VEGETARISCHE GERICHTE | MIT BASMATIREIS

356. ALOO BENGEN **10,50 EUR**
Kartoffeln mit Auberginen in einer mit Sahne[B] verfeinerten Currysoße

357. ALOO GOBI **10,50 EUR**
Blumenkohl und Kartoffeln in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten

359. PALAK PANEER **10,50 EUR**
Hausgemachter Käse[B] mit Blattpinat, Sahne[B] und exotischen Gewürzen

360. DAAL TARKA **10,50 EUR**
Gelbe Linsen mit Zwiebeln, Knoblauch in feinen Gewürzen gekocht

361. DAAL MAKHNI **10,50 EUR**
Schwarze Linsen in feinen Gewürzen gekocht und in Butter gebraten

363. MIXED VEGETABLES **10,50 EUR**
Gemischtes Gemüse in einer Currysoße zubereitet

364. SHAHI PANEER **10,50 EUR**
Hausgemachter Käse[B] mit Honig, Tomaten, Butter und Sahne[B] in einer milden Currysoße

367. NAVRATTAN KORMA **10,50 EUR**
Gemischtes Gemüse in einer milden mit Sahne[B] verfeinerten Buttersoße, mit Mandeln[F], Cashewnüssen[G] und Rosinen

370. SAAG ALOO **10,50 EUR**
Kartoffeln und Blattspinat mit exotischen Gewürzen gebraten

369. MATTAR MUSHROOM **10,50 EUR**
Champignons mit Erbsen in einer exotischen Soße mit verschiedenen Gewürzen angebraten

371. CHANNA MASALA **10,50 EUR**
Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße angebraten

FISCH & MEERESFRÜCHTE | MIT BASMATIREIS

345. FISH CURRY **12,50 EUR**
Schwertfisch[E] in einer exotisch leichten Currysoße

348. KING PRAWN CURRY **13,50 EUR**
Königsgarnelen[C] in einer delikaten Currysoße

349. KING PRAWN MASALA **14,90 EUR**
Königsgarnelen[C] mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten

BROTE & BEILAGEN

376. ROTI **2,50 EUR**
Frisch gebackenes Roggen-Fladenbrot[A]

377. NAAN **2,50 EUR**
Weizen-Fladenbrot[A] im „Tandoor“ gebacken

378. BUTTER NAAN **3,50 EUR**
Weizen-Fladenbrot[A] in Butter gebacken

379. GARLIC NAAN **3,50 EUR**
Weizen-Fladenbrot[A] mit Knoblauch gebacken

387. ALOO PARATHA **4,90 EUR**
Weizen-Fladenbrot[A] mit Kartoffeln gefüllt

388. DIPS **1,00 EUR**
Joghurt-Raita[B], Mango-Chutney oder Minz-Sauce[B]

DESSERTS

392. HAUSGEMACHTE MANGO CREME[B] **3,90 EUR**

393. GAJJAR KA HALWA **3,90 EUR**
Süsser Karotten-Milchpudding[B] mit Mandeln[F] und Kardamom

394. GULAB JAMUN **3,90 EUR**
Süsse Bällchen aus Weizenmehl[A], Milch[B] und Zucker

JOGHURT GETRÄNKE | HAUSGEMACHT

403. MANGO LASSI[B]	**0,5L**	**4,30 EUR**
404. BANANEN LASSI[B]	**0,5L**	**4,30 EUR**
405. SÜSSES LASSI[B]	**0,5L**	**4,30 EUR**
406. SALZIGES LASSI[B]	**0,5L**	**4,30 EUR**
407. COLA[2,12], COLA LIGHT[2,9,10,12], FANTA[2,3], SPRITE[3]	**1L**	**3,80 EUR**

Weitere Getränke auf Anfrage.

Die Lieferkarte gilt nur für die Selbstabholung oder unseren Lieferservice.

Besuchen Sie uns im Restaurant und genießen Sie im geschmackvollen Ambiente unsere exzellenten Speisen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Layout | mediensee Florian Seehausen | www.mediensee.de

Diya
Indische Tandoori & Curry Spezialitäten

LIEFER- UND ABHOLKARTE

FEINSTE INDISCHE KÜCHE
SCHÖNER SOMMERGARTEN
CATERINGSERVICE
LIEFERSERVICE

RESTAURANT DIYA

LIEFERSERVICE 069 / 405 623 08
HABSBURGERALLEE 43 60385 FRANKFURT AM MAIN
ENJOY@RESTAURANT-DIYA.DE WWW.RESTAURANT-DIYA.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

MO 11.30 - 14.00 UHR & 17.30 - 22.30 UHR
DI RUHETAG
MI BIS FR 11.30 - 14.00 UHR & 17.30 - 22.30 UHR
SA 17.30 - 23.00 UHR SO 14.00 - 22.00 UHR

VORSPEISEN | MIT MINZ- ODER MANGO-CHUTNEY

305. SAMOSA **5,90 EUR**
Zwei hausgemachte Teigtaschen aus Weizen[A], gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln

306. GEMÜSE PAKORA **5,90 EUR**
Gemüse in einem Kichererbsenteig frittiert

307. PANEER PAKORA **6,50 EUR**
Hausgemachter Käse[B] in einem Kichererbsenteig frittiert

309. CHICKEN PAKORA **6,90 EUR**
Hühnerbrustfilet in einem Kichererbsenteig frittiert

310. KING PRAWNS PAKORA **8,50 EUR**
Königsgarnelen[C] in einem Kichererbsenteig frittiert

SALATE

372. GEMISCHTER SALAT **6,50 EUR**

374. TANDOORI CHICKEN SALAT **9,90 EUR**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf gemischtem Salat

375. PANEER SALAT **8,90 EUR**
Gemischter Salat mit gegrilltem hausgemachtem Käse[B]

"BIRYANIS" REISGERICHTE

352. CHICKEN BIRYANI **10,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln[F] und Safran zubereitet

353. LAMM BIRYANI **12,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln[F] und Safran zubereitet

354. KING PRAWN BIRYANI **13,90 EUR**
Königsgarnelen[C] mit Basmatireis, mit exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln[F] und Safran zubereitet

355. VEGETABLE BIRYANI **10,90 EUR**
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln[F], Rosinen und Safran zubereitet

HUHN SPEZIALITÄTEN | MIT BASMATIREIS

323. CHICKEN KORMA **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln[F], Cashews[G], Kokosraspeln, Kardamom, in einer milden mit Sahne[B] verfeinerten Kormasoße

324. CHICKEN CURRY **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet

325. CHICKEN MADRAS **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassoße

326. CHICKEN VINDALOO **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Chillisoße

327. CHICKEN DO-PIAZA **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Butter in verschiedenen Gewürzen gekocht

328. CHICKEN JALFEREZEI **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und Gemüse gebraten

329. CHICKEN PALAK **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Blattspinat in Butter gebraten

330. AAM MURGH **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Mango-Curry-Soße

331. BUTTER CHICKEN **10,90 EUR**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne[B]

332. CHICKEN TIKKA MASALA **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsoße angebraten

333. CHANNA CHICKEN **10,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in Currysoße

334. CHILLI CHICKEN **10,90 EUR**
Hühnerbrustfilet mit Chilli, Paprika und Zwiebeln in einer scharfen Currysoße

ALLERGENE
A. Gluten / B. Milch und Milcherzeugnisse / Laktose / C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
D. Eier und Eiererzeugnisse / E. Fisch und Fischerzeugnisse / F. Mandeln / G. Cashewnüsse / H. Soja und Sojaerzeugnisse / I. Sesam und Sesamerzeugnisse / J. Schwefeldioxid und Sulfite / K. Lupine

ZUSATZSTOFFE
1. mit Konservierungsstoffen / 2. mit Farbstoff / 3. mit Antioxidationsmittel / 4. mit Nitritpökelsalz
5. mit Geschmacksverstärker / 6. geschwefelt / 7. geschwärzt / 8. gewachst / 9. mit Süßungsmittel
10. enthält Phenylalaninquelle / 11. mit Phosphat / 12. koffeinhaltig / 13. chininhaltig

LAMM SPEZIALITÄTEN | MIT BASMATIREIS

335. LAMM KORMA **11,50 EUR**
Zarte Lammfleischstücke mit Mandeln[F], Cashews[G], Kokosraspeln und Kardamom, in einer milden mit Sahne[B] verfeinerten Kormasoße

336. LAMM CURRY **11,50 EUR**
Zarte Lammfleischstücke in einer pikanten Currysoße zubereitet

337. LAMM MADRAS **11,50 EUR**
Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons in einer scharfen Madrassoße

338. LAMM VINDALOO **11,50 EUR**
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Chillisoße

340. LAMM TIKKA MASALA **11,50 EUR**
Mariniertes Lammfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im „Tandoor" gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten

341. BHINDI LAMM **11,50 EUR**
Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Butter gebraten, serviert in einer milden Currysoße

342. PALAK GHOST **11,50 EUR**
Zarte Lammfleischstücke mit mit Blattspinat in Butter gebraten, in einer milden mit Sahne[B] verfeinerten Currysoße

343. LAMM JALFEREZEI **11,50 EUR**
Zarte Lammfleischstücke mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und frischem Gemüse gebraten

344. LAMM MANGO **11,50 EUR**
Zarte Lammfleischstücke in einer milden mit Sahne[B] verfeinerten Mango-Currysoße zubereitet

"TANDOORI" SPEZIALITÄTEN | MIT BASMATIREIS

313. CHICKEN TIKKA **12,90 EUR**
Eingelegtes Hühnerbrustfilet im „Tandoor" gegrillt

314. LAMM TIKKA **13,50 EUR**
Eingelegtes Lammfleisch im „Tandoor" gegrillt

315. FISCH TIKKA **12,90 EUR**
Marinierter Fisch[E] im „Tandoor" gegrillt

318. DIYA'S GEMISCHTE TANDOORI PLATTE **17,90 EUR**
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
(bestehend aus Hühnerbrustfilet, Lamm und Königsgarnelen[C])