Lajwab** (vegetarisch) (m,n) 14,50 EUR  
Indischer Rahmkäse mit Erbsen, Champignons, Paprika und Nüssen in Spezial-Sauce

### ***Agni Extra Spezialitäten (als Beilage)***

- 109 **Jeera Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Gewürzen (vegan) 7,50 EUR
- 110 **Bombay Aloo** - Gebratene Kartoffeln mit Paprika und Gewürzen (vegan) 8,50 EUR

### ***Agni Spezialitäten - nicht immer im Angebot (Kochzeit: 20min)*** *(serviert mit Reis - fragen Sie nach der Verfügbarkeit)*

- 112 **Aloo Gobhi** (m) (vegetarisch / vegan) 10,50 EUR  
Gebratene Kartoffeln und Blumenkohl mit Gewürzen
- 113 **Tinda** (m) (vegetarisch / vegan) 12,50 EUR  
Mini-Kürbisse aus Indien in Masala-Sauce (pikant)
- 114 **Bhindi Masala** (m)(vegetarisch / vegan) 13,50 EUR  
Okraschoten in Masala-Sauce (scharf)
- 115 **Paneer Masala** (m) 14,50 EUR  
Indischer Rahmkäse in Masala-Sauce (scharf)
- 117 **Baigun Bhurta** (m) (vegetarisch / vegan) 14,50 EUR  
Passierte Auberginen aus dem Lehmofen in Masala-Sauce (scharf)
- 118 **Soja Keema** (m,so) (vegetarisch / vegan) 14,50 EUR  
Gehacktes Sojafleisch in Masala-Sauce (scharf)





## *Brote und Beilagen (vegetarisch / vegan)*

71	<b>Naan</b> (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl	2,50 EUR
72	<b>Naan Lehsunia</b> (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Knoblauch	3,50 EUR
73	<b>Pudina Naan</b> (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Minze	3,50 EUR
74	<b>Butter Naan</b> (m,w) - Gebackenes Brot aus Weizenmehl mit Butter	4,00 EUR
75	<b>Tandoori Roti</b> (w) - Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl	2,50 EUR
76	<b>Tandoori Parantha</b> (w) - Gebackenes Brot aus Vollkornweizenmehl mit Butter	3,50 EUR
77	<b>Pudina Parantha</b> (w) - Gebackenes Tandoori Parantha mit Minze	4,00 EUR
78	<b>Bhatura</b> (m,w) - Frittiertes Fladenbrot	2,00 EUR
79	<b>Papadam</b> - Knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	0,50 EUR
80	<b>Aloo Parantha</b> (w) Gebratenes, gefülltes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)	4,50 EUR
81	<b>Punjabi Kulcha</b> (m,w)- Gebackenes Fladenbrot mit Kartoffeln, Ingwer und Koriander (pikant)	4,50 EUR
126	<b>Pashawari Naan</b> (m,n,w) Mit Nüssen und Rosinen gefülltes Fladenbrot	5,50 EUR
83	<b>Dreierlei hausgemachte Dips</b> (Chili, Minze (m) und Sounth) - normal	4,00 EUR
84	a) <b>hausgemachter Dip</b> (Chili, Minze (m) oder Sounth) 1,50 EUR b) <b>Mixed Pickles</b> - eingelegte Früchte und Gemüse ( <b>scharf</b> ) (s) 1,50 EUR c) <b>Mango Chutney</b> - eingelegte Mango ( <b>süß-sauer</b> ) (s) 1,50 EUR d) <b>kleine Portion Butter</b> (m) 1,50 EUR	
85	<b>Raita</b> - Joghurt mit Gurken und Gewürzen (m)	2,50 EUR
86	<b>Basmati Reis</b>	2,00 EUR



100 Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 4,50 EUR

a. **Makkhani (vegetarisch)** (m)  
Tomaten und Butter

b. **Curry (vegetarisch / vegan)** (m)  
Tomaten und Zwiebeln - püriert

200 Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 5,50 EUR

a. **Makkhan Masala (vegetarisch)** (m)  
Tomaten, Butter, Zwiebel, Chili, frischer Koriander

d. **Vindaloo (vegan)**  
Sauer-Scharf-Sauce mit Essig

b. **Masala (vegetarisch)** (m)  
gehackte Tomaten, Zwiebel, Chili, frischer Koriander (pikant)

e. **Naryal (vegan)** (s)  
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (mild)

c. **Madras (vegan)** (s)  
Zwiebeln, Kokosnuss, Senf und Curry-Blätter (**scharf**)

f. **Kasara (vegetarisch / vegan)** (n,m)  
Tomaten, Zwiebeln, Chili, frischer Koriander, Sahne, Nusspaste - püriert (pikant)

300 Spezial-Saucen (jeweils mit Knoblauch, Ingwer und exotischen Curry-Gewürzen) 6,50 EUR

a. **Paneeri (vegetarisch)** (m)  
Indischer Rahmkäse, Sahne, grüne Chili, frischer Koriander und Zwiebeln - püriert (pikant)

c. **Kadai (vegetarisch / vegan)** (m) (**scharf**)  
Sauce mit Paprika, Zwiebel & Tomaten, Chili

b. **Palak (vegetarisch)** (m)  
Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Chili

d. **Mughlai Korma (vegetarisch / vegan)** (m,n)  
Sahne, Nüsse, Rosinen, Tomaten, Zwiebeln - püriert





## Desserts

137	<b>Gajrela</b> (m,n) Indischer Karotten-Pudding mit Nüssen (vegetarisch)	4,50 EUR
138	<b>Suji Halwa</b> (w,m,n) Griespudding, warm serviert(vegan / vegetarisch) auf Wunsch ohne Gluten, Milch und / oder Nüssen	3,50 EUR
142	<b>Gulab Jamun</b> (m,n) frittierte Käsebällchen in Zuckersirup (vegetarisch)	4,50 EUR
143	<b>Moong Dal Halwa</b> (m,n) Pudding aus Munglinsen (vegetarisch)	5,50 EUR
144	<b>Kulfi</b> (m,n) hausgemachtes Eis nach indischer Art (je nach Saison) Verschiedene Sorten (vegan / vegetarisch)	4,50 EUR



## Alkoholfreie Getränke

301	<b>Mango Lassi / Lassi Süß / Lassi Salzig</b> (m)	0,3 l	4,00 EUR
309	<b>Coca Cola</b> (1,7), <b>Cola Light</b> (1,4,5,7), <b>Fanta</b> (1,3), <b>Sprite</b> , <b>Mezzo Mix Orange</b> (1,7), <b>Apfelschorle</b> (2), <b>Mineralwasser</b> , <b>Stilles Wasser</b> (SB, ohne Glas)	0,5 l fl	3,00 EUR
310	<b>Multivitamin Fruchtsaftgetränk</b> (2,3)	0,5 l fl (SB, ohne Glas)	3,00 EUR
321	<b>Mangosaftgetränk</b>	0,2 l	2,50 EUR
333	<b>Masala Chai</b> (indischer schwarzer Tee mit Gewürzen) (m)	Glas	2,00 EUR
341	<b>Tee</b> (verschiedene Sorten)	Glas	2,00 EUR

## Bier, Wein und Spirituosen

355	<b>Becks / Becks alkoholfrei</b> (g)	0.331 fl (SB, ohne Glas)	3,00 EUR
363	<b>Indisches Bier</b> (g)	0.331 fl (SB, ohne Glas)	3,50 EUR
	<b>Weißwein (trocken)</b>		
417	klein	0,25 l fl	6,00 EUR
418	normal	0,75 l fl	15,00 EUR
	<b>Rotwein (trocken)</b>		
419	klein	0,25 l fl	6,00 EUR
420	normal	0,75 l fl	15,00 EUR
369	<b>Für den Service „ein zusätzliches Glas bei SB Getränken“ berechnen wir</b>		<b>0,50 EUR</b>

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Süßungsmittel(n) 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) coffeinhaltig

