



Indische Küche

GURU

Cocktailbar

**Öffnungszeiten:
täglich von
11.°°- 23.°°Uhr**

**Alle Gerichte auch
ausser Haus
(Nur für Selbstabholer)**

**U-Bahnhof
Südsterm**

**Körtestraße 30
10967 Berlin**

**Telefon:
694 92 01**

website: www.restaurant-guru.de



Suppen

- | | | € |
|----|--|------|
| 1. | Tomatensuppe ^{A,G}
aus frischen Tomaten, indische Art | 4,50 |
| 2. | Gemüsesuppe ^{A,G} | 4,50 |
| 3. | Mulligatawney-Suppe ^{A,G}
Typisch indische Currysuppe mit Hähnchenfleisch | 4,50 |
| 4. | Linsensuppe ^{A,G} | 4,50 |

Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 5. | Gemischter Salat ^G
Salat mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Rahmkäse und Papadam | 4,50 |
| 6. | Salat Tarang ^G
Salat mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Gurken, Karotten, Tomaten, Mango und Lychee | 4,50 |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------|
| 7. | Samosa Vegetarisch ^{A,H}
Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Nüssen, frittiert, mit Tamarindsauce, Salat | 5,00 |
| 8. | Samosa Lammhackfleisch ^A
Teigtaschen, gefüllt mit Lammhack, Erbsen, mit Tamarindsauce | 5,50 |
| 9. | Gobi Pakora
Blumenkohl, in Kicherbsenmehl paniert, frittiert, mit Tamarindsauce, Salat | 5,00 |
| 10. | Chicken Pakora
Hühnerteile ohne Knochen, in Kicherbsenmehl paniert, frittiert, mit Tamarindsauce, Salat | 5,00 |
| 11. | Gemischte Vorspeise ^{A,H}
Samosa, Gobi Pakora, Chicken Pakora, mit Tamarindsauce, Salat | 7,00 |

Rundreisen durch Indien

- | | | |
|-----|---|-------|
| 12. | Guru-Platte ^{* A,G}
Mixed Sabzi, Matter Panir, Dal, Reis, Brot, Papadam, Mango Chutney, Pickles, Nachtisch | € |
| | für 1 Person | 16,00 |
| | für 2 Personen | 30,00 |
| 13. | Mixed Curry Platte ^{* D}
Lammcurry, Fischcurry, Chicken Curry, Mango Chutney, Pickles, Papadam, Reis, Brot | |
| | für 1 Person | 16,50 |
| | für 2 Personen | 32,00 |
| 14. | Fleisch Platte [*]
Papadam, Chicken Tandoori, Kebab, Lammcurry, Sabzi, Reis, Brot, und Tamarindchutney | |
| | für 1 Person | 16,50 |
| | für 2 Personen | 32,00 |

* Wir servieren alle Platten auch für mehr als 2 Personen



Tageskarte

Mo.-Fr. von 11.00 - 16.00 Uhr
(außer Feiertage)

	€
215. Chole Bhatura ^{A,G} Kichererbsen in pikanter Sauce, Brot	8,00
216. Daal Tarka ^G Indische Linsen, mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten, dazu Reis	8,00
217. Mixed Sabzi Verschiedene frische Gemüse nach indischer Art zubereitet, Reis	8,00
221. Palak Panir ^G Spinat, nach indischer Art gewürzt, m. hausgemachtem Rahmkäse u. Reis	8,00
222. Soya Curry ^G Sojawürfel mit Rahmkäse in delikater Sahnesauce, Reis	8,00
223. Soya Sabzi ^G Sojawürfel mit Gemüse in currysauce, Reis	8,00
230. Chicken Curry Hähnchenteile ohne Knochen in curry sauce	8,50
231. Chicken Saag ^G Hähnchenteile ohne Knochen in indisch gewürztem Spinat, Reis	8,50
232. Chicken Sabzi Hähnchenteile ohne Knochen mit verschiedenen Gemüsesorten in Currysauce, Reis	8,50
240. Mutton Saag ^G Lamm in indisch gewürztem Spinat, Reis	8,50
241. Mutton Sabzi Lamm mit verschiedenen Gemüsesorten in Currysauce, Reis	8,50
248. Fish Curry ^G Fischfiletstückchen, in delikater sauce, Reis	8,50
249. Fish Sabzi Fischfiletstückchen mit Gemüse und Reis	8,50



Vegetarische Spezialitäten

		€
15.	Chole Bhatura ^{A,G} Kichererbsen in pikanter Sauce, Brot	10,00
16.	Dal Tarka ^G Indische Linsen, mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten, Reis	10,00
17.	Mixed Sabzi Verschiedene frische Gemüse nach indischer Art zubereitet, Reis	11,00
18.	Tamatar ^{G,H} Frische Tomate, gefüllt mit pikantem Gemüse, Rosinen und Mandeln in Currysauce, Reis	11,00
19.	Shahi Mirch ^{G,H} Frische Paprika, gefüllt mit pikantem Gemüse, Rosinen und Mandeln in Currysauce, Reis	11,00
20.	Matter Panir ^G Hausgemachter Rahmkäse in Currysauce, grüne Erbsen und Reis	11,00
21.	Palak Panir ^G Spinat, nach indischer Art gewürzt, mit hausgemachtem Rahmkäse und Reis	11,00
22.	Soya Curry ^{F,G} Sojawürfel mit Rahmkäse in delikater Sahnesauce, Reis	11,00
23.	Alu Gobi Pikant gewürztes Gemüse aus Kartoffeln und Blumenkohl, mit frischem Ingwer und Knoblauch zubereitet, Reis	11,00
24.	Malai Kofta ^{G,H,K} Bällchen, hergestellt aus frischem gehacktem Gemüse und Lotuswurzeln, in delikater Sesam-Sahnesauce, Reis	11,50
25.	Auberginen Curry ^G Auberginen mit Zwiebeln, Erbsen, Rahmkäse und Tomaten in Currysauce, Reis	11,50
26.	Champignon Curry ^G Frische Champignons mit Zwiebeln, Erbsen, Rahmkäse und Tomaten in Currysauce, Reis	11,50
27.	Safran Panir ^{G,H,1} Hausgemachter indischer Rahmkäse, frisches Gemüse, echter Safran, Nüsse, Rosinen, Basmatireis	12,00
28.	Thali ^{A,G} Mixed Sabzi, Chole, Matter Panir, Brot und Nachtisch	12,50
29.	Panir Tikka ^{G,1} Marinierter Rahmkäse, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt und Reis	13,00



Hühnerspezialitäten

		€
30.	Chicken Curry Hähnchenteile ohne Knochen in curry sauce, Reis	11,50
31.	Chicken Saag ^G Hähnchenteile ohne Knochen in indisch gewürztem Spinat, Reis	11,50
32.	Chicken Sabzi Hähnchenteile ohne Knochen mit verschiedene Gemüsesorten in Currysauce, Reis	11,50
33.	Chicken Tandoori ^G Huhn mit Knochen in Spezial-Joghurtsauce eingelegt, danach gegrillt, Reis	11,50
34.	Chicken Vindaloo (scharf) Hähnchenteile mit Kartoffeln in Curry-Kokossauce, Reis	12,00
35.	Chicken Khumbi ^G Hähnchenteile ohne Knochen mit frischen Champignons in indischer Currysauce, Reis	12,00
36.	Chicken Tikka ¹ Marinierte Hähnchenteile ohne Knochen mit Paprika, Zwiebeln, gegrillt, Reis	13,00
37.	Chicken Korma ^{G,H} Hähnchenteile ohne Knochen in delikater Sahnesauce mit Rahmkäse, Erbsen, Rosinen und Nüssen, Reis	12,00
38.	Chicken Spezial ^{G,H,1} Hähnchenteile ohne Knochen, mit Gemüse, Rosinen und Nüssen, Reis	12,00

Lammspezialitäten

39.	Mutton Curry Lamm in Currysauce, Reis	13,00
40.	Mutton Saag ^G Lamm in indisch gewürztem Spinat, Reis	13,00
41.	Mutton Sabzi Lamm mit verschiedenen Gemüsesorten in Currysauce, Reis	13,00
42.	Rogan Josh (scharf) ¹ Lammfleisch in kräftiger Joghurtsauce, Reis	13,50
43.	Sheekh Kebab Lammhackfleisch am Spieß, Reis	13,00
44.	Mutton Vindaloo (scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln in Curry-Kokossauce, Reis	13,50
45.	Mutton Khumbi ^G Lamm mit Champignons in Currysauce, Reis	13,50
46.	Mutton Tikka ¹ Mariniertes Lammfleisch mit Paprika Zwiebeln, gegrillt, Reis	14,50
47.	Shahi Korma ^{G,H} Lammfleisch in Sahnesauce mit Rahmkäse, Erbsen, Rosinen und Nüssen, Reis	13,50



Fischspezialitäten

		€
48.	Fish Curry ^{D,G} Fischfiletstückchen , in delikater Sauce, Reis	12,00
49.	Fish Vindaloo (scharf) ^D Fischfilet stückchen mit kartoffeln in Curry-Kokossauce, Reis	12,00
50.	Prawns Curry ^{B,G} Königsgarnelen und Schrimps in gut gewürzter Sauce mit frischem Ingwer, Reis	14,50
51.	Prawns Saag ^{B,G} Königsgarnelen und Schrimps in indisch gewürztem Spinat, Reis	14,50
52.	Fish Tikka ^{D,1} Marinierte Fischfeletstückchen mit Zwiebeln, Paprika gegrillt, Reis	12,50

Basmatireisgerichte (Biryanis)

53.	Vegetable Biryani ^H Basmatireis, mit frischem Gemüse zubereitet, garniert mit Nüssen, exotische Sauce	12,00
54.	Chicken Biryani ^H Basmatireis mit Hühnchenfleisch ohne Knochen mit Nüssen in exotischer Sauce	13,00
55.	Mutton Biryani ^H Basmatireis mit Lammfleischwürfeln, garniert mit Nüssen und gedünsteten Zwiebeln, exotische Sauce	13,00
56.	Biryani Spezial ^H Basmatireis mit Lamm, Huhn, verschiedenen Gemüsesorten und Nüssen, garniert mit frischem Ingwer, exotische Sauce	13,00
57.	Jhingra Biryani ^{B,H} Basmatireis mit Königsgarnelen, Schrimps und Nüssen, garniert mit frischem Ingwer, exotische Sauce	14,50



Ustad Ji ke Khazane se
(Neuigkeiten aus Chef Koch's Schatz)

- | | | € | |
|------|---|-------|--|
| 301. | Rarha Gosht (Scharf) Lammfleisch zubereitet in spezieller indischer Art mit koriander samen. | 14,00 | |
| 302. | Lamm Madras (Scharf) Lammfleisch Madras Art in Kokuscreme sosse. | 14,00 | |
| 303. | Samunderi Sher ^B Marinierte Königsgarnelen mit etwas indischen pickles gewürzt, gegrillt. | 15,00 | |
| 304. | Butter Chicken ^G Saftige Tandoori Hühnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce | 13,00 | |
| 305. | Kadhai Murg Huhn kadhai Art in kräftiger sosse. | 13,00 | |
| 306. | Chicken Madras (Scharf) Hühnchenteile Madras Art in Kokuscreme sosse. | 13,00 | |
| 307. | Haridwar Thali (Veg.) ^G Saagwala panir (spinat), Laziz Khumb (Champignons), Badal jaam (Linsen). | € | |
| | für 1 Person 15,00 für 2 Personen 29,00 | | |
| 308. | Amritsari Thali (N-Veg.) ^{G,H} Shahi Korma, Chicken Vindaloo, Amritsari Macchi (fisch). | € | |
| | für 1 Person 17,00 für 2 Personen 32,00 | | |
| 309. | Mix Tikka Platte (Chicken, Lamm, Fisch) ^{D,1} Nach wunsch unserer Gäste stellen wir alle tikka gerichte zussamen damit alle davon etwas haben können. | € | |
| | für 1 Person 17,00 für 2 Personen 32,00 | | |
| 310. | Shahi Paneer Hausgemachter Rahmkäse mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensauce | 13,00 | |
| 311. | Mango Chicken Hühnerfilet in einer Mangosauce aus fern Östlichen Gewürzen (Süß/ Sauer). | 13,00 | |
| 312. | Paneer Korma Hausgemachter Rahmkäse in delikater Sahnesauce, Erbsen , Rosinen und Nüssen , Reis | 12,00 | |



Beilagen

		€
58.	Papadam Knuspriger Fladen aus Bohnenmehl	0,75
59.	Bhatura ^{A,G} Frittiertes Fladenbrot aus Hefeteig	2,50
60.	Puri ^A Frittiertes Fladenbrot aus Vollkornmehl	2,50
61.	Chapati ^A Gebackenes Vollkorn-Fladenbrot	2,50
62.	Nan ^{A,G} Garlic Nan ^{A,G} Butter Nan ^{A,G}	Gebackenes Fladenbrot 3,00
63.	Raita ^G Joghurtsauce mit Salateinlage	3,00
64.	Reis	2,50
65.	Pickles ⁴ scharf eingelegte Früchte	3,00
66.	Mango Chutney ⁴	2,50
67.	Pudina Chutney ^{G,1} Minzsauce nach indischer Art	2,50
	Yogurt Sauce	2,50
	Curry Sauce	4,00
68.	Tamarind Chutney ¹ süss-saure Sauce aus Tamarind	2,50

Desserts

69.	Gulab Jamun ^{A,G} frische Milch wird Gekocht bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist, Bällchen geformt und in Zuckersirup aufbewahrt	2,50
70.	Barfi ^G Kichererbsenmehl	2,50
71.	Halwa ^{A,H} Grießhalwa	2,50
72.	Fruchtsalat verschiedene exotische Früchte: Lychee und Mango	3,50

Specials

Chocolate Samosa mit Vanilla eiscreme	5,00
---	------

Shakes ^G

€

73.	Lassi süß/salzig	0,2 l	3,00
74.	Mango Lassi	0,2 l	3,00
75.	Mango Shake	0,2 l	3,00
76.	Lychee Lassi	0,2 l	3,00

Heisse Getränke

77.	Espresso ²		2,50
78.	Tasse Kaffee ²		2,50
79.	Cappuccino ²		3,00
80.	Milchkaffee ^{2,G}		3,00
81.	Tasse Tee <small>Sorten: Pfefferminz/Lemongras/Jasmin /grüner Tee/schwarzer Tee</small>		2,50
82.	Yogi Tee (Chai) ^G		2,50
83.	Grog von Rum		3,00
84.	Glühwein		3,00

Alkoholfreie Getränke

85.	Malztrunk ¹	0,33 l	2,50
86.	Coca Cola ^{1,2} , Fanta ^{1,2} , Cola Zero ^{1,2} , Sprite ^{1,2}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,00
87.	Spezi ^{1,2}	0,4 l	4,00
88.	Schwepps (Ginger ¹ , Bitter ⁸ , Tonic ⁸)	0,2 l	3,00
89.	Mineralwasser	0,2 l 0,4 l 1,0 l	2,00 3,00 5,00
90.	Säfte (Mango, Apfel, Orange, Ananas, Cranberry)	0,2 l	3,00
91.	Apfelschorle	0,2 l 0,4 l	2,50 4,00

Appritive

92.	Sherry	4 cl	3,00
93.	Martini	4 cl	3,00

Likör

94.	Mangolikör, Panlikör, Kardamom	2 cl	3,00
-----	--------------------------------	------	------

Rotweine

95.	Chianti, Merlot, Ind. Rotweine	1,0 l 0,5 l 0,2 l	17,00 9,50 4,50
-----	--------------------------------	-------------------------	-----------------------

Weissweine

96.	Pinot Grigio, Soave, Ind. Weissweine	1,0 l 0,5 l 0,2 l	17,00 9,50 4,50
-----	--------------------------------------	-------------------------	-----------------------

		Roseweine	€
97.	Bordolino Chiaretto	1,0 l	17,00
		0,5 l	9,50
		0,2 l	4,50
Mischgetränke			
98.	Weissweinschorle		4,00
99.	Rotweinschorle		4,00
Sekt			
100.	Mangosekt	0,1 l	3,50
101.	Piccolo	0,2 l	5,00
		Fl. 0,7 l	15,00
Spirituosen			
102.	Johnnie Walker¹/Jack Daniel's¹	2 cl	3,00
103.	Scotch Cola^{1,2}	2 cl	4,50
104.	Wodka Moskovskaya	2 cl	3,00
105.	Fernet Branca	2 cl	3,00
106.	Old Monk indischer Rum	2 cl	3,00
107.	Mangoschnaps	2 cl	3,00
Biere			
108.	Budweiser vom Faß	0,3 l	3,50
		0,5 l	5,00
109.	Indisches Bier vom Faß	0,3 l	3,50
		0,5 l	5,00
110.	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,00
111.	Indisches Bier	0,33 l	3,00
112.	Beck's	0,33 l	3,00
113.	Weizen (Hefe /Kristal /Alkoholfreie)	0,5 l	4,50
114.	Berliner Weiße¹ (rot/grün)	0,33 l	3,00
115.	Radler	0,3 l	3,50
		0,5 l	4,50

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstierezeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischezeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnüssezeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslanduss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse enthält · J enthält Senf oder Senferzeugnisse

K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite

M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxiadionsmittel · 4 Säuerungsmittel

5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin

12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

allergens:

Cocktails

	€
1. Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser)	5,50
2. Caipirinha (Lime Wedges, Sugar Syrup, Cachaca)	5,50
3. Sex on the Beach (Vodka, Peach Liqueur, Cranberry Juice, Orange Juice)	5,50
4. Pina Colada (Light Rum, Malibu/Coconut Liqueur, Pineapple Juice, Milk)	5,50
5. Mojito (Lime Wedges, Sugar Syrup, Mint Leaves, Light Rum, Soda)	5,50
6. Long Island (Vodka, Light Rum, Gin, Tequilla, Cointreau, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Coca Cola)	6,50
7. Tequila Sunrise (Tequila, Orange Juice, Grenadine)	5,50
8. Cosmopolitan (Citron Vodka, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice)	5,50
9. Guru's Mango Twist (Weisser Rum, Kokos sirup, Mango sirup, Ananas saft, Mango nektar, Sahne)	6,50
10. Mai Tai (Dark Rum, Cointreau, Fresh Lime Juice, Orgeat syrup, Overproof Rum Float)	5,50
11. Old Fashioned (Angostura Bitters, Bourbon, Sugar Syrup)	5,50
12. French Martini (Vodka, Chambord, Pineapple Juice)	5,50
13. Lynchburg Lemonade (Jack Daniel's, Cointreau, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Sprite / Lemonade)	5,50
14. Gin Tonic (Gin, Tonic Wasser)	5,50



Alkohol Freie Cocktails

- | | € |
|--|------|
| 1. Pretty Woman
(Erdbeer Sirup, Limetten Saft, Zitronen Saft, Ananas Saft,
und Pfirsich Saft) | 4,50 |
| 2. Mosquito
(Frische Minze, Brauner Zucker, Limetten, Tonic Water) | 4,50 |
| 3. Strawberry Kiss
(Erdbeer Sirup, Kokos Sirup, Ananas Saft, Sahne) | 4,50 |
| 4. Fresh Lemonade
(Fresh Lemon Juice, Sugar Sirup, Soda) | 4,50 |
| 5. Three Two Tango
(Ananas Saft, Grenadine, Orangen Saft, Ginger Ale) | 4,50 |
| 6. Mango Surprise
(Mango Sirup, Mango Nektar, Ananas Saft,
Kokos Sirup, Sahne) | 4,50 |
| 7. Orange Lemonade
(Orange Sirup, Sugar Sirup, Orange Juice, Soda) | 4,50 |

