



EST. 2024

ZAIKA

RESTAURANT UND TAPAS BAR



SPEISEKARTE

Willkommen bei Zaika – Euer modernes indisches Erlebnis

Bei Zaika bringen wir Euch die authentischen Aromen Indiens auf eine neue, aufregende Art und Weise näher. Unser Konzept kombiniert klassische indische Kochkunst mit modernen Einflüssen, indem wir unsere Gerichte in Tapas-Form servieren. Das bedeutet, dass Ihr eine Vielzahl kleiner, traditionell zubereiteter Speisen probieren könnt – perfekt, um sie in gemütlicher Runde zu teilen und zu genießen. „Sharing is caring“ – das gilt hier ganz besonders!

Anstelle eines großen Hauptgerichts bieten wir Euch die Möglichkeit, die Vielfalt der indischen Küche in kleinen Portionen zu entdecken. Die Gerichte werden nacheinander serviert, damit jedes seinen eigenen Moment hat und gemeinsam genossen werden kann. Unser Tapas-Konzept bietet Euch die Flexibilität:

1-2 Tapas als Vorspeise

2-3 Tapas als Hauptgang

So entsteht ein buntes Menü, das sowohl den Appetit stillt als auch Lust auf mehr macht.

Wir laden Euch dazu ein, ruhig etwas Neues auszuprobieren und mutig zu sein – denn die indische Küche hat so viel mehr zu bieten als nur die Klassiker. Lasst Euch von unerwarteten Aromen überraschen und entdeckt neue Lieblingsspeisen, die Ihr vielleicht so noch nicht gekannt habt. Unsere Gerichte sind klassisch nach traditionellen Rezepten zubereitet, aber durch die Tapas-Form bekommt Ihr die Möglichkeit, mehr Vielfalt zu erleben und Euren Horizont zu erweitern.

Neben unseren Tapas bieten wir selbstverständlich auch indische Klassiker als vollständige Speisen an, die Euch das traditionelle Erlebnis bieten. Egal, ob Ihr die Vielfalt der Tapas oder ein klassisches Curry bevorzugt – wir möchten, dass Ihr Euch bei uns wie zu Hause fühlt und gemeinsam die Freude am Essen erlebt.

Seid mutig, probiert etwas Neues und lasst Euch von uns auf eine Geschmacksreise mitnehmen, die voller Überraschungen und Genuss steckt.

vegetarisch

als vegan möglich



Kalte Streetfood Tapas

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Papadams
Knuspriges und dünnes Brot aus Linsenmehl, dazu hausgemachte Chutneys 
 | 4,00 |
| 2 | Gol Gappe
Knusperbällchen gefüllt mit Kartoffel – Kichererbsen-Mix Mango - Minz Shot 
 | 6,20 |
| 3 | Dahi Puri
Knusperbällchen gefüllt mit Kartoffel – Kichererbsen Mix gesüßter Joghurt Tamarinde hausgemachte Weizen cracker  | 7,20 |
| 4 | Kala Chana Chaat
Schwarze Kichererbsen, Mungbohnen sprossen, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln, Chutneys   | 7,20 |
| 5 | Dahi Bhalla
Linsen-Bällchen hausgemachte Weizen cracker gesüßter Joghurt Minz-Koriander und Tamarinde Chutney  | 7,00 |
| 6 | Makhni Mozzarella
Mini-Mozzarella Kirschtomaten Minz-Koriander Chutney cremige Butter-Tomaten Sauce  | 7,50 |
| 7 | Bunter Salat
Gemischter Salat mit hausgemachter Joghurtsöße 
+ Hähnchen 2,50€
+ Mozzarella 2,00€ | 4,20 |

Warme Streetfood Tapas

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Aloo Tikki Chaat
Knusprige Kartoffelbratlinge Kichererbsen-Curry süßer Joghurt
Granatapfelkernen Minz-Koriander und Tamarinden Chutney 🍃 | 6,90 |
| 11 | Samosa Chaat
Teigtaschen mit Kartoffel- Erbsen-Füllung Kichererbsen – Curry Minz-Koriander
und Tamarinden Chutney 🍃🍃 | 7,50 |
| 12 | Gobi Manchurian
knusprig frittiertes Blumenkohl Sweet - Chilli Marinade 🍃🍃 | 6,90 |
| 13 | Lammkotelett
Im Tandoor gegrillte Lamm-Kotelett mit Jalfrezi Sauce | 10,50 |
| 14 | Chicken 65
Knusprig frittierte Hähnchenbruststreifen in pikant süß-sauerer Marinade | 8,50 |
| 15 | Fleischbällchen nach indischer Art.....
hausgemachte Hähnchenfleischbällchen mit Paprika und roten Zwiebeln in einer
pikanten Sauce | 8,20 |
| 16 | Gebratene Champignons
gebratene Champignons mit Paprika und Zwiebeln 🍃🍃 | 6,50 |

Vegetarische Curry Tapas

Alle Curry Tapas werden mit Reis serviert. Hierzu empfehlen wir unsere frisch gebackene Naans.

- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Dal Tadka | 8,90 |
| | herzhaftes gelbes Linsen Curry verfeinert mit Ingwer, Tomaten und Kreuzkümmel 🌿 🌿 | |
| 21 | Dal Makhni | 9,20 |
| | verschiedene schwarze Linsen in cremigen Curry, verfeinert mit Ghee und verschiedenen Gewürzen | |
| 22 | Paneer Butter Masala | 9,80 |
| | hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Curry-Sauce | |
| 23 | Aubergine Bharta | 8,90 |
| | Im Tandoor gegrillte Aubergine verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Erbsen. 🌿 🌿
Empfehlung: Probiere das mit Tandoori Roti | |
| 24 | Aloo Gobhi | 8,50 |
| | Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, in einer Curry Sauce 🌿 🌿 | |
| 25 | Paneer Chilli | 9,80 |
| | gebackener Rahmkäse mit Paprika & Zwiebeln in leicht scharfer süß-sauer Sauce | |
| 26 | Amritsari Choley | 7,90 |
| | Kichererbsen mit gerösteten Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander 🌿 🌿 | |
| 27 | Mango Gemüse Curry | 7,90 |
| | verschiedene Gemüse in einer fruchtigen Mango Sauce, verfeinert mit gemahlenden Cashewkernen 🌿 🌿 | |
| 28 | Paneer Korma | 9,80 |
| | hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewkerne | |

Curry Tapas

Alle Curry Tapas werden mit Reis serviert. Hierzu empfehlen wir unsere frisch gebackene Naans.

40	Butter Chicken	9,50
	Tandoori Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Tomaten-Butter Curry (Chefs Favorite)	
41	Chicken Bhunna	9,50
	Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in kräftiger Sauce, verfeinert mit Röstzwiebeln	
42	Chicken Korma	9,20
	Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewkernen und orientalischen Gewürzen	
43	Chicken Madras	9,50
	Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Madras-Curry-Sauce verfeinert mit Kokosnuss	
44	Chilli Chicken	9,80
	Hähnchenbrust mit Paprika und Zwiebeln in leicht scharfer süß-sauer Sauce	
45	Nali Nihari	15,90
	Lammvorderhaxe, langsam gegart in einer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Garam Masala und einer Mischung aus Chilischoten	
46	Lamm Rogan	10,90
	Lammfleisch in kräftiger Currysauce, verfeinert mit Joghurt	
47	Lamm Khumbi	10,50
	Lammfleisch mit frischen Champignons in einer milden Curry-Sahnesauce	
48	Lamm Rada	11,50
	gebratenes Lammfleisch mit gehacktem Lammfleisch in scharfer Chilli Sauce, verfeinert mit Röstzwiebeln	
49	Chilli-Garlic Prawns	13,90
	geschälte und gebratene Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln in leicht scharfer süß-sauer Sauce	
50	Malabar Prawn Curry	14,50
	saftige Garnelen in einer aromatischen Kokos-Currysauce, verfeinert mit Koriander, Kurkuma, und Curryblättern	

Tandoori Tapas

Alle Tandoori Tapas werden mit Reis und Minz-Koriander Chutney serviert. Auf Wunsch auch mit Tikka Sauce. Hierzu empfehlen wir auch unsere frisch gebackene Naans.

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | Garlic Chicken Tikka | 9,20 |
| | Hähnchenbrustfilet mariniert mit Joghurt, Knoblauch und im Tandoor gegrillt, serviert mit Paprika und Zwiebeln | |
| 61 | Chicken Malai Tikka | 9,20 |
| | Im Tandoor gegrillte Hähnchenbruststücke mariniert mit Joghurt, Frischkäse, Kardamom und Cashewkerne | |
| 62 | Seekh Kebab | 10,90 |
| | gehacktes Lammfleisch mit roten Zwiebeln und Kräutern im Tandoor gegrillt, serviert mit Minz-Koriander Chutney | |
| 63 | Achaari Paneer Tikka | 11,50 |
| | 24 Std marinierte Paneer (hausgemachter Rahmkäse) Stücke, im Tandoor gegrillt und serviert mit Zwiebeln und Paprika | |
| 64 | Malai Broccoli | 9,80 |
| | im Tandoor gegrillter Brokkoli & Paprika mariniert mit Joghurt, Kardamom, Frischkäse und Pfeffer | |

Tapas Variation nach Art des Hauses

500	Vegetarische Variation Gobi Manchurian, Paneer Butter Masala, Dal Makhni, Reis, Naan	27,50
501	Vegane Variation Gebratene Champignons, Aloo Gobhi, Mango Gemüse Curry, Reis, Naan	26,50
502	Punjab Variation Garlic Chicken Tikka, Butter Chicken, Amritsari Choley, Reis, Naan	28,50
503	Neu Delhi Variation Lamm Kotelett, Lamm Rada, Chilli Chicken, Reis, Naan	31,50
504	Mumbai Variation Chilli-Garlic Prawns, Seekh Kebab, Chicken Madras, Reis, Naan	34,50

Indische Klassiker

Alle Currys werden mit Reis serviert.

101 Mamas Curry

typische Curry-Sauce nach Mamas Rezept zubereitet

Wahlweise mit

Hähnchen...19,50 Lamm...21,90 Ente...22,50 Garnelen...23,50

102 Vindaloo

Kartoffeln in scharf-saurer Masala Sauce

Wahlweise mit

Hähnchen...19,50 Lamm...21,90 Ente...22,50 Garnelen...23,50

103 Tikka Masala Sauce

Cremige Sauce aus Tomaten, verfeinert mit Paprika und Zwiebeln

Wahlweise mit

Gemüse...18,50 Hähnchen...19,50 Lamm...21,90 Garnelen...23,50

104 Mango

fruchtig milde Mango Sauce

Wahlweise mit

Gemüse ...18,50 Hähnchen...18,90 Lamm...20,90 Ente... 21,50

105 Saag

würzige Spinatsauce verfeinert mit Ingwer

Wahlweise mit

Hähnchen...19,50 Lamm...21,90 Paneer...18,90

106 Biryani

gebratener Basmati-Reis mit Zwiebeln, Cashewnüsse, Rosinen, Mandeln und exotischen Gewürzen, serviert mit Raita (Gurken-Joghurt)

Wahlweise mit

Gemüse...18,50 Hähnchen...19,50 Lamm...20,50 Mixed Biryani...23,50

Tandoori Naan

150	Zaika Brot Korb	9,90
	Laccha Parantha Butter Naan Garlic Naan  	
151	Tandoori Roti	3,50
	Fladenbrot aus Vollkornmehl  	
152	Butter Naan	4,00
	Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen 	
153	Garlic Naan	4,50
	Fladenbrot mit Knoblauch-Butter 	
154	Lacha Parantha	4,50
	mehrschichtiges flach gebratenes nord-indisches Fladenbrot  	
155	Paneer Naan	5,50
	frisch gebackenes Fladenbrot mit Rahmkäse gefüllt  	
156	Cheese Chilli Naan	5,50
	gefüllt mit Gouda und Chilli Flocken 	

Beilagen

160	Zaika Chutneys	Je 2,00
	Mango, Tamarinde, Minz Koriander, Joghurt Minze	
161	Zaika Basmati Reis	3,50
162	Vegetable Pulao	5,50
	gebratener Reis, Gemüse, Kreuzkümmel  	
163	Mixed-Raita	4,50
	gewürzter Joghurt mit Tomaten und Gurken	

