



# **WILLKOMMEN BEI**

## **SIYA INDIAN TANDOORI RESTAURANT –**

### **Namaste und herzlich willkommen!**

Unsere Reise beginnt in Amritsar, dem Herzen des Punjab, wo die Straßen nach frischen Gewürzen duften und das Feuer des Tandoor-Ofens seit Jahrhunderten die Seele der indischen Küche prägt. Seit über 34 Jahren ist Deutschland unser Zuhause – und doch tragen wir die Aromen, Traditionen und Gastfreundschaft Indiens tief in uns.

#### **Mit SIYA bringen wir beides zusammen:**

Die Wärme und Vielfalt der nordindischen Küche und die modernen Ansprüche an Qualität, Frische und Service hier in Deutschland.

#### **Unser Stolz sind die Tandoor-Spezialitäten:**

Im traditionellen Lehmofen über glühender Holzkohle gegart. Ob saftiges Tandoori Chicken, zarter Tandoori Salmon oder aromatisches Paneer Tikka – jedes Gericht erhält durch diese besondere Zubereitung seinen unvergleichlichen Rauchgeschmack und bleibt dennoch zart und saftig.

Um Ihnen den authentischen Geschmack Indiens näherzubringen, haben wir erfahrene Chefköche direkt aus Indien ausgewählt, die mit Leidenschaft, Handwerk und originalen Gewürzen arbeiten.

Die Familie Sharma bringt seit 2005 gastronomische Erfahrung mit – und freut sich darauf, Sie mit echter Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Leidenschaft für gutes Essen zu empfangen.

## **SIYA INDIAN TANDOORI RESTAURANT –**

### **echt indisch, mit Herz in Deutschland.**



# VORSPEISEN

## 1. Vegetable Samosa | 5,90

Zwei goldbraun frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen und aromatischen Kräutern.  
Serviert mit hausgemachtem Chutney. <sup>(A, I)</sup>

## 2. Vegetable Pakoras | 5,90

Frisches Gemüse wie Blumenkohl, Kartoffeln Aubergine und Brokkoli in würzigem Kichererbsenteig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney <sup>(A)</sup>

## 3. Chicken Pakora | 7,50

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke, mariniert in würzigem Kichererbsenteig und knusprig frittiert. <sup>(A)</sup>

## 5. Fish Amritsari | 7,90

Würzige, knusprig frittierte Fischfilets im Kichererbsenteig, nach traditioneller Art aus Amritsar. <sup>(A, D)</sup>

## 6. Aloo Tikki Chaat | 7,90

Knusprig gebratene Kartoffel-Patties mit Kichererbsen, Gurken und Granatapfelkerne  
Joghurt, Minz-Chutney, Tamarindensauce und Chaat Masala. <sup>(A, G, I)</sup>

## 7. Papdi Chaat | 7,90

Knusprige Weizencracker mit Kartoffeln, Kichererbsen, Joghurt, Minz-Chutney und Tamarindensauce. <sup>(A, G, I) 2</sup>

## 8. Gemischter Vorspeiseteller | 13,90

Vorspeiseteller für 2 Personen mit Samosas, vegetarischen Pakoras und Chicken Pakoras

# SUPPEN

## 10. Dal Shorba | 5,50



Leichte Linsensuppe mit Kreuzkümmel,  
Knoblauch und Koriander. <sup>(1)</sup>

## 11. Tamatar Shorba | 5,50



Indische Tomatensuppe mit Ingwer,  
Knoblauch, frischen Kräutern und Koriander. <sup>(1)</sup>

## 12. Chicken Shorba | 6,90

traditionelle indische Hühnersuppe mit Hähnchenbrustfilets,  
frischem Koriander, Ingwer,  
Knoblauch und feinen Gewürzen <sup>(1)</sup>

# SALATE

## 20. Grüner Salat | 6,50



Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate,  
Zwiebeln und Joghurt-Dressing. <sup>(6)</sup>

## 21. Kachumber Salat | 5,90



Frischer indischer Salat aus Gurke,  
Tomate, Zwiebeln und Zitronensaft.

## 22. Tandoori Chicken Salat | 10,50

Blattsalat mit gegrilltem Tandoori-Hähnchenbrustfilet,  
Gemüse und Minz-Joghurt-Dressing. <sup>(6) 3</sup>

# AUS DEM TANDOOR

Alle Tandoor Gerichte mit einem Butter Naan

🌟 Empfehlung vom Chefkoch 🌟

## 30. Tandoori Chicken | 19,50

Hähnchenschenkel, über Nacht in Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft und Tandoori-Masala mariniert und im traditionellen Lehmofen gegrillt. <sup>(G)</sup>

## 31. Tandoori Fish | 20,50

Fischfilets, mariniert in Joghurt, Zitronensaft, Ingwer und Gewürzen, im Tandoor gegrillt. <sup>(D, G)</sup>

## 32. Tandoori Prawns | 21,00

Großgarnelen in Joghurt und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt. <sup>(B, G)</sup>

## 33. Malai Tikka | 17,40

Zarte Hähnchenbrustfilets  
in würziger Joghurt-Marinade, im Tandoor gegrillt. <sup>(G)</sup>

## 36. Chicken Fire Tikka | 17,40

Zarte Hähnchenbrustfilets  
in scharfer Gewürz-Marinade, im Tandoor gegrillt



## 34. Seekh Kebab | 17,90

Würzige Lammhackspieße mit Zwiebeln, Koriander und Chili, im Tandoor gegart.

## 37. Lamm Tikka | 21,00

Lammfleisch in Gewürzmarinade eingelegt und im Tandoor gegrillt.

## 35. Paneer Tikka | 15,90

Hausgemachter indischer Frischkäse,  
in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt. <sup>(G), 4</sup>



## Hauptspeisen

# CHICKEN CURRIES

Alle Curry Gerichte mit Basmati Reis

🌟 BESONDERE EMPFEHLUNG 🌟

### 40. Butter Chicken Old Delhi Style | 17,90

Zarte Hähnchenbrustfilets aus dem Tandoor in reichhaltiger, samtiger Tomatensauce mit Butter, Sahne und feiner Honignote. <sup>(G, H)</sup>

### 42. Chicken Corma | 16,90

Mildes Chicken Curry mit Joghurt, Mandel, Kokosnuss und Cashews

### 43. Goa Fire Vindaloo | 16,90

Pikant-scharfes Goa-Curry mit Kartoffeln, Chili und Essignote. 

### 44. Mango Sunshine Chicken | 16,90

Hähnchenbrustfilet in cremiger Mango-Sahnesauce mit leichter Currynote – fruchtig, mild und aromatisch <sup>(G)</sup>

### 45. Saag Chicken | 16,50

Hähnchenbrustfilet in würziger Spinat-Sauce mit Knoblauch Ingwer und feinen Gewürzen. <sup>(G), 5</sup>

## Hauptspeisen

# LAMM CURRIES

Alle Curries Gerichte mit Basmati Reis als Beilage

### 50. Royal Kashmiri Rogan Josh | 19,50



Zartes Lammfleisch in aromatischer Sauce mit Kashmiri-Chili.

### 51. Lamb Korma | 19,50

Mildes, cremiges Lammfleisch-Curry mit Cashewkernen, Joghurt, Mandeln und Kokosnuss. <sup>(G, H)</sup>

### 52. Lamb Saag | 18,90

Zartes Lammfleisch in würziger Spinat-Sauce mit leichter Knoblauchnote. <sup>(G)</sup>

### 53. Lamb Vindaloo | 19,50



Scharfes Lammfleisch-Curry mit Kartoffeln, Chili und kräftigen Gewürzen.

## Hauptspeisen

# FISCH & GARNELEN CURRIES

### 60. Bombay Coast Fish Curry | 18,90

Zarte Fischfilets in leichter Kokos-Tomatensauce mit Curryblättern. <sup>(D)</sup>

### 61. Prawn Masala | 20,90

Saftige Garnelen in pikanter Tomaten-Zwiebel-Sauce <sup>(B)</sup>

### 62. Goan Prawn Curry | 20,90

Garnelen in cremiger Kokosmilch mit leichter Senfnote und Curryblättern. <sup>(B), 6</sup>

## Hauptspeisen

# VEGETARISCH & VEGAN

Alle Curry Gerichte mit Reis als Beilage.

### 70. Dal Makhni | 14,90

Schwarze Linsen mit Butter und Sahne und feinen Gewürzen.

### 71. Chana Masala | 14,90

Kichererbsen in würziger Tomatensauce mit Garam Masala Zwiebeln und Knoblauch.

### 72. Aloo Gobi | 14,90

Kartoffel-Blumenkohl-Curry mit Kurkuma, Knoblauch und Ingwer.

### 73. Saag Paneer | 15,90

Spinatcurry mit hausgemachtem indischen Käse. <sup>(G)</sup>

### 74. Paneer Butter Masala | 15,90

Hausgemachter indischer Käse in milder Tomaten-Buttersauce mit Cashew. <sup>(G, H)</sup>

### 75. Paneer Tikka Masala | 15,90

Gegrillte Paneerstücke in pikanter Tomaten-Cashew-Gravy. <sup>(G, H)</sup>

### 76. Baingan Bharta | 14,90

Geräuchertes Auberginenpüree mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.

### 77. Mix Vegetable Curry | 14,90

Saisonales Gemüse in milder Currysauce.

# NAAN

## 90. Butter Naan | 3,90

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen. <sup>(A, G)</sup>

## 91. Garlic Naan | 4,20

Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter. <sup>(A, G)</sup>

## 92. Cheese Naan | 4,90

Gefüllt mit geschmolzenem Käse. <sup>(A, G)</sup>

## 93. Blue Cheese Naan | 5,50

Mit kräftigem Blauschimmelkäse gefüllt. <sup>(A, G)</sup>

## 94. Tandoori Roti | 3,00

Vollkornfladenbrot aus dem Tandoor. <sup>(A), 8</sup>

# BEILAGEN & DIPS

## 101. Basmati Reis | 3,50

Aromatischer, lockerer Basmatireis.

## 102. Pulao Reis | 4,20

Basmati mit leichtem Gewürzaroma, Erbsen und Karotten.

## 103. Pappadam | 2,50

Knusprige Linsencracker.

## 104. Mango Chutney | 2,20

Süß-fruchtiges Chutney aus Mango.

## 105. Green Chutney | 2,20

Erfrischend-würzige Minz-Koriander-Sauce.

## 106. Tamarind Chutney | 2,20

Süß-säuerliche Tamarindensauce. <sup>9</sup>

## 107. Tikka Sauce | 3,00

Passend zu Tikka Gerichten,  
Tomaten Cashew Gravy.

## DESSERTS

### 110. Gulab Jamun | 4,90

Warme, goldbraun gebackene Milchbällchen in Zuckersirup mit Rosenwasser und Kardamom. <sup>(G)</sup>

### 111. Mango Eis (2 Kugeln) | 4,90

Hausgemachtes indisches Eis mit Mango und Kardamom. <sup>(G)</sup>

### 112. Moong Dal Halwa | 9,90

Samtig weiches Halwa aus einem gerösteten Moong Dal, Kardamon und zarte Nussaromen. <sup>(G, H), 10</sup>

# GETRÄNKE

## Genussbiere:

### Distelhäuser vom Fass:

120. Pils	0,3 ltr	3,40
	0,4 ltr	4,00
121. Hefe-Weizen hell	0,5 ltr	4,50
Cola Hefe-Weizen	0,5 ltr	4,50

### Distelhäuser aus der Flasche:

122. Helles	0,5 ltr	4,10
123. Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 ltr	4,50
124. Naturradler	0,3 ltr	3,10
125. Kristall-Weizen	0,5 ltr	4,50
126. Pils Alkoholfrei	0,3 ltr	4,00

### Indisches Bier:

158. Kingfisher Premium Lager	0,33 ltr	3,70
----------------------------------	----------	------

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

125. Taubertaler Apfelschorle vom Fass	0,3 ltr	3,00
	0,5 ltr	4,10
126. Tafelwasser vom Fass	0,3 ltr	3,00
	0,5 ltr	3,90
127. Distel Strolch Cola	0,3 ltr	3,40
128. Distel Strolch Cola Zero	0,3 ltr	3,40
129. Distel Strolch Cola-Mix	0,3 ltr	3,40
130. Distel Strolch Orange	0,3 ltr	3,40
131. Frankenbrunnen Exquisit naturelle / spritzig	0,5 ltr. Flasche	4,10
	0,75 ltr. Flasche	5,50
159. Mango Lassi	0,3 ltr	3,90
170. Mango Saft / Schorle	0,3 ltr	3,50
171. Lychee Saft / Schorle	0,3 ltr	3,50
172. Orangen Saft / Schorle	0,3 ltr	3,50
173. Johannisbeer / Schorle	0,3 ltr	3,50

## APERETIV

174. Lyche Spritz	7,90
175. Aperol Spritz	8,50
176. Mango Spritz	7,90

## DIGESTIV

190. Jägermeister	3,50
191. Limoncello	3,50
192. Ramazotti	3,50
Weitere Digestiv auf Anfrage	

## KAFFEE & CO

901. Espresso	2,50
903. Cappuccino	3,50
904. Caffè Latte	3,90
905. Heiße Schokolade	3,90
907. Und Tee verschiedene Sorten	3,00
908. Schokocino	3,50

# OFFENE WEINE

<b>Becksteiner Weissweine:</b>	0,1 ltr	0,25 ltr	Flasche
<b>132. Kilian Gerlachsheimer Chardonnay trocken</b> Ein frisches Gelb und brillanter Duft nach Birne, Banane und Melone. Feinwürzig mit schönem Schmelz	3,20	5,90	17,00
<b>133. Kilian Marbacher Scheurebe feinherb</b> Fruchtig frisch Aromen von Grapefruit und Johannisbeeren	3,20	5,90	17,00
<b>134. Kilian Müller-Thurgau trocken</b> Helles Gelb im Bukett feine Muskataromen	3,00	5,00	
<b>135. Rosé</b> Becksteiner Rosé feinherb	3,00	5,00	16,00

## Becksteiner Rotweine:

<b>136. Selektion Gerlachsheimer Spätburgunder Barrique trocken</b> Im Barrique gereift. Vanille und Gewürzaromen am Gaumen	4,30	7,90	22,00
<b>137. Spektakulär rot</b>	3,20	5,90	17,00
<b>138. A6Mani LIFILI Rosso Salento Italien</b>	3,20	5,90	17,00

## Sula Vineyards:

<b>155. Sula Chenin Blanc (Weißwein) - Indischer Wein</b>		6,50	18,50
<b>156. Sula Shiraz (Rotwein) - Indischer Wein</b>		6,50	18,50

<b>Sekt und Secco:</b>	0,1 ltr	0,25 ltr	0,25 ltr Flasche
<b>139. Secco Bianco</b>	3,20	6,00	5,50
<b>140. Sekt Kerner trocken Becksteiner</b>	3,20	6,00	5,50





## Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

### Allergene:

- (A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- (B) Krebstiere
- (D) Fisch
- (G) Milch & Milcherzeugnisse
- (H) Schalenfrüchte (Cashew)
- (I) Sellerie
- (J) Senf

### Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – geschwefelt
- 6 – geschwärzt
- 7 – mit Phosphat
- 8 – koffeinhaltig
- 9 – chininhaltig



Vegan



Vegetarisch



Scharf

