EST. 2024

ZAIKA

RESTAURANT UND TAPAS BAR

Speisekarte

Gemeinsam mehr entdecken.

FINDORFFSTRASSE 21 · 27726 WORPSWEDE · ZAIKA-WORPSWEDE.DE

So funktioniert's

JEDES GERICHT EINE ÜBERRASCHUNG

Indische Küche in Tapas-Form: viele kleine Gerichte, nach traditionellen Rezepten gekocht und frisch serviert, sobald sie fertig sind – zum Teilen und Entdecken.

1

Tapas-Gericht

entspricht etwa einer Vorspeise

2

Curry Tapas

ergeben einen Hauptgang

UNSERE EMPFEHLUNG

2–3 Tapas + 1 Naan

pro Person

Gut zu wissen: Frischen Koriander nutzen wir bei vielen Gerichten als Deko. Wenn ihr ihn nicht mögt, sagt einfach Bescheid.

Wie scharf darf's sein? Unsere Gerichte sind in der Regel mild und europäisch angepasst. Auf Wunsch kochen wir gern scharf – auch indisch scharf.

Mild | Scharf | Indisch scharf

Zaika-Lexikon

KLEINE WORTKUNDE FÜR DEN TISCH

Zaika bedeutet auf Hindi **„Geschmack“** – genau darum geht’s bei uns.

Chaat

Indisches Street Food: knusprig, süß, sauer und würzig zugleich.

Tandoor

Indischer Lehmofen mit sehr hoher Hitze – außen kross, innen saftig, mit Raucharoma.

Paneer

Hausgemachter indischer Frischkäse – mild und fest.

Masala

Gewürzmischung – jede Küche hat ihre eigene.

Naan & Parantha

Fladenbrote frisch aus dem Tandoor – Parantha knusprig und mehrschichtig.

Momos

Gedämpfte Teigtaschen aus dem Himalaya, mit würzigem Dip.

Chutney

Hausgemachte Dips: von fruchtig-süß bis frisch-scharf.

Gemeinsam mehr entdecken.

Streetfood Tapas

BESONDERS GUT ALS VORSPEISE · ZUM TEILEN

1 **Avocado Chaat** VEGI EMPFEHLUNG
Knuspriges Blätterteig-Törtchen mit cremiger Avocado, Kichererbsen-Curry, süßem Joghurt, Tamarinden-Sauce und Granatapfel ··· 8,50

2 **Aloo Tikki Chaat** VEGI
Knusprige Kartoffel-Taler auf Kichererbsen-Curry, mit süßem Joghurt, Granatapfel, Minz- und Tamarinden-Chutney ··· 6,90

3 **Gobi Manchurian** VEGI VEGAN MÖGLICH
Knusprig frittierter Blumenkohl in süß-scharfer Chili-Sauce ··· 7,50

4 **Chicken 65** SCHARF
Knusprige Hähnchenstreifen in würziger süß-saurer Marinade – ein südindischer Klassiker ··· 8,50

5 **Lamm Tacos** EMPFEHLUNG
Weiches, hausgemachtes Fladenbrot mit geschmortem Lammfleisch, roten Zwiebeln und Kokos-Chutney ··· 9,80

6 **Szechuan Paneer Bao** VEGI SCHARF
2 fluffige, gedämpfte Bao-Buns mit Paneer in Szechuan-Chili-Sauce, Frühlingszwiebeln und Sesam ··· 8,50

Momos · 6 gedämpfte Teigtaschen mit Dip

7 **Veg Momos** VEGI
Gefüllt mit frischem Gemüse ··· 8,50

8 **Chicken Momos**
Gefüllt mit würzigem Hähnchen ··· 8,90

9 **Duck Momos**
Gefüllt mit zarter Ente und Gemüse ··· 9,90

10 **Mix & Match** EMPFEHLUNG
6 Momos, je 2 von jeder Sorte – Veg, Chicken und Ente. Perfekt zum Teilen. ··· 8,90

Tandoori Tapas

AUS DEM LEHMOFEN · MIT REIS

60 **Garlic Chicken Tikka**
Hähnchenbrust in Knoblauch-Joghurt mariniert, mit Paprika und Zwiebeln, getoppt mit Knoblauch und mit Koriander verfeinert ··· 9,20

61 **Chicken Malai Tikka**
Zarte Hähnchenbrust, mariniert in einer milden Frischkäse-Joghurt-Marinade mit Kardamom und gemahlenen Cashewkernen, im Tandoor gegrillt ··· 9,20

62 **Roti Seekh Kebab**
Lammhackspieß aus dem Tandoor, eingerollt in Roti (dünnes Vollkorn-Fladenbrot) mit Zwiebeln ··· 11,50

63 **Ente Tikka**
Zarte Entenbrust, mariniert in Joghurt und aromatischen Gewürzen wie Garam Masala und Paprika, im Tandoor gegrillt ··· 13,50

64 **Lamm Tikka**
Zarte Lammstücke in Joghurt und Gewürzen mariniert, mit Paprika und Zwiebeln ··· 12,90

65 **Corn Cheese Kebab** VEGI
Würzige Kebabs aus Mais, Käse und ausgewählten indischen Gewürzen, im Tandoor goldbraun gegrillt ··· 9,50

Der Tandoor

Traditioneller indischer Lehmofen mit sehr hoher Hitze. Außen kross, innen saftig, mit typischem Raucharoma.

Tapas Variationen

JE 3 TAPAS

Zum ersten Mal hier? Unsere Variationen sind der perfekte Einstieg.

500 **Vegetarische Variation** VEGI
Corn Cheese Kebab, Paneer Butter Masala, Mushroom Kadhai · mit Reis und Naan ··· 27,50

501 **Vegane Variation** VEGAN
Gobi Manchurian, Aloo Chana Masala, Mango Gemüse Curry · mit Reis und Naan ··· 25,90

502 **Punjab Variation**
Garlic Chicken Tikka, Butter Chicken, Aloo Gobhi · mit Reis und Naan ··· 28,50

503 **Neu Delhi Variation** SCHARF
Lamm Tikka, Chilli Chicken, Lamm Rada · mit Reis und Naan ··· 33,50

504 **Mumbai Variation** EMPFEHLUNG
Duck Pepper Masala, Roti Seekh Kebab, Malabar Prawn Curry · mit Reis und Naan ··· 35,50

Ihr könnt euch nicht entscheiden?

Sagt einfach Bescheid – wir stellen euch gern ein Tapas-Menü zusammen.

Curry Tapas

VEGETARISCH · MIT REIS

20 Mushroom Kadhai VEGAN MÖGLICH
Champignons mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würziger Kadhai-Masala-Sauce ··· 8,90

21 Saag Paneer
Paneer in cremiger Spinat-Sauce mit Ingwer ··· 9,80

22 Paneer Butter Masala
Paneer in cremiger Tomaten-Butter-Sauce – mild ··· 9,80

23 Veg Milony VEGAN MÖGLICH
Buntes Gemüse in cremiger Spinat-Cashew-Sauce ··· 8,90

24 Aloo Gobhi VEGAN MÖGLICH
Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln ··· 8,50

25 Paneer Chilli SCHARF
Gebackener Paneer mit Paprika und Zwiebeln in süß-saurer Chili-Sauce ··· 9,80

26 Aloo Chana Masala VEGAN MÖGLICH
Kartoffeln und Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Masala ··· 7,90

27 Mango Gemüse Curry VEGAN MÖGLICH
Buntes Gemüse in fruchtig-milder Mango-Sauce mit Cashews ··· 8,50

28 Paneer Korma
Paneer in milder, cremiger Sauce aus gemahlenen Cashews ··· 9,50

Probiert dazu unser Garlic Naan!
Frisch aus dem Tandoor mit Knoblauch-Butter – perfekt zum Tunken.
153 4,50

Fleisch Tapas

SERVIERT MIT REIS

40 **Butter Chicken** EMPFEHLUNG
Im Tandoor gegrilltes Hähnchen in cremiger Tomaten-Butter-Sauce – **Chef's Favorite** ··· 9,50

41 **Chicken Jalfrezi**
Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in würzig-pikanter Sauce – leicht scharf ··· 9,50

42 **Chicken Korma**
Hähnchenbrust in milder, cremiger Sauce aus gemahlenen Cashews ··· 9,50

43 **Chicken Madras** SCHARF
Hähnchenbrust in pikanter südindischer Curry-Sauce mit Kokos ··· 9,50

44 **Chilli Chicken** SCHARF
Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln in süß-saurer Chili-Sauce ··· 9,80

45 **Nali Nihari** EMPFEHLUNG
Lammhaxe, stundenlang geschmort in würziger Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Garam Masala ··· 15,90

46 **Hyderabadi Lamm Curry**
Zartes Lammfleisch in Spinat-Curry mit Minz-Chutney und Curryblättern – nach Art von Hyderabad ··· 10,90

Fleisch Tapas

SERVIERT MIT REIS

47 Lamm Khumbi
Lammfleisch mit Champignons in milder Curry-Sahne-Sauce ··· 10,50

48 Lamm Rada SCHARF
Gebratenes Lammfleisch und Lammhackfleisch in scharfer Chili-Sauce mit Röstzwiebeln ··· 11,50

49 Chilli-Garlic Prawns SCHARF
Gebratene Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in süß-saurer Chili-Sauce ··· 13,90

50 Malabar Prawn Curry
Garnelen in aromatischer Kokos-Curry-Sauce mit Kurkuma und Curryblättern ··· 14,50

51 Duck Pepper Masala EMPFEHLUNG
Zarte Entenbrust in einer aromatischen Curry-Sauce mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Curryblättern ··· 12,90

2 Curry Tapas ergeben einen Hauptgang
Kombiniert nach Lust und Laune – dazu passt ein frisches Naan.

KLASSIKER

GROSSE PORTION · CURRYS MIT REIS

101 Mamas Curry EMPFEHLUNG

Unser hausgemachtes Curry nach traditionellem Familienrezept, mit einer aromatischen Sauce aus Zwiebeln, Tomaten und ausgewählten indischen Gewürzen

Gemüse **18,50** · Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90** · Ente **22,50** · Garnelen **23,50**

102 Vindaloo SCHARF

Scharf-säuerliche Masala-Sauce mit Kartoffeln

Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90** · Ente **22,50** · Garnelen **23,50**

103 Tikka Masala

Cremige Tikka-Sauce aus pürierter Paprika, Tomaten und Zwiebeln

Gemüse **18,50** · Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90** · Ente **22,50** · Garnelen **23,50**

104 Mango

Fruchtig-milde Mango-Cashew-Sauce

Gemüse **18,50** · Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90** · Ente **22,50**

105 Saag

Würzige Spinat-Sauce mit Ingwer

Paneer **18,90** · Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90**

106 Biryani

Gebratener Basmati-Reis mit Cashews, Rosinen, Mandeln und Gewürzen, dazu Raita (Gurken-Joghurt)

Gemüse **18,50** · Hähnchen **19,50** · Lamm **21,90**

Jedes Gericht eine Überraschung.

Brot

FRISCH AUS DEM TANDOOR

150 Zaika Brotkorb EMPFEHLUNG
Laccha Parantha, Butter Naan und Garlic Naan ··· 9,90

151 Tandoori Roti
Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor ··· 3,50

152 Butter Naan
Weizen-Fladenbrot mit Butter ··· 4,00

153 Garlic Naan
Mit frischem Knoblauch, mit Butter bestrichen ··· 4,50

154 Laccha Parantha
Knuspriges, mehrschichtiges Fladenbrot aus dem Tandoor ··· 4,50

155 Garlic Chilli Naan SCHARF
Mit Knoblauch und frischen grünen Chilis ··· 5,00

156 Cheese Naan
Gefüllt mit Gouda ··· 5,00

Beilagen

ZUM KOMBINIEREN

160 Papadams
Hauchdünne, knusprige Linsen-Cracker mit hausgemachten Chutneys ··· 4,00

161 Basmati Reis ··· 3,50

162 Jeera Rice
Basmati-Reis mit gerösteten Kreuzkümmelsamen ··· 4,50

163 Mixed Raita
Gewürzter Joghurt mit Tomaten und Gurke ··· 4,50

164 Zaika Chutneys
Mango, Tamarinde, Minz-Koriander ··· je 2,00